

JOAN SALLÉS VICERRECTOR DEL CAMPUS DE ÁLAVA

«Apuesto claramente por traer Veterinaria a Vitoria y también me gustaría Fisioterapia»



SALLÉS, asomado a la ventana de su despacho en el Vicerrectorado. / IGOR AIZPURU

Sallés siente que se ve a la Universidad como «una institución voraz en vez de una que ofrece»

ÁNGEL RESA VITORIA

Joan Sallés (Barcelona, 1960) mantiene el acento catalán en la médu-la de su discurso, doce años después de llegar a Vitoria como ganador de una plaza de profesor en Farmacia. Tras una era como decano de su facultad, lleva desde principios de 2004 al frente del Vicerrectorado del campus de Álava, su reducto de la UPV y del que quiere ver cómo crece en todos los sentidos.

—Uno de los últimos proyectos es un parque de pisos de alquiler para universitarios. ¿Se logrará fijar a esos 2.000 ó 3.000 alumnos de fuera que viven en la carretera?

—El objetivo es ofertar más alojamientos y reducir ese número de personas que viajan a diario. Esencialmente tienen el problema los guipuzcoanos por la oferta de transporte escasa, horarios malos y esperas muy elevadas.

—¿A qué precio mensual?

—Deberían ser alquileres sociales, de forma que nadie tuviese que pagar más de 200 ó 250 euros.

—Otra vía es el acuerdo con una fundación por el que los estudiantes comparten vivienda con mayores de la ciudad. ¿Le augura éxito?

—Lanzamos esta opción en el momento en el que la empresa que gana el concurso para construir la nueva residencia decide no llevarla a cabo. Ahora empieza la experiencia y veremos para navidades cómo ha ido funcionando.

Residencia frustrada

—¿Qué sentimiento le genera la renuncia a esa segunda residencia de noventa plazas que se iba a levantar dentro del campus?

—Hombre, a mí de frustración. Fue un asunto que me ocupó el primer año de mandato. Conocíamos la lista de espera de setenta-ochenta personas que se quedan fuera cada año de la residencia Tomás Alfaro. Luego, la empresa sabía 'a priori' que la iba a llenar. Y finalmente se tira para atrás.

—Porque quería más dinero.

—Creo que forzó las tuercas para

que aprobásemos a la larga un aumento de tarifas.

—En el antiguo parking abundaban los autobuses. ¿Le apena que tanta gente no 'viva' el campus?

—Sí, sí, es una pena. La ciudad es la primera a la que le interesa que los estudiantes hagan vida aquí. De hecho, estamos pendientes de un estudio sobre el impacto económico que representa la existencia del campus para Vitoria.

—¿Tiene la sensación de que el impacto favorable es importante?

—Sí. Creo que ese estudio nos va a poner en valor.

—¿Siente que Vitoria no valora la existencia del campus o que ambas partes viven un poco de espaldas?

—A veces se nos ve como una institución voraz, que lo único que hacer es coger o quitar. Cuando yo creo que se nos debe ver como una institución que ofrece.

El soterramiento

—¿Acabará algún día la sensación del campus como lugar donde se va a clase y luego uno se marcha?

—Espero que sí. Y habrá otro elemento fundamental para la ciudad y para la percepción que tiene de nosotros, el soterramiento del tren. Ahora parece que todo lo que está detrás de la vía es invisible, aunque nuestra política siempre ha sido la de abrirnos a la sociedad. Nuestros servicios son también para los ciudadanos: el comedor, la biblioteca, los conciertos... Espero que una vez que se nos vea en el centro de la ciudad desaparezcan las retenciones.

—¿Qué quiere ver en ese espacio liberado por el soterramiento?

—Me gustaría ver un edificio mezcla entre los centros cívicos y un centro universitario, un elemento central en el campus para acoger esa relación sociedad-universidad. Para actividades culturales, tiendas, servicios...

—Al entendimiento por el estómago. El comedor universitario es para muchos ciudadanos la parte más conocida y utilizada del campus.

—Si señor. Nuestras encuestas dicen que el 20% de quienes

Arabako Foru Aldundia
 Kultur, Gasteia eta Kirol Saria
 Diputación Foral de Álava
 Departamento de Cultura, Juventud y Deportes
 EUSKO JAURLARITZA
 GOBIERNO VASCO

Escuela de Teatro

ABIERTA MATRÍCULA

FORMACIÓN DE ACTORES PROFESIONALES NIÑOS, JÓVENES Y ADULTOS

Reyes Católicos, 4-bajo - Tel. 945 28 45 42
Fax 945 28 56 45 - porpol@porpolteatro.com

Se precisa PROFESOR/A DE INGLÉS Y PROFESOR/A DE ALEMÁN
(Nativo o bilingüe)
Para impartir clases en academia y empresas
Tfno.: 945 000 542

SE NECESITA MECÁNICO
PARA REPARACIÓN DE MAQUINARIA DE OBRAS PÚBLICAS CON EXPERIENCIA EN HIDRÁULICA
Razón: 945 26 03 66
616 194 362

EMPRESA NACIONAL DE TRANSPORTE URGENTE Y MENSAJERIA Precisa

COMERCIAL

PARA LA DELEGACIÓN EN VITORIA

Se requiere:
-Edad entre 25 y 40 años
-Experiencia profesional

Se ofrece:
-Incorporación inmediata con contrato laboral
-Sueldo + incentivos
-Formación a cargo de la empresa

Interesados llamar al 945 120 800

Empresa distribuidora con sede en Vitoria lider en su sector selecciona para la provincia de Álava:

COMERCIAL

- Edad entre 25 y 35 años.
- Buena presencia y dotes comunicativas
- Imprescindible experiencia como comercial
- En un principio coche propio con todos los gastos pagados. Más adelante coche de empresa.
- Alta en el Régimen General de la Seguridad Social
- Remuneración en tomo a 25.000,00 euros.
- Cartera de clientes Zona de Álava
- Formación a cargo de la empresa
- Apoyo de proveedores y S.A.T.

Interesados enviar curriculum al apartado de correos 669 de San Sebastián indicando REF. COMERCIAL

comen aquí llegan de la calle. Es muy interesante. Lo que no es interesante es que muchos de ellos nos vienen con el coche. Que vengán, pero a pie o en bicicleta.

—No tendrán más remedio con la supresión de doscientos aparcamientos por la construcción del centro de investigación. ¿Cuál es la filosofía para este edificio?

—Yo quiero que sea el elemento central de la excelencia científica o investigadora, especialmente en áreas biosanitarias y de seguridad alimentaria.

—Ese inmueble ocupa un tercio de la parcela y quiere utilizar el resto para futuras expansiones. ¿Cuáles?

—Otra necesidad que tiene que ver con el desarrollo académico es un nuevo aula. Lo que hay se nos queda pequeño en un campus que cada vez tiene más alumnos.

Demografía y comodidad

—¿Pese al descenso de matriculaciones? ¿La baja se debe sólo a factores demográficos o los hay más profundos?

—Andamos por los 8.300 alumnos, que está muy bien, por encima de universidades uniprovinciales, como La Rioja o la pública de Navarra. En todo caso, por encima de lo que representa la población en Euskadi. Y lo del descenso de matriculaciones se debe a una cuestión demográfica, aunque también están perdiendo peso titulaciones que no deberían hacerlo por su mercado de trabajo, como las telecomunicaciones o las ingenierías químicas. Tengo la sensación triste de que el alumno, cada vez más, busca carreras que no le requieran mucho esfuerzo.

—¿Es dura la competencia de la Formación Profesional?

—No. Al revés, nos propociona alumnos. Un 30% de quienes cursan FP vuelve a la Universidad.

—¿Detecta fuga de cerebros en Álava?

—Cuando se habla de fuga de cerebros habría que matizar qué se entiende por eso. Para mí es gente 'senior', consolidada, ya for-

«He encontrado más cariño aquí del que vosotros sentiríais en Barcelona»

A. RESA VITORIA

—Joan Sallés es de Ciencias. ¿Mira por encima del hombro a los de Letras?

—¡Qué va! Yo te diría que los de Ciencias pensamos que somos inferiores, creemos que vosotros sois gente con una formación cultural muy intensa que nos genera hasta cierto complejo.

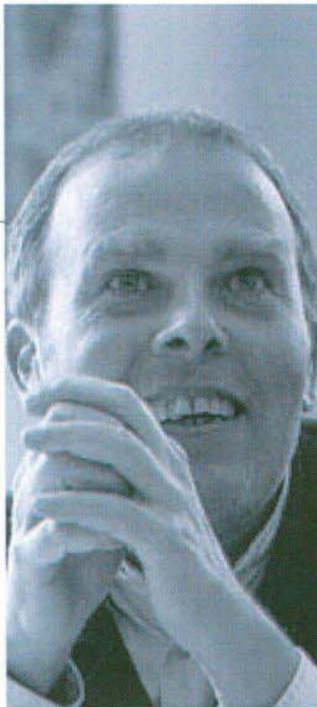
—¿Bologna es la palabra que más quebraderos de cabeza le ha producido en los últimos meses?

—Sí, sí, je, je...

—Explique en qué consiste la dichosa homologación europea de títulos.

—Bologna es un espacio europeo de educación superior. Va a haber un reconocimiento inmediato de los estudios y de la capacitación profesional que facilitará la movilidad. Y el alumno va a ver las ventajas de estudiar en la UPV, en Grenoble o al contrario.

—¿Y qué responde a los críticos?



Sonriente en la entrevista.

«Andamos por los 8.300 alumnos, más que La Rioja o la pública de Navarra»

mada, con tesis doctoral, experiencia en el extranjero y que después opta por seguir fuera. No los que están haciendo la tesis y aún se están formando.

—¿Cómo reacciona el vicerrector ante el latiguillo que define a la Universidad como 'fábrica de parados'?

—Me parece una definición absurda. No sé qué intenciones perversas hay detrás de esa frase, pero esconde modelos sociales que no me gustan. A todos nos interesa que nuestra gente esté muy preparada. Yo no quiero una sociedad basada en trabajos de poca calidad y de gente que, una vez colocada, sepa que su vida tiene un tope.

—Excelencia siempre.

—Claro, je, je. A la larga siempre te salva; lo otro te condena. No quiero una sociedad dócil o doma-

ble. No es nada contra los oficios, sino contra el ataque a la formación de la gente. Además, lo de la 'fábrica de parados' no es real.

OPE universitaria

—Quieren una oferta pública de empleo para la UPV. ¿Cuánto personal y qué puestos en el campus de Álava?

—Dicen que es un elemento de mercantilización de la Universidad porque podemos caer en manos de las empresas. Depende de las posiciones políticas. Pero es que hay una mayoría de alumnos que quiere disponer de esa oportunidad de hacer prácticas en empresas. ¿Eso es malo?

—¿Le aburren las etiquetas políticas de este país?

