



**RESUMEN DE PRENSA
10 DE JULIO DE 2015**



Dirección de Comunicación

UNIVERSIDAD DE SEVILLA



► 10 Julio, 2015

El centro tecnológico Aicia crece un 3,7% al facturar 13,4 millones

► Esta asociación es la base de las principales «spin off» de la universidad andaluza

LUIS MONTOTO
 SEVILLA

El Centro Tecnológico Aicia —ubicado en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad de Sevilla— ha encadenado su segundo año de crecimiento tras lograr en 2014 unos ingresos de 13,4 millones de euros, un 3,7% más que en el ejercicio anterior. Esto se debió a la ejecución de 125 proyectos de investigación, estudios y asesorías que se iniciaron en ese periodo.

Aicia cuenta con 28 equipos de trabajo en todos los sectores industriales (como el aeroespacial, la energía, la nanotecnología o las infraestructuras). El 90% de su negocio procede de contratos con empresas privadas, como Cementos Portland, Iturri, Fluid Mecánica, Endesa, Abengoa o Airbus. La mayoría de sus proyectos se realizan en España, aunque también ha logrado contratos en Emiratos Árabes.



Pablo Cortés, Vicente Fernández, Manuel Ángel Martín y Ramón González

«Aicia nació en 1982 en la Escuela de Ingeniería de la iniciativa de un grupo de profesores que eran conscientes del potencial que esta institución podía ofrecer a la sociedad y fueron capaces de poner una pica en Flandes», aseguró ayer su presidente, Manuel Ángel Martín, quien recordó que «gracias a Aicia

la Escuela de Sevilla hace actualmente más transferencia de tecnología que otras instituciones académicas con mucha más historia». De sus grupos de trabajo surgieron las primeras «spin off» de la comunidad, como Inerco e Isotrol. Estas empresas, junto a otras que nacieron posteriormente (como GP Tech

«Un ejemplo de la unión de empresa y Universidad»

«Andalucía tiene un 13% de PIB industrial y este porcentaje debería superar el 20%», señaló ayer Vicente Fernández, secretario general de Innovación de la Junta de Andalucía. Para lograr este resultado, el papel de Aicia es un modelo de cómo deben ser las relaciones entre la universidad, las empresas y el Gobierno. «Nacieron en 1982 y todavía hoy hay muchas instituciones que deben tomar como ejemplo a este centro tecnológico».

o Teams), son ahora algunos de sus principales clientes. De los grupos de Aicia también han surgido Ingeniatic, Adevice, Simetrycal, Skylife, Idener, DVA Global Energy, Solarmems, D&B Tecnología, Optimal Performance, Virtualmech, Tic Touch o Ingelectus.

«Aunque han descendido los fondos públicos que incentivan la innovación, Aicia está creciendo porque las empresas están destinando más recursos propios a este apartado», remarcó Martín.



► 10 Julio, 2015

Aicia, la joya de Ingeniería, facturó 13 millones de euros el año pasado

La actividad internacional supone ya el 10 por ciento de los ingresos del centro tecnológico

SEVILLA

El Centro Tecnológico Aicia, ubicada en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Hispalense, facturó el año pasado más de 13 millones de euros, superando en casi 500.000 euros la cifra del año anterior, e inició en ese periodo 125 proyectos de investigación, estudios y asesorías.

El secretario general de Innovación de la Junta de Andalucía, Vicente Fernández; el vicerrector de Transferencia Tecnológica de la Universidad de Sevilla, Ramón González Carvajal; el presidente de Aicia, Manuel Ángel Martín; el director de la Escuela de Ingeniería, Jaime Domínguez Abascal, y el director-gerente de Aicia, Pablo Cortés Achedad presentaron ayer la memoria del instituto.

La actividad internacional de Aicia ha crecido de forma «significativa», acercándose ya al diez por ciento del total de su facturación, habiéndose reflejado un gran crecimiento respecto a años anteriores. El Centro Tecnológico se encuentra actualmente inmerso en nueve proyectos internacionales del VII Programa Marco de la Comisión Europea, fundamentalmente en las áreas de Tecnologías de la Información y Comunicación, Energía y Medio Ambiente, e Ingeniería Aeroespacial.

Los ingresos totales de Aicia en 2014 alcanzaron los 13,5 millones de euros, procedentes en un 90 por ciento de empresas y entidades privadas, y un diez por ciento de convocatorias públicas competitivas fi-



Reponsables de Aicia y de la Hispalense, ayer, durante la presentación de la memoria de 2014. CONCHITINA

nanciadas por administraciones públicas, datos que revelan el carácter de la asociación.

Aicia se ha mostrado «satisfecha» por que cuatro de las empresas *spin off* generadas desde Aicia y la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de Sevilla –Inerco, Grempower, Teams e Isotrol– están ahora entre los clientes más destacados del centro tecnológico.

Un dato importante a destacar son los más de cien nuevos ingenieros empleados en el centro tecnológico, así como el número de doctores contratados, nueve en el pasado ejercicio.

Asimismo, Aicia cumple con una

función de colaboración con la docencia impartida en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad de Sevilla mediante la cesión de equipamiento científico-técnico a la propia Escuela de Ingeniería.

En 2014 el importe dedicado a becas iascendió a algo más de un millón de euros, siendo la cuantía media de la beca de 3.021 euros y el número de becarios de 358. Asimismo, 41 titulados han disfrutado, además, de las becas de investigación que asimismo están homologadas por la Universidad de Sevilla.

Otro aspecto a destacar son los

más de 100 ingenieros empleados en el centro tecnológico y el número de doctores, que fueron ocho.

La Asociación de Investigación y Cooperación Industrial de Andalucía nació en 1982 de la iniciativa de un grupo de profesores de la entonces Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales de Sevilla (Etsii), conscientes de «la necesidad de que el profesorado de este tipo de centros experimentase la realidad de las empresas industriales para una mejor transmisión de la misma a su alumnado y, de otra, del potencial humano y la capacidad de servicios a la industria y sociedad concentrados en la ETSI».



El centro tecnológico de la US, Aicia, factura 13 millones de euros en 2014

● Sus ingresos, que provienen en su mayoría de iniciativas privadas, superan en 500.000 euros los del año anterior

María Ortega

La Asociación de Investigación y Cooperación Industrial de Andalucía, Aicia, facturó el año pasado 13,5 millones de euros y superó en casi 500.000 euros la cifra del año anterior. Así lo anunció ayer el director gerente del centro tecnológico creado en 1982 por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales de Sevilla (ETSII), Pablo Cortés, en la presentación de la memoria anual de 2014.

Aicia, que está vinculado con la Escuela Técnica Superior de Ingeniería (ETSI) de la Universidad de Sevilla (US) inició el año pasado, según Cortés, 125 proyectos de investigación. Además, "un dato importante", en palabras del director gerente, es que el centro contribuyó a la creación de empleo: se contrataron a 100 nuevos ingenieros y a nueve doctores.

En el acto se hizo hincapié en que la mayoría de los ingresos de Aicia, alrededor de un 90%, proceden de empresas y entidades privadas. Además, "desde 2012 se está produciendo un crecimiento económico consecutivo", señaló Cortés, quien destacó también que "Aicia se ha consolidado como el primer centro tecnológico de Andalucía".

Por su parte, el presidente de la asociación, Manuel Ángel Martín, se mostró orgulloso de que cuatro de sus *spin-off*, empresas que nacieron en Aicia, estén hoy entre los clientes más destacados de este centro de ingeniería. Éstas son Inerco, Grempower, Temas e Isotrol. Asimismo, Martín subrayó la función de colaboración con la docencia impartida en la ETSI: "En 2014 el importe dedicado a becas ha ascendido a algo más de un millón de euros, siendo la cuen-



VICTORIA HIDALGO

Representantes de Aicia, la Junta y la US en la presentación del informe.

"Un acuerdo positivo para todos"

Aicia, que según señaló su director gerente, Pablo Cortés, tiene un convenio con la Universidad de Sevilla "ganador para todas las partes". La Hispalense se ve beneficiada porque agiliza el proceso de transferencia de tecnología y "tiene el lenguaje corporal de las empresas al de-

sarrollar el trabajo". Además, según Cortés, también es positivo para la sociedad, ya que facilita que los ingenieros que acaban de terminar sus estudios encuentren trabajo. Por último, este acuerdo permite a las empresas estar a la vanguardia en I+D.

tía media de la beca de 3,021 euros y el número de becarios, 358.

El vicerrector de Transferencia Tecnológica de la Hispalense, Ramón González, que estuvo presente en el acto de ayer, afirmó que, debido a que en 2015 las ayudas económicas públicas a la investigación y el desarrollo han disminuido, "el siguiente informe anual será peor que éste".

En este sentido, Cortés, aunque reconoció que las convocatorias nacionales, autonómicas y europeas que apoyan proyectos de I+D son menores, "los datos

Pablo Cortés
Director gerente de Aicia

A pesar de que las ayudas públicas son menores, las cifras del centro son excelentes"

que tengo actualmente, en el mes de julio, es que nos movemos en una cifra de negocio equivalente a la del año 2014, por lo que estamos soportando la reducción pública de forma excelente".

El secretario general de Innovación, Industria y Energía de la Junta, Vicente Fernández, recalcó la necesidad de que la US, las empresas y el Gobierno andaluz actúen conjuntamente para impulsar la industria tecnológica.

▶ 10 Julio, 2015

El centro tecnológico Aicia factura ya más de 13 millones

C. E.
SEVILLA

▶ El Centro Tecnológico Aicia, ubicado en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad de Sevilla, presentó ayer el informe anual del último ejercicio, en el que destaca una facturación de más de 13 millones de euros en ingresos, supe-

rando en casi 500.000 euros la cifra del año anterior, y 125 proyectos de investigación, estudios y asesorías iniciados en este periodo.

La actividad internacional de Aicia creció de forma «significativa», acercándose ya al diez por ciento del total de su facturación, habiéndose reflejado un gran

crecimiento respecto a años anteriores.

Los ingresos en 2014 alcanzaron los 13,5 millones de euros, procedentes en un 90 por ciento de empresas y entidades privadas, y un diez por ciento de convocatorias públicas competitivas financiadas por administraciones públicas. ■



Cortés, Martín López, Fernández Guerrero y González Carvajal, ayer. / El Correo



El centro tecnológico Aicia, de la US, factura más de 13 millones e inicia 125 proyectos este ejercicio

El Centro Tecnológico Aicia, ubicado en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad de Sevilla, ha presentado el informe anual del último ejercicio, en el que destaca una facturación de más de 13 millones de euros en ingresos, superando en casi 500.000 euros la cifra del año anterior, y 125 proyectos de investigación, estudios y asesorías iniciados en este periodo.

