

La Tribuna

ANIVERSARIO
25
1984-2009



www.latribunadealbacete.es

VIERNES, 22 DE ENERO DE 2010. NÚMERO 9.091

DIARIO INDEPENDIENTE

DE ALBACETE

FITUR 2010

Precio: 1,10 euros

Seguridad

► Europa y EEUU blindan en Toledo sus aeropuertos contra la organización terrorista Al Qaeda EN PORTADA 2 A 5

SUPLEMENTO

'La Tribuna de Albacete' ofrece un extra de la Feria Internacional de Turismo



El tambor fue el escaparate de Albacete ► Ayer se celebró el Día de Albacete en Fitur, donde la capital, con su III Centenario, como el resto de la provincia ofrecieron lo mejor de su tierra. El tambor de Hellín colaboró en un día de grandes sensaciones. VIVIR 22 A 25

Alrededor de 500 profesionales de la Sanidad optan a su especialización

Más de 500 profesionales se han inscrito para examinarse mañana en la capital albaceteña y optar a las plazas de formación sanitaria especializada para médicos, farmacéuticos, químicos, biólogos, bioquímicos, psicólogos, radiofísicos hospitalarios y enfermeros.

ALBACETE 10

Las caídas por las obras del Ayuntamiento copan las demandas ciudadanas

► El Consistorio albaceteño, que realiza mejoras en los diferentes barrios de la ciudad, se encuentra con las reclamaciones por las diferentes incidencias que se producen por las actuaciones ALBACETE 14

Y ADEMÁS...



Un agente porta una caja.

ACTUACIÓN POLICIAL Una operación de la Guardia Civil contra el robo de palomos deja dos detenidos

El Grupo de Intervención Rápida se desplazó a un piso de la calle Juan de Toledo para hacer un registro en el que se incautaron de decenas de estos animales. Se desconocen los cargos que se les imputan.

ALBACETE 19

LITERATURA

Miguel Ángel Ortega y Javier Albiño recibieron los premios de la XXV edición de 'Barcarola'

VIVIR 26

AGRICULTURA

La Universidad de Castilla-La Mancha busca la fórmula magistral del ovino

AGRICULTURA 32

SOCIEDAD

Los bomberos albaceteños recuerdan su paso por Haití

ALBACETE 21



Asisa
cuida mi salud
¡deja que cuide la tuya!

asisa
Somos médicos
901 10 10 10 | www.asisa.es



ASISA en Albacete • Rosario, 102.
02009 ALBACETE. Tel.: 967 23 72 16

Super **ALBA** Super
...te satisfará

OFERTAS FIN DE SEMANA

2,15
Cereales Fitness NESTLÉ 375 gr.

2,90
Café Molido Natural o Mezcla SAIMAZA 250 gr.

La UCLM busca la fórmula magistral del ovino

La Universidad de Castilla-La Mancha y la Finca Dehesa de Los Llanos presentaron el programa 'TECHeese' que desarrollará nuevos alimentos naturales para el ganado

EMILIO FERNÁNDEZ / ALBACETE

Un grupo internacional de investigadores llegados de toda Europa, profesionales y gestores públicos se dio cita ayer en la Finca Dehesa de los Llanos para presentar en público el proyecto internacional *TECHeese*, que pretende mejorar de forma sustancial el proceso de elaboración del queso de oveja con el uso de alimentos autóctonos.

