

Granada

Duelo de experiencias erasmus

La UGR premia a los estudiantes que han sacado más partido a su estancia en países extranjeros

Carmen Cardenete / GRANADA

La Universidad de Granada entregó ayer los Premios de Excelencia en la Movilidad Internacional de Estudiantes 2011. Para poder optar a estos premios los estudiantes de la UGR deben haber pasado una estancia en un país extranjero, haber superado todos los créditos incluidos en sus acuerdos de estudios y acreditar al menos el nivel B2 de una lengua extranjera. La comisión evaluadora valoró la calidad de las memorias presentadas, la motivación, los logros obtenidos en actividades que han demostrado el valor añadido de la movilidad de cada solicitante y finalmente el interés de sus experiencias para futuros estudiantes de la UGR.

Se ha concedido un premio en cada una de las tres ramas establecidas (Ciencias Sociales y Jurídicas, Ciencias Experimentales, Ciencias de la Salud y Arquitecturas e Ingenierías y Artes y Humanidades). Otorgaron 1.000 euros al ganador de cada sección. Dada la alta calidad de los participantes y la numerosa participación, unos 40 alumnos, se han otorgado varias menciones.

En la rama de Ciencias Sociales y Jurídicas, Leticia Díez Sánchez, licenciada en Derecho, ha conseguido el primer premio. En esta categoría se han otorgado menciones a Viera Striskova y Adolfo Juan Rodríguez García. En el apartado de Ciencias Experimentales, Ciencias de la Salud, Arquitecturas e Ingenierías ha sido Miguel Ángel Salazar de Troya, ingeniero de caminos el que destacó sobre los demás, aunque a María del Mar Fernández Martínez-Rey y Cristina Linde Pérez también se les reconoció su tra-



1

2

3

1. Foto de familia en el salón rojo del Hospital Real. 2. El rector fue entregando los reconocimientos a los premiados. 3. Miguel Ángel Salazar ganador de la rama de Arquitecturas e Ingenierías. /Fotos. M. De la Cruz

bajo. El premio a la excelencia en la rama de Artes y Humanidades fue para Elisa Moreno Mazuecos, licenciada en Filología Francesa y consiguieron mención Ernesto Correa Rodríguez y Juan de Dios Pavón Caballero.

La entrega de premios la presidió el rector de la Universidad de Granada, Francisco González Lodeiro, que remarcó la relevancia que tiene el intercambio de estudiantes. "Es importante para seguir construyendo una Europa cooperativa de la que el resto de países tome ejemplo. En los primeros años del programa se mandaban y se recibían unos 80 alumnos, lo normal ahora está en unos

MODELO

La Universidad de Granada sigue siendo la institución con más estudiantes de erasmus

2.400 al año. Con esto queda demostrado la capacidad del modelo europeo de cooperación" explicó Francisco González.

El director de la División de Erasmus del Organismo Autónomo de Programas Educativos Europeos, José Manuel González Canino, que también tomó parte en el acto, dio a conocer algunos datos sobre los estudiantes entre los que desveló que "en el año 2020 un 20% de los estudiantes habrán pasado por una experiencia erasmus. En el curso 2009-2010 la Universidad de Granada fue el centro que más estudiantes envió a toda Europa, ahora tenemos que mantener y mejorar esa posición. Una forma de hacerlo es reconociendo la labor de aquellos estudiantes que se lo merecen" comentó José Manuel González.

TRIBUNA

A mi amigo Juan Santaella

Juan Ojeda

Ex parlamentario del PP



A semana pasada murió Juan Santaella, a quien un periódico regional, en el titular de un cariñoso obituario, lo describía como "el diputado de la risa contagiosa". Hacía referencia a aquella famosa sesión del Parlamento andaluz al final de la legislatura 94-96 en la que Juan, en su calidad de secretario de la Mesa, comenzó a reír cuando leía los nombres de los diputados para una vota-

ción nominal de los presupuestos, ya al filo de la madrugada, y nos contagié a todos los allí presentes, convirtiendo la antigua capilla de las Cinco Llagas en un estruendoso eco de carcajadas, con su puntito de histeria. A tal punto llegó la cosa, que el presidente del Parlamento, Diego Valderas, tuvo que suspender la sesión para que intentásemos recobrar la compostura en el fresquito del patio. Salimos hasta en la televisión japonesa.

