

VISITA INSTITUCIONAL DE L'EXECUTIU A RESIDÈNCIES I A L'ESCOLA ESPECIALITZADA

El Govern s'implica econòmicament per millorar la gestió de l'EENM

▶ Bartumeu reconeix que calen millores «indispensables» de personal i espai

▶ Les condicions laborals del personal s'adequaran a les dels educadors del país

CLARA GARNICA*
ANDORRA LA VELLA

El cap de Govern, Jaume Bartumeu, va acudir ahir a l'Escola Especialitzada Nostra Senyora de Meritxell (EENM). Durant la visita va conèixer de primera mà cada racó de les instal·lacions, així com el personal i el director que hi treballa i els propis residents. Un cop finalitzada, i veient les necessitats i les demandes de millores, Bartumeu va anunciar que el Govern s'implicarà econòmicament per millorar l'Escola Especialitzada, en un projecte que també tindrà en compte la implicació en la gestió del centre. La intenció és fer un «salt endavant» a l'EENM i «reorientar l'estructura», va explicar Bartumeu. Aquest projecte començarà en breu i s'allargarà uns dos anys. Pel que fa a l'aportació econòmica, el cap de Govern va parlar de finançar «una part important del Pressupost». La intenció és millorar tant les infraestructures com la situació actual del personal. Tots dos punts de millora van ser considerats «indispensables» pel cap de Govern.



▶ Bartumeu i López, durant la visita a l'Escola de Meritxell, ahir.

més visites L'ENS FELICITA EL NADAL

▶ La comitiva de Govern va celebrar el Nadal amb els interns de diferents residències i centres socials del Principat. El recorregut va començar a les residències Clara Rabassa i Solà d'Enclar, va seguir a la Clínica Geriàtrica Sant Vicenç d'Enclar i va finalitzar a l'EENM i la residència Albó.

▶ El motiu d'aquestes visites, va explicar el cap de Govern, és «sortir del despatx i conèixer una

realitat del país», així com donar suport a les persones que resideixen a aquestes centres, especialment aquelles que «s'han de quedar a dormir i possiblement se sentin soles en aquestes dates». Després de les visites Bartumeu va manifestar estar tranquil perquè s'està aconseguint una bona atenció de la gent gran, que en definitiva són «els que ens han ajudat a tirar endavant el país».

Pel que fa a la situació dels treballadors del centre, Bartumeu va anunciar que les seves condicions laborals s'adequaran a les de la resta del sistema educatiu.

Amb aquestes declaracions el cap de Govern estaria responnent a recents crítiques rebudes per part d'alguns pares amb fills interns a l'EENMS, i publicades recentment a aquest rotatiu. Aquests han demanat l'escola per negligència, denunciant mancances de cura dels residents i un servei deficient. També s'han rebut crítiques respecte a la precària situació de la residència de l'Albó, adjunta a l'EENMS, en aquest

cas dels propis treballadors, per falta de material i de recursos humans.

Actualment l'escola compta amb al voltant de 140 treballadors, entre educadors, metges i altre personal relacionat, que treballen amb 148 residents, segons va informar Ramon Tudel, membre de la junta rectora de l'escola. Als 148 s'ha de sumar el centenar d'infants que van a centres educatius i que requereixen de dues persones, ensenyant i ajudant, per cadascun d'ells. Tudel també va assegurar que «no hi ha llista d'espera, però perquè no ens ho podem permetre».

SEPARAR PER EDATS // El cap de Govern es va mostrar especialment preocupat per la falta d'espai, un fet que implica que s'hagin d'ajuntar interns d'edat molt diferenciades. Els educadors van explicar a Bartumeu que no és bo que estiguin junts infants i adults. En aquest sentit, el cap de Govern va recordar de la importància de les obres d'ampliació de l'EENMS, que es calcula que estiguin enllestides en un període de dos anys aproximadament. Amb l'ampliació, en què es duplicaran els metres quadrats actuals (1.400 metres quadrats), «es millorarà la qualitat» dels interns, segons va explicar Tudel.

La visita va finalitzar amb un intercanvi de regals nadalencs entre els residents de l'escola i la comitiva governamental, encapçalada per Bartumeu i acompanyada pel subsíndic general, Esteve López i les ministres de Salut i de Cultura Cristina Rodríguez i Susanna Vela. ■

*cgarnica@andorra.elperiodico.com

PRIMER SEGELL DE QUALITAT EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS PER A INTOLERÀNCIES

Iniciativa pionera del grup Sport Hotels per als al·lèrgics

▶ La cadena de Soldeu oferirà plats amb garanties de seguretat pel que fa a al·lèrgens

▶ L'ADHA, l'UHA i la CIA organitzen una sessió informativa sobre la celiaquia

EVA ARASA
CANILLO

El grup hotelier Sport Hotels Resort & Spa va rebre ahir el Segell de Qualitat en la manipulació d'aliments per a al·lèrgics i intoleràncies alimentàries, de la mà d'Altimir Assessoria i amb el suport de l'Associació d'Al·lèrgics i Intolerants Alimentaris d'Andorra (AIA). El grup és el primer que rep aquest segell al Principat, amb una iniciativa pionera al conjunt d'Europa que permetrà oferir als clients un ventall de possibilitats gastronòmiques segures per a la seva salut.

El director general d'Sport Hotels Resort & Spa, Francesc Guillén, va

explicar que el procés es va iniciar fa uns mesos i que, d'aleshores ençà, s'han estat elaborant els protocols de treball i s'han buscat els productes adients per poder presentar una carta pensada especialment per a les persones que pateixen alguna al·lèrgia o intolerància alimentària. Així, per garantir que un plat no conté un al·lèrgen determinat –ni tampoc traces d'aquest al·lèrgen–, la cadena ha d'assegurar la traçabilitat de tots els productes que arriben a la seva cuina. Pel que fa als processos, la cuina s'ha de netejar abans de començar a preparar els plats per a un tipus d'al·lèrgia determinada i els manipuladors han d'utilitzar estris

diferents, que no hagin estat en contacte amb els al·lèrgens.

L'objectiu d'aquesta iniciativa, segons el xef executiu del grup, Toni Davi, és que «les persones amb al·lèrgies i intoleràncies puguin gaudir d'un àpat fora de casa, amb plenes garanties de seguretat». El consum d'un al·lèrgen pot provocar atacs d'asma i, fins i tot, un xoc anafilàctic a la persona afectada.

SOBRE LA CELIAQUIA // L'Associació d'Hotellers d'Andorra, la Unió Hotelera d'Andorra i l'Associació de Celiacs d'Andorra van oferir dimarts una sessió informativa sobre la celiaquia, adreçada als xefs de cuina dels hotels del Principat. Els organitzadors van coincidir en la necessitat d'oferir una restauració sense gluten, ja que «com a país turístic hem d'estar preparats per atendre amb qualitat tots els turistes». ■



▶ El tast de productes sense al·lèrgens celebrat ahir a Soldeu.