



Los profesores Mailo Virto y Javier Beitia conversan junto a la entrada a la facultad. :: IGOR AIZPURU

Las bodas de plata de Farmacia

Dos profesores y dos exalumnos repasan el pasado y porvenir de una facultad que echó a andar en 1988 en el CUA

**BEATRIZ CORRAL**

VITORIA. Los más de 1.500 estudiantes que hoy circulan por sus aulas, pasillos y laboratorios probablemente desconozcan que un mes de agosto de 1988 abrió sus puertas la primera –y única– facultad de Farmacia de todo el País Vasco. Y lo hacía en Álava, obedeciendo a una decisión institucional que perseguía sumar estudios –el año anterior se inauguró la Facultad de Letras– y dotar así de un mayor peso al cam-

pus alavés, hasta entonces el menos desarrollado de las tres provincias.

El desaparecido Colegio Universitario de Álava (CUA) fue la ubicación elegida para acoger a los casi 200 alumnos que por aquel entonces estrenaron sus tres titulaciones: Licenciatura en Farmacia, Titulación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Titulación en Dietética y Alimentación Humana. Las instalaciones, sin embargo, no estaban preparadas para semejante desempeño y tanto el profesorado como el alumnado vivió con entusiasmo el traslado en 1994 a su actual ubicación: un edificio diseñado ‘ex profeso’ y que ocupó el solar de lo que antaño era la Intendencia militar.

Desde entonces muchos son los

aspectos que han evolucionado. Desde la forma de enseñar, al número de estudiantes y profesores sin olvidar la incorporación en 2001 de la licenciatura en Ciencias Ambientales. Uno de los retos de la facultad es la mayor divulgación de las cuatro titulaciones que imparten ya que algunas resultan aún hoy en día tanto desconocidas para la sociedad. Así lo reconoce la decana, que junto con un profesor y dos exalumnos detallan vivencias, anécdotas y experiencias de estos cinco lustros.

Mailo Virto. Decana
«A veces es complicado atraer a los alumnos»

Natural de Hondarribia, Virto es, además de doctora en Biología, des-

de hace un año la decana de una facultad en la que aterrizó en 1993. Ella fue una de las primeras profesoras bilingües. Y como tal ha trabajado para implantar el euskera en las clases, «que cada vez está más equilibrado con el castellano», afirma desde su despacho, donde trabaja consciente de las fortalezas y debilidades de un centro que «era el no va más cuando vinimos aquí» ya que fue diseñado por los docentes.

«En el CUA había laboratorios y clases en barracones y cuando la gente pasaba por allí tintineaban todos los recipientes», desgrana, muy consciente de que, ahora, todas las aulas se hallan informatizadas y los laboratorios bien surtidos para realizar las correspondientes prácticas. No obstante, el incremento de alumnos –que en 1988 no superaban los doscientos– y profesores –de 78 se ha pasado a 160– obliga a una mayor necesidad de espacios si bien la crisis limita ciertamente el presu-

puesto para llevar a cabo algunas de las tareas pendientes.

«A veces la atracción de alumnos resulta complicada y se inscriben en estas carreras como tercera opción, en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por ejemplo. No se ha transmitido bien en qué consiste, pese a que los licenciados tienen un porcentaje muy elevado de trabajo», dice Virto. Recalca que las tasas de colocación laboral más bajas rondan «el 80% y el resto abarcan desde ahí hasta casi el cien por cien». Mantener esta calidad de los estudios y una mayor innovación en la enseñanza «para que las titulaciones sean más atractivas» son otros retos.

Unax Larretxi. Farmacia hospitalaria Hospital Psiquiátrico.

«Salía de casa a las seis y volvía a las diez de la noche»

Con 35 años recién cumplidos y su segunda paternidad estrenada hace poco, Unax Larretxi, el jefe de far-

últimas oportunidades

parque del este - salburua

1 dormitorio	140.000 € (iva no incluido)	garaje y trastero incluidos en el precio
2 dormitorios	165.000 € (iva no incluido)	
3 dormitorios	218.000 € (no sujeto a iva)	

www.fincasestibaliz.com Furos, 16 **945 14 11 11** **estibaliz** INMOBILIARIA

ADELPRISE

ASOCIACIÓN DE ENFERMOS DE LINFEDEMAS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS

Federación Vicente Abreu
Pintor Vicente Abreu 7, bajo
01008 VITORIA

Tfno.: 945 226 061
e-mail: adelprise@yahoo.es

¿Y tú qué vas a hacer hasta el 2015?

ZER

Pobreziazi aurpegia eman

www.ongbuzkati.org



SUSCRÍBETE Y CONSIGUE VENTAJAS POR TODAS PARTES

Infórmate en el **902 33 77 11** o en www.elcorreo.com/suscripciones

EL CORREO
PARTES DE TI ZURE BAITAN

macia del hospital psiquiátrico de Álava, disfruta de una tranquilidad «relativa» ya que, aduce, en estos tiempos «uno no puede confiarse». Pero en general, la vida le sonríe a este getxotarra que aún recuerda los tremendos madrugones que durante un par de años sobrellevó para poder cursar sus estudios de Farmacia que, reconoce, en su momento eligió «un poco por descarte, me gustaban también Biología, Química... las ciencias en general».

«El autobús salía sobre las seis de la mañana y daba una vuelta tremenda, llegábamos aquí a las ocho, porque era cuando empezaban los de Ingeniería, aunque nosotros no entrábamos hasta una hora después», rememora sin olvidar que había jornadas en las que, entre las clases y las prácticas, no llegaba a casa «hasta las diez de la noche». Finalizó en 2001 con excelentes notas, y en el posterior examen del FIR obtuvo el primer puesto en toda España. Casi nada. Logro que prefiere comentar con modestia ya que, considera, «sirve sobre todo para elegir dónde hacer la residencia». Su destino fue el hospital de Galdakao, donde ya en quinto de carrera había realizado unas prácticas tuteladas.

«A raíz de una asignatura optativa, me llamaba la atención el mundo de la farmacia hospitalaria y a eso me dediqué». Tras diversos contratos y sustituciones, aterrizó hace un lustro en el que hoy es un trabajo, que aprecia enormemente. Además, elabora su tesis sobre el uso de medicamentos inapropiados en pacientes con Parkinson ingresados en hospitales de agudos e intenta, a través de la facultad, abrir una vía para que la materia de farmacia hospitalaria esté impartida por los profesionales de dicha especialización.

Miriam Molina. Gerente del Consejo Regulador Idiazabal

«En el Inem nos querían poner ayudantes de cocina»

La vida de esta vitoriana de 41 años está ligada a la facultad de Farmacia. Ya de pequeña desde su ventana atisbaba lo que antaño eran los cuarteles militares así como el hospital de Las Nieves, todo ello sedes hoy del campus alavés. Con la mayoría de edad optó por acceder a lo que entonces era una carrera, por lo general, bastante desconocida. La de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que si bien se implantó en 1988 como titulación, no sería has-



Unax Larretxi, antiguo alumno, en un laboratorio :: IGOR AIZPURI

ta cinco años después cuando se homologara como licenciatura. Y, precisamente de la segunda promoción como tal, es de la que forma parte la hoy gerente del Consejo Regulador de la D.O Idiazabal. Cargo que ostenta desde hace doce años.

Pero hasta llegar ahí esta tecnóloga de los alimentos superó situaciones diversas. Como la elevada nota de corte que se pedía para acceder a los estudios. «Era alta, un siete de media, no entraba todo el

mundo y eso que en mi generación éramos muchos por el 'baby boom' de la época», explica. Tampoco el mercado laboral era en los noventa muy estable y las escasas nociones sobre su flamante título no ayudaban precisamente. «En general, ni las administraciones ni las empresas sabían en qué consistía la profesión, en el Inem decían de ponerme en la categoría de ayudante de cocina, se me cayó el mundo encima». Así que, como muchos otros com-



Miriam Molina, gerente del consejo regulador Idiazabal. :: IGOR AIZPURI

pañeros, ella también optó por viajar fuera. En su caso, a Irlanda. Un año después regresó y continuó de becaria «bastante tiempo» trabajando y preparando su tesis sobre calidad del queso. Incluso aprendió a elaborar este producto «con mis propias manos, fui al origen, no a las grandes empresas».

El paso del tiempo y la gran divulgación desarrollada por ACTAE (Asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Euskadi) impulsaron el conocimiento de su carrera hasta tal punto que toda empresa del sector de la alimentación cuenta con estos profesionales. «Nuestros estudios son bastante multidisciplinarios», aporta Molina, que gracias a su trabajo mantiene una estrecha colaboración con la facultad. Sobre todo a través de convenios marco para proyectos de investigación respecto a la calidad del queso, y también por medio del Laboratorio de análisis sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea, donde elaboran los certificados para las 126 queserías –familiares en su mayoría– con las que trabaja la denominación de origen Idiazabal.

Javier Beitia. Vicedecano.

«Al inicio, cinco profesores se repartían al alumnado»

Si alguien ha vivido la gestación de la facultad de Farmacia ese es Javier Beitia. Y desde ambos lados de la barrera. En su juventud estudió tres años de Químicas y como los estudios universitarios dependían de Valladolid «porque no existía la UPV, sólo la Universidad de Bilbao que era para Bizkaia» cursó los dos últimos años de carrera en la capital castellano-leonesa. Tras la correspondiente tesis y algún que otro trabajo, en 1988 retornó a sus orígenes estudiantiles, pero ya como profesor de Química Inorgánica.

«Durante dos o tres años coexistieron en el CUA Farmacia y Ciencias, pero luego se dejó solo la primera», detalla sin olvidar las limitaciones de espacio a las que se veían abocados en aquellas instalaciones «mucho más pequeñas y algo antiguas» que databan de 1971. Impartían las prácticas en lo que era la capilla del edificio y, se repartían a todos los alumnos «entre cuatro o cinco profesores». No extraña que el recinto actual le pareciera entonces «una maravilla, diseñado a nuestro gusto», si bien reconoce que «luego hemos ido creciendo; los profesores,

con el bilingüismo, somos ahora más del doble y también alguna de las titulaciones se ha ampliado».

Con tal conocimiento, Beitia afirma rotundo que la implantación de esta facultad supuso un espaldarazo «muy importante» para la ciudad y la provincia, sobre todo al ser titulaciones «con mucha demanda ya que en nuestro entorno geográfico no las había y la gente tenía que irse a Santiago, Madrid o Salamanca. Fue todo un acierto». También a nivel paisajístico, con la construcción de las distintas facultades en el campus se otorgó nueva vida a esta zona ubicada más allá de las vías del tren.

No fueron las únicas modificaciones. El paso del tiempo se ha dejado sentir, y mucho, en la enseñanza universitaria. O al menos así lo percibe Beitia. «La pizarra y las transparencias se usan cada vez menos y todas las clases tienen ordenador, con ellos se hacen incluso muchas de las prácticas, a través de simulaciones, aunque se sigue yendo a los laboratorios para que los alumnos se sepan desenvolver con el instrumental».

También los apuntes y fotocopias van camino de pasar a mejor vida. «A principio de curso se les 'cuelga' en la web gran parte de la información, aunque no significa que no haya que acudir a clases para aprender y comprender mejor las lecciones», advierte. Sin embargo, la decisión final queda en manos de los alumnos y la motivación de cada cual para sacar la carrera en el plazo correspondiente y, a ser posible, con la mejor nota. Porque todo cuenta para labrarse un futuro profesional.

Actos Aniversario

Asequibles y sin grandilocuencias. Así son los actos que desarrolla la Facultad de Farmacia para celebrar tal efemérides. La agenda comenzó en enero con un homenaje a los profesores y trabajadores del centro jubilados. A principios de julio tuvo lugar una conferencia de decanos de farmacia de todo el país y la semana pasada se programó un acto de reconocimiento a todos los farmacéuticos que han colaborado con ellos acogiendo a alumnos en prácticas. Encuentro que en septiembre se repetirá con las empresas. Además, están valorando la posibilidad de organizar una exposición fotográfica donde se reflejen las diferentes líneas de investigación de la facultad.

Viviendas en Urduliz

Pisos de 2 y 3 habitaciones

- Garajes y trasteros.
- Local comercial y oficinas.
- Alarma incorporada, fachada ventilada, calefacción central con contador individual, materiales de primera calidad en exposición.
- Servicio postventa.
- Cerca del metro, frente a la casa de cultura.

Infórmese:
688 688 640
94 423 46 86

En obra y en
C/ Juan de Ajuriaguerra 19,
2º Cial., BILBAO

www.inmobiliariacasabarco.com

desde
159.000 €
facilidades de pago

JOSEBA
FIESTRAS



Despedidas y bienvenidas

La UPV homenajea al **profesorado y personal de Administración y Servicios que se jubila este año** y 'Maldini' apadrina la inauguración de la empresa de reciclaje Garby Vitoria



Álvaro Sarralde y Julio Maldonado 'Maldini'.



Francisco Zúñiga y Miguel Zabalo.

Cada edad nos da un papel diferente, como decía Napoleón, y tras décadas de trabajo bien hecho, la jubilación es el momento de aprender a disfrutar de la placidez de la vida, algo que seguro hará el profesorado y personal de Administración y Servicios que se han jubilado a lo largo del curso 2012-2013 en la UPV. La Sala de Juntas del Vicerrectorado del Campus de Álava sirvió ayer de escenario para honrar a estos hombres y mujeres que han dedicado su vida a la Universidad del País Vasco.