—Sí, aquí la politización es más alta que en otros lados. Yo no tuve etiqueta para este cargo, pero probablemente se piense de mí que la tengo por haber apoyado a un determinado rector. Quizá es porque somos un país

pequeño y las etiquetas facilitan saber, aunque sea injusto, dónde está cada uno. Pero los prejuicios son malos, no me gustan nada.

—Doce años aquí y su acento catalán permanece incólume. ¿Adaptado a Vitoria o Barcelona tira?

—Adaptado, sí. Pero allí están mis padres y me tira aquello, ¿eh? Cada noche veo la TV3. Pero como me lié con una vasca, no hay que darle vueltas, je, je.

—¿Cómo ve a los vascos?

—Siempre he encontrado más cariño aquí del que vosotros sentiríais en Barcelona. Sois bastante cerrados, como nosotros. Cuesta mucho entrar en las casas, pero si entras es para toda la vida. No es una alegría rápida en la que, finalmente, detrás no hay nada. Y sabéis divertiros más que los catalanes. Por ejemplo, el concepto de la cuadrilla.

«Tengo la sensación triste de que se buscan carreras de menos esfuerzo»

—Creo que son unas seiscientas para toda la UPV. O sea, que para nosotros, de unas noventa o cien en administración y servicios. Hemos acumulado una plantilla precaria y la OPE quiere pasar de eventualidades del 60% del personal a una estabilidad mucho mayor. Además, ahora mismo nuestros trabajadores no tienen capacidad de progreso en su propia carrera laboral. Y todo esto es insostenible.

—Hace tres años quería titulaciones para Vitoria como Turismo y Enología. Ahora habla de Veterinaria y Fisioterapia. ¿Qué se puede traer razonablemente?

—Esto de razonable, je, je... Si hay que pasarlo por el filtro económico me dirán que no, je, je... Pero sí me gustaría Veterinaria, clarisi-

mamente. Es cara porque implica tener una clínica y, por lo tanto, una inversión muy potente. Pero me parece razonable porque no se oferta en esta comunidad y no es lógico que nuestros ciudadanos tengan que ir a Zaragoza, a Barcelona, a León, a Galicia... Siendo, como somos, la única universidad pública, deberíamos ofertar aquellos estudios profesionalmente claros, como Fisioterapia también. En lo que se refiere a Turismo y Enología, estamos a expensas de que el Gobierno vasco saque el decreto de grado y de postgrado.

—También en 2004 'escandalizó' al manifestar que a Vitoria le vendrían bien las universidades privadas. ¿Lo mantiene?

—Yo lo mantengo porque generaríamos más sensación de ciudad universitaria. Ya hubo un intento de la Universidad de Deusto y se marchó porque ofertaba algo que la UPV ya tiene. Si han de existir tiene que ser con planteamientos originales.

■ a.resa@diario-elcorreo.com

LIBERTAD
90 m². 2 Dormitorios. Salón. Cocina montada. Camarote encima de vivienda. Garaje opcional.
385.000 €
64.060.000.-Ptas
C/RIOJA, 10 - Tel: 945 12 17 17

FRANCO-TREVIÑO
SE VENDE CHALET
3 dorm, baño, aseo, cocina y garaje.
130 m² útiles. Parcela de 250 m²
247.000 €
(41.000.000 ptas)
Tf. 661 000 111

¡OPORTUNIDAD UNICA!
SE VENDE ADOSADO EN MURGUIA
Completamente amueblado, cocina, dormitorios, armarios empotrados, etc. Tasación en vigor efectuada por el BBVA de 400.000 €. Precio venta: 325.000 €. Abstenerse inmobiliarias
Tels. 697962579 y 607950709

CONCESIONARIO DE AUTOMOVILES
Necesita
MECANICO ELECTRICISTA
Con experiencia
Enviar C.V. a Consulting Social Alavés, Calle Avendaño, 1 bajo, 01008 VITORIA. Ref. MECANICO.

PISO PARQUE DEL NORTE (MOLINUEVO C/ URBINA)
115m. Reformado. 3 hab., salón, cocina-comedor 20m, 2 vestidores, 2 baños, hidromasaje, hilo musical, c.c. peatonal, terraza-despensa cubierta, camarote, portal cota cero, altura y vistas, garaje opcional. Particular.
425.000 €. TLF: 678603006

OPORTUNIDAD TREVIÑO
SE VENDE APARTAMENTO
142.740 €
(23.750.000 PTAS)
TF. 619 407 150

Agencia inmobiliaria selecciona:
ADMINISTRATIVO COMERCIAL
Se garantiza confidencialidad
Enviar C.V. al apdo. 140-01080 Vitoria-Gasteiz. Indicando en el sobre la Ref. Adm. Comercial

MENDIOLA
A 5 MIN. DE VITORIA.
Se vende chalet individual con jardín. 216 m² construidos. Garaje para dos coches. Salón-comedor, cocina con despensa, 4 hab. y 3 baños. **Materiales de 1ª calidad.**

ALEGRÍA-DULANTZI
DÚPLEX
168 m² de superficie construida. Trastero de 46 m². 3 hab, 3 baños, cocina-comedor. **Materiales de 1ª calidad.**
255.000 €

CASA CHALET
109 m² de superficie construida. Salón-comedor, cocina grande, 3 hab. y 2 baños. **Materiales de 1ª calidad.**
290.000 €
Entrega verano 2008

SANTA CRUZ DE CAMPEZO

PRÓXIMA CONSTRUCCIÓN
4 Dúplex en el centro del pueblo.
Entrega 2008

Información
Tel.: 945 12 00 22

SE NECESITA CHICO PARA ALMACÉN
Con carné de conducir y conocimientos básicos de informática
Tfno de contacto:
651702340

EL DR. CHRISTIAN CHAMS
Especialista en rejuvenecimiento facial sin cirugía
Dr. Chams
"El arte de esculpir el rostro"
Pasa consulta todos los meses en BILBAO
La próxima visita será en octubre.
Para solicitar consulta es imprescindible contactar a través del número: 696 12 70 25

ITURRITXU
87 m². 3 Dormitorios. Salón. Cocina. Baño. Aseo. Camarote. Completamente reformado.
331.188 €
55.105.000.-Ptas
C/RIOJA, 10 - Tel: 945 12 17 17

Parada y fonda



El restaurante Chivo se encuentra en Zamora. Abajo, Agustín Gamazo.

Restaurante Chivo

Hoy nos desplazamos hasta este restaurante zamorano especializado en carnes y pescados, inaugurado hace seis y que recientemente ha sufrido una pequeña reforma en los techos de los comedores, convirtiéndolos en abuhardillados, al estilo de una casona castellana. En cuanto al resto, la filosofía de este establecimiento de Morales de Toro y su culinaria se mantiene intacta. De ello, se encargan Agustín Gamazo Martín y su hermana Fátima, que han tomado el relevo a su progenitor, Agustín Gamazo, en la actualidad jubilado, pero que todavía conserva esa buena mano para el asado, aunque hoy sea la de su hijo la que haga el lechazo asado, asado y no cocido, ya que descanza sobre una cama de sarmiento y no toca el líquido, tal y como ocurre en muchos locales que ofrecen este plato.

Impulsado por las inquietudes que le ha transmitido su padre, Agustín Gamazo Martín oficia una culinaria castellana y vasca. Habéis leído bien, 'vasca', cocina que aprendió durante su estancia de cinco años en el restaurante donostiarra Errota Txiki, propiedad de su familia, en donde aprendió a preparar toda una suerte de recetas vascas como los txipirones en su tinta, los cogotes de merluza, el bacalao, el rape, el besugo, etcétera. Experiencia profesional a la que hay que sumar lo aprendido junto con su padre y a la suya propia en los 16 años que lleva al frente de la cocina de esta casa. Entre sus propuestas aparecen el *pastel de*



tarta de manzana con foie en una reducción de oporto con frutos secos, el pulpo braseado en una crema de pulpa de tomate, el mero a la donostiarra, el solomillo de carne de Aliste (marca de garantía zamorana) y, por supuesto, el lechazo asado (siempre por encargo).

Estas elaboraciones se pueden acompañar por una carta de vinos que, como no podía ser de otra forma, está dominada por referencias de las bodegas de los alrededores, acogidas a la D.O. Toro. Ofrece una cocina sencilla, pero a la vez grande, con lo que conlleva este término, prácticamente imposible de encontrar hoy en día. Cita obligada si uno se acerca por la zona. Cierra el domingo por la noche.

Precio medio: 35 -40 (IVA aparte)
Puntuación restaurante: 14/20
Carta de vinos: 7/10

Restaurante Chivo
Avenida Comuneros, s/n
Morales de Toro. Zamora
Tel. 980 69 82 62

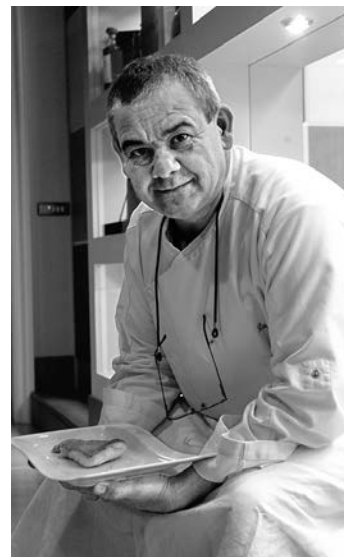
Buen sabor

Comandado por el jefe de cocina, Daniel García, es uno de los restaurantes clásicos de la capital vizcaína. TEXTO Mikel Zeberio FOTOS Manuel Cuadro

Restaurante Zortziko

Enclavado en un edificio de Alameda Mazarredo declarado Monumento Histórico, situado en pleno centro de Bilbao, el Zortziko abrió sus puertas el 13 de abril de 1989. Desde entonces este establecimiento es uno de los restaurantes clásicos por derecho propio de la capital vizcaína. Propiedad de la familia García, su cabeza visible es Daniel García, el jefe de cocina y el 'culpable' de que este restaurante se encuentre entre los *top* de la ciudad.