En el acto han participado el secretario general de Innovación, Industria y Energía de la Junta de Andalucía, Vicente Fernández Guerrero, el vicerrector de Transferencia Tecnológica de la Universidad de Sevilla, Ramón González Carvajal, el presidente de Aicia, Manuel Ángel Martín López, el director de la ETS de Ingeniería, Jaime Domínguez Abascal, y el director-gerente de Aicia, Pablo Cortés Achedad.

La actividad internacional de Aicia ha crecido de forma "significativa", acercándose ya al diez por ciento del total de su facturación, habiéndose reflejado un gran crecimiento respecto a años anteriores. El Centro Tecnológico se encuentra actualmente inmerso en nueve proyectos internacionales del VII Programa Marco de la Comisión Europea, fundamentalmente en las áreas de Tecnologías de la Información y Comunicación, Energía y Medio Ambiente, e Ingeniería Aeroespacial.

Los ingresos totales de Aicia en 2014 han alcanzado los 13,5 millones de euros, procedentes en un 90 por ciento de empresas y entidades privadas, y un diez por ciento de convocatorias públicas competitivas financiadas por administraciones públicas, datos que revelan el carácter de la asociación.

Aicia se ha mostrado "satisfecha" por que cuatro de las empresas 'spin off' generadas desde Aicia y la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de Sevilla —Inerco, Greenpower, Teams e Isotrol— están ahora entre los clientes más destacados del centro tecnológico.

Un dato importante a destacar son los más de 100 nuevos ingenieros empleados en el centro tecnológico, así como el número de doctores contratados, nueve en el pasado ejercicio.

Asimismo, Aicia cumple con una función de colaboración con la docencia impartida en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad de Sevilla mediante la cesión de equipamiento científico-técnico a la propia Escuela de Ingeniería.

Importe de las becas

En 2014 el importe dedicado a becas ha ascendido a algo más de un millón de euros, siendo la cuantía media de la beca de 3.021 euros y el número de becarios 358. Asimismo, 41 titulados han disfrutado, además, de las becas de investigación que además están homologadas por la Universidad de Sevilla.

Otro aspecto a destacar son los más de 100 ingenieros empleados en el centro tecnológico y el número de doctores, que fueron ocho.

La Asociación de Investigación y Cooperación Industrial de Andalucía nació en 1982 de la iniciativa de un grupo de profesores de la entonces Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales de Sevilla (Etsii), conscientes de "la necesidad de que el profesorado de este tipo de centros experimentase la realidad de las empresas industriales para una mejor transmisión de la misma a su alumnado y, de otra, del potencial humano y la capacidad de servicios a la industria y sociedad concentrados en la ETSI".

AICIA cuenta con el reconocimiento como Centro de Innovación y Tecnología tanto por la Junta de Andalucía como por el Ministerio de Ciencia e Innovación. Los sectores de aplicación de su actividad de I+D+I se centran en todas las áreas de la Ingeniería Industrial, Química, Civil, Aeroespacial y de Telecomunicaciones.

Consulta aquí más noticias de Sevilla.



Un equipo sevillano avanza en el diagnóstico de la fibromialgia



Los doctores Manuel Blanco y Óscar Cáceres.



Los catedráticos Francisco Berral y Francisco Martín.

● Investigadores de las dos universidades y del Hospital Viamed logran resultados alentadores frente a esta enfermedad crónica

Noelia Márquez

Un equipo integrado por investigadores y especialistas de las dos universidades (Pablo de Olavide e Hispalense) y del hospital privado Viamed Santa Ángela de la Cruz han obtenido resultados alentadores frente a la fibromialgia. Los estudios desarrollados durante dos años se han centrado en el seguimiento y tratamiento de 27 pacientes diagnosticadas de esta enfermedad crónica, con una media de 41 años. Todas las pacientes han sido sometidas a una serie de pruebas y a un tratamiento multidisciplinar, tras el cual han logrado una mejoría del 91% en la calidad de vida.

“Los principales objetivos del estudio son buscar marcadores biológicos que permitan realizar un diagnóstico objetivo de la enfermedad y definir el tratamiento”, explica Francisco Martín, catedrático de Nutrición y Bromatología en la Universidad Pablo de Olavide.

La fibromialgia es una enfermedad que no tiene cura y cuyo diagnóstico carece de pruebas clínicas objetivas como pueden ser analíticas o estudios de imagen. Se trata de una enfermedad que presenta una serie de alteraciones en el sistema nervioso central; en el sistema inmunitario y en el sistema endocrino. Son problemas que desencadenan una serie de síntomas muy variados: dolor de cabeza y muscular, problemas digestivos y en la piel, alteraciones del sueño y del ter-

mostato, entre otros. La detección de esta enfermedad, que merma en gran medida la calidad de vida, se basa en una serie de test y cuestionarios en los que entra en juego la subjetividad del paciente ya que se basan en su percepción del dolor que padece. El hallazgo de marcadores supone un paso crucial en el avance frente a la fibromialgia. Esta patología afecta principalmente a las mujeres y en un destacable número de casos las afectadas se ven sometidas a un largo peregrina-

Dos pruebas se perfilan como posibles marcadores para identificar la enfermedad

naje por las consultas hasta lograr un diagnóstico certero.

El equipo médico-científico ha comprobado que dos técnicas (la impedancia bioeléctrica multifrecuencia optopolar y el test SHC de intolerancia alimentaria que mide la liberación de histamina) podrían considerarse como posibles marcadores de la fibromialgia. “La impedancia bioeléctrica es una técnica que permite medir la resistencia de estructuras corporales al paso de corriente eléctrica de muy baja intensidad con distintas frecuencias. Esta técnica permite medir la masa ósea, la cantidad de grasa corporal y de agua así como la cantidad de

LAS CLAVES

TRATAMIENTO

Siete líneas de acción en la terapia multidisciplinar

El tratamiento al que han sido sometidas las 27 mujeres de este estudio durante dos meses tiene siete líneas de acción: administración de coenzima Q; un complejo multivitamínico y mineral; suplemento alimentario; simbióticos; estimulación magnética; eliminación de alimentos que dan positivo par el test SHC y actividad aeróbica moderada.

CONCLUSIONES

Los dos posibles marcadores

Entre las principales conclusiones el estudio revela que la impedancia bioeléctrica (técnica que mide la resistencia de estructuras corporales al paso de corriente eléctrica de muy baja intensidad) y las citoquinas inflamatorias son posibles marcadores para el diagnóstico y la evolución de la enfermedad.

ORIGEN DESCONOCIDO

Las importancias de las intolerancias alimentarias

Los investigadores han observado que las intolerancias alimentarias pueden estar en la base de los mecanismos de la fibromialgia, una enfermedad aún muy desconocida que afecta principalmente a mujeres.

agua en las células”, añade el catedrático de la Olavide. El test SHC mide la presencia de una molécula responsable de procesos de inflamación, las denominadas citoquinas.

Al observar los resultados de estas dos pruebas antes y después de someter a los pacientes a un tratamiento multidisciplinar comprobaron que la inmensa mayoría presentan una notable mejoría. “Son resultados preliminares que nos permiten continuar con esta misma línea y ya estamos trabajando en el estudio de otros 150 casos”, añade el doctor Óscar Cáceres, alergólogo e inmunólogo en el Hospital Viamed Santa Ángela de la Cruz.

Los hallazgos de este equipo público-privado serán presenta-

El tratamiento mejora en un 91% la calidad de vida de los 27 casos estudiados

dos mañana sábado en el Congreso del European Scientific Institute que tendrá lugar en Las Azores. Tras este congreso, la sociedad científica publicará los resultados en el *European Scientific Journal*.

En el estudio han participado Francisco Martín, catedrático de Nutrición y Bromatología de la Olavide; Francisco Berral de la Rosa, catedrático de Biomecánica de la Olavide; Francisco Prada, catedrático de Anatomía y Embriología Humana de la Universidad de Sevilla; y los doctores Manuel Blanco, internista; y Óscar Cáceres, alergólogo e inmunólogo del Hospital Viamed.



Investigadores sevillanos descubren nuevos marcadores diagnósticos de la fibromialgia



La Universidad Pablo de Olavide, la **Universidad de Sevilla** y la Unidad de Fibromialgia del Hospital Viamed Santa Ángela de la Cruz de Sevilla presentan esta semana los resultados de un estudio científico abierto, no controlado y unicéntrico con 27 mujeres diagnosticadas de fibromialgia de 41 años de media, en el Congreso del European Scientific Institute, que tendrá lugar hasta el próximo sábado en Las Azores. Tras el congreso, la sociedad científica publicará los resultados que se presenten en el European Scientific Journal.

Las mujeres se diagnosticaron de fibromialgia de acuerdo a los test WPI (índice de dolor generalizado), SS Score (índice de gravedad de síntomas) y FIQ (cuestionario sobre el impacto de la fibromialgia en la calidad de vida) y se les realizó un estudio de composición corporal (peso, talla, índice de masa corporal e impedancia bioeléctrica). «La impedancia bioeléctrica es una técnica que consiste en medir la resistencia que tienen las distintas estructuras corporales al paso de la corriente eléctrica. Esto permite medir la cantidad de agua, masa muscular, masa ósea y masa grasa de una persona», resume Francisco Martín, catedrático de Nutrición y Bromatología de la Pablo de Olavide.

Además, a las pacientes se les hizo el test SHC de intolerancia alimentaria –un estudio de activación y sensibilización celular donde se miden distintos parámetros como la histamina, adaptado a las características de cada paciente- y se midieron en el plasma citoquinas inflamatorias –moléculas responsables de los procesos de inflamación-.

Tratamiento

A continuación, siguieron un tratamiento basado en Coenzima Q; complejo multivitamínico y mineral; palmitoiletanolamida (suplemento alimentario); simbióticos; estimulación magnética transcraneal; eliminación de alimentos positivos para el test SHC y actividad física aeróbica moderada. Según Martín, «el tratamiento se llevó a cabo durante dos meses y, posteriormente, a las pacientes se les volvieron a realizar todos los test diagnósticos de fibromialgia y las pruebas de composición corporal, intolerancia alimentaria y citoquinas inflamatorias».

Las conclusiones principales del estudio revelaron que la impedancia bioeléctrica y las citoquinas inflamatorias son buenos marcadores para el diagnóstico y la evolución de la enfermedad; las intolerancias alimentarias pueden estar en la base de los mecanismos de la fibromialgia y, por último, el tratamiento multidisciplinar empleado mejoró en más del 90% la clínica de estas pacientes.



