opusdei.org

Anihan, una escuela para especialistas en panadería

En Filipinas una escuela ofrece un diploma en Servicio de Alimentos con especialización en panadería. "Algún día llegaré a tener mi propia pastelería", señala Rochelle Bertudes.

15/05/2012

Anihan Technical School , uno de los proyectos de la Foundation for Professional Training Inc (FPTI), se encuentra en Laguna, Filipinas. En

medio de las colinas de la histórica ciudad de Calamba tiene su sede esta escuela que ofrece un diploma en Servicio de Alimentos con especialización en panadería.

A lo largo de los dos años que dura la diplomatura, las estudiantes aprenden técnicas culinarias y conocimientos básicos sobre negocios y dirección empresarial.

“Una vez graduadas están en condiciones de convertirse ellas mismas en empresarias”, afirma Rowena Nazareno, directora de Anihan. Y añade: “Nuestra meta es dar a mujeres de bajos ingresos económicos los conocimientos y habilidades necesarios para que se ganen la vida y desarrollen su personalidad”.

Las enseñanzas de san Josemaría Escrivá están en la base de los proyectos de FPTI dirigidos al desarrollo de la mujer. “Todo trabajo

–dice el fundador del Opus Dei- es testimonio de la dignidad del hombre, de su dominio sobre la creación. Es ocasión de desarrollo de la propia personalidad”.

Esta perspectiva ha llevado a FPTI a diseñar proyectos que buscan elevar el nivel educativo y la cualificación profesional de mujeres, impregnándolos del ideal cristiano de la santificación del trabajo cotidiano que enseña san Josemaría.

Un futuro mejor

Julie Ann Balneg, de 18 años, estudia el segundo año de Servicio de Alimentos. Su deseo es poner en el futuro un pequeño restaurante con el que ayudar a los suyos. Julie y otras estudiantes de Anihan realizan trabajos a tiempo parcial para ganar algo de dinero.

Rochelle Bertudes, de 17 años, está pensando en trabajar en una

empresa de comida rápida, después de su graduación. “Cuando haya ahorrado suficiente dinero, quiero continuar mis estudios en el campo de la alimentación. Algún día llegaré a tener mi propia pastelería”, declara.

“Pienso que en la escuela se preocupan realmente por nosotras. Tratan de conocernos bien, de descubrir nuestros talentos para hacerlos fructificar. Nos ayudan a aprender”, añade.

No todo en Anihan se reduce al crecimiento personal. Se intenta que todas las alumnas asuman una actitud activa y generosa frente a los más necesitados. Con esta intención nació el proyecto de asistencia social en barrios cercanos.

“Es lo que más me gusta de la escuela”, dice una de las participantes. Algunas alumnas, en su tiempo libre, imparten clases de

matemáticas y de higiene. Además, enseñan el catecismo de la doctrina cristiana a quien lo desea. “Quiero hacerme cargo de esos niños, porque me doy cuenta de que muchas veces no reciben suficiente atención. Llevan la cara sucia y nadie parece haberles dicho que tienen la ropa mal puesta. ¡A veces ni siquieren saben su fecha de nacimiento!”.

Convertir el trabajo en oración es una de las lecciones más importantes que se intenta trasmitir a todas las alumnas de Anihan. “Ahora sé que puedo rezar mientras trabajo. Por ejemplo, cuando lavo los platos, puedo decir un Ave María”, señala una alumna del segundo curso.

Doreen Greece Guevarra, de 18 años, también cursa el segundo año de Servicio de Alimentos. Le gusta leer libros de cocina y preparar las recetas. Ha aprendido a hornear los mismos pasteles de chocolate que

aparecen en libros y revistas. “Me gusta cocinar y en Anihan estoy aprendiendo esta profesión. Pero en la escuela me han enseñado a ampliar mis horizontes. Además de realizar magníficos pasteles, puedo mejorar como persona: no ser impaciente con mis hermanos pequeños, hablar con más serenidad, hacerme cargo de las consecuencias de mis actos, estar más cerca de mi familia y mis amigos, tener mayor intimidad con Dios”.

Anihan significa “estación de cosecha”. Para estas jóvenes, la escuela supone la posibilidad de cosechar un futuro mejor para ellas y sus familias. “Sería una pena que no supiera aprovechar esta oportunidad”, dice Guevarra.

Las 120 estudiantes que este año cursan clases en Anihan provienen de provincias cercanas, como Laguna, Batangas, Cavite y Quezon.

Todas las alumnas cuentan con una beca parcial. En gran parte, el resto de los fondos para sacar adelante la escuela proceden de la venta de productos realizados en Anihan y de donaciones privadas y públicas.

Si desea recibir más información o colaborar económicamente con ***Anihan Technical School*** *, puede dirigirse a* :

Rowena Nazareno

Dirección :

294, Purok 6

Barangay Tulo, Calamba City

Philippines

E-mail : anihan@pacific.net.ph

Tel : (049) 545-1598 / 545-0556

Fax : (049) 545-5738

pdf | Documento generado automáticamente desde https://opusdei.org/es-ni/article/anihan-una-escuela-para-especialistas-en-panaderia/ (13/01/2026)