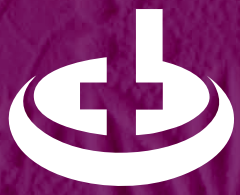


CLÍNICA BOFILL

ProActive Health

BASAL

DIABÈTICA

TOVA F.M.

SENSE GREIX

INFANTIL

MENU

DEPARTAMENT DE RESTAURACIÓ I NUTRICIÓ

CLÍNICA BOFILL

ProActive Health

DEPARTAMENT DE RESTAURACIÓ I NUTRICIÓ

BASAL

DIABÈTICA

TOVA F.M.

SENSE GREIX

INFANTIL

CLÍNICA BOFILL
ProActive Health

DEPARTAMENT DE RESTAURACIÓ I NUTRICIÓ DE LA CLÍNICA BOFILL

Una alimentació per recuperar la salut

La Clínica Bofill disposa de cuina pròpia, equipada amb la tecnologia més avançada pel que fa a restauració i nutrició.

L'equip està format per restauradors, nutricionistes clínics, cuiners i auxiliars de cuina. Tots nosaltres treballem amb una estreta col·laboració amb la resta de departaments de la clínica per tal d'elaborar, des del punt de vista de la tradició i la bona cuina, menús adaptats a les possibles patologies que els pacients de la Clínica Bofill puguin tenir.

El nostre principal objectiu és que els pacients gaudeixin d'un bon àpat i d'un bon servei alhora que col·laborem en la millora de la seva salut.

El pacient tria què vol menjar

A la Clínica Bofill, els nostres pacients poden escollir el menú que els vingui més de gust segons les seves preferències personals, religioses i culturals. Cada dia reben la carta a la seva habitació i trien entre diversos plats variats i equilibrats, això sí, amb l'assessorament de la nutricionista, que adapta la dieta a la malaltia en qüestió o a les circumstàncies de cada cas (possibles intoleràncies o al·lèrgies).

D'aquesta manera s'assoleix una millor acceptabilitat i una millor ingesta en tots els àpats del dia (esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó) i, al mateix temps, es promou una educació alimentària per quan es doni l'alta hospitalària.

La visita diària dels responsables de l'àrea nutricionista de la Clínica Bofill als pacients implica també un control exhaustiu de l'acceptació i la seguretat de la dieta, i de l'evolució de la salut de la persona. Un cop elaborats els plats sota unes condicions d'higiene excepcionals, s'omplen les safates tèrmiques amb les dietes pautades i es fa el repartiment a les habitacions.

IMPORTANTE:
TOTES DIETA
Dolç / 1

INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS

S'ha de comunicar la presència en els aliments dels següents productes o substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies.

- GLUTEN
- CRUSTACIS
- OUS
- PEIX
- CACAUETS
- SOJA
- LÀCTICS
- FRUITS DE CLOSCA
- API
- MOSTASSA
- GRANS DE SÈSAM
- DIÒXID DE SOFRE I SULFITS
- TRAMÚS
- MOL·LUSCS

ESMORZAR

BARRETA o LLONGUET
(Barreta de 55 g de pa blanc, integral o sense sal. Disponible també sense gluten)

TORRADETES
(Torrada de pa normal, integral o sense sal)

CEREALS TORRATS
(Corn Flakes)

MARGARINA
(100% vegetal)

MELMELADA DE FRUITA
(Préssec, pruna o maduixa)

PERNIL DOLÇ
(D'espatlla, sense gluten ni lactosa)

FORMATGE SUAU
(Formatge Edam)

CAFÈ 'RICH ROAST'
(Nestlé)

TE NEGRE 'ENGLISH BREAKFAST'
(Te excepcional Dilmah)

LLET DE VACA SEMIDESNATADA

SUC DE FRUITA o FRUITA DE TEMPORADA
(Taronja, poma, préssec...)

L'esmorzar basat en la dieta mediterrània és un dels més sans i recomanables. Es recomana una ració de farinacis, làctics, fruita i quelcom de proteïna.

Nota: per a qualsevol petició especial, consulteu a infermeria. Gràcies.

