

GRANADA

UNIVERSIDAD | ANÁLISIS DE LOS MODELOS FORMATIVOS

- Un estudio de la UGR sobre el mercado de trabajo revela que la motivación es más valorada que la capacidad de aprendizaje continuo o la creatividad
- Las prácticas y los contactos siguen siendo la vía de acceso más frecuente

Las empresas dan un notable alto a los universitarios que se incorporan a sus plantillas



Francisco Valero, autor del artículo.

PEPE VILLOSLADA

Belén Rico GRANADA

Un estudio desarrollado por la Universidad de Granada para conocer las demandas del mercado de trabajo para titulados ha determinado, entre otras cuestiones, que las empresas apuestan más por capacidades como el liderazgo o la motivación para seleccionar a sus empleados que por la formación.

La institución académica presentó ayer el trabajo, que lleva por título *Demandas del mercado de trabajo a los titulados universitarios de la UGR*, para conocer las posibilidades de conseguir un empleo de los estudiantes, elaborado desde el punto de vista de las empresas usuarias del Centro de Promoción de Empleo y Prácticas del (CPEP) de la Universidad de Granada.

Los datos se han extraído de encuestas realizadas por correo electrónico al personal de alta dirección y recursos humanos (en el 40% de los casos). Aunque la población objeto de estudio era de 2.351 entidades, la tasa de respuesta ha sido del 20,8%. Es decir, que 490 pequeñas y medianas

empresas han dado a conocer sus necesidades y preferencias a la hora de contratar personal.

Según el responsable del estudio y técnico de orientación laboral, Francisco Valero, el análisis ha permitido saber los requerimientos del actual mercado de trabajo para conocer los procesos de selección, las titulaciones más requeridas, idiomas o las competencias transversales que

490 empresas participan en un estudio de la UGR para valorar las principales competencias

más que se valorarán de los jóvenes estudiantes.

De los datos del estudio, destacó que las empresas valoran más el perfil latente de los candidatos a un puesto de trabajo que su currículum o formación. “La adquisición de competencias en el mercado actual hace que la balanza se decante por uno u otro candidato. Hay que ser más competente, no saber

tanto”, recaló Valero. Del estudio se desprende además que las empresas encuestadas analizan en sus procesos de selección las competencias de los aspirantes y habilidades como la capacidad de resolver problemas o trabajar en equipo por encima de la acumulación de títulos.

En cuanto a la incorporación de titulados, el 64,7% tiene menos de 10 titulados, y 18,8% entre 10 y 49.

Este análisis de la Universidad de Granada apunta además que más del 71% de los titulados desarrollan un trabajo adaptado a su formación. En cuanto a los departamentos en los que se ubican, el 21% está en puestos de producción y el 27% en gabinetes técnicos. En el 6,5% de los casos desarrollan empleos de alta dirección, dentro del cuadro intermedio de mandos están el 12%, y el 52% restante en puestos técnicos.

Lo más significativo es que los universitarios aprueban con nota la pregunta del grado de satisfacción que las empresas tienen con ellos, pues alcanza el 7,88 sobre 10, es decir, un notable alto.

Las principales vías para acce-

EMPRESAS

28,2%

Actividad económica. Están dedicadas a actividades profesionales, científicas y técnicas.

43,6%

Tipología jurídica. Sociedad limitada.

76%

Tamaño. En cuanto al tipo de las entidades participantes, más del 75% tienen menos 50.

40%

Cuestionario El 40% de los propios directivos respondieron el cuestionario de repartido por la UGR vía Limesurvey.



der a un empleo se basan en las prácticas previas en esa empresa y los contactos personales.

Además, el responsable del estudio hizo hincapié en la necesidad de preparar a los titulados para afrontar una entrevista de trabajo, porque es método de selección de personal utilizado en el 70% de las empresas.

Las competencias transversales más valoradas por las em-

Los expertos destacan la importancia de preparar a los titulados para una entrevista de trabajo

presas son la motivación por el empleo, las responsabilidades y la capacidad de trabajo en equipo, a lo que los aspirantes deben añadir para lograr un empleo el manejo de idiomas y la formación en programas informáticos.