Pero aquella risa colectiva, más de nervios que de alegría, fue una anécdota. Sin embargo, Juan Santaella no ha sido una anécdota en la política, al contrario de algunos otros que, por mucho que parloten, seguirán

siendo una anécdota. Juan era un excelente parlamentario, uno de los mejores que han pasado por las Cinco Llagas –también fue diputado nacional y senador– porque a una buena estructura mental y una sólida formación jurídica, labrada a lo largo de muchos años de ejercicio profesional, sumaba un fino instinto político, que le hacía apuntar hacia el blanco adecuado, y una oratoria sin pretensiones

Juan Santaella no ha sido una anécdota en la política, al contrario de algunos otros por mucho que parloten

nes y sin tópicos rimbombantes, tan usuales en el debate parlamentario.

Era irónico, elegante y conciso. Presumía de una cierta malevolencia intelectual, que justificaba con aquello de que el temor impone respeto, y sabía desenvolverse en las disputas internas y externas, sin caer en la vulgaridad de la descalificación personal. Juan era un esgrimista, un excelente esgrimista, pero nunca fue un navajero y llegó un momento en su vida en la que, colgado el florete, por incomprensibles razones, encajó estoico, con la sonrisa desilusionada de la experiencia, los últimos navajazos, los navajazos de la vida y el navajazo de la muerte.

Los que fuimos amigos suyos, los de verdad, lo tendremos siempre presente como el compañero del rigor sonriente, del verbo ajustado y de la alusión oportuna. Era un buen hombre, un buen político y un buen amigo, pero que nunca alardeaba de bondad –al contrario, le gustaba presumir de tener un punto malvado–, ni se plegaba al halago fácil ni a la tragadera oportunista. También era un centrista convencido, y lo demostraba en el día a día, aunque las modas políticas quisieran imponer otros comportamientos. Era mi amigo, era mi compañero, y siempre lo veré así. Me ha costado mucho escribir esta despedida a mi amigo Juan.

→
PISTAS
PARA
HOY



1

Salud**Protesta contra las agresiones**

En la entrada del servicio de Urgencias del Hospital de Santa Ana en Motril se celebra hoy una concentración de rechazo por la agresión a un médico.



2

Cultura**El Tyrannosaurus en el Parque**

El Pabellón de Exposición Leonardo da Vinci del Parque de las Ciencias ultima la exposición 'Tyrannosaurus Rex, ¿cazador o carroñero?'.



3

Universidad**Honores a San Lucas**

La Facultad de Medicina celebra hoy a las 11 de la mañana el acto académico con motivo de la celebración del patrón del centro, San Lucas.

Vivir en Granada

Granada arrasa en el Anzuelo de Oro

Álvaro Medina, Nicolás Chica, Víctor Martínez e Íñigo Almenara se alzaron con los premios gastronómicos

Redacción / GRANADA

La Confederación Española de Pesca (Cepesca) y la Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas (Anmape) entregaron ayer en la Escuela de Hostelería de Granada, Hurtado de Mendoza, los premios Anzuelo de Oro 2011 en las categorías de Pescado Blanco, Pescado Azul, Mariscos y Colectividades con la colaboración del Mercado Central de Abasto de Granada (Mercagranada SA).

Desde las nueve de la mañana, los doce finalistas, tres de cada categoría, preseleccionados por los coordinadores del jurado, los chef Adolfo Muñoz y Koldo Royo, cocinaron en los fogones de la escuela granadina y demostraron su buen hacer entre los fogones con los productos del mar.

Todos destacaron por su profesionalidad, pero al final, Álvaro Medina Callejas, de Granada recibió el Anzuelo de Oro 2011 en la categoría de Pescado Blanco con su receta merluza al aroma de tomillo con callos de bacalao, dotado con 2.000 euros.

