



**RESUMEN DE MEDIOS
20 DE JUNIO 2017**



La Hispalense tramitó dos denuncias internas por acoso sexual en 2014 y 2016 // 12



► 20 Junio, 2017

La Hispalense registró dos denuncias por acoso sexual en 2014 y 2016

La Memoria del protocolo de prevención recoge dos expedientes por acoso laboral en este año

Francisco García Paños
SEVILLA

►La Universidad de Sevilla (US) ha tramitado dos denuncias internas por acoso sexual en los años 2014 y 2016, según los datos de la Memoria de actuaciones en aplicación del *Protocolo para la prevención, evaluación e intervención en situaciones de acoso laboral, sexual y por razón de sexo de la US*, que se presentó en el Consejo de Gobierno de la Hispalense el pasado 23 de mayo. La denuncia por acoso sexual de 2014, fecha en la que ejercía como rector el actual consejero de Economía y Conocimiento, Antonio Ramírez de Arellano, terminó con un informe con medidas cautelares. El trabajador, al que se le aplicaron medidas de separación de su puesto de trabajo, recurrió esa decisión. «Se adoptan medidas correctoras por problemas de clima laboral. En vía judicial por desacuerdo con medidas correctoras», resume la Memoria. Además, tanto en 2016 como en lo que va de 2017 se han producido también en el seno de la institución dos denuncias por acoso laboral.

La vicerrectora de Servicios Sociales y Comunitarios, Ana López, informa de que el de 2014 se trató de «un caso en el que se adoptaron medidas de separación por un conflicto en el departamento. Lo que el comité -el Comité Técnico para la Prevención, evaluación e intervención en situaciones de acoso (CPEIA)- determinó es que había un conflicto que podía afectar a la salud laboral», por lo que decidió «separar los lugares de trabajo de las personas para que todo el mundo pudiera desarrollar su trabajo». López aclara que el hecho de «que se denunciara



La puerta de la calle San Fernando del Rectorado de la Universidad de Sevilla. / Txetxu Rubio

inicialmente como acoso sexual no quiere decir que se tipificara finalmente como tal». De hecho, puntualiza, «muchos de los temas de acoso sexual tienen que ver con la solicitud de relación de una persona con respecto a otra y una negativa. Han sido casos de ese tipo y todos se han resuelto».

El documento da a conocer también los datos sobre las intervenciones que ha realizado el CPEIA a petición de centros de la Universidad

El apunte

EL CASO DE SANTIAGO ROMERO, PUNTO DE INFLEXIÓN

Las posibles situaciones de acoso en la Universidad de Sevilla pasaron al primer plano en enero de este año, cuando el catedrático de la US y ex decano de la Facultad de Ciencias de la Educación, Santiago Romero, fue condenado a siete años de cárcel por abusar sexualmente de dos profesoras y una becaria de su departamento.

sin que haya mediado denuncia. En 2015, el comité actuó sobre un posible caso de acoso sexual y dos de acoso laboral. En 2016, acometió tres actuaciones, todas por sospechas de acoso laboral.

De las denuncias tramitadas, sólo una continúa «en investigación», y se trata de un caso de acoso laboral entre Personal Docente e Investigador (PDI), según las fuentes consultadas por este periódico. Del resto, en una se abrió un expediente discipli-

nario, otra es en la que el trabajador acudió a la vía judicial y las otras tres se cerraron «sin evidencias de acoso ni de conflicto interpersonal».

En el caso de las intervenciones del comité a petición de centros, en una hay un «proceso judicial por hurto (externo a la Universidad)»; en otra se abrió un expediente disciplinario; en otra se produjo «mediación por conflicto puntual», y las otras tres se resolvieron «sin evidencias de acoso ni de conflicto interpersonal».

La propia Universidad resumió la presentación de la memoria en un párrafo en el que agrupa las denuncias y las quejas: «Se han analizado 12 casos. Todos están resueltos, excepto uno que sigue en el proceso de investigación. De los casos analizados, en seis no se apreciaron evidencias de acoso ni de conflicto interpersonal. En dos casos se derivó a expediente disciplinario, en un caso se adoptaron medidas correctoras para mejorar el clima laboral y en otro caso se recurrió a un proceso de mediación». ■

Un instrumento en proceso de «mejora y evaluación»

FGP
SEVILLA

►La vicerrectora de Servicios Sociales y Comunitarios de la Universidad de Sevilla (US), Ana López, insiste al hacer balance del *Protocolo para la prevención, evaluación e intervención en situaciones de acoso laboral, sexual y por razón de Sexo* en que «las cosas han ido con normalidad. Hemos intentado difundirlo, que la comunidad universitaria sepa que tiene un recurso» en el que apoyarse ante situaciones de este tipo. López destaca además que «hemos presentado la memoria porque hay que evaluar el protocolo para ver las me-

jas posibles», porque «estamos en un proceso de mejora y evaluación».

Respecto al hecho de que el año pasado y en los meses que van de 2017 se hayan contabilizado un total de cuatro denuncias por acoso laboral, López comenta que «hay que tener en cuenta que el protocolo se aprueba en 2013 -en diciembre- y contempla una labor de prevención. Los procedimientos tardan en calar. Nosotros hemos puesto en marcha cursos y hemos intentado darle una difusión muy amplia para que la comunidad universitaria sepa que es un recurso que puede utilizar». De manera que, en opinión de la vi-

cerrectora, ese esfuerzo de difusión de la institución «ha ido calando» con el tiempo. Aunque hay que seguir trabajando. «A pesar del avance, tanto en materia de sensibilización como en la capacidad de intervención, que ha supuesto la aprobación en 2013 del Protocolo, los sucesos recientes han puesto de manifiesto la necesidad de su evaluación y una reflexión conducentes a la mejora de la eficacia en la respuesta de la Universidad en la prevención, intervención y protección de las personas que pudieran estar siendo víctimas de un trato indigno», insiste la Memoria. ■

Cocinar al vapor el pescado elimina toxinas

Investigadoras de la Universidad de Sevilla publicaron un estudio pionero en el que demuestran que cocinar al vapor el pescado de agua dulce reduce hasta un 26% la presencia de cilindropermopsina, una cianotoxina nociva para el organismo.

Cocinar al vapor el pescado elimina más toxinas que hirviéndolo



Un plato de pescado al vapor. (Pixabay)

- Este es el resultado de un estudio pionero en todo el mundo realizado por la **Universidad de Sevilla (US)**.
- Las cianotoxinas de la tilapia (pescado de agua dulce) se eliminan en un 26% si se cocinan al vapor y solo un 18% si es hervido.
- Es importante que el agua no se utilice después para realizar caldo, puesto que las toxinas se quedan en el agua tras cocinarlo.

EUROPA PRESS. 19.06.2017 - 18:36h

Un grupo de investigadoras del Área de Toxicología del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal de la [Universidad de Sevilla \(US\)](#) ha publicado un **estudio pionero en todo el mundo** en el que demuestran que cocinar al vapor el pescado de agua dulce durante más de dos minutos reduce hasta un 26% la presencia de cilindrospermopsina, una cianotoxina.

Sin embargo, con el hervido la disminución es menor (18%), con el consiguiente **aumento de riesgo para el consumidor**. Otra conclusión importante que se desprende de esta investigación es que estas biotoxinas, que son nocivas para el organismo, pasan al agua que se ha utilizado para cocinar.

Este estudio, que ha sido publicado en Food Control, una de las revistas de mayor impacto a nivel internacional de su área, se centra en una especie de pescado de agua dulce, la **tilapia**. En concreto, se ha analizado una cianotoxina denominada cilindrospermopsina.

"Las cianotoxinas son producidas por un grupo de bacterias denominadas **cianobacterias** que se desarrollan principalmente en aguas dulces. Son toxinas emergentes, de las que hoy día son necesarias investigaciones toxicológicas para poder llevar a cabo una **evaluación de los riesgos** que puede suponer su presencia en aguas y alimentos para el ser humano y el medio ambiente", explican las investigadoras principales del estudio, las catedráticas de Toxicología de la Universidad de Sevilla Ana María Cameán y Ángeles Jos. Además, participan las profesoras Ana Prieto, Remedios Guzmán-Guillen y Sara Maisanaba, del Grupo de Investigación en Toxicología.

En el estudio publicado se ha observado también que las concentraciones de esta cianotoxina después del cocinado **no tendrían consecuencias para la salud pública**, teniendo en cuenta la Ingesta Diaria Provisional establecida por la [Organización Mundial de la Salud \(OMS\)](#).

No se debería

"Nuestros resultados vienen a señalar que no es recomendable consumir pescado de agua dulce crudo, que hay que cocinarlo,

utilizar el agua del cocinado como caldo

mejor al vapor que hervido, durante un tiempo superior a los dos minutos y que **no se debería utilizar el agua del cocinado como caldo**, ya que al ser toxinas hidrosolubles, se transfieren desde el pescado al agua", señalan.

Regulación internacional

Las cianotoxinas pueden estar **presentes en alimentos vegetales** que hayan sido regados con aguas que las contengan, al igual que en cereales y en pescados y moluscos por contaminación acuática, por transferencia en la cadena alimenticia. Se ha demostrado que esta cianotoxina, **cada vez más presente a nivel mundial**, puede afectar a órganos como el hígado, riñón, corazón, intestinos, branquias y cerebro, entre otros, de animales. En humanos, los efectos por vía oral incluyen hepatoenteritis, dolor de cabeza, diarrea, deshidratación, daño renal, etcétera.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado recientemente un informe en el que se alerta de la **falta de estudios científicos** sobre la transferencia y bioacumulación de las cianotoxinas en pescados y otros alimentos de consumo, así como de la ausencia de una evaluación exhaustiva de su toxicidad.

"Es fundamental **seguir invirtiendo recursos** de investigación en esta línea, ya que se desconoce la exposición real de los consumidores y por tanto el riesgo", añade esta investigadora, que apunta además que están trabajando en la valoración de otras técnicas de cocinado como son el asado en plancha y microondas; en el estudio de cianotoxinas en vegetales, así como en estudios para caracterizar el propio **perfil toxicológico de estas toxinas**, siguiendo las recomendaciones de la Efsa.

Este proyecto de investigación está financiado por el [Ministerio de Economía y Competitividad](#) y cuenta también con fondos Feder.

Espectrómetro de masas híbrido

Este trabajo se ha llevado a cabo en estrecha colaboración con el Servicio General de Investigación de Espectrometría de Masas, ubicado en el Centro de Investigación, Tecnología e Innovación de la Universidad de Sevilla (Citius), donde además de la determinación de la toxina en pescado, mediante la **optimización de un método**, se han caracterizado los productos de degradación de la misma, como consecuencia de los tratamientos culinarios de hervido y cocción al vapor.

"Queríamos saber qué le ocurría a la toxina tras cocinar la muestra. Para ello utilizamos un **espectrómetro de masas híbrido** cuadrupolo-orbitrap capaz de adquirir a una resolución superior a 70.000 FWHM a m/z 200 acoplado a un cromatógrafo UHPLC. Esto nos permite **determinar la fórmula molecular** de los compuestos con una tolerancia menor 5 ppm", explica la investigadora Rocío Valderrama, del SGI de Espectrometría de Masas de la Universidad de Sevilla.

Síguenos en Facebook para estar informado de la última hora:

 Me gusta A Mónica de la Rosa y a 1 millón personas más les gusta esto.



Investigadoras de la US descubren como eliminar más cianotoxina del pescado

Lunes, 19 Junio 2017 14:50 Sevilla Actualidad

Me gusta

Twitter

G+1 0

Share



Las expertas aseguran que actualmente se desconoce la exposición real por consumo de alimentos a estas toxinas, las cuales pueden afectar a diferentes órganos y se pueden transferir al agua utilizada para cocinar.

Un grupo de investigadoras del Área de Toxicología del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal de la Universidad de Sevilla ha publicado un estudio pionero en todo el mundo en el que demuestran que cocinar al vapor el pescado de agua dulce durante más de dos minutos reduce hasta un 26% la presencia de Cilindrospermopsina, una cianotoxina. Sin embargo, con el hervido la disminución es menor (18%, con el consiguiente aumento de riesgo para el consumidor. Otra conclusión importante que se desprende de esta investigación es que estas biotoxinas, que son nocivas para el organismo, pasan al agua que se ha utilizado para cocinar.

Este estudio, que ha sido publicado en Food Control, una de las revistas de mayor impacto a nivel internacional de su área, se centra en una especie de pescado de agua dulce, la tilapia. En concreto se ha analizado una cianotoxina denominada Cilindrospermopsina.

