

Educación implanta este curso el nivel 2 de Cualificación Profesional Inicial

Ya hay 128 solicitudes para estos nuevos PCPI que conducen al graduado en ESO

El nivel 1 da acceso al mercado laboral y tuvo 409 alumnos el curso pasado

M. MUÑOZ LOGROÑO

La Consejería de Educación pondrá en marcha en el curso 2009/2010 el segundo nivel de los Programas de Cualificación Profesional (PCPI) y ha recibido ya 128 solicitudes para ello, si bien el plazo de escolarización no finalizará hasta septiembre.

Los PCPI se iniciaron el curso pasado en su primer nivel y son, según el consejero de Educación, Luis Alegre, «otra medida compensatoria», que sustituye a los anteriores programas de Garantía Social para ayudar a chavales «que no están centrados en el grupo y los contenidos propios». Son estudiantes con los que no se obtienen resultados mediante programas de diversificación u optatividad.

Concretamente, se trata de estudiantes que al llegar a los dieciséis años no tienen el título de graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO). También pueden realizar los PCPI alumnos de quince años que hayan cursado 2º de ESO y no estén en disposición de pasar a 3º.

Dos niveles y objetivos

Alegre, junto con el director general de Universidades y Formación Permanente, Abel Bayo, explicó que a los chavales de quince años se les exige cursar los dos niveles de PCPI, mientras que pasar al segundo nivel es voluntario para los mayores de dieciséis.

El nivel 2 es una vía alternativa para conseguir el título de la



EN CALAHORRA. El colegio Quintiliano, uno de los que impartirá el nivel 2 de PCPI. / G. MEDEL

El segundo nivel se impartirá en cinco grupos en Logroño, Calahorra y Alfaro

ESO. Se impartirá en cinco grupos en los institutos Cosme García (también en turno de tarde), Comercio, Quintiliano (Calahorra) y Gonzalo de Berceo (Alfaro), con 180 plazas ofertadas.

El nivel 1 permite a los estudiantes obtener una capacitación profesional básica que facilite su acceso al mercado laboral. Las enseñanzas son de tipo técnico y el curso pasado las realizaron 409 alumnos en centros educativos y 85 en tres talleres del Ayuntamiento de Logroño, dos de la Fundación Pioneros y otro de la Fundación Diagrama. Este año se suma a los talleres la asociación YMCA. Serán en total 585 plazas.

La Consejería había recibido 570 solicitudes en el curso 2008/2009 (un 40,5% más que los programas de Garantía Social). 188 estudiantes han superado este nivel que supuso una inversión para el Ejecutivo de 2,3 millones, por los 3,5 que se gastarán el próximo curso. Alegre criticó que no se han recibido fondos por parte del Estado para desarrollar estos programas que aparecen en la Ley Orgánica de Educación (LOE).

La UR culmina sus trámites para la implantación de los nueve títulos de Grado

EFE LOGROÑO

El Consejo Social de la Universidad de La Rioja emitió ayer el informe preceptivo sobre los nueve títulos oficiales de Grado de la UR verificados positivamente por el Consejo de Universidades. De esta forma quedan cumplidos los trámites para que el Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de La Rioja proceda a la implantación de estos títulos como enseñanzas oficiales de la Universidad de La Rioja en el curso 2009-2010.

En concreto, serán los títulos de Grado en Administración y Dirección de Empresas, en Derecho, en Educación Infantil, en Educación Primaria, en Estudios Ingleses, en Geografía e Historia, en Ingeniería Informática, en Lengua y Literatura Hispánica, y en Matemáticas.

Estos nueve títulos forman parte de las diez enseñanzas de Grado que la Universidad de La Rioja planificó adaptar al Espacio Europeo de Educación Superior para el curso 2009-2010. El título que completa ese conjunto ha recibido ya el informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), requisito indispensable para obtener la verificación positiva del Consejo de Universidades.

