

Tablets para no dejar de aprender

Los colegios defienden las nuevas tecnologías como medio para fomentar la lectura en la segunda jornada de la Feria de Innovación

:: P. SUÁREZ

GIJÓN. Tienen entre tres y cinco años, pero manejan una tablet mejor que muchos adultos. Todavía no han abierto un libro de historia pero ya saben quien es Enrique VIII. Tampoco saben de ingeniería, pero un robot se ha convertido en elemento indispensable de su día a día. Los alumnos de preescolar del colegio Miguel Hernández aprenden a un ritmo y con una dinámica muy distinta a la habitual. «Trabajamos los contenidos a través del arte», resume José Miguel López, director del centro. Música, pintura y teatro componen el canal a través del que los alumnos reciben el mensaje. Lo más importante: disfrutar aprendiendo.

Iniciativas como la de este colegio reflejan a la perfección lo que significa la II Feria de Innovación Educativa, una cita que reúne a lo más revolucionario del sector educativo asturiano y que ayer vivió su segunda jornada entre tablets,

ordenadores y muchos niños. Las nuevas tecnologías también pueden complementarse con los sistemas más clásicos de aprendizaje y entretenimiento. Ejemplo de ello es el colegio Ramón de Campoamor, que presentó en la feria un proyecto que, por medio de una serie de códigos QR, permite a los alumnos conocer de qué trata un libro a través de videoconferencias en las que otros niños realizan un resumen de la obra en cuestión. «Al final se trata de fomentar la lectura», explica una de las responsables de la iniciativa.

Una forma menos robotizada pero igualmente efectiva es la que propone el colegio Lorenzo Novo Mier, de Oviedo, para la mejora de la ortografía de los más pequeños. «La profesora nos dicta unas palabras. Las que escribimos mal las apuntamos en un póster y nos las llevamos a casa. Estudiamos mucho y a la semana siguiente, si nos las sabemos, las guardamos en su caja», cuenta Mateo Areas, quien a sus siete años dejó boquiabierto al consejero de Educación, Genaro Alonso, con su capacidad de expresión y resumen.

En la II Feria de Innovación también hay espacio para la reivindicación social. Los alumnos de segundo de Bachiller del instituto



Genaro Alonso, durante su visita al stand del colegio Lorenzo Novo Mier. :: FOTOS: LUIS SANTIAGO



Una alumna del Miguel Hernández juega con una tablet.

Carreño Miranda, de Avilés, han aprovechado la cita para organizar una recogida de firmas con el fin de que la pintora Maruja Mallo disponga de una calle en la ciudad, en cuyo callejero predominan nombres masculinos. «Estamos muy cerca de conseguirlo», afirmaba Paula Berzocana.

En esa línea va también el propósito de esta cita. Ya no vale con aprender las materias tradicionales, también es necesario aprender a ponerlas en práctica con los recursos disponibles. Hoy, la cita se traslada al Teatro Jovellanos a partir de las cinco de la tarde.

El Grupo ahorrará 45.000 euros al año gracias a la eficiencia energética

Firma un acuerdo con la empresa Veolia que le permitirá cambiar las calderas y optimizar el consumo de energía

:: JOSÉ LUIS RUIZ

GIJÓN. El Grupo Covadonga va a ahorrar entre 40.000 y 45.000 euros anuales con el cambio de todas las calderas de Las Mestas y con un nuevo sistema de telegestión que van a implantar. «Nos hemos comprometido a realizar una serie de in-



Antonio Corripio y José María Landa. :: AURELIO FLÓREZ

versiones que van a redundar en una mejora de las instalaciones», explicó Antonio Corripio, presidente del Grupo.

La entidad grupista firmó ayer un acuerdo con la empresa Veolia gracias al cual esperan reducir un 15% su factura energética. «Ejecutaremos una serie de inversiones mediante las que el Grupo se va a poner a la vanguardia en cuanto a infraestructuras de gestión energética. Además del ahorro económico se va a conseguir un importante ahorro en emisiones de CO2», aclaró José María Landa, director de Veolia en Asturias.

Todas las estaciones del Grupo estarán monitorizadas permanentemente y un equipo de auditores se encargará de detectar en tiempo real a través de internet la desviación de cualquier parámetro para ata-

jarlo de inmediato. El sistema funcionará en las instalaciones de Las Mestas, Emilio Tuya y Mareo. «Este proyecto nos situará a la vanguardia de la gestión energética con respecto a los clubs deportivos de la región», anunció Landa.

Manta térmica en la piscina

El contrato durará diez años y con él la empresa Veolia espera que el Grupo Covadonga no tenga que desembolsar «ni un euro» porque todas las inversiones se financiarán gracias al ahorro que les va a suponer. Las calderas que se van a sustituir tienen casi 15 años y todo estará listo en cuatro meses.

Además de la instalación de gas, también «instalaremos una manta térmica en la piscina de 25 metros para que no pierda tanta temperatura por la noche», dijo Corripio.

RESTAURANTE
NUOVA BÉRICA

ESPECIALIDAD EN:
CARNES Y CACHOPOS

COCINA ASTURIANA
MENÚS DIARIOS / FIN DE SEMANA

C/ Pío de Oro, 6 - T 984 290 641
C/ Aguado, 39 - T 985 084 134

GIJÓN

VOLAR EN ASTURIAS .COM

Vive una experiencia única
Pack especial parejas

Teléfono 684 609 518
info@volarenasturias.com

EL SIDRERIA REQUEXU

Carretera de la Costa, 30 - 33205 Gijón
Tel.: 984 39 55 20 - 985 17 67 97
www.sidreriaelrequexu.es

PRUEBA NUESTROS:

- Revuelto de merluza del pincho, algas y caviar de oridos
- Sardina escabechada en vinagre de sidra, biscuit de tomate y aceite de albahaca
- Albóndigas de gochu asturcelta con salsa de curry rojo

Sigue nuestro menú diario, carta y novedades en
www.facebook.com/SidreriaElRequexu
www.twitter.com/ElRequexu

JORNADAS GASTRONOMICAS DEL CABRITO PAYOYO ECOLÓGICO

Menú Degustación Payoyo

- Paté de campaña de sus azudares al Pedro Xaraveiz
- Risotto cremoso de Queso Payoyo y Boletus
- Paletilla de cabrito lechal brasada al olivón de jerez y Espinillo Irineo
- Tiquart de leche de cabra Payoyo, miel de las Alpujarras e Higos
- Maridaje D.O. Ronda Payoyo Nueva

Precio sin maridaje: 27,50€ / persona
Precio con maridaje, agua y café: 39€ / persona
(mínimo 2 personas)

Calle Linares Rivas, 1 - Gijón - Tlf 984 39 54 77
www.restaurantegonzalez.com.es

Calle Carreño Miranda, 8 - Oviedo - Tlf 984 29 38 46
www.restaurantevindozogara.com.es