Daniel es algo así como el repertorio viviente del recetario vasco en versión elegante y moderna. Curioso e inconformista, este cocinero pone su corazón, su técnica, su creatividad y su imaginación en todos y cada uno de los platos que salen de sus fogones. Comenzó a trabajar con sólo 13 años cerca de su pueblo natal, en Béjar (Salamanca), y de allí vino a Bilbao para hacerlo en el Hotel Carlton, donde empezó su aprendizaje de la mano de su padre. Posteriormente, montó un pequeño restaurante fuera de la ciudad aunque muy cerca, volviendo más tarde para abrir el Zortziko junto con sus hermanos. Y si en 1983 la Sociedad Bilbaína le tildó de "nuevo valor joven de la cocina del país" y ocho años después recibió una estrella Michelin, hoy la gastronomía de Bilbao, de Euskadi y del Esta-



Daniel García, jefe de cocina.

do no pueden entenderse sin su persona ni su culinaria. Algunas de las propuestas que aparecen en su carta son el *cangrejo real con semilla de amapola y raviolis de manzana y foie*, el *marmitako de txipiron*, el *mero a la plancha con su pilpil*, el *salmonte con jugo de fresa, tomillo y helado de yuca*, la *ensalada tibia de amanitas, vieira, trufa y hierbas aromáticas*, la *presa de cerdo ibérico servida con jugo de zanahoria, naranja y risotto de alubia amarilla* y platos dulces como el bautizado con el nombre de *Postre de los chocolates*. Esta culina-

ria se puede disfrutar acompañada por las 600 referencias que conforman la bodega, gestionada por Mikel García, el sumiller, y en la que dominan los riojas. A pesar de ello, es una carta muy internacional, ya que hay vinos de prácticamente todos los países del mundo. En cuanto a la decoración, una estética clásica envuelve los comedores, dirigidos por Óscar Vila San Vicente, el jefe de sala. Aparte de los salones, el Zortziko cuenta con otros dos espacios dentro del propio establecimiento, el reservado inglés y el txoko, en este último los comensales también pueden probar esta cocina rodeados de botellas de vino. Y no podemos dejar de citar otro espacio, multifuncional, el Aula de Cocina, que acoge desde cursos de cocina hasta jornadas gastronómicas, entre otras actividades. Cierra el domingo y el lunes todo el día.

Precio medio: 80
Precio menú degustación: 85 (IVA no incluido)
Puntuación restaurante: 17/20
Carta de vinos: 7/10

Restaurante Zortziko
Alameda Mazarredo, 17
Bilbao
Tel. 94 423 97 43
Fax: 94 423 23 63
E-mail: zortziko@zortziko.es
Página web: www.zortziko.es



El comedor inglés de Zortziko, situado en Mazarredo.

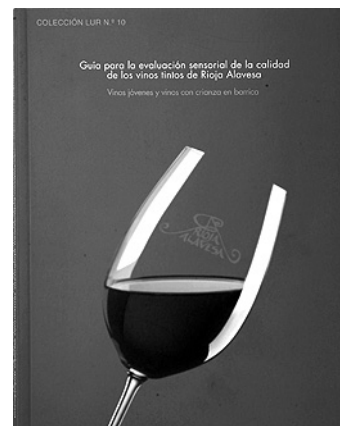
Farmacia y tintos de Rioja Alavesa

INTERESANTÍSIMA obra esta *Guía para la evaluación sensorial de la calidad de los vinos tintos de Rioja Alavesa* editada por el Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco dentro de la Colección Lur y que ha sido elaborada por el Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU) de la Facultad de Farmacia de Vitoria-Gasteiz, con la colaboración del Departamento de Agricultura, Pesca y Alimenta-

ción del Gobierno Vasco, la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA), la Casa del Vino de Laguardia y de diversos profesionales y expertos en la materia.

Gracias a este trabajo, se ha establecido un método de evaluación de la calidad sensorial del vino orientado a los dos principales tipos de Rioja Alavesa, los tintos jóvenes y los tintos con crianza en barrica, y se ha hecho a través de tres pilares funda-

mentales: la armonización de criterios, la objetivación de la evaluación y la especificidad. La obra, además de dar las razones de su propia existencia y de explicar el porqué de la elección de estos vinos, define y establece los parámetros del olor, el aroma, el equilibrio y cuerpo, la persistencia aromática global y el matiz y la intensidad de color. Aporta también un caso práctico y sus fichas de cata, entre otras cuestiones.



La Guía sobre la calidad de los tintos de Rioja Alavesa.

Un gran trabajo y muy serio el realizado por el equipo de LASEHU -Iñaki Etaio, Marta Albisu, Jesús Salmerón, Mónica Ojeda y Edurne Gastón, capitaneados por Francisco José Pérez Elortondo-, que ha trabajado con la ayuda de José Baigorri, Alberto Majuelo, Jesús Oleaga, Mónica Castillo, Ricardo Eraso, Jorge Martínez, Manuel Ruiz, José Ramón Aguiriano, Inmaculada Beruete, Fidel Fernández, Mikel Garaizabal, Manuel Ruiz Hernández, María Larrea, Patxi Antón, Juanjo Martínez, Jesús Lloña Larrauri y un servidor. **Precio: 10 euros.**

DEMANDA DE PRUEBAS GENÉTICAS

Más de cien vascos se someterán este año a una prueba de paternidad

LA SALIVA O UNA PESTAÑA SIRVEN PARA ACLARAR LA FILIACIÓN

Se disparan los test por la multiplicación de las empresas que los realizan y la sencillez de las pruebas

CONCHA LAGO

BILBAO. Las dudas sobre la pareja y la biotecnología actual, que permite conocer de forma rápida y discreta el código genético de las personas, han disparado la demanda de tests de paternidad y el incremento de empresas que se dedican a verificar este extremo. De hecho, durante 2006 solicitaron esa prueba unos 4.000 españoles, el doble que tres años antes. En la CAV, este año serán más de cien los vascos que se someterán a una.

En Euskadi, el organismo líder en test de paternidades es el Banco de ADN de la UPV. Así, mientras el año pasado testaron más de un cincuenta, este año van camino de doblar ese cifra "ya que cada vez existe una mayor demanda", tal y como señala Adrián Odriozola, licenciado en Bioquímica y especialista en Genética forense.

Las pruebas de parentesco, que en la CAV se llevan también a cabo en centros como la Policlínica Gipuzkoa, se realizan a petición de jueces y de cualquier particular con el consentimiento de los familiares que se van a analizar. Los exámenes de origen privado representan la mitad de los realizados. En los otros, los test de paternidad que se efectúan a petición judicial existe la peculiaridad, de que siempre hay un principio de duda y una razón probada sobre la necesidad de efectuar dicha prueba.

La fiabilidad de estos test es mayor que cualquier prueba médica ya que es de un 99,9999%. Tanto



Varios niños juegan con sus madres en un aula infantil. FOTO: ARCHIVO

Adrián Odriozola como Laura Valverde, los integrantes del equipo de paternidad, revisan todos los cálculos con Marian Martínez de Pancorbo, catedrática de Biología Celular y alma mater del centro.

Estos test también dilucidan parentescos como primacidades, hermandades y aclaran si dos personas son tío y sobrino. "Tuvimos también el caso de dos personas que se conocieron de forma accidental y luego fueron sacando vínculos familiares comunes, recordaban un abuelo que era la misma persona y querían saber si eran primos". Los datos que se obtienen en el Banco de ADN de la UPV son absolutamente confidenciales.

'CSI' en el campus universitario de Araba

Un hisopo, similar a un bastoncillo de oídos e igualito al que los chicos de Gil Grisom utilizan en CSI, sirve para extraer una muestra de saliva que dilucidará la paternidad en el banco de ADN de la Universidad de Farmacia del campus de Gasteiz. Antes, las pruebas se realizaban a partir de muestras de sangre pero ahora es suficiente con la saliva. "Eso permite estudiar las células epiteliales porque la fiabilidad es la misma en cualquier parte del cuerpo", explica con precisión Adrián Odriozola. Contra todo pronóstico, Adrián confirma tópicos y asegura que el método de trabajo es muy parecido al que desarrolla el laboratorio criminalístico de Las Vegas. "Las únicas diferencias estribarían en la esterilidad y en la rapidez de todo el proceso". Así Odriozola comenta con asombro que llama poderosamente la atención que las chicas se estén continuamente tocando la melena con los guantes estériles. "También parece llamativo que los resultados se obtengan de una forma tan veloz". Y eso que ellos empiezan a trabajar contrarreloj. "Nosotros antes tardábamos tres semanas en dar los resultados y ahora hemos rebajado ese periodo a quince días", se ufana. >C. LAGO

COSTE ECONÓMICO

● **Entre 360 y 600 euros.** Las pruebas de paternidad son el servicio con el que el Banco de ADN de la UPA factura más dinero. Cobran 350 euros más IVA para los particulares y 600 euros para los juzgados.

● **¿Por qué es más caro?** Que una paternidad por vía judicial sea más cara se debe a que necesita elaborarse un informe más detallado, exige la tramitación del perito, se debe acudir al juzgado etc...

● **Llega hasta los mil euros.** En otros centros especializados el precio de la prueba alcanza los 1.000 euros si se pretende que tenga validez jurídica.

● **Datos confidenciales.** En la mayoría de los casos, la madre no llega a enterarse. De hecho, ni siquiera las empresas en cuyos laboratorios se realizan las pruebas, conocen los datos de los solicitantes que son confidenciales.

LA CIFRA

4.000

● **El doble en tres años.** La prueba de paternidad es un examen que cada vez tiene más adeptos. El año pasado cuatro mil ciudadanos del Estado español solicitaron la prueba, el doble que en el año 2003.

● **Fiabilidad del 99,99%.** La prueba tiene como base el análisis de ADN y constituye el método más exacto para establecer una paternidad ya que se puede obtener una fiabilidad superior al 99,99%.

● **Con marcadores genéticos.** Para realizar un estudio de paternidad, se utilizan un total de 16 marcadores genéticos altamente variables denominados Microsatélites. Este tipo de marcadores proporcionan un elevado poder de discriminación y un alto grado de exclusión.

FRASES

"Con una muestra de saliva y tres semanas de espera, dilucidamos la paternidad"

ADRIAN ODRIOZOLA
Genetista forense

La llaman eufemísticamente la 'prueba de la fidelidad' pero realmente da nombre a una cuestión más castiza: los 'cuernos'. Por eso, el hombre astifino o más comúnmente cornudo puede ahora aclarar los frutos de sus sospechas por cuatrocientos módicos euros. TEXTO C.LAGO

Certificar que el hijo no es del butanero

ES tan viejo como la historia y obedece casi siempre a una cuestión de cuernos. No en vano son los hombres que no se fían de sus mujeres los que constituyen el principal grupo de clientes de estas pruebas que determinan los vínculos filiales y que ya comienzan a conocerse como la prueba de la fidelidad. Pero tener la mosca detrás de la oreja no significa ir siempre descaminado ya que, según un estudio de una Universidad británica, el 10% de los niños europeos no son del padre de quien creen serlo.

¿Más rubio que el resto de la familia? ¿Más agraciada que el resto de sus hermanas? Los test de paterni-

dad de origen privado representan la mitad de los que hoy en día se solicitan. "A menudo, las pruebas de paternidad se piden para dilucidar temas de herencias, con el trasfondo del tema económico. Pero existen muchas peticiones por lo que denominamos como celopatías, es decir, por los celos del padre que cuestiona si el hijo es biológicamente suyo como consecuencia de una sospecha de cuernos de la madre", explica el genetista Adrián Odriozola.

Aquí afloran como la espuma las sospechas de alguna cópula ocasional de la ama por aquel viaje que hizo su *parienta* sin su compañía o aquel embarazo que coincidió en el

tiempo con un enfado de la pareja.