Nicolás Chica, también de la tierra, recibió el Anzuelo de Oro 2011 en la categoría de Mariscos con su receta homenaje al Mediterráneo,



Foto de familia de los ganadores y participantes.

GRANADA HOY

dotado con 2.000 euros. Víctor Martínez, de Madrid, recibió el Anzuelo de Oro 2011 en la categoría de Colectividades con su receta albóndigas caseras de chipirones con toque de azafrán, dotado con 2.000 euros. Y por último, Íñigo Almenara López, de Madrid, reci-

bió el Anzuelo de Oro 2011 en la categoría de Pescado Azul con su receta salmón asado sobre madera de cedro, dotado con 2.000 euros. Para 'pescar' a los mejores cocineros, los miembros del jurado degustaron las doce propuestas finalistas y realizaron su elección

de acuerdo al gusto y la presentación de los platos.

El jurado profesional estaba compuesto por los chef coordinadores, Adolfo Muñoz y Koldo Royo; Gracia Peregrín, directora de Turismo del Ayuntamiento de Granada; José Luis Lizancos Be-

rrío, director de la CPI Hurtado de Mendoza; Pablo Amate, crítico gastronómico; Juan Andrés Rodríguez, cocinero de Granada; Andrea Tumbarelo, cocinero; Salvador López Florencio, presidente de la Asociación de Mayoristas de Sevilla; Pedro Maza, vicepresidente Confederación Española de Pesca y Miguel Ángel Andelo Galán, cocinero.

Todos los presentes, especialmente, la secretaria general del FROM, Isabel Hernández, aseguró que actividades de este tipo son muy importantes ante la reducción de consumo de pescado ya que además tratan de acercarse a segmentos que consumen menos productos de la pesca, como lo niños, y comunidades como Andalucía que no superan la media.

Por su parte, la concejal de Turismo, Marifran Carazo, destacó que la celebración de la final del Anzuelo de Oro en esta ciudad supone dar a conocer Granada a través del turismo gastronómico. Por último, el presidente del Jurado, Adolfo Muñoz destacó la profesionalización y el alto nivel de las recetas presentadas a concurso, tanto por la originalidad de las mismas, habiendo contado con especies comunes como el atún, salmón, merluza o bacalao.

Una escuela llena de profesionalidad y buen hacer

El prestigio de la Escuela de Hostelería, Hurtado de Mendoza, ha salido a relucir en numerosas ocasiones y ayer, no fue para menos. El cocinero Koldo Royo resaltó la profesionalidad, el buen hacer de la Escuela y la alta calidad de los platos así como la recuperación de sabores muy españoles. La cuarta edición del concurso de recetas Anzuelo de Oro se enmarca en la campaña

de promoción del consumo de pescados y mariscos que, bajo el lema 'Disfruta comiendo pescado', desarrollan Cepesca y Anmape con la colaboración del FROM y del Fondo Europeo de la Pesca, con el objetivo de recordar a la sociedad que nuestros pescados y mariscos, además de una fuente de salud, son un alimento básico, exquisito y asequible que no debemos dejar de consumir. La campaña

que ha contado desde Granada, con la colaboración directa de Mercagranada SA para la organización del evento, pretende igualmente, acercar al consumidor la labor y el esfuerzo del sector extractivo como proveedor de proteínas del mar en perfecto equilibrio con la sostenibilidad de los recursos marinos y el papel del mayorista de pescado, así como las ventajas que aportan los mercados centrales en aspectos tan importantes como la trazabilidad, variedad de producto, seguridad y control alimentario y la transparencia y regulación de precios.



BRASERITO
FORUM PLAZA
C/ José Pérez Pujadas, s/n
Reservas: 958 107879 - 673183083

BAR PATIO BRASERITO

C/ Rosario nº.7 Telf. de reservas: 958 221984

PLATO ESTRELLA

"HUEVOS FRITOS, PATATAS Y VIRUTAS DE JAMON".