El rector, **Iñaki Goirizelaia**; el vicerrector del campus alavés, **Javier Garaizar**; el vicerrector de Personal Docente e Investigador, **Francisco Javier Gil**; y la gerente de la UPV, **Miren Lorea Bilbao**; presidieron el homenaje, al que asistieron numerosos compañeros, familiares y amigos de los que despedían así su trabajo. De los diez jubilados, cuatro pertenecen al PAS. **Francisco Javier Gil** y **Nieves Hernando** acudieron al acto, mientras **Rosa María Armentia** y **Socorro Montaña** excusaban su asistencia. Del profesorado asistieron **Jorge Antonio Guisantes**, de la Facultad de Farmacia; **María Iciar Marquiegui**, de la Facultad de Letras; y **Pablo Navarro**, de la Escuela Universitaria de Ingeniería. No pudieron acudir **María Rosa Letamendía**, de la Escuela Universitaria de Magisterio, ni **María Jesús Martínez de Ubago** y **Elena Pecina**, pertenecientes a la Escuela Universitaria de Trabajo Social del Campus de Álava, aunque sus colegas también las recordaron con cariño.

En otro escenario, la calle Madrid de Salburua, tenía lugar la inauguración de Garby Vitoria, una forma pionera de reciclaje en el País Vasco con descuentos para el ciudadano en el pequeño comercio. La presencia de **Julio Maldonado 'Maldini'**, conocido periodista deportivo y presentador del programa de Canal Plus, 'Fiebre Maldini', como padrino de honor suscitó la expectación de numerosos curiosos que se acercaron al televisivo para retractarse con él y solicitarle autógrafos. También el presidente de Ajebas Álava, **Álvaro Sarralde**, se dejó caer por la fiesta, capitaneada por **Francisco Zúñiga** y **Mónica Martos**, responsables de la firma anfitriona. El encargado de adopciones de Apasos Vitoria, **Miguel Zabalo**, mostró su apoyo a la causa y su agradecimiento por cederle espacio publicitario para colocar carteles de mascotas que buscan dueño. Además de los invitados oficiales, se acercaron a la apertura ciudadanos interesados en el sistema Garby, que se informaron sobre los puntos que se logran por el reciclaje de las botellas de plástico y latas de bebidas.

Garby es una empresa fundada en Italia, con gran experiencia en diseño, fabricación y comercialización de soluciones de compactación con alto grado de innovación tecnológica que la han llevado a una posición de liderazgo. La empresa ha creado el sistema de reciclaje de envases denominado 'contenedor inteligente' que premia al consumidor final. Esta filosofía acelera la adopción del reciclaje por parte de la sociedad.



Iñaki Goirizelaia, Miren Lorea Bilbao, Javier Gil y Javier Garaizar.



Pablo Navarro, María Iciar Marquiegui, Javier Gil, Nieves Hernando y Jorge Guisantes.

Cuidadoras de los autobuses escolares irán a la huelga si se les aplica el convenio estatal

Se concentraron ayer frente a la delegación de Educación del Gobierno vasco para protestar por su situación

:: ROSA CANCHO

VITORIA. Las cerca de cuatrocientas cuidadoras que cada día velan por la seguridad de los miles de escolares alaveses, vizcaínos y guipuzcoanos que utilizan el transporte escolar han iniciado movilizaciones para evitar que se degraden sus condiciones laborales actuales. Las monitoras, que cuentan con el respaldo de ELA, LAB, CC OO, UGT y ESK, se concentraron ayer por la mañana ante la delegación de Educación del Gobierno vasco en Vitoria. Y ahora no descartan iniciar una huelga antes de finales del presente curso si la empresa adjudicataria, la firma Eulen, no se aviene a un acuerdo, explicaron portavoces sindicados a este diario.

Los mismos medios denunciaron



Un grupo de cuidadoras se manifestó ayer frente a la delegación de Educación. :: JESÚS ANDRADE

que la concesionaria de este servicio pretende acogerse a la reforma laboral, dejar agotar el plazo de vigencia del actual convenio –cumple

el próximo 7 de julio– y aplicar el acuerdo estatal de su sector del transporte. Esa medida supondría una «importante» merma de los salarios

que perciben ahora, y según aseguran las trabajadoras, «ya son muy reducidos». Este colectivo logró un hito hace ocho años, cuando la en-

tonces concesionaria del transporte escolar, Eurolan, aceptó firmar un convenio propio. Hasta ese momento, las monitoras de los autobuses no sabían a qué atenerse, «porque unas veces nos metían en el convenio de los cobradores de tickets, otras en los de chóferes... Aquello era un sinvivir».

Encargo a terceros

El acuerdo laboral les dio estabilidad y ahora las trabajadoras luchan para que la actual concesionaria, Eulen, acepte de partida prorrogarlo («y luego ya intentaremos llegar a acuerdos en mejoras»). Este colectivo siempre ha criticado que el Gobierno vasco encargue a terceros el transporte escolar. Sus representantes creen que con una gestión directa, la administración emplearía menos recursos.

Las trabajadoras estudian emprender una huelga continuada en los próximos días, en uno de los momentos académicos más delicados, ya que son los de cierre del actual curso.

Potro de la Montaña, el manjar alavés

Slow Food y el grupo Lactiker de la UPV descubren las bondades de la carne de equino del territorio en el Laboratorio del Gusto

:: SAIOA ECHEAZARRA

VITORIA. El chupito de mousse de potro con trufa negra y clara de huevo 'eco' junto con el pintxo de chorizo, también de equino, protagonizaron el Laboratorio del Gusto organizado ayer a cargo de Slow Food Araba y el grupo de investigación Lactiker de la Facultad de Farmacia de la UPV. La degustación, celebrada en el Centro de Investigación y Estudios Avanzados Lucio Lascaray, tenía por objeto promocionar esta

carne, «injustamente denostada y desprestigiada» a raíz de los escándalos alimentarios aparecidos en los últimos meses.

Y es que este producto, que se cría de forma ecológica en toda la provincia, ha irrumpido con gran éxito en la lista de las más valoradas delicatessen territoriales. «Es un producto de garantía. Antes sólo nos compraban de otras comunidades o países, pero cada vez tenemos más demanda de compradores alaveses. Tenemos más de un centenar de clientes fijos», refrendó Víctor López Izquierdo, responsable de una explotación ganadera en Okina. Este plato, el de potro, destaca frente a la ternera por sus cualidades «saludables y de sabor», recordó Luis Ángel Plágaro, chef de La Cocina de Plágaro.

El restaurante ya ha incluido en su carta una creación a base de este animal que crece sano en un entorno como la Montaña Alavesa «También lo presentamos a concursos gastronómicos». Plágaro reflexionó en torno al consumo de alimentos sos-

tenibles. «Comprar un producto ecológico procedente de China será 'eco', pero no muy lógico». Por eso, animó a los varios centenares de asistentes al laboratorio a acercarse a productores locales y descubrir sus verduras, quesos y, por supuesto, excelente ganado.

Txakoli de Amurrio

Científicos, gastrónomos y cocineros se unieron así para explicar a los participantes las características «sen-

soriales, técnicas de producción y el contexto cultural» de los pintxos servidos. Creaciones regadas por el txakoli Bat Gara de Amurrio, presentado por Joxean Merino, gerente de la Denominación de Origen Arabako Txakolina. Alberto López de Ipiña, presidente de Slow Food, condujo el seminario junto a Eduardo Urarte, quien recordó que la misión de esta organización es la de proteger a agricultores y ganaderos de nuestro entorno.



Degustación del mousse de potro con trufa y clara de huevo. :: E. ARGOTE

Trabajamos para mejorar IBERDROLA Lanean ari gara hobetzeko

Para seguir mejorando la calidad de nuestro servicio estamos trabajando en nuestras instalaciones. Por ese motivo, nos vemos obligados a interrumpir temporalmente el suministro eléctrico. Si el trabajo finalizara antes de la hora indicada, restableceremos el servicio de forma inmediata y sin previo aviso.

Gure zerbitzuaren kalitatea hobetzen jarraitzeko, gure instalazioetan lanean ari gara. Horregatik, elektrizitate hornidura aldi baterako eten behar dugu. Lana adierazitako ordua baino lehen bukatuko bagenu, berehala itzuliko genuke elektrizitatea, ohartarazi gabe.

Disculpen las molestias / Barkatu eragozpenak.

Día / Eguna: Ekainak 11 de junio

Hora / Ordua: 9:00 - 13:00 SAN MILLÁN - NARVAJA
C/ Narvaia 1; San Clemente 6

Hora / Ordua: 15:00 - 18:30

C/ Barria Cr.Baltia 1, 3, 5

Vitoria busca un nuevo modelo agrosostenible

:: JULIO GÁLVEZ

VITORIA. La concejala de Medio Ambiente, Idoia Garmendia, junto con representantes de Slow Food, la Fundación Zadorra y la Unión Agroganadera de Álava (UAGA), presentó ayer el VII Encuentro Cívico Alimentario, que pretende avanzar hacia un nuevo modelo agrosostenible. La iniciativa busca situar en el centro del debate el futuro de la

alimentación de los pueblos y ciudades, así como acabar con la confusión sobre los conceptos de precio, coste y valor de los comestibles. Garmendia aseguró que el objetivo del programa es constituir un «punto de encuentro» entre los diferentes agentes imprescindibles para hacer posible avanzar en un nuevo modelo agrario. La concejala también recordó la importancia de la agricul-

tura en Vitoria, a pesar de que, tal y como afirmó, ha perdido peso en los últimos años por la crisis estructural del sector, el envejecimiento de la población rural y la presión urbanística.

El VII Encuentro Cívico Alimentario se desarrollará en dos jornadas. El 7 de junio en el Artium se celebrará el Laboratorio del gusto y el Aula de Ecología Urbana, mientras que el 8, en el aparcamiento de Mendizorroza, tendrá lugar un mercado agrario y un encuentro que congregará a diferentes agentes del sector para tratar la alimentación sostenible y conocer a los productores.

Forestal

Bizkaia exporta a centroeuropa 3.300 Tm de pino radiata

S.A.

El Departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia colabora con la Asociación de Forestalistas de Bizkaia en el acceso de la madera vizcaína a mercados internacionales. Así, 3.300 toneladas de pino radiata procedentes de montes del territorio histórico partirán próximamente desde el puerto de Bermeo destino Centroeuropa para su comercialización, una iniciativa en Bizkaia que complementa los canales de mercado.

Este proyecto se desarrolla en el marco de la línea de trabajo de la Asociación de Forestalistas de Bizkaia de promoción de realización de tareas conjuntas de propietarios forestales para la mejora de la comercialización de la madera de sus asociados.

La Asociación de Forestalistas de Bizkaia agrupa a 3.050 propietarios forestales que gestionan más de 45.000 hectáreas de superficie forestal en el Territorio Histórico.

Desarrollo Rural

Con la colaboración de SPRI, dentro de la iniciativa Leader

Enkarterrialde promociona la producción comarcal vía web

◆ Estrategia Empresarial

Enkarterrialde, la asociación de desarrollo rural de Las Encartaciones, ha puesto en marcha un proyecto para la venta de productos agroalimentarios de la comarca vía Internet, en colaboración con la SPRI dentro de la iniciativa Leader.

Por el momento, son nueve los productores que venden sus productos en la tienda www.encartaciones.com. El único requisito para poder ofertar alimentos en la página web es ser un productor de la comarca. Entre la oferta actual figura el Txakoli Txabarri, de Zalla; Herriko Eztia, de Artzentales; productos Lombera, de Karrantza; Lactebal, de Balmaseda; pastas y pan Saratxaga, de Güeñes; repostería carranzana, de Matxako; Bizkaia Esnea, de Karrantza; quesería Bildotxi, de Muskiz; y quesos Isui Anaiak, de Sodupe.

Realizar una compra a través de esta tienda online es sencillo. Al acceder a la web se ven siete

Basque, ubicada en Bilbao, vende los productos de www.encartaciones.com

secciones de alimentos: huevos, carne y embutidos, vinos y licores, pan y repostería, quesos, lácteos y miel. Entre ellas se selecciona la que interesa y se accede a la lista de productos que se ofrecen. Con cada producto aparece una imagen, el precio, el productor y una descripción del producto. Una vez se ha elegido

hay que hacer click en 'comprar' y se añade a la cesta.

Para recoger la compra se puede hacer en la tienda Basque, ubicada en Bilbao, establecimiento que vende productos de calidad 100% vascos, u optar por el envío a domicilio. La página web encartaciones.com está operativa desde finales del mes de abril.

Vitivinícola

Los vinos de Rioja lideran el mercado español de caldos tintos con crianza

E.E.

Los vinos de Rioja mantienen su condición histórica de líderes destacados del mercado español, con una cuota de participación que alcanza el 48,5% de las ventas de vinos tintos con Denominación de Origen. Este liderazgo es significativo en la hostelería, donde Rioja alcanza una cuota de mercado próxima al 60%, que en los vinos tintos de crianza se ha incrementado hasta el 77,4%, tal como indican las conclusiones del estudio realizado por la consultora Nielsen sobre la evolución del mercado de vinos en España durante 2012.

El citado estudio ha confirmado una nueva caída del consumo de

vino, si bien inferior a la del ejercicio anterior (un -0,9% en 2012 frente al -3,7% en 2011). En el lado positivo destaca que, frente a la pérdida de valor de un -5,1% en 2011 por el descenso de los precios, en el pasado 2012 se produjo un incremento de valor del 2% por el desplazamiento del consumo hacia vinos con mayor valor añadido.