"Lo más sorprendente es que en estos casos, las sospechas suelen ser infundadas, dado que en la mayoría de las ocasiones en las que la pareja cohabita, se suele dar una paternidad positiva", matiza Odriozola, conocedor involuntario de lo que ha sucedido en muchas camas del País Vasco. Y es que la casuística que en

Diez de cada cien niños europeos no son hijos del padre de quien creen serlo, según un estudio británico

el banco de ADN de la UPV están acostumbrados a examinar es absolutamente variopinta. "Hemos visto casos en los que no había dos padres en liza sino que se dudaba hasta entre tres varones como posible progenitor de una persona". "Pero aunque hay de todo, la mayoría son paternidades positivas y sólo entre un cinco y un diez por ciento de las pruebas que se realizan, obtienen como resultado una paternidad negativa", subraya para regocijo de bien pensantes.

La saliva en un caramelo o una pestaña son suficientes para poner en marcha una prueba de paternidad dudosa. Para esclarecerla, existen un sinfín de empresas que

actúan a través de internet e informan de la filiación genética, utilizando únicamente ese pelo o esa saliva. El precio de salir de dudas conlleva una módica tarifa: entre trescientos y seiscientos euros si no se pretende que tenga validez jurídica.

¿Qué ocurre después de conocer la verdad? Que muchos padres utilizan estos datos como prueba en los trámites del divorcio, con el fin de quedar exentos del pago de una pensión para la manutención del menor. El examen del ADN puede hacer también que el niño pierda el apellido original. Pero son las pruebas que desmadejan el frágil hilo de la verdad.

La población de Araba creció el 6,4% en la última década

DESTACA LA COMARCA DE ESTRIBACIONES DEL GORBEA CON UN ÍNDICE DEL 30%

Los ejes de las principales carreteras concentran el crecimiento

M. SÁENZ DE ARZAMENDI

GASTEIZ. La población de Araba ha crecido entre 1996 y 2005 un 6,4 por ciento y, en el caso de la comarca de Estribaciones del Gorbea, este crecimiento ha sido del 30 por ciento, según los datos de un estudio presentado ayer el Gasteiz por el diputado de Obras Públicas y Transportes de Álava, Javier De Andrés.

Según el estudio, dirigido por el profesor de la UPV-EHU, Juan Ramón Murua, el crecimiento de la población alavesa se ha concentrado básicamente en su capital y en sus áreas limítrofes, principalmente, las que están alrededor de los principales ejes de carreteras del territorio, como son la N-1, la A-64 y la N-240, con Artziniega, Zigoitia y Murgia, por citar algunos lugares.

Murua, explicó las "claves" de este comportamiento poblacional, característico de Araba, y que contrasta con Bizkaia y Gipuzkoa, territorio este último del que dijo ha apreciado un movimiento poblacional del interior a la costa, entendida esta desde Irun a Zumaia.

En el caso concreto de Araba la evolución ha afectado a la estructura de los municipios, al haber aumentado los de más de mil habitantes y los de más de dos mil. Dichos cambios apuntan hacia la conformación de una estructura municipal en la que aumenta la presencia de municipios de tamaño medio y probablemente la aparición de nuevas cabeceras comarcales, explicó Murua.

Así por comarcas, destaca Estribaciones del Gorbea, que ha visto



Vista de Iruña Oka, localidad próxima a la N-1, que ha crecido en población. FOTO: ASIER BASTIDA

crecer su población en un 30 por ciento entre 1996 y 2005, seguido de Valles Alaveses, con un 25 por ciento y de la Llanada Alavesa, con un 23 por ciento, sin incluir Gasteiz. En este caso están recogidos núcleos próximos a la capital como Dulantzi. Por contra, la comarca Cantábrica Alavesa ha experimentado una caída del uno por ciento en su población, fundamentalmente arrastrada por Laudio, uno de los escasos municipios que presenta saldo migratorio negativo.

En el caso de Laudio, según Murua, este comportamiento puede deberse a que el municipio no ofrece oferta residencial suficiente y, por eso, los jóvenes se van a otros pueblos de los alrededores como Okondo o Artziniega donde sí encuentran casa. En ese sentido recordó que en dicha población la oferta de viviendas se había dado

en número inferior a la de enlaces matrimoniales. De ahí que la oferta residencial es una de las razones

que influyen de manera "importante" en los movimientos de población, pero según el estudio, también

Variación positiva en mayoría de pueblos

Una inmensa mayoría de los municipios, en el 82 por ciento de los casos, presenta tasas de variación positivas en su población y las zonas rurales que, tradicionalmente expulsaron población, desde comienzos de la década pasada, inician un tímido proceso de recuperación. Esa es una de las apreciaciones que se recogen en el *Estudio sobre Población y Territorio* de Araba, realizado por la UPV-EHU. En dicho informe figura también que entre los cambios inducidos por los movimientos de población se da un predominio claro de municipios de reducido tamaño, ya que en el periodo 1996-2005 los municipios de más de 1.000 habitantes pasan de 16 a 19 y los de más de 2.000 habitantes, de 5 a 8. Ello induce a señalar a los responsables de este trabajo hacia la conformación de una estructura municipal en la que aumenta la presencia de municipios de tamaño medio y probablemente la aparición de nuevas cabeceras de comarca. De ahí que los nuevos protagonistas del dinamismo demográfico de la última década pueden dar pie a nuevas oportunidades de articulación territorial y provisión de equipamientos, servicios e infraestructuras. >M. S. DE A.

afecta la fácil accesibilidad al lugar de trabajo desde la población de residencia o la proximidad.

En este sentido, una población "rejuvenecida" es más activa y goza de un mayor dinamismo, fruto de un superior nivel de capital social "lo cual se traduce en una mayor oferta de actividades y de servicios, resultando así más atractiva para la población", explicó Murua

RED DE CARRETERAS El diputado foral de Obras Públicas y Transportes, Javier de Andrés, dijo que se debe seguir trabajando en la mejora de la red secundaria de carreteras, así como en el sistema de transporte público, para favorecer la accesibilidad de personas a los núcleos del territorio. Añadió que si Araba ha absorbido población en estos años, "ha sido debido al crecimiento económico que ha experimentado el territorio".

Sobre Laudio, De Andrés explicó que simboliza muy bien el binomio de urbanismo y movilidad, y advirtió un periodo en el que "se habían construido menos viviendas que los matrimonios que se han celebrado", por lo que sin contar las personas que se habían ido a vivir juntas sin celebrar matrimonio o habían ido a vivir solas "la oferta había sido inferior". Sin embargo apreció que "en municipios de su entorno si ha crecido" y citó los casos de Artziniega y Okondo. En este sentido añadió que cuando se contrastaba los mapas de tráfico "nos encontrábamos con que había unos flujos" entre esas localidades "muy importante" por ese desplazamiento entre los que trabajaban en Laudio, y "sin embargo habían tenido que encontrar vivienda fuera de su localidad".

Labastida, Valdegovía y Oion son otras localidades que citó Juan Ramón Murua como poblaciones que habían tenido "crecimientos importantes", aunque en el último caso lo interpretó como movimiento de cercanía a la capital de La Rioja, Logroño, en los otros los relacionó a la "cercanía", aunque eso ha cambiado.

El director del estudio sobre población indicó ante los medios de comunicación locales que algunos pueblos dormitorio, que se dice que existen en este territorio y el resto del País Vasco, "acaban teniendo vida propia a medida de que se van desarrollando servicios".

La Diputación renueva su apoyo para facilitar equipos técnicos a la UPV

DE LOS 173.000 EUROS QUE APORTA ESTE AÑO, 100.000 SE DESTINARÁN A REFORZAR LA INTERNACIONALIZACIÓN

M. SÁENZ DE ARZAMENDI

GASTEIZ. La Diputación Foral de Araba y el Campus alavés de la Universidad del País Vasco (UPV-EHU) renovaron ayer, en su segundo año consecutivo, un convenio para la adquisición de nuevos equipos y ampliar los convenios de formación con centros europeos.

El acuerdo fue rubricado por el diputado de Promoción Económica, Carlos Samaniego, y el vicerrector del Campus de Araba, Joan Sallés. El convenio está dotado de 173.000

euros, la misma cantidad que el pasado ejercicio, y de ese importe, 75.000 euros se destinarán a la compra de bienes, infraestructuras y equipos materiales, esto es ordenadores portátiles. Los 100.000 euros restantes se dedicarán a la internacionalización del campus, en concreto 75.000 euros a actividades de formación e investigación en nuevas tecnologías docentes, innovación pedagógica y docencia plurilingüe del profesorado, y los 23.000 euros restantes, se invertirán en aumentar el número de convenios con centros europeos de educación superior y en difundir el programa Sócrates.

Samaniego recordó que este tipo de actuaciones son "clave" para que la universidad "pueda formar a per-

sonas y aportar a la sociedad las soluciones que ésta espera". En este sentido apostó porque la UPV "no sea una fábrica de profesionales, sino un lugar de formación de personas y de ciencia e investigación".

El vicerrector señaló, por su parte, que el pasado año se establecieron 20 grupos de investigación con intercambio en Europa y este año se quiere seguir esa línea y establecer lazos con universidades de América Latina.

A nivel de equipamientos, el pasado año se facilitaron 75 ordenadores a equipos de investigación, que son cedidos en uso para personas formadas en nuevas tecnologías.

Es de destacar que el Campus de Araba cuenta con 700 profesores y durante el pasado año los centros



Una joven, junto a la Facultad de Farmacia, en Gasteiz. FOTO: ASIER BASTIDA

que destacaron por esas labores de de intercambio figuraron la Escuela de Ingenieros y la Facultad de Farmacia.

Tras la firma del convenio Sallés aludió también a los nuevos requerimientos surgidos de los acuerdos de Bolonia, que contemplan que el 70% de la plantilla de la universidad ha de ser doctor.

ANUNCIO DE TRASLADO DE DOMICILIO SOCIAL DE BIONOR TRANSFORMACIÓN S.A.
La Junta General Ordinaria de Accionistas de BIONOR TRANSFORMACIÓN S.A., celebrada el 9 de mayo de 2007 ha decidido trasladar el domicilio social de su actual ubicación en Polígono Lacorzanilla de Berantevilla (Álava) a su nueva ubicación en Parque Tecnológico de Zamudio, Edificio 103, 48170 Zamudio (Bizkaia).
Zamudio, 16 de mayo de 2007.
D. Roberto Alonso Ruiz
Secretario del Consejo de Administración

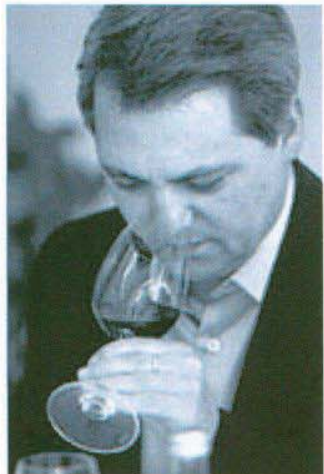
La UPV y bodegas alavesas crean una guía que unifica criterios en las catas

JOSEBA FIESTRAS VITORIA

El vino tinto de la Rioja Alavesa ya cuenta con una guía con la que no perderse a la hora de catar y certificar la calidad del caldo. Tras cuatro años de trabajo, el laboratorio de análisis sensorial de la facultad de Farmacia de la UPV y los bodegueros alaveses agrupados en ABRA han publicado un libro que recoge los parámetros para catar los vinos. «Hemos logrado la opinión consensuada de lo que todo el mundo parece que acepta», especificó ayer Francisco José Pérez Elortondo, uno de los autores de la obra.