BERENAR

GALETES MARIA
(María Gullón, 5 unitats)

MAGDALENES
(Magdalenes quadrades, 2 unitats)

SUC DE FRUITA o FRUITA DE TEMPORADA
(Taronja, poma, préssec...)

CAFÈ AMB LLET
(Cafè 'roast' i llet semidesnatada)

IOGURT
(Natural, desnatat o de fruita)

El berenar també és important dins d'una alimentació equilibrada. No és exclusiu per als nens, sinó que també poden prendre'l –i han de fer-ho– els adults. La Societat Espanyola de Nutrició Comunitària (SENC) recomana fer 5 àpats al dia. El berenar aporta el 10% de l'energia total del dia que el nostre cos necessita. La importància d'aquest àpat rau en el fet que prendre alguna cosa per berenar ajuda a equilibrar els àpats, així com a controlar la gana tot evitant que piquem aliments poc saludables o poc indicats entre hores, i a controlar les quantitats que mengem en el sopar. Així doncs, aquest ha de ser lleuger.

Nota: per a qualsevol petició especial, consulteu a infermeria. Gràcies.

BASAL

Dieta indicada per mantenir un bon estat nutricional. La dieta es basa en una alimentació equilibrada, variada i saludable. Es respecten les preferències del pacient.

DINAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

VERDURA DEL DIA
(Patata amb mongeta, espinacs o bròquil)

GASPATXO
(Tomata, pebrot vermell, all, oli, vinagre...)

o

VICHYSSOISE
(Porros, patata, brou i nata)

AMANIDES
(Pollastre, arròs, llegums o de temporada)

SEGONS PLATS

Dilluns: LLIBRETS DE LLOM AMB TOMATA AL FORN

o

TURBOT AL FORN AMB SALSA DE PIQUILLOS

Dimarts: BISTEC DE VEDELLA AMB VERDURETES

o

LLUÇ AMB SALSA VERDA I CLOÏSSES

Dimecres: OUS REMENATS AMB ESPÀRRECS I YORK

o

BACALLÀ AL VAPOR AMB OLIVADA

Dijous: ARRÒS A LA CASSOLA

o

BLANQUETA DE GALL DINDI AL FORN

Divendres: MUSSACA DE VEDELLA

o

FILET DE PEIX BLANC AROMÀTIC

Dissabte: HAMBURGUESA DE TONYINA AMB SALTEJAT

o

BOTIFARRA AMB POMA I CEBA

Diumenge i festius: CANELONS DE CARN GRATINATS i POLLASTRE AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT, FLAM, GELAT, NATILLA, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS (per escollir)

NORMAL, INTEGRAL, SENSE SAL, TORRADETES o PA SENSE GLUTEN

SOPAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

PURÉS o CREMES
(Patata, pastanaga, verdures...)

VERDURA DEL DIA
(Patata, mongeta, espinacs o bròquil)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

PA DE PAGÈS AMB TOMATA
(Pernil dolç, formatge o pernil del país)