Investigadores de la UPO, la US y el Viamed descubren nuevos marcadores diagnósticos de la fibromialgia

Los hallazgos se presentan esta semana en el marco del Congreso del 'European Scientific Institute' en Las Azores

La Universidad Pablo de Olavide (UPO), la Universidad de Sevilla (US) y la Unidad de Fibromialgia del Hospital Viamed Santa Ángela de la Cruz de Sevilla presentan esta semana los resultados de un estudio científico abierto, no controlado y unicéntrico con 27 mujeres diagnosticadas de fibromialgia de 41 años de media, en el Congreso del European Scientific Institute, que tendrá lugar hasta el próximo sábado en Las Azores.



Ampliar foto

Según han informado desde la UPO en una nota, tras el congreso, la sociedad científica publicará los resultados que se presenten en el 'European Scientific Journal'.

Las mujeres se diagnosticaron de fibromialgia de acuerdo a los test de índice de dolor generalizado (WPI), índice de gravedad de síntomas (SS) y cuestionario sobre el impacto de la fibromialgia en la calidad de vida (FIQ) y se les realizó un estudio de composición corporal (peso, talla, índice de masa corporal e impedancia bioeléctrica).

"La impedancia bioeléctrica es una técnica que consiste en medir la resistencia que tienen las distintas estructuras corporales al paso de la

corriente eléctrica. Esto permite medir la cantidad de agua, masa muscular, masa ósea y masa grasa de una persona", resume el catedrático de Nutrición y Bromatología de la UPO Francisco Martín.

Además, a las pacientes se les hizo el test SHC de intolerancia alimentaria —un estudio de activación y sensibilización celular donde se miden distintos parámetros como la histamina, adaptado a las características de cada paciente— y se midieron en el plasma citoquinas inflamatorias, moléculas responsables de los procesos de inflamación.

TRATAMIENTO

A continuación, siguieron un tratamiento basado en Coenzima Q; complejo multivitamínico y mineral; palmitoiletanolamida (suplemento alimentario); simbióticos; estimulación magnética transcraneal; eliminación de alimentos positivos para el test SHC y actividad física aeróbica moderada. Según Martín, "el tratamiento se llevó a cabo durante dos meses y, posteriormente, a las pacientes se les volvieron a realizar todos los test diagnósticos de fibromialgia y las pruebas de composición corporal, intolerancia alimentaria y citoquinas inflamatorias".

Las conclusiones principales del estudio revelaron que la impedancia bioeléctrica y las citoquinas inflamatorias son buenos marcadores para el diagnóstico y la evolución de la enfermedad; las intolerancias alimentarias pueden estar en la base de los mecanismos de la fibromialgia y, por último, el tratamiento multidisciplinar empleado mejoró en más del 90 por ciento la clínica de estas pacientes.

Además de Francisco Martín, en el estudio han participado el catedrático de Biomecánica de la UPO Francisco Berral; el catedrático de Anatomía y Embriología Humana de la US, Francisco Prada; y del Hospital Viamed Santa Ángela de la Cruz, el internista Manuel Blanco Suárez y el alergólogo e inmunólogo clínico Oscar Cáceres.

Consulta aquí más noticias de Sevilla.

Investigadores de la UPO, la US y el Viamed descubren nuevos marcadores diagnósticos de la fibromialgia



Foto: EUROPA PRESS/UPO

Los hallazgos se presentan esta semana en el marco del Congreso del 'European Scientific Institute' en Las Azores

SEVILLA, 9 Jul. (EUROPA PRESS) -

La Universidad Pablo de Olavide (UPO), la Universidad de Sevilla (US) y la Unidad de Fibromialgia del Hospital Viamed Santa Ángela de la Cruz de Sevilla presentan esta semana los resultados de un estudio científico abierto, no controlado y unicéntrico con 27 mujeres diagnosticadas de fibromialgia de 41 años de media, en el Congreso del European Scientific Institute, que tendrá lugar hasta el próximo sábado en Las Azores.

Según han informado desde la UPO en una nota, tras el congreso, la sociedad científica publicará los resultados que se presenten en el 'European Scientific Journal'.

Las mujeres se diagnosticaron de fibromialgia de acuerdo a los test de índice de dolor generalizado (WPI), índice de gravedad de síntomas (SS) y cuestionario sobre el impacto de la fibromialgia en la calidad de vida (FIQ) y se les realizó un estudio de composición corporal (peso, talla, índice de masa corporal e impedancia bioeléctrica).

"La impedancia bioeléctrica es una técnica que consiste en medir la resistencia que tienen las distintas estructuras corporales al paso de la corriente eléctrica. Esto permite medir la cantidad de agua, masa muscular, masa ósea y masa grasa de una persona", resume el catedrático de Nutrición y Bromatología de la UPO Francisco Martín.

Además, a las pacientes se les hizo el test SHC de intolerancia alimentaria --un estudio de activación y sensibilización celular donde se miden distintos parámetros como la histamina, adaptado a las características de cada paciente-- y se midieron en el plasma citoquinas inflamatorias, moléculas responsables de los procesos de inflamación.

TRATAMIENTO

A continuación, siguieron un tratamiento basado en Coenzima Q; complejo multivitamínico y mineral; palmitoiletanolamida (suplemento alimentario); simbióticos; estimulación magnética transcraneal; eliminación de alimentos positivos para el test SHC y actividad física aeróbica moderada. Según Martín, "el tratamiento se llevó a cabo durante dos meses y, posteriormente, a las pacientes se les volvieron a realizar todos los test diagnósticos de fibromialgia y las pruebas de composición corporal, intolerancia alimentaria y citoquinas inflamatorias".

Las conclusiones principales del estudio revelaron que la impedancia bioeléctrica y las citoquinas inflamatorias son buenos marcadores para el diagnóstico y la evolución de la enfermedad; las intolerancias alimentarias pueden estar en la base de los mecanismos de la fibromialgia y, por último, el tratamiento multidisciplinar empleado mejoró en más del 90 por ciento la clínica de estas pacientes.

Además de Francisco Martín, en el estudio han participado el catedrático de Biomecánica de la UPO Francisco Berral; el catedrático de Anatomía y Embriología Humana de la US, Francisco Prada; y del Hospital Viamed Santa Ángela de la Cruz, el internista Manuel Blanco Suárez y el alergólogo e inmunólogo clínico Oscar Cáceres.

© 2015 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.



URL: www.20minutos.es

PAÍS: España

TARIFA: 4898 €

UUM: 3210000

UUD: 379000

TVD: 489800

TMV: 3,5 min



► 9 Julio, 2015

[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)

Más de 700 expertos en el XII Foro sobre la Evaluación de Calidad de Investigación y de la Educación Superior

El **rector en funciones de la Universidad de Sevilla, Miguel Ángel Castro**, y el alcalde de Sevilla, Juan Espadas, han inaugurado este jueves el XII Foro Internacional sobre la Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación Superior (Fecies), que se celebra hasta el 11 de julio en las Facultades de Derecho y Ciencias del Trabajo.

Según han informado en una nota desde la Universidad de Sevilla, en este encuentro participan más de 700 profesores e investigadores procedentes de prácticamente todas las provincias españolas y doce países (Alemania, Bélgica, Brasil, Chile, Colombia, Emiratos Árabes Unidos, Francia, Holanda, México, Portugal, Reino Unido y Uruguay).

El programa científico consta de cerca de 800 trabajos, la mayor parte de ellos comunicaciones presentadas por los participantes y simposios invitados, además de conferencias, sesiones aplicadas y sesiones de debate.

Según han señalado, los principales objetivos de Fecies son conocer la nueva organización de las enseñanzas universitarias, analizar y debatir sobre la selección del profesorado contratado y funcionario, así como conocer y debatir sobre la situación del doctorado en España y la Unión Europea.

Además, han asegurado que se pretende hacer una "puesta al día" de la situación actual del proceso de Convergencia Europea en España y la Unión Europea, al tiempo que conocer los distintos planes que tienen las universidades españolas para potenciar la investigación, la calidad y la Convergencia Europea, y conocer las distintas herramientas para evaluar la calidad de la investigación científica.

Consulta aquí más noticias de Sevilla.



Más de 700 expertos en el XII Foro sobre la Evaluación de Calidad de Investigación y de la Educación Superior

SEVILLA, 9 (EUROPA PRESS)

El rector en funciones de la **Universidad de Sevilla**, Miguel Ángel Castro, y el alcalde de Sevilla, Juan Espadas, han inaugurado este jueves el XII Foro Internacional sobre la Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación Superior (Fecies), que se celebra hasta el 11 de julio en las Facultades de Derecho y Ciencias del Trabajo.

Según han informado en una nota desde la Universidad de Sevilla, en este encuentro participan más de 700 profesores e investigadores procedentes de prácticamente todas las provincias españolas y doce países (Alemania, Bélgica, Brasil, Chile, Colombia, Emiratos Árabes Unidos, Francia, Holanda, México, Portugal, Reino Unido y Uruguay).

El programa científico consta de cerca de 800 trabajos, la mayor parte de ellos comunicaciones presentadas por los participantes y simposios invitados, además de conferencias, sesiones aplicadas y sesiones de debate.

Según han señalado, los principales objetivos de Fecies son conocer la nueva organización de las enseñanzas universitarias, analizar y debatir sobre la selección del profesorado contratado y funcionario, así como conocer y debatir sobre la situación del doctorado en España y la Unión Europea.

Además, han asegurado que se pretende hacer una "puesta al día" de la situación actual del proceso de Convergencia Europea en España y la Unión Europea, al tiempo que conocer los distintos planes que tienen las universidades españolas para potenciar la investigación, la calidad y la Convergencia Europea, y conocer las distintas herramientas para evaluar la calidad de la investigación científica.

Más de 700 expertos en el XII Foro sobre la Evaluación de Calidad de Investigación y de la Educación Superior



Foto: EUROPA PRESS/US

SEVILLA, 9 Jul. (EUROPA PRESS) -

El rector en funciones de la **Universidad de Sevilla**, Miguel Ángel Castro, y el alcalde de Sevilla, Juan Espadas, han inaugurado este jueves el XII Foro Internacional sobre la Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación Superior (Fecies), que se celebra hasta el 11 de julio en las Facultades de Derecho y Ciencias del Trabajo.

Según han informado en una nota desde la Universidad de Sevilla, en este encuentro participan más de 700 profesores e investigadores procedentes de prácticamente todas las provincias españolas y doce países (Alemania, Bélgica, Brasil, Chile, Colombia, Emiratos Árabes Unidos, Francia, Holanda, México, Portugal, Reino Unido y Uruguay).

El programa científico consta de cerca de 800 trabajos, la mayor parte de ellos comunicaciones presentadas por los participantes y simposios invitados, además de conferencias, sesiones aplicadas y sesiones de debate.

