



Alumnos de Campus Promete en el área de artes escénicas.
:: MIGUEL HERREROS

LAS FRASES

Paco Ribero
Director de Campus Promete
«Creamos nuevos entornos educativos que sean capaces de fomentar el desarrollo de talento»

Valvanera Moreno
Directora académica del campus
«Su proyecto es un vehículo para que aprendan a conocerse mejor»

Jóvenes que prometen

Los alumnos de Campus Promete desarrollan esta semana sus propios proyectos

El campus pretende fomentar el desarrollo del talento de jóvenes de 8 a 18 años, con un modelo educativo diferente al convencional

LOGROÑO. Y tú, ¿qué quieres hacer? Esa es la pregunta que les hacen a los alumnos de Campus Promete La Rioja. Y es que son los propios jóvenes, de 8 a 18 años, los que eligen el proyecto que van a realizar durante esta semana. Ellos deciden en cuál de las ocho áreas, que van desde la ciencia y la tecnología hasta las artes audiovisuales, van a trabajar. El objetivo de los 62 profesionales del campus es guiarles para que saquen adelante ese boceto que tienen pensado y que cada tarde exponen a las 20.00 horas en el auditorio del Ayuntamiento de Logroño.

«Estamos convencidos de que el modelo educativo tiene que cambiar, y nos dedicamos a crear nuevos entornos, que sean capaces de fomentar el desarrollo de talento en todas las personas». Así es como lo expresa Paco Ribero, director de Campus Promete. Se trata, según explica Ribero, «de un modelo incluyente, en el que la persona empatiza con la sociedad, pero también la sociedad con la persona».

Paula es la quinta vez que asiste a estas jornadas, porque además de a las tres ediciones que se han realizado en nuestra comunidad, ha

asistido a las celebradas en Pamplona. Sabe que su futuro son las artes escénicas. «Me encanta todo lo que sea bailar, hacer teatro y el campus es una experiencia única», comenta. A sus 10 años de edad sorprende la claridad con la que expresa cómo será el espectáculo en el que está trabajando: «Como me gusta mucho el 'look' de los cabarés y este año quería hacer algo que jugase con los sentidos, voy a hacer un cabaré de los sentidos y utilizaré incienso y cosas así».

Héctor, sin embargo, ha probado varias áreas durante los tres años

que ha asistido a Campus Promete. Este año quiere probar suerte en el área de vida y naturaleza, «porque siempre me han gustado los experimentos y en casa no tengo los medios necesarios», explica. Sin embargo, empezó hace tres años creando un robot en el área de ciencia y tecnología. «Era -dice- muy simple, solo seguía una línea».

Pero el proyecto es solo un «vehículo» para desarrollar cosas más importantes, según explica Valvanera Moreno, directora académica. «A través de pensar que quieren hacer, llevarlo a la práctica, a la inteligencia ejecutiva y después comunicarlo, no solo aprenden a hacer eso, sino también a conocerse mejor, a saber cómo trabajar», asegura Moreno. Además, defiende que es una manera para que los alumnos se desarrollen personalmente, «la educación es también desarrollo personal», asevera.



GERMÁN RUIZ

¿Dónde comemos hoy?

WOK 999
Buffet Libre
MENÚ GRATIS
menores de 5 años
Adultos: de lunes a viernes al mediodía 10,50 €
Parking gratuito
Avda. Madrid, 5, Logroño. Reservas 941 289 666

Club Náutico El Rasillo
AGUA Y MONTAÑA
Reservas: 941 48 21 74
Tapas, bocadillos y cazuelitas
Menú diario: 14 euros + IVA
Menú náutico: 25 euros + IVA (mínimo 2 personas)
Tres entrantes. Un segundo de seis.
Postre, pan, Rioja y Café

El 19 RESTAURANTE
Campo de Golf La Grajera Logroño
941 740715
www.el19.es
Menú Fin de Semana 28 €
Menú Grupos Desde 33 €
De lunes a viernes Menú Ejecutivo 19 €
Servicio de cafetería. Preguntamos todo tipo de banquetes y eventos.

LA QUISQUILLOSA
BARRA & MANTEL
6 especialidades en nuestras Noches de Verano en julio
Snack de la casa: Mojito sólido 4 platos exclusivos con productos de temporada Postre 26 € por persona IVA NO INCLUIDO
Sagasta, 13, Logroño. 941 032 635
689 708889. www.laquisquillosa.com

TERRA
MENÚ PAUSA
A ELEGIR ENTRE:
3 PRIMEROS
3 SEGUNDOS
3 POSTRES
PAN, AGUA Y VINO
Finca de los Arandinos
C/ta. LR - 137, km 4,4
26375 Entrana (La Rioja)
Tel.: (+34) 941.446.124
www.fincadelosarandinos.com

la tavina
TABERNA Y TIENDA DE VINOS
Menú especial Ejecutivo En la mayor selección de vinos de Logroño
Primeros: Pochas con chipirones estofados. Ensalada de cocochias, crutones y vinagreta de vucaina. Arroz con oreja y picada. Borracha saltada con langostinos y su jugo.
Segundos: Cochinito asado y salsa de naranja y clavo. Entrecot con puré de patata trufado. Merluza empanada en panko y mahonesa de curry verde.
Lomo de bonito encebollado.
Postres: Smoothie de piña colada. Sopa de chocolate blanco y helado de fresa/wasabi.
Cheese cake. Cerezas picota de Autol.
Incluye agua, vino joven de Rioja, postre o café.
18 € IVA incluido
CALLE LAUREL 2, LOGROÑO 941102500 @latavina

asador Kupela
Degusta nuestro Menú Fin de Semana y Festivos
Martes a viernes: Menú de Día: 13,98 € café incluido
Fin de semana y festivos: Entrantes, primero y segundo, a elegir. Postre y vino por menos de 19 € (sin servicios de comita)
C/ VITORIA, 16. 941 21 34 56 / 617 85 34 83. www.asadorkupela.com

Para anunciarse en esta sección
Llamar al 941 27 05 55
LA RIOJA