SEGONS PLATS

Dilluns: OUS DURS AMB PÈSOLS I PASTANAGA
o
CUETA DE RAP AL FORN

Dimarts: POLLASTRE A LA PLANXA
o
CRESTES DE TONYINA AL FORN

Dimecres: HAMBURGUESA AMB PATATES AMB PELA
o
VARETES DE LLUÇ AMB ENCIAM

Dijous: BROQUETES DE POLLASTRE
o
TRUITA DE PATATES

Divendres: SALSITXES AMB TOMATA
o
CROQUETES DE BACALLÀ

Dissabte: ESCALOPA DE POLLASTRE
o
FILET DE PEIX BLANC A LA PLANXA

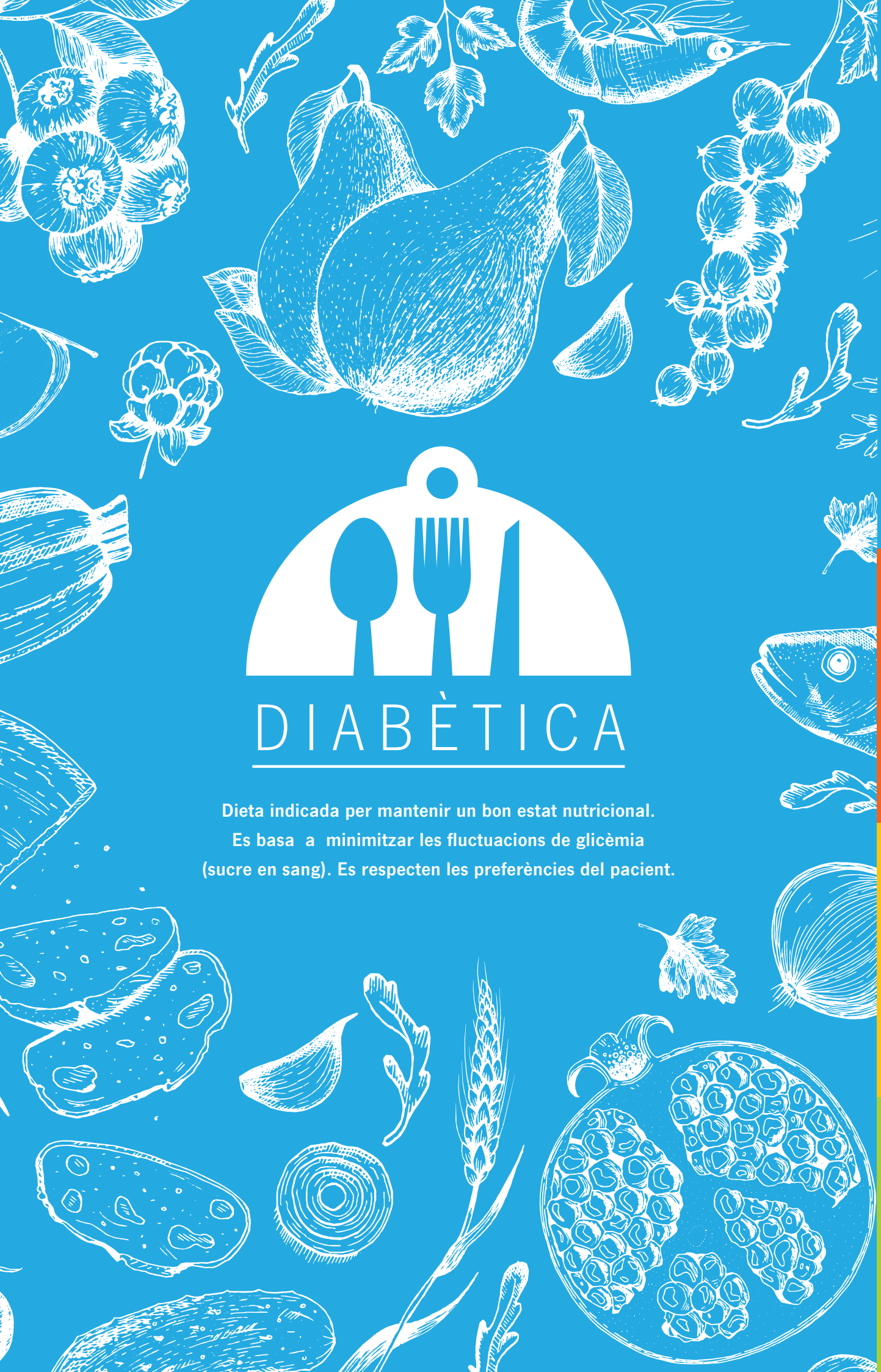
Diumenge i festius: CREMA DE VERDURES i PAELLA AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT, FLAM, GELAT, NATILLA, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS (per escollir)

NORMAL, INTEGRAL, SENSE SAL, TORRADETES o PA SENSE GLUTEN



DIABÈTICA

Dieta indicada per mantenir un bon estat nutricional. Es basa a minimitzar les fluctuacions de glicèmia (sucre en sang). Es respecten les preferències del pacient.

DIABÈTICA

TOVA F.M.

