

RESULTAT DE LES PAU

El 96,8% dels estudiants del Joan Brudieu aprova l'accés a la universitat

El percentatge és inferior al dels dos anys anteriors, quan es va situar al 100%

REDACCIÓ
LA SEU D'URGELL

El 96,88%, és a dir, 62 dels 64 alumnes de l'Institut Joan Brudieu que es van examinar de les Proves d'Accés a la Universitat (PAU), podran accedir el curs que ve a la universitat. El percentatge d'aprovat és lleugerament inferior al dels dos anys anteriors, que va ser del 100%.

Si es comparen les dades amb la mitjana de Catalunya i de la demarcació de Lleida es comprova que enguany l'alumnat de l'Institut Joan Brudieu supera en un 2,34% la mitjana catalana i en 3,34 la lleidatana.

La nota mitjana dels estudiants del Joan Brudieu aprovats en aquestes PAU és de 6,186, mentre que a Catalunya ha estat de 6,305 i a la demarcació de Lleida, de 6,297. Cal afegir que, a més a més, la nota mitjana dels expedients acadèmics de l'alumnat aprovat de l'Institut ha estat de 7,31, mentre que a Catalunya ha estat de 7,14 i a la demarcació

de Lleida, de 7,34. I pel que fa a la nota mitjana definitiva d'accés a la universitat de l'alumnat del centre educatiu, ha estat de 6,834, mentre que a Catalunya és de 6,805 i a la demarcació de Lleida, de 6,922.

Per matèries, les notes globals més altes dels alumnes del Joan Brudieu corresponen a alemany, amb un 9,00; francès, amb un 8,52, i llatí, amb un 7,39.

Per contra, les notes més baixes corresponen a les matèries de física, amb un 3,97, dibuix tècnic (4,56) i grec (4,75).

L'any passat, per primera vegada, cap matèria va obtenir una qualificació més baixa que 5, tant a les mitjanes catalanes com a les mitjanes de l'Institut Joan Brudieu. Aquest any, però, a Catalunya han obtingut menys de 5 dures assignatures: física (4,06) i matemàtiques de ciències socials (4,59), mentre que a l'Institut Joan Brudieu han estat per sota d'aquesta nota les tres abans esmentades.



Un moment de les proves celebrades a la Seu.

Les matèries amb percentatge més alt de suspesos han estat grec, amb un 63%, i física, amb un 59%. Per contra, les que han obtingut un percentatge més alt d'aprovat han estat llatí, dibuix artístic, ciències de la terra

i del medi ambient i fonaments del disseny, totes quatre amb el 100% d'aprovat.

Finalment, cal assenyalar que la millor puntuació de les PAU ha estat la d'un alumne que ha obtingut un 8,3. ■

6/07/2011

LA MONTANA

FESTIVIDAD

La Seu d'Urgell celebra la 16^a Trobada de Joves Acordionistes

LA SEU D'URGELL. • La Escuela Municipal de la Música de la Seu d'Urgell organitzarà mañana la 16^a Trobada de Joves Acordionistes de l'Alt Urgell que celebrarà a las 10 de la noche en la plaza de Les Monges, coincidiendo con la festividad de Sant Ot. Para el encuentro se ha invitado tanto a los alumnos como exalumnos de la escuela de música, aficionados al acordeón y profesionales. En el concierto también participarán unos setenta músicos en diferentes formaciones y agrupaciones que harán disfrutar al público de una velada de verano llena de ritmo y emotividad. En la organización del acto también participa l'Orquesta Jove d'Acordionistes de l'Alt Urgell.

BON DIA

6/07/2011

ILA SEU D'URGELL

16a Trobada de joves acordionistes a Les Monges

REDACCIÓ
LA SEU D'URGELL

L'Escola Municipal de Música de la Seu d'Urgell ha organitzat la setzena Trobada de joves acordionistes de l'Alt Urgell, que tindrà lloc a la ciutat demà a partir de les deu de la nit, concretament a la plaça de les Monges.