Por otra parte, el Consejo Social aprobó también la liquidación de cuentas de la Universidad de 2007, cuyos gastos se elevaron a 40.911.736 euros, lo que representó un incremento del 7,96 respecto a los de 2006.

Investigadores de la UR demuestran que el ácido cítrico reduce la presencia de la bacteria causante de la listeriosis

Sabiduría casera convertida en ciencia

I. LARRAZ LOGROÑO

Ya nuestras abuelas empleaban el limón como antioxidante para conservar los alimentos. Ahora esa sabiduría salta al laboratorio. Un equipo de investigadores de la Universidad de La Rioja ha demostrado que el ácido cítrico alarga hasta ocho días la vida útil de la carne de ave para el consumo humano. Elena González es la científica que ha encabezado la investigación para la mejor conservación de la carne de pollo y como medida adicional de seguridad alimen-

taria. El estudio se ha publicado en la revista científica International Journal of Food Science and Technology y servirá como apoyo para la candidatura a que la Unión Europea autorice su uso.

El lavado de la carne recién obtenida del matadero con soluciones de ácido cítrico (entre el 1% y el 2%), si bien no destruye totalmente la bacteria, reduce de forma significativa la presencia del patógeno causante de la listeriosis. Esta enfermedad se transmite a través de alimentos contaminados por la *Listeria monocytogenes*, patógeno muy diseminado en la naturaleza y supone un grave riesgo en grupos sensibles como embarazadas, recién nacidos y personas inmunodeprimidas.



Elena González, en la demostración del proceso. / RAFAEL LAFUENTE

La investigadora afirma que la carne de ave es una de las más sanas, pero posee un pH elevado, lo que la convierte en uno de los alimentos que más rápidamente se

echan a perder. Este deterioro se debe a la presencia en la carne de unos microorganismos que generan un sabor y un olor desagradables, aunque no son perjudiciales para la salud. Este compuesto mejora la conservación del pollo sin afectar a la calidad sensorial del alimento. Como resultado, se alarga la vida comercial del producto tres días más de lo habitual (cuatro días) sin envasar, y hasta ocho si se conserva a cuatro grados.

El uso del ácido cítrico prolonga hasta ocho días la vida comercial de la carne de ave

El nuevo experimento propone el ácido cítrico como uno de los elementos que la Unión Europea podría autorizar para la descontaminación de la carne de ave. Este organismo está estudiando su aprobación, pese a que por el momento está prohibido el lavado de carne de ave con productos antimicrobianos.

LA RIOJA

PRECIOS AGRARIOS

FRUTICULTURA

La Pera de Rincón vende un 2% más

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Peras de Rincón de Soto ha finalizado la campaña de ventas con más de cuatro millones de kilos comercializados, lo que supone un aumento con respecto a la campaña anterior de un 1,75 por ciento.

UAGR

Gasóleo profesional para final de año

La Unión de Agricultores y Ganaderos de La Rioja (UAGR) informa de que «en una comunicación oficial el Gobierno central se compromete a modificar la legislación antes de fin de año para regular el gasóleo profesional agrario, como fruto del acuerdo firmado por COAG y UPA a finales de 2005».

REINO UNIDO

Altanza, en la 'New Spanish Awards'

El vino Altanza Reserva Especial 2001, de Bodegas Altanza (Fuenmayor), ha sido uno de los cien seleccionados en el concurso *New Wave Spanish Awards 2009*, organizado por el Ixex con la colaboración del periodista Tim Atkin, y que reúne a los vinos mejor adaptados para el mercado británico.

NUEVO VINO

Nuevo blanco de Florentino Martínez

Bodegas Florentino Martínez (Cordovín) presenta su nuevo blanco, Florentinus, elaborado con los viñedos más antiguos de la zona, con un 80% de viura y con un 20% de malvasía.