Es importante señalar que las competencias más valoradas no son las que consideran más deficitarias, entre las que destacan

la capacidad para tomar decisiones, de negociación eficaz, de liderazgo y de coordinación de equipos.

Así pues, una lectura de este resultado apuntaría a como los universitarios cuentan con un nivel de competencias transversales bastante adecuado a las exigencias de las empresas.

Frente a la tendencia que existe en otros países en los que la demanda de titulados así como el prestigio de los mismos difiere mucho de unas universidades a otras, el 84% de las empresas no tienen ninguna preferencia (y en el caso de mostrar una, el 12% elige la de Granada).

La titulación más demandada en el momento en el que se hizo el estudio era LADE (10%) y en cuanto a idiomas, el 84% preferían conocimientos de inglés, mientras que el 8,6% carecía de interés en que el candidato seleccionado tuviese alguno.

Sorprendentemente, la formación en posgrado no es valorada –el 48% de las empresas no lo valora nada–. Sólo el 9% tienen interés en máster de MBA.

Los conocimientos extras de



Dos jóvenes, en la feria de empleo universitario.

su formación más valorados siguen siendo, con mucho, los de informática: el 62% en concreto de Ofimática.

Hay que destacar que prácticamente la mitad de las empresas encuentran déficit formativos, en el 34% de los casos derivada de la falta de formación práctica vinculada al título.

Más de la mitad, la variable curricular que más valoran es que tengan la titulación correspondiente (52%). Otra cuestión que tiene muchísimo peso el lugar de residencia (el 49%).

El rector de la UGR, Francisco González Lodeiro, recordó que los planes de formación ya incluyen algunas de estas habilidades, como la exigencia de un nivel de inglés mínimo de B1 para poder licenciarse.

Este análisis de las demandas del mercado laboral, elaborado entre el 2009 y el 2010, apuntaba aún como las titulaciones con más salida laboral las relacionadas con la formación en empresas y la construcción (LA-DE, CCEE y Arquitectura técnica), aunque la tendencia actual apuesta por las nuevas tecnologías y las ciencias de la salud.

Las competencias más valoradas

Competencias más valoradas en orden de importancia: motivación por el trabajo (4,71%); responsabilidad (4,64%); capacidad de trabajo en equipo (4,58%); capacidad de resolución de problemas (4,43%); capacidad de aprendizaje continuo (4,4%); capacidad de comunicación oral y escrita (4,3%); capacidad de organización y planificación (4,29%); compro-

miso ético (8%); preocupación por la calidad y la mejora (4,22%); adaptación al cambio o flexibilidad (4,21%); capacidad de análisis y síntesis (4,14%); aplicabilidad de conocimientos (4,11%); búsqueda y gestión de la información (3,99%); creatividad e innovación (3,97%); habilidades interpersonales (3,96%); capacidad para rendir bajo presión (3,96%).

Cambios en el modelo formativo

Este trabajo viene a continuar y complementar la serie de estudios previos sobre la inserción laboral de los egresados que se viene desarrollando en el Centro de Promoción de Empleo y Prácticas (CPEP) desde el año 2008. El objetivo de dicho trabajo es mejorar la empleabilidad o el desarrollo de las competencias más demandadas por las empresas. El rector de la Universidad de Granada, Francisco González Lodeiro, explicó ayer

que los estudios de grados contemplan en sus planes el desarrollo de las competencias que valoran las empresas. "Por ejemplo, en los trabajos finales se tienen que tomar decisiones, hablar en público...", sin embargo Lodeiro señaló que el problema es acreditar en los estudios estas habilidades y reconoció que tiene que haber cambios en los modelos de formación. No se trata sólo de saber, sino también de desarrollar lo que se sabe.