En aquesta trobada d'acordionistes, els organitzadors han convidat a participar-hi tant alumnes com exalumnes de l'escola de música i aficionats a l'acordió, així com professionals d'aquest instrument.

D'aquesta manera, en aquest concert hi prendran part una setantena de músics en diferents formacions i agrupacions, que faran gaudir el públic assistent d'una vetllada d'estiu plena de ritme i emotivitat.

S'ha de destacar que en l'organització d'aquest acte també hi ha pres part l'Orquestra de Jove d'Acordionistes de l'Alt Urgell. »

DIARI D'ANDORRA

Trobada d'acordionistes a la Seu, el dia de Sant Ot

■ LA SEU. Una setantena de joves acordionistes prendran part en la trobada que, organitzada per l'Escola municipal de la capital alturgellenca, se celebrarà demà a la nit a la plaça de les Monges, coincidint amb la festivitat de Sant Ot. Entre els intèrprets, joves i professionals, hi haurà l'Orquestra Jove d'Acordionistes de l'Alt Urgell. L'esdeveniment començarà a les 22 hores.

6/07/2011

SEGRE

6/07/2011

AVIACIÓ

La Seu acull el campionat català de vol acrobàtic

[LA SEU D'URGELL] L'aeròdrom de la Seu acollirà divendres i dissabte la segona edició del Campionat de Catalunya de vol acrobàtic, que reunirà a l'Alt Urgell almenys una dotzena de pilots, segons els organitzadors, l'Aero Club de Sabadell.

El responsable de l'organització, Daniel Ventura, va indicar que aquest serà el segon campionat d'aquest tipus que se celebra a Catalunya des del 2007 i que, en els pròxims anys, esperen establir un calendari anual de competicions amb almenys una prova als aeròdroms de l'Alt Urgell i també al d'Alfés. Diumenge hi haurà vols d'exhibició.

SEGNE (D6EN02)

6/07/2011

\$20.00

LA SEU D'URGELL, INST. JOAN BRUDIEU.

'Què us sembla si cuinem?'

Comença un curs de cuina gratuït, de sis sessions i que finalitzarà el dia 25 d'aquest mes. *Què us sembla si cuinem?* ensenyarà cuina fàcil, saludable i ràpida als més grans de 16 anys, i és impartit per dos cuiners professionals jubilats: Juani Mendiña i Julio Moreno, i entre els seus ensenyaments s'inclou la neteja de la cuina i els aliments imprescindibles que convé tindre sempre a mà.

A l'Alt Urgell Jesús

Fierro es perfila com
a nou dirigent del
Consell, que es
constitueix dissabte

Regió 7

6/07/2011

A. G. | LA SEU D'URGELL

■ El president actual en funcions del Consell Comarcal de l'Alt Urgell, Jesús Fierro (CiU), es perfila nou dirigent de l'ens, que es constituirà aquest dissabte, 9 de juliol, a les 11 del matí. Tal com ha confirmat a **Regió7** el president comarcal de CDC, Ventura Roca, Fierro tornarà a ser el candidat que presentarà CiU per presidir el Consell Comarcal.

Com que els resultats de les últimes eleccions municipals van donar a la federació nacionalista la majoria al Consell, tot indica que Fierro serà reelegit en el càrrec. «Per part de CiU és la persona ideal», ha assenyalat Roca, que tot i això encara no ho dona per fet perquè «falta la votació», que es farà en el ple de dissabte. Fierro és també primer tinent d'alcalde de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell.

Els 4.336 vots i 68 regidors que va obtenir CiU a l'Alt Urgell en els comicis del dia 22 de maig li donen 10 dels 19 consellers comarcals. Es tracta d'un representant més que en el mandat anterior. La pujada de CiU va en detriment d'ERC, que perd un conseller i es queda amb dos. Les altres dues formacions amb representació a l'ens, el PSC i PP, mantenen el nombre de consellers comarcals. Així, el PSC en té 6 i el PP, 1.