SENSE GREIX

INFANTIL

DINAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

VERDURA DEL DIA
(Patata amb mongeta, espinacs o bròquil)

GASPATXO
(Tomata, pebrot vermell, all, oli, vinagre...)
o
VICHYSSOISE
(Porros, patata, brou i nata)

AMANIDES
(Pollastre, arròs, llegums o de temporada)

SEGONS PLATS

Dilluns: LLIBRETS DE LLOM AMB TOMATA AL FORN
o
TURBOT AL FORN AMB SALSA DE PIQUILLOS

Dimarts: BISTEC DE VEDELLA AMB VERDURETES
o
LLUÇ AMB SALSA VERDA I CLOÏSES

Dimecres: OUS REMENATS AMB ESPÀRRECS I YORK
o
BACALLÀ AL VAPOR AMB OLIVADA

Dijous: ARRÒS A LA CASSOLA (*)
o
BLANQUETA DE GALL DINDI AL FORN

Divendres: MUSSACA DE VEDELLA
o
FILET DE PEIX BLANC AROMÀTIC

Dissabte: HAMBURGUESA DE TONYINA AMB SALTEJAT
o
BOTIFARRA AMB POMA I CEBA

Diumenge i festius: CANELONS DE CARN GRATINATS i POLLASTRE AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT, FLAM, GELAT, NATILLA, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS (per escollir)

NORMAL, INTEGRAL, SENSE SAL, TORRADETES o PA SENSE GLUTEN

SOPAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

PURÉS o CREMES
(De verdures variades)

VERDURA DEL DIA
(Patata, mongeta, espinacs o bròquil)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

AMANIDA VERDA
(Enciam, tomata, pastanaga, ceba...)

SEGONS PLATS

Dilluns: OUS DURS AMB PÈSOLS I PASTANAGA
o
CUETA DE RAP AL FORN

Dimarts: POLLASTRE A LA PLANXA
o
CRESTES DE TONYINA AL FORN

Dimecres: HAMBURGUESA AMB PATATES AMB PELA
o
VARETES DE LLUÇ AMB ENCIAM

Dijous: BROQUETES DE POLLASTRE
o
TRUITA DE PATATES

Divendres: SALSITXES AMB TOMATA
o
CROQUETES DE BACALLÀ

Dissabte: ESCALOPA DE POLLASTRE
o
FILET DE PEIX BLANC A LA PLANXA

Diumenge i festius: CREMA DE VERDURES i MUSSOLA AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT, FLAM, GELAT, NATILLA, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS (per escollir)

NORMAL, INTEGRAL, SENSE SAL, TORRADETES o PA SENSE GLUTEN

DIABÈTICA
TOVA F.M.
SENSE GREIX
INFANTIL

TOVA-FÀCIL
MASTICACIÓ

Dieta indicada per a pacients amb dificultat de masticació, sense necessitats dietètiques especifiques, només tenint en compte la consistència suau i la textura dels aliments.

TOVA F.M.

SENSE GREIX

INFANTIL

DINAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

VERDURA DEL DIA
(Patata, mongeta, espinacs o bròquil)

GASPATXO
(Tomata, pebrot vermell, all, oli, vinagre...)
o
VICHYSSOISE
(Porros, patata, brou i nata)

LLEGUMS AMB PATATA I OLI
(Llenties, cigrons o mongetes seques)

SEGONS PLATS

Dilluns: CROQUETES DE CARN AMB TOMATA AL FORN
o
TURBOT AL FORN AMB SALSA DE PIQUILLOS

Dimarts: HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB VERDURETES
o
LLUÇ AMB SALSA VERDA I CLOÏSSES

Dimecres: OUS REMENATS AMB ESPÀRRECS I YORK
o
BACALLÀ AL VAPOR AMB OLIVADA

Dijous: ARRÒS A LA CASSOLA (*)
o
BLANQUETA DE GALL DINDI AL FORN

Divendres: MUSSACA DE VEDELLA
o
FILET DE PEIX BLANC AROMÀTIC

Dissabte: HAMBURGUESA DE TONYINA AMB SALTEJAT
o
BOTIFARRA AMB POMA I CEBA

Diumenge i festius: CANELONS DE CARN GRATINATS i POLLASTRE AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT, FLAM, GELAT, NATILLA, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS

PA DE MOTLLE

SOPAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

PURÉS o CREMES
(Patata, pastanaga, verdures...)

