

institución (Fundar). Este voluntariado incluye el de acción social (voluntariado con personas), el medioambiental, de cooperación al desarrollo y el cultural, entre otros. Destaca que el 63.4% del colectivo que realiza labores de voluntariado social es femenino y la edad más activa para la solidaridad se sitúa a partir de los 60 años. En esta franja de edad está el 35% del colectivo voluntario en la Comunitat Valenciana. Es un perfil de la persona voluntaria que se repite en los últimos estudios realizados. En total son 1.918 entidades las que se encuentran inscritas actualmente en el censo de Fundar.

El volumen de trabajo del voluntariado en la C.Valenciana constituye una fuerza productiva de servicios equivalente a un 0,25 % del Producto Interior Bruto (PIB). Es decir, el colectivo de voluntarios desarrolla una labor equivalente a 15.000 empleados a tiempo completo. Son datos del Consell de 2009 y que no han vuelto a ser calculados desde entonces. El valor añadido bruto del voluntariado y del empleo remunerado de las ONG asciende a 468 millones de euros, según estos mismos datos ofrecidos por el Consell a principios de 2009. Por cada euro invertido en ayudar al voluntariado, este colectivo devuelve a la sociedad un servicio de valor económico equivalente a siete euros.

CRUZ ROJA ESPAÑOLA

## Caixa Popular abre una cuenta para ayudar a Japón

■ Caixa Popular ha abierto una cuenta de Cruz Roja Española con el fin de que sus clientes puedan canalizar donativos para los damnificados por las consecuencias del terremoto y el tsunami que ha asolado Japón. El número de la cuenta es: 3159 0015 89 2052257926. Caixa Popular comunica que no cobra ningún tipo de comisión por la realización de transferencias o ingresos que se realicen a esta cuenta con este destino.

LEVANTE-EMV VALENCIA

Para contactar con esta sección levantejuntos@epi.es

ONG en marcha

yecto subvencionado por la Cámara de Comercio de Valencia. «Hay mucha demanda de alumnos, actualmente en esta clase somos 21 personas», señala la profesora del curso, Francisca Sempere. Según comenta, «ellos están muy in-

promover su capacitación profesional. El número de beneficiarios se ha cuadruplicado de 2007 a 2010. La evolución fue mayor de 2008 al 2009, año en el que más de 465 personas participaron en estos cursos de formación.



Una parte de los alumnos que han desarrollado el curso en el centro penitenciario de Picassent. LEVANTE-EMV

## Gastronomía para la reinserción

► Treinta presos de Picassent realizan un curso de iniciación a la cocina para orientarlos hacia el sector de la restauración

JOSÉ LUIS ZARAGOZÁ PICASSENT

■ «¿Para qué tipo de alimentos cree usted que es apropiada la salsa romesco? ¿Para platos cocinados con pescado, para todo tipo de arroces, para recetas con marisco, cocinado a la plancha?». Otra pregunta: ¿Cuánto tiempo de cocción necesita el arroz al realizar una paella valenciana? Estas son algunas de las preguntas del examen tipo test que los profesores Federico Sanjeronimo y César Sanfélix preguntaban al final del curso de cocina que durante

casi un año –todos los lunes por la tarde– han impartido a una treintena de alumnos muy peculiares: internos del centro penitenciario de Picassent con ganas de aprender un oficio en un lugar donde si algo abunda es el tiempo. La iniciativa de la Real Orden de Caballeros de Santa María de El Puig, certificada por la Universidad Internacional de Valencia (VIU), es pionera en el ámbito de la formación profesional, tal como ha reconocido el director del centro penitenciario, Miguel Ángel Martínez y el rector de la VIU, José Sanmartín.

El primer curso de cocina impartido a presos del centro de Picassent, aunque eran platos sencillos, «ha sido muy útil para el día de mañana», reconocía el gran canciller de la Real Orden de Caballeros de El Puig, Ismael Giménez. De

hecho, ha sido pensado como inicio de una posterior formación para aquellos alumnos que quieran dedicarse al sector de la restauración, uno de los menos castigados por la crisis económica.

Según los profesores del curso, con amplia experiencia en el sector de la hostelería valenciana, tras impartir 31 clases de tres horas en los propios fogones de la prisión, «los conocimientos adquiridos por los alumnos y alumnos son suficientes para ejercer la profesión de cocinero en algunos establecimientos». Entre otros platos han enseñado a elaborar truchas del chef, lubina *mignon*, gazpacho andaluz, langosta termidor, arroz a banda, paella valenciana y postres (flanés de huevo, arroz con leche, crepes *susset* o bananas *flambé*). ¡Qué rico!