A més de Fierro, per part de CiU prendran possessió del càrrec de conseller comarcal Josep Javier Camps (la Vansa i Fómols), Ricard Pérez (Oliana), Pere Navines (Estamariu), Rosa Andorrà (el Pont de Bar), Dolors Esplugas (Peramola), Maria Carmen Ribó (Alàs i Cerc), Pere Artigues (les Valls de Valira), Eduard Vives (Organyà) i Jesús Doria (Ribera d'Urgellet). Per la seva banda, els sis representants de la coalició Progrés Municipal seran Antoni Fiol (Organyà), Josep Miquel Alfonso (Alàs i Cerc), Montserrat Ramoneda (Coll de Nargó), Dolors Vidal (les Valls d'Aguilar), Arcadi Payerols (Oliana) i Concepció Rabassa (la Seu). La tercera força, ERC, tindrà Antoni Casanovas (Arsèguel) i Jordi Sala (Fígols i Alinyà) com a consellers. Per acabar, el representant del PP serà Joaquín Pascuet (Bassella).

ECONOMIA

Embotits Estamariu, guardonada per la recuperació de productes tradicionals

L'empresa familiar alturgellenca queda finalista en el PITA i és premiada per l'Aijec

AGÈNCIES
LA SEU D'URGELL

L'empresa familiar dedicada a la producció d'embotits i productes cuinats Embotits Estamariu ha rebut dues distincions en reconeixement a la recuperació de productes tradicionals de l'Alt Urgell i l'exportació a l'exterior.

D'una banda, l'empresa ha quedat finalista del Premi d'Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA), que entrega el departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, en la modalitat d'agroindústria. D'altra banda, Embotits Estamariu ha estat seleccionada finalista del premi Jove Empresari, que entrega l'Associació Independent de Joves Empresaris de Catalunya (Aijec), i que lliuraran dijous de la setmana vinent els prínceps d'Astúries.

El propietari d'Embotits Estamariu, Jordi Planes, explica que es van presentar al premi "amb la feina feta durant tots aquests anys, productes autòctons de l'Alt Urgell, com la donja i la bringuera, productes que fora de l'àmbit de l'Alt Urgell o Andorra que no es coneixen", i que ells han "recuperat i exportat a fora".

Embotits Estamariu continua sent una empresa familiar i artesana que compta amb nou treballadors, entre els quals es troben la dona i el pare del propietari.

L'empresa té una línia d'embotits més tradicional, en què s'han recuperat productes que



Una treballadora de l'empresa alturgellenca envasant productes.

es feien antigament, com la donja i la bringuera, els confitats i el pa de fetge. Actualment, a més, tenen una línia de cuina, La Cuina dels Sentits, en què es preparen plats tradicionals cuinats, "però de manera innovadora", diu Planes, "pensada per a la gent que no pot cuinar a casa o no en sap, però vol gaudir dels productes d'abans i més tradicionals".

PRODUCTES PER A CEL·LACS

Embotits Estamariu ha estat innovadora també en l'elaboració de productes embotits i cuinats adequats per a cel·lacs i per a diabètics. "Els embotits que elaborem només porten carn, sal i pebre, i són assecats en fred, com als cellers d'abans", manifesta Planes.

En relació amb el negoci, Embotits Estamariu actualment té un 60% de la producció



Jordi Planes a l'assegador d'Embotits Estamariu.

Continua sent una empresa familiar que compta amb nou treballadors

A banda dels embotits, també treballen en l'elaboració de plats tradicionals cuinats

dedicada a l'embotit, mentre que l'altre 40% es dedica a la cuina. Aquesta tendència, explica Planes, està canviant: "Els productes de cuina han crescut en els últims anys i augmentaran, mentre que l'embotit ha arribat a un punt en què s'ha estabilitzat." Entre les dues línies produeixen aproximadament uns 63.000 quilos l'any, que suposen una facturació d'uns 900.000 euros.