Vivir en Granada



LO MÁS
DESTACADO

'Miguel Rodríguez-Acosta. Arrayán y silencio'

El Salón Rojo del Hospital Real inaugura hoy la exposición *Miguel Rodríguez-Acosta. Arrayán y silencio*. Se trata de un gran proyecto expositivo que rinde un merecido tributo al artista granadino, cuya obra ha sido esencial en el desarrollo que la abstracción española ha tenido en el último tercio de siglo.

TEATRO

● Jornadas de presentación de la nueva temporada de La Estupenda, el Centro de Entrenamiento y Formación del Payaso. A las 18 presentación de la nueva formación.



El Cine Club de la UGR proyecta 'La Strada'

El Cine Club de la UGR, que dirige Juan de Dios Salas, ha programado un ciclo de *Música de Niño Rota* que consta de cuatro películas que se proyectarán los días 18, 21, 25 y 28 de octubre de 2011, en el Aula Magna de la Facultad de Ciencias, a las 21.30 horas. Hoy proyectarán *La Strada* (1954), de Federico Fellini.

El día por delante

18

martes

Envíanos tus convocatorias a cultura@granadahoy.com

Convocatorias

GRANADA

'M.C. Escher. Universos Infinitos'

El Patronato de la Alhambra y el Parque de las Ciencias de Granada organizan la exposición *M.C. Escher. Universos Infinitos*. La obra del artista holandés se presenta a través de aproximadamente 135 de sus mejores obras hasta el 8 de enero de 2012. El Parque de las Ciencias profundiza en el Escher-científico, mientras que en la Alhambra se hará especial hincapié en el Escher-artista. La muestra se acompaña de varias piezas audiovisuales, entre las que se incluyen documentales sobre su vida y obra y otras proyecciones que escenifican los juegos visuales escondidos en sus trabajos.

- Alhambra y Parque de las Ciencias.

'Con olor a sangre en la nariz'

David Escalona se aleja de sus tradicionales senderos artísticos en una muestra de video-creaciones que son un proceso arqueológico de búsqueda y captura de imágenes. La muestra estará abierta hasta el 11 de diciembre.

- Palacio de los Condes de Gábica.

Domingo Zorrilla

Domingo Zorrilla ha seleccionado bajo el título 'Intemperies' una treintena de las pinturas realizadas durante la última década, de técnicas y temas diversos. "Cada cuadro es una especie de viaje, del que uno vuelve transformado y se queda siempre a la intemperie", reitera el artista jienense.

- Palacio de los Condes de Gábica.

'Leones, la restauración de un símbolo'

Los Leones del Patio más emblemático de la Alhambra 'vuelven' a los Palacios Nazaríes, después de tres años en

los talleres de restauración del Patronato de la Alhambra y Generalife. Los doce leones de la Fuente de los Leones permanecerán expuestos en la Cripta del Carlos V.

- Palacio de Carlos V.

'La Granada de Enrique Morente'

La Casa de la Cultura de Cúllar Vega acoge la exposición 'La Granada de Enrique Morente'. La exposición es el resultado de un concurso que bajo el nombre Homenaje 2.0 a Enrique Morente se gestionó a través de las redes sociales (Facebook y Twitter). Consta de 20 fotografías, elegidas entre las más votadas por el público en Facebook y por técnicos de Artes Plásticas del área de Cultura de la Diputación. Entre ellas se podrá ver la imagen que resultó ganadora en este concurso.

- Casa de la Cultura de Cúllar Vega

Del mar de la Habana al Jardín de Granada

Abierta hasta el 5 de noviembre en dos galerías. Sala Zaida de Caja Rural en Puerta Real muestra cuadros y objetos creados por el artista sobre el mar de la Habana. Se puede visitar todos los días excepto domingos y festivos de 18 a 21 h.

La Galería de Servicios Centrales de Caja Rural, en la Avenida Don Bosco exhibe 21 cuadros de gran formato inspirados en el jardín de Yegen del pintor cubano. Está abierta hasta el 5 de noviembre de 19 a 21 horas, excepto domingos y festivos.