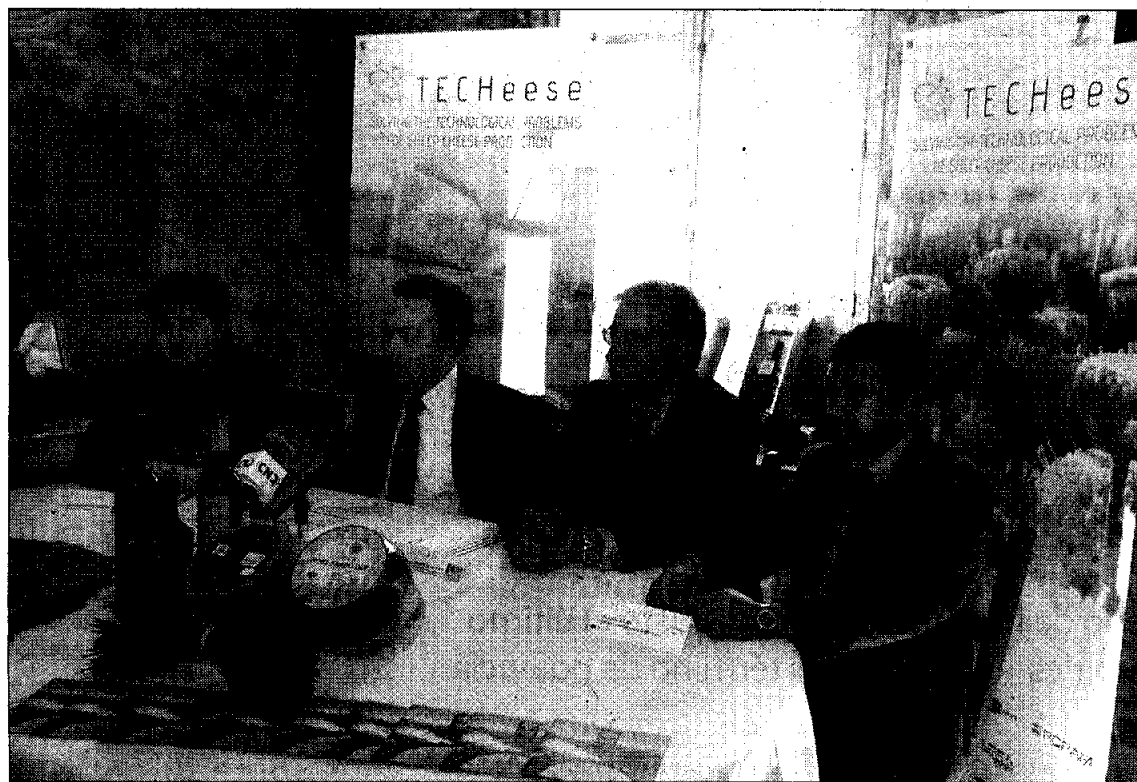
El proyecto cuenta con el respaldo financiero de la Unión Europea, que aporta 1,3 millones de euros de un presupuesto total de 1,7. La coordinación del proyecto corre a cargo del Grupo de Investigación de Calidad Alimentaria y la Cátedra de Química Agrícola de la UCLM, con sede en el campus de Albacete.

El proyecto *TECHeese* cuenta con un total de 12 socios de cinco países (Bélgica, Dinamarca, Italia, Rumania y España) diversas asociaciones y empresas del sector ovino, y casi 600 pymes de Castilla-La Mancha, 160 de Bélgica, una en Dinamarca, 48 en Italia y nueve en Rumanía.

En España, además de la UCLM están directamente implicados en este proyecto la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (Agrama) y la empresa Dehesa de los Llanos de Albacete.

Como responsable científica y técnica del proyecto, la profesora Isabel Berruga, de la UCLM, explicó que las investigaciones buscan una solución a un problema frecuente en la industria dedicada a la elaboración de quesos elaborados con leche de ovino, la contaminación por microorganismos de los quesos.

«Este problema resta competitividad a los quesos de oveja, frente a los producidos con otras ma-



La profesora Berruga, el vicerrector Quiles Flor, el subdirector del MARM, Alfredo Martín, y Julián Illán. / RUBÉN SERRALLÉ

terias primas, como la leche de vacuno -explicó- pues obliga a descartar una parte de la producción y, si el queso llega al mercado, se traduce en una pérdida de confianza por parte del consumidor».

PLANTAS AROMÁTICAS. Uno de los aspectos más llamativos del proyecto es la solución que se plantea para prevenir la contaminación de los quesos antes de producirlos, mediante el uso de plantas aromáticas autóctonas en la alimentación de los animales.

Lo que se pretende es investigar el uso controlado de hierbas como el tomillo, la lavanda, el romero o la salvia, por poner algunos ejemplos, como componentes básicos de la alimentación de

los animales. La lista completa de plantas a estudiar llega a la quincena, aunque se pretende reducir notablemente el número de componentes de esta suerte de fórmula magistral.

«Se trata de llegar a una formulación sencilla, con unos pocos componentes que sean de la zona, y que ésta, además, sea de fácil preparación para los ganaderos», señaló Berruga.