"Las cianotoxinas son producidas por un grupo de bacterias denominadas cianobacterias que se desarrollan principalmente en aguas dulces. Son toxinas emergentes, de las que hoy día son necesarias investigaciones toxicológicas para poder llevar a cabo una evaluación de los riesgos que puede suponer su presencia en aguas y alimentos para el ser humano y el medio ambiente", explican las investigadoras principales del estudio, las catedráticas de Toxicología de la Universidad de Sevilla Ana María Cameán y Ángeles Jos. Además, participan las profesoras Ana I. Prieto, Remedios Guzmán-Guillen y Sara Maisanaba, del Grupo de Investigación en Toxicología.

En el estudio publicado se ha observado también que las concentraciones de esta cianotoxina después del cocinado no tendrían consecuencias para la salud pública, teniendo en cuenta la Ingesta Diaria Provisional establecida por la OMS. "Nuestros resultados vienen a señalar que no es recomendable consumir pescado de agua dulce crudo, que hay que cocinarlo, mejor al vapor que hervido, durante un tiempo superior a los dos minutos y que no se debería utilizar el agua del cocinado como caldo, ya que al ser toxinas hidrosolubles, se transfieren desde el pescado al agua".

Regulación internacional

Las cianotoxinas pueden estar presentes en alimentos vegetales que hayan sido regados con aguas que las contengan, al igual que en cereales y en pescados y moluscos por contaminación acuática, por transferencia en la cadena alimenticia. Se ha demostrado que esta cianotoxina, cada vez más presente a nivel mundial, puede afectar a órganos como el hígado, riñón, corazón, intestinos, branquias y cerebro, entre otros, de animales. En humanos, los efectos por vía oral incluyen hepatoenteritis, dolor de cabeza, diarrea, deshidratación, daño renal, etc.

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado recientemente un informe en el que se alerta de la falta de estudios científicos sobre la transferencia y bioacumulación de las cianotoxinas en pescados y otros alimentos de consumo, así como de la ausencia de una evaluación exhaustiva de su

toxicidad.

“Es fundamental seguir invirtiendo recursos de investigación en esta línea, ya que se desconoce la exposición real de los consumidores y por tanto el riesgo”, añade esta investigadora que apunta además que están trabajando en la valoración de otras técnicas de cocinado como son el asado en plancha y microondas; en el estudio de cianotoxinas en vegetales, así como en estudios para caracterizar el propio perfil toxicológico de estas toxinas, siguiendo las recomendaciones de la EFSA.

Este proyecto de investigación está financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad y cuenta también con fondos FEDER.

En colaboración con el CITIUS

Este trabajo se ha llevado a cabo en estrecha colaboración con el Servicio General de Investigación de Espectrometría de Masas, ubicado en el Centro de Investigación, Tecnología e Innovación de la Universidad de Sevilla (CITIUS), donde además de la determinación de la toxina en pescado, mediante la optimización de un método, se han caracterizado los productos de degradación de la misma, como consecuencia de los tratamientos culinarios de hervido y cocción al vapor.

“Queríamos saber qué le ocurría a la toxina tras cocinar la muestra. Para ello utilizamos un espectrómetro de masas híbrido cuadrupolo-orbitrap capaz de adquirir a una resolución superior a 70.000 FWHM a m/z 200 acoplado a un cromatógrafo UHPLC. Esto nos permite determinar la fórmula molecular de los compuestos con una tolerancia menor 5 ppm”, explica la investigadora Rocío Valderrama del SGI de Espectrometría de Masas de la Universidad de Sevilla.

Escribir un comentario

Sevilla Actualidad no se hace responsable de las opiniones vertidas por los lectores en los comentarios de los artículos. Además se reserva el derecho de eliminar comentarios que alberguen contenidos ofensivos o atenten contra los usuarios.

Nombre (requerido)

E-mail (requerido)

1000 simbolos



Refrescar

Enviar

JComments

También te interesa

- [Educación autoriza faltar a clase por la ola de calor](#)
- [Protestas contra el colapso en las Urgencias de los hospitales sevillanos](#)
- [Un grupo de internos intentan agredir al padre del bebé fallecido por malos tratos](#)
- [El calor permanecerá hasta el domingo](#)
- [Detenido por portar una navaja en el mismo parque en el que agredió a un hombre](#)

Cofinancia



JUNTA DE ANDALUCIA

apúntate al Boletín de SA

Nombre

Correo electrónico

[Términos y Condiciones](#)





Radio Sevilla

Secciones

QUIÉNES SOMOS PARRILLA FONOTECA RSS

UNIVERSIDAD SEVILLA

Cocinar al vapor elimina más cianotoxinas del pescado que el hervido

Es la conclusión a la que ha llegado un grupo de investigadoras del Área de Toxicología del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal de la Universidad de Sevilla



Grupo de investigadoras de la Universidad de Sevilla / Cadena SER



menú

Un grupo de investigadoras del Área de Toxicología del **Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal de la Universidad de Sevilla** ha publicado un estudio pionero en todo el mundo en el que demuestran que **cocinar al vapor el pescado de agua dulce durante más de dos minutos reduce hasta un 26% la presencia de Cilindrospermopsina**, una cianotoxina. Sin embargo, con el hervido la disminución es menor (18%, con el consiguiente aumento de riesgo para el consumidor. Otra conclusión importante que se desprende de esta investigación es que estas biotoxinas, que son nocivas para el organismo, pasan al agua que se ha utilizado para cocinar.

Este estudio, que ha sido publicado en **Food Control**, una de las revistas de mayor impacto a nivel internacional de su área, se centra en una especie de pescado de agua dulce, la tilapia. En concreto se ha analizado una cianotoxina denominada Cilindrospermopsina.

“Las cianotoxinas son producidas por un grupo de bacterias denominadas cianobacterias que se desarrollan principalmente en aguas dulces. Son toxinas emergentes, de las que hoy día son necesarias investigaciones toxicológicas para poder llevar a cabo una evaluación de los riesgos que puede suponer su presencia en aguas y alimentos para el ser humano y el medio ambiente”, explican las investigadoras principales del estudio, las catedráticas de Toxicología de la Universidad de Sevilla Ana María Cameán y Ángeles Jos. Además, participan las profesoras Ana I. Prieto, Remedios Guzmán-Guillen y Sara Maisanaba, del Grupo de Investigación en Toxicología.

En el estudio publicado **se ha observado también que las concentraciones de esta cianotoxina después del cocinado no tendrían consecuencias para la salud pública**, teniendo en cuenta la Ingesta Diaria Provisional establecida por la OMS. “Nuestros resultados vienen a señalar que no es recomendable consumir pescado de agua dulce crudo, que hay que cocinarlo, mejor al vapor que hervido, durante un tiempo superior a los dos minutos y que no se debería utilizar el agua del cocinado como caldo, ya que al ser toxinas hidrosolubles, se transfieren desde el pescado al agua”.

Regulación internacional

Las cianotoxinas pueden estar presentes en alimentos vegetales que hayan sido regados con aguas que las contengan, al igual que en cereales y en pescados y moluscos por contaminación acuática, por transferencia en la cadena alimenticia. Se ha demostrado que **esta cianotoxina, cada vez más presente a nivel mundial, puede afectar a órganos como el hígado, riñón, corazón, intestinos, branquias y cerebro, entre otros, de animales. En**

menú

La **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria** (EFSA) ha publicado recientemente un informe en el que se alerta de la falta de estudios científicos sobre la transferencia y bioacumulación de las cianotoxinas en pescados y otros alimentos de consumo, así como de la ausencia de una evaluación exhaustiva de su toxicidad.

“Es fundamental seguir invirtiendo recursos de investigación en esta línea, ya que se desconoce la exposición real de los consumidores y por tanto el riesgo”, añade esta investigadora que apunta además que están trabajando en la valoración de otras técnicas de cocinado como son el asado en plancha y microondas; en el estudio de cianotoxinas en vegetales, así como en estudios para caracterizar el propio perfil toxicológico de estas toxinas, siguiendo las recomendaciones de la EFSA.

Este proyecto de investigación está financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad y cuenta también con fondos FEDER.

En colaboración con el CITIUS

Este trabajo se ha llevado a cabo en estrecha colaboración con el Servicio General de Investigación de Espectrometría de Masas, ubicado en el **Centro de Investigación, Tecnología e Innovación de la Universidad de Sevilla (CITIUS)**, donde además de la determinación de la toxina en pescado, mediante la optimización de un método, se han caracterizado los productos de degradación de la misma, como consecuencia de los tratamientos culinarios de hervido y cocción al vapor.

“Queríamos saber qué le ocurría a la toxina tras cocinar la muestra. Para ello utilizamos un espectrómetro de masas híbrido cuadrupolo-orbitrap capaz de adquirir a una resolución superior a 70.000 FWHM a m/z 200 acoplado a un cromatógrafo UHPLC. Esto nos permite determinar la fórmula molecular de los compuestos con una tolerancia menor 5 ppm”, explica la investigadora Rocío Valderrama del SGI de Espectrometría de Masas de la Universidad de Sevilla.

Comentarios

Universidad Sevilla

Cocina andaluza

Sevilla

Cocina regional

+

ANDALUCÍA.-Sevilla.- Investigadoras de la US concluyen que cocinar al vapor elimina más cianotoxinas del pescado que el hervido

SEVILLA, 19 Jun. (EUROPA PRESS) -

Un grupo de investigadoras del Área de Toxicología del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal de la Universidad de Sevilla (US) ha publicado un estudio pionero en todo el mundo en el que demuestran que cocinar al vapor el pescado de agua dulce durante más de dos minutos reduce hasta un 26 por ciento la presencia de cilindrospermopsina, una cianotoxina.

Sin embargo, con el hervido la disminución es menor (18%), con el consiguiente aumento de riesgo para el consumidor. Otra conclusión importante que se desprende de esta investigación es que estas biotoxinas, que son nocivas para el organismo, pasan al agua que se ha utilizado para cocinar.

Este estudio, que ha sido publicado en Food Control, una de las revistas de mayor impacto a nivel internacional de su área, se centra en una especie de pescado de agua dulce, la tilapia. En concreto, se ha analizado una cianotoxina denominada cilindrospermopsina.

"Las cianotoxinas son producidas por un grupo de bacterias denominadas cianobacterias que se desarrollan principalmente en aguas dulces. Son toxinas emergentes, de las que hoy día son necesarias investigaciones toxicológicas para poder llevar a cabo una evaluación de los riesgos que puede suponer su presencia en aguas y alimentos para el ser humano y el medio ambiente", explican las investigadoras principales del estudio, las catedráticas de Toxicología de la Universidad de Sevilla Ana María Cameán y Ángeles Jos. Además, participan las profesoras Ana Prieto, Remedios Guzmán-Guillen y Sara Maisanaba, del Grupo de Investigación en Toxicología.

En el estudio publicado se ha observado también que las concentraciones de esta cianotoxina después del cocinado no tendrían consecuencias para la salud pública, teniendo en cuenta la Ingesta Diaria Provisional establecida por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

"Nuestros resultados vienen a señalar que no es recomendable consumir pescado de agua dulce crudo, que hay que cocinarlo, mejor al vapor que hervido, durante un tiempo superior a los dos minutos y que no se debería utilizar el agua del cocinado como caldo, ya que al ser toxinas hidrosolubles, se transfieren desde el pescado al agua", señalan.

REGULACIÓN INTERNACIONAL

Las cianotoxinas pueden estar presentes en alimentos vegetales que hayan sido regados con aguas que las contengan, al igual que en cereales y en pescados y moluscos por contaminación acuática, por transferencia en la cadena alimenticia. Se ha demostrado que esta cianotoxina, cada vez más presente a nivel mundial, puede afectar a órganos como el hígado, riñón, corazón, intestinos, branquias y cerebro, entre otros, de animales. En humanos, los efectos por vía oral incluyen hepatoenteritis, dolor de cabeza, diarrea, deshidratación, daño renal, etcétera.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado recientemente un informe en el que se alerta de la falta de estudios científicos sobre la transferencia y bioacumulación de las cianotoxinas en pescados y otros alimentos de consumo, así como de la ausencia de una evaluación exhaustiva de su toxicidad.

"Es fundamental seguir invirtiendo recursos de investigación en esta línea, ya que se desconoce la exposición real de los consumidores y por tanto el riesgo", añade esta investigadora, que apunta además que están trabajando en la valoración de otras técnicas de cocinado como son el asado en plancha y microondas; en el estudio de cianotoxinas en vegetales, así como en estudios para caracterizar el propio perfil toxicológico de estas toxinas, siguiendo las recomendaciones de la Efsa.

Este proyecto de investigación está financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad y cuenta también con fondos Feder.

Este trabajo se ha llevado a cabo en estrecha colaboración con el Servicio General de Investigación de Espectrometría de Masas, ubicado en el Centro de Investigación, Tecnología e Innovación de la Universidad de Sevilla (Cítius), donde además de la determinación de la toxina en pescado, mediante la optimización de un método, se han caracterizado los productos de degradación de la misma, como consecuencia de los tratamientos culinarios de hervido y cocción al vapor.

