



Te encuentras en Inicio /

El chef Raúl Resino imparte clases a los reclusos en el centro penitenciario Castellón II

Raúl Resino en el segundo de los talleres que dió en el centro penitenciario. En este caso se trató de un monográfico sobre el sushi.

## El chef Raúl Resino imparte clases a los reclusos en el centro penitenciario Castellón II

Sábado, 06 de abril 2013

**Las instituciones penitenciarias en nuestro país cuentan con programas de formación con el objetivo de reeducar a los reclusos y de lograr su plena reinserción social en el mercado laboral, una vez hayan cumplido su condena. En este marco, el cocinero Raúl Resino, chef del restaurante 'El Faro' de Vinarós (Castellón) nos explica su experiencia como profesor de los talleres de cocina en el Centro Penitenciario Castellón II de Albocàsser.**

*"El centro penitenciario de Castellón –explica Resino– es una prisión de máxima seguridad con casi 4.000 presos en la que se ofrece formación laboral en diferentes campos como la cocina, jardinería, albañilería, electricidad... los internos con mejor comportamiento pueden participar en estos cursos que están homologados y en los que se obtiene el título oficial correspondiente al finalizar".*

Estos cursos de formación les sirven a los internos, no sólo en el momento de salir de la cárcel, sino en el propio centro donde se les puede ofrecer un trabajo y un sueldo. Según los datos que hemos podido recabar, cerca de 400 internos de los centros penitenciarios de Castellón tienen un trabajo remunerado dentro de la prisión, mientras más de 300 participan en programas de formación o cursan estudios, tanto universitarios como no universitarios.

### Reclusos y cocineros

Tal como comenta Resino, en el centro Castellón II el servicio de cocina está organizado internamente y en él trabajan tres responsables de cocina 'civiles' y 50 internos. *"El servicio está organizado en dos turnos: el de mañana prepara el desayuno y la comida, y el de tarde, es el que hace la cena y deja preparadas ciertas cosas para el desayuno del día siguiente"*. El centro cuenta también con un obrador de panadería a cargo de un panadero 'civil' y en el que trabajan también entre 20 y 30 reclusos, con los horarios habituales de cualquier panadería externa. En esta penitenciaría no entra ningún alimento preparado ni pre-cocinado.

### *"El mejor taller de cocina de mi vida"*

Además de la formación reglada que reciben los reclusos, los responsables de las diferentes áreas de estudio, organizan seminarios, talleres y demostraciones para reforzar los conocimientos de los alumnos en algunos campos concretos. Es en este marco que Raúl Resino ha colaborado en diversas ocasiones con el centro ofreciendo clases de cocina.

*"He estado dos veces en el centro, y las dos con el mismo grupo de personas. La verdad es que fueron los mejores talleres de mi vida. Sin duda la clase de cocina más interesante que he impartido, en la que más me han transmitido los alumnos, que más interés han puesto, y en la que más he aprendido. Dar un curso de cocina en una cárcel es una experiencia intensísima que no olvidaré fácilmente"*.

Los reclusos, en general, valoran muy positivamente estas iniciativas porque les ayuda a salir de la rutina diaria y, como comenta Resino, *"se nota que en el tiempo que están en el aula casi ni se acuerdan que están sin libertad, por la pasión que ponen en todo lo que hacen"*. El propio Resino comenta que durante el transcurso del taller la sensación era como de normalidad absoluta, como si de una escuela de hostelería se tratara... *"si no fuese por los seis controles diferentes que pasamos antes de llegar al aula y por las desgarradoras historias personales que me contaron algunos de los alumnos, te puedo asegurar que el ambiente era buenísimo y muy positivo"*. Durante el curso no hay funcionarios vigilando ni en el aula ni en la cocina.

En el centro penitenciario de Castellón II la mayoría de internos cumplen largas condenas. Con estos ciclos formativos se sacan un título y aprenden disciplina, puntualidad, limpieza, organización, compañerismo, autocontrol y, sobre todo, un oficio con el que poder tener una oportunidad y buscarse una nueva vida cuando salgan de la cárcel. Esperemos, como dice Raúl, que alguno de ellos pueda realmente aprovechar la oportunidad que significa salir con un oficio aprendido... *"por mi parte –asegura el cocinero– si viniesen a pedir trabajo a mi restaurante, lo que les pediría es que demuestren oficio en la cocina; cualquier otra cosa no la tendría en cuenta"*.

## Noticias Relacionadas

- [El colegio Nª Sª de la Consolación de Benicarló acerca el trabajo de Raúl Resino a los alumnos](#)