Rosa María García Pérez. Vicerrectora de Estudiantes de la Universidad de Granada

"Queremos potenciar el espíritu empresarial y el autoempleo"

El rector ha encargado a la nueva responsable de Estudiantes que racionalice los servicios y refuerce la participación e implicación del alumnado en la institución

A. Beauchy / GRANADA

–¿Por qué ha aceptado hacerse cargo del Vicerrectorado de Estudiantes?

–Estoy comprometida con el proyecto de Universidad que lidera nuestro rector, González Lodeiro, desde su primer mandato, durante el cual he formado parte del equipo de Gobierno como vicesecretaria general. La propuesta del rector de asumir Estudiantes es todo un reto en el ámbito de la gestión universitaria. Si he aceptado el cargo ha sido con la ilusión de servir y poder ser útil al amplio colectivo de estudiantes. Espero responder a la confianza que el rector ha depositado en mí.

–¿Va a compaginar este puesto con algún otro?

–No, no voy a asumir ningún otro cargo, no obstante, como el resto de compañeros, compaginaré la gestión universitaria con mi actividad docente e investigadora como profesora de Derecho Civil.

–El Vicerrectorado que dirige es uno de los pilares esenciales de la Universidad ¿cuál es el primer cometido que va a abordar?, ¿qué otros asuntos quiere gestionar de forma inmediata?

–Lo primero que he hecho es conocer al equipo que ha venido desarrollando su actividad profesional en el Vicerrectorado, impulsado con la destreza y acertada gestión por mi antecesora, la profesora Inmaculada Marrero. Desde el equipo de Gobierno se pretende racionalizar los servicios, reforzar la participación e implicación de los estudiantes en la Universidad, y satisfacer sus expectativas en el aprendizaje y proceso de formación, desarrollo personal y proyección social. Además tenemos por delante el desarrollo y aplicación del estatuto del estudiante universitario.

–Da la bienvenida a los estudiantes en la web del Vicerrectorado y invitándoles a participar en el portal de la UGR en las redes sociales, ¿de qué forma están cambiando internet la comunicación con los universitarios?

–Las plataformas virtuales de formación, teletrabajo, teleasistencia, los perfiles en Facebook, Tuenti, Twitter, la información *on line*, los foros,… constituyen un medio de acceso instantáneo a la información y crean espacios abiertos de comunicación. Son un magnífico instrumento para acercar los servicios que ofrecemos desde la Universidad, fomentan la participación y nos permiten canalizar las demandas e interactuar con los estudiantes.

Rosa María García, en su despacho en el Hospital Real. MIGUEL RODRÍGUEZ

–Becas, movilidad, actividades culturales, mejoras en los servicios ¿qué es lo que más demandan los estudiantes ahora?

–En el contexto actual de crisis económica, una de sus principales preocupaciones e incertidumbres está en las oportunidades de inserción que ofrece el mercado de trabajo. Por este motivo, uno de los programas de actuación que pretendemos potenciar es el plan propio de fomento del espíritu empresarial y el autoempleo y, dentro de él, las prácticas en entidades públicas y privadas y la agencia de colocación de la UGR, como intermediaria para favorecer la inserción laboral.

NUEVO MANDATO

> Nuestro reto es mantener y mejorar los servicios. Si actuamos con ingenio, austeridad y eficiencia disminuiremos los gastos"

–La persistencia de la crisis económica, ¿qué margen de actuación le deja?

–El equipo de Gobierno de la Universidad conoce bien la difícil situación financiera y las limitaciones presupuestarias. Nuestro reto está en mantener y mejorar los servicios. Pienso que, si actuamos con ingenio, austeridad y eficiencia, podremos simplificar procesos y disminuir gastos, sin menoscabar la calidad de los servicios.

María Elena Martín Vivaldi. Vicerrectora de Extensión Universitaria y Deporte

"Vamos a celebrar los 500 años de construcción del Hospital Real"

A. Beauchy / GRANADA

–¿Cómo surgió la idea de gestionar el departamento de Extensión Universitaria de la UGR?

–El rector me llamó, me explicó los cambios que quería hacer para este segundo mandato y me pidió que me hiciese cargo de la Extensión Universitaria y Deporte. Acepté porque estoy de acuerdo con su proyecto.

–¿Va compaginar su gestión en el Vicerrectorado con la presidencia de la Junta Rectora del Parque Natural de la Sierra de Castril y la vocalía del Consejo de Administración de Caja Granada?