APOSTA PER LA QUALITAT

Planes té molt clar que sent una petita empresa no poden apostar per una gran producció, i és per això que es decanten "per la qualitat, ja que és el que la gent valora".

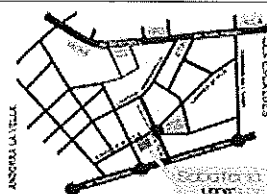
Per Planes, el futur passa per augmentar la producció d'aliments cuinats, tant per entrar en l'àmbit domèstic com en el món de l'hostaleria. "Els nostres productes poden ser un complement en cuines de restaurants i hotels que han patit retallades de personal", afegeix.

PREUS INCREÏBLES
ALTA GAMMA
EXCEDENTS D'ESTOCS DE FÀBRICA

Sabatería
Llorer & Co

HOME I DONA
GRAN EXPOSICIÓ
TOT EN PELL
MODA I CONFORT
OFERTES PUNTUALS

c/ Maria Pla, 26 · Andorra la Vella · telèfon 829 600



GUIA DE SERVEIS

SORTIDES	can	can	can	can	can	can	can	can
07:30	11:00	13:00	15:00	17:30	20:00	23:00		
07:45	11:15	13:15	15:15	17:45	20:15	23:15		
08:15	08:15	11:45	13:45	15:45	18:15	20:45	23:45	
08:15	08:15	11:15	13:15	15:15	18:15	20:15	22:15	

DIRECTBUS

ANDORRA
BARCELONA
AEROPORT

RESERVES
80 51 51
www.andorradirectbus.es

Anuncia't
en aquest espai
80 88 88

ALIMENTACIÓN / APUESTA POR LA CALIDAD

Embotits Estamariu recibe dos galardones por su elaboración de calidad

❶ Las distinciones son de parte de Agricultura y de los Joves Empresaris

❷ Está previsto que los Príncipes entreguen uno de los premios

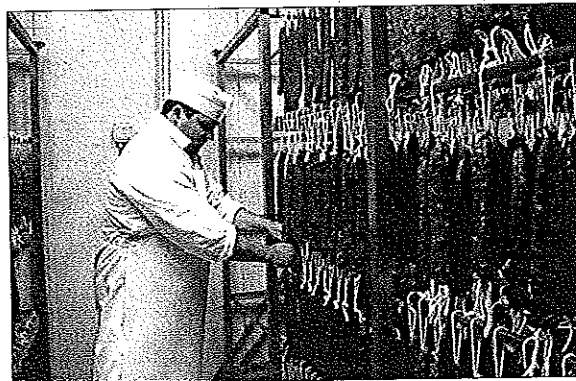
LA SEU D'URGELL

La empresa familiar dedicada a la producción de embutidos y productos cocinados Embotits Estamariu de La Seu d'Urgell recibió ayer dos distinciones en reconocimiento a la recuperación de productos tradicionales de l'Alt Urgell y su exportación al exterior. Por un lado, quedó finalista del Premio de Innovación Tecnológica Agroalimentaria (PITA), que entregó el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, en la modalidad de Agroindustria.

Por otra parte, Embotits Estamariu también fue seleccionada finalista del Premio Joven Empresario que entregó la Associació Independent de Joves Empresaris de Catalunya (AIJEC).

El propietario de Embotits Estamariu, Jordi Planas, explicó que se "presentaron con el trabajo realizado durante todos estos años, productos autóctonos de la comarca de l'Alt Urgell, como la *donja* o *bringuera*, productos que fuera del ámbito de l'Alt Urgell o Andorra no se

ACH



ACH

Embotits Estamariu siempre se presenta con productos autóctonos

conocen", y que ellos han "recuperado y exportado fuera".

Planas explicó que han sido seleccionados también por la AIJEC como finalistas del Premi Joven Empresario que entregarán el 14 de julio los Príncipes de Asturias.

Embotits Estamariu sigue sien-

do una empresa familiar y artesana, cuenta con nueve trabajadores, entre los que se encuentran la mujer y el padre de Planas.

