

SALUT SOLIDARITAT



Marina Geli saluda membres de l'associació de Donants de Sang de l'Urgell.

El 27% dels donants de sang, menors de 25 anys

La 'tiraeta blava', nou símbol internacional de la donació

[LLEIDA] El 27% dels donants de sang de Catalunya tenen entre 18 i 25 anys, segons va afirmar ahir la consellera de Salut, Marina Geli, en l'acte d'homenatge als donants de sang que es va celebrar a Barcelona per commemorar aquest Dia Mundial, com cada 14 de juny. En el seu parlament, Geli va destacar referint-se a aquesta dada que "diuen que el món està en crisi, però el que no ho està són els valors".

Per la seua part, el president

de la Generalitat, José Montilla, va destacar l'"honor i satisfacció" de Catalunya d'allotjar la capitalitat del Dia Mundial de Sang pels valors de "generositat" que promulga el mateix acte de donació, va afegir. A Catalunya es registra una mitjana de 40 donacions de sang per cada 1.000 habitants i va demanar que cada any aquest acte altruista sigui més alt. Un miler de persones, entre els quals hi havia lleidatans, van assistir a l'acte en què es van

entregar diplomes de reconeixement a les diferents entitats de donants per la tasca que porten a terme.

La capital catalana va passar el relleu ahir a Buenos Aires, que l'any que ve serà la capital mundial de la donació de sang. Una de les novetats que ha aportat Barcelona a la celebració és la creació de la *tiraeta blava* (en forma d'x), com a nou símbol internacional de donació de sang creat per la Fundació TheLoveComes.

GASTRONOMIA GUARDÓ

Medalla d'or estatal per al vi negre Geol 2007 de Tomàs Cusiné



Geol 2007. Elaborat amb una estricta selecció de raïm

[EL VILOSELL] El vi negre Geol 2007 del celler Tomàs Cusiné del Vilosell ha obtingut un guardó estatal. El comitè seleccionador de la medalla d'or de la relació de millors vins d'Espanya en el tast anual de Radio Turismo ha concedit aquest premi a Geol 2007. L'entrega del guardó es durà a terme en una festa a Madrid el 9 de juliol. Tomàs Cusiné ha produït 34.700 botelles d'aquest vi compost per un 45% de merlot, un 35% de cabernet sauvignon, un 5% de cabernet franc, un 5% de syrah i un altre 5% de carinyena. Té 14,9° d'alcohol.

Nou servei de teleassistència des d'Aspid

[LLEIDA] Caixa Terrassa aportarà 12.000 euros per posar en marxa un projecte d'Aspid de servei de teleassistència que s'oferirà a partir del *call center* d'aquesta associació i que també suposarà la creació de tres llocs de treball per a persones amb discapacitat física.

Premi per a l'IES Joan Brudieu de la Seu

[BARCELONA] Alumnes de primer de batxillerat de l'IES Joan Brudieu de la Seu d'Urgell recolliran demà un premi concebut per l'oficina de turisme de Montpel·lier de promoció d'aquesta destinació. Hi van concursar 264 equips.

Pallassos Lleida tanca demà la temporada

[LLEIDA] Pallassos Lleida oferirà demà a les 21.30 hores l'última actuació de la temporada de *Tenim nassos* al Cafè del Teatre.



Diputació de Lleida
Recursos Humans

ANUNCI DE CONVOCATÒRIA PER SELECCIONAR, MITJANÇANT CONCURS, EN RÈGIM D'INTERINITAT PER A PROGRAMES (ART. 110 1 c) EBEP):

- 1 TÈCNIC MIG MEDI AMBIENT, GRUP A2, ESCALA ADMINISTRACIÓ ESPECIAL, PER AL PROGRAMA DE CONSERVACIÓ I MILLORA D'ESPÀIS NATURALS.
- 1 TÈCNIC MIG TURISME, GRUP A2, ESCALA ADMINISTRACIÓ ESPECIAL PER AL PLA DE DINAMITZACIÓ DE L'AEROPORT LLEIDA-ALGUAIRE.

Els requisits per participar en la selecció, la documentació a presentar i les característiques del procés es poden consultar a la pàg. web de la Diputació de Lleida, <http://www.diputaciolleida.cat>, i al tauler d'anuncis de l'edifici del Palau de la Diputació.

Amb relació al Tècnic Mig Medi Ambient, es valorarà especialment la *direcció de projectes*.

Termini de presentació de sol·licituds: fins al 23 de juny de 2010.

Lloc de presentació: Registre General de la Diputació de Lleida, C/ Carme, 26, oficines de correus o qualsevol dels mitjans que estableix l'article 38.4 de la Llei 30/92, de 26 de novembre.

Lleida, 14 de juny de 2010



Curs d'òpera

Professors:
Marcel Gorgori i Roger Alier

Del 29 de juny al 2 de juliol
De 10:00 h. a 14:00 h

www.operagastronomia.com

