Tarragona

Conferencias

25 años de las Jornades de Dret del Treball i de Seguretat Social

Se realizarán un total de 8 ponencias sobre relaciones laborales con profesionales de nivel

LAURA ROVIRA
TARRAGONA

El Col·legi de Graduats Socials de Tarragona celebra los 25 años de las *Jornades de Dret del Treball i de Seguretat Social* con una edición muy especial que contará con la participación de profesionales de gran nivel.

Los próximos 5 y 6 de marzo el Hotel SB Ciutat de Tarragona volverá a reunir a más de 230 graduados sociales o profesionales del derecho en uno de los actos más importantes dentro del ámbito del derecho y la economía. Participarán representantes del mundo de la magistratura, la judicatura, la administración y la universidad procedentes de todo el Estado para debatir y reflexionar sobre temas como la protección de datos, el registro salarial o los nuevos retos en la conciliación de la vida personal y laboral.

Entre los asistentes se encontrarán varios magistrados del Tribunal Supremo, de los Tribunals Superiors de Justícia de Catalunya y Madrid o la expresidenta del Tribunal Constitucional. Esta representación profesional y mediática estará encabezada por Rosa Maria Virolès, magistrada del Tribunal Supremo y directora técnica de estas jornadas, que será la encargada de realizar la primera conferencia basada en las desigualdades de la conciliación y en la necesidad de una perspectiva de género.

Presentación de la 25a edición de las Jornades del Col·legi de Graduats Socials. FOTO: PERE FERRÉ

Ampliar el público

Como principal novedad de este año, destaca la participación del reconocido y mediático economista José Maria Gay de Liébana, que dará una ponencia de base económica el jueves 5 de marzo a la 13 del mediodía bajo el título: *L'actual moment econòmic i la seva incidència en el mercat laboral*. Además de la relevancia profesional de Liébana, la participación del famoso economista en estas jornadas también pretende ampliar el público y abrir este acto a personas relacionadas con el mundo empresarial o con la sociedad en general. «Aprovechamos los 25 años para tener una ponencia diferente, menos técnica y más abierta impartida por una figura mucho más conocida», comenta Anna Maria Asamà, presidenta del Col·legi de Graduats de Tarragona, que afronta este aniversario con muchas ganas: «No existen otras jornadas de este ámbito específico que hayan seguido 25 años. Es un orgullo haber consolidado este acto y dotado de prestigio la ciudad de Tarragona», expresa Asamà. Respecto al contenido de las ponencias, todas girarán en torno a los temas de más actualidad y interés para los profesionales de este sector. Además de la conciliación personal y laboral, la Protección de datos en el ámbito laboral también estará presente a cargo de Ana María Orellana, magistrada de la Sala Social del TSJ de Madrid; y Carlos Hugo Precido, magistrado de la Sala Social del TSJ de Catalunya, que hablaran sobre esta cuestión el jueves 5 de marzo a partir de las 11.30 de la mañana.

Un aniversario muy completo

Así pues, esta nueva edición de las Jornades de Dret del Treball i de Seguretat Social celebraran su 25 aniversario con dos días llenos de actividad formada por once ponentes de gran nivel y trayectoria profesional que impartirán una gran variedad de debates en los que la actualidad estará muy presente.

Programación

Dos días, once profesionales y ocho ponencias

La 25a edición de las Jornades de Dret del Treball i de Seguretat Social empezará el jueves 5 de marzo a las 10 de la mañana con una conferencia sobre la conciliación de la vida personal, familiar y laboral. A las 11.30 tendrá lugar un debate sobre la protección de datos que seguirá con la participación de la ponencia económica de Gay de Liébana. Por la tarde, a partir de las 16.30h, se trataran cuestiones actuales sobre el despido laboral. El viernes 6 de marzo, la actividad empezará a las 9.30 de la mañana con una ponencia sobre las perspectivas de la reforma laboral y seguirá con un debate sobre los avances legislativos y las relaciones laborales. El acto de cierre se realizará a la 13.30h.

Servicios

Sale a licitación el contrato del comedor de las Llars d'Infants por dos millones

N. MUÑOZ
TARRAGONA

Los menús que se sirven a los niños en las Llars d'Infants municipales deberán estar elaborados con aceite de oliva o de oliva virgen. Esta es una de las cláusulas que contempla el contrato que salió a licitación ayer.

El valor estimado de la concesión, por dos años, es de 1.905.124,90 € sin IVA. La misma está dividida en dos lotes: la primera contempla las Llars d'Infants Cèsar August y Sant Pere i Sant Pau; y la segunda las de El Ninot, La Taronja, El Serrallo, El Miracle, Sant Salvador, Bonavista y L'Arrabassada.

Las empresas que presenten ofertas obtendrán consideración adicional si ofrecen productos biológicos y si cuentan con proveedores locales.

Agua embotellada

El contrato tiene un apartado entero dedicado a la calidad de las materias primas y la forma de elaboración de los alimentos.

Entre las condiciones que deberán garantizar se encuentra que «el aceite utilizado en todas las preparaciones sea siempre aceite de oliva virgen o o virgen extra».

Contempla también que la empresa adjudicataria facilitará agua embotellada de baja mineralización para todas las personas usuarias (tanto niños como trabajadores) en garrafas de mínimo cinco litros «para minimizar la generación de residuos».

Destaca el hecho de que la sal no podrá utilizarse en los menús destinados a menores de doce meses. A partir de esa edad se cocinará con «poca sal».

Se especifica que las ensaladas, «compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales», deben estar constituidas «por vegetales de diversos colores».

Los pescados deberán de ser de primera calidad y preferentemente frescos. No se usarán peces de gran medida, como pez espada, atún, tiburón o merluza de río; tampoco panga ni perca.

Destaca, además, que no se incluirán alimentos cocinados mediante fritura por inmersión ni alimentos precocinados como patatas congeladas o fritas embolsadas, pastelitos, croquetas o varitas de merluza, entre otros. Tampoco se servirán alimentos que contengan grasas trans o hidrogenadas, como margarinas y bollería industrial.

Declarar los alergenos

La empresa también deberá declarar todos los ingredientes empleados y deberá elaborar menús especiales para atender a razones médicas, religiosas o culturales.

Se creará una comisión de seguimiento del servicio en la que participará la empresa adjudicataria y que se reunirá por lo menos dos veces al año.