En este sentido, frente al descenso tanto en volumen como en valor, los vinos con denominación de origen han sido los únicos que han experimentado en 2012 un crecimiento del 2,1% en volumen y del 2,2% en valor.

Más información: www.estrategia.net

El Gobierno vasco sale de la DOC Rioja por ser obviado en sus decisiones

S.A.

El Gobierno vasco ha decidido dejar de asistir temporalmente a las reuniones del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja hasta que se vean respetados los intereses del sector vitivinícola de Euskadi.

El desacuerdo surge a raíz del nombramiento del viticultor Luis Alberto Lecea como presidente del consejo regulador, sin tener en cuenta al sector de la Rioja Alavesa, ni al Ejecutivo vasco. El procedimiento, realizado en dependencias del Gobierno de La Rioja y en un acto privado, "ha sido inadecuado por no informar a las comunidades vecinas con las que comparte la misma posición en el DOCR" (la CAV y Na-

varra). El vino de Rioja necesita una lucha conjunta, teniendo en cuenta los pareceres de todos, se asegura desde Euskadi.

El Gobierno vasco busca el acuerdo, y así lo ha dejado patente en la carta remitida a la DOC Rioja, pero no hará nunca dejación de sus responsabilidades en la defensa de su sector y sus productos. "No podemos obviar que se ha actuado de forma inapropiada, y aunque nuestra representación en la DOC sea menor, debemos defendernos de ataques injustificados que en nada ayudan a posicionar el vino de Rioja", explica la consejera de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno vasco, Arantza Tapia.

Finca en Villabona para la manzana y alubia de Tolosa

La Diputación de Gipuzkoa gestiona en Villabona una finca experimental para favorecer la extensión de la manzana autóctona y la alubia de Tolosa. El objetivo es conservar las variedades autóctonas de manzana para sidra y ofrecer a los baserritarras plantas sanas para repoblar y que en un plazo medio toda la producción de sidra se realice con manzana recolectada en Gipuzkoa.

Txakoli Munetaberri, vía de promoción para Bilbao

Munetaberri, bodega situada en el bilbaíno monte Arraiz que produce un txakoli, 100% uva Ondarrabi Zuri, ha alcanzado un acuerdo para promocionar la imagen de Bilbao. El logo de la capital estará impreso junto a un código QR que enlaza a un vídeo promocional en las etiquetas de 40.000 botellas de Txakoli Munetaberri. Esta colaboración convierte a la botella de txakoli en un soporte innovador de publicidad.

Azti-Tecnalia investigará sobre pesca en Arabia



El centro tecnológico Azti-Tecnalia y la King Fahd University of Petroleum and Minerals (KFUPM) de Arabia Saudí colaborarán en la realización de un proyecto de investigación que sirva de base científica y técnica para gestionar de forma sostenible las pesquerías en aguas del Golfo de Arabia.

La leche del pastoreo tiene mejor calidad nutricional

El grupo de investigación Lactiker de la Facultad de Farmacia de la UPV/ EHU, del que forman parte Luis Javier Rodríguez Barrón y Mertxe de Renobales Scheifler, ha comprobado que la leche obtenida durante la época de pastoreo, y el queso elaborado con ella, tiene un perfil nutricional más saludable debido a la mayor cantidad de algunos ácidos grasos que tienen efectos fisiológicos positivos en el organismo humano.

Más de 70.000 consultas en las oficinas comarcales

Las siete Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) que el departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia tiene en diferentes zonas del territorio histórico superaron las 70.000 consultas en 2012. Estos organismos funcionan como 'ventanilla única' donde los agricultores, ganaderos y forestalistas pueden resolver sus consultas cerca de su propia explotación.

breves



VEHÍCULOS GRAN TURISMO SERCOLUX

Bilbao
Donostia
Vitoria - Gasteiz
Madrid

902 270 009
www.sercolux.com
sercolux@sercolux.com




- TRASLADOS AEROPUERTOS
- DESPLAZAMIENTOS EN CONGRESOS Y EVENTOS
- VIAJES NACIONALES E INTERNACIONALES
- BODAS O CELEBRACIONES ESPECIALES
- DESPLAZAMIENTOS VIP
- CONDUCTORES CON DOMINIO DE IDIOMAS
- CHÓFERES PARA VEHÍCULO DE EMPRESA
- RECIBIMOS A SU CLIENTE EN SU NOMBRE



guía médica

PARA ANUNCIARTE AQUÍ LLAMA AL



945 13 55 25

R.P.S.: 165/10

Agustín B allesteros DR. AGUSTÍN BALLESTEROS
Cirujía Plástica y Estética Especialista en Cirugía Plástica por
la Clínica Universitaria de Navarra

Más de 15 años de ejercicio profesional en Vitoria

C/ La Esperanza 3. www.ab-plastica.com
945 25 25 00 945 123 297 / 648 019 750

R.P.S.: 144/12

cliviDerm CLÍNICA INTEGRAL

**PREPARA TU CUERPO PARA LA PRIMAVERA
AHORA ES EL MOMENTO
LÁSERES ÚLTIMA GENERACIÓN**

- **FACIAL** Manchas, cicatrices, párpados & bolsas, rejuvenecimiento facial, cuperosis, rosácea, depilación...
- **CORPORAL** Estrías, **FLACIDEZ**, tatuajes, lesiones vasculares y pigmentarias, depilación, **GRASA LOCALIZADA**.
- **MEDICINA ESTÉTICA** Botox. Vitaminas. Ácido Hialurónico. Escleroterapia de Varices. Mesoterapia. Peeling. AQUALIX.
- **COSMETOLOGÍA-TRATAMIENTOS** FACIAL - Diagnóstico de la piel MÉTODO SDS Combinamos MULTITERAPIA: Ultrasonidos. Ondas Biópticas. Electroporación. Electroforesis + frío.
CORPORAL - Diagnóstico TERMÓGRAFO (valoramos el tipo de grasa)
Técnicas: **CRIOLIPOLISIS**, Cavitación, Radiofrecuencia, Electroestimulación.
- **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** Historia Clínica & Dietética. Historial Ponderal. Evaluación del Estado Nutricional.

Dra. M^a José Moreno "DERMATÓLOGA"
"MEDICINA ESTÉTICA" (Dra. Margarita Esteban)

Dermatología - Medicina Estética - Cirugía Plástica - Obesidad Integral
Dietética y Nutrición - Psicología - Fisioterapia - Tratamientos Cosmetológicos

Pinor Díaz de Olano, 3 - 1º izq. 945 77 14 05

MEDICINA ESTÉTICA

clínicas XXI

Juan Carlos De Andrés Isabel Azcona
MASTER EN MEDICINA ESTÉTICA

BOTOX

ELIMINACIÓN DE TATUAJES
OBESIDAD
DEPILACIÓN Láser
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

General Álava, 7 (GALERÍA ITACA)
Tel: 945 13 92 56
Duque de Wellington, 18
Tel: 945 19 77 13
www.clinicas21.com

D. JOSÉ ANTONIO PÉREZ SUÁREZ
**PSICÓLOGO - SEXÓLOGO
CLÍNICO EMDR**

Niños, adolescentes y adultos.

- * Ansiedad, Depresión, Fobias.
- * Estrés Postraumático.
- * Autoestima, celos patológicos.
- * Trastornos Obsesivo Compulsivos.
- * Impulsividad. Agressividad.
- * Trastornos Sexuales.
- * Trastornos de la personalidad. Adicciones.
- * Terapias de pareja y familia. Mediaciones.

Posibilidad de atención en domicilio.

Independencia, I 945 109 313
esc. Dr. - 2º C
japsmf@gmail.com 635 479 648
www.centropsicologiafueros.com

PARA ANUNCIARTE AQUÍ LLAMA AL



945 13 55 25



Unos jóvenes brindan con unos vasos del excelente txakoli alavés. :: JOSÉ MONTES

Su excelencia el txakoli

Numerosas personas acudieron ayer a Amurrio para degustar la excepcional cosecha de los productores alaveses

:: N. A.

AMURRIO. Los especialistas ya han dado su veredicto. Y la cosecha 2012 del txakoli alavés es de un «excelente alto», según el comité de cata de la Facultad de Farmacia de la UPV. De hecho, «si hubiera una categoría mejor, sería más que 'excelente'. Está muy bien valorado, se lo merece», describe el gerente de Arabako Txakolina, José Antonio Merino. Pero el responsable de la denominación de origen de esta tradicional producción vinícola señala que la fiesta que se celebró ayer en Amurrio «es más a nivel popular, para captar qué le parece a la gente».

Para ello, nada mejor que el contacto directo, como demostraron los ocho bodegueros que atendían in situ a los visitantes. «Necesitan ese 'feedback', es importante para ellos conocer las sensaciones del públi-

co», comenta Merino.

Pero el gerente de la denominación de origen alavesa también apunta que «no concebimos beber txakoli a secas. Ha de llevar un añadido gastronómico». Y vaya si lo llevaba: los paladares podían estar más que satisfechos, con opciones como el pollo Lumagorri con label Kalitatea, anchoas del Cantábrico, euskal hamburguesa con label, panceta, txistorra o bacalao ajoarriero.

En medio del trasiego matinal -con un goteo constante de nuevos visitantes-, Merino confesaba que «la panceta está impresionante». No obstante, desde su punto de vista el producto de Getaria era el campeón. «Las anchoas van divinamente, posiblemente es el mejor maridaje con el txakoli», expresaba, sin olvidar se de mencionar al bacalao.

Eran algo más de las doce del me-

diodía, y los productores de txakoli ya habían entregado el premio de este año. Felix Mugurutz y Juanjo Hidalgo recibieron la distinción Txakoli Alavés 2013 en el salón de Plenos del Ayuntamiento.

Concurso gastronómico

Los editores de la ya desaparecida revista Aunia vieron recompensada su labor durante años en el campo de la etnografía y las tradiciones. Entre ellas, la propia del txakoli. «La gente se cree que es algo de hace cuatro días, pero tiene una historia desde el siglo X», puntualizaba José Antonio Merino.

Y mientras toda una serie de locales hosteleros constituían una interesante ruta gastronómica de 'txakolipintxo' y la exposición y venta de productos artesanos hacia las delicias de los consumidores, se desarrollaba el XV Concurso Gastronómico Arabako Txakolina. Con pollo Lumagorri y txakoli de Álava como base, los mejores platos correspondieron a los llodianos Gure Leku, seguidos por los vitorianos Txabola Berri y los locales Los Jabalises.

El PSE pregunta por la «deuda histórica» de la Diputación alavesa con Llodio

:: MARTA PECIÑA

LLODIO. El PSE en las Juntas Generales de Álava ha presentado una interpelación al diputado general, Javier de Andrés, para que responda en el próximo pleno sobre la «denominada deuda histórica con Llodio». La portavoz socialista, Cristina González, explica que tanto el jefe del Ejecutivo foral como el diputado de Administración Local, Javier Ruiz de Arbuló, «han reconocido la existencia de esa deuda. También lo hizo el exdiputado general Ramón Rabanera, aunque en esa legislatura no se concediera a Llodio ninguna subvención

del Plan Foral de Obras y Servicios».

González pretende conocer «a cuánto asciende el montante de esa deuda, qué medidas extraordinarias ha impulsado durante su mandato -el Gabinete De Andrés- para compensarla, qué iniciativas ha trasladado el Ayuntamiento y cuál ha sido la receptividad del Gobierno foral».

La juntera socialista considera que Llodio «ha consolidado un tejido industrial importante y una red de servicios que, pese a la crisis económica, mantiene el empleo y, por lo tanto, suponen ingresos a la Hacienda foral». Además, recuerda Cristina

González, la segunda localidad más poblada de Álava «ha tenido que hacer frente a los procesos de reindustrialización y a las graves inundaciones del año 1983», situaciones a las que después se añadió un plan de viabilidad para pagar la deuda municipal y estabilizar los ingresos.

Urkixo pide una rectificación

Por otro lado, el alcalde de Llodio, Natxo Urkixo, ha reclamado ya en varias ocasiones la rectificación pública de Javier de Andrés por unas declaraciones en las que decía que Llodio iba a destinar los ingresos de las 'vacaciones fiscales' a fiestas. «Reconoció el error cuando le llamé por teléfono y me prometió una rectificación pública, pero lejos de hacerlo la juntera Ana Morales ha vuelto a insistir en el mismo argumento. Y saben que es mentira», explicó el regidor laudiotarra.

LA ILUSTRACIÓN

IÑAKI CERRAJERÍA



Con la miel en los labios

El Laboratorio de Análisis Sensorial de la UPV elige el mejor néctar de Álava en el decimoctavo concurso que organiza la Asociación de Apicultores

■ AITOR SANCHO

VITORIA. «La diferencia de calidad entre una miel y otra atiende a su aroma y textura, ya que un elevado porcentaje de fructosa y glucosa las hace a todas igual de dulces», advirtieron Mónica Ojeda y Pilar Fernández, expertas del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Farmacia de la UPV. Ambas tuvieron que aguzar al máximo su sentido del gusto y, sobre todo, del olfato para elegir el mejor néctar de la provincia en el XVIII Concurso de la Miel de Álava. La cata que obraron ayer por la mañana fue «una tarea muy complicada», dadas las «excelentes características» de todas las propuestas.

