

## Mor de forma estranya un psiquiatre de Puigcerdà

El psiquiatre i anestesista Roberto Buchols Salas, de 40 anys d'edat, va ser trobat mort dijous passat en estranyes circumstàncies al despatx de casa seva, a Puigcerdà. El finat era molt conegut a la capital de la Cerdanya per les seves activitats professionals a l'Hospital Comarcal i com a metge particular. Roberto Buchols era d'origen xilè, però tenia la nacionalitat espanyola.

Tant entre els medis hospitalaris i assistencials de Puigcerdà com entre amics i coneguts, la mort de Buchols ha agafat per sorpresa. Les explicacions del cas encara són en mans del metge forense, que feia l'autòpsia del cadàver a darrera hora d'ahir, divendres.

■ **Contenidors.** — L'Ajuntament de Puigcerdà comprarà una vintena de contenidors d'escombraries per un valor de 963.000 pessetes. Els nous contenidors són de poliuretà i substituiran els actuals. S'ha comprat aquest model perquè els contenidors d'ara fan massa soroll a l'hora d'abocar-los.

# Primer pas per tenir l'escola d'hostaleria de la Cerdanya

## Es busquen bons professionals per cobrir la demanda

La Cerdanya disposa des d'aquesta setmana i per primera vegada d'uns cursos de formació per a personal d'hostaleria en el marc d'una col·laboració a tres bandes entre el Gremi d'Hostaleria, l'INEM i l'Ajuntament de Puigcerdà. L'èxit que pugui aconseguir aquesta primera experiència determinarà si en un futur proper s'amplien els cursos i se'ls dona el caràcter de formació professional.

En la classe inaugural totes les parts van destacar la importància de dotar la Cerdanya d'uns ensenyaments adients a les activitats pròpies de la comarca, en aquest cas l'hostaleria. La idea es perseguia des de feia tres anys, i finalment l'acord entre les tres institucions l'ha fet possible.

En aquest primer curs, adreçat a la formació d'ajudants de cuina, hi assisteix un total de 12 alumnes. Les classes teòriques i pràctiques es fan a l'institut Pere Borrell, i amb aquesta finalitat s'han fet reformes a les cuines per un valor de més d'un milió de pessetes, finançat pel gremi, l'Ajuntament i el departament d'Ensenyament de la Generalitat.



FRANCESC MONZÓ

L'objectiu del curs és dotar l'hostaleria de professionals formats

Per al cuiner Eudald Vila, ànima de la idea, el motiu principal per fer aquest primer curs ha estat «dotar els establiments de la Cerdanya del personal adient per donar un bon servei als clients». Vila va recordar que la Cerdanya és eminentment turística i que «actualment es troba a faltar la presència de pro-

fessionals de la cuina».

El representant de l'INEM, Miquel Àngel Sánchez, va dir en la presentació del curs que la bona acollida que ha tingut la idea feia preveure la possibilitat de fer altres cursos d'especialització dins el camp de la cuina i del servei.

FRANCESC MONZÓ

## Comencen les obres al Triangle de Puigcerdà

Al principi de desembre es començaran les obres de remodelació de la zona de la plaça del Triangle de Puigcerdà. Les obres tenen un pressupost de 19,1 milions de pessetes i seran finançades pels veïns amb contribucions especials que l'Ajuntament ha establert.

Per a l'execució d'aquesta important obra d'infraestructura, s'han previst dues fases de treballs. En la primera es durà a terme la construcció d'una vorera de quatre metres d'amplada, al llarg de tota la façana que dona a l'avinguda del Segre, i que permetrà als botiguers que es troben en aquest carrer exposar la seva mercaderia. Aquesta vorera també permetrà que la gent hi passegi tranquil·lament, sense el perill que comporta la circulació de vehicles.

En la segona fase es remodelarà la plaça interior, s'instal·larà un nou enllumenat i es pavimentaran els carrers que envolten els edificis. El termini previst per acabar les obres és de dos mesos.

ROSA GIMÉNEZ