"Queríamos saber qué le ocurría a la toxina tras cocinar la muestra. Para ello utilizamos un espectrómetro de masas híbrido cuadrupolo-orbitrap capaz de adquirir a una resolución superior a 70.000 FWHM a m/z 200 acoplado a un cromatógrafo UHPLC. Esto nos permite determinar la fórmula molecular de los compuestos con una tolerancia menor 5 ppm", explica la investigadora Rocío Valderrama, del SGI de Espectrometría de Masas de la Universidad de Sevilla.

© 2017 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.

La Universidad de Sevilla se sitúa en el puesto 316 en 'reputación académica' en el Ranking QS

P.R. Sevilla 14 JUN. 2017 | 19:13

La Universidad de Sevilla se sitúa en el puesto 316 en el indicador 'reputación académica' del ranking QS - WorldUniversity Rankings -, que acaba de publicar sus resultados para el periodo 2017-2018. El 'QS' es uno de los rankings internacionales universitarios con más difusión y relevancia mundial y actualmente publica cinco rankings. Los datos del último informe hacen referencia al ranking general, en el que participan 916 universidades.

Es un ranking de los denominados sintéticos, donde la información que caracteriza a las universidades se sintetiza, a través de una serie de indicadores, en una única puntuación global que se utiliza para realizar la ordenación de las universidades. Es un ranking que parcialmente relativiza en base al tamaño de las instituciones, sólo el 50% de los indicadores están normalizados.

Se evalúa a las universidades utilizando seis indicadores que valoran el impacto de la investigación, la calidad de la enseñanza, la internacionalización, la reputación académica mundial y la reputación para empresas contratantes de sus alumnos. En el indicador relativo a la reputación académica la Universidad de Sevilla ocupa el puesto 316, situándose en la horquilla 401 en el resto de indicadores.

Respecto a la posición de la Universidad de Sevilla dentro de las universidades españolas, se muestra que mantiene la posición 15, al igual que en la anterior edición, aunque destacando que la valoración de la US en la reputación académica está por encima de la media.

Los datos de los indicadores se obtienen mediante tres formas: encuestas que miden la reputación académica y la calidad profesional de los egresados (50%); A través de la página de SCOPUS se obtienen los datos de investigación (Citas que recibe cada profesor/total profesores); Datos proporcionados por las universidades (Profesores/alumnos, Docentes Internacionales/Nacionales y Estudiantes Internacionales/Nacionales).



▶ 20 Junio, 2017

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Bodas de plata de la promoción 1987-1992 de Económicas

Veinticinco años después de licenciarse en Economía, la Facultad de Economía de la Universidad de Sevilla ha acogido la conmemoración de las bodas de plata de la promoción 1987-1992. El acto académico fue presidido por el vicedecano de Estudiantes y Egresados, el profesor Antonio Navarro, en representación de la decana. La celebración finalizó con la imposición de la beca de los veinticinco años con el color naranja que representa académicamente a los estudiantes.



ABC

Escuela Universitaria de Osuna

La Escuela Universitaria de Osuna, una opción para formarse como profesional de la enseñanza

El centro oferta los grados de Educación Infantil y Primaria y un máster de profesorado

El Correo OSUNA

▶ No cabe duda de que la profesión de maestro de Infantil y Primaria es una de las más vocacionales que existen. La Escuela Universitaria de Osuna es consciente de ello y oferta el grado en Educación Infantil y el de Educación Primaria. Además, en este centro adscrito a la Universidad de Sevilla, se puede cursar el conocido como MAES, Máster oficial en profesorado de ESO, Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de idiomas.

Los profesionales de Educación Infantil que se forman en la Escuela Universitaria de Osuna están preparados para acompañar a los niños de entre 0 y 6 años en su proceso evolutivo. Los alumnos de este grado adquieren capacidades para conducir y potenciar algunos aspectos que se forman en estas tempranas edades; estructuras básicas del pensar, los afectos, la motricidad, relaciones interpersonales, comunicación, etc. Paralelamente, los futuros maestros de Educación Infantil aprenden a detectar y eliminar carencias o barreras que a corto plazo podrían tener efectos



Alumnos de educación infantil y primaria en una actividad de fomento de la lectura para niños. / El Correo

muy negativos en el desarrollo de los pequeños en las siguientes etapas de su aprendizaje.

Los estudios de grado en Educación Primaria proporcionan competencias a los futuros maestros para que sean capaces de aportar a sus alumnos una educación que permita afianzar su desarrollo personal, sentar las bases de su futuro

adquirir habilidades culturales básicas -como la expresión y comprensión oral-, lectura, escritura y cálculo, entre otras. Tangencialmente, los alumnos del centro aprenden a potenciar las habilidades sociales y hábitos de trabajo de los más pequeños. Con estos conocimientos teóricos, el futuro profesional de la ense-

ñanza cuenta con una doble formación: como educador actúa de guía y facilitador del aprendizaje y como tutor, detecta y también actúa sobre situaciones que puedan afectar al desarrollo o bienestar de los más pequeños.

Junto a estos conocimientos teóricos, los futuros profesionales de la enseñanza reali-

zan prácticas con alumnos de educación infantil y primaria. Un ejemplo de estas actividades de innovación docente ha sido la celebración del Día del Libro, en el que cientos de alumnos de diversos centros de Osuna, acudieron al edificio de la antigua Universidad para realizar actividades organizadas por alumnos del centro. Además, en ambos grados se aplican los desdoblados de grupos, una metodología docente que permite la enseñanza individualizada, con lo que el profesorado puede atender mejor las necesidades específicas de cada alumno.

Los estudiantes de la Escuela Universitaria de Osuna tienen también la posibilidad de adquirir un nivel de idiomas B1 -indispensable para obtener el título de grado- en el Instituto de Idiomas de la Universidad de Sevilla con sede en el centro. Pueden optar a cursar francés, inglés o alemán. Esto, unido a la posibilidad de estudiar un curso en el extranjero gracias al programa Erasmus, amplía considerablemente las posibilidades de que el alumno desarrolle su carrera profesional en el marco europeo. ■



El vistazo



M.J. LÓPEZ OLMEDO

FARMACIA

Entrega de premios de la Fundación Avenzoar

La Fundación Farmacéutica Avenzoar celebró ayer su XXXIII aniversario con una serie de actos en el **Paraninfo de la Universidad de Sevilla**. Además de la lección magistral del doctor Alfonso Pleguezuelo sobre José Gestoso y la cerámica de Triana se entregaron los premios y distinciones a los autores destacados por su obra científica, labor profesional, laboratorio y trabajo periodístico.



SEGUNDO AUTO DE LA AUDIENCIA

Los altos cargos solo serán juzgados una vez en el caso ERE

ABC SEVILLA

La Audiencia de Sevilla ha reiterado que un ex alto cargo de la Junta de Andalucía debe ser juzgado solo una vez en el caso de los ERE y no varias veces por cada ayuda concedida.

En un auto notificado por la sección séptima de la Audiencia, al que tuvo acceso Efe, el tribunal se pronuncia por segunda vez dando la razón a Jacinto Cañete, ex director general de Idea, la empresa pública que pagaba las ayudas.

En este caso, la Audiencia ha dado la razón a Cañete en el recurso que su abogado, Juan Carlos Alférez, presentó por una ayuda de 30.000 euros concedida en 2008 por la Junta de Andalucía a la **Universidad de Sevilla**.

El 4 de mayo, el mismo tribunal ya se pronunció a favor de Cañete por otra ayuda de 880.000 euros a Bética Industrial, y ahora reitera que fue procesado en la pieza política de los ERE, también denominada del procedimien-

to específico, por firmar 124 convenios para conceder ayudas.

Ante la duplicidad de procesos, «la solución jurídica que entendemos más adecuada debe ser la de dejar sin efecto la dirección del procedimiento contra el señor Cañete en esta causa», indica la Audiencia antes de explicar que la ayuda a la Universidad está comprendida en la acusación que se le hizo en la pieza política de los ERE.

Esta decisión de la Audiencia podría ser una vía para que los ex altos cargos de la Junta de Andalucía acusados en la pieza política de los ERE sean enjuiciados solo una vez y no en distintas piezas separadas. En la pieza política de los ERE hay 22 acusados.



Sevilla

ANTONIA MARÍA CHICO PRESENTA 'BALTINE LA HIJA DE VELVUR', UNA NUEVA ENTREGA DE SU TRILOGÍA



La abogada y escritora gaditana, afincada en Sevilla, Antonia María Chico, ha presentado en la Casa de la Provincia de la Diputación de Sevilla, una nueva entrega de su trilogía, que gira en torno a un personaje principal: *Velvur el druida*, con el que ha conseguido el **Premio al Valor Literario de la Universidad de Sevilla en 2015**, por lo que los aficionados a la literatura fantástica están de enhorabuena. Se trata de la esperada segunda parte, titulada *Baltine, la hija de Velvur*, una obra que da continuidad a la saga que ya ha cautivado a miles de lectores y que consolida, así, una manera de entender la lectura, que alcanza a todas las edades, por la universalidad de los temas tratados en la trama. Antonia María Chico ha presentado su novela junto a Miriam Díaz, concejala de Sevilla; Juan Manuel Domouso, ex concejal de Cultura de Castilleja de la Cuesta, y Álvaro de Armiñán, director de cine.



► 20 Junio, 2017

Alejandro Luque
SEVILLA

La cultura en Sevilla no cierra por vacaciones. Teatro, cine, música, arte y demás disciplinas encontrarán su espacio gracias a los múltiples programas estables que verano tras verano llenan la oferta de la ciudad, con convocatorias para todos los gustos y todos los bolsillos.

Un clásico de estas citas estivales es el programa 21 grados del Cicus, que arrancó el día 14 con la inauguración de la exposición *Albino*, de Ana Palacios. También se inaugurará el día 27 la muestra *Les habitants*, con imágenes del documentalista Raymond Depardon realizadas mientras filmaba su última película.

Por otro lado, la música estará pendiente en este ciclo con las *Noches de shoegaze y neopsicodelia* y la actuación de cuatro grupos: Celica XX (Madrid), My Expansive Awareness (Zaragoza), Blacanova (Sevilla) y MonteTerror (Almería).

// El ciclo 21 grados brinda sus 'Noches de shoegaze y neopsicodelia'

Además, el ciclo se completará con una programación de *Cine y Psicodelia* con títulos como *Jubilee*, de Derek Jarman o *Cabeza borradora* de David Lynch.

21 Grados también da cabida al teatro, con la compañía La Teta Calva y su *Sin drhomo*, Trueba&Trueba y su *Intemperie*, entre otros. Por su parte, la danza estará representada por *Farruca del extrarradio*, a partir de un proyecto de Pedro G. Romero. En cuanto al cine, se podrán ver filmes como *Nacido en Siria*, de Hernán Zin, o *El maquinista de la General* de Buster Keaton, entre muchos otros. El Cicusdoc, dedicado al documental, contará con *Olmo and the Seagull*, de Petra Costa y Lea Glob, o *La sal de la tierra*, de Wim Wenders y Juliano Ribeiro Salgado.

Y aún hay más: música contemporánea con el VIII Festival Zahir Ensemble, dedicado este año a la figura del compositor francés Pierre Boulez, sin olvidar el concierto del Día Internacional de Música de mañana miércoles y el jueves, en el que se podrá escuchar el trabajo del taller de rock y de jazz del Cicus.

No podemos olvidar tampoco otro clásico -doce años de vida- como Nocturama, que viene celebrando durante la segunda quincena de ju-



Imagen de archivo de una actuación del ciclo Noches en los Jardines del Alcázar, en concreto del grupo Axabeda. / El Correo

La Cultura también camina en chanclas

Programación de verano. La música, el cine, el teatro y el arte no cierran por vacaciones en Sevilla. Aquí resumimos algunas de las ofertas estivales más tentadoras para los meses que vienen

nio seis conciertos dobles en el Casino de la Exposición: ya pasaron por allí All La Glory y Capsula el 14, y Las Janes y Novedades Carminha el 15. Esta semana actúan Fiera y Atom Rhumba el 22, y La BIG Rabia y Josele Santiago el 23; la última del mes, Niños Mutantes y Música Prepost el 28, y Lidia Damunt con Kumbia Queens el 29.

Otro tradicional emplazamiento, como es el Centro Andaluz de Arte Contemporáneo (CAAC), acaba de cele-

brar su ciclo de conciertos conmemorativos del 25 aniversario de la Expo, con actuaciones de Los Secretos, Coque Malla, Nacha Pop y Juan Perro.