Y es que sólo unos pocos pueden competir por las mieles del éxito. La Asociación de Apicultores de Álava (APIAL), que agrupa a 375 productores con unas 7.500 colmenas y or-



La técnica Mónica Ojeda cata una de las 23 mieles que han participado este año ■ IOSU ONANDIA

ganiza la selecta convocatoria desde hace 18 años, fijó hace varias ediciones el límite de inscripción en 25 criadores de abejas. Una cifra que este año se ha visto reducida a 23 participantes. La entrega de premios, que tuvo lugar por la tarde, otorgó el oro a la miel de bosque de Fernan-

do Alzola, ganador del certamen por tercer año consecutivo. Su colmena está ubicado en Ozaeta, «donde crece una planta que le da un aroma y sabor especiales», insinuó José Antonio Ribeiro, apicultor desde hace dos décadas y buen conocedor de los secretos de la flora comarcal. Félix

Ezequiel (Larrea) y Enrique Ruiz de Azúa (Ormijana) se quedaron con la miel en los labios al obtener el segundo y tercer puesto con un néctar de bosque y otro de milflores, respectivamente.

Las muestras debieron superar en primer lugar un análisis físico-quí-

mo, que estudia siete parámetros como la acidez libre, la humedad o la cantidad de glucosa, y otro microbiológico. Acto seguido, la degustación que llevaron a cabo Ojeda y Fernández evaluó la fragancia y la cristalización de las mieles. «Su excelencia reside en un aroma muy intenso y una textura cremosa». El color, en cambio, no es un distintivo de calidad, sino de origen. «Al norte de Álava, la miel es de bosque –robles y brezos– y, por tanto, más oscura. Por su parte, la miel de Rioja Alavesa, del tipo milflores –principalmente tomillo y romero–, tiene una tonalidad ámbar», explicó Antonio Elorza, técnico de APIAL.

Matar avispas a cañonazos

Las abejas melíferas representan «un 80% de todos los insectos polinizadores». Su declive compromete la biodiversidad y ha alertado a los naturalistas de todo el mundo. Por eso, «Bruselas destina bastantes subvenciones a la producción europea de miel». El acáro, que inyecta un virus mortal a las abejas cuando les chupa la sangre, mata millones de ejemplares cada año. Otro peligro es la Vespa velutina, que les arranca la cabeza con sus pinzas y las devora. Esta avispa, de gran tamaño, ha puesto en pie de guerra a los apicultores del sureste francés, donde han probado de todo. Incluso, han disparado contra los nidos del dañino bicho.

Imágenes verdes y sin letra pequeña

La plaza de la Virgen Blanca acoge hasta después de Semana Santa una muestra de fotos de la escultura vegetal de la 'Green'

■ E. C.

VITORIA. Otra vez, el arbusto de los letrones, ese del logo de 'Vitoria-Gasteiz!', se convierte en protagonista. Después de cumplir un año el pasado 7 de febrero, ahora es el mo-

delo principal de la exposición fotográfica que recupera las imágenes ganadoras –y otras seleccionadas– en el concurso celebrado en el aniversario de estos musgos reforzados con exclamación.

Hasta después de las fiestas de Semana Santa, los viandantes podrán ver cómo Sergio Morillo ganó en la categoría de cultura, con la palabra 'green' antepuesta al tocho vegetal. También podrán decidir cuánto humor desprende la recreación de Eduardo Manostijeras que propone la premiada en esa categoría, Ana Fernández.

La nieve y el efecto ojo de pez que convirtieron a César Calvar en ganador juvenil o la pareja retratada por Marta Cañada (premio en categoría familiar) conviven con la imagen onírica de Iñaki Zorriketa, que obtuvo una mención especial y resulta uno de los trabajos más originales. Y es que, encuadre de la torre de San Miguel aparte, el enfoque del grueso de las propuestas resulta dominado por la escultura vegetal.

De hecho, hay visiones para todos los gustos en torno al seto topónimo, que aparece fotografiado con niños, con nieve, con La Oreja de Van Gogh, con coche eléctrico autóctono, con alcalde y ciudadanos, con más nieve, con majorettes, con 'Torito', con ciclistas, con efectos de luz, con una vaquera, con una comitiva de chinos, con jóvenes, con fondo desenfocado... y siempre tan verde.



Unos ciudadanos observan los paneles de la muestra. ■ JESÚS ANDRADE

guía médica

PARA ANUNCIARTE AQUÍ LLAMA AL **945 13 55 25**

R.P.S.: 165/10

Agustín Ballesteros DR. AGUSTÍN BALLESTEROS
Cirujía Plástica y Estética Especialista en Cirugía Plástica por la Clínica Universitaria de Navarra

Más de 15 años de ejercicio profesional en Vitoria

C/ La Esperanza 3. www.ab-plastica.com
945 25 25 00 945 123 297 / 648 019 750

R.P.S.: 144/12

cliviDerm CLÍNICA INTEGRAL

PREPARA TU CUERPO PARA LA PRIMAVERA AHORA ES EL MOMENTO

LÁSERES ÚLTIMA GENERACIÓN

- FACIAL** Manchas, cicatrices, párpados & bolsas, rejuvenecimiento facial, cuperosis, rosácea, depilación...
- CORPORAL** Estrías, **FLACIDEZ**, tatuajes, lesiones vasculares y pigmentarias, depilación, **GRASA LOCALIZADA**.
- MEDICINA ESTÉTICA** Botox. Vitaminas. Ácido Hialurónico. Escleroterapia de Varices. Mesoterapia. Peeling. AQUALIX.
- COSMETOLOGÍA-TRATAMIENTOS** FACIAL - Diagnóstico de la piel MÉTODO SDS Combinamos MULTITERAPIA: Ultrasonidos. Ondas Biópticas. Electroporación. Electroforesis + frío. CORPORAL - Diagnóstico TERMÓGRAFO (valoramos el tipo de grasa) Técnicas: **CRIOLIPOLISIS**, Cavitación, Radiofrecuencia, Electroestimulación.
- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** Historia Clínica & Dietética. Historial Ponderal. Evaluación del Estado Nutricional.

Dra. M^a José Moreno "DERMATÓLOGA"
"MEDICINA ESTÉTICA" (Dra. Margarita Esteban) "FISIOTERAPEUTA"

Dermatología - Medicina Estética - Cirugía Plástica - Obesidad Integral
Dietética y Nutrición - Psicología - Fisioterapia - Tratamientos Cosméticos

Pintor Díaz de Olano, 3 - 1º izq. 945 77 14 05

MEDICINA ESTÉTICA clínicas XXI

Juan Carlos De Andrés Isabel Azcona
MASTER EN MEDICINA ESTÉTICA

BOTOX
ELIMINACIÓN DE TATUAJES
DEPILACIÓN Láser
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

OBESIDAD

General Álava, 7 (GALERÍA ITACA)
Tel: 945 13 92 56
Duque de Wellington, 18
Tel: 945 19 77 13
www.clinicas21.com

D. JOSÉ ANTONIO PÉREZ SUÁREZ
PSICÓLOGO - SEXÓLOGO CLÍNICO EMDR

Niños, adolescentes y adultos.

- * Ansiedad, Depresión, Fobias.
- * Estrés Postraumático.
- * Autoestima, celos patológicos.
- * Trastornos Obsesivo Compulsivos.
- * Impulsividad. Agressividad.
- * Trastornos Sexuales.
- * Trastornos de la personalidad. Adicciones.
- * Terapias de pareja y familia. Mediaciones.

Posibilidad de atención en domicilio.

Independencia, I esc. Dr. - 2º C 945 109 313
japsmf@gmail.com 635 479 648
www.centropsicologiafueros.com

CLÍNICA BAVIERA
INSTITUTO OFTALMOLÓGICO EUROPEO

DESPÍDETE DE TUS GAFAS
CON LA CORRECCIÓN VISUAL POR LÁSER

150€
DESCUENTO

DESCARGA YA TU CUPÓN DESCUENTO EN NUESTRA WEB

www.clinicabaviera.com/promociones

Calle de Manuel Iradier, 33

945 12 36 28 / clinicabaviera.com

* Promoción válida hasta el 30 de abril. No acumulable a otras promociones. RPS 3/11.

CRUJÍA REFRACTIVA LÁSER



Cuatro jóvenes atienden las explicaciones ofrecidas durante la jornada de Puertas Abiertas. :: EDUARDO ARGOTE

¿Qué carrera vais a elegir?

Cientos de estudiantes visitaron el campus de Álava en las Jornadas de Puertas Abiertas de la UPV, que se extenderán hasta el jueves

:: SAIOA ECHEAZARRA

VITORIA. «¿Qué es un tecnólogo de los alimentos?», inquirió Anabel Nájera, profesora de la facultad de Farmacia, a las todavía preuniversitarias Daniela, Ixaso, Laura y Nerea. La planta alimentaria del edificio sirvió a la docente para explicar que «casi todo lo que comemos está procesado», y que el cometido de un profesional de este sector consiste en todo lo relacionado con «la transformación y la conservación» de la comida. Fue solo una de las lecciones que, en forma de presentación académica, recibieron los cientos de alumnos participantes en las Jornadas de Puertas Abiertas de la UPV/EHU, que arrancaron ayer y se extenderán hasta el jueves, 14.

Los estudiantes interesados en matricularse en el grado Ciencia y Tecnología de los Alimentos, uno de los cuatro que oferta la facultad de Farmacia, recorrieron un 'tour' que comenzó en la planta baja por medio de indicaciones acerca del instrumental que se emplea en las

clases prácticas. Su misión es la de «reproducir a pequeña escala los procesos que se realizan a nivel industrial», ilustró la profesora mientras detallaba el funcionamiento de la picadora, la máquina de pasteurización, el liofilizador o la envasadora.

El recorrido discurrió a continuación por el aula de Química Alimentaria, otra de las asignaturas de esta especialidad de la que en 2014 saldrá la primera promoción de alumnos graduados en Vitoria. «Antes se estudiaba como segundo ciclo o una segunda carrera, pero ahora ya existe la titulación específica», recordó la docente acerca de esta profesión «con bastante salida».

«¿Y vosotros, habéis decidido ya qué carrera vais a elegir?», preguntaba otra orientadora del campus de Álava al grupo de 'visitantes' que le tocaba guiar por la facultad. Y es que la jornada sirvió a muchos futuros universitarios, procedentes tanto de Álava como de Bizkaia y Gipuzkoa, para informarse in situ

sobre las características de cada especialidad, la infraestructura y la proyección profesional de cara a elegir la titulación universitaria en la que se matricularán el próximo curso. El itinerario guiado se repitió en facultades como la de Letras o del Deporte, que también abrieron sus puertas.

En el laboratorio

El aula de Química Inorgánica que a modo de laboratorio utilizan los alumnos de Ciencias Ambientales fue otro de los lugares que descubrió el vitoriano Asier, dispuesto a dar el salto desde Corazonistas a la facultad de Farmacia. «Es una carrera atractiva y la he elegido porque me gustan los aspectos relacionados con el Medio Ambiente», señaló al tiempo que dos profesoras instruían al grupo sobre el contenido de la asignatura y el funcionamiento del instrumental práctico.

«Ahora se exige a las empresas que tengan un técnico ambientalista, por lo que es una salida profesional interesante», apuntó Laura, de Galdakao. Además, «Vitoria es la única ciudad del País Vasco donde se puede estudiar esta carrera».

Ekologistak Martxan censura la nueva ordenanza de animales

:: A. S.

VITORIA. El borrador de la nueva ordenanza sobre la tenencia y protección de los animales en Vitoria, que busca, una vez debatido y aprobado, actualizar la normativa vigente desde 1994, ya ha levantado las primeras ampollas entre una asociación ecologista y el Ayuntamiento. Fuentes municipales insisten, tal y como publicó este periódico el sábado, en que el documento está «muy consensuado y fue redactado con la

colaboración de varios grupos defensores del bienestar animal».

Sin embargo, Ekologistak Martxan denuncia que algunos de los puntos recogidos en el borrador distan mucho de lo acordado con los técnicos del Departamento de Salud y Consumo. «No nos reconocemos en la Ordenanza de Protección de los Animales que el Consistorio pactó con nuestra asociación y otros colectivos», advierte. En concreto, la confederación de organizaciones am-

bientalistas vascas niega que se convalidara la prohibición de alimentar a las palomas y los gatos silvestres. «Todo lo contrario, llegamos a la conclusión unánime de que estaría permitido dar de comer a estos animales siempre y cuando se hiciera de forma ordenada y con autorización».

Asimismo, la nueva normativa obligaría a los dueños de los perros a pasearlos sueltos tan sólo de noche. «Es totalmente nuevo incluso para los técnicos, ya que no había aparecido en ninguno de los innumerables borradores sobre los que se había trabajado». Ekologistak Martxan subraya que esta cuestión «no parecía un problema grave y la solución adoptada es cuando menos llamativa».



ALAVESA DE FEBRERO

La guerrera del ADN

EL CORREO elige a la investigadora Marian Mellén como Alavesa del Mes de febrero por sus logros en la Universidad Rockefeller de Nueva York

∴ DANIEL GONZÁLEZ

VITORIA. A la investigadora alavesa Marian Mellén se le ensancha la sonrisa al pensar que gracias al trabajo que hace junto a su equipo de la Universidad Rockefeller de Nueva York puede llegar a cambiar el destino de millones de personas. Con sólo 30 años y una brillante trayectoria a sus espaldas, esta vitoriana es la artífice de un descubrimiento sin precedentes: un mecanismo en el ADN que sienta las bases para poder contraatacar a enfermedades como el autismo, el cáncer o el alzheimer. Un logro que la hace merecedora del galardón de Alavesa del Mes de febrero que concede EL CORREO, con el que se quiere premiar su gran esfuerzo en el campo científico y la defensa tenaz de la 'marca Álava' que lleva a cabo en la ciudad de los rascacielos.