En 2003, la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa se puso en contacto con Farmacia para solicitarles una investigación sobre sus productos. Los expertos se pusieron en marcha, con la financiación del departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco. El resultado, un panel analítico que permite caracterizar los caldos de la provincia. «Ha sido una labor complicada que hemos resuelto trabajando en grupos de personas y repitiendo experiencias hasta conseguir datos fiables», detalló Elortondo.

«Es una guía eminentemente práctica destinada a las bodegas porque para poder mejorar es necesario saber qué es lo que



En plena cata.

hay que mejorar», argumentó el profesional de Farmacia.

En la práctica

Horas después de la presentación de este trabajo, la Escuela de Hostelería de Mendizorrosa acogió la cata final de la IX Muestra de Vinos de Maceración Carbónica Primer'06, organizada por la revista 'Mi vino'. La bodega de Samaniego Remírez de Ganuza logró el primer premio con su 'Erre punto R'. Doce caldos de fermentación intracelular, los que maceran el racimo entero, con raspón incluido, compitieron en una degustación ciega ante un nutrido jurado.

ANNIKA VOGT COMISARIA DE LA UNIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DE LA NATURALEZA

«La biodiversidad de Vitoria es un modelo para Europa»

La experta internacional participa en la capital alavesa en unas jornadas donde se estudia cómo proteger la naturaleza

MARÍA ZABALETA VITORIA

Con motivo del Día Mundial de la Biodiversidad, que se celebrará por primera vez el próximo 22 de mayo, la comisaria de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza, Annika Vogt, visitó ayer Vitoria, donde presentó la iniciativa 'Cuenta atrás 2010'. Se trata de un ambicioso proyecto, del que la capital alavesa es socio activo, que persigue detener el peligroso desgaste de la biodiversidad en el mundo. Y en ello, según apunta la experta, Vitoria tiene mucho que decir y enseñar.

—¿En qué consiste la iniciativa 'Cuenta atrás 2010'?

—En el año 2004, la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza decidió poner en marcha esta iniciativa con el obje-



ANNIKA VOGT, ayer, en Vitoria. / BLANCA CASTILLO

tivo de detener el desgaste de la biodiversidad. Se pretendía así aunar esfuerzos y, de hecho, hasta la fecha hemos conseguido la adhesión de 234 socios —Estados, Ayuntamientos y ONG— la mayoría de ellos europeos.

—Entre ellos, Vitoria. ¿Qué beneficios y qué obligaciones implica formar parte de esta iniciativa?

—Nosotros pedimos un compromiso, por lo que cada socio tiene que aportar algo al objetivo 2010 de la manera que considere más oportuna. Vitoria, en concreto, ha firmado una serie de compromisos, entre los que destacan la elaboración de un plan de biodiversidad que incluya, por ejemplo, un programa de investigación para evaluar el estado de los sistemas naturales. Se quiere reintroducir el visón europeo en la zona de Salburua o gestionar la población de las tortugas de agua dulce autóctonas.

Anillo verde

—Los objetivos son ambiciosos pero, con sinceridad, ¿cree que se conseguirán para 2010?

—Probablemente no se consiga detener el desgaste de la biodiversidad en toda la Unión Europea pero, si no se tuviera ambición, no se conseguiría nada.

—¿Qué destacaría de Vitoria como miembro de esta iniciativa?

—Vitoria, en comparación con otros socios de 'Cuenta atrás 2010', es una ciudad muy activa y comprometida. De hecho, me gustaría ofrecer a la capital alavesa el estatus de ciudad modelo dentro de la protección de la biodiversidad en Europa ya que, al fin y al cabo, lo es.

—¿Cuáles son, a su juicio, los principales activos ecológicos de la capital alavesa?

«Se quiere reintroducir el visón europeo en Salburua»

«La capital alavesa es la segunda ciudad más verde del continente»

—Vitoria es la segunda ciudad más verde de Europa y ello quiere decir que tiene un gran potencial. Su anillo verde es un proyecto interesantísimo que espero que otras ciudades sean capaces de repetir.

—¿Cuáles son las principales amenazas de cara a ese peligroso desgaste de la biodiversidad?

—La Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza produce cada dos años una lista roja de las especies en peligro de extinción en el mundo y que, en este momento, incluye 16.000. Hoy en día, el nivel de pérdida de la biodiversidad es cien veces superior al de comienzos del siglo XX.

—¿Tiene la sociedad conciencia de ello?

—No la suficiente. Pero confío en que dentro de un par de años este problema tenga tanta importancia como tiene en la actualidad el cambio climático.

—Ante ello, ¿qué mensaje trasladaría a los ciudadanos?

—Que es su biodiversidad y que, por lo tanto, deben sentirse propietarios de ella. De ahí que, protegerla, también sea su responsabilidad.

HAY MÁS DE UNA MANERA DE ENTREGAR TU VIDA A UN ASESINO

MARK RUFFALO JAKE GYLLENHAAL ROBERT DOWNEY JR.

ZODIAC

DEL DIRECTOR DE SEVEN Y LA HABITACIÓN DEL PÁNICO

www.zodiac-es.com

MAÑANA ESTRENO EN CINES

Poner la presa cuando pasa el río

NIEVES BAGLIETTO

Este balcón globalizado que es el mundo de Internet nos pone al momento de las noticias más relevantes, y también de las más banales. Hoy me cabe resaltar, por tardío e inconveniente, el perdón del lehendakari pedido a las víctimas del terrorismo. Masiva y unánimemente éstas han manifestado su desacuerdo con esta actitud vil, sobre todo por su oportunismo político, su falta de sensibilidad y otros calificativos más que pudiera señalar.

¿Cuántos años se necesita para mostrar arrepentimiento?

Cuando se ejerce un poder justo y se tiene capacidad de resolución no cabe una burda e ineficaz disculpa, menos cuando la realidad nos presenta como mero mercadeo para la compra de votos.

Siento la necesidad de denunciar este objetivo del nacionalismo vasco, que conlleva notoria falta de sensibilidad, pero no sorprende, pues ya es sabido que 'lo que está fuera de su servicio no interesa a la causa'. Hay ejemplos sin cuento, como la reciente agresión al miembro del Foro Ermua señor Aguirre. Mis años aportan conocimiento y estoy aquí para contarlos.

Tuve una sentida y amarga experiencia a la edad de 11 años. Acudía a la parroquia de mi pueblo cada semana para estudiar el catecismo. Al final de cada curso obsequiaban a los niños con un regalo. Pero, ¡oh, sorpresa, para las que lo hacíamos en castellano no había nada de nada! ¿Cómo lo ve, señor lehendakari, no son estos lodos producto de aquellos polvos?

Tras veintisiete años de sufrir destierro y del asesinato de mi hermano Ramón, hoy me despierto con la sorprendente noticia de que... ¡El Gobierno vasco pide perdón a las víctimas del terrorismo! Ahora que estoy en el ocaso de mi vida, que nunca he sentido calor humano por parte del nacionalismo vasco ni su misericordia, ruego que su perdón se extienda a toda la sociedad por el mal que ha producido su limpieza ideológica y etnicista, exenta de libertad y de justicia, que hoy, para más 'INRI', como paliativo 'nos pone la presa cuando el río se ha ido'.

Nieves Baglietto es hermana de Ramón Baglietto, asesinado por ETA el 13 de mayo de 1980

Confianza transgénica

MERTXE DE RENOBLES CATEDRÁTICA DE BIOQUÍMICA DE LA FACULTAD DE FARMACIA DE LA UPV-EHU

Con frecuencia la información que nos llega a la mayoría sobre cultivos y alimentos transgénicos induce a pensar que su calidad deja mucho que desear —sobre todo si se comparan con los llamados ecológicos— o que, incluso, son peligrosos. Como consecuencia, se deben prohibir. ¿Qué hay de verdad en todo esto?

En la Unión Europea, antes de que se apruebe un cultivo transgénico para consumo humano o animal, la Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA) evalúa rigurosamente los datos relativos a su calidad nutricional, toxicológica y alergénica, así como su posible impacto ambiental en los casos en que se solicita autorización para su cultivo. Esta evaluación individual de cada cultivo es la más exigente de las que se realizan en el mundo. Por ello, ningún cultivo transgénico autorizado hasta la fecha ha presentado el más mínimo indicio de toxicidad o de potencial de producir alergias. Todos han sido declarados 'tan seguros como los correspondientes cultivos convencionales' por la EFSA. Por otra parte, existe un amplio consenso científico —Organización Mundial de la Salud, FAO y las academias de ciencias de muchos países— acerca de que los cultivos transgénicos aprobados hasta ahora son tan saludables para el consumidor como los convencionales.

Por extraño que pueda parecer, no existe ninguna normativa legal que obligue a realizar este tipo de estudios previos antes de la comercialización de un cultivo obtenido por métodos convencionales, incluidos los productos ecológicos. En otras palabras, no está contrastada ni su calidad nutricional ni su posible peligrosidad. Conviene, pues, aclarar algunos puntos importantes.

Para la mayoría de las personas, la expresión 'métodos convencionales' de selección significa sólo la práctica de cruzamientos sexuales entre la variedad comercial que se quiere mejorar y alguna otra variedad ya existente que posee la característica deseada. Ahora bien, cuando ninguna de las variedades disponibles tiene la característica que se quiere obtener, se recurre a mecanismos artificiales de mutación. Por ejemplo, se someten las semillas o la planta completa a tratamientos mutagénicos con productos químicos o radiaciones con la esperanza de que algunas de las muchas mutaciones introducidas al azar en su genoma ofrezca la característica deseada. Con estos métodos, en el pasado reciente, se han obte-



JESÚS FERRERO

nido algunos cultivos convencionales cuya toxicidad se comprobó una vez ya en el mercado cuando los probaron los consumidores.

En los últimos años, en la Unión Europea, se han retirado del mercado diversos alimentos, como varios lotes de harinas de maíz ecológico, porque tenían niveles excesivamente altos de fumonisinas. Estas sustancias son toxinas producidas por hongos que penetran en la planta por las heridas causadas por el ataque de insectos. Los especialistas sospechan que son potentes cancerígenos y, además, interfieren con la asimilación del ácido fólico, una vitamina imprescindible para evitar malformaciones del sistema nervioso durante el desarrollo embrionario. Por el contrario, los cultivos transgénicos resistentes al ataque de los insectos, los 'cultivos Bt', son más seguros para la salud humana y animal que los correspondientes cultivos convencionales o ecológicos debido al bajo nivel de fumonisinas que se pue-

den detectar en ellos: al no sufrir plagas de insectos no son invadidos por tantos hongos.