Según han señalado, los principales objetivos de Fecies son conocer la nueva organización de las enseñanzas universitarias, analizar y debatir sobre la selección del profesorado contratado y funcionario, así como conocer y debatir sobre la situación del doctorado en España y la Unión Europea.

Además, han asegurado que se pretende hacer una "puesta al día" de la situación actual del proceso de Convergencia Europea en España y la Unión Europea, al tiempo que conocer los distintos planes que tienen las universidades españolas para potenciar la investigación, la calidad y la Convergencia Europea, y conocer las distintas herramientas para evaluar la calidad de la investigación científica.

© 2015 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.



HISTORIA DEL DÍA - CON LUZ PROPIA - GRANITOS DE LUZ ANDALUCÍA ES - QUIÉNES SOMOS

Historia del Día



Seguridad invulnerable con una cerradura que permite controlar con el móvil quién entra en casa

Viernes, 10 Julio 2015 Categoría: [Emprendimiento](#)

Twittear



Etiquetas: [cerradura](#), [emprendedores](#), [innovación](#), [juventud](#), [llaves](#), [Oclose](#), [sevilla](#), [universidad](#)

Se ha producido un error.

No se puede ejecutar JavaScript.



- Suscríbete**
Recibe las historias en tu email
- Blog**
Más noticias sobre nosotros y Andalucía
- Participa**
Todos hacemos HDL. Envíanos la tuya

Andalusian STORIES

NOUVELLES de l'Andalousie

NACHRICHTEN aus Andalusien

安达卢西亚 新闻

La cerradura inteligente [Oclose](#) es de fácil instalación y tiene los mismos estándares de seguridad que las propias de los bancos. Además puede abrirse a través del bluetooth del móvil. Sus creadores, dos jóvenes ingenieros de la [Universidad de Sevilla](#), pretenden que llegue al mercado en tres meses. Su cerradura electrónica incorpora un sistema que hace posible que el usuario permita o deniegue el acceso a su vivienda en determinados momentos y a ciertas personas.

ÁREA DE DESCARGA:

Este es el área de descarga de HISTORIAS DE LUZ. Si eres profesional de los medios o simplemente te gustan nuestras historias tan solo tienes que clicar en los botones y automáticamente comenzará la descarga.

1. Recursos:

resumen de imágenes para que puedas utilizarlas en tu propio montaje

2. Totales:



Atención al Cliente

Nuevo horario de verano

Con motivo de la nueva temporada de verano, el **SADUS** cambia su horario de atención al cliente durante los meses de julio y agosto. Así, desde el miércoles 1 de julio, la oficina situada en el Complejo Deportivo Universitario de Los Bermejales tiene un nuevo horario, de 9:00 a 13:45 horas y de

15:00 a 19:45 horas. Durante el turno de tarde los usuarios serán atendidos en el mostrador de piscina, al igual que en el mes de agosto. Por otro lado, el horario en el CED Pirotecnia será de 9:30 a 14:00 horas y de 15:00 a 19:30 horas en julio (durante el mes de agosto permanecerán cerradas).

CEU / Mechaala

SADUS

“La experiencia ha sido buena”

La **Universidad de Sevilla** brilló con luz propia en tenis en los Campeonatos de España Universitario 2015. Sin participación las dos temporadas anteriores, y con tres medallas de bronce en 2011 conseguidas por José Osete Montoro, Pablo Baena Marín y Bruno Agudo Toro, los tenistas de la US fueron a Madrid con las

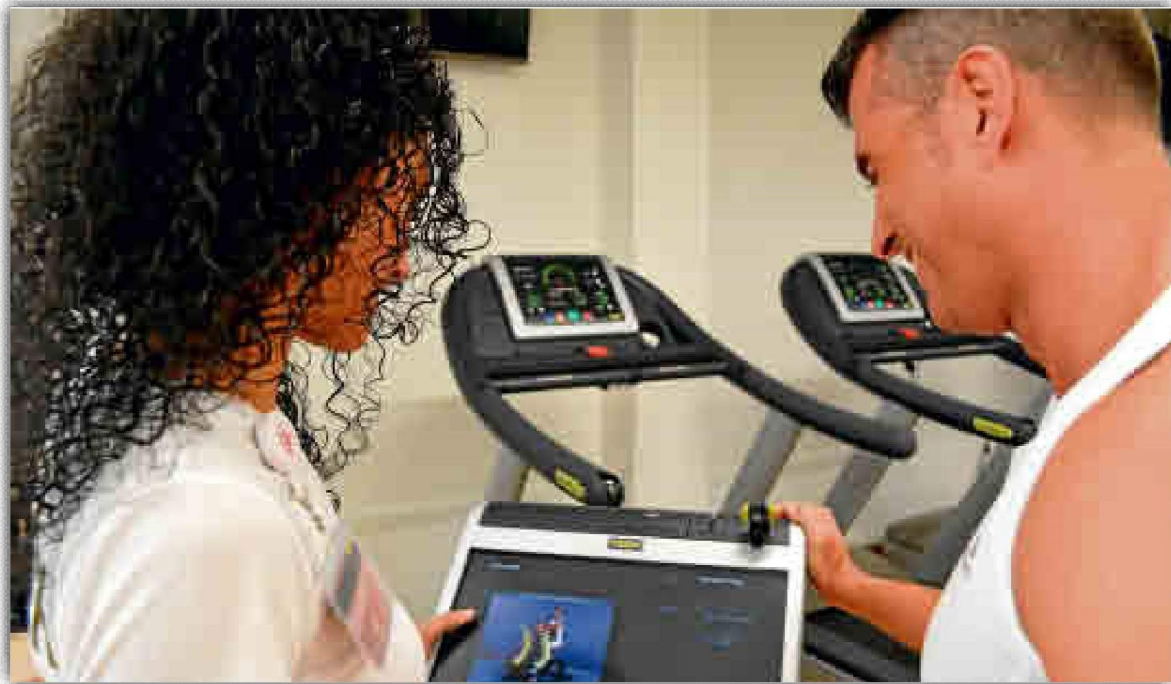
expectativas muy altas. Y no defraudaron. Seis medallas: un oro, cuatro platas y un bronce. Así lo recuerda Sarah Mechaala, ganadora de dos medallas: “La experiencia ha sido buenísima. Sobre todo por lo agradable que fue el viaje con mis compañeros, que ya los conocía, y con los capitanes, buenísimas personas”.



La Universidad de Sevilla consiguió hasta seis medallas.

ED

Tecnología y Deporte



Los Bermejales y el Centro Educativo Deportivo Pirotecnica tienen habilitado este moderno sistema.

ED

My Wellness, la mejor opción

SADUS

SEVILLA

El **SADUS**, tanto en el Complejo Deportivo Universitario Los Bermejales como en el Centro Educativo Deportivo Pirotecnica, tiene habilitados en su sala fitness el sistema más moderno y funcional para poder controlar el entrenamiento de una forma dinámica y divertida.

Se trata de Wellness System, una puntera compañía dedicada a la tecnología y el deporte, que ha creado el sistema My Wellness, en el cual los usuarios pueden disfrutar de los entrenamientos

que los técnicos deportivos le confeccionan según su objetivo marcado dentro de la sala.

Los usuarios pueden entrar en los dispositivos físicos colocados en la sala, donde el sistema Unity, equipado con la versión Android más actualizada, presenta un sinfín de contenidos para poder navegar, consultar y comprobar los entrenamientos y resultados obtenidos.

Pero no solo a través del dispositivo presente en la sala se pueden consultar los entrenamientos y resultados. Wellness System también da la posibilidad de tener un perfil propio en los

dispositivos móviles, gracias a la aplicación que puede descargarse de forma totalmente gratuita en Play Store.

Una de las modalidades que más gustan a los usuarios es la opción Challenge, donde los deportistas que poseen la aplicación pueden retarse con otros usuarios o intentar batir los retos que pone el propio gimnasio. Sin duda, My Wellness se ha convertido en una herramienta esencial y primordial para los usuarios, que se apoyan de forma constante en los tutoriales para poder realizar de forma satisfactoria los ejercicios.



¿A DÓNDE VAMOS? PROPUESTAS PARA HOY



ABC

22:30

Obra de teatro «Piedras preciosas»

En el **Cicus**, representación de la obra «Piedras preciosas. Los años de Jean Cocteau en España». Está protagonizada por Manuel Salas, en el papel de Cocteau, y Rafael Amargo como el bailarín «Manuel». Entradas, 5 euros.

11:00

Exposición «Plural»

La galería de arte Haurie acoge la exposición «Plural», que contiene obras de varios artistas, entre los que se encuentran Esteve Adam o Natividad Jimenez. La entrada es gratuita.

20:30

Coral en el Santo Ángel

En la iglesia del Santo Ángel, recital a cargo de la agrupación coral Westminster Boys' Choir, de Reino Unido. Se interpretarán piezas de gospel y música espiritual. Entrada libre.

21:00

Concierto de Forma Antiqua

En los jardines del Real Alcázar, concierto de Forma Antiqua, uno de los conjuntos más importantes de la música clásica en España. Interpretarán un repertorio compuesto por danzas barrocas españolas e italia-

nas. El precio de la entrada es de 5 euros.

21:30

Bossa nova en el Alamillo

El parque del Alamillo acoge el concierto de Nuria da Silva, con piezas de bossa nova y jazz. Entrada gratuita.

21:45

Cantata «Carmina Burana»

En el Hospital de la Santa Caridad, la Compañía Lírica Ópera de Sevilla interpreta la cantata «Carmina Burana» Precio, 10 euros.

22:15

Cine «Fast & Furious 7»

En el espacio Openstar, en el Muelle de las Delicias, proyección de la película «Fast & Furious 7», protagonizada por Vin Diesel y Paul Walker. Las entradas pueden adquirirse en oferplan.sevilla.abc.es por 4,95 euros.

AGENDA DE LA SEMANA

Festival de la Bulería

Esta noche se celebra en la plaza de toros de Guillena, a partir de las 22:30 horas, su festival anual, que contará con la onubense Argentina y el jerezano Vicente Soto.

Noche flamenca de Coria

Mañana actúan en el coriano Cerro de San Juan, a las diez y media, el extremeño Miguel de Tena junto a Manuel Aguilera, Francisco García Escribano y José Olmo.

Laura Vital

Con motivo del ciclo «Flamenco en 21 grados» que organiza la Universidad, la sanluqueña Laura Vital cantará con el toque de Eduardo Rebollar el próximo jueves 16.

Rancapeño Chico

El hijo del gran maestro chicanero y figura emergente del cante inaugurará el próximo jueves el XXV Festival de Cante Jondo de Casariche a las 22 horas.