Segundo curso de invierno del Instituto Confucio

La Universidad de Pekín convoca el segundo Curso de Invierno para estudiantes del Instituto Confucio y de la Universidad de Granada en la Universidad de Pekín. Con esta iniciativa se ofrece a los alumnos la oportunidad de estudiar chino en nuestra universidad colaboradora para afianzar sus conocimientos sobre la cultura y la lengua china. Se convocan 18 plazas becadas para el curso de invierno en la Universidad de Pekín. Los candidatos deberán ser estudiantes del Instituto Confucio o estudiantes de grado o posgrado de la Universidad de Granada que estudien chino en el momento de su solicitud. Así mismo, los candidatos deberán tener entre 18 y 30 años, disfrutar de buena salud y tener cierto nivel del idioma chino. El Programa de actividades en este Campamento de invierno incluye: curso de lengua y conversación china; curso de taichí; curso de caligrafía china; curso de recorte de papel; conferencias sobre cultura y lengua china impartidas por el profesorado de la Universidad anfitriona. Y como actividad complementaria, habrá visitas culturales a lugares como la Gran Muralla China, Ciudad Prohibida, Plaza de Tian'anmen, Ópera China, Villa Olímpica, y visita a Hanban (Sede Central de los Institutos Confucio).

G. H.

Las prácticas ayudan pero no son la panacea para conseguir trabajo

El 100% de las grandes firmas participan en el programa de la UGR y el 27% elige así sus empleados

B. R. GRANADA

Según el estudio hecho público ayer, el programas de prácticas de la UGR se convierten en un instrumento clave en la gestión de los recursos humanos, tanto por el altísimo nivel de participación e interés (89% de las entidades, lo que alcanza al 100% de las grandes empresas), como por tratarse del canal de selección más utilizado, el 27%, aunque hay que tener en cuenta que la encuesta por correo se distribuye sólo entre empresas que participan en dicho programa.

Sin embargo se aprecia, al

igual que en otros estudios desarrollados por el Observatorio Ocupacional, una mayor dificultad en el acceso al mercado de trabajo, en sintonía con la agudización de la crisis económica actual.

Así, durante el año 2010 se ha producido una caída en cuanto al volumen de contratación con respecto al 2009, según las indicaciones de las propias entidades consultadas.

De este modo descienden todos los rangos de contratación y se incrementa el intervalo de las no contrataciones, 31,7 puntos porcentuales (del 6,7% al 38,4%).

Sin embargo no todo son datos negativos, porque según la encuesta realizada por la Universidad de Granada la contratación indefinida alcanzaba en ese periodo el 20%.

VIVIR EN GRANADA

PISTAS PARA HOY



I Encuentro de Arte en el medio penitenciario

La Facultad de Ciencias de la Educación acoge el TalegArte, el I Encuentro de Arte, Cultura y Educación en el medio penitenciario.



Granada, en la guía Lonely Planet Traveller

El Patronato de Turismo y el Ayuntamiento presentan la guía turística de Granada editada por Lonely Planet Traveller.



El doctor José Luis Martí presenta su nuevo libro

El doctor José Luis Martí García presenta el libro 'De periodista a cardiólogo' en la sede de la Asociación de la Prensa.



G. S. M. GRANADA

¿Qué es lo mejor de Granada? ¿Qué establecimientos 'roban' el corazón de los visitantes y de los propios granadinos, que no dudan en ensalzar sus bonanzas allá por donde van? Desde luego, la respuesta a esas dos preguntas dependerá de quién responda, porque como gustos, los colores. Pero si se acepta la mayoría como el mejor indicador, el listado elaborado por los usuarios de la página web 11870.com es más que válido. El restaurante El Olivo, del Castillo de Tajarja, y el restaurante japonés Zakuro, ubicado en la capital, encabezan el listado de los 25 establecimientos granadinos mejor valorados por los usuarios de este portal, que destacan en un compendio de más de 3.000 bares, restaurantes y negocios locales repartidos por todo el territorio nacional.