Embotits Estamariu tiene una línea de embutidos más tradicional, en la que se han recuperado productos que se hacían antiguamente,

como la *donja* o *bringuera*, lo curtidos o el pan de hígado.

Actualmente, además, tienen línea de cocina, La Cocina De Sentidos, en el que se preparan los tradicionales cocinados, "de forma innovadora", dijo Pl "pensada para la gente que no de cocinar en casa o no sabe, quiere disfrutar de los productos antes y más tradicionales".

La empresa de embutidos cionales ha sido innovadora bien en relación a la elaboración de productos embutidos y cocinados adecuados para celíacos y parbélicos. "Los embutidos que ramos sólo llevan carne, sal, menta, y son secados en frío, en las bodegas de antes", mató Planas.

En relación al negocio, Embotits Estamariu actualmente tiene el 60% de la producción dedicada al embutido mientras que el otro 40% se dedica a la cocina.

Esta tendencia, explicó Planas, está cambiando, "los productos de cocina han crecido en los últimos años y aumentará, mientras que el embutido ha llegado a un punto en el que se ha estabilizado".

Entre las dos líneas se fabrican unos 63.000 kilos al año, lo que supone una facturación de 900.000 euros.

Planas tiene muy claro que una pequeña empresa no puede apostar por una gran producción por eso apuestan "por la calidad que es lo que la gente valora".

Para Planas, el futuro pasa por aumentar la producción de productos cocinados tanto para el ámbito doméstico como en el de la hostelería.

"Nuestros productos pueden ser un complemento en cocinas de restaurantes y hoteles que han recortes de personal", añadió

SEGRE

6/07/2011

LLIGA FEMENINA

El Cadí tanca tres fitxatges i ja té coberta mitja plantilla

Andrea Oravcova, Margaret de Ciman i Tània Pérez

[LA SEU D'URGELL] El Cadí la Seu ha posat la directa en la confecció de la plantilla i ahir va fer oficial la contractació de tres noves jugadores, que unides a les dos anteriors i a la renovació de la base letona Kristine Karklina, ja té mitja plantilla tancada. El club de l'Alt Urgell ha arribat a un acord per reforçar l'equip amb la base eslovaca Andrea Oravcova, de 24 anys i 1,78 metres d'alçada; la pivot canadenca amb passaport irlandès Margaret de Ciman, de 27 anys i dos metres d'estatura, i l'aler catalana Tània Pérez, de 20 anys i 1,85.

De les tres, només Oravcova s'estrenarà al bàsquet espanyol, ja que tota la seua trajectòria l'ha fet al seu país, Eslovàquia,

on l'última temporada va registrar 14 punts de mitjana per partit a les files del Poprad, amb molt bons percentatges en el llançament exterior. La seua millor virtut és la seua polivalència, ja que pot actuar indis-

FALTEN 4 REFORÇOS

Amb aquestes tres noves incorporacions, al Cadí només li falten 4 peces per completar l'equip

tintament de base i d'escorta.

Per la seua part, Margaret de Ciman complirà la seua quarta campanya al bàsquet espanyol, al qual va arribar el 2009 per anar a l'Eivissa, a la Lliga

Femenina. La temporada passada va militar al CBF Sarrià, de la segona categoria, on va fer una mitjana de 17 punts i 7 rebots per partit. Destaca sobretot per la seua intimidació i pel seu joc sota el cèrcol.

Finalment, Tània Pérez cobrirà una de les places de nacional i, com De Ciman, procedeix del Sarrià, en què ha militat les tres últimes temporades, la passada amb unes mitjanes de 8 punts i rebots per partit, uns números que li han valgut per ser preseleccionada per a l'Europeu sub-20.

Totes tres s'uneixen a l'aler pivot finlandesa Tiina Sten, del Panionios grec; l'escorta Nerea Méndez, de l'Avilès; i la letona Kristine Karklina, l'única renovació.