La maestra trianera, en una de esas estampas suyas que piden fundición en bronce

JUAN FLORES

Matilde Coral

El baile de Sevilla llega al cine

ALBERTO GARCÍA REYES



Matilde Coral, que no es sólo una bailaora legendaria, sino el eco de una época, sobrevivió a las hambrunas de su infancia entre los gitanos de Triana comiendo hojas de malvas silvestres. Un «manjar» al que los niños del arrabal llamaban «chochitos de vieja». En medio de esas fatigas de riadas, fango y escasez, aquella chiquilla que vino al mundo en Chapina se prendió en plena inocencia de un calor como el tizón que era un relámpago bailando por bulerías. Rafaelillo el Negro fue toda su vida. De su mano vio la ninfa del roete a Pastora Imperio levantar los brazos y se propuso encumbrar lo que hoy llamamos escuela sevillana del baile, una manera de entender la vida que tiene dos fundamentos inquebrantables: las manos siempre como palomas y el pecho turgente para que, como dice Matilde,

«el espectador se quede siempre con las ganas». Todo en ella es una insinuación. Y el más sagrado de los recatos. Pero Matilde Corrales González es también memoria. Es la muchacha del Guajiro, aquel tablao de Los Remedios que hizo estallar el último gran tronío de esplendor en el baile flamenco de Sevilla. Es la mujer de Los Bolecos, el trío que formó con su marido y con Farruco, «el mejor bailar gitano de todos», por los escenarios de medio mundo. Es el premio nacional de Córdoba que ganó con 30 años bailando por alegrías en nombre de la maestra Pilar López y cuya cartera con 15.000 pesetas todavía conserva en una estantería de su casa con los billetes dentro «porque aquel dinero no podía pagar la satisfacción de haber ganado». Es el piso de Paco Lunares encima del tablao El Duende hasta el que le llegó la noticia de la muerte de Juan Belmonte mientras planchaba su

bata de almidón. Es la única que fue capaz de bailar por soleá a la Fernanda de Utrera y no morir allí mismo. Es la bailaora de Chano Lobato, a quien en sus batallas de amor puro le decía que en Cádiz no le habían puesto una calle, sino una esquina para que meen los perros. Pero sobre todo Matilde es la última pureza jonda de Triana. Y la maestra de todas las grandes bailaoras nacidas a partir de los sesenta. Por eso su vida es de película. Y por eso la productora que ha hecho el documental de Miguel Poveda, Sarao Films, ha comenzado a rodar otro sobre la diosa del baile que llegará a la pantalla cuando Dios quiera. Nadie tiene prisa. Ni hambre. Así que no habrá que comer hojas de malvas para ver en el cine la historia de una mujer atronadora, apabullante, genial y libre que puso a las a sus manos para llevar al flamenco a sus más altas cumbres.

La legendaria maestra trianera está rodando un documental sobre su vida con la productora Sarao Films



Alfredo Lagos: el toque de Jerez

A veces el vértigo de su jerezanía cuando le echa mano a la bulería puede ser engañoso. Alfredo Lagos no es un virtuosista de la guitarra. Es un guitarrista de estética tímida que nunca supedita su música a la exhibición técnica, sino todo lo contrario. Por eso aunque la composición titulada «Prezo» pueda oler a cólera de los jereles con un punto incluso de Paco de Lucía, su nuevo disco comienza con un invento de hondura ilimitada que él denomina «Ronde-caña» y que dedica al «maestro Riqueni». Vaya carta de presentación. Esa mezcla entre el toque creado por Montoya, con su característica afinación, y la viveza solearrera de la caña es un hallazgo que necesitará mucho tiempo de asimilación. Si se quiere, no es necesario seguir escuchando el disco. Sólo el arrenque justifica la obra. Pero encima se harta de derramar buen gusto por fandangos de Huelva —ojo al cante de Guadiana— o en la soleá que le baila Israel Galván. Es trascendente por tarantas, donde se despacha un picado de entrada tremendo, y liviano por tanguillos. Es atrevido en el tango argentino de Piazzola que le acompaña a Estrella Morente. Y es renovador en la toná de Chacón que le acompaña a su hermano David, otro cantaor para no perderle la pista, entre los recitados de Diego Carrasco. Alfredo es, no le demos más vueltas, el punto de fuga de la guitarra de Jerez. De Jerez he dicho, sí, que no es cualquier cosa.



AGENDA DEL FIN DE SEMANA EN LA PROVINCIA

VIERNES 10

SAN NICOLÁS DEL PUERTO



XIII Noche del Terror

Celebración este fin de semana de la XIII Noche del Terror, Premio Progreso Innovación Turística en 2010. Se trata de un pasaje del terror que se realiza por un recorrido de más de un kilómetro, discurrendo entre las calles de la localidad y los bosques cercanos. Además del recorrido podrás disfrutar de un Mercado del Terror y de Animación de Calle. ► www.sannicolasdelpuerto.com

GUILLENA

IX Festival de la Bulería



Un cartel para todos los gustos: Natalia Segura y Juan Fernández (al baile) junto a Argentina y Vicente Soto. La cantaora Natalia Segura (Paradas) y el bailar Juan Fernández (El Puerto de Santa María) participan como ganadores de los premios cante por bulería y baile, respectivamente, del XVIII Concurso de Aficionados Flamencos Villa de Guillena y que gracias a ese primer premio se ganaron el derecho a estar en el Festival de la Bulería, tal y como establecían las bases del concurso. ► Plaza de toros, a las 22:30.

Salteras

MÚSICA. Actuación de los Carmonas. Abraham Carmona (guitarra y voz) y Jesús Carmona (saxo y flauta). Nietos del guitarrista flamenco Manolo Carmona, sobrinos de Juan Carmona, quinta generación de una familia de raíces flamencas. Parque de Los Poetas, 22.30.

Osuna

MÚSICA. IV Reunión de Flamenco y Copla a beneficio de Peña Flamenca la Seguiriya. Con la actuación de Miguel de Tena, Jesús Carrillo, Fran Doblas, Ismael Carmona, Ángel Verdugo, María Jesús Bernal, Gloria Romero y María del Carmen Abad. Será en el patio Universidad de Osuna, a las 22:00. Aforo Limitado. Entradas es en la Casa de la Cultura y Universidad de Sevilla.

Alcalá de Guadaíra

CINE. *Un Castillo de Cine* es de entrada libre hasta completarse el aforo, de 250 asientos en total. Se abre la noche de hoy con la película *Ocho apellidos vascos*. Parte trasera del Santuario de Nuestra Señora del Águila, junto a la Torre Mocha, 22:00.

Estepa

BAILE. Estepa contará hoy con el primer espectáculo de baile de El Boti. Será en la caseta municipal a partir de las 21:30.

SÁBADO 11

MORÓN DE LA FRONTERA

II Concurso de gazpacho

El II Concurso de Gazpacho Gastronómico se realiza con motivo de ensalzar la tradición culinaria del gazpacho andaluz que da nombre al Festival de Flamenco, uno de los más importantes y con más tradición de la provincia. Premio al mejor gazpacho tradicional; premio al mejor gazpacho de innovación, ambos para asociaciones, grupos o colectivos. ► Patio de la capilla de la Victoria, plaza Santa Ángela de la Cruz, 20:30.



Casariche

DEPORTE. XXVII Carrera Popular Miguel Ríos con una participación máxima de 700 corredores. Se desarrollará por recorrido urbano. La salida y llegada estará situada en la plaza del Ayuntamiento.

Coria del Río

MÚSICA. Las noches de verano tienen una cita especial con el arte andaluz. Será el sábado con la celebración de la XII Noche Flamenca en el Cerro de San Juan, en un marco único y declarado Bien de Interés Cultural. Todo, a partir de las 22:30 con las actuaciones al cante de Miguel de Tena, Manuel Aguilera, Francisco García Escribano y José Olmo. Actuará también el Cuadro Flamenco de José Galván, con Manuela Santiago y Juan Toro al cante y Tamara Lucía y José Galván al baile. A la guitarra, participan Patricio Hijo, Eugenio Iglesias y David Hidalgo, *El Moncayo*.

LA PUEBLA DE CAZALLA



XLVII Reunión de Cante Jondo

El sábado será la apertura, en la Hacienda La Fuenlonguilla, del XI Curso Internacional de Flamenco, al que por la tarde le seguirá la conferencia de Francisco Aix Gracia y la presentación del libro *Flamenco y Poder*. La noche finalizará en la Plaza de Andalucía con el concierto flamenco-jazz a cargo de Javier Colina acompañado por Agustín Carbonell, *El Bola* y Paco Vega. ► Hacienda La Fuenlonguilla, a las 23:00.

Umbrete

DOMA. En Umbrete el viernes y el sábado se celebrará el V Concurso Nacional de Doma Vaquera de la Hermandad del Rocío de Umbrete, en el polideportivo viejo. A partir de las 21:00.

Domingo 12

MAIRENA DEL ALJARAFE

Teatro para adultos con 'Restos. Fedra'



Restos. Fedra. La obra ha sido llevada a escena por Juana Casado, ganadora del Premio del Certamen Nacional de Directoras de Escena en 2006. La obra toma, renovándolos, procedimientos formales de la tragedia griega, al tiempo que su temática acude al legado mitológico clásico. Hipólito y Fedra son dos personajes de un especial atractivo, con una riqueza de matices y contemporaneidad más allá de lo habitual en la tragedia griega. ► Teatro de la Villa, a las 21:30.

UTRERA

Cine al natural con 'Dragón 2'

Poyección cinematográfica de la película para todos los públicos, *Dragón 2*. Esta actividad, organizada por Gas Natural en una gira de cine al aire libre que realiza por 30 municipios de la geografía española, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Utrera. Gas Natural obsequiará a los espectadores con palomitas gratuitas y repartirá otros regalos. ► Parque de la Consolación, a las 22:00. Entrada libre.



Sevilla-Cádiz y la Provincia

EXPOSICIÓN. Exposición que recoge las mejores imágenes de la guía *El Gótico-Mudéjar por la provincia de Sevilla*, orientada a promocionar la oferta de turismo cultural o del patrimonio en la provincia, donde se muestran monumentos con vestigios góticos-mudéjares dignos de su visita y en perfecto estado de 58 municipios sevillanos. Sala Provincia de la Casa de la Provincia (plaza del Triunfo, Sevilla). De 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00.



► 10 Julio, 2015



El Cinema Tomares, uno de los escasos ejemplos de cine de verano de iniciativa privada que aún perduran. DIEGO L.