- Sala Zaida y Galería de Servicios Centrales de Caja Rural.

Museo de la Alhambra

El Museo de la Alhambra ocupa el ala Sur de la planta baja del Palacio. Se distribuye en

¿QUÉ COMEMOS HOY?

por Laura Vichera lvichera@grupojoly.com



Berenjenas rellenas de carne y jamón

Para cuatro personas:

4 berenjenas pequeñas ■ 250 grs de carne ternera o cerdo picada ■ 100 grs de jamón serrano en una sola loncha ■ 2 huevos ■ 3 cebolletas ■ unas cucharadas de salsa de tomate casera ■ queso tierno rallado ■ 1 diente de ajo ■ unas hojas de albahaca fresca ■ pan rallado para hornear ■ sal y pimienta recién molida ■ aceite de oliva

- En primer lugar, despuntar las berenjenas y se cortan en dos, a lo largo. Hacer unos cortes sobre la pulpa, rodeando la piel y salamos. Se dejan bocabajo en un escurridor, una media hora para que suelten el amargor.

- Pasado este tiempo, se enjuagan, las colocamos en una bandeja, rociar con unas gotas de aceite de oliva y horneamos a 180 grados unos treinta minutos.

- Mientras, en un poquito de aceite de oliva, pochamos las cebolletas y el ajo muy pi-

cados, a fuego suave. Cuando estén blandos, incorporamos la carne, subimos el fuego y salteamos durante quince minutos, moviendo constantemente.

- Luego, retirar la grasa del jamón y se corta en taquitos. Cuando veamos que la carne está suelta, agregar unas cucharadas de salsa de tomate y unas hojas de albahaca picada. Salpimentamos y dejamos cocer a fuego medio durante quince minutos, sin tapar, para que se evapore el líquido y reservar.

- En un cuenco grande, batimos los huevos, incorporar la pulpa de las berenjenas picada y el sofrito de carne. Añadir los taquitos de jamón y algo más de pimienta negra y albahaca picada.

- Sobre una bandeja colocamos las pieles de las berenjenas y se van rellenoando. Hornear durante media hora y luego, se sacan, repartimos por encima unas cucharadas de pan rallado y gratinar. Servir con una ensalada.

Cocina en la blogosfera blogs.grupojoly.com/que-comemos-hoy

LA RECOMENDACIÓN

Teatro Alhambra



Una imagen del montaje que la compañía estrena hoy en el Alhambra.

G. H.

'Traición', con Histrión Teatro

Histrión Teatro presenta en el Teatro Alhambra su obra *Traición*, del 18 al 23 y del 28 al 30, dirigida por Marcelo Subiotto. *Traición* de Harold Pinter, Premio Nobel de Literatura (2005),

fue estrenada en 1978. Este autor no ha escrito nada más simple, triste y a la vez gracioso que esta obra. La originalidad del discurso pinteriano brota con el desarrollo de la historia.

Arranca el ciclo La Madraza de Granada

Con el título *La Madraza y usufiyya en el contexto histórico de la Granada nazarí* arranca el ciclo La Madraza de Granada: Historia, patrimonio y cultura, programado en este monumento nazarí, durante el mes de octubre, por el Secretariado de Extensión Universitaria. Tendrá lugar en el Salón de Caballeros XXIV del Palacio de la Madraza, a las 19.30.

LITERATURA

● Guillermo Busutil presentará hoy, acompañado por José M^º Pérez Zúñiga, 'Vidas prometidas', de Tropo Editores. En la Biblioteca de Andalucía, a las 20.00 horas.



Conferencia de Luis Fernando Ladevéze

Conferencia de Luis Fernando Ladevéze Piñol en el Salón de Actos de la Fundación Instituto Euroárabe, a las 19:30 horas. La charla tratará sobre la enfermedad, dolor y muerte en las tradiciones judeocristiana y musulmana: eutanasia, cuidados paliativos y otros desafíos bioéticos.

