BENESTAR INFÀNCIA

Lleida necessita més famílies per acollir nens tutelats

A Ponent, actualment n'hi ha 35 que tenen acollits 44 petits || Cent setanta menors protegits més viuen en centres de Ponent

R. RÍOS
| LLEIDA | L'Institut Català de l'Acollida i l'Adopció necessita famílies a Lleida per acollir nens tutelats per la Generalitat. Així ho afirmen des de l'entitat Intress, encarregada de gestionar aquest àmbit a les comarques de Ponent, on actualment hi ha trenta-cinc famílies acollidores que emparen un total de quaranta-quatre nens protegits pel departament de Benestar a causa d'una inestabilitat a la seua família d'origen.

"Sempre han faltat famílies, però cada vegada hi ha més nens i els centres estan plens", reconeix Encarna Martín, directora del servei d'acollida i adopcions d'Intress a Lleida. Segons les últimes xifres facilitades per la conselleria, el passat mes de novembre, als centres de Lleida hi havia internats uns 170 nens i adolescents. Bona part d'aquests podrien estar en una família, però Intress no en té cap en aquests moments validada per acollir-los. "Als centres estan molt ben atesos, però el millor és que tinguin uns referents i això només es dóna amb una família", reconeix Martín.

Les acollides temporals en famílies alienes poden ser de llarga durada (fins que compleixin la majoria d'edat), de curta durada o d'urgència. Generalment es tracta de nens d'entre 4 i 10 anys. També hi ha una altra fórmula en què el nen viu al centre i té una família per als caps de setmana. Una altra modalitat, encara en proves, és l'acollida professional, en què es paga un sou.

Al conjunt de Catalunya hi ha un total de 617 famílies (un 32 per cent més que fa quatre anys) que estan acollint en aquests moments 885 nens (algunes de les quals en tenen més d'un, generalment grups de germans).

INSTITUCIONS

OSCAR MURÓN

Ball, Saura i Ros, ahir, durant la reunió a la Paeria.

Paeria i Benestar milloraran l'atenció als més desfavorits

■ El nou director dels serveis territorials de Benestar Social, Joan Ramon Saura, es va reunir ahir a la Paeria amb l'alcalde de Lleida, Àngel Ros, i la regidora de Serveis Personals, Rosa Bali, per fomentar la col·laboració entre les dos institucions per millorar l'atenció als col·lectius més desfavorits de la ciutat i enfortir el teixit social lleidatà.

Els tints amb amoníac, perjudicials per a la salut

| MÀLAGA | Alguns metges van alertar ahir que els tints capil·lars amb amoníac poden causar efectes perjudicials per a la salut de perruquers i clients, que poden manifestar-se en dermatitis o fins i tot poden afectar el sistema respiratori.

IES SAMUEL GILI I GAYA

Dos lleidatans classificats en una olimpíada de física

| LLEIDA | Martí González Canes i Àlex Serés Cabesés, alumnes de segon de batxillerat de l'IES Samuel Gili i Gaya de Lleida, participaran del 7 al 10 del mes que ve a la Universitat de Múrcia de la fase espanyola de l'Olimpíada Internacional de física. Aquests alumnes van superar les proves de classificació que es van portar a terme a la UdL el mes passat.

Troben pacients que controlen el VIH sense fàrmacs

| BARCELONA | Investigadors de l'Institut de Recerca de la Sida IrsiCaixa han participat en un estudi que ha identificat un grup de pacients infectats pel VIH que controla la malaltia sense medicació de la manera més eficaç detectada fins a l'actualitat. L'estudi ha analitzat dotze persones infectades amb una càrrega baixa de virus a la sang i sense tractament, catorze persones sanes i nou d'infectades que reben tractament.

Una nena es recupera d'un tumor amb cèl·lules mare

| CÒRDOVA | Una nena gaditana de 4 anys, Alba Ramírez, s'està recuperant de forma "excepcional" d'un tumor cerebral greu i molt poc freqüent gràcies a un tractament amb cèl·lules mare obtingudes del seu propi cordó umbilical, que els seus pares van decidir conservar quan la nena va néixer.

GASTRONOMIA GUARDONS

Un cuiner lleidatà, premiat en un concurs a Cambrils

| LLEIDA | Un alumne de l'Escola d'Hoteleria de Lleida, Jordi Vidal, ha obtingut el segon premi en el concurs gastronòmic Del Mar als Fogons, organitzat en el marc de les jornades de la Galera de Cambrils. Jordi Vidal va elaborar el plat *Romescada de galera i aroma de la terra*. Entre els vuit finalistes, que van ser seleccionats després de presentar-hi una recepta, també hi havia l'alumne lleidatà Salvador Trabalón, amb el plat *Socarrat de galera i carxofa amb calçotada*. Els futurs cuiners van disposar de dos hores per elaborar els plats. El principal ingredient de les presentacions havia de ser la galera, un crustaci molt apreciat a la cuina marinera. Un jurat va avaluar el treball dels joves dins de la cuina i un altre va valorar els plats.

ESCOLA D'HOTELERIA

Jordi Vidal, durant l'elaboració del plat amb què va obtindre el segon premi del concurs.

La Llotja de Lleida, et presenta...
els **Sopars temàtics** de La Llotja
Per cada espectacle, un menú gastronòmic a conjunt. Des de 27€
GRATUÏT
PALAU DE CONGRESSOS DE LLEIDA
Av. Tortosa, 4 · Lleida
Reserva prèvia: 973 22 11 55 / 654 299 097 / cartes@pc-lleida.com. Tots els Menús i Horaris: www.pc-lleida.com