Cine al calor de las estrellas

Regresa la oferta de cines de verano, casi monopolizada por las administraciones públicas / La asociación de vecinos del Pumarejo convierte la plaza en sala de proyección todos los jueves

MIGUEL RUIZ ARANDA SEVILLA
Un período estival más Sevilla se llena de cines de verano. Pero este año lo hace con una particularidad, y es que casi toda la oferta es pública, es decir, cines puestos en marcha por instituciones, como es el caso de la Diputación o de la Universidad. Por contra, la iniciativa privada ha caído en los últimos años de manera brutal, probablemente como consecuencia de la crisis económica que azota a todo el país.

Esta situación ha provocado que en el verano de 2015 sólo perviva un cine en manos privadas. Éste es el Cinema Tomares, que este año además está de celebración, pues

to que cumple más de medio siglo proyectando películas en la localidad aljarafeña.

Cinema Tomares no sólo destaca por su supervivencia frente al poder público, sino que también cuenta con una historia muy curiosa, y es que está organizado por una familia tomareña, concretamente la de los Cansino, que ofrece desde el patio de su casa de la calle Navarro una amplia cartelera a todos sus vecinos.

Este año Rafael, uno de los dos hermanos propietarios del cine, ofrecerá películas hasta finales de julio. Precisamente esta noche se va a proyectar la segunda parte de una película que ha triunfado

en las taquillas españolas entre el público joven, *50 sombras de Grey*.

Además, los niños también serán protagonistas en esta edición del Cinema Tomares, ya que se podrán ver películas de dibujos animados como *La cenicienta*, 11, 12 y 13 de julio; o *Home: Hogar, dulce hogar*, el viernes 17 de julio.

En Pilas se celebrará un cine muy solidario con entradas por un kilo de alimentos

Cinema Tomares se ha convertido en una auténtica isla como único cine de iniciativa privada. El resto de cines veraniegos de Sevilla son públicos. Éste es el caso de 'Asómate al patio 2015', el cine organizado por la Diputación de Sevilla, que contará con películas como *La isla mínima*, del sevillano Alberto Rodríguez, el próximo 22 de julio, o *El niño*, galardonada con cuatro premios en la pasada edición de los Goya.

Otro de los cines de verano con más solera de Sevilla es el que organiza la Hispalense, un cine caracterizado por ser más cultural y con un tono claro de aprendizaje, puesto que incluye documentales u

homenajes a figuras cineastas, como Orson Welles, al que dedicarán este verano todos los martes de julio con películas como *Ciudadano Kane* o *El proceso*.

Por su parte, municipios como Alcalá de Guadaíra o Gerena, recurren a los clásicos cines organizados por los ayuntamientos. Hasta Alcalá llegarán películas como *Ocho apellidos vascos*, que abrirá esta noche el ciclo de películas que se proyectarán durante los meses de julio y agosto.

Pero si hay un cine protagonista este verano, ese es el que se va a abrir en Pilas. Y lo es por su carácter solidario, ya que, al contrario que en el resto, no se va a pagar en euros, sino en kilos de alimentos no perecederos, concretamente la entrada costará un kilo de comida. A este módico precio se podrá asistir a *Pinguinos de Madagascar* o a *Big Hero 6*.

Patio de la Diputación. Avenida Menéndez Pelayo. Todos los días desde las 22.15 horas hasta las 23.55. El precio de las entradas es de 4 euros.

Fundación Tres Culturas. Pabellón de Marruecos en la Expo 92. Isla de la Cartuja. Lunes de julio a las 22 horas. Entrada libre hasta completar aforo.

Cinema Tomares. Calle Navarro. 22.30 horas durante julio. Entradas a 4 euros.

Parque del Alamillo. Isla de la Cartuja. Todos los lunes a las 22 horas.

Universidad de Sevilla. Patio del Circus. A partir de las 22.30 horas. Entrada libre hasta completar aforo.

Alcalá de Guadaíra. Recinto del castiello, junto a la ermita de Nuestra Señora del Águila. Todos los días a las 22 horas. Gratuito hasta completar aforo.

Gerena. Auditorio de La Rodadera, 22.30 horas. Punto de venta de refrescos y golosinas.

Pilas. Auditorio de la Casa de la Cultura, 22.30 horas. Entrada con un kilo de alimentos no perecederos.

Casa del Pumarejo. En la plaza. Todos los jueves a las 22 horas. Se amenizarán las proyecciones con su tradicional ambigü.

Open Star. Muelle de las Delicias. Desde el domingo a las 22 horas. Entradas entre 9 y 12 euros.



Dirección de Comunicación

COMUNIDAD UNIVERSITARIA



▶ 10 Julio, 2015

Espadas rescata al alcaide del Alcázar y a Bernardo Bueno

▶ Renovará a varios miembros del Patronato y repondrá la bicefalia de la era Monteseirín

A.G.R.
 SEVILLA

El Alcázar tendrá de nuevo alcaide y director. Esta bicefalia creada por Alfredo Sánchez Monteseirín en los tiempos en los que el poder representativo lo tenía Antonio Rodríguez Galindo y el ejecutivo recaía en Antonio Balón, será recuperada por Juan Espadas, que rescata la figura del alcaide y, para ocuparla, al histórico Bernardo Bueno, que fue concejal de Cultura del Ayuntamiento con Manuel del Valle. El alcaide era un puesto tradicional del Alcázar que el Patronato solía dar a personas ilustres de manera honorífica y sin remuneración. Sin embargo, Monteseirín la recuperó para Galindo con sueldo y ahora Espadas repetirá el modelo, por lo que el monumento tendrá dos cabezas visibles, la de Bernardo Bueno como alcaide y probablemente la de la arqueóloga Isabel Rodríguez como directora, que es



Bernardo Bueno

la persona a la que el delegado Antonio Muñoz ha ofrecido el cargo.

Por otra parte, ayer también se conoció que el Patronato del Real Alcázar aprobará este lunes su nueva composición. Según adelantó Radio Sevilla, el patronato será presidido por el alcalde, Juan Espadas Cejas, y contará con tres nuevas incorporaciones,

como son la del presidente de la Asociación Sevillana de Empresas Turísticas (ASET), Gustavo de Medina y Álvarez; la **reconocida catedrática de la Universidad de Sevilla y miembro de la Real Academia de la Historia Pilar León-Castro Alonso**; y el director del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico (IAPH), Román Fernández-Baca Casares.

Nuevos vocales

Como vocales de los diferentes partidos políticos estarán el responsable de Cultura del Ayuntamiento, Antonio Muñoz, y los portavoces del PP, Juan Ignacio Zoido; de Ciudadanos, Javier Millán; y de Participa, Susana Serrano, además de la concejal de IU Eva Oliva. Serán suplentes Myriam Díaz (PSOE), Javier Landa (PP), Francisco Fernández Moraga (C's), Julián Moreno (Participa Sevilla) y Daniel González (IU).

Igualmente, repetirán en este mandato como miembros del Patronato los exalcaldes Luis Uruñuela y Manuel del Valle junto con Javier Benjumea Llorente, Isabel León Borrero, José María Cabeza Méndez y la presidenta-editora de ABC, Catalina Luca de Tena García-Conde.



Cinco millones de niños europeos tienen trastornos primarios en el lenguaje



Unos cinco millones de niños europeos tienen trastornos primarios de lenguaje. Esto apunta, según ha declarado el catedrático de Logopedia de la Universidad de La Laguna, Víctor Acosta, a que no se debe a un defecto orgánico, sensorial o psíquico.

Aunque se habla de que esos trastornos pueden tener un componente genético, inciden muchas cuestiones, ha afirmado Víctor Acosta.

El concepto de trastorno primario del lenguaje puede afectar a uno o varios componentes del lenguaje, lo que lleva al catedrático de Logopedia a señalar que hablar mal es utilizar un lenguaje ininteligible, pero también omitir sílabas o fonemas.

También hablar mal es sustituir sonidos y en lugar de «rana» decir «pana», o asimilarlos y pronunciar «añaña» por «araña». Los hablantes tardíos de una lengua suelen retrasar también su desarrollo léxico y morfosintáctico, cuestión que resulta «letal» para su éxito escolar y social.

Víctor Acosta ha destacado que los trastornos primarios del lenguaje si no se resuelven afectan a la lectura, y ahí está la clave de la escolarización y del éxito escolar.

La lectura y la escritura son procesos parasitarios de las habilidades lingüísticas, ha recordado.

El programa que se llevará a cabo es una acción denominada COST, acrónimo de Cooperación Europea en Ciencia y Tecnología, que se inicia a solicitud del profesor James Law, de la Universidad de Newcastle, y con el que se estudiarán los trastornos de adquisición de la lengua materna que tienen los niños en la UE.

Este programa lo **coordinará en España David Saldaña**, de la

En español, los inconvenientes surgen con la estructura argumental

Universidad de Sevilla, y se trata de ver qué factores o variables inciden en la alta aparición de trastornos de ese tipo en todas las lenguas europeas, y qué se está haciendo para lograr una intervención eficiente y eficaz, ha indicado Acosta, miembro del grupo español que trabajará en esta acción.

Los estudios entre las lenguas europeas muestran que hay niños que tienen problemas en la adquisición de la lengua materna, pero la dificultad se centra en hechos diferenciados, de forma que en español, por ejemplo, no hay tantas



dificultades con las inflexiones verbales como sucede en inglés.

Por contra, hay más inconvenientes con la estructura argumental o en la elaboración de algunos tipos de frases subordinadas.

Con este estudio se trata de ver cuáles son las características de los problemas específicos de la adquisición de cada lengua para hacer un mapa con el que intervenir eficazmente.

Con esta acción, que tiene como título «Intervención en las habilidades del lenguaje oral en la UE: La colaboración en la intervención en niños con dificultades en el aprendizaje de su lengua materna», también se hará un mapa de las características de cada lengua, con la finalidad de adoptar acciones que sirvan para resolver el problema.

El programa comenzó con vocación comunitaria pero se ha ampliado a toda Europa e incluso participan Australia, Canadá, Líbano, Sudáfrica y Estados Unidos.



▶ 10 Julio, 2015

El trastorno del lenguaje afecta a 5 millones de niños

» UN PROGRAMA EUROPEO ESTUDIARÁ EL ORIGEN DEL PROBLEMA LINGÜÍSTICO

Cinco millones de niños europeos tienen trastornos primarios de lenguaje, lo que quiere decir que no se deben a un defecto orgánico, sensorial o psíquico, destaca el catedrático de Logopedia de la ULL, Víctor Acosta. Un programa europeo estudiará la naturaleza de estos trastornos.