No es para menos. Tras una etapa como «orgullosa alumna» del colegio Sagrado Corazón Carmeli-

tas, esta talentosa joven recaló en el campus de la UPV en Leioa dispuesta a conseguir el título de Biología. Durante tres años todos sus esfuerzos se encaminaron a ello, «pero luego me empecé a interesar por la genética», recuerda. Se fijó en un programa que se realizaba en la Universidad Complutense de Madrid, al que intentó unirse. No fue posible, pero la decisión ya estaba tomada «y al final acabé estudiando neurociencias». Tras cinco exitosos años en la universidad, se especializó en neurociencia y biología sanitaria. Y fue a por el doctorado.

«Me hacía mucha ilusión el programa que llevaba la catedrática Marian Martínez de Pancorbo en la facultad de Farmacia de Vitoria», apunta. Mellén tenía ya relación con esta docente de sus años en Leioa, pero una vez más su vida fue por otro camino. «Entré en un laboratorio del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en su centro de investigaciones biológicas bajo la dirección de la doctora Patricia Boya, donde estudié el desarrollo en la retina embrionaria de animales vertebrados», explica esta investigadora. Durante los cuatro años que duró la elaboración de su tesis doctoral, también tuvo oportunidad de 'escaparse' cuatro meses a una universidad de Roma para formar parte de un proyecto relacionado con su trabajo.



Marian Mellén, en el parque de La Florida. ∴ IGOR AIZPURU

Ya con el doctorado en la mano, a Mellén sólo le faltaba su última etapa: la estancia en el extranjero. Apuntó a Nueva York, fijándose como meta la Universidad Rockefe-

ller, y no tuvo que pelear mucho por lograr la plaza. Su magnífico currículum hizo que, tras varias entrevistas, «me dijeran que estarían encantados de que fuese allí». Pese a la tris-

teza por dejar su amada Vitoria, cogió el avión hace dos años dispuesta a dar lo mejor de sí misma. Y el importante descubrimiento que ha hecho junto a su equipo demuestra que no se equivocó al dar este paso.

El autismo en mujeres

Su rápida trayectoria –ha logrado cumplir todas estas etapas en el mínimo tiempo posible– culmina con la detección de este mecanismo, que se perfila como determinante en el desarrollo del síndrome de Rett –una de las causas más comunes del autismo femenino–. Mellén sabe que «abre un montón de puertas, primero para comprender la biología general de una célula de un ser humano o de cómo funciona nuestro ADN y el mecanismo por el cual es capaz de tener toda esa información orquestada de una forma tan extraordinaria, y luego para buscar nuevos tratamientos y terapias, en cáncer, alzheimer, parkinson y en autismo».

Aunque quiere mostrarse cauta, ya que hacen falta más pruebas y años de investigación antes de comprobar si es posible que dé resultado, «con esto se podrían prevenir e incluso llegar a curar, porque es un mecanismo bastante maleable, y en ese sentido aunque hay un defecto, éste se podría revertir de una forma sencilla. Por eso, es muy prometedor, porque se podría actuar después de los síntomas y no sólo antes», advierte. Lo que sí está claro es que éste no es el único logro que la Alavesa del Mes de febrero de EL CORREO está dispuesta a alcanzar a lo largo de una prometedora carrera que ya empieza a brillar.

Guereñu y Alaiza piden una reunión con la Diputación para evitar la tala de árboles

Una nueva manifestación congregó ayer a medio centenar de vecinos, que volvieron a colocar cruces en los 110 nogales, robles y fresnos

∴ SAIOA ECHEAZARRA

VITORIA. Más de medio centenar de vecinos de Guereñu, Alaiza y Ullibarrí-Jáuregui participaron ayer en una nueva manifestación, la segunda en menos de un mes, contra la tala de 110 árboles ubicados en los arcones del tramo de la carretera A-3110 que conecta estos pueblos. Los residentes, que volvieron a colocar cruces, pancartas y números en los nogales, robles y fresnos que recientemente han sido marcados con una 'x', denunciaron que la eliminación del arbolado se enmarca en el Plan Integral de Ca-

rrteras de la Diputación alavesa. «Justifican que la medida pretende mejorar la seguridad vial y reducir costes de mantenimiento, aunque en realidad creemos que todo responde a la escasez de presupuesto», transmitió Sara Castrelo, portavoz del colectivo.

De hecho, los vecinos recalcaron que «nunca nos hemos sentido amenazados por los árboles, que hacen la función de balizas naturales y funcionan como señales verticales en los peligrosos cambios de rasante y curvas de esta carretera». Sin embargo, «sí nos preocupa la alta velocidad de los coches y camiones de gran tonelaje que no respetan el límite de velocidad ni en los tramos señalados ni en el pueblo, donde circulan a más de 50 kilómetros por hora».

Por eso, solicitan que la actuación se paralice «hasta que se nos dé una explicación». La protesta «ha sido mayoritariamente apoyada en los



Varios vecinos muestran carteles durante la protesta de ayer. ∴ JESÚS ANDRADE

concejos de las localidades afectadas», señaló el presidente de la Junta Administrativa de Guereñu, Pedro Morcillo.

Apoyo del Ayuntamiento

El jueves, el Ayuntamiento de Iruña-Gauna también aprobó por unanimidad en el pleno una petición para paralizar la medida, al tiempo

que ha solicitado una reunión con la diputada de Obras Públicas y Transportes, Alicia Ruiz de Infante. Por su parte, el grupo juntero del PSE ha trasladado varias preguntas a la titular foral acerca de si existe un informe de siniestralidad que justifique esta actuación. El grupo ecologista Eguzki también ha denunciado la situación.

Durante la protesta contra la tala, que finalizó con una chocolatada para todos los asistentes llegados desde los pueblos afectados así como de Salvatierra y Vitoria, desde la plataforma vecinal reivindicaron «el derecho a la participación ciudadana». Y es que, «la Diputación no ha informado de esta medida al Ayuntamiento o a las juntas administrativas».

«Los alimentos ecológicos son más seguros porque están libres de toxinas»

María Dolores Raigón
Presidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica

La catedrática visita hoy Vitoria para hablar ante un variado público de la calidad nutricional de las frutas y verduras naturales

:: ROSA CANCHO

VITORIA. María Dolores Raigón tiene por delante una jornada maratónica. Esta catedrática valenciana en Ingeniería Agrónoma y presidenta de la Sociedad de Agricultura Ecológica, visitará la facultad de Farmacia, se va a entrevistar con responsables del Gobierno vasco y comerá con comerciantes, agricultores y ganaderos en Arkaute. Viene invitada por el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica (Eneek) para ayudar a la difusión de un sistema de producción en auge.

–Lleva años comparando los valores nutritivos de los productos de la agricultura ecológica y la convencional y ganan los primeros. ¿Básicamente por qué?

–Presentan mayor valor nutricional en vitaminas, minerales, proteínas, antioxidantes, es decir, en todo lo vital.

–¿También son más seguros?

–Desde el punto de vista microbiológico no hemos hecho estudios, pero hay aportaciones científicas que indican que son más seguros porque están libres de toxinas y antibióticos. Y si entendemos la seguridad como algo que nos reporta más salud, pues también, por sus mayores nutrientes.

–Visita Vitoria para convencer a los comerciantes de que vendan ecológico. ¿Cuál es su mayor reto?



Raigón tiene hoy una apretada agenda en Vitoria. :: EL CORREO

–En general, tiene miedo a que el consumo no responda.

–¿Y cuál es su consejo?

–Tenemos que estar informados y formados ante lo que significa la alimentación y la composición de los alimentos. No es lo mismo que una naranja convencional presente la mitad de vitamina C que una ecológica, y ese es un valor añadido.

–¿Cómo me convence como consumidor de que me lleve esa manzana arrugada y más cara en vez de esa otra brillante?

–Para que esa manzana esté tan embellecida han sido necesarios tratamientos antifúngicos, ceras... Si vemos una manzana ecológica, que no tiene por qué estar tan arrugada si la producción y el consumo es de

cercanía, debemos ver lo que tiene dentro, que es lo importante, no lo de fuera.

–Lo ecológico no está al alcance de todos los bolsillos.

–Para hablar del precio hay que hablar de numerosos factores. En primer lugar, ni lo pone el productor ni el consumidor, y luego está el tema de la oferta y la demanda. Pero hay que tener muy en cuenta la composición del alimento, porque con la agricultura convencional pagamos agua a precio de tomate o de lechuga. ¿Y a qué precio pagamos la salud? Porque toda esa concentración de tóxicos o de merma de valores nutricionales la tenemos luego que pagar con medicinas. Es muy serio.

–¿Es posible comer 100% ecológico sin ser vegetariano?

–Claro. Y en el País Vasco de manera excepcional, porque la producción ganadera está muy presente. Ecológico no significa vegetariano, sino un sistema de producción exento de sustancias químicas de síntesis y eso es trasladable a la producción ganadera y la transformación de alimentos.

–En Álava, la cultura de lo ecológico va calando, hay grupos de consumo, huertos urbanos, escuelas de permacultura...

–Toda esa apuesta en valores sociales es maravillosa. Son iniciativas que hay que apoyar y difundir.

–La Vitoria 'Green Capital' acaricia un proyecto de anillo agrícola en torno a la ciudad ¿Se puede dar de comer a 240.000 habitantes sólo con productos ecológicos?

–Creo que hay que intentarlo. Puede ser algún día realidad.

–¿Qué consejo le da a una familia que quiere empezar a consumir ecológico para que lo haga sin paranoias?

–Que empiece poco a poco con frutas y verduras. Enseguida recupera uno los sabores y aromas y eso nos hace recapacitar.

El PP pide al PNV que no infravalore la sanidad alavesa «como hizo hace diez años»

:: R. C.

VITORIA. «Reivindicamos una sanidad de primera para Álava y pedimos al PNV que no la minusvalore como ya hizo hace años». Así de tajante se mostró ayer la parlamentaria del PP Laura Garrido, que se confesó «preocupada» con el futuro del proyecto de Hospital Universitario de Álava (HUA). Garrido se refirió en concreto a los recortes anunciados el pasado fin de semana por el consejero de Salud, Jon Darpón, en una entrevista en EL CORREO. Con 180 millones de euros menos para gestionar, queda congelada cualquier inversión en nuevos edificios, incluidos todos los que iban a rodear Txagorritxu.

Garrido ha presentado dos iniciativas parlamentarias para exigir a Darpón que siga adelante con el plan de nuevos edificios del HUA y con el hospital crónicos. Para Garrido, la decisión de mantener Santiago como hospital general y concertar plazas en las clínicas privadas para un sector de la población que va en aumento «no resuelve el problema».

EN BREVE

El comité de Indesa rompe la negociación

CONVENIO

Los trabajadores del comité de Indesa, el centro especial de empleo reconvertido en empresa pública, transmitieron ayer que han roto las negociaciones del convenio colectivo ante la postura «prepotente» y la «falta de voluntad» de la dirección. «Resulta inaceptable que, a falta de dos o tres puntos para cerrar el acuerdo, la empresa se descuelgue y diga que va a aplicar todas las reformas del Gobierno central». Las centrales denuncian que la dirección ha amenazado con recortar sueldos.

Detienen a cinco ladrones en Álava

VITORIA E IRUÑA DE OCA

La Ertzaintza arrestó el lunes a cinco ladrones, uno de ellos en Vitoria y otros cuatro en Iruña de Oca. En el primero de los casos, el 'caco' –de 27 años– había sustraído a un joven un móvil en enero. Sucedió en el barrio de Gazalbide. La segunda operación sirvió para arrestar a cuatro hombres que asaltaron una farmacia y un bar de Nanclares de la Oca. El aviso de un vecino fue clave para que la Policía vasca acudiera al lugar y descubriera 'in fraganti' a los ladrones, que llevaban una llave inglesa y un destornillador.

Los 'Oscar' de los guardianes del agua

Entregan los premios 'Oso ondo' a doce entidades que han aplicado medidas para reducir su consumo

:: DANIEL GONZÁLEZ

VITORIA. Los representantes de las 12 entidades premiadas por el Ayuntamiento gracias a su esfuerzo por alcanzar un consumo eficiente del agua poco tenían que envidiar de los triunfadores de la gala de los Oscar. Cada uno de ellos había gozado de su merecida ración de aplau-

so mientras la concejala de medio Ambiente, Idoia Garmendia, les entregaba su trofeo 'Oso ondo' y homenajeara su labor aplicando mejoras técnicas y concienciando a sus usuarios, empleados y clientes de la importancia de cuidar cada gota de agua en sus instalaciones.

Miembros de Pedagógica San Prudencio, el gimnasio Hydra de El Boulevard y el restaurante DonGa del mismo centro, Gasteiz ON, Sirimiri Servicios Socioculturales, el centro de interpretación Ataria, el complejo deportivo Gamarra, los centros socioculturales de mayores de Abetxuko, Ariznabarra, San Cristó-



La foto de familia de los premiados, con Idoia Garmendia. :: IGOR AIZPURI

bal, Coronación y el centro de atención diurna Blas de Otero recibieron sus diplomas. Junto a ellos, el esfuerzo de los vitorianos ha logrado que las primeras estimaciones antes de cerrar el balance de 2012 indiquen no sólo mejoras en los datos del año anterior, sino que el con-

sumo doméstico bajó hasta los 108,1 litros por habitante y día frente a los 110 previstos. Un compromiso que el Consistorio cumple en sus propios edificios, como evidenciaba el montón de diplomas que se llevaba Maite Ruiz de Sabando por los logros de los centros de mayores.