–Estos cargos son electos y no tienen remuneración, por lo que se pueden compatibilizar sin problema con el Vicerrectorado. He podido desempeñarlos con el decanato de Filosofía y Letras y no será una carga ahora tampoco.

–Usted gestionó la campaña de Lodeiro para su reelección, así que se podría decir que el rector confía en usted y viceversa, ¿en qué se basa esa colaboración?

–Conozco al rector desde que era adolescente. No somos de la misma especialidad, pues él se dedica a la Geodinámica Interna y yo a la Geografía Física, pero hemos trabajado juntos en la gestión universitaria, no así en la investigadora. Yo fui directora de secretariado en el Vicerrectorado de Investigación cuando él fue vicerrector de Investigación y Relaciones Internacionales y aprendí mucho de la Universidad trabajando a su lado.

–¿Está contenta con el resultado de la campaña electoral?, ¿había emprendido antes algo similar?

–Ha sido una experiencia muy interesante que me ha permitido tener una visión más completa de los centros y los servicios de la Universidad. Sí, estoy contenta con el resultado. Con anterioridad participé en las dos campañas a rector de González Lodeiro.

–Las sugerencias que recibió el rector, ¿qué han sido de ellas?

–Se han incorporado ya algunas en diferentes áreas.

–El Vicerrectorado que ocupa ha cambiado la cooperación por el deporte, ¿por qué?

–La cooperación al desarrollo está cada vez más ligada a proyectos internacionales. Por su parte, la cultura y el deporte son dos áreas gestionadas conjuntamente en muchos ámbitos. Al desaparecer el Vicerrectorado de Calidad Ambiental, Bienestar y Deporte, es lógico que las competencias de este último hayan pasado a Extensión Universitaria.

Elena Martín Vivaldi. MIGUEL RODRÍGUEZ

–¿Cuál es el primer cometido que va a abordar?

–La organización de diferentes actos con motivo de la celebración de los 500 años de la construcción del Hospital Real y los 30 años de su inauguración como sede del rectorado de la Universidad de Granada que se desarrollarán a lo largo del próximo curso 2011-2012.

–¿Cómo va a gestionar su departamento con la política de austeridad que propugna el rector?

–Tendré que hacer todo el esfuerzo necesario para adaptar las actuaciones del Vicerrectorado a la difícil situación económica. Será un periodo de austeridad en el que habrá que pensar muy bien lo que se hace para responder de la mejor forma posible las demandas. De momento, el presupuesto es el destinado para el año 2011 que, hasta ahora, ha estado muy bien gestionado. El año que viene no sé todavía el alcance que tendrá el plan de austeridad.

AGROALIMENTACIÓN Japón o EEUU consumen cada vez más la 'stevia' para endulzar productos

300 veces más dulce que el azúcar

SteviGran es una empresa surgida de la mano de José Luis Rosúa, profesor de la Universidad de Granada, que produce un edulcorante vegetal y acalórico a partir de hojas de un arbusto paraguayo

Patricia Ortiz / SEVILLA

Tras una estancia en Paraguay hace cuatro años, el botánico e investigador de la Universidad de Granada José Luis Rosúa descubrió que en el país sudamericano se consumía un edulcorante 300 veces más dulce que el azúcar común, extraído de una planta autóctona denominada *stevia rebaudiana*. Lo que más le llamó la atención era que se trataba de una sustancia totalmente acalórica, debido a la estructura especial de sus azúcares que no son metabolizados por el cuerpo humano. Además, provenía de un arbusto semiperenne, parecido a la hierbabuena, y en su obtención no mediaba proceso de transformación química alguno.

En 2008, Rosúa, con el permiso de las autoridades españolas, trajo la *stevia* a España. Primero se cultivó en los laboratorios de la Universidad, donde estudió su comportamiento. Después, el Ifapa le cedió una hectárea en una parcela experimental de la Vega de Granada. Y en 2010 fundó la empresa de base tecnológica SteviGran (acrónimo de Stevia Granada), que ya produce el nuevo edulcorante en fase experimental utilizando la tecnología e infraestructura de la Universidad de Granada. Concretamente, utiliza "una patente que tiene una serie de características que hacen muy competitiva la extracción del edulcorante, de forma ecoeficiente y con menores emisiones de CO_2 gracias a la reducción del gasto de agua y energía", especifica Rosúa, que añade que en otros países también existen diversas patentes para la obtención del endulzante de *stevia*.

