



Miembros de la Asociación San Lorenzo de cocineros y alumnado de la Escuela de Hostelería, todos ellos colaboradores de la Marcha. ASPACE HUESCA

El Gobierno de Aragón lanza la Escuela de Salud

D.A.

HUESCA.- El Departamento de Sanidad, a través de la Dirección General de Derechos y Garantías de los Usuarios del Gobierno de Aragón, ha impulsado la Escuela de Salud que pretende proporcionar información de calidad, formación adecuada, habilidades y herramientas, todo ello en aras de mejorar la capacitación de pacientes, cuidadores y usuarios. En definitiva, con esta iniciativa se quiere reconocer desde la Administración las capacidades de los pacientes, el valor de su conocimiento y experiencia de la propia enfermedad.

La Escuela de Salud ha tenido un periodo de planificación desde principio de año. Esta semana se ha presentado el análisis de las actividades que han aportado el conjunto de las asociaciones y en él se aprecian los aspectos comunes que comparten las entidades y los aspectos que se constituyen como básicos en la implantación de esta iniciativa: el apoyo a la información y la formación realizada excelentemente desde las asociaciones y el reto innovador de desarrollar nuevas necesidades.

Se analizaron casi 500 actividades realizadas o programadas por las asociaciones. El 63 % de estas actividades se dirigen a formación e información, dos tercios tienen como destinatarios a pacientes y población general, y casi una cuarta parte tienen como destinatarios familiares y cuidadores. El promedio de participación es de 475 personas por actividad y año.

La comida de la Marcha Aspace volverá a tener sabor oscense

El número de inscritos en esta prueba deportiva y solidaria rebasa ya los 5.000

D.A.

HUESCA.- Después del éxito de las anteriores ediciones de la Marcha Aspace, los garbanzos del Alto Aragón volverán a ser el ingrediente esencial del plato principal de la comida de la cuarta edición. También repetirán al frente de este cometido la cocina de José Fernández y la Asociación de Cocineros San Lorenzo de Huesca, que se ocuparán de la elaboración junto con un grupo de alumnos de la Escuela de Hostelería San Lorenzo de la capital altoaragonesa.

Si el año pasado se sirvieron casi 3.000 comidas, las previsiones apuntan que el próximo domingo, 17 de abril, se repartirán más de 4.000 raciones. De hecho, el número de inscritos en la Marcha superaba ayer los 5.000. Para atender a todos los comen-

sales, se han calculado 400 kilos de garbanzos, 200 de verduras limpias, 250 de carne y 600 litros de caldo. En total, en los fogones se manejarán más de 1.500 kilos de comida.

Una de las novedades de esta edición, por lo que a este aspecto se refiere, es que la Marcha también sumará un nuevo apoyo logístico. La Peña lo Magré de Albelda, con amplia y acreditada experiencia en eventos multitudinarios y que tiene en la Festa del Tossino uno de sus máximos exponentes, cederá una paellera gigante con capacidad para hacer 2.500 raciones, lo que, según los organizadores, "facilitará el trabajo a todos los voluntarios al permitir confeccionar diferentes tipos de garbanzos". Con ello se pretende, que a la comida puedan tener acceso todo tipo de "marcho-

sos", "sean musulmanes, vegetarianos o celíacos".

El punto de partida y de llegada de la Marcha volverá a ser este año el Palacio de Congresos, escenario también de la comida, pero ante el incremento previsto de la afluencia se va a dotar a las instalaciones de una carpa gigante en la zona exterior, para poder instalar más de 300 mesas que harán que la gente pase una

agradable sobremesa después de la caminata.

A las novedades relacionadas con los aspectos gastronómicos de la Marcha, hay que añadir que se podrá degustar una tapa elaborada con pan con tomate, jamón serrano y queso curado de vaca, que se servirá el sábado 16 de abril entre las 11:00 y las 20:00 horas, coincidiendo con el horario establecido para retirar las camisetas y los vales de la comida.

La Marcha Aspace, que este año lucirá camiseta azul y se desarrollará bajo el lema 'Tus pasos mi voz', está organizada por la Asociación Aspace Huesca, la Comarca de la Hoya y el Ayuntamiento de la ciudad, y cuenta con la colaboración especial de la Diputación Provincial y la implicación de más de 75 empresas.

>Los cocineros manejarán en los fogones más de 1.500 kilos de comida

Cerca de setecientos estudiantes del Alto Gállego visitarán el Aula de Naturaleza

La iniciativa de la DPH recalca en la sede de la Comarca, en Sabiñánigo, hasta el 15 de abril

MERCEDES PORTELLA

SABIÑÁNIGO.- El Aula itinerante de Naturaleza de la Diputación Provincial de Huesca (DPH) ha llegado a la comarca del Alto Gállego. Cerca de 700 alumnos de Infantil, Primaria y Secundaria participan hasta el próximo día 15 en esta actividad didáctica centrada en hacer más accesible el contenido científico y medio-

ambiental a los escolares altoaragoneses. Instalada en la sede de la Comarca en Sabiñánigo, pasarán por ella alumnos de Infantil y Primaria de los Ceip Montecorona, Virgen de Los Ríos, del Colegio Santa Ana, del Puente Sardas y del CRA Alto Gállego, así como estudiantes de Secundaria del IES Biello Aragón.

Todos los escolares realizarán la actividad didáctica "¡Tierra trágame!", donde conocerán los diferentes tipos de suelos y cómo se "cocinan", y también algunos datos sobre rocas y minerales a través de diferentes propuestas adaptadas a la edad de cada uno de los grupos.

Desde la Diputación Provincial explican que el Aula Itinerante

de la Naturaleza también trata con los estudiantes "otros temas como la procedencia de los materiales que componen un teléfono móvil o las prendas de vestir, centrándose en las diferentes formas de obtención de esas materias primas y los conflictos socio-ambientales derivados de su extracción y comercialización".

El Alto Gállego es la novena comarca por la que pasa este Aula de la Naturaleza en lo que va de curso escolar, el día 18 se trasladará a Huesca donde abrirá sus puertas para los alumnos de la comarca de la Hoya. Cuando termine la itinerancia por las diez comarcas altoaragonesas habrán pasado por ella unos 12.000 estudiantes.



Alumnos y alumnas de sexto de Primaria del Ceip Montecorona. M.P.