IK4-Cidetec desarrolla un nuevo material para implantes en oftalmología

BIOMEDICINA

El centro tecnológico IK4-Cidetec, con sede en el Parque Tecnológico de San Sebastián, ha desarrollado un nuevo material para uso en implantes en oftalmología, capaz de absorber fármacos que facilitan la integración en el organismo del paciente. A día de hoy son muchos los problemas oftalmológicos que tienen solución gracias a la cirugía y las innovaciones oftalmológicas como los bioimplantes, desarrolladas gracias a los nuevos materiales,



«suponen un gran paso adelante para lograr una cirugía oftalmológica más segura, rápida y libre de rechazos», señalaron desde IK4-Cide-

tec. El nuevo material, desarrollado para la empresa bio-oftálmica AJL, está basado en el empleo de polietileno poroso. DV

Investigadores de la UPV/EHU analizan los rasgos genéticos del alcoholismo

INVESTIGACIÓN

Investigadores de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU) han analizado la incidencia de variantes genéticas relacionadas con el alcoholismo en la población española, tanto en personas con un fuerte consumo de alcohol como en personas con dependencia a la bebida. Los resultados de este estudio, cuyo investigador principal es el doctor en Farmacia y experto en genética David Celorrio (Vitoria, 1982), se han publicado en diversas revistas inter-

nacionales, entre ellas en 'Addiction'. Celorrio ha partido de la base de que está demostrado que existen dotaciones genéticas que pueden provocar mayor susceptibilidad al alcoholismo y ha detectado polimorfismos que incrementan el riesgo asociado a un consumo perjudicial de alcohol en los genes ADH1B y DRD2 para ambos sexos y el gen MAOA únicamente para mujeres. Además de la genética, las variables medioambientales también inciden en el alcoholismo y el perfil de alto riesgo establecido en la investigación responde a un hombre, fumador, gran consumidor de carne y poco consumidor de fruta y vegetales, con una profesión que no requiere un alto nivel de formación y físicamente poco activo. EFE

«Tenemos que dar la cara ante clientes que son amigos»

Los empleados de las agencias de viajes afectadas por la quiebra de Orizonia «intentan salvar» a quienes habían contratado sus servicios

:: MONTSE HIDALGO

SAN SEBASTIÁN. El anuncio del ERE que podría afectar a más de 4.000 trabajadores de la mayorista de viajes Orizonia también ha sido recibido con estupor en el País Vasco. «Claro que sabíamos que no estábamos en nuestro mejor momento, pero este final tan trágico no nos lo esperábamos», señalan los trabajadores. La principal tarea de ayer para los operadores de las agencias Vibo -antes viajes Iberia- fue «intentar salvar» a los clientes que se han visto afectados por la quiebra y desmembramiento del grupo turístico Orizonia. «Esto es una vergüenza. Encima somos nosotros los que tenemos que dar la cara ante clien-

tes que son amigos, sin saber si podrán recuperar su dinero», afirmó una empleada de la oficinas donostiarra situada en la calle Padre Larroca, convencida del inminente cierre de su lugar de trabajo: «Para seguir adelante, quieren los mejores trozos», aseguró.

Según pudo saberse el lunes, Orizonia sólo pretende mantener parte de la compañía aérea Orbest y alguna oficina minorista, mientras que dismantlará el resto del grupo, incluido Viajes Iberia. Quedan así en el aire las vacaciones de miles de personas que ya habían abonado una parte o la totalidad del importe de sus viajes. «Me llamó mi hija ayer, para decirme que éstos iban a cerrar. Bueno, que los cerraban», relató una clienta de Vibo que había asumido ya un pago adelantado para la reserva de un viaje a Fuerteventura a finales del próximo agosto. «Es una pena. Nosotros siempre hemos venido a esta agencia y son chicos muy competentes», se lamentó.



Una familia lleva dos días encerrada en una oficina gaditana para recuperar el dinero de su viaje. :: EFE

El responsable de la oficina situada en la calle San Martín de San Sebastián, se mostraba aún prudente. «Estamos la expectativa de lo que puedan decir. En este mundo a veces parece que está todo perdido,

viene alguien con un sobre así de gordo y ya está solucionado...», comentó.

Otras oficinas de la agencia Vibo Viajes, como la ubicada en el centro de Barakaldo, viven también estos días con preocupación e incertidumbre, informa **S. Llamas**. «Aquí trabajamos cuatro personas y habrá como unos cien afectados que tenían contratado un viaje», explicó uno de los encargados. Según detalló, recibieron los primeros avisos el pasado viernes, aunque reconoció también que las únicas informaciones que tienen son las que van saliendo en la prensa.

Desde que saltó la noticia, la oficina de Barakaldo, con más de 18 años, recibe unas 40 personas al día. «Todos vienen a recuperar el dinero y nosotros les explicamos que tienen que hablar con los bancos y qué pasos pueden dar. En general, vienen tranquilos», detalló el trabajador.

En Portugalete, la noticia ha dejado desconcertadas y en vilo a las tres empleadas de Vibo Viajes que el conglomerado de empresas turísticas tiene abierto en la Avenida Abaro, informa **I. Alonso**. Las empleadas permanecían ayer en su puesto pero con los terminales bloqueados para la venta de billetes de avión por la Asociación de Transporte Aéreo Internacional (IATA), que aglutina a las compañías de vuelo y actúa de organismo regulador. A lo largo del día, varios clientes fueron informados de la situación en que quedaban sus reservas y de las posibilidades que tenían de cancelar sus vuelos o ser desviados a otras compañías. En una docena de casos se cancelaron los billetes.

A las puertas de su sucursal habitual de Vibo, la vitoriana Blanca Guillerna no podía ocultar su preocupación, informa **D. González**. No por el viaje a Salou que tenía con-

Reclamar por escrito y exigir el reembolso

El portavoz de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), Enrique García, recomendó ayer a los consumidores afectados por la crisis de Orizonia que presenten reclamaciones por escrito y exijan el dinero de sus viajes. Según él, los usuarios «tendrán que ponerse en fila

y esperar a recuperar el dinero que hayan adelantado». En el caso de los usuarios con billete, señala que «las compañías de transporte obligatoriamente tienen que aceptar ese billete» hayan cobrado o no. Para los que se encuentran de viaje y no puedan realizar la vuelta, García aconsejó «intentar negociar por todos los medios la vuelta» y hacer acopio de facturas y gastos para poder reclamarlas más adelante. El portavoz ha insistido en que Orizonia es un «grupo mayoris-

ta», en el que muchos paquetes vacacionales son contratados por agencias minoristas. De esta forma, ha especificado que estas últimas «también tendrán que responder» a estos problemas, por lo que recomienda que se «reclame el cumplimiento a la minorista» en caso de que se hubiera contratado de este modo. Sin embargo, las personas que hubieran contratado con Orizonia directamente deberán «presentar una reclamación por escrito ante ese grupo».

La leche entera no fomenta el cáncer de mama

MERTXE DE RENOBALLES SCHEIFLER
CATEDRÁTICA DE BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
LUIS JAVIER RODRÍGUEZ BARRÓN
PROFESOR TITULAR DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

El pasado 30 de enero podíamos leer en EL CORREO que La leche entera contiene hormonas que fomentan el cáncer de mama, como titular de una entrevista a una persona experta en alimentación y salud. Todos los alimentos sin excepción tienen una gran cantidad de compuestos químicos, cada uno de los cuales puede tener repercusiones positivas o negativas sobre nuestra salud que se desconocen mayoritariamente. Además, cada uno de nosotros también somos diferentes, y nuestro organismo reacciona de diferente manera frente a los mismos alimentos. Por eso, es absolutamente necesario hablar con prudencia, y sólo se deben hacer afirmaciones categóricas si están avaladas por la gran mayoría de los datos. El caso de la leche que nos ocupa es uno de estos en los que los resultados científicos fiables no son unánimes en ningún sentido, aunque la balanza se inclina mucho hacia los positivos.

La leche es un alimento muy nutritivo cuyo consumo está recomendado por todas las sociedades científicas de nutrición de la mayoría de los países, entre ellas la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y la Sociedad Española de Medicina de Familia Comunitaria. Estas últimas, como bien recoge la revista Consumer en su último número, recomiendan que «los niños deben consumir diariamente entre 2 y 3 raciones de lácteos (200 mL por ración), los adultos entre 2 y 4 raciones (250 mL cada una), y las personas mayores 3 raciones de 250 mL cada una». Los datos científicos actuales sobre el importante contenido de nutrientes de la leche entera, avalan estas recomendaciones.

En contra de lo que se puede deducir del titular de la entrevista mencionada, se han publicado muchos estudios realizados en diferentes poblaciones del mundo por investigadores profesionales del sector público que relacionan los hábitos alimenticios y el consumo de diferentes alimentos con el desarrollo de distintos tipos de cánceres. Concretamente, en el caso de los productos lácteos, muchos de estos estudios indican que pueden tener un efecto protector precisamente frente a la aparición de cáncer de mama o de próstata, o no tener ninguna influencia en absoluto. Aunque todavía no se puede afirmar con seguridad, este efecto protector parece que estaría ligado a la presencia de algunos compuestos químicos muy

concretos que producen los microorganismos del estómago de los rumiantes y que pasan a la grasa de los alimentos derivados de ellos, entre otros, a la leche.

Es cierto que la leche y los productos lácteos 'enteros' contienen grasa saturada en diferentes proporciones según el alimento del que se trate, además de otros nutrientes como las vitaminas A (necesaria para la correcta visión, entre otras funciones bioquímicas y fisiológicas), D (necesaria para la correcta asimilación del calcio y la estructura de los huesos) y E (antioxidante). La expresión 'grasa saturada' engloba diversos ácidos grasos, muchos de los cuales tienen funciones necesarias para el organismo, como es la producción de energía metabólica en el hígado. Por el contrario, otros pueden contribuir, dependiendo de que también intervengan otros factores, a la generación de enfermedades cardiovasculares. Es necesario aclarar que algunas de las proteínas de la leche contrarrestan este efecto negativo, por lo que la ingesta de leche y productos lácteos enteros, sin abusar de ellos, es en general beneficiosa para la población de todas las edades.

La leche también contiene muy pequeñas cantidades de hormonas esteroideas, idénticas a las producidas por nuestro propio organismo. Nuestro hígado las digiere y los compuestos resultantes se eliminan en la orina. Las hormonas no se alma-

nan en el organismo. Son componentes del 'sistema de comunicación' entre órganos para que todos ellos funcionen de manera conjunta en beneficio del organismo. Como toda 'señal', es imprescindible que se elimine una vez ejercida su función: si la alarma de incendios está continuamente sonando, no podremos saber si realmente tenemos que abandonar el edificio rápidamente o no.

El mencionado artículo sugiere que la leche es un alimento cancerígeno. En algunas circunstancias muy especiales (por ejemplo, temperaturas muy altas, o contaminación ambiental) se pueden producir compuestos que algunos estudios relacionan con un mayor riesgo de desarrollar ciertos tipos de cáncer. En ningún momento esto quiere decir que la leche sea un alimento cancerígeno. En absoluto.

El mensaje que queremos transmitir es que la leche entera es un alimento básico, cuya inclusión en una dieta equilibrada nos proporciona muchos nutrientes importantes para el mantenimiento de la salud.

Firman también este artículo: **Noelia Aldai, Juan Carlos Ruiz de Gordo Arróniz, Ana Isabel Nájera Ortigosa, Marian Bustamante Gallejo, Alaitz Berriozabalgaitia, Mai-lo Virto Lekuona y Laura Zabaleta Unanue, todos ellos investigadores del grupo Lactiker, Facultad de Farmacia, UPV-EHU.**

ANTÓN



CARTAS AL DIRECTOR

Palabras

La comparecencia de Mariano Rajoy, debido a la presión de informaciones comprometedoras para los populares, fue algo especial. No admitió preguntas. Una práctica que en ocasiones la lleva a cabo la izquierda abertzale. Tras leer una declaración con grandes dosis de sentimentalismo y que nada aclaró, la realidad fue que solo habló de su trayectoria política. Afirmó que su comportamiento en la gestión pública le cuesta dinero. Algo que a nadie importa, ya que la política es una opción. Es una actividad voluntaria. Nadie está obligado a practicarla. Mostró su lado bueno, pero no aclaró nada sobre el resto de sus compañeros de partido. Ni siquiera mencionó al autor de sus problemas, Bárcenas. Un elemento que está logrando colocar en jaque no solo al PP, sino al Gobierno de la nación. Sin olvidar a una persona cercana a él que se puede convertir en un serio dolor de cabeza, Ana Mato.

