

Chosica: Décimo aniversario de la Escuela Ribalera

En el año 2006 inició sus actividades la escuela de Hostelería Ribalera, en la zona de la Administración de la casa de retiros Larboleda, en Chosica. Se escogió ese nombre en recuerdo de la misa que celebró san Josemaría en el Barranco de La Ribalera, durante el paso de los Pirineos, en medio de la guerra civil de España. La fecha fue un 28 de noviembre de 1937 y ese es el día de nuestra escuela.

29/11/2016

Celebramos los diez años de Ribalera el domingo 27 de noviembre con una Misa a cargo del Vicario Regional del Opus Dei en el Perú, Padre Emilio Arizmendi, a la que asistieron numerosas familias de alumnas y exalumnas.

En la homilía, el Padre Emilio nos recordó la necesidad de dar gracias por los beneficios recibidos en estos años y seguir con el compromiso de rezar para que siga creciendo esta labor apostólica. Después hubo un brindis de honor, una clase magistral de Cocina y la actividad concluyó con un almuerzo familiar.

La Escuela de Hostelería y Turismo “Ribalera” comenzó en el año 2006 con la finalidad de contribuir a dar nuevas oportunidades educativas en

gran parte de la población urbano marginal de Chosica, de bajos recursos económicos. “Se trata de empoderar a la mujer, para que pueda sacar adelante a su familia”, nos dice Marta Martínez, directora de Ribalera.

En la actualidad, se imparten carreras técnicas como por ejemplo de Cocina, Pastelería, Atención de Restaurantes, Cafetería y Bar. A la fecha son ya muchas adolescentes, jóvenes y madres de familia de Chaclacayo, Chosica, Ricardo Palma y de sus alrededores que se han beneficiado de estos cursos.

Las escolares tienen la posibilidad de alternar sus estudios del colegio con una carrera técnica que les servirá en un futuro para ayudar en la economía familiar. Muchas se animan a seguir carreras universitarias afines a la Hostelería. Lo que van aprendiendo lo van

poniendo por obra, mejorando el orden y el cuidado de la casa.

El programa de “Mujer emprendedora” va dirigido a jóvenes y madres de familia que tienen un negocio o que quieren empezar uno. Se les da asesoramiento y se les enseñan todas las técnicas de la Pastelería y las que culminan el ciclo obtienen el título.

“El módulo de mujer emprendedora les ayuda a tener conocimientos de gestión empresarial, marketing, contabilidad y costos para que ellas mismas puedan formalizar el negocio que ya tenían o emprender un nuevo negocio”, menciona Marta Martínez, directora de Ribalera.

Carolina, madre de siete hijos, nos cuenta que no ha sido un problema compaginar sus estudios con su trabajo en casa. Además de tener ingresos por la venta de dulces, sus

hijos están más contentos porque les encantan los postres.

“Animo a que vengan a conocer Ribalera, porque se van a dar cuenta que es maravilloso, hay un calor humano increíble, la verdad es que no solo son los cursos que te ofrecen sino también la formación cristiana que te dan”, menciona Carolina.

Gracias a lo aprendido en Ribalera, Mercedes ya tiene su tienda virtual, antes sólo sabía hacer cupcakes, pero desde que estudia en la Escuela ha aprendido muchas técnicas y van aumentando sus clientes.

Susana ha mejorado notablemente su negocio de Catering. Ruth, que también se dedica a ser cobradora de “micro”, es viuda y madre de tres hijos, vende sus postres a los choferes y tiene mayores ingresos, pronto quiere iniciar su propio negocio.

Guliana dejó un trabajo anterior para dedicarse a cuidar de su hijo discapacitado; con lo que viene aprendiendo en Ribalera ha abierto una empresa de catering que le permite trabajar desde su casa y sostener a su familia.

En estos años, muchas alumnas también se han acercado a los sacramentos, varias se han preparado para recibir el Bautismo y otras se han decidido a practicar una vida cristiana. Agradecen y valoran la formación que reciben.

Vanessa alumna de Ribalera decía hace poco: “Aquí, en Ribalera, en medio de todo el ajetreo que tienen, se respira mucha paz y eso es lo que me ha animado a bautizarme”.

Desde Ribalera también se aprovecha para realizar labor social en zonas como San Antonio Alto, albergues juveniles, asilos de ancianos y también se les da clases

de catecismo a niños. “El año pasado que cayeron 11 huaycos en Chosica, recibimos un camión lleno de víveres y todas las alumnas junto con las mamás de las chicas, fuimos casa por casa repartiendo víveres y ropa, lo básico a personas que se habían quedado sin casa y sin nada”, recuerda Marta Martínez, directora de Ribalera.

El 28 de noviembre es para Ribalera doble fiesta, pues no sólo se celebra la primera década de Ribalera sino también el aniversario de la erección del Opus Dei como Prelatura Personal.

Más información en:

www.ribaleraescueladehosteleriayturismo.es

o escribir al mail:

ribaleraescuelahotel@hotmail.com

Ribalera en datos:

- Más de 2000 jóvenes se han capacitado en las diversas

actividades profesionales y formativas desde el año 2006.

- Más de 300 madres de familia se han capacitado para ser mujeres emprendedoras o han participado en talleres libres de gastronomía.
- Más de 500 jóvenes han estudiado la carrera de gastronomía y turismo.
- Más de 600 escolares se han capacitado en tareas del hogar, expresión artística y valores.
- Más de 3000 personas se han beneficiado de la acción social que se imparte desde Ribalera.