VERDURA DEL DIA
(Patata, mongeta, espinacs o bròquil)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

PA DE PAGÈS AMB TOMATA
(Pernil dolç, formatge o pernil del país)

SEGONS PLATS

Dilluns: OUS DURS AMB PÈSOLS I PASTANAGA
o
CUETA DE RAP AL FORN

Dimarts: CUIXA DE POLLASTRE A LA PLANXA
o
CRESTES DE TONYINA AL FORN

Dimecres: HAMBURGUESA AMB PATATES AMB PELA
o
VARETES DE LLUÇ AMB ENCIAM

Dijous: BROQUETES DE POLLASTRE
o
TRUITA DE PATATES

Divendres: SALSITXES AMB TOMATA
o
CROQUETES DE BACALLÀ

Dissabte: ESCALOPA DE POLLASTRE
o
FILET DE PEIX BLANC A LA PLANXA

Diumenge i festius: CREMA DE VERDURES i MUSSOLA AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT, FLAM, GELAT, NATILLA, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS

PA DE MOTLLE

TOVA F.M.

SENSE GREIX

INFANTIL

SENSE GREIX

Dieta indicada per mantenir un bon estat nutricional del pacient. Restringeix els greixos de la dieta que poden ocasionar malaltia cardiovascular.
Es respecten les preferències del pacient.

SENSE GREIX

INFANTIL

DINAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

VERDURA DEL DIA
(Patata, mongeta, espinacs o bròquil)

GASPATXO
(Tomata, pebrot vermell, all, oli, vinagre...)

AMANIDES
(Pollastre, arròs o de temporada)

SEGONS PLATS

Dilluns: LLOM A LA PLANXA AMB TOMATA AL FORN
o
TURBOT AL FORN

Dimarts: BISTEC DE VEDELLA AMB VERDURETES
o
LLUÇ A LA PLANXA

Dimecres: OUS REMENATS AMB ESPÀRRECS I YORK
o
BACALLÀ AL VAPOR AMB OLIVADA

Dijous: ARRÒS AMB VERDURES I PÈSOLS
o
BLANQUETA DE GALL DINDI AL FORN

Divendres: POLLASTRE A LA PLANXA
o
FILET DE PEIX BLANC AROMÀTIC

Dissabte: HAMBURGUESA DE TONYINA AMB SALTEJAT
o
BOTIFARRA A LA PLANXA

Diumenge i festius: CANELONS DE CARN GRATINATS i POLLASTRE AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT DESNATAT, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS (per escollir)

NORMAL, INTEGRAL, SENSE SAL, TORRADETES o PA SENSE GLUTEN

SOPAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

PURÉS o CREMES
(Patata, pastanaga, verdures...)

VERDURA DEL DIA
(Patata, mongeta, espinacs o bròquil)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

PA DE PAGÈS AMB TOMATA
(Pernil dolç, pernil del país o tonyina)

SEGONS PLATS

Dilluns: OUS DURS AMB PÈSOLS I PASTANAGA
o
CUETA DE RAP AL FORN

Dimarts: POLLASTRE A LA PLANXA
o
CRESTES DE TONYINA AL FORN

Dimecres: HAMBURGUESA AMB PATATES AMB PELA
o
VARETES DE LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM

Dijous: BROQUETES DE POLLASTRE
o
TRUITA A LA FRANCESA

Divendres: LLOM A LA PLANXA
o
PEIX A LA PLANXA

Dissabte: PERNIL DOLÇ A LA PLANXA
o
FILET DE PEIX BLANC A LA PLANXA

Diumenge i festius: CREMA DE VERDURES i MUSSOLA AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT DESNATAT, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS (per escollir)

NORMAL, INTEGRAL, SENSE SAL, TORRADETES o PA SENSE GLUTEN

SENSE GREIX

INFANTIL

INFANTIL

Dieta indicada per al desenvolupament òptim en la infància. La dieta es basa en una alimentació equilibrada, variada i saludable. Aporta els nutrients necessaris per a l'època de creixement.

DINAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

VERDURA DEL DIA
(Patata, mongeta, espinacs o bròquil)

ARRÒS AMB SALSA DE TOMATA

LLEGUMS AMB PATATA I OLI
(Llenties, cigrons o mongetes seques...)