Por ello, la declaración de Mariano Rajoy y su posterior 'retirada' ante los periodistas refleja una opacidad preocupante. No puedo alcanzar a entender su negativa a someterse a las preguntas de los periodistas. No entiendo a quienes le asesoran, ya que el interrogatorio al que se habría sometido podría aclarar algunas cuestiones. Esta negativa solo puede obedecer a una estrategia. Ganar tiempo y tratar de que se enfríe la indignación popular. Un cálculo demasiado arriesgado sabiendo que los ciudadanos han colocado la lupa en las actuaciones de los políticos. Las sospechas de la gente de la calle de que miembros del PP se lo han llevado 'crudo' se hacen cada vez más palpables. Las informaciones ya no periodísticas sino policiales apuntan a comportamientos 'atrevidos'. A donaciones un tanto dudosas y, en definitiva, a un timo en toda regla. **■ MERCEDES BALLESTEROS GÓMEZ**

Legal, moral y ético

Según la RAE, 'legal': «prescrito por ley y conforme a ella». 'moral': «perteneciente o relativo a las acciones o caracteres de las personas, desde el punto de vista de la bondad o malicia». 'Ética': «conjunto de normas morales que rigen la conducta humana». Cuando la primera como argumento prevalece sobre las otras dos, vamos dados. Parece que si algo es 'legal' es más que suficiente para poner fin a cualquier debate, lo triste es que hoy en día hasta ese concepto está desvirtuado. Las leyes están hechas por los hombres y adaptadas por los poderes económicos y políticos para que sirvan a sus perversos fines, muchas veces amorales y lejos de toda ética. Lo cierto es que últimamente cuando oigo a alguien decir aquello de «es completamente legal» empiezo a temblar.

■ RAÚL MIRANDA ESTÍVARIZ

Piratas de la calle

Con la piel cuarteada y curtida por el gélido frío de las ciudades, esas personas, que no supieron elegir otro camino que el de la mendicidad, se lo curran en las cuatro esquinas de alguna céntrica encrucijada de la geografía española. Ya se sabe de los climas extremos de algunas de nuestras ciudades; pero en el invierno, a pesar de esas bajísimas tempera-

turas, ellos siguen inmóviles en sus puestos. Qué más da el uso final que le den a sus limosnas, si se lo han ganado honradamente bajo el rigor imperterritorio de su destino. Para qué dárnoslas de puritanos y mirarlos por encima del hombro, si los caminos de la economía son inescrutables. En mi ciudad pide limosna uno de ellos al que le faltan las piernas. Pero su imperturbable carácter y la valentía de aquel capitán pirata que navega por los mares de la vida, defiende su trozo de calle, con el sable orientado hacia lo más alto de su dignidad de aguerrido mendigo.

■ JESÚS SÁNCHEZ-AJOFRÍN

De nuevo, Wert

Lo del ministro de Educación es un caso asombroso. Parece que Wert no puede abrir la boca sin que forme una polémica. Para mí que lo hace queriendo, o por desviar la atención sobre los problemas realmente graves. Ahora nos sale con que los universitarios no deben estudiar lo que quieran, sino aquello que les vaya a dar trabajo. Esta es una cuestión tan vieja como la Universidad y que sopesa cada universitario desde hace generaciones: por un lado, la vocación. Por el otro, las salidas laborales. Favorecer solo las segundas es matar disciplinas necesarias porque generan solo conocimiento puro. Es ser miope.

■ ALICIA MONTERO VIVES

Farmacias

945 230 721
945 232 538

VITORIA, 9.00 a 23.00h

Vitoria. Adrián. c/ Irati, 2.

Vitoria. Buesa. c/ Obispo Ballester, s/n.

Vitoria. Aspe. c/ Sancho el Sabio, 2.

VITORIA, 22.00 a 9.00h

Vitoria. López de Heredia. c/ Ortíz de Zárate, 22.

LLODIO, día y noche

Llodio. Menoyo. c/ Ugarte, 5.

RIOJA ALAVESA, día y noche

Laguardia. García Carbonell. c/ Santa Engracia, 42.

LLANADA ALAVESA, día y noche

Araia (Asparrena). Blanco. c/ Paseo Nuevo, 1.

VALLES ALAVESSES, día y noche

Salinas. Paja. c/ Plaza Miguel Díaz, 1.

ÁLAVA NORTE, día y noche

Etxabarri-Ibiza (Zigoitia). Iturrioz. Centro Comercial Gorbeia, local 83.

MONTAÑA ALAVESA, día y noche

Campezo. Goicoechea. c/ La Villa, s/n.

AYALA, día y noche

Amurrio. Yarza. c/ Elejondo, 33.

Con otro foco



DNA ofrece en este espacio una ventana abierta a estampas curiosas de la ciudad gasteiztarra y sus barrios o vivencias personales de sus vecinos como un guiño al 'ojo crítico' de nuestros reporteros gráficos, pero también al que todo ciudadano lleva dentro. Si los lectores desean participar en esta sección pueden enviar sus fotos a DNA a través del correo electrónico: redaccion@noticiasdealava.com



Encontrando el futuro

Muchos jóvenes de Gasteiz se enfrentan estos días a una de las decisiones más importantes de sus vidas, decantarse entre unos u otros estudios universitarios. La UPV/EHU, para ponérselo un poco más sencillo, impulsó ayer en la capital alavesa una nueva Feria de

Orientación Universitaria, un encuentro que busca resolver las dudas del alumnado y ayudar a estos chavales en su elección. El ritmo fue frenético en la Facultad de Farmacia de la capital alavesa, donde cualquier lugar fue bueno para tomar notas. FOTO: JOSÉ RAMÓN GÓMEZ

Teléfonos

SOS DEIAK	112
POLICÍA	
Ertzaintza	112
Policia Municipal	092
Policia Nacional	091
Guardia Civil	062
ATENCIÓN AL CIUDADANO	010
INFO. DE TRÁFICO	011
TRANSPORTES	
Radio Taxi	945 273500
Radio Taxi Celedón	945 272000
Taxi Rioja Alavesa (Lanciego)	669671016
TUVISA	945 161054
Estación Autobuses Los Herrán	945 258400
RENFE	902 240202
Aeropuerto	902 404704
HOSPITALES/URGENCIAS	
Txagorritxu	945 007000
Santiago Apóstol	945 007600
Psiquiátrico	945 006555
Leza	945 006900
Banco de Sangre de Álava	945 007627
Vacunas internacionales	945 759406
ADMINISTRACIÓN	
Ayuntamiento de Vitoria	945 161100
Gobierno Vasco	945 017900
Información y Turismo	945 161598
Oficina de Empleo	945 227400
Delegación del Gobierno	945 759000
VARIOS	
Ayuda en Carretera	945 281020
Mujeres maltratadas	900 701700
Teléfono del menor	900 202010
Teléfono de la Esperanza	945 147014
ASAFES (Enfermedad mental)	945 288648
Teléfono amigo (noches)	945 147014
Oficina de consumo	945 161240
Bizilagun	945 015500
Centro de protección animal	945 161755
Instituto de la Seguridad Social	945 160700
DNI	945 209568



Educación

alimento para la vida



ALBOAN
apoya proyectos de desarrollo
formativos y educativos
en más de 15 países

902 999 221 • www.alboan.org

La Suerte

ONCE				
SÁBADO 19	CUPONAZO			
23.099 S: 009	VIERNES 18			
Jueves 17	22.106 S: 109			
59.004	07.387 S: 010			
Miércoles 16	14.754 S: 016			
40.994	20.352 S: 024			
Martes 15	20.999 S: 085			
92.992	36.999 S: 121			
Lunes 14	38.525 S: 080			
31.373	55.442 S: 013			
Domingo 13	56.315 S: 002			
18.380 S: 018	59.062 S: 096			
SUPER ONCE				
SÁBADO 19				
7	12	14	16	19
20	24	29	30	45
46	47	50	56	60
61	62	63	65	70

LOTERÍA PRIMITIVA				
SÁBADO 19				
5	8	25	34	37
44	Compl. 1 Reintegro 6			
Joker 6022889				
6+R	1	811.370,52		
6	2	811.370,52		
4+1	28	1.500,65		
4	188	260,75		
3+1	1.020	54,93		
3	9.572	19,02		
2+1	18.910	7,41		
2	174.170	3,00		
0+1	339.596	1,50		
7/39				
JUEVES 17				
1	23	30	41	43
49	Compl. 10 Reintegro 8			
Joker 2869685				

GORDO PRIMITIVA				
DOMINGO 13				
17	27	44	45	51
9	Reint.			
5+1	0	Bote		
5	1	231.099,59		
4+1	28	1.500,65		
4	188	260,75		
3+1	1.020	54,93		
3	9.572	19,02		
2+1	18.910	7,41		
2	174.170	3,00		
0+1	339.596	1,50		
7/39				
JUEVES 17				
7	12	15	19	25
37	39	7	Reintegro	

BONOLOTO					
LUNES 14					
7	9	17	26	42	
48	Compl. 19 Reintegro 6				
6	0	Bote			
5+C	5	37.975,01			
5	92	1.031,93			
4	5.222	28,79			
3	95.201	4,00			
MIÉRCOLES 16					
10	15	16	19	28	
43	Compl. 11 Reintegro 0				
6	1	1.458.634,58			
5+C	0	0,00			
5	80	3.881,52			
4	4.953	33,09			
3	97.213	4,00			
MARTES 15					
1	2	4	22	31	
43	Compl. 25 Reintegro 0				
6	0	Bote			
5+C	5	36.595,34			
5	72	1.270,67			
4	4.687	30,91			
3	93.381	4,00			
VIERNES 18					
6	12	21	35	48	
Compl. 34 Reintegro 6					
6	0	Bote			
5+C	1	195.281,97			
5	90	1.084,90			
4	4.816	52,10			
3	87.317	4,00			

LOTERÍA NACIONAL				
Sorteo 6. SÁBADO 19				
1º Premio 10.170 F: 10ª. S: 1ª				
2º Premio 32.026				
Tercer premio: 27947. Centenas: 101, 320.				
Cuatro últimas cifras: 6152, 8442, 7624, 9534, 4939. Tres últimas cifras: 170, 490, 870, 291, 951, 752, 563, 374, 624, 674, 095, 695, 186, 736, 607, 268, 328, 269. Dos últimas cifras: 40, 70, 52, 55, 38. Reintegros: 0, 1, 7.				
EUROJACKPOT				
VIERNES 18				
Números				
9	13	21	28	45
Soles				
6	7			

EUROMILLONES				
VIERNES 18				
Números				
4	26	27	30	39
Estrellas				
3	10			
Recaudación: 67.488.138,00 euros				
1ª Cat	5+2	0	Eurobote	
2ª Cat	5+1	4	404.928,83	
3ª Cat	5+0	5	107.981,02	
4ª Cat	4+2	42	6.427,44	
5ª Cat	4+1	972	243,01	
6ª Cat	4+0	2.147	110,02	
7ª Cat	3+2	2.260	74,66	
8ª Cat	2+2	32.053	24,21	
9ª Cat	3+1	46.501	15,96	
10ª Cat	3+0	102.326	12,20	
11ª Cat	1+2	167.736	13,08	
12ª Cat	2+1	691.678	8,59	
13ª Cat	2+0	1.530.681	3,97	

LA ILUSTRACIÓN

IÑAKI CERRAJERÍA

**Cara a cara con su futuro universitario**

Más de 1.200 personas abarrotan la feria de la UPV para informarse de las carreras en los 28 stands de la facultad de Farmacia

:: DANIEL GONZÁLEZ

VITORIA. La banda sonora de cientos de voces hablando a la vez recibía ayer a quienes se acercaban a la facultad de Farmacia del campus universitario de Álava dispuestos a resolver las dudas sobre su futuro en la feria de orientación que la Universidad del País Vasco organizó en Álava, y la estampa que ofrecía la planta baja del edificio sorprendió a muchos de los que por primera vez se adentraban en este universo académico. Largas colas de adolescentes, padres custodiando el mapa amarillo como si fuese un preciado tesoro mientras buscaban el stand donde la vocación de sus hijos tomaba forma de carrera y muchas caras sonrientes de jóvenes que acababan de dar un paso al frente en su futuro.

Era el caso de Zuriñe, que había arrastrado a toda la familia hasta allí para informarse de qué opciones puede seguir para cumplir su sueño. «Me gustaría trabajar como profesora, y he pensado en escoger Magisterio, aunque sí que preferiría especializarme en inglés», compartía la joven. Por eso, sus primeras visitas habían sido a los stands de «varias filologías y estudios ingleses». Porque ella siempre ha sido una chica de letras, y a pesar de los consejos ha esquivado las ciencias.

Ella salía contenta de la facultad. «Más que de asignaturas, me han hablado de especialidades, y las charlas me han parecido muy interesantes», apuntó. «Al final tiene que haber jornadas de puertas abiertas de las universidades, nos tenemos que informar», añadía, dispuesta a poner nota a la experiencia. «Todo ha ido muy bien». Su madre Iris había preferido estar en un segundo plano, aunque no por ello menos atenta a todo. «Venimos de apoyo moral, porque éste es un paso muy importante para ellos, aunque no son tan cons-



Los futuros universitarios escuchan con atención las explicaciones recibidas en los stands. :: RAFA GUTIÉRREZ

cientes», planteó al tiempo que dejaba claro que «lo importante es que les guste su elección» antes de valorar la opción de concretar más las explicaciones con los contenidos en www.ehu.es o acudir a las charlas específicas programadas a lo largo de toda la mañana. Y es que en esta jornada los jóvenes huían de la indecisión y se movían entre dos o tres opciones fijas sobre las que informarse.