Una investigación de la UR demuestra que **el ácido cítrico alarga la conservación de la carne de ave y reduce la presencia de un patógeno de riesgo para embarazadas y bebés**

Pollo para rato

R. G. LOGROÑO

Además de sus cualidades culinarias y de su poder curativo, el limón tiene una nueva característica para la ciencia. Así lo ha demostrado un estudio realizado por un equipo de investigación de la Universidad de La Rioja (UR), comandado por la investigadora Elena González Fandos.

El estudio muestra la eficacia del ácido cítrico a la hora de mejorar la conservación de la carne de pollo y alargar su vida comercial. Según esta investigación, este ácido prolonga el mantenimiento de la carne de ave en buen estado entre dos y tres días más de lo normal (unos 3 ó 4 días) sin envasar y hasta ocho días si está empaquetado.

El aumento de la vida útil de la carne se debe a la acción del ácido cítrico, que, aunque no destruye totalmente la flora alterante presente en el pollo de forma natural, la reduce considerablemente. En este sentido, la responsable de este

estudio, González Fandos, resalta que el objetivo principal marcado en esta investigación ha sido «mejorar la seguridad microbiológica de la carne de ave».

Tras múltiples pruebas, el equipo de la UR llegó a la conclusión de que, además de alargar la vida de la carne, «el ácido cítrico reduce la carga microbiana y mejora notablemente la seguridad de los alimentos».

Para comenzar este trabajo, el equipo de González Fandos comenzó con el lavado en ácido cítrico a bajas concentraciones (entre el 1 y 2 por ciento) de la carne recién obtenida del matadero.

El experimento ha conseguido reducir de modo significativo la presencia del patógeno causante de la listeriosis, enfermedad transmitida por alimentos y especialmente grave en personas de riesgo

como embarazadas, recién nacidos e inmunodeprimidos. La Unión Europea de momento no permite el lavado de carnes con ningún producto antimicrobiano. Sin embargo, se está estudiando la autorización de algunos, como podría ser el ácido cítrico.

Los resultados de esta investigación han sido publicados en la prestigiosa revista *International Journal of Food Science and Technology*.

LA INVESTIGACIÓN

- **Responsable:** Elena González Fandos.
- **Equipo de investigación:** está formado por cuatro personas.
- **Inversión:** cerca de 30.000 euros, recibidos en dos ayudas mediante el Plan Regional de I+D+I.
- **Objetivos:** mejorar la seguridad y la calidad de la carne de ave.
- **Resultados de la investigación:** han sido publicados en la revista *International Journal of Food Science and Technology*.

«El ácido cítrico reduce la carga microbiana y mejora la seguridad de los alimentos»



Elena González, responsable de la investigación, en el laboratorio. /DÍAZ URIEL

ANÁLISIS

DEL EFECTO PARKER

Parker es un experto catador que califica vinos según su criterio y que, publicando sus resultados, ha tenido una repercusión internacional importante.

Su criterio nos ha resultado válido para nuestro trabajo, pues haciendo vinos desde 1973 a niveles importantes, apreciábamos a partir de 1985 y sobre todo de 1989 que, a causa del éxito de Rioja, las producciones por hectárea aumentaban, pudiendo llegar a ser nuestros vinos delgados o ligeros. El criterio de Parker entonces nos fue muy útil, pues luchábamos en Rioja con-

tra la idea del aumento de rendimientos por hectárea. Nos costó meterle en la cabeza a muchos riojanos que esta tierra da calidad con rendimientos calculados y no a cualquier rendimiento.

Hoy, Parker sigue siendo válido en sus listados y clasificaciones, pero desde estas páginas hemos impulsado a los riojanos a complementar las informaciones de los formadores de opinión. Como venimos intentando perfeccionar los conocimientos, pueden utilizarse estas puntuaciones para desarrollar los catadores por grupos de amigos, verificaciones sobre sus gustos y los

del mercado internacional de vinos. Para ello pueden estimarse estas listas y tomando una de ellas en cada caso, comprar algunos de esos vinos y disponerlos anónimamente en línea con numeración y catar uno a uno los miembros del grupo estableciendo una puntuación final. Veremos al final que ambas clasificaciones pueden o no coincidir. Lo importante no es la coincidencia o discrepancia, sino saber por dónde discurren los resultados. Y como deseamos la madurez enológica de los riojanos deben admitirse entre ellos todos los resultados sin complejos y esta-

blecer el que guste más al grupo.