EFE / SANTA CRUZ DE TENERIFE

Si bien se habla de que esos trastornos pueden tener un componente genético inciden muchas cuestiones, opinó Acosta durante una charla en la que habló de un programa europeo que se hará durante los próximos cuatro años para estudiar la naturaleza de los trastornos del lenguaje en todas las lenguas europeas.

El concepto de trastorno primario del lenguaje puede afectar a uno o varios componentes del lenguaje, lo que lleva al catedrático de Logope-

dia de la Universidad de La Laguna a señalar que hablar mal es utilizar un lenguaje ininteligible, pero también omitir sílabas o fonemas.

También hablar mal es sustituir sonidos y en lugar de rana decir pana, o asimilarlos y pronunciar añaña por araña. Los hablantes tardíos de una lengua suelen retrasar también su desarrollo léxico y morfosintáctico, cuestión que resulta «letal» para su éxito escolar y social. Acosta destacó que los trastornos primarios del lenguaje si no se resuelven afectan a la lectura, y ahí está la clave de la escolarización y del éxito escolar.

La lectura y la escritura son procesos parasitarios de las habilidades lingüísticas, recordó. El programa que se llevará a cabo es una acción denominada COST, acrónimo de Cooperación Europea en Ciencia y Tecnología, que se inicia a solicitud del profesor James Law, de la



Con niños. Foto de archivo de un parque infantil, sin relación con la información.

Universidad de Newcastle, y con el que se estudiarán los trastornos de adquisición de la lengua materna que tienen los niños en la Unión Europea. Este programa lo coordinará en España David Saldaña, de la Universidad de Sevilla, y se trata de concretar qué factores o variables

inciden en la alta aparición de trastornos de ese tipo en todas las lenguas europeas, y qué se está haciendo para lograr una intervención eficiente y eficaz, indicó el catedrático en Logopedia y también miembro del grupo español que trabajará en esta acción.

DETALLES

PROBLEMAS ESPECÍFICOS

Con el estudio europeo para estudiar la naturaleza de los trastornos primarios del lenguaje se trata de ver cuáles son las características de los problemas específicos de la adquisición de cada lengua para hacer un mapa con el que intervenir eficazmente. Con esta acción, que tiene como título *Intervención en las habilidades del lenguaje oral en la UE: La colaboración en la intervención en niños con dificultades en el aprendizaje de su lengua materna*, también se hará un mapa de las características de cada lengua, con la finalidad de adoptar acciones que sirvan para resolver el problema en cada caso concreto, explica Víctor Acosta.



► 10 Julio, 2015

MANUEL LEÓN. ARQUEÓLOGO Y DIRECTOR DEL PROYECTO BAETICA

“También en Roma los cocineros eran dioses”

M. Muñoz Fossati

—¿Por qué tendría que interesarnos cómo se hacían los vinos en la Bética?

—Bueno, nuestra intención, como arqueólogos, es acercar las sociedades del pasado a la presente y profundizar en el conocimiento de esas civilizaciones. A partir de ahí nos planteamos cómo sería el abanico de sensaciones, olores y sabores de ese mundo antiguo, de Roma. No solamente empezamos a investigar sobre la circulación de vinos y otros productos sino intentamos recuperar toda la información posible de esos tratadistas romanos, sobre todo el gaditano Columela, para intentar reproducir en las mismas condiciones el vino que hacían hace 2.000 años, y recuperar ese abanico de sensaciones.

—¿Y qué garantías tenemos los profanos de que lo que hacen ustedes se parece al original antiguo?

—Pues porque hay mucha documentación al respecto, y hemos seguido ese tipo de preceptos. Es verdad que hemos obviado algunas variedades de vino de la época que hoy no serían asimilables al gusto. O porque ya tenían un uso medicinal en la época, como el vino de perejil o el vino de mirto. Esos sabores hoy no serían apreciados. Nos hemos centrado en tipos de vino o en procesos de producción más asimilables.

—¿Se ha encontrado alguna vez un poco de vino antiguo en algún yacimiento?

—Sí, pero la mayor parte son taninos, muy difíciles de recuperar. Nosotros lo que hacemos es reproducir exacta-

mente el modelo de producción que aparece en esos tratados. Modos de reproducción como el que tenemos para nuestro vino Mulsum, que tiene una primera fermentación en barrica de cerámica, con aditivos que ayudaban a conservar el vino en la época, y una segunda fermentación con miel.

—¿Se parece a alguno?

—Absolutamente en nada, pero es interesante en maridaje con alimentos y productos de hoy en día, sobre todo por contraste con por ejemplo, mojamás, salazones, entrantes, chacinas, cocina oriental...

—¿El lugar de producción también ha de ser especial?

—Nosotros lo hacemos entre la Sierra de Sevilla y la de Badajoz, dentro de la denominación de la antigua Bética romana. En los mismos sitios donde hace dos mil años se fabricaba el vino, donde había antiguas factorías de Mulsum. También hacemos los vinos Condita, que no tienen una segunda fermentación, sino la primera más una maceración con pétalos de violeta y de rosa. Claro, eso es un proceso muy complejo y bastante costoso. Pero hemos conseguido estabilizar el producto y comercializarlo por toda España.

—La pregunta es si a la gente le gusta.

—Pues la verdad es que la respuesta del consumidor ha sido bastante aceptable. Los canales de distribución han sido restaurantes y tiendas de *gourmet*, y con una publicidad casi nula, con el boca a boca, porque no queríamos que el consumidor creyera que era un producto comercial. Queremos que sea esa herramienta de co-



LOURDES DE VICENTE

Rescatador de vinos de la antigua Roma

Manuel León, natural de Villamanrique (Sevilla) es arqueólogo y tiene un máster de Gestión y Administración de Empresas de Economía Social. Trabaja también en líneas de investigación histórica ar-

queológica, y en realización de tareas relacionados con ese mundo. Además es consultor de turismo sostenible. “No solamente me dedico a la docencia en la Universidad de Sevilla, sino que hemos creado planes

de turismo sostenible, creamos productos...”. Licenciado en Historia en Sevilla, ahora trabaja en los productos Baetica cuya primer logro es la reproducción física de vinos de la antigua Roma.

nocimiento de otras épocas que te dije antes.

—De la misma manera se podrían hacer otros productos como el aceite...

—Bueno, somos puristas. El proceso de producción tendría que ser costoso y probablemente el aceite sería demasiado ácido para el gusto actual. Lo que sí estamos probando es con unos quesos de Cádiz inyectados con Mulsum. También estamos experimentando con una variedad de blanco, cogido del recetario más famoso de

la época, el de Apicius, el llamado falso vino de rosas. Nos hemos quedado asombrados del producto, de la complejidad que tenían en la época y los elementos que utilizaban para corregir la acidez del vino o ciertas imperfecciones, sin utilizar herramientas químicas.

—¿Los vinos que ustedes hacen los bebía todo el mundo?

—No, no, los que estamos produciendo eran vinos que sólo se bebían en las mesas de los patricios, vi-

nos que podíamos considerar de lujo.

—¿Había especialistas parecidos a los enólogos o catadores de ahora?

—Había especialistas, había catadores, agrimensores como Paladio, o Plinio, técnicas muy refinadas, como las que preconizaban el enraizar la viña con plantas aromáticas como la lavanda. En Cartago también había una cultura de vino impresionante. Roma fue la que industrializó y comercializó todo este proceso.

—¿Los romanos bebían vino de la misma forma que nosotros?

—En principio, el vino tenía un carácter ritual, como un medio de poner en contacto al hombre con los dioses. Pero luego, en periodo republicano se popularizó a partir de productos de lujo que venían todos de Grecia, no de la Grecia continental sino de la Magna Grecia, en Italia.

—Seguro que las costumbres no se pueden comparar.

—Bueno, mira, ahora está muy de moda en la alta cocina el tema de los trampantojos, eso de ponerte en el plato un producto que visual-

“ El 90% de los romanos comían sólo una especie de gachas, y eso una vez al día”

mente no tiene nada que ver con las sensaciones en boca. Ese tipo de cosas ya se hacían en Roma. El libro de Apicius está lleno de esos trampantojos. Los vinos ayudaban a tener esa sensación, porque se daba mucho el maridaje por contraste en aquella época.

—¿La comida romana era parecida a la nuestra?

—En lo básico sí, pero también tengo que decir que el 90% de la población se limitaba a comer una especie de gachas, como una masa que se llamaba *pulmentum*, una vez al día. El esplendor lo dejamos para las películas de Hollywood.

—Tengo una curiosidad ¿también eran dioses los chefs como ahora?

—Pues sí, lo eran. Ojo, en el sentido de que el placer culinario estaba reservado para una parte de la población. Cuando tú querías hacer un banquete ibas al mercado, alquilabas los servicios de un chef, que por aquella época tenían bastante renombre, y él mismo se desplazaba a tu casa y te hacía la comida en tu casa y te montaba todo el banquete. Y estaban bastante reconocidos, y si repasas a Apicius vez platos que eran exquisitos.



► 10 Julio, 2015



Los reyes, don Felipe y doña Leticia, presidieron ayer la entrega de las Becas Iberdrola 2015. / El Correo

Los reyes entregan las becas Iberdrola a, entre otros, seis estudiantes andaluces

C.E.
MADRID

► Los Reyes entregaron ayer en la Casa de América de Madrid las becas otorgadas por Iberdrola en 2015 a más de un centenar de estudiantes y jóvenes investigadores a través de las diversas convocatorias llevadas a cabo este año por la empresa. Entre los becados

hay seis estudiantes de universidades andaluzas, una de ellas de Sevilla. Se trata de **Paula Pérez Bodoque, que estudió ingeniería química en la Universidad de Sevilla** y que cursará el máster en *Energías Combustibles para el Futuro* de la Universidad Autónoma de Madrid.

El acto contó con la asis-

tencia de la ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, quien estuvo acompañada por el presidente de Iberdrola, Ignacio Galán, y el presidente de la Fundación Iberdrola España, Manuel Marín.

Por las universidades andaluzas han sido becados, ade-

más, Ignacio Chamorro, de la Universidad de Málaga; María del Mar Castilla, de la Almería; José Sánchez, de Jaén; Juan Francisco Vico, también de la Universidad de Jaén, y Pedro del Río, de la de Córdoba.

Por su parte, el Rey pidió apoyo político y social a los investigadores en la lucha contra el cambio climático. ■



Dirección de Comunicación

EDUCACIÓN



► 10 Julio, 2015

El gasto por universitario varía en 4.000 euros entre autonomías

País Vasco, la región que más destina: 9.312 euros por alumno

A. TORRES REYES, Madrid
 Las universidades públicas presenciales gastan, de media, 6.480 euros por estudiante y curso, aunque las diferencias entre comunidades autónomas pueden llegar hasta los 4.000 euros. País Vasco es la región que más fondos destina, concretamente 9.312 euros por alumno; Baleares, la que menos, con 5.277 euros. Los datos son parte de un informe presentado esta semana por la Fundación Conocimiento y Desarrollo (CyD), con cifras del curso 2013-2014.