Se ha estudiado también el posible efecto de los cultivos transgénicos autorizados sobre todos los animales de granja que los seres humanos usan como alimento. En ningún caso se han encontrado trazas del transgén introducido ni de la proteína codificada por dicho transgén en la carne, leche o huevos procedentes de animales alimentados con piensos transgénicos durante más de un año. Con esta prueba, la EFSA ha declarado oficialmente que estos productos son tan seguros para el consumidor como los obtenidos de animales alimentados de forma convencional.

En un futuro cercano dispondremos de cultivos transgénicos que permitirán mejorar la nutrición al ofrecer alimentos con mayores contenidos de vitaminas, aminoácidos esenciales, ácidos grasos saludables, minerales y compuestos antioxidantes. Algunos aceites de semillas permitirán la fabricación de margarinas vegetales sin los nocivos ácidos grasos trans, ya que no será necesario hidrogenar los aceites de partida. Los cultivos hipoalergénicos actualmente en desarrollo ofrecerán una mayor calidad de vida a las personas afectadas.

Si nos preocupa el grado de contaminación global del medio ambiente, cualquier reducción de la cantidad de pesticidas y herbicidas necesarios para lograr cosechas de calidad debe ser considerada como positiva. Además, determinados cultivos transgénicos permiten utilizar herbicidas menos tóxicos y menos persistentes que los habituales, así como técnicas agronómicas de bajo laboreo que reducen significativamente la erosión del suelo. Todo esto incide positivamente en el cuidado del medio ambiente.

A la vista de las ventajas, se podría pensar que los cultivos transgénicos son una panacea que resuelve todos los problemas. No es así: las panaceas no existen. Los cultivos transgénicos son unas herramientas muy buenas que será aconsejable utilizar cuando sean necesarios. Por ejemplo, si en una región dada determinados insectos no presentan un problema serio, los cultivos Bt en esa zona no proporcionarán ninguna ventaja. Pero en otro sitio, seguramente sí. En una apuesta por mejorar la calidad de los alimentos, teniendo también presente el cuidado ecológico, no se puede justificar desde una perspectiva científica el prescindir de los cultivos transgénicos.

Prevención y colaboración

J. J. RUIZ, F. BASTIDA, D. PÉREZ Y C. LUZARRAGA TÉCNICOS DE PREVENCIÓN

Cuando una actividad, como la construcción, mueve cifras millonarias, ocupa laboralmente a miles de personas de muy distintas cualificaciones y además es el motor de la economía, pero su andadura está jalonada de cruces, como si de un cementerio se tratara, algo se está haciendo mal. En algún punto los colectivos que intentamos racionalizar el sector tenemos una carencia común o cometemos errores distintos, pero los resultados reflejan una realidad nada halagüeña: sigue habiendo accidentes mortales.

La última semana de febrero fue especialmente trágica, con tres trabajadores muertos en otros tantos accidentes. Puede parecer que se predica en el desierto, pero no podemos desistir; no debemos tirar la toalla ante la persistencia de las tragedias en los puestos de trabajo. Aunque las causas parecen claras, según los medios de difusión, las conclusiones definitivas aún no se han hecho públicas. Pero sean éstas las que sean, importan menos porque por mucho que se investigue no devolveremos la vida a ninguno de los trabajadores. Servirán, eso sí, para que otros no sufran un accidente donde éstos fallecieron.

Lo que está claro es que la gestión dentro de las empresas no funciona. Tampoco funciona la gestión de ninguno de los colectivos que com-

ponen este sector. Pensamos unos y otros que incidimos sobre el origen de los problemas, pero cuando ocurren hechos como los acaecidos es cuando nos preguntamos qué es lo que hacemos o qué es lo que se hace mal.

Creemos que echar la culpa a alguien es una manera de autoproclamarse inocente: 'yo no estaba allí', 'yo no gestiono ese tema', 'la culpa es de éste o de aquel'. Ante estas situaciones, ponerse de perfil o bramar contra cualquier agente implicado es no estar por solucionar este problema, o lacra, o como esté de moda llamar a estos sucesos, que aunque no queramos pasan a formar parte de lo cotidiano cada cierto tiempo. La muerte de un trabajador no nos puede dejar indiferentes; nosotros nos negamos.

Como se ha dicho muchas veces, no es posible que un trabajador no regrese a casa después de una jornada laboral y que la respuesta social sea de una tremenda indiferencia, considerando los accidentes laborales como se consideran los accidentes de tráfico: una cifra aséptica en el informativo del lunes, un fría cifra, un número.

¿Qué podemos hacer entre todos para que esto no vuelva a suceder? Como primera medida, seguir incidiendo en lo que creemos, desde lo que nos muestra nuestra experiencia, y nuestro leal saber y entender nos dicta.

¿Cuáles son los problemas a los que nos enfrentamos en las obras, antes y durante las mismas? Son innumerables, pero por citar algunos: desde que el proyecto nunca está bien definido a la falta de planificación, desde la presión para la finalización de la misma, a la mano de obra inmigrante que no entiende, o en el mejor de los casos mal entiendo, la mínima expresión en nuestro idioma.

Dejando las cosas en su sitio. Ciertamente es difícil que la prevención prime sobre la producción, pero cada vez es menor la dificultad, porque no hay empresario con dos dedos de frente que ignore que una empresa con continuos accidentes no tiene un futuro solvente, ni está bien vista en la sociedad.

Nos referimos a empresarios que crean cientos de puestos de trabajo para varias generaciones, que generan riqueza; no nos estamos refiriendo a los que juegan al máximo beneficio sin importarles que el proyecto que llevan 'in mente' (más bien en la cartera), dure dos suspiros si a ellos se les llenan los bolsillos, aunque tengan que llevarse a unos cuantos por delante o cargarse el medio ambiente. De esos sinvergüenzas también hay, pero no se debe confundir lo uno con lo otro. Creemos que para acabar con los accidentes no sobra nadie, todos somos necesarios, ninguna idea es infame ni risible. Los protocolos que se siguen hoy en día, junto a la nueva legislación, van rellenando algún hueco o vacío legal que se daba y nos ayudan a gestionar la seguridad en la obra. No cabe duda de que aún queda mucho camino por recorrer; pero a pesar de ello seguiremos 'predicando en el desierto y sin tirar la toalla'.

De dónde venimos y a dónde vamos es la eterna pregunta del ser humano y cuya respuesta parece imposible descubrir. Sin embargo, los británicos ya están un poco más cerca de conocer la verdad de la primera parte de la cuestión. El libro del profesor inglés Stephen Oppenheimer da algunas sorprendentes claves sobre el origen de su pueblo: los vascos.

Stephen Oppenheimer Investigador y científico de la Universidad de Oxford



El autor del libro 'The Origins of the British' Stephen Oppenheimer. Archivo

«El 90% de los genes irlandeses son vascos»

Lucía Mesado El Iba

STEPHEN OPPENHEIMER ha revolucionado la opinión pública del Reino Unido con su libro "The Origins of the British" (El origen de los británicos), editado por Constable & Robinson. En él asegura que los pueblos británicos proceden principalmente de los vascos. Oppenheimer es miembro del Green College de la Universidad de Oxford y miembro honorífico de la escuela de Liverpool de Medicina Tropical. Su historial como científico le precede por sus brillantes trabajos; después de trabajar en diferentes países en calidad de pediatra como Malasia, Nepal o Nueva Guinea, y realizar algunas destacadas investigaciones, en 1996 volvió a Inglaterra donde se convirtió en un científico de prestigio. Sus libros sobre genética humana y antropología han marcado un hito en la ciencia. **Ha roto todas las tradicionales creencias sobre el origen de los británicos.** Sí (ríe), eso parece. Durante la última glaciación que sufrió el planeta todos los habitantes del norte de Europa se cobijaron en un

cálido refugio, una zona del sur en la que el clima todavía era favorable para la vida. Ese Edén correspondería a lo que ahora llamamos País Vasco y algo de Cantabria. Hace 15.000 años el hielo comenzó a retirarse y los habitantes de esta región viajaron de nuevo hacia el norte, habitando zonas como las Islas británicas.

¿Cómo ha realizado esta investigación?

A través del análisis del ADN de vascos y británicos. Pero ya había muchos estudios sobre este tema, que fui recogiendo y analizando más detalladamente. Mediante el estudio del cromosoma "Y" de los varones y el cromosoma mitocondrial de las mujeres, he llegado a la conclusión por ejemplo, de que los irlandeses comparten con los vascos el 90% de sus características genéticas. En el caso de los galeses la similitud está en un 80% y en un 70% si hablamos de los escoceses. Los ingleses son los que menos características genéticas comparten con los vascos, pero aún así, dos tercios de los genes ingleses son vascos. Es muy alto.

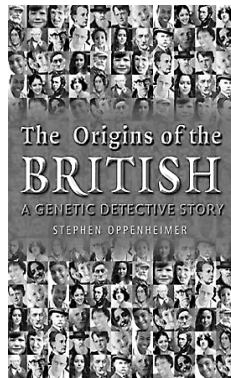
¿Se puede asegurar que los

Las frases

El primero que llega... «...es el primero en servir según un dicho inglés. Y esto se cumple con las tribus vascas»

El fin de un misterio «Celtas y anglosajones tuvieron mucha menos influencia de la que siempre se ha creído»

Gran repercusión «El libro ha despertado mucho interés han salido artículos en todos los periódicos británicos»



Marian Martínez de Pancorbo Investigadora y catedrática de Biología Celular de la UPV

«Genéticamente, los vascos somos un pueblo referente para el resto de Europa»

Lucía Mesado El Iba

QUE EN el País Vasco está el origen de los pueblos de las islas británicas no es una novedad para los científicos pero sí una sorpresa para los profanos en la materia. Ingleses, irlandeses, escoceses y galeses tendrán que reflexionar sobre la idea de que la historia de su pueblo procede de

una gran civilización germánica, a la que posteriormente los anglosajones y normandos masacraron en varias invasiones. Marian Martínez de Pancorbo, catedrática de biología celular de la UPV, afirma que el libro de Oppenheimer «es muy importante porque llega a la opinión pública». **¿Esta hipótesis se considera**



Marian Martínez de Pancorbo profesora de la UPV. Oskar Martínez

ya como una verdad científica?

Está bastante demostrado. Hay mucha coincidencia de datos geológicos y genéticos y además se han desarrollado muchos trabajos en esta línea. En aquella época, los hombres eran recolectores y cazadores, y siguieron a los animales hasta las zonas más cálidas. Allí convivieron durante 10.000 años, lo que produjo que se crearan una serie de características genéticas.

¿Cuándo se comenzó a gestar la idea?

Hará como unos quince años, a partir de la década de los 90. Durante años se pensó que la colonización más importante de las islas había tenido lugar en el neolítico, pero fue tan sólo cultural. Poblaciones que llegaban de Oriente Próximo llevaron la agricultura y borraron las huellas anteriores.