Este jueves 22 la Orquesta Sinfónica de Triana interpretará una selección de las mejores bandas sonoras de la historia del cine. Por su parte, el Día de la Música contará el próximo día 24 con Futuro Terror, Tigres Leones, Space Surimi, The Bucket Hats, Industrias 94, Ramona,

Kindata, Everything that can be invented y Zerocabrera. Un día antes, tendrá su momento Leiva, cantante del popular dúo Perezza.

El 1 de julio tendrá lugar asimismo en el antiguo Monasterio de la Cartuja la segunda edición del *Spring Music Day*, en el que participarán Vurro -primer concierto en Sevilla-, Escuelas Pías, Hardcote Ukelele, Juani Misterfly presentando X+M y DJ Fantasma. Y para el resto del verano proyecta el ciclo Pop

CAAC, con propuestas como Bombino, Pájaro, Jay-Jay Johanson, Jaime Urrutia, Bebe, Dogo y los Mercenarios, Naja Naja, Guadalupe Plata, Zaguán, Alex O'Dogherty & La Bizarretería, Los Labios y Danza Invisible, entre otros. Un programa que se extiende desde el 29 de junio hasta el 9 de septiembre.

Un año más se celebran también las Noches en los Jardines del Alcázar, que esta misma semana va a ver desfilar por su escenario a Tamal



► 20 Junio, 2017



El cantante Mikel Erentxun actuará en agosto en el ciclo 'Live in the roof'. / Javier Díaz



Fotograma de 'Cabeza borradora', filme de David Lynch, que se proyectará en el Cicus. / El Correo

Hot Band, Sheela Na Gig, trío Pleyel, María Terremoto y Diego Villegas Trío, entre otros. A lo largo del mes de julio habrá actuaciones de otras formaciones como Barroco Súbito, Minha Lua, Quique Bonal y Kid Carlos, Samarcanda, Mawwal, Nomad trio, La Banda Morisca o Chez Luna. Muchos de ellos repetirán también en agosto, compartiendo calendario con gente como Cuarteto Carreño, Elcurarajo, Les Cordes Basses, Chiqui Cienfuegos Trío, Gema Caballero o Zarruk, entre otros.

El Estadio Olímpico de la Cartuja abrirá sus puertas el día 24 de junio a la copla de Isabel Pantoja. Un día antes, en el mismo espacio, David Bisbal brindará los temas de su disco *Hijos de la mar* junto a otros éxitos, mientras que en el Auditorio Rocío Jurado, el dúo Gemeliers hará lo propio presentando su tercer trabajo discográfico, titulado *Gracias*. En un formato más íntimo, el ciclo 43 Live in the roof acogerá en el Hotel Inglaterra en fechas próximas recitales de figuras como Javier Ruibal, L.A., Revólver o Mikel Erentxun.



Patricia Guerrero, en un ensayo de 'Catedral'. / Pepo Herrera

Y cómo no, hay que anotar en la agenda el Festival Internacional de Danza de Itálica, que del 30 de junio al 15 de julio abarcará dos escenarios: el Teatro Romano y el Monasterio de San Isidoro del Campo. En el primero, con un aforo de 774 espectadores, estarán *Aterballetto*, con su producción *Golden Days*; el Ballet Nacional de Letonia con la suite de *El*

// Mikel Erentxun y Revólver actúan en el Hotel Inglaterra

Corsario y el acto segundo de *Giselle*; la compañía de Hervé Koubi con *Ce que le jour doit à la nuit*; la compañía de Patricia Guerrero, premiada en las dos últimas ediciones de la Binal de Flamenco de Sevilla, que lleva a la villa romana el espectáculo ganador del Giraldillo en la última edición: *Catedral*. Y por último, la danza urbana con la compañía Gsus Villaú y el montaje *Ethnicity*.

En San Isidoro del Campo

se podrá ver el *Tratado de sueños de andar por casa* de Raquel Madrid y Javier Vila; el *Miserere de La Phármaco*; Laguilda Obscénica con Offlimits y la compañía Excéntrica Producciones e Isabel Vázquez con *La maldición de los hombres malboro*.

Tampoco se puede olvidar la amplia oferta expositiva de la ciudad para estos calurosos meses, que va desde *Chto Delat* en el CAAC, las tituladas 1975 - 1992, *Arte y cultura en torno a 1992* o la retrospectiva de Gerardo Delgado (*Aprender de todas las cosas*), a la dedicada a Anglada Camarasa en el Caixaforum, pasando por *Fantasy Park* de Dhani Barragán en Diwap Gallery, en calle feria.

Todo lo dicho es, no obstante, lo más destacado de una programación que se completa con las aportaciones de otras instituciones públicas y privadas, de tal modo que frente a las altas temperaturas se recomienda beber abundante líquido y buscar algún espacio, preferiblemente con aire acondicionado, donde uno pueda refrescarse el espíritu a la sombra del arte. ■



► 20 Junio, 2017

RAÚL FRUTOS. INTEGRANTE DE CRUDO PIMENTO

Blas Fernández SEVILLA

Debutante en 2013 con un álbum de título homónimo, el dúo murciano Crudo Pimento, integrado por Raúl Frutos e Inma Gómez, se destapó desde primera hora como una atractiva anomalía en la escena nacional que, no obstante, prolongaba la pulsión experimental de cierto rock subterráneo español (apunte, por ejemplo, nombres como 713avo Amor, Mar Otra Vez o Vamos a Morir). *Fania Helvete* (2015) revalidó esa impresión demostrando que sus cruces imposibles de géneros y estilos –folclores de cualquier punto del planeta pasados por un filtro de rock malsano– estaban ahí para cautivar la atención del oyente inquieto (y, probablemente, también para hacer huir al resto). Su último trabajo, el fenomenal *Teleiste Mouska*, publicado este mismo año, ahonda en esa vía con resultados sorprendentes. Mañana lo presentan en Sevilla dentro de los actos programados con motivo del Día Internacional de la Música.

–Uno de los rasgos más llamativos de Crudo Pimento es el uso de instrumentos fabricados por usted. ¿Es lútier profesional?

–No, no... Soy un lútier cacharrero. Nunca me he dedicado a fabricar instrumentos, venderlos y ganarme la

“Es una maravilla tener acceso a cualquier lugar del mundo y poder picar de cualquier música”

vida con ello. He tenido acceso a las herramientas y a los materiales y los he hecho para mí, para mi uso personal. Después de vernos con Crudo Pimento hay gente que se ha interesado, *oye, ¿pero esto qué es? Me gustaría tener uno*. Pero no es mi *business*. Lo que pretendemos al crear instrumentos es conseguir ciertos timbres.

–¿Cómo arrancó la historia de Crudo Pimento?

–Yo llevo toda la vida tocando, igual en bandas de *hardcore* que en cuadrillas huertanas. Para Inma sí ha sido su primera formación. De hecho, ella no había tocado nunca ningún instrumento. Crudo Pimento nació del encuentro entre los dos. Vi que Inma tenía potencial, que además era una gran melómana, y le comenté si le apetecía probar a tocar esos instrumentos raros que estaba fabricando. Desde la más pura intuición, que era lo que me interesaba. No quería músicos profesionales. A veces los músicos profesionales pueden llegar a contaminar la música con su técnica, con sus *tics* artificiales.

–¿Partían ya entonces con una intencionalidad experimental?

–La intención era pasarlo bien. No había ningún planteamiento sesudo, ningún posicionamiento estético o artístico claro. Fue un proceso

● El dúo murciano de rock experimental celebra mañana **en el Cicus** el Día Internacional de la Música

“Como se suele decir, o nos amas o nos odias”



Raúl Frutos e Inma Gómez, componentes de Crudo Pimento, en una imagen promocional para 'Teleiste Mouska'.

muy natural. Sólo pretendíamos hacer música e intentar darle vida a esos cacharros que yo había creado. A posteriori, sí se pueden sacar lecturas, todas las que queramos: la mezcla de músicas, de la tradicional al *black metal*...

–Entonces, los instrumentos fabricados por usted han definido no sólo el sonido, sino también el estilo Crudo Pimento...

–Podría ser, sí. Pero la nuestra es una búsqueda de timbres que en el fondo son antiguos. Algunos de los instrumentos vienen de tradiciones como el mento jamaicano. Lo que intentamos es poner al día esos timbres y encontrar formas musicales actuales, del siglo XXI. Así que su-

pongo que sí, que tienen mucho que ver en el sonido de la banda. Incluso en el último disco, donde quizás nos hayamos ido algo más hacia la experimentación electrónica, siguen estando presentes.

–Su mezcla sin límites de géneros y estilos parece un caso claro de melomanía...

–Claro, todo viene de ahí, y sin eso no tendría sentido. Hacemos la música que nos gustaría escuchar. Por ejemplo, qué buen encuentro sería el de una cuadrilla de música tradicional boricua con una banda noruega de *black metal*. Qué interesante sería... Pues como eso nunca se va a dar, lo hacemos nosotros. Son fantasías musicales, si se quiere,

disparatadas; pero si nosotros tenemos la oportunidad de propiciarlas, ¿por qué no?

–¿Escarban en el folclore con ánimo investigador?

–Sí, pero como decía antes, tampoco es algo sesudo, académico. Nos encanta leer sobre música y tratar a fondo los temas en los que nos metemos. Por ejemplo, hemos investigado bastante sobre el mento. Pero en ningún caso diríamos que somos etnomusicólogos, sería pretencioso por nuestra parte.

–Los folclores se han sedimentado a lo largo de los siglos. Cuando irrumpe internet, ese proceso se trastoca. ¿Y ahora qué?

–Sí, son cruces aparentemente im-

posibles, pero se dan. Gracias a las redes, a la técnica, a la magia de la información, se dan. Y puedes pegar, puedes encolar y aquí no ha pasado nada. El resultado, a veces, es satisfactorio para quien lo escucha. Para mí es una maravilla tener acceso a cualquier lugar del mundo en cualquier momento y poder picar de cualquier música, de cualquier archivo.

–Otro sugerente detalle de *Teleiste Mouska*: todas las letras están improvisadas.

–Sí, en este disco sí. Y algunas de ellas a modo de *cadáver exquisito*, cogiendo una letra, sentándome a grabar, cortando la grabación y al día siguiente, sin recordarla, pinchando en el mismo punto y continuando con esa improvisación. Digamos que para nosotros era importante ver qué salía de esa inmediatez lírica. Hay algo últimamente en la música que no me agrada, y es el refinamiento o el pulido de las letras, esa acabado poético que al final quita naturalidad a la música e intencionalidad al mensaje que querías transmitir. Así que improvisamos, repetizamos esas letras, que es un modo de entroncar con la tradición musical murciana.

–El repentismo llega a América, y en particular a Cuba, vía inmigración. La influencia cubana en la moderna música jamaicana está más que documentada. De

“Hacemos fantasías musicales, si se quiere, disparatadas, pero como nosotros podemos propiciarlas...”

los *soundsystem* jamaicanos salen algunos de los personajes que luego van a dar forma al *rap* en el Bronx. Resulta, cuanto menos, curioso...

–Es lo mismo que en el flamenco: todo es un camino de ida y vuelta; si no lo hay, si no se encuentra con músicas de otras partes del mundo, no va a evolucionar. El *rap* tiene mucho de esa improvisación. Eso es enriquecedor e importante. Y digno de estudio. Habría que seguir el rastro de esos repentistas que viajaron a América. Son cosas que nos apasionan. Y cada vez tendemos más a ello: que musicalmente y líricamente las cosas vengan de ese golpe de improvisación.

–¿Cuál ha sido la reacción más extrema por parte del público en un concierto de Crudo Pimento?

–Como se suele decir, o nos amas o nos odias. Hay gente que se queda como gatos asustados, mirándonos, o gente que enloquece y hasta baila pogo, lo cual, viniendo del *hardcore*, es maravilloso. Y gente que se va, incluso ofendida. Bueno, en eso consiste, en provocar reacciones extremas.

► **Crudo Pimento** actúa mañana a las 21:30 en el Cicus (Madre de Dios, 1). Entradas a 6 euros (3 euros para la comunidad universitaria)



► 20 Junio, 2017

«Hacemos la música que nos gusta, toda junta y de golpe»

El dúo murciano Crudo Pimiento lleva este miércoles su propuesta al Cicus por el 'Día de la Música'

Horacio Raya
SEVILLA

► Nada mejor para celebrar el Día de la Música que dejarse llevar por ella, literalmente, en el sentido de arrastrar. Y ese es el ánimo con el que conviene acudir este miércoles -a partir de las 21.30 horas- al Cicus (Centro de Iniciativas Culturales de la Universidad de Sevilla), que propone para esta efeméride la actuación del irreverente, inclasificable e imprevisible dúo murciano Crudo Pimiento, que presentan en Sevilla su tercer álbum, *Teleiste Mouska*, publicado en marzo con Everlasting Records.

