

l'agenda

Extracte dels cursos de formació realitzats durant l'any 1994 i que s'han organitzat a nivell intern Hostaleria:

- 2 cursos d'habilitats de la comunicació, de 40 hores de durada, als quals han assistit 54 participants. L'objectiu del curs ha estat que els professionals adquireixin un nivell de competència òptim en comunicació que els permeti realitzar amb èxit el

seu treball, resoldre de forma satisfactòria els conflictes i incrementar els nivells d'autocontrol.

- 1 curs de formació general de 1er nivell amb una durada de curs escolar i al qual assisteixen 7 participants.

Infermeria:

- 1 curs de relació d'ajuda per a infermeres de 160 hores de durada i al qual han assistit 23 participants. L'objectiu fonamental del curs ha estat potenciar el desenvolupament professional amb la finalitat de poder mobilitzar els recursos necessaris per desenvolupar un rol professional actualitzat i adquirir habilitat en l'ús de la Relació d'Ajuda

aplicada a l'atenció d'infermeria.

- 1 curs de relació d'ajuda per auxiliars d'infermeria, de 64 hores de durada i al qual han assistit 34 alumnes (29 de l'Hospital i 5 externes). L'objectiu bàsic del curs és establir criteris clars respecte al rol i la funció de l'auxiliar d'infermeria dins l'equip de salut.

- 2 cursos d'acompanyament en els processos de morir i de la mort, de 32 hores de durada i als quals han assistit 68 alumnes (52 de l'Hospital i 16 externs). L'objectiu del curs és desenvolupar habilitats en l'ús de la Relació d'Ajuda amb la persona que és a punt

de morir i els seus familiars abans, durant i després de la mort.

- 5 cursos de mobilització de malalts per tal de prevenir el mal d'esquena, al qual han assistit 117 alumnes.

- 10 sessions sobre la diabetis en les quals han participat 60 diplomats d'Infermeria.

Generals:

- 5 cursos d'ofimàtica de 20 hores de durada, als quals han assistit 50 alumnes per tal de fomentar les habilitats necessàries per poder utilitzar les noves tecnologies.

les golfes

Solució de la targeta falsa número 2:
M. ANTONIA FÀRRES COLLELL

Solució de l'escudella barrejada Número 2
Salvador AIXALA, Rosa DALMASES, Remei DALMAU, Antoni FERRER, Valle GARCIA, Montserrat ISANTA, Manuel JIMENEZ, Esteve LLARGUES, Manolo LOPEZ, Mari MARTINEZ, Vicenç MERCADO, Pedro MORENO NAVAS, Luisa POZO, Pere PUIG DURAN, Anna RIOS, Pedro SALGUERO, Teresa SOLE, Imma TANA, Marta TURA, Jordi VERA.

Solució dels mots encruats Número 2
HORIZONTALS: 1. Alespalpentes.- 2.

Marialluisa. Au.- 3. orG. Clenxinar.- 4. N. Ostentació. R.- 5. E. niE. Gurb. Neo.- 6. Saó. snoaM. Tims.- 7. Tems. Atletisme.- 8. areiP. Sinia. At.- 9. Cor. It. Tt. René.- 10. iprU. atzavares.- 11. Oliu. Llard. Ag.- 12. naC. Neorama. Ar.- 13. S. Raímis. Lira.- 14. Bruna. A. Xera.
VERTICALS: 1. Amonestacions.- 2. laR. Aeroplà. B.- 3. Ergonomètric. R.- 4. Si. Sí. Si. Uu. Ru.- 5. Pactes. Pi. Nan.- 6. allE. Na. Taleia.- 7. Llengües. tloM.- 8. Puntualitzaria.- 9. Eixarmentarás.- 10. Nsicb. Ti.VDM. X.- 11. Taní. Tiara. Alè.- 12. E. Aonis. Era. It.- 13. sar. Emmanegarà.- 14. U. Rosetes. Ra.

Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 1:

Escudella barrejada: Teresa Subirats

Mots encruats: Pepita Pellicé

Targeta falsa: Eulàlia Foz

Guanyadors del número 2:

Escudella barrejada: M. Carme Solana

Mots encruats: ningú

Targeta falsa: M. Rosa Oliva

Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants de cadascun dels passatges. Podeu depositar la solució a la bústia que trobareu al costat de la Unitat d'Informació i Atenció a l'Usuari.

Escudella barrejada

Número 3

Mots encruats

Número 3

Del dret, del revés, recte i de través, podeu trobar 20 companys de treball.