Al mismo tiempo, y para evitar que un queso defectuoso llegue al consumidor, la segunda parte del proyecto pretende desarrollar una tecnología, basada en los rayos X, para poder analizar los quesos una vez elaborados y poder detectar posibles defectos internos.

Según explicaron varios de los

participantes del proyecto al término de la presentación, los trabajos de laboratorio comenzarán en breve, y los primeros trabajos de campo, realizando experiencias con los animales, darán comienzo en unos cinco meses.

Por su parte, Julián Illán, responsable de la Finca Dehesa de los Llanos, señaló que el motivo por el cual participa esta explotación agraria, una de las más importantes de toda la región, es por su experiencia en la producción de queso artesanal de ovino, en la de plantas aromáticas «y en el interés que tenemos en el desarrollo de piensos blancos, que no incorporen antibióticos o sustancias de síntesis, en general, que interfiera a largo plazo en la salud».

«La UE sólo selecciona el ocho por ciento de todos los proyectos que le presentan»

E.F. / ALBACETE

Durante el acto de presentación, que tuvo lugar en inglés y español, el vicerrector de Investigación de la Universidad de Castilla-La Mancha, Francisco José Quiles Flor, destacó que el respaldo europeo a este proyecto y que la coordinación del mismo recaiga en un equipo de la UCLM supone un salto de calidad para la institución docente y sus investigadores.

«De todos los proyectos que se presentan, cada año, a la Unión Europea, para que los financie, sólo pasa la criba uno ocho por ciento -subrayó- y este proyecto no sólo ha pasado, sino que lo hace con nota, pues su coordinación recaerá será una de nuestras principales responsabilidades».

Quiles Flor señaló que, en la actualidad, la UCLM ya se ha consolidado en el panorama nacional

de la investigación, con el desarrollo y coordinación de numerosos proyectos, «pero hay que dar un salto más, el de los proyectos europeos, en el que también estamos abriéndonos camino».

En la presentación de este proyecto también estuvo presente jefe del Servicio de Recursos Zootécnicos de la Subdirección General de Conservación de Recursos y Alimentación Animal, del Minis-

terio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), Alfredo Martín de la Rosa.

En una breve, casi lacónica, intervención, Martín de la Rosa reiteró el respaldo del MARM a proyectos como éste «pues está claro que la única forma de garantizar el viabilidad futura de la ganadería es mediante el desarrollo de tecnologías que mejoren la calidad de sus productos».

► RENOVABLES

El sector de los biocarburantes pide al estado que incentive el cultivo de colza

REDACCIÓN / ALBACETE

Los productores y la industria de los biocarburantes han propuesto al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) un plan para incentivar la implantación de la colza como cultivo energético, que se encuadre en el Programa de Desarrollo Rural Sostenible.

Así lo han trasladado en un documento al MARM en la reunión celebrada por el Grupo de Trabajo de Biocarburantes para abordar la situación del sector, y en la que han participado las organizaciones agrarias Asaja, COAG y UPA, Cooperativas Agroalimentarias y la Asociación de Productores de Energías Renovables (APPA).

El objetivo del plan, según recoge el documento, es conseguir una producción de colza energética que permita a las plantas de biocarburantes españolas tener una parte de su suministro procedente de materia prima de origen nacional y de forma estable, así como proporcionar al sector agrícola una fuente de diversificación de su negocio.

El sector quiere llegar a las 439.000 hectáreas de colza en toda España, de las que 61.460 hectáreas estarían ubicadas en la comunidad de Castilla-La Mancha, lo que cubriría el 30% de la demanda nacional de biodiesel.

► VILLARROBLEDO

Quesos Coqueya presentó sus productos en los Estados Unidos

REDACCIÓN / ALBACETE

La Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural y el Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX), coordinada por tercer año consecutivo la participación agrupada de las empresas agroalimentarias de la región en la feria *Winter Fancy Food Show* de San Francisco, en EEUU.

Este evento es el más relevante de productos gourmet y delicatessen de la costa oeste de los Estados Unidos y tres empresas castellano-manchegas han tenido la oportunidad de mostrar sus productos. Una de las tres seleccionadas para tomar parte en la feria ha sido Quesos Coqueya, de Villarrobledo.