

El Centro de Iniciativas Empresariales acoge dos cursos de prevención de riesgos laborales

LVE
EL EJIDO

La FAFPE organiza en el CIE de El Ejido los días 19, 22 y 23 dos cursos de Prevención de riesgos laborales orientados a desempleados elegidos por el Servicio Andaluz de Empleo (SAE) para los futuros trabajos de mejora de las obras públicas del sector de la construcción. Los cursos tienen una duración de 8 horas cada uno y permitirán formar a 29 personas. El primer curso se celebró el viernes día 19 en horario de 9 de la mañana a 2,30 de la tarde y de 4 a 6,30 de la tarde. El segundo se celebra los días 22 y 23 de junio en horario de 4 a 8 de la tarde, también en las instalaciones del CIE. El objetivo general de los cursos es proporcionar al alumnado conocimientos que le permitan identificar los riesgos más frecuentes en el sector de la construcción y las medidas preventivas para eliminar o minimizar dichos riesgos. Los cursos serán impartidos por titula-



CENTRO DE INICIATIVAS EMPRESARIALES de El Ejido.

dos en Arquitectura Técnica. El Centro de Iniciativas Empresariales, de la concejalía de Comercio del Ayuntamiento de El Ejido, se ha consolidado a lo largo de los años como un servicio municipal de promoción y apoyo al tejido empresarial del municipio. Se trata del único centro de estas características en la comarca del Poniente que se mantiene en marcha por decisión de un ayuntamiento, el de

El Ejido, y que está abierto tanto para acoger los servicios que presta la administración local como aquellas iniciativas de formación de otras administraciones públicas e instituciones empresariales. Para potenciar la formación en el ámbito laboral y empresarial, el CIE abre sus puertas a los ciudadanos y a las distintas entidades que lo solicitan tal y como lo lleva haciendo desde su fundación.

Más de 400 personas se forman para cuidar a pacientes dependientes

HOSPITAL DE PONIENTE

La Empresa Pública de El Ejido acogió ayer el primer taller del Aula de Cuidadoras de la provincia donde las participantes han aprendido a cuidar y a cuidarse.



ESTE TALLER es el primero que se celebra en la provincia.

R. MALDONADO
EL EJIDO

Escuela de Pacientes

La Escuela de Pacientes es una iniciativa de la Consejería de Salud, coordinada desde la Escuela Andaluza de Salud Pública, que nace con el objetivo de formar a pacientes, cuidadoras y cuidadores expertos. Personas, que padecen o viven la enfermedad de forma directa, y que profundizan en el conocimiento de su patología para manejarla y afrontar sus diferentes fases.

Talleres formativos

El Aula de Personas Cuidadoras cuenta, además, con la participación de profesionales de Enfermería que aportan su experiencia directa en cuidados profesionales y sanitarios a personas dependientes. De esta forma, las personas cuidadoras y los profesionales de los cuidados podrán organizar talleres formativos sobre cuidados de personas dependientes, con el valor añadido de cómo viven la enfermedad.

Más de 400 personas, cuidadoras y relacionadas con la enfermería, participaron ayer en el primer taller del Aula de Personas Cuidadoras de la Escuela de Pacientes en la provincia de Almería. Dicho taller se ha celebrado en el Hospital de Poniente de El Ejido. En éste, los profesionales han aprendido a cuidar a las personas dependientes y a cuidarse. Además, se ha convertido en un foro de reflexión donde intercambiar opiniones. Los participantes han recibido materiales formativos e informativos para impartir mejor los cuidados a personas dependientes y consejos para cuidarse a la hora de cuidar. Además, se han formado en metodologías educativas para transmitir los conocimientos adquiridos a personas cuidadoras de toda la provincia de Almería.

HOY ABRE AL PÚBLICO LA SEGUNDA PLANTA DEL MERCADO DE ABASTOS



El Mercado de Abastos de El Ejido cuenta desde hoy con una mayor variedad de servicios al público. La segunda planta del edificio ya está abierta a los ciudadanos que necesiten alternativas y/o a la carne, la fruta y el pescado. En esta planta, los usuarios encontrarán gourmet, comida casera

para llevar a precio económico, zapatero, floristería, pan, legumbres o congelados, entre otros productos. Los 13 nuevos puestos, que ofrecen una gran variedad, tendrán el mismo horario que el resto de puestos del mercado, de 8 de la mañana a 2 de la tarde.



www.copo.es

Oferta válida hasta el sábado 30 de junio de 2009



Pollo limpio el kilo, 1,99 €

Sandía rayada sin pepitas, kilo, 0,39 €