

Un tercio de alumnos de ESO debería estar en un curso superior al suyo

Hay un 36% entre reenganchados al sistema educativo y repetidores

JOSÉ R. VILLALBA GRANADA

Uno de cada tres alumnos de Enseñanza Secundaria Obligatoria (ESO) presenta un desfase entre su edad y el curso donde está matriculado, según revela el último estudio de diagnóstico elaborado por la Consejería de Educación. Traducido al román paladino, el 36% de estos estudiantes con edades comprendidas entre los 12 y 16 años es repetidor, bien del curso completo, bien de materias sueltas o se ha reincorporado al sistema educativo tras abandonarlo.

Este desfase de edades en el aula, ¿puede influir en el resto de compañeros de clase? «Sí, por supuesto que influye en el rendimiento de la clase. Por lo general estos estudiantes requieren más atención que el resto y muchos ejercen de líderes, y no precisamente para imponer los comportamientos más ejemplares. Para otras cosas, podrían resultar muy útiles si se les sabe sacar lo mejor de sí mismo», comenta Andrés Alixares, psicopedagogo.

El porcentaje de repetidores viene a coincidir, más o menos, con las estadísticas de fracaso escolar que oscilan entre el 30 y 34%, de estudiantes que abandonan sus estudios sin lograr el correspondiente título de enseñanza secundaria, el más básico. Aunque resulta paradójico comprobar cómo estos mismos chavales que dejan el instituto por el continuo fracaso en sus estudios, repeticiones, materias sueltas sin superar, expulsiones... vuelven a retomar los estudios a través de los centros de adultos. Las facilidades para obtener el título de la ESO para aquellas personas con más de 18 años ha



Alumnos asisten a una clase de recuperación en un centro educativo. /IDEAL

disparado el número de matriculaciones en este tipo de centros: 20.000 inscripciones en el curso recién terminado, cuatro mil estudiantes más que el ejercicio 2003-04. Ahora tienen dos posibilidades para examinarse cada curso, antes sólo tenían una.

Rebajar el fracaso

Además, el Ministerio de Educación y las consejerías de Educa-

ción de todo el Estado tienen un compromiso común: cumplir con las directrices de la Unión Europea en materia educativa y llegar a 2015 con un porcentaje de fracaso escolar no superior al 15%. Será complicado, aunque no debe plantearse como algo imposible.

Los puntos débiles para lograr este fin pasan, según las distintas fuerzas sindicales, por el aumento del profesorado. Un reciente es-

tudio de CC OO- Enseñanza de ámbito autonómico señala que en toda Andalucía faltan más de 18.000 profesores para equiparar la media andaluza de docentes a la del resto del Estado. La Consejería de Educación, María del Mar Moreno, no desmintió el dato, sólo matizó la cifra. Vino a decir que la Consejería de Educación aumentará entre 2007 y 2012 el número de docentes en 15.000, tanto

La mitad prefiere FP a la Universidad

J. R. V. GRANADA

Otro de los datos de este diagnóstico del sistema escolar y que supone un revólver a la tendencia de las dos últimas décadas es la preferencia del alumnado por la Formación Profesional. La mitad muestra su elección por estudiar una carrera universitaria, pero la otra mitad apuesta por los ciclos formativos para el día en que salgan del instituto. Los alumnos de Primaria si apuntan más alto y la gran mayoría se ve en la Universidad de mayor.

«Hoy por hoy, los ciclos de formación profesional te dan más seguridad para encontrar un empleo que los estudios universitarios y esta causa vuelve la balanza hacia la FP», comenta Andrés Alixares. La prueba más fehaciente es el creciente número de matriculaciones en los ciclos formativos en la provincia de Granada. Más de 11.000 matriculados en el curso pasado, frente a los 2.600 de hace una década, 4,5 veces más en diez años, y sabiendo que el porcentaje de inserción laboral de este alumnado supera el 60%.

de Primaria como de Secundaria. La gran mayoría de ellos serán los internos que llevan años deambulando de un destino para otro.

«Otro de los problemas es la gran cantidad de alumnos que tenemos en las aulas que están de forma obligatoria y desean con toda su fuerza una alternativa distinta a la de seguir en clase», explica Manuel Jiménez, profesor de Dibujo de Secundaria.

Las alternativas para frenar el fracaso escolar y facilitar la adquisición del título en la ESO también aumentan. Además de las dos oportunidades para lograr el título en los centros de adultos, crecen los programas de cualificación profesional que permiten al estudiante de más de 16 años iniciarse en una profesión. Las adaptaciones curriculares, es decir, perseguir los mismos objetivos de la asignatura pero con un nivel inferior de exigencia para los alumnos con más retraso también es otra forma contemplada, aunque no nueva, para ayudar a los estudiantes a progresar.