La Alhambra, el restaurante Cunini, el café bar Borsalino, Los Italianos, El Reventaero, el Mirador de San Nicolás, Jbravo Pintores, el hotel Ziryab, El Nido del Búho, el bar Ecu, Los Pípos, Tabernas Salinas, El Huerto de Juan Ranas, el bar FM, el Bohemia Jazz Café, el restaurante El Agua, el Riviera, el bar La Antigualla, el restaurante Arrayanes, Los Diamantes, los establecimientos de Calderería Nueva, el hotel restaurante La Ninfa y el carmen mirador de Aixa son los establecimientos que completan este ranking de los mejores estable-

La Alhambra, el mirador de San Nicolás y el Carmen de Aixa también entra en el top

cimientos granadinos, los mejor valorados por los usuarios de la página web 11870.com y que contarán con un distintivo online que los identificará como "lo mejor de 2013".

Para llegar a esta conclusión, la página web ha tenido en cuenta las valoraciones medias otorgadas por los usuarios para cada sitio, calculadas junto a otros muchos datos y variables y completado con una revisión manual de los premiados para evitar fraudes.

El consejero delegado de 11870.com, Roberto Heredia, mostró ayer su satisfacción por poder premiar un año más "la



Los Italianos ocupa un lugar de honor en el ranking.

25 negocios granadinos, entre lo mejor de 2013

● El portal web 11870.com realiza un listado con los 3.000 mejores establecimientos españoles, entre los que destacan El Olivo y el japonés Zakuro



El restaurante Zakuro cuenta con dos establecimientos en Granada.



El Mirador de San Nicolás, una de las grandes referencias de Granada.

labor de los negocios favoritos" de los usuarios del portal, especialmente en un año en el que tantos negocios "han cedido a la crisis". "A pesar del duro momento económico, son muchas las empresas que continúan realizando una labor im-

pecable día tras día, y son sus propios clientes los que han querido valorar y reconocer su trabajo diario a través de estos premios. En 11870.com estamos convencido de que este 'boca a boca' generado a través de las redes es la mejor manera para descubrir los mejores sitios y

Roberto Heredia
Consejero delegado 11870.com

Son muchas las empresas que continúan realizando una labor impecable día tras día"

negocios de toda España", añadió Heredia.

En cuanto al listado granadino, el portal web destaca que entre los premiados resaltan establecimientos que consolidan por tercer año consecutivo su liderazgo entre los favoritos de la zona, como es el caso de los restaurantes La Antigualla, Riviera, Tabernas Salinas, Arrayanes, El Reventaero, Los Pípos y Los Diamantes, así como la heladería Los Italianos, La Ninfa o el Huerto de Juan Ranas y, por supuesto, la Alhambra de Granada.

VIVIR EN GRANADA

EL DÍA
POR
DELANTE

Envíanos tus convocatorias a:
cultura@granadahoy.com

Los Premios Lux 2012 se
lucen en la Escuela Arte

Granada acoge la muestra de los premios de Fotografía Profesional LUX 2012, donde se las mejores obras de esta modalidad.

► Escuela Arte Granada de lunes a viernes.

Arranca el ciclo sobre
'Cine y Medicina'

El ciclo sobre 'Cine y Medicina' comienza hoy con un acto de presentación de lo que serán un total de siete sesión cinematográficas.

► A las 18 horas, en el Aula Magna de la F. de Medicina.

CONVOCATORIAS

GRANADA

EXPOSICIONES

'Títeres. 30 años de Etcétera'

PARQUE DE LAS CIENCIAS

El Parque de las Ciencias acoge hasta julio del próximo año la exposición Títeres. 30 años de Etcétera en la que se realiza un exhaustivo repaso a la compañía granadina dirigida por Enrique Lanz. Centenares de marionetas, algunas de ellas de tamaño gigantesco en una monumental muestra de arte. En la muestra se podrán contemplar, además, documentos y fotografías del abuelo de Enrique Lanz, Hermenegildo que, gran amigo de Federico García Lorca y Manuel de Falla, realizó con ellos 'El retablillo de Don Cristóbal' en los años veinte.

El V Centenario del Hospital Real

HASTA EL 16 DE MARZO

El Hospital Real acoge hasta el próximo 15 de febrero una muestra que conmemora el V Centenario del edificio, actual sede del Rectorado de la Universidad de Granada. A través de la muestra se puede contemplar la evolución que ha sufrido el edificio a lo largo de sus quinientos años de historia. En la exposición se exhibe una relevante selección de documentos históricos que reflejan su evolución desde su antiguo uso hospitalario a su actual uso institucional.