PER ALS MÉS PETITS
CREMA DE VERDURES AMB POLLASTRE O PEIX

SEGONS PLATS

Dilluns: LLIBRETS DE LLOM AMB TOMATA AL FORN
o
TURBOT AL FORN

Dimarts: BISTEC DE VEDELLA AMB VERDURETES
o
LLUÇ A LA PLANXA

Dimecres: OUS REMENATS AMB PERNIL DE YORK
o
BACALLÀ AL VAPOR

Dijous: ARRÒS A LA CASSOLA
o
BLANQUETA DE GALL DINDI AL FORN

Divendres: MUSSACA DE VEDELLA
o
FILET DE PEIX BLANC AROMÀTIC

Dissabte: HAMBURGUESA DE TONYINA AMB SALTEJAT
o
BOTIFARRA AMB POMA I CEBA

Diumenge i festius: CANELONS DE CARN GRATINATS i POLLASTRE AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT, FLAM, GELAT, NATILLA, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS (per escollir)

NORMAL, INTEGRAL, SENSE SAL, TORRADETES o PA SENSE GLUTEN

SOPAR

PRIMERS PLATS (per escollir)

PURÉ DE PATATA o CREMA DE VERDURES
(Patata, pastanaga, verdures...)

VERDURA DEL DIA
(Patata, mongeta, espinacs o bròquil)

SOPA DE LA CASA
(Pollastre, patata, pastanaga, nap, api, pasta i/o arròs)

PA DE PAGÈS AMB TOMATA
(Pernil dolç, formatge o pernil del país)

SEGONS PLATS

Dilluns: OUS DURS AMB PÈSOLS I PASTANAGA
o
CUETA DE RAP AL FORN

Dimarts: POLLASTRE A LA PLANXA
o
CRESTES DE TONYINA AL FORN

Dimecres: HAMBURGUESA AMB PATATES AMB PELA
o
VARETES DE LLUÇ AMB ENCIAM

Dijous: BROQUETES DE POLLASTRE
o
TRUITA DE PATATES

Divendres: SALSITXES AMB TOMATA
o
CROQUETES DE BACALLÀ

Dissabte: ESCALOPA DE POLLASTRE
o
FILET DE PEIX BLANC A LA PLANXA

Diumenge i festius: CREMA DE VERDURES i MUSSOLA AL FORN

POSTRES (per escollir)

IOGURT, FLAM, GELAT, NATILLA, GELATINA, FRUITA o COMPOTA

PANS (per escollir)

NORMAL, INTEGRAL o TORRADETES

Les propietats dietètiques i terapèutiques del vi són reconegudes actualment per la ciència moderna. Però és evident que aquestes propietats s'expressen millor quan la qualitat del producte és excel·lent.

El vi de bona qualitat, amb un consum moderat en el curs dels àpats, facilita el mecanisme de la digestió. El vi és molt ric en vitamina B2.

Es pot trobar més informació sobre les propietats del vi a la publicació número 2.433 de la "Fundación para la Investigación del Vino (FIVIN)".

CARTA DE VINS I CAVA

BLANC

JAUME SERRA
(D.O. Penedès)

NEGRE

SYNERA
(D.O. Catalunya)

MAYOR DE CASTILLA
(D.O. Ribera del Duero)

ANTAÑO
(D.O. Rioja)

CAVA

MASET BRUT NATURE RESERVA
(D.O. Cava)

Nota: Segons el seu tractament, l'especialista l'informarà si la consumició és adequada en el seu cas.

PROJECTES SOLIDARIS DE LA CLÍNICA BOFILL

La Clínica Bofill executa un extens programa de responsabilitat social corporativa (RSC) des de l'any 2004 que té incidència en l'àmbit local i també a l'exterior, la gran majoria mitjançant l'Associació Pilar Carreras en col·laboració amb la Institució Magdalena Aulina. Per si sola, la clínica ha participat en diferents propostes solidàries i humanitàries de caràcter puntual a Gàmbia, Tailàndia o Birmània amb iniciatives encapçalades per alguns metges, però també a la demarcació de Girona juntament amb Càritas i diverses parròquies per, entre altres accions, repartir menjar entre la gent que no té recursos.

