



**Instituto
INTER**

INSTITUTO INTER, SL
C/Dr Gil y Morte,
46007 Valencia
Código: 46023055



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

INSTITUTO INTER PARTICIPA EN LA ÚLTIMA REUNIÓN TRANSNACIONAL DEL PROYECTO EUROPEO ERASMUS+ *CULINARY TRIP THROUGH EUROPE* (CULIN.EU) EN AUSTRIA

Los días 18 y 19 de Junio de 2018 se celebró la 3ª y última reunión transnacional del proyecto KA2 Erasmus+ *Culinary Trip Through Europe* en Villach (Austria), y a la que acudieron el coordinador de proyectos europeos de Instituto Inter, Jesús Sanchis, y el asesor educativo del centro, Vicente Soler.

A esta reunión también acudieron los coordinadores de los centros socios del proyecto. Por parte de Estonia fue Heli Heimo, coordinadora de proyectos del *Haapsalu Kutsehariduskeskus* (Haasalu); Jaana Rajavuori, coordinadora de proyectos del *Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä – Riveria* (Joensuu, Finlandia) y uno de los fundadores del proyecto, Günther Prommer.

La agenda de estos dos días estuvo repleta de actividades en torno a la finalización de este proyecto. La mañana del 18, y tras tener una reunión con el coordinador austriaco y coordinador general de proyecto, Heinz Steindorfer, acudimos a la presentación oficial de un proyecto europeo asociativo entre Austria, Eslovenia e Italia con una temática cercana al CULIN.EU y basado en la formación divertida de mini chefs. Además, se visitó la ciudad de Villach así como las instalaciones del centro coordinador.

Por la tarde se realizó la presentación oficial del producto final del proyecto en el centro coordinador, el *Fach Berufsschule Tourismus Warmbad Villach*. Aquí se presentaba el libro de recetas y experiencias del proyecto tanto al alumnado y profesorado del centro coordinador como a los medios. También estuvieron presentes la secretaria de la agencia nacional austriaca en Viena y el gobernador de la región de Carinthia. Esta presentación empezó con unas palabras de las personalidades y el director del centro, Reinhard Angerer. El coordinador del proyecto inició la presentación de todas las movilidades de alumnado para formación que ha incluido el proyecto así como los objetivos y logros del mismo.

A continuación, cada coordinador expuso las actividades y talleres realizados durante cada semana formativa en movilidad y sus resultados; empezando por la movilidad en Valencia (Abril 2017), Joensuu-Finlandia (Mayo 2017), Haapsalu-Estonia (Octubre 2017) y Villach-Austria (Abril 2018).

La presentación finalizó con la muestra del libro (en formato papel y en archivo para descargar) que contiene las recetas trabajadas y vistas por los alumnos en cada movilidad así como descripciones de los centros y las experiencias vividas. Este libro está redactado en inglés (el idioma de trabajo del proyecto) si bien se pueden encontrar las recetas en los otros idiomas en el blog del proyecto: <https://erasmusculinarytrip.wordpress.com/>

Para finalizar el evento de difusión del libro, los alumnos de cocina del centro coordinador nos agasajaron con un fabuloso catering, que aprovechamos para intercambiar opiniones sobre lo expuesto en las presentaciones.

El encuentro siguió con una salida al lago Würthersee para celebrar una cena oficial de despedida del proyecto donde acudieron todos los coordinadores de cada país socio así como la dirección del centro FBS de Villach. Fue sin dudas una experiencia inolvidable en la que se afianzaron aún más los lazos de amistad y trabajo entre nuestros centros: seguro que volvemos a cooperar en proyectos futuros.

El objetivo principal de este proyecto ha sido establecer un viaje culinario para los alumnos en el que comparar la gastronomía y dietas, y las diferentes perspectivas de culinarias en países tan distintos como España o Finlandia. Gracias a este viaje, además los alumnos han podido trabajar temas tan importantes y de actualidad como la cocina tradicional con una base saludable y considerando los alérgenos, el uso de nuevas técnicas en cocina, la filosofía *slow food* considerando la biodiversidad y la comida ética (halal, kosher, hindi) considerando el fenómeno migratorio actual en Europa. De este modo, los alumnos de formación profesional participan no solo de temáticas que les afectan sino que participan de máximas de la comisión europea como son la concienciación social, la movilidad y el desarrollo integral del alumno.

Este proyecto ha sido no solo una experiencia enriquecedora e inolvidable para toda la comunidad educativa de Instituto Inter sino un puente hacia futuras colaboraciones con socios de otros países, un paso más en la internacionalización del centro. Porque a través de la gastronomía de cada país se conoce mejor no solo su cultura y valores sino en qué dirección avanza cada uno de ellos, facilitando así el concepto de dimensión europea que aporta este tipo de proyectos asociativos a cada centro educativo, a cada región, a cada país.