'Tres perspectivas de Omán. Sociedad y religión 1945-2006'

HASTA EL 31 DE MARZO

La exposición muestra por primera vez en España imágenes de la historia del Sultanato de Omán y está organizada por la Fundación Instituto Euroárabe de Educación y Formación, en colaboración con la consejería de Cultura y Deporte y el Patronato de la Alhambra y Generalife. Tres perspectivas de Omán. Sociedad y religión 1945-2006 ofrece una mirada diferente sobre el paisaje humano y geográfico de Omán a través del objetivo de tres fotógrafos: Wilfred Thesiger (1910-1993), un viajero hijo de un diplomático que vivió en Omán desde 1945; Charles Butt (1935-2006), un funcionario del Servicio de Inteligencia de las Fuerzas Armadas británicas que posteriormente pasó a formar parte del ejército del

Sultán de Omán en 1966, y documentó a través de la fotografía su estancia en Omán hasta 1978, y Edward Grazda (1947), al que en 2005 el Instituto Americano de Valores de Nueva York le encargó retratar la vida cotidiana de Omán. La muestra podrá verse Los martes de 14:30 a 18:30 horas, de miércoles a sábado 9:00 a 18:30 horas. Y los domingos y festivos de 9:00 a 14:30 horas.

Miradas. Granada 1854-2012

HASTA EL 28 DE FEBRERO

La estética orientalista, forjó la visión de una Granada romántica, misteriosa y oriental, salpicada de ruinas históricas, y coronada por la Alhambra, monumento islámico por excelencia. Sin embargo, frente al ideario romántico, fuertemente arraigado en gran parte de la intelectualidad granadina, se impondrá la ciudad moderna. El objetivo de esta exposición que acoge hasta el próximo 28 de febrero la sala de Exposiciones de CajaGranada en Puerta Real, es mostrar, a través de la fotografía, los acontecimientos históricos que se han producido en Granada desde mediados del siglo XIX hasta la actualidad, recogiendo, desde el punto de mira de los fotógrafos, la evolución urbana y social de Granada. Se han seleccionado las fotografías que nos han parecido más interesantes para documentar los distintos hitos que constituyen la historia de Granada desde que la fotografía entró a formar parte de ella. Evidentemente en ningún momento se ha pretendido que sea una relación exhaustiva ni tampoco incluir a todos los fotógrafos que componen el panorama de la fotografía en Granada; es una selección de fotografías que nos han producido determinadas emociones, bien por el objeto fotografiado bien por el momento en que está tomada la fotografía. Los lunes permanece cerrada.

Sancta Fides

PERMANENTE

El Centro Damián Bayón de Santa Fe alberga una exposición en la que el tema principal es la propia localidad. Se trata de una muestra que recorre la historia de la ciudad a través de documentos bibliográficos y vestigios arqueológicos, patrimoniales, urbanísticos y culturales para acercar al público la realidad actual del municipio y

LA RECOMENDACIÓN

La muestra 'Memoria Efímera' inunda de sueños el Damián Bayón

El artista granadino Emilio Luis Fernández llega al centro Damián Bayón de Santa Fe para presentar su último trabajo, la exposición *Memoria Efímera*, ante una clara necesidad de reproducir y representar momentos, instantes del día a día, vivencias y estados de ánimo. En esta propuesta, Emilio Luis rescata sus íconos y simbolismos sobre la figura humana y sus metáforas sobre la vida real para mostrar un trabajo lleno de pasión, fuerza y paradojas aparentes en una apuesta totalmente autobiográfica y personal. Para ello, el artista recurre a contraposiciones entre formatos de grandes dimensiones y pequeñas piezas, entre la sencillez de los elementos utilizados en sus cuadros y los fondos elaborados con enorme minuciosidad como reflejo de la vida.

► Hasta el 31 de marzo de miércoles a domingo de 17 a 21 horas.