LLIGA EBA

El Sedis d'EBA tindrà nou tècnic

Carles Bofarull torna a l'entitat

El Sedis Bàsquet mantindrà el seu equip sènior a la Lliga EBA malgrat haver perdut el seu patrocinador principal, Mause, i el seu entrenador serà Carles Bofarull, que afronta així la seua segona etapa a l'equip lleidatà, al qual va ascendir a l'EBA la temporada 2007-2008 i el va dirigir en la primera campanya en aquesta categoria nacional.

La seua primera missió serà renovar la columna vertebral de l'equip de la temporada passada, que passa per aconseguir la continuïtat d'Albert Ros, Manel Núñez, Roger Vilaró, Kevin Puigbo, Ferran Vilaró i Flavio Bottirolli.

BON DIA

6/07/2011

IRISCOS NATURALS

Només la meitat de municipis té els plans Infocat i Inuncat

AGÈNCIES
ANDORRA LA VELLA

La direcció general de Protecció Civil va explicar ahir les novetats del Pla especial per inundacions a Catalunya (Inuncat) i el Pla especial d'emergències per incendis forestals de Catalunya (Infocat) als representants dels municipis de l'Alt Pirineu i Aran, i els va destacar la importància que tenen els plans d'actuació municipal per garantir una operativitat òptima. A la demarcació de l'Alt Pirineu i Aran, hi ha 41 municipis obligats a fer el PAM Infocat i 34 amb recomanació de

fer-lo, dels quals n'hi ha 20 elaborats i vigents actualment. Pel que fa al PAM per inundacions, hi ha 33 municipis amb obligació de tenir-lo i 24 tenen la recomanació, dels quals n'hi ha fets i vigents 14.

Albert Alins, delegat de l'Alt Pirineu i Aran, va dir que el Govern ajudarà tots els municipis pendents de redactar els plans a fer-ho al més aviat possible. Pel que fa al cap de la regió d'emergències de Lleida, Jordi Solà, va parlar de les previsiones de cara a la temporada d'estiu pel que fa a incendis i ha explicat que les

20 ajuntaments tenen redactat i vigent el d'incendis, i 14, el d'inundacions

comarques de l'Alt Pirineu no estan en una situació crítica. Solà va afegir que la primavera ha estat força plujosa, tot i venir d'un hivern sec. Les comarques del Pirineu, tret de punts concrets, estan força humides i la situació no és preocupant pel que fa al risc d'incendis.

El Govern va aprovar el mes passat la revisió del Pla especial d'emergències per incendis forestals (Infocat), ampliant-lo i millorant-ne l'operativitat i les eines disponibles. S'hi han introduït modificacions de caràcter organitzatiu per millorar la capacitat de resposta dels grups operatius i dels gestors de l'emergència, evitant duplicitats i clarificant l'estructura i gestió global del pla i de tots els actors implicats. Pel que fa a l'Inuncat, es posa molt èmfasi en la detecció i actualització dels punts d'actuació prioritària de cada municipi mitjançant una eina informàtica i compartida, i s'avança la campanya per a les tempestes d'estiu.

A la jornada es va explicar les novetats que ha suposat la revisió que el Govern va aprovar el passat mes de maig, i que va res-

pondre a la necessitat de millorar el pla d'acord amb les noves circumstàncies, com les adaptacions corresponents al nou títol competencial en matèria de protecció civil derivat de l'Estatut de 2006, tant en l'estructura i operativitat com, molt especialment, pel que fa a l'anàlisi de risc. També es van corregir disfuncions pel que fa a la redacció dels plans d'autoprotecció, de manera que s'ha reforçat la necessitat que no només recullin el risc d'incendi forestal sinó el conjunt de riscos del territori.