Raúl Frutos e Inma Gómez son los integrantes de una de las formaciones más atípicas del panorama español, capaz de aunar cumbia, blues, grindcore, copla o death metal: «Como melómanos siempre nos han surgido preguntas del tipo '¿Cómo sonaría una cuadrilla tradicional de música boricua intentando tocar black metal en Oslo?'. Siempre decimos que hacemos la música que nos gustaría escuchar, toda junta y de golpe», afirman.

Con tres álbumes oficiales más dos de descartes, el dúo tiene fama de incontinencia compositiva: «A veces encontramos un hilo conductor y conceptual entre las toneladas de música que vamos generando día a día. Tenemos el estudio montado en el salón del pequeño apartamento en el que vivimos, lo que puede llegar a ser peligroso y acabar con la salud. Nunca hay hora para cortar con el trabajo de la grabación y experimentación».

El empleo de instrumentos inusuales y la improvisación son marcas de la casa y llevan a que se les defina como *experimentales*, etiqueta que no les molesta, aunque matizan: «Si no se puede tarrear, silbar o canturrear -casi a modo de canción infantil- la música, incluso la

más áspera y difícil, se convierte en algo que puedes tener que explicar sesudamente. En este momento puede perder esa conexión con lo ancestral y con la necesidad de expresión artística, digamos popular, del ser humano y se convierte en algo casi académico, elevado y reservado a una élite».

Más incómodos se sienten con el término fusión: «Nunca nos ha gustado mucho esa palabra, de entrada nos suena a algo que tienes que forzar para que empaste. Por ejemplo, si dices fusión, a nivel de música española, lo primero que nos viene a la mente es la apasionante escena, que amamos, de la fu-

// Raúl Frutos e Inma Gómez se atreven con casi todo: de la copla al 'death metal'

sión de rock y flamenco en los 70. Creemos que, ahora mismo, este camino está en vía muerta, llevamos muchos años arrastrando la sombra del *Omega*, muchos refritos y vueltas alrededor de esta obra maestra. Es el momento de dejar envejecer tan magna obra con dignidad y buscar caminos nuevos ciertamente inexplorados, siempre partiendo de la pureza y la tradición», añaden con toda la razón del mundo.

Ellos, a su bola, prefieren indagar por senderos extremos, mezclando por ejemplo una copla como *La hija de Juan Simón* con elementos de blues y voces que parecen sacadas de un disco de Pantera. Y no temen toparse con actitudes reaccionarias: «Entendemos perfectamente el que parte del público no entienda e incluso le abomine lo que hicimos con una de nuestras canciones favoritas de siempre; tengo que decir que se hizo desde el máximo



Raúl Frutos e Inma Gómez integran el irreverente dúo murciano Crudo Pimiento. / Javier Rosa

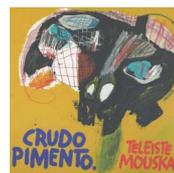
El disco

EL CAMINO A LA VANGUARDIA PASA POR LA RETAGUARDIA

Teleiste Mouska, tercer disco del dúo, puede parecer en una primera escucha el trabajo más accesible de Crudo Pimiento. También ellos lo creyeron: «Cuando entregamos el máster pensábamos sinceramente que por primera vez habíamos hecho algo parecido a un disco comercial, pero las opiniones del público nos han hecho ver que no es así», exponen antes de fraguar una reflexión: «Aunque somos devotos de la escena *avant garde* y experimental, siempre hemos pensado que en ella se peca de ida y vuelta y vuelta a ir de la tradición musical afroamericana», cuentan los murcianos. ■

y sencillas del día a día es casi una necesidad humana, no entendemos la vanguardia sin tener presente la tradición y el uso y sentido mismo que ésta tiene en la vida cotidiana del ser humano. A la vanguardia por la retaguardia».

En esa línea experimental, este disco incorpora matices rap, incluso hay productores del género (J Dilla) colaborando. «La idea para este disco era precisamente esa: asimilar esa cultura de producción en el hip-hop y confrontarla con instrumentos y sonoridades primigenias y toscas. Es como un camino de ida y vuelta y vuelta a ir de la tradición musical afroamericana», cuentan los murcianos. ■



respeto y con el máximo sentimiento puesto en ella. Canciones como esta podríamos decir que son nuestro blues, una historia triste y siniestra que puede llegar a entroncar directamente con el sentir y con la lírica del American Gothic, por ejemplo».

De tal modo, en el concierto de este miércoles nos encontraremos, ni más ni menos, que «a una mujer y un hombre dejándose llevar y disfrutando del regalo que supone que nos dejen expresarnos musical y libremente en distintas latitudes del mundo; en concreto en Sevilla, una de nuestras preferidas, hemos vivido grandes noches tocando aquí».

Antes que los murcianos, y para completar una velada redonda, tocarán los combos del taller de rock que organiza el Cicus. Las entradas están a la venta en la taquilla a seis euros (tres para la comunidad universitaria). ■



CRÍTICA DE MÚSICA

Boulez y la música sevillana del siglo XXI

PABLO J. VAYÓN

18 Junio, 2017 - 02:32h

La última sesión del ciclo anual de Zahir Ensemble, que este año ha estado dedicado a Pierre Boulez, planteaba la confrontación entre la música del gran maestro francés, fallecido en 2016, y la de dos creadores sevillanos (uno por nacimiento y otro por adopción) de nuestros días.

Estrenada en Milán hace un par de años, *De semillas y raíces* de Carretero, que se presentaba en España, es una partitura en la que, a partir de un uso tanto ortodoxo como heterodoxo de los instrumentos (flauta, clarinete bajo, percusión, piano, violín y violonchelo), la música se expande y ramifica desde unos germinales motivos iniciales, que parecen como arrojados sobre la tierra, apoyada en puntuales ramalazos melódicos, una sugerente seducción tímbrica y una obsesiva tensión rítmica.

Más convencional en su empleo del quinteto instrumental (flauta, clarinete, violín, cello, piano), la obra de Camarero define bien la música de un compositor que destaca por su refinadísimo tratamiento de las distintas combinaciones de texturas. La obra va de la quietud a la quietud, con una sección central de notable amplitud en la que la música se agita, aun sin dejar nunca de causar sensación de pureza, desnudez y lirismo.

Matizadísima y enérgica la interpretación por parte de Alfonso Gómez de la *3ª Sonata* de Boulez, obra abierta a las decisiones del intérprete, en la que el característico puntillismo de la música del primer Boulez se cruza con poderosos acordes dentro de una estructura de gran complejidad.

La ficha

'Zahir ensemble' VIII Festival Zahir Ensemble.

Solista: Alfonso Gómez, piano. **Zahir Ensemble:**

Alfonso Rubio, flauta; Carlos Lacruz, clarinete;

Félix Romero, clarinete bajo; José Tur y Pablo

Carmona, percusión; Carlo Prampolini, piano;

Mari Carmen Antequera, violín; Dieter Nel,

violonchelo. **Director:** Juan García Rodríguez.

Programa: 'De semillas y raíces' de Alberto

Carretero; 'Música para contemplar la evolución

de una ola a cámara lenta' de César Camarero;

Sonata nº3 para piano de Pierre Boulez. **Lugar:**

Auditorio Cicus. **Fecha:** Sábado 17 de junio.

Aforo: Tres cuartos de entrada.

Ads by

Descubre el Nuevo SEAT Ibiza con faros Full LED, cargador inalámbrico y sonido Beats Audio

NUEVO SEAT IBIZA

Déjate tentar del 1 al 30 de Junio y consigue condiciones irrepetibles

TENTACIONES PEUGEOT

Los Splits DC invertir de Fujitsu hablan de la belleza y el diseño

NUESTRO SILENCIO HABLA



¿A DÓNDE VAMOS? PROPUESTAS PARA HOY



21.30

Regresan las noches de jazz al CAAC

Regresa el ciclo de jazz de la Asociación Sevillana de Jazz (Asse-jazz) al Centro Andaluz de Arte Contemporáneo con la actuación de Lumpert-Moreno-Prats con Igor Lumpert (saxo), Javier Moreno (contrabajo) y Ramón Prats (batería). Las entradas tienen un precio de cinco euros.

11.00

Exposición «Poetisas del 27. Las grandes olvidadas»

En la sede social del Círculo Mercantil, exposición «Poetisas del 27. Las grandes olvidadas», organizada por la Asociación ARTEapuntas y centrada en algunas figuras femeninas, nacidas entre 1898 y 1907, que produjeron sus primeras obras poéticas hacia 1926, como Concha Méndez, Cristina de Arteaga, Elisabeth Mulder o Marina Romero.

19.15

«La Cenicienta», en directo desde París

Retransmisión en directo de «La Cenicienta» desde la Ópera de París en los cines Metromar de Mairena del Aljarafe. Las entradas tienen un precio de 13 euros.

20.00

«El Cerro de San Antonio, donde Itálica copia a Roma»

Charla «El Cerro de San Antonio, donde Itálica copia a Roma. Nuevas interpretaciones», dentro del ciclo de Roma Antigua que organiza la Fundación Itálica. La charla correrá a cargo de Álvaro Jiménez Sancho y tendrá lugar en la Casa de la Provincia, en la Plaza del Triunfo.

21.00

Cita con las músicas

José Anillo y Rafael Rodríguez serán los protagonistas de este nuevo concierto del ciclo Cita con las músicas de la Fundación Cajasol, artistas que interpretarán un programa titulado «Beduino» y que estarán acompañados de Abel Harana, Daniel Herrera «El mojarra» y Roberto Jaén. Las entradas tienen un precio de 10 a 12 euros.

22.30

Poesía nocturna en la Torre de don Fadrique

Como colofón a la programación de primavera de Casa de los Poetas, tendrá lugar una sesión de textos nocturnos a los pies de la Torre de don Fadrique; que versará sobre «La luna de los clásicos», con la lectura de una selección de poemas latinos y evocadores de la antigüedad clásica a cargo de Juan Manuel Cabrera, Manuel M^a Rosal y Alberto Marina Castillo.

Proyección del documental «Nacido en Siria»

En la sede del Cicus, en la calle Madre de Dios, proyección del documental «Nacido en Siria», de Hernán Zin. En colaboración con Acnur. Entrada libre.

La agenda completa de Sevilla en

agenda. ABC desevilla.es



CONVOCATORIAS

SEVILLA

HOY

PREMIOS EN EL PABELLÓN DE MÉXICO

21:00 · AVDA. DE LAS DELICIAS
Celebración del acto de entrega de los premios del **concurso Ideas de Negocio**.

Tres Culturas

20:30 Proyección de *Atlal*, de Djamal Kerkar. C/ Max Planck, 2.

CEIP Juan XXIII

10:00 Exposición sobre Murillo a través de reproducciones de cuadros del pintor elaborados por alumnos. Se puede visitar hasta mañana, hasta las 12:00. Avda. Doña Francisquita, s/n.

La Revuelta

20:30 Conferencia *Nutrición y energía para nuestro organismo*. C/ Siete Revueltas, 33.

Cicus

20:00 **Charla con Equipo 57:** Juan Serrano / Juan Cuenca. C/ Madre de Dios, 1.

Seminario

12:00 La Escuela de Estudios Hispano-Americanos, CSIC, acoge el *Seminario permanente sobre categorías socio-históricas de la identidad*. C/ Alfonso, XII, 16.

La Isla de Siltolá

20:00 Cata de vinos en la librería sobre vinos blancos internacionales. La cata estará dirigida por el enólogo Eduardo Guardiola. C/ San Bernardo, 24. Plazas limitadas. 954 910 766.

Exposición

InStreet Sevilla, fotografía urbana, en Decibelius (Avda. de las Ciencias, s/n).



PLAN PARA HOY

MÚSICA

Concierto de Sheela Na Gig en las Noches del Alcázar

Sheela Na Gig, formación afinada en Sevilla, se ha revelado como una de las propuestas más sólidas del panorama nacional especializadas en el *folk* del arco atlántico. En el Alcázar interpretan *The Path of Shells*, un conjunto de piezas que tiene como propósito ilustrar la relación de la ciudad irlandesa de Sligo con la formación. 22:30.

▶ Puerta de la Alcoba. 6 euros

CINE



Proyección de 'Nacido en Siria' en el Cicus

Con motivo del Día Mundial de las Personas Refugiadas, exhibición del documental *Nacido en Siria*, de Hernán Zin.

▶ C/ Madre de Dios, 1. 22:30

CULTURA

Inauguración de la muestra 'De mil amores'

Hasta el 4 de julio estará expuesta *De mil amores*, poemas seleccionados por el periodista y escritor Braulio Ortiz Poole y la periodista y poeta Carmen Camacho, con ilustraciones del colectivo Garabattage. Avda. de la Constitución.



