

LA DOCENCIA AL DÍA

PATROCINA: **CM** FUNDACIÓN CAJAMURCIA**BMN**

Estudiantes del colegio calasparreño Nuestra Señora del Sagrado Corazón

La vocación científica tiene su recompensa

► Los institutos Floridablanca y Mediterráneo y el colegio Nuestra Señora del Sagrado Corazón se proclaman ganadores del Proyecto Antártica

L.O.

Después de más de tres meses, la Región de Murcia despidió el Proyecto Antártica, una aventura a través de la que se ha pretendido despertar las vocaciones científico-tecnológicas en los alumnos de tercer y cuarto curso de la ESO de los centros educativos de la Comunidad Autónoma. Se trata de una iniciativa impulsada por la Fundación Telefónica, en colaboración con la Fundación Séneca, la consejería de Educación y Universidades de la Región de Murcia y el Comité Polar Español y el Ejército

de Tierra y la Armada, contando con representantes de 49 centros educativos, 464 profesores y 1.906 alumnos de la Región.

Los centros que se proclamaron ganadores del proyecto, al obtener la mayor cantidad de puntos fueron el IES Floridablanca, de Murcia; el IES Mediterráneo, de Cartagena; y el colegio Nuestra Señora del Sagrado Corazón, de Calasparra. Todos ellos participarán el próximo mes de febrero en un acto en el Arsenal de Cartagena con videoconferencias en directo con la Base Gabriel de Cas-

tilla y el Buque Hespérides.

Asimismo, los alumnos ganadores realizarán una visita al Hespérides en Cartagena a su vuelta de la Antártida: Santiago Bernabé Leal, Mario Mora Lucas, María Fons Lax y José Ibáñez, del IES Poeta Sánchez-Bautista; María Victoria Bermejo, del Colegio Ciudad del Sol; Alejandro Martínez y José Carlos Campillo de Aguilera, del IES Licenciado Francisco Cascales; Walid Oucheri y Javier García Tornel, del IES Floridablanca; y Guillermo González López, del IES D. Pedro García Aguilera.

El IES Diego Tortosa abre sus puertas a la exposición fotográfica 'Comienzos'

► El trabajo realizado por el artista Josu Martínez permanecerá en el centro hasta el 2 de febrero

L.O.

El IES Diego Tortosa fue testigo de la inauguración de la exposición *Comienzos*, del artista Josu Martínez, que se llevó a cabo ante la mirada de los estudiantes de primer curso de Bachillerato y que se sumó a la larga serie de muestras de todo tipo que se vienen sucediendo en el centro desde hace varios años con el objetivo de acercar el arte al alumnado. Se trata de imágenes en blanco y negro muy originales que llaman la atención y que dejan traslucir una personalidad sensible, amante de las cosas pequeñas.

El acto fue presentado por el director del instituto, José S. Carrasco, quien comenzó agradeciendo la disponibilidad de Josu

Martínez, a quien se refirió como un joven inquieto que no solo practica la fotografía, sino también la música y la pintura. Asimismo, destacó la mirada del autor hacia cosas en las que generalmente no se fija la gente, convirtiendo en perenne tanto lo efímero como lo secundario.

Josu Martínez, por su parte, afirmó que su afición por la fotografía es posterior a la que profesa hacia la pintura y la música. El autor también se confesó un gran admirador de la fotografía antigua, por lo que prefiere la imagen en blanco y negro, porque, además, es más cruda. Contestó a las cuestiones planteadas por los alumnos sobre el origen y caracteres de algunas fotos, y desveló que su próximo proyecto se centrará en rostros y en paisajes de interior.

La exposición se mantendrá hasta el próximo 2 de febrero y se puede visitar en horario de mañana (de 9 a 14 horas) y tarde (de 17 a 21 horas).

Un alumno del IES Alfonso X El Sabio estudiará en Alemania

L.O.

Ignacio Pérez-Cuadrado, alumno del IES Alfonso X El Sabio de Murcia, se convirtió en el ganador de la Beca Parcial ofrecida por la ONG YFU España, en colaboración con el AMPA del centro. Fue la culminación de un proceso que comenzó con la presentación del proyecto 'Cuando vienes a la Región de Murcia ves,..... y cuando re-

greses verás,....' que le permitió pasar una selección. La beca cubre el 50% del coste escolar del curso en Alemania (viaje, tasas de escolarización, diferentes seminarios, validación de estudios, alojamiento y manutención en familia de acogida, apoyo durante la estancia, etcétera). Y todo ello ofrecido y gestionado por la Organización Internacional YFU.



Roldán El instituto Sabina Mora estrena un nuevo pabellón

La consejera de Educación y Universidades, María Isabel Sánchez-Mora, acompañada por el alcalde de Torre Pacheco, Antonio León, inauguró la ampliación del Instituto de Educación Secundaria Sabina Mora de Roldán, que estrena un nuevo pabe-

llón con ocho aulas y beneficia a 666 alumnos. Sánchez-Mora reiteró el «compromiso del Gobierno regional con la comunidad educativa para seguir mejorando las infraestructuras, adaptando y ampliando los centros en función de las necesi-

dades de escolarización». La nueva infraestructura consta de ocho aulas, distribuidas cuatro en planta baja y cuatro en la planta primera, un baño en planta baja y dos seminarios en la primera planta con acceso directo desde el instituto.

Cuatro murcianos, en la lista de aspirantes al V Premio Promesas de la Alta Cocina

► El ganador conseguirá una beca del 100% para cursar un diploma valorado en más de 23.000 euros

L.O.

Un total de 36 centros de enseñanza de 27 provincias contarán con representación en las semifinales de la V Edición del Premio Promesas de la alta cocina, un certamen de referencia en España que ofrece a los estudiantes de cocina de último curso la oportunidad de seguir formándose como grandes profesionales capaces de transformar la sociedad.

Los jóvenes Joaquina Martínez Moreno, Luis Ortiz Bañón, Francisco Ortiz Tomas, todos ellos del IES La Flota, y Cristian Martínez Marín, del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, representarán a Murcia en esta fase y competirán con participantes de todo el país para lograr un puesto en la final.

El ganador logrará una beca del 100% para cursar un diploma valorado en más de 23.000 euros en Le Cordon Bleu Madrid, mientras que el segundo clasificado tendrá la oportunidad de estudiar un certificado en la Escuela valorado en más de 8.000 euros a escoger entre las disciplinas de Cocina, Pastelería o Cocina Española.