F M L O T O N I M A R T I N E Z
E A A T E B O L L R A L I P S A
R R I R E M O L O C I N O T A D
N I A F I N A G O M E Z Z I V R
A A Y L A L I G U I X E R S O A
N N A E P L U U I R P S A A N C
D A L L Y A Q Z B O K R N B A A
O B B O Z C U X L L R U M E S B
C E I S A B E L S O L E I L A A
A R D A Q U E V T M P L O M C N
R N R S U B D A S N J E B A P I
B E O O I T S O R P I C Z Ñ E T
A T J R Z E R E P A N N A A S S
J L A U R A J O L I S E D S O I
O M F E R R A N V I L A R F J R
H G T U G A T N O M R A L I P C

Horizontals: 1- Petit món, especialment l'home considerat com un resum de l'univers. És un no segur si porta barret.- 2. Erupció a la superfície interna d'una cavitat natural. Gran munió d'animals petits.- 3. Cavall dels nens petits. Sis grans entrebanes per als francesos. Un altre.- 4. Un amic francès del revés. Que conté niobi. Ja.- 5. Gran quantitat d'ous. Conjunt d'eines.- 6. Campaneta del coll. De Tortosa.- 7. Flor de l'emblema reial de França.- Que pertany al forat més brut. Canal per on es condueixen les aigües per regar.- 8. Molts però mal avinguts. (Al rev.) Onada. Mitja Itàlia.- 9. (Al rev.) Uneixi's mitjançant un pacte. Aquest clau l'has de girar perquè entri. Un romà tot sol. Nitrogen.- 10. (Al rev.) Fa un pacte. Mira, te. (Al rev.) Llevo la cua.- 11. Aquesta cama no l'arregla ni el millor equip de trauma. Assaig que no vol dir que sigui biodegradable.- 12. Sempre volia anar a casa. Oftalmòleg. Crom.- 13. I visca el nitrogen. Extensió de terreny pla. La West va ser molt famosa.- 14. Ja es pot començar a posar a punt per rebre patacades. Sempre s'enyoren.

Verticals: 1. D'una manera meticulosa.- 2. Qualitat d'inamovible. Un altre romà.- 3. Part de l'acústica que tracta dels sons reflectits (apa!). Riu italià que fa por.- 4. El ribonucleic. Al final de l'alcohol. (Al rev.) N'hi ha per llogar, de públics, de socials i també s'hi fan anestèsies.- 5. Nom d'home i ben curtet, veus? Conilla. Segons els de La Trinca i del revés no ve pas d'un. Repetit, típic del Moulin Rouge.- 6. Aquesta no és sèria, però és de cera. La primera. Tap de safareig molt còmode, perquè no has de posar les mans a l'aigua.- 7. Com que no tinc insomni, a la nit ho faig del revés. El submarí del capità Nemo.- 8. Canó on s'introdueixen petits projectils que es disparen bufant. Sempre són tres, però del revés.- 9. Mil. Riem, però només una mica. (Al rev.) No sé quin nom és, però li diuen a un entrenador de bàsquet. Un continent que hi cap molta gent.- 10. De cap per avall descendo del treball amb algun entreteniment. Es refereix a les costelles.- 11. Un senyor anglès. El seu símbol és Y. Fa servir a l'americana. Inici d'un gol.- 12. Deu. No subjecte a l'atenció conscient, femení (em sap molt de greu). Nota musical.- 13. Alzina (no ho hauria dit mai). (Al rev.) Persegueixi's i agafi's animals, a Girona també bolets.- 14. Tant és d'amanida com d'amor. Ara ja tenim l'amic francès del dret (veus que bé?). En arribar aquí crec que ja ho estem tots.

Targeta falsa

Número 3

Sembla una bona senyora però... és un bon senyor

DORA BONA PUJOS

Marina Molins

el rebost

Lluç a la marinera

Ingredients:

8 rodanxes de lluç normals (pot ser congelat)

100 g de ceba

200 g de tomàquets madurs

200 g de pèsols desgranats

100 cc de vi blanc

250 g de musclos

Picada:

2 grans d'all

20 g d'avellanes torrades

Julivert

Oli, sal i pebre mòlt

Netejar els musclos i posar-los a coure tapats amb la meitat del vi. Quan arrenqui el bull deixar-los coure 5 minuts. En una cassola en què capiguin els 8 talls de lluç començar un sofregit posant 2 cullerades d'oli. Quan l'oli estigui calent, afegir-hi la ceba pelada i picada molt petita. S'ha de deixar coure lentament fins que es comenci a daurar. En aquest punt posar-hi els pèsols i deixar-los sofregir uns minuts i ja s'hi pot afegir el tomàquet ratllat. Deixar-ho coure a poc a poc 10 minuts.

Quan el sofregit és a punt, col·locar les rodanxes de lluç i cobrir-les amb una part del suc que han tret els musclos. S'ha de deixar coure tapat 10 minuts.

A part fer la picada amb els grans d'all pelats amb una polsada de sal, perquè no saltin. Quan han quedat com una pasta, posar-hi les fulles del julivert i picar-les, i després les avellanes pelades una per una perquè quedin ben picades. Desfer la picada amb un raig d'aigua freda i la resta del vi, tirar-la per damunt del lluç i deixar-ho coure 5 minuts més, tapat. Abans de servir col·locar els musclos a tot el voltant. S'ha de procurar no tocar les rodanxes de lluç perquè es trenquen amb facilitat. S'ha de servir calent.