Se ha hablado estos días de la prohibición de hacer vinos rosados mezclando tinto con blanco.

Un vino rosado supone fermentar sin los hollejos y su intensidad de color puede ser uno y sus polifenoles como índice 10. Un vino tinto tiene intensidad de color 10 y sus polifenoles cincuenta y un vino blanco tiene intensidad de color 0,1 y polifenoles 8.

En teoría bastaría mezclar un 90% de vino blanco con un 10% de un vino tinto y daría un rosado. Pero este rosado resulta de color sucio y violáceo sin sabor

ni aroma fresco. No resulta grato. La forma para distinguir si un rosado es estricto o de mezcla sería echarle en un vaso a cada uno un poco de metabisulfito (no beber) y veríamos que el rosado estricto se decolora y el de mezcla no del todo. Y es que el color rojo del tinto ya está polimerizado y el del rosado no.

«Imagen y palabras». Se dice que una imagen vale más que mil palabras. Esto no es cierto. Las palabras, si son desacertadas, son directamente punibles. Una fotografía puede ser amañada y no es perceptible por inexpertos y, por ello, no punible. Además que en muchas imágenes no se compromete ni momento ni lugar. La imagen con su explicación oral o escrita es una buena información.

MANUEL RUIZ
HERNÁNDEZ
ENÓLOGO



LOS PROGRAMAS DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL SON UN "ÉXITO"

Talleres contra el fracaso

Los PCPI son una alternativa al abandono escolar. Ofrecen una salida al mercado laboral. Este año entra en marcha el segundo nivel, que permite obtener el título de ESO

GALILEA
jose.galilea@que.es

Los Programas de Cualificación Profesional Inicial (PCPI) tratan de enmendar el fracaso escolar. Son una medida compensatoria más de las que ofrece el sistema de enseñanza. Su objetivo es que "los chavales que no están centrados en el grupo ni en los contenidos educativos" obtengan una cualificación profesional de grado uno que les permita acceder al mercado de trabajo. Se trata de una formación "básica" y "no

LOS PCPI SE DIRIGEN A ALUMNOS DE 16 AÑOS SIN ESO O DE 15 AÑOS QUE NO PASAN A 3º

obligatoria" que se fundamenta en "talleres prácticos" que enseñan un oficio.

Este curso entra en marcha el segundo grado de PCPI que da la posibilidad de obtener el título de ESO. Los destinatarios de estos Programas tienen 16 años y no poseen el Graduado. También acoge a jóvenes de 15 años, con permiso paterno o tutorial, que no han pasado de segundo de Secundaria.

Los PCPI, que sustituyen a la anterior Garantía Social, han sido un "éxito", según el consejero de Educación, Luis Alegre.



Varios jóvenes aprenden un oficio.

NACHO TORRA

EDUCACIÓN DENUNCIA QUE EL MINISTERIO "NO APORTA NI UN SÓLO EURO" A PCPI

Educación ha pagado 2,3 millones por el primer año de los PCPI. El próximo curso, en el que hay dos niveles, le costará alrededor de 3,5 millones. Luis Alegre "denuncia que el Ministerio de Educación no aporta ni un sólo euro al programa". Pese a que las competencias edu-

cativas están en manos del Ejecutivo regional, la Ley Orgánica de Educación establece una serie de programas y aspectos a desarrollar y "lo lógico", según Educación, "es que si esas líneas vienen del Ministerio también vengán subvenciones para desarrollarlas".