CONCIERTO

● Pilar Fajardo y su cuadro flamenco a partir de las 21:30h en Le Chien Andalou con Estrella Fernández (cante), Ruben Campos (guitarra) y Pilar Fajardo (baile).

CUANDO LLEGUE EL FUTURO,
TÚ YA ESTARÁS ALLÍ

Acércate a una de nuestras oficinas y pregunta a nuestros especialistas por tu Plan Personalizado de Futuro.

 Sabadell

siete salas ordenadas cronológicamente, dedicadas a la cultura y al arte hispanomusulmán. De martes a sábado, excepto días festivos, de 09.00 a 14.00 horas. Acceso gratuito para españoles y demás ciudadanos de la Unión Europea.

● Palacio de Carlos V.

Franco Viola en la Memoria

El Centro Cultural CajaGranada Memoria de Andalucía acoge hasta el próximo mes de noviembre una nueva colección de Franco Viola. El recorrido artístico y conceptual de Viola, concentrado sobre el análisis del paisaje y sobre los fenómenos de la luz y el color, inicialmente influenciado por el expresionismo norte-europeo de Nolde, Kirchner y Munch, llega en los últimos años al lenguaje artístico del Expresionismo Abstracto de la New York School. En particular, las obras más recientes son el fruto del creciente interés de Viola por el minimalismo de Barnett Newman.

● Centro Cultural CajaGranada Memoria de Andalucía.

'80 años de Granada CF'

Esta exposición intenta resumir los ochenta años de vida del Granada Club de Fútbol. Mediante un recorrido en el tiempo desde la fundación del Club a la alegría por el brillante retorno a la primera división, es deseo de esta exposición, aflorar los sentimientos en aquellos que han vivido situaciones y dar a conocer éstos, a quienes por edad, no han podido disfrutarlos.

● Centro cultural CajaGranada.

II Bienal Iberoamericana de Diseño

El nuevo espacio formativo en la provincia, Estación Diseño, ubicado en Armilla, trae a Granada una muestra de la Bienal Iberoamericana de Diseño (BID), se trata de un evento, convocado y organizado por Central de Diseño y Dimad. En esta, que se trata de su segunda edición, recoge las más originales e interesantes propuestas de 400 diseñadores de 20 países de Latinoamérica, además de España y Portugal. Estas propuestas podrán verse aquí hasta noviembre gracias a la Asociación Andaluza de Diseñadores que así lo ha conseguido. Los temas transversales de la presente edición de la BID son "El diseño para todos" y "El diseño para el desarrollo", ya que uno de sus principales objetivos es el de dar difusión a los productos de diseño que incorporen estos valores y ofrezcan soluciones innovadoras para la realidad específica iberoamericana.

● Estación de Diseño de Armilla. Hasta el 15 de noviembre.

Doblas Nazaríes en el Museo de la Alhambra

La Sala I del Museo de la Alhambra acoge la exposición Doblas Nazaríes que muestra las monedas de oro que han sido adquiridas recientemente por el Patronato de la Alhambra y Generalife. Vigente hasta el 31 de diciembre.

● Museo de la Alhambra.

LA LUPA

Por Redacción



Una imagen del acto del hermanamiento de las aguas.

GRANADA HOY

Cultura y senderos, de la mano en Granada

Senderistas de toda Europa han podido conocer algunos de los parajes más singulares y emblemáticos de la provincia granadina, como Los Cahorros de Monachil o el Barranco de Poqueira, durante su participación en la prueba andaluza del Eurorando 2011, en la que ha participado como entidad patrocinadora la Diputación de Granada.

El delegado provincial de Deportes, Francisco Rodríguez, ha explicado que la prueba finalizó el pasado sábado con el hermanamiento de las aguas, en el que miles de participantes llegados de países como Francia, Alemania, Reino Unido, Portugal o República Checa derramaron en la Fuente de las Granadas de la capital aguas de ríos de toda Europa.