¿QUÉ COMEMOS HOY?

por LAURA VICHERA lvichera@grupojoly.com

Cazuela de pescado con almendras

Para cuatro personas:

Un rape grande entero ● 2 cebollas moradas ● 1/2 kilo de gambas grandes ● 1/2 kilo de almejas ● 8 dientes de ajo ● 4 tomates de pera maduros ● una docena de almendras crudas peladas ● una rebanada fina de pan del día anterior ● un vaso de vino blanco seco ● granos de pimienta negra ● 1 hoja de laurel ● unas ramitas de perejil y tomillo ● sal y pimienta negra molida ● aceite de oliva

► Una vez limpio el pescado, sacamos los lomos y se cortan en dados. Pelar las gambas y ponemos las cáscaras en una cazuela con la cabeza, las pieles y las espinas del

pescado. Agregar el laurel, algunas ramitas de perejil y el tomillo atados y añadir el vino blanco. Cubrir con poquita agua fría y cocer una media hora. Luego colamos el caldo y mantenemos caliente.

► Aparte, en la cazuela donde vayamos a preparar el guiso, calentamos un chorrito de aceite de oliva y freímos unas hojas de perejil con las almendras y dos de los dientes de ajo con la rebanadita de pan. Se sacan bien escurridos al mortero, machacamos con unos granos de pimienta. Desleír con unas cucharadas de caldo y reservar.

► En el aceite que ha quedado en la cazuela, rehogamos los dientes de ajo restantes, muy picados y agregamos los tomates rallados. Dejamos que el sofrito se vaya deshaciendo y cuando reduzca, incorporar los dados de rape salpimentados y las gambas.

► Sacudir ligeramente, repartir por encima las almejas, el majado de almendras y mojar con un par de vasos del caldo que tenemos preparado. Mover despacio, probar de sal, tapar a medias y cocer unos doce minutos. Servir enseguida y acompañar con unas patatas al vapor.

¡Vive experiencias gastronómicas únicas!

Y además, obtén beneficios en nuestros

establecimientos amigos.

¡PRÓXIMA ACTIVIDAD!

Miércoles, 20 de Febrero, 20:00 horas.

DOBLE CATA DE VINO Y CHOCOLATES

Colaboran: DIVINGRA / BONNOIR

Lugar: La Cata con Botas (Arabial, 40)

TEL. 958523444 - 659741821 - 610699543

ilbiragastronomica@gmail.com



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

ACTUAL

Los altos mandatarios del Antiguo Egipto morían antes de los 30 años

● Científicos del Laboratorio de Antropología Física de la UGR descubren en la necrópolis de Qubbet el-Hawa que los gobernadores de los faraones sufrían hambre y desnutrición

R. Castro GRANADA

Los antiguos egipcios no vivían en tan buenas condiciones y rodeados de tanta opulencia como hasta ahora se pensaba, sino que sufrían hambre y malnutrición, multitud de enfermedades infecciosas y una altísima mortalidad infantil. Además, los gobernadores de la región de Asuán, en la frontera con Sudán, así como sus familias, ya practicaban el mestizaje con las gentes negras que llegaban desde el país vecino.

Éstas son algunas de las conclusiones a las que ha llegado el proyecto de investigación Qubbet el-Hawa, de la Universidad de Jaén, en el que participan antropólogos de la Universidad de Granada, así como el Consejo Supremo de Antigüedades de la República Árabe

Miguel Botella
Científico

Sufrían trastornos gastrointestinales debido al consumo de agua contaminada del Nilo

de Egipto. Se trata de una excavación que se está desarrollando en la tumba número 33 de la necrópolis de Qubbet el-Hawa, justo en frente de la moderna ciudad de Asuán, a unos mil kilómetros al sur de El Cairo. Esta tumba fue construida durante la XII Dinastía (1939-1760 a. C.) para albergar el cuerpo de un alto dignatario de la región de Asuán del que, por el momento se desconoce su identidad.