Dirección de Comunicación

COMUNIDAD UNIVERSITARIA

Interinos de la Hispalense protestarán el viernes con una cacerolada

SEVILLA

▶El colectivo de ayudantes doctor y contratados doctor interinos de la Universidad de Sevilla (US) aprobó ayer en asamblea seguir adelante con las movilizaciones para reclamar la adaptación, vía acreditación, a profesor contratado doctor de estos profesionales en las universidades andaluzas, y concretamente en la Hispalense, así como contra la «precariedad» de la Universidad. Según han precisado a Europa Press, este viernes, con motivo de la celebración del Consejo de Gobierno de la US, efectuarán con una cacerolada en el exterior. ■

ANDALUCÍA.-Sevilla.- Ayudantes e interinos de la US protestarán el próximo viernes con cacerolas con motivo del Consejo de Gobierno

SEVILLA, 19 Jun. (EUROPA PRESS) -

El colectivo de ayudantes doctor y contratados doctor interinos de la Universidad de Sevilla (US) ha aprobado este lunes en asamblea seguir adelante con las movilizaciones para reclamar la adaptación, vía acreditación, a profesor contratado doctor de estos profesionales en las universidades andaluzas, y concretamente en la Hispalense, así como contra la "precariedad" de la universidad.

Según ha precisado a Europa Press el portavoz del colectivo, Carlos Bueno, estos docentes han decidido proseguir con las protestas y, concretamente, este viernes, con motivo de la celebración del Consejo de Gobierno de la US, efectuarán con una 'cacerolada' en el exterior mientras, dentro de la sesión, el comité de empresa "realiza las consultas pertinentes".

Asimismo, un día antes el colectivo tiene previsto asistir a una protesta de un sector del personal de administración y servicios (PAS) de la sede académica que también mantiene un conflicto con el Rectorado y, por ello, mantendrá una concentración a las afueras del mismo.

Por otra parte, se ha creado un grupo de trabajo que se pondrá en contacto con un colectivo que realiza protestas por medio del flamenco como expresión cultural y de reivindicación, al objeto de "diseñar una iniciativa de ese carácter".

Por último, la asamblea de la Hispalense estará presente en una delegación de profesionales de este sector de las universidades andaluzas que a finales de esta semana tiene previsto entrevistarse en Madrid con la Secretaría de Estado sobre el endurecimiento de requisitos para la acreditación impuesto por la Aneca, la agencia nacional de acreditación.

"Estaremos muy activos y pendientes de todo lo que vaya pasando a lo largo de la semana. Seremos muy exigentes con todos los sentados a la mesa sectorial, sobre todo con los rectores, para que no traicionen su palabra escrita en lo que respecta a los compromisos", concluye Bueno.

En este sentido, la pasada semana unas 300 personas se concentraron a las puertas del Palacio de San Telmo, sede la Presidencia de la Junta de Andalucía, en defensa de la promoción a contratados por adaptación "y en contra de lo que consideramos ha sido un engaño por parte de todos los rectores que firmaron un compromiso que claramente no han cumplido, que era trasladar el tema a la mesa sectorial de negociación".

© 2017 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.



► 20 Junio, 2017



Foto de familia de los Premios de Investigación «Real Maestranza de Caballería de Sevilla» y «Real Academia Sevillana de Ciencias»

JUAN FLORES

La Maestranza y la Academia de Ciencias premian la investigación

► Anoche se celebró el acto de entrega de los «Premios para Investigadores Jóvenes»

PEDRO YBARRA
 SEVILLA

La Real Maestranza de Caballería acogió anoche el acto de entrega de la vigésimo octava edición de los Premios de Investigación «Real Maestranza de Caballería de Sevilla» y «Real Academia Sevillana de Ciencias» correspondiente a la convocatoria de 2016.

En esta «Convocatoria de Premios para Investigadores Jóvenes», la Real Maestranza de Caballería de Sevilla entregó dos premios, y la Real Academia uno. Estos premios, dotados con 6.000 euros, están destinados a científicos titulados por la Universidad de Sevilla. Los premiados deben haber realizado sus estudios e investigaciones en el ámbito de algunas de las ciencias que cultiva la Real Academia Sevillana de Ciencias: Química, Física, Biología, Matemáticas, Ciencias de la Tierra o Tecnología, ya sea en el aspecto fundamental, o en el aplicado y técnico.

Premios

Los premiados por la Real Maestranza de Caballería de Sevilla en la convocatoria 2016 fueron **Jesús Campos Manzano**, en la sección de Química, por sus

investigaciones en la Química Organometálica. Ya fue distinguido por la corporación en 2008 por tener el mejor expediente académico de la Facultad de Química. Doctor en Química, actualmente **investigador Marie Curie en la Universidad de Sevilla**. El otro premio fue otorgado a **María Puerto Rodríguez**, en la sección de Biología, por sus investigaciones en Seguridad Alimentaria. Licenciada en Biología y en Bioquímica por la Universidad de Sevilla, doctora en Farmacia y actualmente **profesora del Área de Toxicología del departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal**

de la Universidad Hispalense. En cuanto al Premio «Real Academia Sevillana de Ciencias» fue concedido a **Catalina Gómez de Quiles**, en la sección de Química, por sus investigaciones en los Sistemas de Energía Eléctrica. Obtuvo el título de Ingeniería Industrial en la Universidad de Sevilla y es doctora

Javier Benjumea
«La investigación no se valora lo suficiente, pero es la clave del progreso y el desarrollo de la humanidad»

en Ingeniería. Actualmente es **profesora en el departamento de Ingeniería Eléctrica de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Hispalense**.

La ceremonia de entrega, como es habitual desde 1994, se celebró en el salón principal de la Casa de la Real Maestranza, en un acto presidido por su teniente de Hermano Mayor, Javier Benjumea, marqués de Puebla de Cazalla, el presidente de la Real Academia Sevillana de Ciencias, José Luis de Justo Alpañés, y el fiscal de la institución sevillana, Santiago León Domecq, además de otras personalidades de los ámbitos académicos, de la cultura, la empresa y la sociedad de Sevilla.

Tras la introducción musical a cargo de Libon Trío en el que se interpretaron piezas de P. Libon, J. B. Viotti y Haydn, tomó la palabra Javier Benjumea, marqués de Puebla de Cazalla, para quien le «parece muy importante que las instituciones públicas y privadas apoyen la investigación en sus muy diversas y fascinantes áreas. Al hacerlo se logrará una mayor repercusión de la tarea investigadora y el reconocimiento necesario en todos los foros especializados», dijo durante su intervención.

Francisco Sánchez Burgos, secretario de la Real Academia Sevillana de Ciencias, procedió a la lectura del extracto del acta de la Junta General. A continuación presentó a los premiados Rosario Fernández, miembro del Jurado. Tras una breve intervención de cada uno de ellos tomó la palabra el presidente de la Real Academia Sevillana de Ciencias, José Luis de Justo Alpañés, para quien «la Real Maestranza de Caballería se ha convertido en el gran mecenas de la ciencia en la ciudad».



► 20 Junio, 2017

Manuel Olmedo



Premio a la excelencia investigadora

La sede de la Real Maestranza de Caballería de Sevilla acogió ayer el acto de entrega de la 28 edición de los premios a jóvenes investigadores. En concreto, la institución entregó dos galardones y la Real Academia Sevillana de Ciencias uno. Estos premios están destinados a científicos de la **Universidad de Sevilla**, debiendo haber realizado sus estudios e investigaciones en ámbitos como la química, la física, la biología o las matemáticas.



▶ 20 Junio, 2017

AQUÍ VIVIÓ... **Pedro Salinas**

POR EVA DÍAZ
 PÉREZ



El poeta que describió una Sevilla cubista

ERA una fonda de luz sucia y patios oscuros, pero allí el joven profesor traducía a Proust y escribía los versos que le sugería la ciudad: «En agua sin sol/ sombras de naranjos/ entierran azahares». Sonaba la campana de la Iglesia de San Martín y la voz de bronce se colaba en su cuarto. Era una de esas casas-sótano cuya ventana daba casi a ras de suelo. Desde allí, Pedro Salinas veía pasar la vida. Corría el año 1918.

Salinas impartía clases en la Universidad de Sevilla. Estaba feliz por su estreno como profesor, pero también triste por estar lejos de su familia. Por las tardes escribía sobre la luz de la ciudad, aunque en este cuarto sombrío entra poca luz. Ya le había advertido Juan Ramón Jiménez de las lobregueces y el frío de las pensiones de la presunta ciudad de todos los soles. «Va usted a sentir, sin duda, como yo siete años, ese frío hueco de patio de mármol sonoro de agua, taconeo, voces y nostálgico sol reflejado, sin calefacción posible ni imposible, de las casas de Sevilla en otoño».

El joven poeta traduce a Proust y observa la calle desde la ventana de este cuarto bajo de la pensión de la calle Lerena, junto a la plaza de la Europa. A ratos pasan coches de caballo y Salinas observa las patas furiosas sobre los adoquines casi a la altura de su cabeza. El sonido de los cascos retumba en la pro-

fundidad del cuarto. El poeta tiene la sensación de estar viendo un trozo del Partenón. «Mucho me habían hablado de las bellezas de Sevilla, pero que iba a vivir dentro de una decoración viva del Partenón -caballos por el aire-... Eso nunca pude pensarlo», escribió su buen amigo Romero Murube en «Lejos y en la mano» evocando las palabras de Salinas.

Hay que seguir el rastro de estas primeras experiencias. Uno de sus textos más sorprendentes es el que incluye en su relato «Entrada en Sevilla». Claudio -un trasunto del propio Salinas- describe su llegada a la ciudad en un automóvil que recorre veloz las callejas laberínticas. El resultado es una de las descripciones más vanguardistas de Sevilla, una especie de bodegón cubista en el que Salinas describe trozos de muros, cancelas, balcones y zaguanes de forma que el lector debe recomponer la idea total de la ciudad-collage.

Esa entrada en Sevilla de Salinas tiene mucho de travelling cinematográfico o plano secuencia vertiginoso contemplado desde la máquina futurista de un moderno automóvil. Años más tarde, ya en Santander cuando crea la Universidad Internacional de Verano de Santander se fotografiaría con su coche al que no dudaría en ponerle nombre: Fidelio.

Después de aquellos primeros años



ABC

El escritor impartió clases de Literatura en la Universidad desde 1918 a 1926. Vivió en una pensión oscura de la calle Lerena en la que traducía a Proust y después en un piso de la Avenida María Auxiliadora. Fue el profesor que marcó a Luis Cernuda

en la pensión oscura de la calle Lerena, Salinas se trasladaría ya con su familia a una casa en la Avenida María Auxiliadora número 8. Salinas fue profesor de Literatura en la Hispalense hasta que en 1926 cambió su cátedra de Sevilla por la de Murcia con su amigo el también poeta Jorge Guillén. En aquellos años animó el ambiente literario de Sevilla aplaudiendo iniciativas como la creación de la revista «Mediodía». Además, fue profesor del «más fino poeta que le nacía a Sevilla desde Bécquer», según sus palabras: Luis Cernuda.

Otro de sus alumnos, Higinio Capote, amigo de Cernuda, rememoró años más tarde el paseo del profesor y sus discípulos desde la Universidad hasta María Auxiliadora: «Salíamos de la Universidad hablando de la poesía de Garcilaso y del concierto campestre del Giorgione; al pasar por el mercado de la Encarnación, un recuerdo a «El Vientre de París», de Zola, y a la «Vaca degollada» de Rembrandt; en la calle Imagen, San Juan de la Cruz y el misterio. Cuando llegábamos a la Puerta del Osario, donde había unas casas verdes encendidas de luz del mediodía de mayo, ya habíamos pasado a «L'Après-Midi d'un Faune»; cuando después de un sol ardiente alcanzábamos por fin las primeras sombras de los árboles de María Auxiliadora, aparecía de pronto entre la fronda el caballo blanco de Gauguin». La hermosa huella que el profesor Salinas dejaría en sus alumnos sevillanos.



J.M. SERRANO

Avenida de María Auxiliadora número 8 donde residió el poeta y profesor Pedro Salinas



RECONOCIMIENTO

La Fundación del Betis y los enfermos de ELA se hacen con los Premios AFA

ABC SEVILLA

La Asociación de Fundaciones Andaluzas entregará el próximo jueves los premios AFA 2017 para los que ya hay ganadores. Un jurado presidido por el máximo responsable de la Fundación Cajasol, Antonio Pulido acordó ayer conceder estos galardones a seis entidades de la región, entre las que se encuentran la Fundación del Real Betis Balompié y el colectivo de afectados por la esclerosis lateral amiotrófica (ELA). Ambos han sido destacados en la categoría de deportes y ámbito social, respectivamente.