La prueba más palpable del desinterés existente en muchas aulas lo recoge el informe de diagnóstico de la enseñanza en Andalucía. El 55% de los adolescentes de Secundaria manifiestan sin tapujos que «estudiar no les gusta nada». En Primaria, el porcentaje se rebaja al 22%. Algo es algo.

■ jrvillealba@ideal.es

ANA GÁMEZ DELEGADA DE EDUCACIÓN

«Los docentes necesitan más reconocimiento»

«Los datos nos deben servir para mejorar y no para desprestigiar el sistema educativo»

J. R. V. GRANADA

—Un 36% de repetidores es demasiado, ¿no?

—Es una cifra que admite diversas lecturas, pero no olvidemos que también cada vez, son más los alumnos y las alumnas que se reincorporan al sistema educativo para completar su formación y acceder a un trabajo cualifica-

do. Dicho esto, somos conscientes de que es preciso seguir mejorando, y de que la evaluación precisamente nos ha de servir para eso y no para desprestigiar al sistema educativo.

—Faltan profesores, ¿aumentar plantillas frenaría el fracaso?

—Ya la Ley de Educación de Andalucía recogió, en su memoria económica, el compromiso de incrementar, hasta el año 2012, en 15.000 el número de profesores, una medida consensuada que viene a incidir en la mejora de la atención al alumnado. Aprovecho la oportunidad para destacar la profesionalidad de nuestros docentes y pedir para ellos un ma-



Ana Gámez. /IDEAL

yor reconocimiento social.

—¿Qué objetivos se marcan para mejorar?

—Como ha señalado la Consejería de Educación, una de las líneas de actuación prioritaria para esta Consejería es mejorar los progra-

mas contra el abandono y el fracaso escolar, reforzando, para ello, las políticas que ahora mismo existen y que incluyen becas, planes integrales de compensación, programas de recuperación o doblamientos.

—Que se elija la FP a partes iguales con la Universidad es toda una conquista educativa.

—No me extraña en absoluto ese dato. Los avances experimentados por Andalucía en los últimos años tienen su base en la educación y un buen ejemplo de ello está en el valor y prestigio social que, en estos momentos, tiene la Formación Profesional, unas enseñanzas que articulan educación con empleo y que, gracias a la calidad y a la diversidad de oferta que conllevan, responden a las demandas del mercado laboral, aseguran unos altos niveles de inserción y representan un activo para el desarrollo sostenible de nuestra tierra.



POR PABLO AMATE

LA ESCAPADA

Huerta de Cañamares

Situada en el Parque Natural de la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas se encuentra esta casa rural con capacidad de 2 a 50 personas. En julio y agosto suelen acoger grupos de escolares que realizan numerosas actividades con buena gastronomía y cursillos de setas y elaboración de brebajes artesanales.

► Puntuación: 6

Huerta de Cañamares

► Dirección: La Iruela, Cazorla, Jaén.

► Teléfono: 953 72 70 84

LA RECOMENDACIÓN

Taberna Torreluz de Almería

Son ya muchos los años que lleva la Taberna Torreluz dando buenas tapas. Con sus veinticuatro mesas en la terraza ofrecen la tapa del día, que puede ser tosta de ajo blanco con atún y pimientos morrón. Salmorejo, molletes de atún ahumado, jibia en salsa o bacalao con tomate

► Dirección: Plaza Flores, 3 Almería.

Taberna Torreluz

► Cierre: Domingos.
► Teléfono: 950 23 43 99.



ALUMNOS. Todos los asistentes juntos el día de la clausura. / P. A.

Todo un curso del sabor y el saber

Más de ochenta alumnos asistieron a la XIX edición del curso de Gastronomía, Enología y Nutrición de Granada

Todo un éxito ha sido el Curso de Gastronomía Enología y Nutrición del Centro Mediterráneo de la Universidad de Granada tanto por número de alumnos como por el alto nivel del profesorado. En el apartado enológico se ha contado con las clases de las Bodegas Torres, grupo González Byass. Soberbia la intervención del Mar-

qués de Griñón sobre los vinos de 'Pago', lo mismo que la de Francisco Calvache de Bodegas Alboloduy sobre los 'Vinos de Altura'. A destacar, la mesa redonda con los directores de los medios de comunicación sobre el impacto de la gastronomía en la sociedad y las intervenciones de Juan Carlos Sánchez, del Parador de Granada

y Manuel Muñoz, director de marketing de Turismo Andaluz.