Els projectes més importants que es duen a terme a l'estranger són aquests:

El Paraguai

Després de diverses accions prèvies, l'any 2008 es va iniciar un projecte permanent a la ciutat de Villarrica, al departament de Guairá. En primera instància es van dur a terme ajudes concretes, com ara l'enviament de motocultors, de màquines de cosir o de cadires de rodes. Més endavant s'hi va construir una xarxa de subministrament d'aigua i de pous en zones marginals en resposta a unes necessitats manifestes i avaluades, i també es va millorar la logística del transport. En paral·lel, es van aixecar casetes d'obra per a aquelles famílies desfavorides que vivien en barraques, es van aplicar diferents programes d'alimentació per a infants d'escoles de la regió i es va ajudar de forma continuada a persones de la tercera edat sense recursos. També es van dur a terme diverses intervencions quirúrgiques. No obstant això, l'acció més important va ser la construcció d'una residència perquè noies provinents d'àrees muntanyoses que es trobaven en situació de risc —algunes d'elles en edats compreses entre els 12 i els 16 anys, embarassades i amb fills a càrrec seu— que mai haurien tingut accés a una formació en condicions, hi puguin viure i estudiar. Més endavant se'ls van atorgar beques universitàries. En els últims mesos s'ha construït una nova xarxa de subministrament d'aigua potable a una comunitat indígena.
Actualment, ja són autosostenibles.

República Democràtica del Congo

Un bisbe congolès que vivia a Itàlia es va posar en contacte amb l'Associació Pilar Carreras i va proposar dur a terme diverses accions al seu país. Era l'any 2011. Es va decidir apostar per la formació de metges, la lluita contra les malalties endèmiques i la desnutrició infantil. Primerament, a la localitat de Bunyuca es van construir les infraestructures necessàries per a l'abastiment d'aigua potable, així com ajudes en l'alimentació als orfes, mentre que a Kasindi (frontera amb Uganda) vam participar en la construcció de diferents escoles. No obstant això, la principal acció s'ha desenvolupat a la localitat de Butembo, a la zona de Kivu del Nord, a la fronterera entre Uganda i Ruanda, una regió conflictiva, desfavorida i molt pobra. S'ha construït un centre per formar professionals de la medicina locals en especialitats que allà no existeixen. Les classes les ofereixen diversos metges de la clínica durant les seves vacances costejant-se ells mateixos el viatge i les despeses. El centre de formació consta de tres aules i d'una residència per als professors. En el pis de sota de l'edifici s'hi ubica un consultori mèdic. També s'ha organitzat un espai de reforç per a nens escolaritzats i no escolaritzats, i per a adults.

En l'últim viatge s'ha obert una botiga d'alimentació i s'està a punt d'acabar l'edificació d'una petita escola no reglada per oferir formació professional en fusteria, perruqueria, confecció de roba o mecànica de bicicletes per a nens i nenes del carrer perquè, en el futur, puguin guanyar-se la vida. Són cinc espais que compten amb una aula i un taller.

Al Congo són autosuficients en moltes activitats, però en altres com ara la formació encara no ho són.

Burkina Faso

Es tracta d'un projecte que s'ha endegat aquest 2019 i que es preveu que tindrà una durada d'uns 4 anys. Ja s'han adquirit uns terrenys en una zona interior de Burkina Faso, a l'Àfrica, on s'establirà un centre de formació per a nois i noies que tenen dificultats d'aprenentatge. En paral·lel, es millorarà la part sanitària i d'alimentació de dones amb nens i es buscaran fórmules perquè puguin treballar i subsistir dignament. L'execució del projecte encara està en fase de preparació per adaptar-lo a les possibilitats econòmiques existents. Una curiositat per acabar: com que els mencionats terrenys es troben just al costat del futur aeroport de Bukina Faso, està previst aixecar-hi una petita construcció de zones de treball i habitacions destinada als viatgers, un petit negoci que servirà per finançar les accions socials.

CLÍNICA BOFILL

ProActive Health

CLÍNICA BOFILL

ProActive Health

DEPARTAMENT DE RESTAURACIÓ I NUTRICIÓ

CAT