El documento incluye un análisis económico con datos de 47 universidades públicas y del Ministerio de Educación. El estudio de la Fundación CyD —presidida por Ana Botín e integrada por algunas de las mayores empresas de

España—concluye que el gasto total del sistema universitario público presencial ascendió en ese curso a 8.761 millones de euros, un 12,2% menos respecto a 2009—en 2008 empezaron los recortes en el gasto público por la crisis— y un 1,4% menos respecto a 2012.

El 63%, para personal

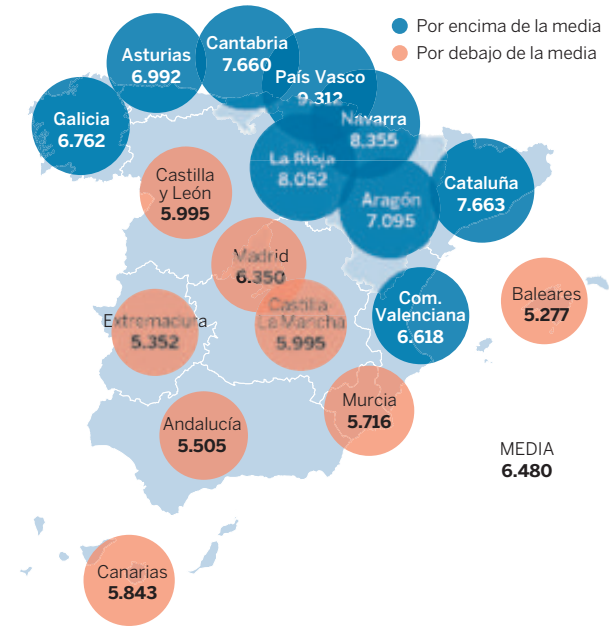
Aunque el 62,7% de los gastos corresponde al personal, el indicador empleado para llegar a estas cifras es el de la ratio entre el conjunto de los gastos corrientes de cada institución y el número de estudiantes. Las universidades que más dinero destinaron por alumno fueron la del País Vasco y la Politécnica de Cataluña, por encima de los 9.000 euros, seguidas

de la Pública de Navarra, la Carlos III de Madrid, la Rovira i Virgili y la de La Rioja (entre los 8.000 y 9.000 euros por estudiante). En el extremo opuesto está la Universidad Rey Juan Carlos (3.053 euros por alumno). A continuación, con cifras entre 4.900 y 5.250 euros, están las universidades de Jaén, Málaga y León.

“Los ingresos corrientes de las universidades, que provienen mayoritariamente del Estado, han bajado en todas las comunidades desde 2009”, destaca Martí Parellada, coordinador de Informes de CyD. ¿Cómo cubrir el hueco? Las universidades empezaron a ingresar más por tasas y matrículas. Las que más aumentaron, en relación con el número de alumnos, las de Cataluña y Madrid.

Gasto por alumno en universidades públicas

En euros. Curso académico 2013-2014. Universidades presenciales



Fuente: Fundación Conocimiento y Desarrollo (CyD).

EL PAÍS



Madrid bajará un 10% las tasas universitarias

J. M., Madrid

El Gobierno de la Comunidad de Madrid que preside Cristina Cifuentes (PP) rebajará las tasas universitarias un 10% el próximo curso académico, después del incremento del 65% en primera matrícula durante los Ejecutivos de Esperanza Aguirre e Ignacio González, también del PP.

El PSOE, a través de su portavoz en la Asamblea de Madrid y exministro de Educación Ángel Gabilondo, proponía una bajada del 20% en las tasas de grado universitarias y del 30% en las tasas de máster, después del tarifazo de la legislatura pasada. Los socialistas defendían que volviesen a los niveles del curso 2010-2011.

“Más allá de demagogia, hay que tomar medidas asumibles y realizables; lo que pedía el PSOE es inviable. Nuestro compromiso con las familias madrileñas es evidente. La rebaja de las tasas era una necesidad y una demanda de los ciudadanos”, afirmó ayer Cifuentes, que en su programa electoral se comprometió a establecer en la legislatura, “de acuerdo con las universidades públicas madrileñas”, un modelo de financiación estable “que garantice su sostenibilidad y la reducción de las tasas universitarias”.

La presidenta de Madrid no ha dado una cifra del coste de la bajada porcentual de las tasas, pero sí ha recalado que la revisión de los precios públicos “tiene que ir acompañada de la mejora en la financiación a las universidades”. Varias sentencias del Tribunal Supremo obligan a la Comunidad a devolver cantidades millonarias a estos centros por incumplir los planes de inversión a los que la entonces presidenta, Esperanza Aguirre, se había comprometido con los rectores. Así, el Gobierno regional tiene que pagar 76 millones a la Politécnica y otros 34 a la Rey Juan Carlos.



LA TRIBUNA

Universidades: entre la excelencia y la equidad

JOSÉ M. DOMÍNGUEZ MARTÍNEZ
CATEDRÁTICO DE HACIENDA PÚBLICA DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

La ambición por la educación superior de calidad choca con otra fuerza global: la competencia para crear las mejores universidades



El pasado marzo, la revista 'The Economist' publicaba un informe especial acerca de las universidades, bajo el título 'Excelencia frente a equidad'. Su variado y denso contenido, que pone el acento sobre una serie de cuestiones candentes que gravitan sobre las instituciones universitarias en todo el mundo, resulta de interés no solo para los estudiantes, los profesores y las autoridades académicas, sino también para los gobiernos, las empresas y la sociedad en general. Asentados plenamente en la economía del conocimiento, el rumbo de tan relevantes instituciones en modo alguno puede resultar indiferente a cualquiera de sus numerosas 'partes interesadas'. Al hilo del informe cabe destacar diversos aspectos y efectuar algunas consideraciones:

1. La expansión de la educación superior: Desde hace décadas, la universidad ha dejado de ser un reducto elitista para convertirse en una opción de masas. El enrolamiento en los centros universitarios de todo el mundo crece mucho más rápidamente que el PIB per cápita y que la compra de un bien de consumo tan significado como el automóvil.

2. Modelo de referencia internacional: El modelo dominante ha sido el estadounidense, caracterizado por centros punteros en investigación y en los que, hasta hace poco, cursar una carrera constituía un 'pasaporte para la prosperidad'. Hoy día se ha desatado una gran competencia entre países para crear universidades de 'clase mundial' que puedan equipararse a las norteamericanas más reputadas.

3. Los costes de la excelencia: Esta va aparejada a unos gastos muy elevados que únicamente las instituciones mejor posicionadas están en condiciones de afrontar, por lo que el reto no es sencillo. En los últimos veinte años, los costes casi se han duplicado en términos reales. Ocupar un buen puesto en los rankings internacionales no es solo una cuestión de prestigio; es la llave para la consecución de recursos y para la atracción de los mejores investigadores, docentes y estudiantes. El terreno queda así abonado para que se amplíe la brecha entre centros.

4. El protagonismo del sector privado: Dentro de esa tendencia, en el plano internacional se constata un movimiento desde el esquema europeo, basado en que la provisión, la financiación y el control descansan en el sector público, hacia el norteamericano, en el que el sector privado tiene un gran protagonismo y los estudiantes afrontan la mayor parte de los costes de su formación.

5. El problema de la deuda estudiantil: Episodios recientes muestran cómo, pese a los ingentes desembolsos incurridos por algunos estudiantes, el título universitario no garantiza siempre el éxito profesional, y la deuda acumulada por los titulados puede convertirse en una losa insalvable.

6. Investigación vs. docencia: A este respecto, no dejar de ser llamativo que, incluso en relación con las universidades más prestigiosas, se esté cuestionando de alguna manera la efectividad de la enseñanza. La tesis del 'credencialismo' ha sido puesta encima de la mesa. Según dicho planteamiento, una

motivación principal de las empresas para contratar a graduados radica no tanto en la formación acreditada como en el hecho de que han superado una serie de filtros en el campus universitario. Mientras más selectivo haya sido el proceso de admisión en la universidad y más exigentes los criterios de evaluación, mayores serán las garantías sobre las cualidades de los candidatos frente al resto.

7. Enseñanza y productividad: Lo anterior tiene una gran trascendencia desde el punto de vista de la financiación de la educación universitaria. Llega a argumentarse que si las universidades aumentan la productividad de los titulados, la sociedad debe invertir en estos. Sin embargo, si los títulos son un mero mecanismo de señalización para los empleadores acerca del perfil de los empleados, entonces, desde un punto de vista social, no merecería la pena hacerlo.

8. La necesidad de una evaluación internacional de las enseñanzas: A mayor abundamiento, la mayoría de los rankings universitarios se basan fundamentalmente en ítems relacionados con la investigación. A través del programa AHELO, la OCDE está tratando de establecer un sistema, a semejanza del PISA, para valorar lo que los estudiantes han aprendido en la universidad, pero el camino no parece fácil.

9. La rentabilidad individual de la educación universitaria: Con carácter general, la educación universitaria sigue siendo una inversión rentable para los estudiantes, en la medida en que pueden disfrutar de una prima salarial a lo largo de su vida profesional respecto a las personas sin estudios universitarios. No obstante, hoy día el abanico de dicha prima es sumamente amplio, llegando a registrar valores negativos, y, en parte, obedece, no a una mejora de la situación de las personas con formación universitaria, sino a un empeoramiento de las condiciones laborales de quienes no la tienen. La mayor disponibilidad de titulados va en detrimento de estas últimas, dada la propensión de los empleadores a optar por las credenciales de los títulos.

10. ¿Qué hacer ante la colisión de objetivos?: En el informe comentado se destaca que gran parte de los problemas actuales surgen de las tensiones existentes entre la investigación y la docencia, por un lado, y la excelencia y la equidad, por otro. La ambición por la educación superior de calidad choca con otra fuerza global: la competencia para crear las mejores universidades. La combinación de unos altos costes y la escasez de los recursos está llevando a revisar los esquemas de financiación, aspecto clave para la supervivencia de las universidades. Finalmente se alerta de que, dado que las universidades se promocionan en gran medida en función de la investigación, algunas podrían llegar a renunciar a la docencia. Igualmente se sostiene que la tecnología y la oferta de información existente pueden ayudar a hacer que la docencia sea más efectiva. Aparte de la potenciación de la utilización de los nuevos medios, hay un aspecto básico: partir de otorgarle la relevancia y el estatus que se merece. Importa el cómo, pero sobre todo el qué y el para qué.