Posteriormente, el acto culminó con una subida a la Alhambra por parte de una representación de todos los senderistas junto con responsables de las instituciones colaboradoras y la organización, a cargo de la Asociación Europea de Senderistas (ERA), y las Federaciones Andaluza y Española de Montañismo y

Escalada. "Los bosques de la Alhambra son un referente turístico de Andalucía que han podido conocer estos senderistas", ha señalado Francisco Rodríguez, quien ha agradecido la labor de los alcaldes de la provincia que han limpiado, adecentado y habilitado caminos de sus términos municipales para que las doce rutas diseñadas en colaboración con la Diputación

hayan podido ser recorridas por los participantes cómodamente. Del Área Metropolitana salieron comitivas de distintos pueblos en la tarde del sábado, entre ellas la de Alhendín, que contó con la participación del diputado de Deportes en su calidad de alcalde del municipio. La labor "altruista" de los voluntarios ha sido esencial durante estos días en los que, desde el 12 de octubre con la Ruta de la Hispanidad, el Eurorando ha transcurrido por Granada. Rodríguez ha destacado también la apuesta por la cultura de esta edición con un sendero que terminaba en la casa natal de Federico García Lorca en Fuente Vaqueros así como por la integración social con una ruta adaptada a discapacitados.

EURORANDO

Los alcaldes de la provincia han limpiado, adecentado y habilitado caminos desde sus términos municipales

hayan podido ser recorridas por los participantes cómodamente. Del Área Metropolitana salieron comitivas de distintos pueblos en la tarde del sábado, entre ellas la de Alhendín, que contó con la participación del diputado de Deportes en su calidad de alcalde del municipio. La labor "altruista" de los voluntarios ha sido esencial durante estos días en los que, desde el 12 de octubre con la Ruta de la Hispanidad, el Eurorando ha transcurrido por Granada. Rodríguez ha destacado también la apuesta por la cultura de esta edición con un sendero que terminaba en la casa natal de Federico García Lorca en Fuente Vaqueros así como por la integración social con una ruta adaptada a discapacitados.

Sociedad

El número de catedráticas sólo creció un 6% en los últimos 20 años

Pese a que el 60% de las personas que se gradúan en la universidad son mujeres, la presencia femenina en las cátedras sólo llega al 15% • La ministra Garmendia reconoce que “algo se está haciendo mal”

Efe / MADRID

El 15% de las cátedras de universidad están ocupadas por mujeres y en los últimos 20 años el porcentaje de catedráticas sólo ha aumentado un 6%, lo que pone de manifiesto, según la ministra de Ciencia e Innovación, Cristina Garmendia, que “algo no se está haciendo bien”.

Estos son datos del libro blanco sobre la situación de las mujeres en la ciencia española, presentado y el cual revela que pese a que el 60% de las personas tituladas en la universidad española son mujeres y se gradúan con mejores expedientes que los varones, sólo el 23% del profesorado de investigación del CSIC y el 15% de las cátedras las ocupan mujeres.

En este trabajo, editado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, se ha medido, entre otros, el éxito profesional como las posibilidades de acceder a un estadio superior en la carrera científica –acceso a cátedra para profesores titulares y acceso a titularidad para profesores ayudantes doctores–.

Si bien no se encuentran diferencias por género relevantes en las posibilidades de promoción, las diferencias en el acceso a la cátedra a favor de hombres sí es “significativa”: la probabilidad de ser promocionado para los hombres es 2,5 veces la de una mujer.

Podría pensarse, según la ministra, que esta baja presencia de mujeres en el escalón más alto de la carrera científica se debe a la tardía incorporación de las mujeres a la carrera académica y que el simple paso del tiempo conducirá por sí sólo a una equiparación.

Sin embargo, sin medidas acti-



Cristina Garmendia, durante la presentación del informe, ayer en Madrid.

vas la presencia de mujeres en el sistema científico no sólo no avanza en proporción al número de mujeres cualificadas para acceder a los puestos más altos de la carrera, sino que, en algunos casos, “incluso puede retroceder”.