Junto a ellos recogerán los galardones representantes de la Fundación Agua de Coco, de Granada, en la categoría de cooperación; la Fundación Audiovisual de Andalucía (cultural); la Fundación Universitaria para el Desarrollo de la Provincia de Córdoba (empresarial) y la Fundación Andaluza de Imagen, Color y Óptica (investigación). Sólo ha quedado desierta la categoría de medioambiente por no haber reunido los apoyos suficientes para su candidatura.

El jurado estuvo compuesto por Fabiola Martínez Benavides, presidenta de la Fundación Bertín Osborne; **el catedrático de Derecho Mercantil de la Universidad de Sevilla, Guillermo Jiménez Sánchez;** la responsable de Andex, María Luisa Guardiola Domínguez; la empresaria Raquel Revuelta Armengou, el diplomático Fernando Almansa Moreno-Barreda y el rector de la UNIA Eugenio Domínguez Vilches que tomaron la decisión junto a Antonio Pulido y fue comunicada a los galardonados de esta edición.

Este jurado también ha querido otorgar una mención especial a la Fundación Barenboim-Said durante esta edición de los galardones de 2017.

Con estos premios, la Asociación de Fundaciones Andaluzas reconoce simbólicamente el significado de la contribución de las actividades de las entidades y asociaciones declaradas de utilidad pública al progreso de la sociedad.

La entrega tendrá lugar el jueves, 22 de junio de 2017, a las 13.00 horas, en un acto en el que estará representado todo el sector fundacional, en la sede de Cajasol. Además del reconocimiento, se entregará una escultura original representativa de la imagen y los valores de la Asociación de Fundaciones Andaluzas a cada una de las instituciones que han sido reconocidas.



▶ 20 Junio, 2017

Los empleados a media jornada triplican las horas extras desde 2008

MANUEL V. GÓMEZ, Madrid
No tienen contratos a jornada completa, pero cada vez trabajan más horas extras. En 2008 los empleados a tiempo parcial hacían al mes una media de 0,2 horas de más, según el INE, es decir, 12 minutos. A comienzos de este año, ese tiempo es de 33 minutos, apenas 5,4 minutos menos que quienes tienen una jornada completa. En España, donde la mayor parte de quienes trabajan a media jornada querían hacerlo ocho horas al día, estos números suponen un "claro indicador" de precariedad, apuntan los expertos.

Una de las características que diferencian al mercado laboral español de otros es que muchos de los empleados a tiempo parcial desean trabajar más horas. Y parece que lo están consiguiendo, pero no a base de contratos con jornadas más largas, sino con horas extras. A comienzos de año, cada uno de estos ocupados trabajaba al mes una media de 0,52 horas por encima de lo pactado, según la última encuesta trimestral de coste laboral publicada este viernes, o 0,55 si se toma el dato anualizado y no trimestral.

En la misma serie se aprecia, en cambio, una tendencia contraria en quienes sí que cuentan con contratos a tiempo completo. Hace nueve años, estos empleados trabajaban una media de 0,84 horas (50,4 minutos) al mes por encima de su jornada laboral. Ahora lo hacen 0,62 horas (38,4 minutos). "Esa es una evolución lógica por la crisis", explica Carlos Martín, director del gabinete económico de CC OO, "cuando las cosas van mal los que tienen empleo, trabajan más horas y cuando llega la recuperación esta situación se revierte. Pero eso no está sucediendo con quienes trabajan a jornada parcial. Es lo contrario".

Tanto para unos trabajadores como para otros, la cifra puede parecer baja. No obstante, hay que tener presente que un dato medio que divide el número total de horas entre todos los ocupados de cada colectivo, trabajen por encima de lo pactado o no. Sin em-

bargo, sí que muestra una tendencia evidente hacia la convergencia de las horas extras trabajadas de media por unos y otros.

El aumento de las extras trabajadas entre los empleados a media jornada se dio sobre todo en 2014, justo después del cambio legal que hubo a finales de 2013. En diciembre de ese año se facilitó la posibilidad de que los empleados a tiempo parcial trabajaran por encima de lo que recoge el contrato, con ello se atendía en parte una vieja reclamación empresarial para hacer más atractivo este tipo de empleo. Aunque en aquel decreto, como en el estatuto de los trabajadores, no se habla de horas extras. Si se usa esta denominación, están prohibidas para quienes trabajan a media jornada, salvo causas de fuerza mayor (incendios).

Complementarias

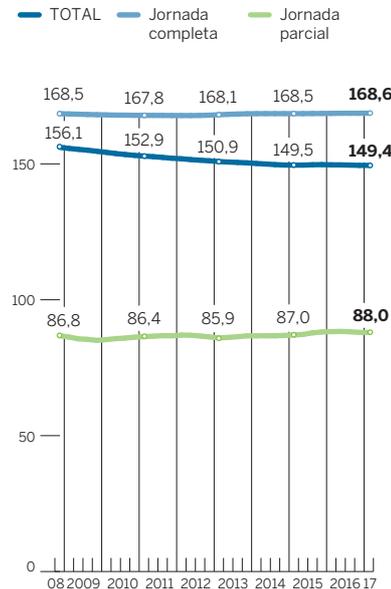
Pero eso no quiere decir que estos empleados no pueda por encima de las horas para las que se les ha contratado. Ahora, entonces las normas recurren a un eufemismo, les llaman desde que se crearon en los años noventa "horas complementarias".

El cambio de hace más de tres años las dividió en dos tipos: unas son "las pactadas" y las otras, "las voluntarias", utilizando las palabras de la norma. Justo entonces da el salto: se pasa de una media anual de 0,2 horas al mes a más de 0,4 horas justo un año des-

El tiempo trabajado por encima de la jornada laboral

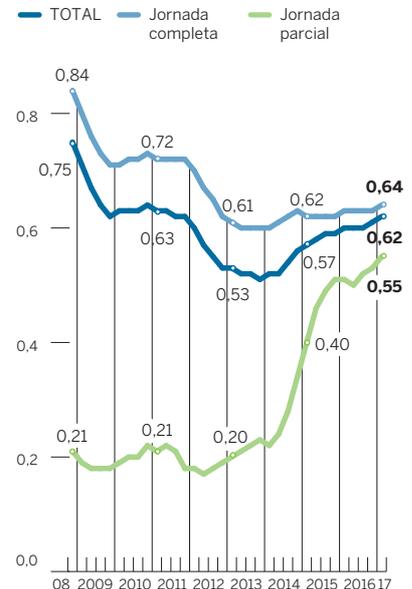
HORAS PACTADAS AL MES

Número medio anualizado de horas por trabajador



HORAS EXTRAS

Número medio anualizado de horas por trabajador



Fuente: Instituto Nacional de Estadística.

EL PAÍS

El empleo que resistió a la crisis

Entre enero y marzo de este año, en España había 2,87 millones de personas trabajando a tiempo parcial. Nunca ha habido tantas. En los peores momentos de la crisis, solo este tipo de empleo —más barato y precario— resistió a la recesión. Se destruyeron puestos de trabajo por cuenta propia, también indefinidos y temporales, en cambio, el trabajo por horas creció.

Solo cuando la recuperación tomó fuerza ha menguado

pués. Y luego no ha dejado de subir. "Esto demuestra un cambio en la gestión empresarial de la mano de obra, acentuando la flexibilidad horaria sobre los trabajadores a tiempo parcial", apunta Jesús Cruz Villalón, catedrático de Derecho Laboral de la Univer-

sidad de Sevilla. "Ese dato es un nuevo y claro indicador de precariedad en el mercado laboral español", señala José Ignacio Conde-Ruiz, profesor de Economía en la Universidad de Complutense, "como también lo son los contratos de cortísima duración, que cada

algo el empleo a tiempo parcial. Pero en los últimos trimestres ha vuelto a crecer, de ahí que a comienzos de año se haya marcado un nuevo techo. El tirón de estos años ha llevado el empleo a tiempo parcial a porcentajes más cercanos a los de otros países de la Unión Europea, como Francia (18,3%), aunque todavía está muy lejos de Holanda (50%). No obstante, hay una gran diferencia entre España y estos países. Allí el trabajo a media jornada para la mayoría de quienes lo desempeñan; en España el 60% lo hacen porque no encuentran otra cosa.

vez pesan más". Este economista reflexiona sobre la dificultad de poder conciliar la vida laboral y familiar con horas extras, aunque pone una cautela a la hora de analizar los datos: la serie estadística comienza en 2008 y, por tanto, todo el periodo visto se enmarca en periodo de crisis o recuperación, no en crecimiento prolongado.

También María Ramos, investigadora de la Universidad Carlos III, subraya la misma cautela. Aunque, al mismo tiempo, observa el alto nivel de trabajadores a tiempo parcial que en España querria trabajar a jornada completa, "seis de cada 10 trabajadores", de los más altos que en otros países de la UE (Grecia, Italia o Chipre están por encima). "En este contexto se entiende que los empleadores, si pueden hacerlo, recurren a las horas extras a tiempo parcial: a ellos les conviene esta figura y los trabajadores quieren y necesitan trabajar más horas para tener más ingresos". Este último argumento también lo destaca Martín, de CC OO. Él, al igual que los demás expertos, apunta a que estos números "son un claro sintoma", otro, "de precariedad".



Transparencia y la Universitat renuevan la cátedra de Derecho Foral

AGENCIAS

VALENCIA. La Conselleria de Transparencia y la Universitat de València han renovado la colaboración para el fomento de la Cátedra de Derecho Foral para 2017, la más antigua puesta en marcha por la Generalitat gracias a un convenio que cuenta con un presupuesto de 30.000 euros, según informó el Gobierno valenciano. El conseller Manuel Alcaraz consideró que el convenio es «esencial para fomentar la reivindicación y la recuperación del Derecho Civil valenciano».

El objetivo de la iniciativa es llevar a cabo actuaciones vinculadas con el Derecho Civil valenciano, como acciones formativas, culturales, de investigación y de extensión universitaria orientadas a su conocimiento y difusión en la Comunitat a través de becas y ayudas de formación, congresos o jornadas.

El rector de la UV, Esteban Morcillo, destacó que con esta renovación se podrá trabajar más y generar conocimiento no solo dentro del ámbito formativo, sino también con una visión «más reivindicativa, para que todos los valencianos volvamos a tener un derecho foral propio».

Tesis de partidos políticos

Por otra parte, la doctoranda de la Universitat Jaume I Diana Rubio ha obtenido una nota de sobresaliente cum laude en la lectura de su tesis 'Necesidad del manual de protocolo en los partidos políticos para la efectividad en sus eventos; la importancia de su integración en la comunicación corporativa'.

El tribunal, compuesto por expertos de materias como comunicación política, relaciones públicas y ceremonial y protocolo como son **María Teresa Otero Alvarado, de la Universidad de Sevilla, Pablo Vázquez Sande de la Universidad de Santiago de Compostela, y César Fernández Fernández de la Universitat Jaume I,** alabó la labor realizada por la ahora doctora con este trabajo.



Dirección de Comunicación

RADIO Y TELEVISIÓN



Onda Cero Andalucía / AQUÍ EN LA ONDA

Entrevista a Antonio Ramírez de Arellano, consejero de Economía y Conocimiento de la Junta de Andalucía. Ramírez de Arellano comenta que tras la remodelación en el gobierno de la Junta de Andalucía el sigue en su cargo. Además habla de la situación de la Universidad, de la selectividad, de la polémica generada en el examen de historia, y de la bonificación de matrículas a casi todos los alumnos andaluces universitarios. Intervienen Manuel Prieto y Eduardo Peralta.



▶ 19/06/2017

CANAL SUR / BUENOS DIAS ANDALUCIA

Entrevista con Rafaela Caballero, directora de Cooperación Internacional de la Universidad de Sevilla y del Centro Internacional de la Universidad de Sevilla. Este año las Becas Erasmus cumplen 30 años desde su puesta en marcha. Explica los pormenores de este exitoso programa de movilidad por la UE.





▶ 19/06/2017

CANAL SUR 2 / CSN ANDALUCIA 2

La policía ha recuperado una obra del S.XVII que es propiedad de la Universidad de Sevilla. Se vendía a través de una página de coleccionistas en Internet. Decl. Comisario Jefe Policía Nacional Sevilla.

