



## Subvención de cantante famoso ayudará a que el Programa de Transición Comunitaria construya una cocina

Los estudiantes del Programa de Transición Comunitaria de las Escuelas Públicas de Portland podrán aprender valiosas habilidades culinarias, en parte gracias a una donación de un cantante legendario.

Usando una subvención de \$5,000 de parte de la fundación de Paul Simon, de Simon & Garfunkel y la fama "Graceland," junto a \$5,000 de la [Fundación Comunidad Oregon](#), CTP instalará una cocina completa en su campus del sureste de Portland. CTP sirve a los estudiantes de educación especial que han completado al menos cuatro años de clases de preparatoria y los ayuda en su transición a la vida después de la preparatoria.

"Pensamos que sería genial poner una cocina de entrenamiento aquí porque varios de nuestros estudiantes quieren entrar al campo de la culinaria," dijo Thelina O'Daniel, directora de CTP.

Los \$5,000 hacen parte de una subvención de \$10,000 que PPS recibió de Simon, que donó a organizaciones locales en cada parada de reciente tour mundial de despedida, que incluyó Centro Moda de Portland, el 19 de mayo. La otra mitad de la subvención fue para la secundaria Lane que se encuentra a pocas cuadras de CTP.

"Estamos muy agradecidos con Paul Simon por su generosidad," dijo Jonathan Garcia, Director Senior de Asociaciones Estratégicas y Asuntos Exteriores. "Su inversión en nuestras escuelas es un gran beneficio para nuestros estudiantes en CTP y Lane."

La cocina en CTP permitirá que los estudiantes aprendan habilidades culinarias, como manejo de los cuchillos y preparación de comida, de parte de miembros de Community Chef, que han estado de acuerdo en dar pequeñas lecciones. El diseño de la cocina cumplirá con el Acta de Americanos con Discapacidades, con un lavaplatos e isla central que se nivelarán para que los estudiantes en sillas de ruedas puedan acercarse con su silla.

La cocina le permitirá a los estudiantes usar productos cultivados en el vivero de la escuela, Green Thumb, donde los estudiantes cultivan una variedad de plantas que se venden durante todo el año.

"Varios de los ingredientes para los emparedados y ensaladas serán productos de la granja a la mesa," dijo O'Daniel. "Recogerán los ingredientes afuera, los traerán, los lavarán, los procesarán y luego usarán esos ingredientes frescos en los emparedados y ensaladas."

Cerca de 50 estudiantes usarán la cocina, que se empezará a construir en enero y se terminarán en marzo o abril. Los estudiantes de CTP podrán hacer emparedados, café y otras comidas y por medio de un acuerdo con la cercana secundaria Lane, los venderán y entregarán a los docentes y personal de Lane.

“Esto va a abrir oportunidades gigantes para que mis estudiantes aprendan habilidades de servicio al cliente y diferentes habilidades sociales antes de que los enviemos a una pasantía con un socio comunitario,” dijo O’Daniel. “Es realmente emocionante.”