Nutrición y Gastronomía

Por el espléndido salón del Hotel Nazaries, al que hay que ratificar el agradecimiento por su desinteresada colaboración, se han impartido notables conferencias de Gregorio Varela, presidente de la Sociedad Española de Nutrición; Emilio Martínez de Victoria, director del Instituto de Nutrición, y Pep Tur, de la Universidad de Baleares. Del mismo modo fue muy interesante la ponencia de Julio Sanz, de Cervezas Alhambra. Todos los días se han realizado demostraciones culinarias de AH Granada Palace, Oryza, Parador de Granada, Hacienda del Marquesado, El Principal y los anfitriones, Las Gacelas, del Nazaries.

Congelar el pescado es bueno

Si a usted le gusta tomar el pescado crudo o muy poco cocido, deben congelarlo con anterioridad. Al menos durante un par de días y a ser posible a 24 grados bajo cero. Evitará problemas de salud.

El tapeo en la Costa Tropical

Una de las muchas cosas buenas que tiene la costa de Granada es que la mayoría de sus bares ofrece una tapa con el precio de la consumición. Asunto que no se debe perder, pues al turista le sorprende gratamente esta costumbre tan granadina. Disfrute unas rondas por Motril, Almuñécar, Calahonda, La Herradura, Torrenueva...

EL PICANTE

La segunda botella también se cata

Vino bien el despiste de Marta para recordar a todos los camareros del mundo mundial que la segunda botella de vino también se debe de dar a catar. Aunque sea de la misma marca. Al pedir una segunda botella se le debe dar a catar al comensal en una copa limpia. Si éste da el visto bueno, se puede volver a rellenar en las copas del resto de comensales, sin necesidad de cambiárselas a todo el mundo.

CRÍTICA

Jornadas taurinas en el hotel restaurante Las Yucas de Atarfe

Una original propuesta culinaria parte de la familia que regenta el hotel restaurante Las Yucas. El menú, engarzado en términos taurinos, comienza con una tosta de jamón ibérico y queso curado al romero con huevo de codorniz a la plancha. Le sigue una 'banderilla' de croquetas de morcilla con pimientos. Y a elegir entre timbal de rabo de toro estofa-

do con ruedo de patatas crujientes o el solomillo de ternera al carbón con muleta de pimientos y capote de setas. De postre un 'pañuelo' de piña relleno de 'albero' al aroma de vainilla. Todo un festival gastronómico que se puede disfrutar a pocos kilómetros del centro de Granada, con buen aparcamiento y salones para celebrar banquetes y eventos.



Detalle del cartel anunciador de las jornadas de las Yucas. / P. A.

FICHA

- Dirección: Carretera de Córdoba kilómetro 428. Atarfe (Granada).
- Teléfono: 958 43 88 78.
- Cierre: Ningún día.
- Oferta: El restaurante cuenta con una buena barra de tapeo y además propone a sus clientes que si degustan el menú cinco comensales invitan a uno de ellos.
- Precio medio: 25 euros, IVA y vinos no incluidos.
- Fechas: Del 18 al 26 de julio. Es muy conveniente reservar previamente.

Reclaman menús para celíacos en los restaurantes de organismos oficiales

EUROPA PRESS SEVILLA

El grupo parlamentario popular defenderá en la próxima Comisión de Salud del Parlamento andaluz una Proposición no de Ley relativa a la implantación de un plan especial de apoyo a los celíacos, con el que se pretende, entre otras iniciativas, que el Gobierno anda-

luz establezca la obligación de que los comedores y cafeterías de organismos públicos incluyan menús aptos para celíacos. Según recoge esta iniciativa, este apoyo a los celíacos se concretaría mediante la «obligatoriedad» de que los comedores y cafeterías de organismos públicos, centros escolares, universidades, hospitales, estacio-

nes y aeropuertos dispongan menús aptos para celíacos. Sobre este asunto, también propone una recomendación de incluir dichos menús en todos los establecimientos de restauración. Del mismo modo, propone la elaboración de campañas de información a la población general sobre la enfermedad celíaca, así como una «mayor implica-

ción» en el diagnóstico y seguimiento del enfermo celíaco en atención primaria y especializada.

Este plan también contempla la elaboración de un protocolo de detección precoz de la enfermedad, un censo de la población celíaca afectada en Andalucía y una «mayor implicación» en la resolución de los problemas relativos a la seguridad alimentaria, garantizando para ello un «etiquetado uniforme» de los productos que carezcan de esta proteína. Junto a ello, la iniciativa aboga por publicar, de forma periódica, un listado de alimentos permitidos para personas con

este problema, además de incluir productos específicos sin gluten en las prestaciones sanitarias de Andalucía, al objeto de proteger la salud de los celíacos, al igual que se protege la salud del resto de pacientes andaluces.

La enfermedad celíaca es una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno y probablemente avena, que se presenta en individuos genéticamente predispuestos, caracterizada por una reacción inflamatoria, de base inmune, en la mucosa del intestino delgado y que dificulta la absorción de macro y micronutrientes.