Puertas abiertas en marzo

Un ejemplo era Mikel González, que pese a estar aún en primero de Bachillerato ya tiene claro que su futuro está entre la Comunicación audiovisual y el Periodismo. «Me gusta más la primera, me atrae todo lo relacionado con el cine», daba pistas, aunque con algo bien claro. «Nos han hablado de los primeros cursos, que son las mismas asignaturas, y si empiezas con una carrera puedes pasar luego a la otra», explicó, conocedor de las posibilidades que brinda la UPV para acceder a diferentes carreras.

Como él, más de 1.200 adolescen-



Muchos estudiantes acudieron acudidos por familiares. :: R. GUTIÉRREZ

tes desfilaron por los 28 stands de los diferentes centros y facultades de la UPV que hay en las tres provincias. Unas cifras que «han superado las expectativas», confirmó Javier Garaizar, vicerrector del campus alavés, que destacó la importancia de este día «clave» en el proceso de acceso a la universidad. «A lo largo de los últimos años han sido informados en los diferentes institutos, pero hoy –por ayer– se definen ya los últimos puntos y tienen la oportunidad de hablar con los equipos de todas las titulaciones», recordó Garaizar.

Pero el encuentro va más allá. «No sólo se habla de centros y carreras, sino de otros servicios, como la orientación universitaria, el servicio de deportes, alojamiento, bibliotecas... Abordamos la vida en el campus, todo lo que viene asociado a las carreras», destacó. La próxima cita será en marzo con las visitas a las facultades, aunque si todavía quedan dudas la feria se repite en San Sebastián el 26 de enero, y en Bilbao el 2 de febrero.



Labores arqueológicas que se han llevado a cabo durante la última campaña de investigación en la cueva de Kortezubi. FOTOS: J. M., MARTÍNEZ/DEIA

Linajes de Santimamiñe

El ADN apoya la continuidad entre antiguos y actuales pobladores de Urdaibai

IÑIGO ALBERDI
KORTEZUBI

LOS restos de Santimamiñe que guardan los linajes de ADN mitocondrial que podrían haber llegado en épocas paleolíticas, de los primeros pobladores de Europa, muestran una semejanza muy estrecha con los linajes de los actuales pobladores de Busturialdea. Estos son los resultados más destacados que arroja el estudio que expertos de la UPV han realizado desde mayo de 2012 con 158 habi-

tantes de Kortezubi, Nabarniz, Gautegiz Arteaga y Ereño para compararlo con restos óseos de hace 4.000 años hallados en Santimamiñe.

En palabras de Marian Martínez de Pancorbo, que lidera el equipo investigador, "esto apoya la hipótesis inicial de que hay continuidad entre los habitantes de la cueva y los actuales. Podrían ser descendientes de aquellos". La catedrática de Biología Celular explicó anteayer en Gernika los resultados a los colaboradores del estudio, a quienes dividieron en grupos en base a sus linajes.

El linaje U5b surgió en el refugio Franco-Cantábrico durante el periodo de la glaciación

Es un marcador genético propio de la población vasca; aquí se encuentra su pico máximo

El estudio se ha basado en el análisis del ADN mitocondrial, el materno, que señala que uno de los linajes —el nombrado como U5b— surgió en el refugio Franco-Cantábrico en el que durante 10.000 años del periodo de la glaciación se resguardaron los pobladores europeos. "Eso significa que es un marcador genético propio de la población vasca, ya que aquí se encuentra el pico máximo, que suele señalar su origen, mientras que en otras poblaciones se diluyen o desaparecen", explicó la catedrática.

Para explicarlo de manera más sencilla, Martínez de Pancorbo comparó las letras que designan a los linajes con los apellidos. "Cada letra son los grandes linajes, los grandes troncos, pero cada tronco se divide en ramas, U1, U2, U3... Apellidos que se van transmitiendo y en un momento surge una variante", simplificó. "Los individuos de Busturialdea pertenecen a la misma rama de Santimamiñe pero con alguna variedad adquirida", detalló la bióloga.

EUSKARA

La lengua, con sus apellidos, ayudan a una mejor selección

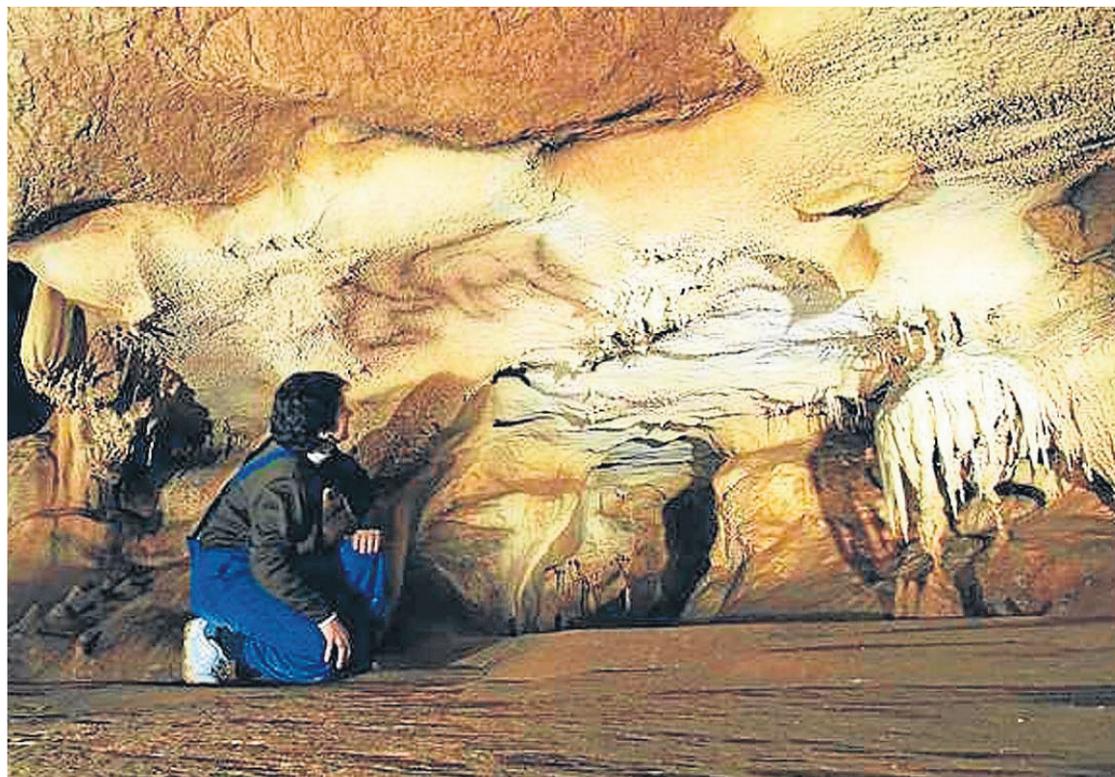
La población vasca resulta una importante muestra de estudio, por cuanto que para analizar las características genéticas de una zona es básico elegir bien muestras de población a analizar. "Tenemos la ventaja de la lengua, que hace que tengamos unos apellidos característicos que ayudan a hacer una selección de personas que pudieran ser endémicas de la zona. Así sabemos que estamos estudiando gente que ha estado aquí al menos unas cuantas generaciones y que lo que estamos viendo es un buen reflejo de generaciones anteriores", argumentó la directora del estudio.

Paralelamente al análisis de los linajes, los investigadores estudiaron el gen de tolerancia a la lactosa de los voluntarios, refrendando que los vascos poseen la frecuencia de tolerancia más alta de las reportadas entre la población europea.



158

Han sido 158 las personas de Kortezubi, Nabarniz, Gautegiz Arteaga y Ereño que han colaborado en el estudio de muestras de ADN mitocondrial para compararlas con los restos arqueológicos hallados en las cuevas de Santimamiñe. A través de él se busca conocer si las líneas de parentesco entre el 'homo sapiens' de las cuevas aún perduran en Urdaibai.



El estudio se ha servido de restos de homo sapiens de hace 4.000 años hallados en Santimamiñe.

La herencia genética del 'homo sapiens' perdura en Urdaibai

Un estudio de la UPV avala que la población de Busturialdea descende de los antiguos ocupantes de las cuevas de Santimamiñe

:: MAIKA SALGUERO

GERNIKA. La población de Urdaibai descende del 'homo sapiens' que habitó en las cuevas de Santimamiñe, en Kortezubi. Así lo corrobora un estudio genético realizado por el equipo de científicos de la UPV-EHU liderado por la experta en la materia Marian Martínez de Pancorbo. El trabajo fue presentado ayer en la sala Elai-Alai de Gernika ante un nutrido grupo de asistentes. El análisis genético realizado a las muestras de ADN recogidas el pasado mes de mayo a más de un centenar de vecinos de los municipios de Kortezubi, Nabarniz, Ereño y Gauteziz Arteaga no deja lugar a dudas. Estos residentes y los restos óseos de más de 4.000 años de antigüedad localizados en Santimamiñe guardan líneas de parentesco entre sí.

«Esto certifica que el 'homo sapiens' de antaño perdura en Urdaibai, aunque los linajes no son exactamente iguales porque se van perdiendo en la transmisión de las generaciones. Es algo normal, sucede como con los apellidos que con el paso del tiempo se van modificando», matizó Martínez de Pancorbo. Los científicos utilizaron las muestras de saliva recogidas a los 158 voluntarios para «identificar linajes paleolíticos». La elección de la comarca para desarrollar el estudio no fue al azar.

En Urdaibai «había muchas probabilidades de que existiese una alta concentración de antepasados muy antiguos. Hay un idioma característico y unos apellidos originarios de la zona que nos hacían presagiar que generaciones pasadas vivieron aquí y ahora sabemos que desde el origen así es», afirmó la ge-

netista. El estudio del ADN ha permitido constatar también que, tanto en la población actual como en los antiguos moradores de Santimamiñe, existe una alta tolerancia a la lactosa. «En general, los vascos admiten mejor la leche que otras poblaciones de la Península Ibérica, quizá porque nuestro pasado está muy ligado a la ganadería vacuna como fuente de alimentación y el ser tolerantes nos ha ayudado a sobrevivir mejor», argumentó.

Movimientos migratorios

Gracias a este tipo de trabajos, los científicos podrán determinar de dónde surgen las poblaciones y sus movimientos migratorios. «La vaca es una de las más antiguas y fue la fundadora del oeste europeo. Por eso nos resulta tan interesante a los genetistas», manifestó. Sin embargo, este tipo de afirmaciones deberán confirmarse con el tiempo porque el material estudiado es muy escaso. «Hay claros indicios, pero para asegurarnos debemos disponer de más restos prehistóricos y menos limitaciones presupuestarias. Con esto pasa como con las elecciones, sin el 100% escrutado no tenemos los datos reales», recalcó Martínez.

La información conseguida en Urdaibai será almacenada en el depósito de ADN de la Facultad de Farmacia de Vitoria para continuar con esta línea de actuación y «para que futuros científicos puedan utilizarla en nuevas investigaciones. De esta manera podrán usar las muestras rápidamente sin tener que realizar nuevos análisis de población», apuntó. Para divulgar este hallazgo, el equipo investigador publicará un artículo en dos prestigiosas revistas americanas.

«Es importante que estos resultados sean conocidos por la opinión pública», señaló. Martínez desarrolla también otros análisis del genoma para mostrar la huella genética de la población de Laguardia y en el yacimiento de La Hoya. «Junto a científicos de la UPV comprobaremos la evolución y distribución de los genes vascos», anunció.

Descuento

84%

oferplan.elcorreo.com



Valor ~~220€~~
Ahorro **185€**
Precio **35€**



Remodela tu cuerpo tras las fiestas

5 sesiones de corrientes anticelulíticas
5 de presoterapia
5 de aplicación de crema anticelulítica

¡PLAZAS LIMITADAS!

Los primeros 20 cupones en reservar, 2 sesiones extra de presoterapia

Finaliza en **72h.**



Fisioterapia y Podología
Ibarrekolanda, 19- A BAJO (2ª Lonja).
(Salida metro Sarriko), Bilbao
Tel.: 944 476 560

Cómo conseguir esta oferta:

- 1.- Entra en la web de elcorreo.com
- 2.- Elige la oferta de Oferplan antes de que finalice y compra tu cupón-resguardo
- 3.- Imprime el cupón-resguardo y acude a canjear éste en el lugar indicado de la oferta

oferplan.elcorreo.com
Información:
info@oferplan.elcorreo.com

Visítanos en:
La Tienda de El Correo

BILBAO: C/ Rodríguez Arias, 43
VITORIA: C/ Florida, 18



Oferta disponible en oferplan.elcorreo.com titularidad de El Correo Digital, S.L.U., con domicilio en Pintor Losada, 7, 48004 Bilbao. Condiciones de Uso y Protección de Datos disponibles en oferplan.elcorreo.com.

EN BREVE

Kutxabank habilita una línea de financiación

BILBAO DENDAK

:: Kutxabank ha habilitado una línea especial de financiación de 10 millones de euros para los comercios adheridos a Bilbao Dendak. La cuenta de crédito negociado permitirá mejorar la competitividad del sector. El acuerdo fue suscrito ayer dentro del marco de colaboración que mantienen las dos instituciones.

Premio de casi 2 millones de euros en Erandio

BONOLOTO

:: La suerte se detuvo ayer en Erandio para dejar cerca de 2 millones de euros (1.949.177,87 €) para el propietario de un boleto de la BonoLoto validado en despacho situado en el número 6 de la calle Etxe Gorri con la combinación 1-25-43-46-47-49. El sorteo distribuyó otro premio de igual cuantía en Lugo.