<p>21:19:40</p> <p>De todo esto se ha hablado en Torrecere, en una jornada</p>	<p>21:19:44</p> <p>gracias a la celebración del día con motivo del Día Internacional</p>	<p>21:19:48</p> <p>de los Archivos, que guardan tesoros sobre nuestro pasado.</p>	<p>21:19:52</p> <p>de la Universidad de Sevilla, es la edición.</p>
<p>21:19:56</p> <p>de un documento judicial redactado en castellano antiguo.</p>	<p>21:20:00</p> <p>Se vendía a través de una página de coleccionistas en Internet.</p>	<p>21:20:00</p> <p>Se vendía a través de una página de coleccionistas en Internet.</p>	<p>21:20:04</p> <p>propiedad de la Universidad de Sevilla.</p>
<p>21:20:08</p> <p>Una especie de crónica en la que se narra una historia muy curiosa.</p>	<p>21:20:12</p> <p>Una especie de crónica en la que se narra una historia muy curiosa.</p>	<p>21:20:16</p> <p>Una especie de crónica en la que se narra una historia muy curiosa.</p>	<p>21:20:20</p> <p>Andrés Garrido, Comisario Jefe Policía Nacional de Sevilla.</p>
<p>21:20:24</p> <p>-Es evidentemente,</p>	<p>21:20:28</p> <p>que narra la historia del pueblo de Constantina,</p>	<p>21:20:32</p> <p>de cómo una persona que es acusada,</p>	<p>21:20:36</p> <p>que pasa a la horca,</p>
<p>21:20:40</p> <p>y cuando fallece se dan cuenta de que está viva.</p>	<p>21:20:44</p> <p>Estaba en manos de un librero de Barcelona</p>	<p>21:20:48</p> <p>especializada de coleccionistas. Expertos de la Universidad</p>	<p>21:20:52</p> <p>El librero la había comprado en una subasta legal</p>



▶ 19/06/2017

CANAL SUR / CSUR NOTICIAS 1

Los estudiantes que se han examinado de la Selectividad conocerán el jueves si han logrado la nota necesaria para estudiar la carrera deseada. Una calificación que marcará el futuro profesional de la mayoría. Las carreras con más salida son las Ingenierías, según el estudio del Observatorio Argos. **Decl. Dir. Prácticas y Empleo Univ. Sevilla.**





Dirección de Comunicación

EDUCACIÓN

Psicología y ADE, las titulaciones más demandadas por los futuros universitarios según un informe del CEU

MADRID, 19 Jun. (EUROPA PRESS) -

Las titulaciones de Psicología y Administración y Dirección de Empresas (ADE) son las más solicitadas por los jóvenes que acceden a la universidad, según el último informe recogido por la herramienta digital Degree Advisor, desarrollada dentro del observatorio de empleo Job Lab CEU-Santander, constituido por el CEU y Banco Santander, a través de Santander Universidades.

Así lo ha dado a conocer este lunes 19 de junio el CEU, que ha precisado que la investigación muestra que los jóvenes estudiantes se decantan, en mayor medida, por las áreas de Salud (16%), Derecho y Políticas (14%), y Economía y Empresa (12%). Por su parte, Arquitectura y Diseño (4%) y Ciencias Físicas, Químicas y Geológicas (3%) son las opciones menos demandadas.

Por orden de prioridad, las titulaciones por las que más se han interesado los futuros universitarios son: Administración y Dirección de Empresas, Psicología, Enfermería, Medicina, Derecho, Arquitectura, Educación Infantil, el doble grado en Derecho y Administración y Dirección de Empresas (ADE) y el doble grado en Criminología y Psicología.

Respecto a la herramienta para orientar a los estudiantes de Bachillerato y Formación Profesional en la elección de sus carreras universitarias, la institución educativa ha detallado que con más de 7.000 usuarios --un 24% de ellos internacionales--, ofrece información detallada sobre la oferta universitaria española, tanto pública como privada.

En concreto, ha indicado que, a partir de diferentes fuentes estadísticas, esta aplicación ofrece al alumno un test de orientación basado en su propio perfil de estudiante, además de un informe personalizado con datos relevantes sobre la demanda de estudios universitarios, sus tasas de empleabilidad, los sectores más atractivos en los que podrían desarrollar su futuro profesional o las competencias personales y profesionales más demandadas.

De esta forma, Degree Advisor aporta una solución de orientación completa que integra múltiples fuentes solventes y oficiales: estudio sobre Tendencias de Empleo Universitario, realizado por la empresa GfK a más de 950 empresas de diferente tamaño, sector y localización, informes del Sistema Integrado de Información Universitaria (SIIU) y otros estudios realizados por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Además, cuenta con el aval de Universia, de la Confederación Española de Centros de Enseñanza (CECE) y de la Confederación de Padres y Alumnos (COFAPA), así como de diferentes portales de empleo y educación.

El observatorio de empleo Job Lab CEU-Santander realiza estudios propios y da a conocer otros estudios externos que ayudan a entender las actuales tendencias del mercado laboral a nivel nacional e internacional,

y el modo en que la Educación Superior debe adaptarse para formar a los profesionales del futuro. Sus resultados son objeto de debate en los workshop sectoriales que organizan periódicamente a través de las Universidades CEU.

© 2017 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.



► 20 Junio, 2017

El Govern y universidades se dan un año para lograr un nuevo acuerdo financiero

El pacto nacional de la enseñanza superior abre un diálogo entre todos los agentes



El conseller de Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, y miembros de la comunidad educativa, antes del acto de la constitución del pacto

CARINA FARRERAS
 Barcelona

El Govern ha creado un espacio de debate para que la Administración y la comunidad universitaria –rectores, sindicatos, presidentes de consejos sociales, grupos parlamentarios y estudiantes– reflexionen y acuerden antes de septiembre del 2018 un nuevo modelo universitario que consensúe asuntos como las tasas de matriculación, becas, gobernanza, estabilidad de plantillas y financiación de las universidades.

El nuevo “pacto nacional para la universidad” es una exigencia del Parlament, recogida en la ley de presupuestos (4/2017) y está enmarcado en un clima de protestas por parte de estudiantes, profesores y rectores que cuestionan la sostenibilidad de un modelo que no

ofrece tasas baratas para los jóvenes ni garantiza la estabilidad del personal ni realiza las inversiones necesarias para mantener un modelo de calidad.

Asimismo, se suma a los dos procesos de participación de la comunidad educativa convocados por administraciones públicas: el debate sobre la educación obligatoria *Ara és demà*, que está a punto de publicar sus conclusiones, y el pacto nacional por la educación constituido por el Ministerio de Educación.

El nuevo pacto, presentado por el conseller de Empresa i Coneixement, Jordi Baiget, cuenta con un amplio consenso. Firmaron todas las universidades catalanas, públicas y privadas, los presidentes de los consejos sociales, seis grupos parlamentarios, los sindicatos UGT y CC.OO., el Consell de l'Estudiantat

de les Universitats Catalanes (Ceucat), 16 expertos de ámbito universitario –como el exconseller de Economia Andreu Mas-Colell, el ex rector de la UB Dídac Ramírez, el ex secretario de Estado Màrius Roviralta o el sociólogo Salvador Cardús– y otros organismos. El próximo 12 de septiembre se firmará el acuerdo de Govern y tres días después se constituirá la mesa plenaria, con cuatro grupos de trabajo, que se reunirá cada dos meses hasta septiembre del 2018 en que se redactarán “sin perjuicio de acuerdos previos” las conclusiones generales.

Este pacto permite, según Baiget, “dotar al sistema de la máxima estabilidad y permitir que se mantengan los niveles de calidad alcanzados”. El debate afronta cuatro líneas temáticas entre las que destaca la configuración de un nuevo modelo de financiación que los rectores confían que se base en la autonomía

Los campus confían en obtener más autonomía y más inversión, pasando del 0,88% al 1,22% del PIB

de gestión con rendición de cuentas y en un notable aumento de la inversión pública pasando de un 0,88% del PIB actual al 1,22%, según dijo el presidente de la Associació Catalana d'Universitats Públiques (ACUP), Jaume Casals que reiteró que las cotas de calidad no son sostenibles con los presupuestos actuales. También se debatirá el criterio de reparto entre los centros.

Otro aspecto resaltable es el precio de los estudios, sobre los que parece haberse descartado la gratuidad como objetivo de inicio, asumiendo incluso por el coordinador de Ceucat, Oriol Rivera, que dijo que no confiaba en una rebaja de los precios máximos a corto plazo, pero sí que aumentara del 25% al 50% los estudiantes con reducción de precio. Los rectores, por su parte, recordaron que las tasas forman parte del presupuesto universitario y el secretario de Universitats, Arcadi Navarro, añadió que “es normal y deseable que las rentas más altas paguen más que las bajas” por lo que, a su juicio, el debate no debe centrarse en la gratuidad, sino en la profundización del sistema actual. De hecho, el nuevo decreto de precios recogerá el recorte del 30% pedido por el Parlament, sólo a los ingresos más bajos. Varios agentes firmantes expresaron en privado la incertidumbre que puede crear el clima político el próximo otoño.●

Medidas en Andalucía por el calor

■ La nueva consejera de Educación de la Junta de Andalucía, Sonia Gaya, autorizó ayer a que los padres de alumnos que lo deseen, y puedan por sus circunstancias personales, se abstengan de enviar a sus hijos al colegio hasta final de curso, a consecuencia de las elevadas temperaturas que padece la comunidad, que van a aumentar en los próximos días. También se abre la posibilidad de que los niños sean recogidos antes de finalizar la jornada. El curso finaliza este viernes. La

polémica por la ola de calor le costó el puesto a la anterior consejera, Adelaida de la Calle, quien se negó a estudiar un plan de climatización de las aulas porque “el aire acondicionado es perjudicial para los niños”. Desde entonces, numerosas asociaciones de padres se han unido en el movimiento “Escuela de calor. Aulas, sí; saunas, no”, que ha protagonizado protestas como llevar a los niños a clase en bañador o invitar a los partidos políticos a una reunión en un colegio. / A.S. Ruiz



Harvard rescinde la admisión a diez alumnos por sus mensajes en las redes

ALBERT MOLINS *Barcelona*

La Universidad de Harvard ha rescindido la admisión a 10 alumnos, a quienes había aceptado previamente, al descubrir que los futuros alumnos habían publicado imágenes y mensajes ofensivos en un grupo privado de Facebook. Los mensajes incluían contenido sexualmente explícito y xenófobo, y

hacían mofa del Holocausto, las agresiones sexuales y el abuso de menores.

La universidad no ha querido hacer comentarios, pero ha dicho que las ofertas a los estudiantes pueden ser retiradas si su comportamiento "pone en duda su honestidad, su madurez o el carácter moral". Nunca hasta ahora se había considerado el comportamiento en las redes so-

ciales como una razón para negar la admisión en una universidad de Estados Unidos, por lo que la decisión de Harvard ha abierto el debate entre los que consideran que la decisión de la universidad vulnera la libertad de expresión, y los que creen que ha sido acertada.

Según un portavoz de la Fundación Blanquerna, "sería muy complicado revisar la actividad en las re-

des de los más de 600 alumnos nuevos que tenemos cada año"; pero —según la misma fuente— si existe una normativa interna para los alumnos y el convenio colectivo para los profesores "que establecen como falta muy grave ofender con hechos o de palabra a otro miembro de la comunidad educativa". Contravenir estas normativas puede implicar hasta la expulsión del estudiante y la pérdida de trabajo para el profesor, aunque de momento no se ha dado nunca el caso.

Desde Blanquerna entienden que en los casos en los que las ofensas afectan a otros colectivos, quien debe actuar es la Fiscalía, ya que se

trata de delitos tipificados penalmente, cuya sanción se escapa de las competencias de la universidad.

Por su parte, en la Fundació Pere Tarrés existe, desde el 2011, una guía de buenos usos de las redes para todo el personal que tiene atribuciones sobre los perfiles de la fundación. "Son indicaciones muy generales, muy de sentido común, que inciden en una acción transparente y el respeto por la legislación vigente", dice un miembro de esta fundación educativa, que recuerda su carácter eminentemente social, y que por tanto "hay comportamientos que son incompatibles con este carácter". ●

Enlaces a noticias digitales

Rafaela Caballero en Canal Sur TV

- <http://www.canalsur.es/noticias/erasmus-tendra-una-larga-vida-porque-se-ha-demostrado-su-utilidad-y-su-capacidad-de-acceder-al-empleo/1178283.html>

Cocinar al vapor

- <http://ecodiario.eleconomista.es/espana/noticias/8440859/06/17/Investigadoras-de-la-US-concluyen-que-cocinar-al-vapor-elimina-mas-cianotoxinas-del-pescado-que-el-hervido.html>

Protestas de ayudantes e interinos de la US

- <http://ecodiario.eleconomista.es/espana/noticias/8440383/06/17/Ayudantes-e-interinos-de-la-US-protestaran-el-proximo-viernes-con-cacerolas-con-motivo-del-Consejo-de-Gobierno.html>
- <http://www.20minutos.es/noticia/3068819/0/ayudantes-interinos-us-protestaran-proximo-viernes-con-cacerolas-con-motivo-consejo-gobierno/>

Agenda del CICUS

- <http://www.aulamagna.com.es/agenda-de-sevilla/>