Simplemente, dijo la ministra, España no se puede permitir estas cifras, porque “si se quiere construir una economía competitiva no se puede prescindir del 50% del talento”.

En cuanto a que el porcentaje de catedráticas haya aumentado sólo un 6%, la ministra ha relatado que esta cuestión la abordará con la nueva presidenta de la CRUE (Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas), Adelaida de la Calle.

Desde que se aprobara la Ley de Igualdad, las universidades tienen la obligación de aplicar planes de igualdad y, según Garmendia, hay universidades que han

avanzado más que otras. La clave está que el compromiso aparezca en el más alto nivel, con el objetivo de mejorar la competitividad científica.

“La política de género es un negocio, está demostrado”, manifestó Garmendia, quien ha apuntado que cuando existen estrategias para incorporar el talento femenino los resultados económicos mejoran.

Además, se necesitan más mu-

jeres para abordar los grandes retos de este tiempo, dijo Garmendia, para quien los méritos y el esfuerzo son las dos únicas condiciones de la excelencia científica. Pero, “hay que hacer un esfuerzo por encontrar a hombres y mujeres con los mismos méritos”.

En cuanto a las diferencias en productividad científica, las mujeres publican menos que los hombres en términos de artículos

38%

MATERNIDAD

El porcentaje de catedráticas que tienen hijos es muy inferior al de los varones, con un 63%

y dirigen menos tesis y tesinas (un 30% de mujeres ha dirigido alguna frente a un 40% de hombres).

Si bien las causas no se exponen, en la docencia podría estar una de las explicaciones, ya que las mujeres dedican más tiempo a ésta. Este estudio pone también de manifiesto que la tenencia de hijos “claramente” parece crear un obstáculo en la carrera académica de las mujeres (sólo un 38% de las catedráticas tiene hijos frente a un 63% de los varones y la proporción de solteras es de un 21 frente a un 15% de solteros).

Además del libro blanco, se ha presentado un informe europeo sobre el cambio estructural de las instituciones científicas.

Según éste, pese a que el 45% de licenciados europeos son mujeres, sólo el 30% de las carreras investigadoras están ocupadas por mujeres (37% en España).

El tabaco de liar es tan adictivo y peligroso como los cigarrillos manufacturados

El consumo se ha incrementado en un 80% a causa de la crisis, ya que es mucho más barato

Agencias / MADRID

El tabaco de liar, cuyo consumo ha aumentado en un 80% en el último año en España, es tan adictivo como el que se vende en cajeti-

llas, advirtió ayer la Sociedad Española de Neumología y Cirugía Torácica (Separ). Esta sociedad recuerda, en un comunicado, que el tabaco de liar se promociona en épocas de crisis, al ser más económico que el manufacturado, y cuando se ponen en marcha leyes antitabaco, con el argumento de que es menos nocivo y adictivo.

Un análisis sobre este tipo de tabaco concluye que presenta niveles más altos de aditivos, tasas estables de carcinógenos, alquitrán, monóxido de carbono y nicotina. “Por lo tanto, son al menos tan dañinos para la salud como el tabaco manufacturado”, señala el doctor José Ignacio de Granda, coautor del análisis.

El tabaco de liar es más utilizado por hombres jóvenes, con menos recursos económicos, casados o con pareja y con menor nivel educativo. Estos fumadores, según la Separ, presentan mayor dependencia a la nicotina, tienen menor motivación para dejar de fumar y creen que el tabaco de liar es menos dañino.

Los autores del análisis consideran que el auge del tabaco de liar no se basa en una moda sino en estrategias de venta con las que no se quiere perder mercado manteniendo así el debate sobre su efecto dañino y evitando que los fumadores dejen el consumo al ofrecer un tabaco más barato.

“El problema es que de este modo se acerca el tabaco a los más jóvenes y sirve de refugio a las personas que por motivos económicos estarían pensando en dejarlo”, según el doctor Carlos Jiménez, actual coordinador del Área de Tabaquismo de Separ.