Rosúa detalla el proceso: "Se separan las hojas del tallo, se secan y se cuecen en grandes recipientes de tal forma que se obtienen unas mieles de las que se extrae, mediante membranas, el edulcorante en forma líquida y transparente". Posteriormente se seca y, como resultado, "tenemos un polvo blanco con un tacto similar al talco que, tras este proceso, es entre 25 y 30 veces más dulce que la sacarosa". Además, destaca que Andalucía, en especial la costa mediterránea, tiene gran capacidad para producir el extracto e incluso la materia prima: "La *stevia* tiene un gran potencial económico y por eso el Ifapa lleva a cabo demostraciones de su cultivo a agricultores para que pueda sustituir a la agricultura tradicional de la Vega granadina, basada en el tabaco y la remolacha". Actualmente, el 90% de la *stevia* proviene de China y es en el gigante oriental y en Malasia donde se encuentran las dos mayores multinacionales dedicadas a ella. "Los estudios indican que en los próximos años la demanda de *stevia* será enorme, de hecho se espera que en 2012 ascienda a 12.000 toneladas". Y en Europa "seremos pioneros", señala Rosúa.

12.000

TONELADAS

Es la demanda mundial de *stevia* prevista para el año 2012, lo que da cuenta del potencia de este cultivo

José Luis Rosúa Campos posa en el laboratorio con arbustos de 'stevia rebaudiana'. M. G.

Una planta medicinal utilizada desde tiempos precolombinos

Los indios guaraníes ya utilizaban en tiempos precolombinos la *stevia* sin refinar para endulzar sus bebidas, como planta medicinal o, simplemente, la masticaban como si se tratase de una golosina. De hecho, la llamaban *kaá-heé*, que significa hierba dulce. Los conquistadores españoles la descubrieron en el siglo XVI, pero no fue hasta el XIX cuando atrajo la atención de los europeos gracias al doctor Moisés S. Bertoni. Pero fue Ovidio Rebaudi quien realizó los primeros estudios sobre la naturaleza y aplicación industrial del edulcorante extraído de esta planta. A ambos investigadores les debe su nombre científico: *stevia rebaudiana bertoni*. Desde 1966 se conoce el potencial de la *stevia* como antidiabético gracias a un trabajo de la Universidad Nacional de Asunción (Paraguay). Hasta un premio Nobel se interesó por las hojas de este arbusto: Derek H.R. Barton dirigió, en 1969, en el Colegio Imperial de Ciencias y Tecnología de Londres, a un grupo de científicos interesados en la planta.

La Unión Europea (UE), a través de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicará en noviembre de este año la autorización para la venta de *stevia* en los países miembros, tras dictaminar que su consumo no representa un peligro para la salud. "Esperamos estar en el mercado para entonces y nuestras vías de comercialización serán tiendas dietéticas y herboristerías; en éstas últimas ya es posible encontrar *stevia*, demandada por personas que conocen sus características y su capacidad para equilibrar los niveles de glucosa en sangre" y, por tanto, apta para diabéticos.

En otros países el uso de la *stevia* ya está ampliamente extendido. Así, en Japón, más del 50% del edulcorante consumido proviene de la planta paraguaya. EEUU, por su parte, autorizó su distribución en 2009 y, desde entonces, "su consumo se incrementa año a año, además de estar viviendo un *boom* en las formulaciones de alimentos con *stevia* (más de 300)". "Tarde o temprano esta fiebre llegará a Europa". Por ello, SteviGran tiene mercado por delante: "Ahora estamos preparando el envasado, que esperamos sea aceptado por los consumidores, no sólo españoles, sino de toda Europa, muy preocupada por que la *stevia* sea de gran calidad y tenga una pureza del 95%", añade Rosúa.

José Luis Rosúa Campos
Socio fundador de SteviGran

"Pepsi distribuye en Sudamérica una bebida con este edulcorante que permite rebajar el azúcar añadido"

Grandes multinacionales del mundo de la alimentación y los refrescos ya están experimentando con *stevia*; de hecho, en Sudamérica, Pepsi ya distribuye una bebida con este edulcorante "que permite rebajar el azúcar porque necesita menos cantidad para endulzar lo mismo", explica Rosúa. SteviGran, por su parte, experimenta en la actualidad –con la autorización del Gobierno– en la aplicación de este elemento en zumos y chocolates "para que los productos españoles compitan en igualdad de condiciones con otras multinacionales".

SteviGran cuenta con cinco inversores y un préstamo participativo de 165.000 euros otorgado por la Agencia IDEA para la construcción de una fábrica en El Padul (Granada). Rosúa destaca la "gran capacidad de innovación" de la empresa, gracias a la colaboración con la Universidad.