¿Cuántos individuos se necesitan para hacer un análisis genético concluyente?

Vivir

Científicos vascos reducen de una semana a un día el tiempo para detectar la salmonela

El nuevo test **permitirá intervenir de forma inmediata** y evitar los contagios, peligrosos en niños y ancianos

Empresas estadounidenses y británicas se han interesado por comercializar un 'kit' de diagnóstico

ÁNGEL RESA VITORIA

Un grupo de científicos que trabaja en la Facultad de Farmacia de Vitoria (UPV) ha descubierto un método que acorta de manera espectacular la detección de un foco de salmonelosis. Hasta ahora, el cultivo tradicional de la bacteria obligaba a esperar una semana antes de determinar de qué ali-

mento en mal estado procedía la salmonela –como los huevos de una mayonesa o unos langostinos en mal estado–. Con el estudio que ha desarrollado el departamento de Inmunología, Microbiología y Parasitología del campus alavés, el plazo se reduce a veinticuatro horas.

Javier Garaizar, portavoz del grupo investigador formado por ocho personas, asegura que impor-

tantes empresas de Estados Unidos e Inglaterra ya han mostrado su interés por distribuir el hallazgo en los sectores sanitario y alimenticio. Se trataría de comercializar un 'kit' de diagnóstico, al que bastaría añadir la muestra del alimento para saber en 24 horas si contiene el germen.

La ventaja inmediata de este avance parece clara. Cuanto antes

LOS DATOS

► **Brotos anuales en Euskadi:** 56. La mitad se deben a mahonesa o productos relacionados con el huevo. El 60%, en bares y restaurantes.

► **Equipo investigador:** J. Garaizar, A. Rementería, J. Bikandi, A.B. Vivanco, I. Martínez, C. Muguruza, L. Laorden y A. Bernal.

► **Efecto:** localizar el foco de una salmonelosis en 24 horas, mientras que los resultados del tradicional cultivo tardan una semana.

En el País Vasco se producen más de medio centenar de brotes cada año

se detecte el origen del foco infeccioso, más pronto se reducirá el brote y a menos pacientes afectará. Los síntomas de la salmonelosis común llegan encabezados por fiebres altas, acompañadas habitualmente por escalofríos, cefalea, vómitos y diarrea. Como consecuencia de todo ello, quienes la sufren se exponen a un cuadro severo de deshidratación.

En el País Vasco se producen más de medio centenar de brotes cada año, la mayoría por alimentos elaborados con huevos en mal estado y, generalmente, consumidos en bares y restaurantes. El último brote de gravedad se produjo en España en 2005, cuando una empresa de Toledo distribuyó miles de envases de pollos precocinados contaminados con salmonela. Causó más de 2.500 casos de intoxicación, uno de ellos mortal.

Métodos genéticos

La salmonelosis es una infección de origen alimenticio y, aunque popularmente se relaciona con la ingesta de huevos contaminados –lo que es cierto–, también puede deberse a la escasa o deficiente cocción de carnes, aves y mariscos. Se trata de una dolencia relativamente leve, a pesar de sus efectos muy molestos y el lógico debilitamiento que produce. Sin embargo, existen dos extremos de la población, niños y ancianos, a los que la pérdida de líquidos puede generar problemas graves de salud.

Con las investigaciones de la Facultad de Farmacia, las técnicas tradicionales de cultivo microbiológico –cuyos resultados tardaban una semana en llegar– dejan paso a un método genético que consiste en identificar el genoma de la bacteria. Según explican los científicos del campus alavés, existen cepas de salmonela totalmente secuenciadas y algunos genes específicos de esta bacteria que no se encuentran en otros seres vivos. Así, si se detecta algunos de esos genes exclusivos, se sabe que la bacteria está en la muestra analizada.

Los métodos basados en el ADN



AVANCE. Javier Garaizar, en el laboratorio de la facultad vitoriana. / NURIA GONZÁLEZ

A. RESA VITORIA

Javier Garaizar es uno de los ocho componentes del equipo actual de científicos –durante catorce años han pasado más investigadores– que estudian la huella genética de la salmonelosis. Está satisfecho con un avance que no acabará con la bacteria, pero mitigará los efectos de las infecciones gracias a una detección prematura.

–¿Cuál es el origen de la salmonelosis?

–Es una infección de origen animal, que se produce como consecuencia de carnes o huevos mal o poco cocidos. Hay que tener en

JAVIER GARAIZAR MIEMBRO DEL EQUIPO INVESTIGADOR

«Lo alarmista sería decir que se va a erradicar la bacteria»

Recomienda tomar medidas de «higiene alimenticia básica»

cuenta que la salmonela es una bacteria que se destruye a los 60 grados centígrados. Pero, claro, si dejas un huevo poco cuajado y a temperatura ambiente, especial-

mente en verano, mayor será la tasa de esa bacteria.

–¿Qué consecuencias acarrea?

–Gastroenteritis, que suele ser aguda, importante. Lo normal es

perder varios kilos de peso. Algunas cepas de la salmonela pueden originar fiebre tifoidea, que es una enfermedad muy grave, pero que se reduce al Tercer Mundo porque

está asociada con muy malas condiciones de salubridad del agua.

–¿La salmonelosis es grave o leve en función de quienes la padecen?

–Es leve en adultos bien nutridos y con un sistema inmunológico bien desarrollado. Aunque suelen pasar varias semanas desde el período más agudo de la infección hasta el fin de la convalecencia. Pero en niños y ancianos sí se da algo de mortalidad. Desde luego, hace falta hospitalizarlos para solucionar el problema de la deshidratación.

–¿Llegará el día en que no se produzcan casos?

–No. Es un problema de muy difi-

Un estudio revela que los pimientos se cultivaban en América hace 6.000 años



Banderas y López reciben más aplausos que su película en la Berlinale

Ángel Llàcer: «'OT' me ha servido para hacer otras cosas y cobrar más»

Y ADEMÁS...

ENTREVISTA / 68

«¿Menos de tres veces por semana? Es usted estreñida»

El cirujano y coloproctólogo Juan José Martínez asegura que el 20% de la población tiene problemas para defecar

TELEVISIÓN / 88

Cuatro emite la segunda edición del espacio 'S.O.S. Adolescentes', que trata los conflictos de los jóvenes

Según la psicóloga del programa, en la adolescencia «hay más angustia que felicidad»

LA SALMONELOSIS

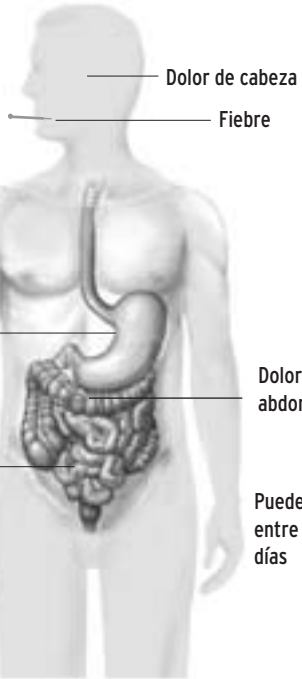
Enfermedad causada por la bacteria salmonela. Afecta generalmente a la zona intestinal y, de vez en cuando, a la circulación sanguínea

SÍNTOMAS

Los síntomas aparecen después de un periodo de incubación de entre 12 y 36 horas

Vómitos

Síntoma principal: diarrea leve o severa



TRANSMISIÓN

Las personas infectadas pueden transmitir la bacteria por no lavarse las manos después de ir al sanitario y manipular después alimentos que la gente comerá



COMO EVITARLO

Las salmonelas perecen al cocerlas mucho. Descongelar bien los alimentos antes de calentarlos



Alimentos que pueden causar la salmonelosis



FUENTE: Salud Familiar (Planeta)

GRÁFICO: EL CORREO

presentan un inconveniente. Se trata de una molécula muy estable que permite, por ejemplo, estudiar los restos de personas fallecidas hace siglos. Y puede ocurrir lo mismo con las bacterias: que se identifique el ADN, pero que la bacteria esté ya muerta por pasteurización o esterilización. Así que la detección del rastro genético de la salmonela no basta para saber si la bacteria presente en un alimento está viva y, por lo tanto, puede contagiar.

Catorce años de trabajo

El grupo de Farmacia ha hallado otro marcador más específico, el ARN mensajero, una molécula inestable y fácilmente degradable que sólo se produce cuando la bacteria está en fase de multiplicación. Los investigadores de la UPV han diseñado un procedimiento para extraer ese ARN de los alimentos

y transformarlo en 'ADN copia', que se detecta con unas sondas desarrolladas por el equipo de Farmacia de Vitoria.

El avance científico que plantean los componentes del grupo es el resultado de catorce años de estudio. Desde 1993, y con el paso de distintos investigadores, han profundizado en la huella genética de la salmonelosis. «Ahora es cuando conseguimos el fruto de la aplicación», precisa Garaizar.

El portavoz de los investigadores quiere aclarar que el descubrimiento no va a eliminar la salmonelosis, «porque se trata de un problema de muy difícil erradicación». Sí entiende, por supuesto, que la detección más temprana del foco reducirá la importancia de los brotes y, consecuentemente, el número de personas afectadas.

■ a.resa@diario-elcorreo.com

cil erradicación. Ha habido medidas de control con muy poco éxito. La salmonela es una bacteria que ha estado con nosotros toda la vida, desde el origen de los tiempos, y seguirá estándolo. En toda la Humanidad sólo se ha erradicado un virus, el de la viruela. El resto se trata con medicamentos, vacunas... Lo alarmista sería decir que se va a erradicar.

—¿Los modos de contagio?

—La bacteria vive en el intestino de personas y animales, tanto salvajes como domésticos, de los que nos alimentamos. En una granja se puede dar por el pienso en mal estado, el agua que beben los ani-

males estabulados, el propio ganadero que lo transmite a sus animales, y estarán afectados los huevos, la leche o la carne...

—¿Qué recomendaciones deben llevarse a cabo para evitar riesgos?

—Todas las relacionadas con la higiene alimenticia básica, la que todo el mundo debería seguir. Por ejemplo, cocinar bien el pescado, la carne y los huevos; evitar lo que se llama la contaminación cruzada, como usar el tenedor con el que se ha batido el huevo para hacer otra cosa sin haberlo lavado; usar la nevera para enfriar los alimentos; y congelar adecuadamente.

Una facultad abierta a la sociedad

A. R. VITORIA

Si algo distingue a la Facultad de Farmacia en el campus alavés de la UPV es la inquietud investigadora de sus docentes. Los distintos departamentos que la componen se vienen mostrando muy activos a la hora de aplicar sus estudios en beneficio de la vida real. La relación entre Universidad y sociedad debe ser muy estrecha, sostienen.