A Catalunya hi ha 501 municipis obligats a fer el PAM d'inundacions, i 252 tenen la recomanació de fer-lo. Pel que fa al pla Infocat, actualment hi ha 627 municipis obligats a elaborar el PAM Infocat i 113 tenen la recomanació de fer-lo. ■

EDUCACIÓ HORARIS

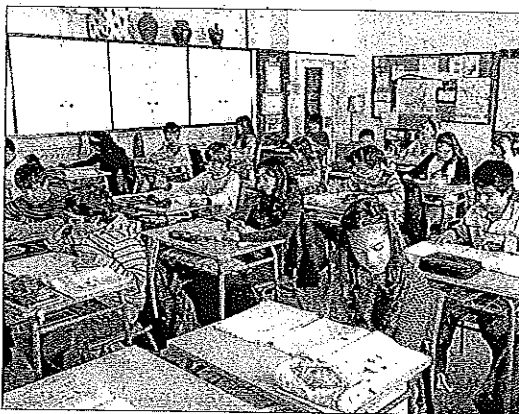
Un total de 19 col·legis de Lleida iniciaran el curs amb la sisena hora

A tota la demarcació, dels quals nou són de la capital || El 80 per cent dels centres de les zones rurals han optat per mantindre horaris

LLEIDA | La delegació d'Ensenyament va confirmar ahir definitivament que 19 col·legis públics de primària de la demarcació començaran el curs mantenint la sisena hora i continuaran sortint a les 17.00 hores. La província té un total de 93 centres públics i la resta, el 80 per cent, seguiran les directrius de la conselleria. A Lleida ciutat, dels 28 centres que té la capital, nou seguiran amb la sisena hora lectiva i la resta no ho farà.

La majoria d'escoles compreses dins de les zones escolars rurals (ZER) han optat per no aplicar canvis i seguir amb la sisena hora el curs que ve. Així, de les 33 ZER, 26 (el 78 per cent) mantindran els seus horaris i només set els reduiran. La conselleria ha ofert a aquests centres la possibilitat de mantindre els seus horaris, al no comptar amb els mateixos recursos que una gran escola.

A mitjans de juny, la majoria de col·legis de Lleida ciutat consultats per aquest diari, com ara Frederic Godàs, Pràctiques I, Pràctiques II, Joc de la Bola, Joan Maragall, Escola Alba o Espiga, van apostar per seguir les directrius d'Ensenyament. En canvi, a les comarques, la situació era més dispar, i mentre en escoles com Jacint Verdaguer, Àngel Guimerà i Maria Mercè Marçal, a Tàrraga, tenien previst con-



Imatge d'arxiu d'una aula de primària del Frederic Godàs.

HORARIS

Els nens dels col·legis sense sisena hora sortiran a les 12.30 al migdia i a les 16.30 a la tarda

tinuar acabant a les 17.00 hores; a la Seu, Albert Vives i Pau Claris van explicar que només anul·larien la sisena hora si la conselleria no els deixava mantindre-la. Per la seua part, als Pallars, els col·legis petits van decidir continuar amb la sisena ho-

ra. La consellera d'Ensenyament, Irene Rigau, ja va explicar que la sisena hora només es mantindrà en "centres desfavorits per lluitar contra el fracàs escolar", a més de les escoles rurals que ho demanin.

Menys professors

Al suprimir la sisena hora, la majoria de col·legis perdran entre un i tres professors (en funció de la seua mida), al combinar-se la supressió amb l'ampliació de la jornada lectiva setmanal dels docents de 23 a 24 hores.

La FAPAC es mostra en contra de la mesura

■ La Federació d'Associacions de Pares d'Alumnes de Catalunya s'ha posicionat en contra de la supressió de la sisena hora lectiva en reiterades ocasions.

La FAPAC argumenta que la mesura obligarà a renegociar els contractes de serveis d'atenció als nens al migdia, a organitzar activitats extraescolars a la tarda, i suposarà el primer pas cap a la jornada intensiva matinal.

LES CLAUS

Escoles públiques

■ El 80% dels col·legis públics de la demarcació de Lleida es quedaran sense sisena hora, seguint les directrius d'Ensenyament. Per contra, la majoria dels centres de les zones rurals la mantindran.

Canvi d'horaris

■ Amb la supressió de l'hora lectiva, els estudiants sortiran a les 12.30 al migdia i a les 16.30 a la tarda.