Científicos del Laboratorio de Antropología Física de la Universidad de Granada, que dirige el profesor Miguel Botella López, acaban de regresar de Egipto. Han participado en la campaña para



1



2



3



4

1. Investigación de los materiales encontrados en la tumba junto al Nilo. 2. En la excavación en la necrópolis han participado científicos de la Universidad de Granada. 3. La necrópolis de Qubbet el-Hawa está situada justo en frente de la moderna ciudad de Asuán, a unos mil kilómetros al sur de El Cairo. 4. Foto de familia del equipo de investigación andaluz.

realizar el análisis antropológico de los huesos de las momias halladas en la excavación, así como el cómputo del número de individuos pertenecientes a las épocas más modernas de ocupación de la tumba (Reino Nuevo, Tercer Período Intermedio y Baja Época). Los investigadores granadinos han encontrado más de 200 esqueletos y momias en la tumba número 33.

Los primeros resultados de su trabajo arrojan conclusiones muy interesantes, y han permitido conocer nuevos datos no sólo sobre sus características físicas, sino también sobre las condiciones de vida en el Antiguo Egipto. Y es que, como explica el profesor Botella, "aunque el nivel cultural de la época era extraordinario, el análisis antropológico de los restos humanos revela que la población en general y también los gobernadores, la clase social más alta, vivían en condiciones de salud muy precarias, en el límite de la supervivencia".

Los antropólogos de la UGR afirman que la esperanza de vida apenas llegaba a los 30 años, "ya que sufrían muchos problemas de malnutrición y trastornos gas-

La investigación ha descubierto la mención más antigua a los pigmeos

trointestinales agudos, debido al consumo de agua contaminada del Nilo". Así lo revela el hecho de que los huesos de los niños no presenten marcas, "lo que demuestra que murieron debido a una enfermedad infecciosa aguda". Además, los investigadores han hallado en la tumba una gran cantidad de momias pertenecientes a jóvenes de entre 17 y 25 años.

Miguel Botella apunta que las tumbas de la necrópolis de Qubbet el-Hawa cuentan con inscripciones "de gran importancia para la Historia no sólo de Egipto, sino de toda la Humanidad". Así, en la tumba del gobernador Herjuf (2200 a. C.) se narran los tres viajes que éste realizó al centro de África, en uno de los cuales llegó a traer a un pigmeo; ello supone la mención más antigua de este grupo étnico.

Un total de 187 artistas participan en el Certamen Andaluz de Jóvenes Flamencos

Red SEVILLA

El Instituto Andaluz de la Juventud (IAJ) y el Instituto Andaluz del Flamenco, en colaboración con la Confederación Andaluza de Peñas Flamencas, han puesto en marcha la fase preliminar de selección del IV Certamen Andaluz de Jóvenes Flamencos. Un to-

tal de 187 jóvenes andaluces –78 en la modalidad de baile, 72 en la de cante y 37 en la de toque– participan en la primera fase de selección del referido concurso, lo que supone un incremento del 22% en el número de participantes con respecto a la pasada edición. La fase preliminar de selección va a enmarcar un total de 35

espectáculos que se desarrollarán hasta finales del mes de marzo, en todas las provincias, en sedes de peñas flamencas. De esta fase resultarán seleccionados un máximo de ocho artistas por modalidad que concurrirán así en las semifinales.

Sobre los datos de participación por provincia, 14 jóvenes

son de Almería; 27 de Cádiz; 30 de Córdoba; 17 de Granada; 23 de Huelva; 27 de Jaén; 9 de Málaga; y 40 de Sevilla.

El Certamen Andaluz de Jóvenes Flamencos forma parte del programa Desenaja del IAJ, en el que también se enmarcan los certámenes jóvenes de Poesía, Narrativa, Artes Plásticas, Teatro, Can-

ción de Autor, Cortometrajes, Fotografía, Pop-Rock, Break-Dance, Graffiti, Cómic, SMS y Moda.

Sobre los premios del referido certamen, los jóvenes artistas que resulten ganadores actuarán en un espectáculo dentro del programa *Flamenco viene del Sur* y también en el marco del circuito *Ocho provincias*. Otro de los incentivos es la financiación de una estancia formativa (cursos, talleres o seminarios) o de una estancia en una compañía artística. Asimismo, se establece un segundo premio consistente en la actuación en el circuito flamenco *Ocho provincias*.