Por ejemplo, el laboratorio sensorial de Nutrición y Bromatología. Organiza catas de queso y vino muy valoradas, a la vista de sus reconocimientos. Entre sus clientes figura desde hace quince años la denominación de origen Idiazabal, un lábel que no quiere bajar la guardia y recurre a Farmacia para asegurar el prestigio de cuanto comercializa. O algunas bodegas ubicadas en la Rioja Alavesa.

El servicio general de Investigación Genómica, también en Farmacia, realiza unas cincuenta pruebas de ADN anuales, a instancias de particulares y juzgados. Mediante muestras de saliva, sus componentes confirman o desmienten parentescos.

El consumo de marisco durante el embarazo beneficia el desarrollo del feto

Un estudio cuestiona la recomendación de las autoridades de EE UU de reducir su ingesta por tener contaminantes

AGENCIAS LONDRES

El consumo de cantidades significativas de marisco durante el embarazo beneficia el desarrollo neurológico del niño, lo que cuestiona la política de algunos países, como EE UU, que recomiendan reducir su ingesta, publica hoy la prestigiosa revista médica 'The Lancet'. El marisco es una fuente importante de ácidos grasos omega-3, que son esenciales para el óptimo desarrollo neuronal del feto, pero la Sanidad estadounidense recomienda a las embarazadas reducir su consumo a 340 gramos por semana para evitar la exposición al metilmercurio, un químico que se encuentra en algunos peces y crustáceos procedentes de aguas contaminadas.

Joseph Hibbeln, del Instituto Nacional de la Salud de Bethesda, en Estados Unidos, y otros expertos de la Universidad británica de Bristol llegaron a esta conclusión tras analizar los datos del conocido 'Estudio Avon de Padres e Hijos'. Los especialis-

tas constataron que el consumo de menos de 340 gramos semanales estaba asociado con el riesgo de un desarrollo verbal más lento. También observaron que una ingesta inferior de frutos del mar se relacionaba con un desarrollo social, comunicativo y motor por debajo de los estándares óptimos.

«No hallamos ninguna prueba que apoye las recomendaciones de EE UU de que las mujeres embarazadas deben limitar el consumo de marisco», aseveran los expertos en la revista británica. «Por contra, constatamos que los niños cuyas madres consumieron cantidades menores (340 gramos por semana) tenían más probabilidades de tener niveles de desarrollo neurológico subestándar que los hijos de madres que habían comido más marisco que el recomendado», añaden.

El dilema

En un artículo de opinión publicado en el mismo número de la revista, Gary Myers y Philip Davidson, de la Universidad Médica de Rochester, en Nueva York, reconocen que «los estudios epidemiológicos han presentado un dilema para las autoridades reguladoras de todo el mundo».

«¿Debería restringirse el consumo de pescado para reducir la exposición al metilmercurio? ¿O debería promoverse por sus nutrientes esenciales para el desarrollo neurológico?», se preguntan.

TORREVIEJA - BENIDORM - GUARDAMAR - ALMERÍA

La Mejor inversión y la Mayor rentabilidad a su dinero

ESTUDIOS, APARTAMENTOS, BUNGALOWS Y CHALETS

JUNTO A LA PLAYA desde

60.000€

precios directamente del promotor

LE GARANTIZAMOS EL ALQUILER DESDE EL PRIMER DÍA CON EL CUAL USTED VA PAGANDO SU VIVIENDA

VIAJE Y HOTEL GRATIS

VIVIENDAS AMUEBLADAS - AIRE ACONDICIONADO

Le gestionamos la venta de su 2ª vivienda ¡Consúltenos!

www.davimarsl.com

Central TORREVIEJA:

Avda. Purísima, 20. Tel. 96 670 03 84



Promoción construcción y venta BILBAO

C/ Rodríguez Arias, 23-5º Dpto. 15

Tel: 94 422 36 30

LA ILUSTRACIÓN POR IÑAKI CERRAJERÍA



Archivan la denuncia contra altos cargos de la cárcel de Nanclares por amenazas y abusos sexuales

El juez determina que «no hay indicios» de que se hayan perpetrado esos hechos

IOSU CUETO VITORIA

El Juzgado de Instrucción número 2 de Vitoria ha ordenado el archivo de la denuncia de cuatro presos de la cárcel de Nanclares de la Oca al considerar que «no hay indicios» de que se hayan llevado a cabo las graves acusaciones de amenazas y abusos sexuales que atribuyeron los denunciantes a altos cargos de la prisión alavesa.

La resolución llega después de que cuatro reclusos que cumplían condena en Nanclares denunciaran al jefe de seguridad del establecimiento penitenciario por un presunto delito de «prevaricación, amenazas y coacciones», tal y como reprochó uno de ellos. Otro de los demandantes también agregó que esta persona era «pro-

pensa a ejercer la violencia» con los reclusos, quienes eran el objetivo de «chantajes, componendas, sobornos y represalias». Un tercer preso también hizo referencia en el juzgado a «malos tratos físicos y psicológicos».

Al mismo tiempo, y dentro de la misma causa, una tercera persona que cumplía condena en el penal alavés denunció al ex director de la cárcel «por violar a reclusas» y de hacer con él lo que llamó «porquerías». El mismo reo llevó también a los tribunales al hospital Txagorritxu por dejarle «hecho un vegetal».

No hay «evidencias»

Los presuntos hechos, que han sido la base de numerosas advertencias públicas por parte de la asociación de apoyo a presos Sal-

haketa, propiciaron la apertura de una investigación con diversas comparecencias de las partes implicadas.

El pasado 5 de enero, el juez encargado del caso redactó una cédula de notificación en la que concluyó que «no existen indicios racionales» de que se hayan perpetrado los hechos denunciados.

Según su relato, continuar con el procedimiento sería «una improcedencia», así que ordena el archivo y sobreseimiento del caso, ya que no existe ningún elemento «que evidencie» que lo denunciado es cierto.

La notificación detalla que el resultado de las diligencias practicadas «contradice el relato» planteado por los denunciantes. De esta forma, el juez determina que «no aparecen indicios de criminalidad, no se aprecia la posibilidad de obtenerlos y, consecuentemente, carece de sentido proseguir con la instrucción».

■ i.cueto@diario-elcorreo.com

Vecinos de Vitoria se concentran hoy para reivindicar el derecho a una vivienda digna

E. C. VITORIA

Vecinos de Vitoria se concentrarán hoy en la plaza de la Virgen Blanca para reivindicar el derecho a una vivienda digna. La movilización tendrá lugar entre las 20.00 y las 21.00 horas.

Este grupo de ciudadanos apuesta por la potenciación de los alquileres económicos como medio para frenar la carestía de los pisos. Además, defiende la creación de un impuesto especial a los propietarios de las casas desocupadas.

El colectivo, que todavía no ha sido bautizado con ningún nombre, denuncia «las consecuencias de la especulación inmobiliaria» que «nos obligan a pagar hipotecas vergonzantes o alquileres sangrantes». Por ello, demanda la aprobación de una nueva legislación «que regule la duración máxima de las hipotecas y su adecuación a los ingresos salariales del hipotecado».

«El pago de la vivienda son hace pobres a nosotros, a nuestros amigos, hermanos o vecinos», censuran.

EUSKO ALKARTASUNA

Propone gestionar el patrimonio de Álava

El grupo Eusko Alkartasuna llevará al pleno de las Juntas Generales de Álava del próximo lunes una proposición que consistirá en la creación de una sociedad pública para la gestión y explotación del patrimonio arqueológico de Álava. El juntero jeltzale, Lauren Uria, consideró que «la arqueología ofrece una oportunidad de desarrollo y crecimiento económico de la provincia».

RECONOCIMIENTO



ALONSO hace entrega de la bandera. / BLANCA CASTILLO

La tuna femenina recibe la bandera de la ciudad

El alcalde de Vitoria, Alfonso Alonso, entregó ayer la bandera de la ciudad a la tuna femenina de la facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco. El reconocimiento a la formación tuvo lugar en la sala de recepciones del Consistorio.

RESIDENCIA DE ARANA

EB denuncia que existen 14 plazas vacías

El grupo foral de Ezker Batua en las Juntas Generales de Álava denunció ayer que en la residencia de Arana existen 14 plazas asistidas vacías. El procurador Ritxar Bacete aseguró que en el área de personas asistidas hay siete habitaciones dobles que tras ser pintadas y acondicionadas no se volvieron a utilizar.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

Vitoria es considerada una «ciudad saludable»

La Organización Mundial de la Salud ha incorporado a Vitoria a la red de ciudades saludables de Europa, un privilegio que sólo siete poblaciones españolas ostentan en la actualidad. El alcalde, Alfonso Alonso, se mostró ayer «muy satisfecho» por el reconocimiento y enfatizó la «necesidad» de acometer iniciativas públicas para mejorar la salud de la población. «Debe ser un eje estratégico de desarrollo de la ciudad, igual que lo hemos hecho con el Medio Ambiente», propuso el alcalde.

Empresa radicada en Vitoria que se dedica a la venta de equipos de soldadura y corte para sistemas manuales y automatizados, necesita:

RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO

Para el taller de reparaciones y servicio técnico, con experiencia en el campo de la electricidad y electrónica y dotes de organización. Se valorará el conocimiento del inglés.

Los interesados dirigirse al apartado de correos num.2120, aportando su currículum vital

PINTOR VERAFAJARDO

100 m2, 4 habitaciones, altura, totalmente exterior camarote y garaje directo.

Para entrar a vivir 74.900.000 ptas

945 13 31 83

665 72 31 34

ARTEPAN selecciona

1 DEPENDIENTA (ref. DEP)

1 REPARTIDOR (ref. REP)

Enviar C.V. con foto reciente al Apdo. Correos 231 de Vitoria-Gasteiz

EMPRESA DE MECANIZADO DE VITORIA selecciona

- * TORNEROS
- * FRESADORES
- * MANDRINADORES

Enviar CV con la REF. TFM a:

SERVICIO DE EMPLEABILIDAD SAN PRUDENCIO C/Adriano VI 20, 8º. 01008 VITORIA-GASTEIZ empleo@fundacionsanprudencio.com

ASESORIA LABORAL NECESITA ADMINISTRATIV@

- Experiencia acreditada
- Se valorará conocimientos en Programa EES Laboral
- Puesto de trabajo estable
- Retribución interesante
- Absoluta discreción a colocados

Interesados enviar CV a: administrativ@torra.com

Olaguibel, 56 - 945 26 09 00

Esalburua Estúpido.com

Una vivienda al alcance de tu mano Desde 156.000 € (25.956.216 Ptas.) Nueva construcción

ABIERTO SÁBADOS de 10 a 13.30 h.

SE OFRECE SERVICIO DE PELUQUERIA MIXTA

A domicilio

Tfno.: 649994375

Preguntar Srta. Marta

NASIPA S.L. precisa ENCARGADO DE OBRA con experiencia en vivienda

ARQUITECTO TÉCNICO para realizar funciones de jefe de obra, mediciones, presupuestos, organización y control de obras.

Interesados llamar: 945 17 46 14

Antonio Machado, 35 bajo gasteiz@nasipa.com