Los talleres privados cubren a los que se quedan fuera

El primer curso de los PCPI ofrece 585 plazas. De momento se han presentado 704 solicitudes, 134 más que hace un año. Los que se queden sin vacante estudiarán en los talleres privados que tienen el Ayuntamiento de Logroño (3), las fundaciones Promete (2) y Diagrama (1) y la oenegé Ymca (1).

128 alumnos, de momento, optan a 180 plazas en 2º

El segundo nivel arranca este curso con una propuesta de 180 plazas. 128 alumnos ya han demostrado su interés por participar en él. Los jóvenes estudiarán en los institutos Cosme García y Comercio de Logroño, Quintiliano de Calahorra y Gonzalo de Berceo de Alfaro.



'MUCHO POR VIVIR'

VII Muestra de Manualidades

Bolsos, cojines, agarradores de puertas o camisetas, son algunos de los objetos que se exponen en la VII Muestra de Manualidades de la AECC, del programa 'Mucho por vivir'.

SEGÚN UN ESTUDIO DE LA UR

El ácido cítrico alarga 8 días la vida útil de la carne de ave

EP/ El ácido cítrico reduce de manera considerable la presencia del patógeno que causa la listeriosis y alarga la vida útil de la carne de ave hasta en 8 días. Así lo demostró el equipo dirigido por la investigadora de la UR Elena González Fandos, que ha publicado los resultados de su investigación en la revista 'International Journal of Food Science and Technology'. El estu-

dio muestra la eficacia del ácido cítrico para la mejor conservación de la carne de pollo y como medida adicional de seguridad alimentaria. Es uno de los compuestos que la UE podría autorizar para la descontaminación de canales de aves. Este aumento en la vida útil de la carne de ave se debe a la reducción de la flora alterante presente en el pollo de forma natural.



Luis Alegre.

NACHO TORRA

EN SEPTIEMBRE

La experiencia laboral permite obtener títulos oficiales

Afecta, en principio, a los trabajadores vinculados a la enseñanza infantil y a la Ley de Dependencia

EP

Los trabajadores vinculados a la enseñanza infantil y a la atención a enfermos dependientes en España sin titulación universitaria ni formación reglada podrán comprobar cómo su experiencia laboral es reconocida y compensada a través del procedimiento de evaluación habilitado por el Gobierno de España y cuya primera convocatoria se celebrará previsiblemente el próximo mes de septiembre. El alto inspector de Educación, Lucio Pérez, compareció ayer en rueda de prensa para informar de las novedades incluidas en el Real Decreto de FP para el reconocimiento de competencias adquiridas por la



La iniciativa afecta a trabajadores de enseñanza infantil.

NACHO TORRA

experiencia laboral, que comenzará este año, con una dotación de 3,5 millones de euros y la previsión de evaluar a 8.000 personas en España. La

primera convocatoria, de carácter estatal, está relacionada con los perfiles profesionales de Educación Infantil y la Ley de Dependencia.

PEDRO SANZ LES VISITÓ AYER

El campamento del Marqués de Vallejo acoge a 30 niños

QUÉ! El presidente del Gobierno de La Rioja, Pedro Sanz, visitó ayer el campamento de verano del Centro de Educación Especial Marqués de Vallejo, en el que participan 30 niños y jóvenes con edades comprendidas entre 6 y 21 años. La actividad cuenta con

una aportación del Gobierno de La Rioja de 37.000 euros. El presupuesto global asciende a 47.000 euros.

■ OBJETIVO

El campamento posibilita el desarrollo de actividades lúdicas y de ocupación del tiempo libre de los chicos.



Imagen de la visita.

QUÉ!

COMPRA - VENTA DE ORO - JOYAS - RELOJES
PAGO MÁS Y AL CONTADO
PUEDE RECUPERAR SUS JOYAS

EL MURO

Muro del Carmen, 8 bajo, Logroño (La Rioja)
Tfno. 941 273 620 - 626 929 910