

La apatía por asociarse deja a los colectivos de la UGR a medio gas

Hay registradas 80 asociaciones, pero tienen poca participación

DE ANDREA G. PARRA

GRANADA. El movimiento asociativo de la Universidad de Granada (UGR) se alivia, pero no despega. Se crean nuevas asociaciones universitarias, pero su actividad no es muy visible en la institución uni-

DATOS

► **Colectivos.** La participación en colectivos no es numerosa, en algunos casos llega al centenar y en la mayoría no son más de una veintena.

► **Instalaciones.** La UGR sólo dispone de algunas dependencias en la Casa del Estudiante. Las asociaciones tienen que buscarse su propia ubicación.

► **Solidaridad.** Las asociaciones dedicadas a temas de voluntariado solidario son las más numerosas, porque suponen un trabajo de ayuda directa a las personas.

► **Más interés.** En el Secretariado de Asociacionismo se ha detectado un incremento en el interés de los estudiantes en estos temas.

versitaria ni en el resto de la sociedad granadina. Es una asignatura a mejorar. No alcanza notas altas, ni el sobresaliente ni el notable tampoco.

En la actualidad el Secretariado de Asociacionismo de la UGR tie-

ne contabilizadas unas ochenta asociaciones de universitarios. «Hay en prácticamente todos los centros», detalla el director del Secretariado de Asociacionismo, Fernando García. Eso sí, aún hay algunas facultades y escuelas en las que no hay ni una sola asociación de estudiantes.

La participación en las asociaciones existentes es muy dispar. El propio director del Secretariado reconoce que es complicado poner un número al movimiento asociativo. En algunos colectivos hay participando unas cien personas -las que menos- y en otras no llegan ni a la veintena.

Asociaciones como 'Solidarios' son de las más numerosas. A ella se suman otras como las de estudiantes Erasmus o la Asociación del Aula Permanente de Formación Abierta (Aluma). Es llamativo el papel que desempeñan algunos de estos colectivos. Su labor tiene una incidencia muy positiva en sectores desfavorecidos de la capital. Es el caso de 'Solidarios', que durante todo el curso se nutre de estudiantes para poder desarrollar actividades solidarias. Otro de los agentes solidarios son la Asociación de Voluntarios Hogar 'Los Vergeles' (Hogaver).

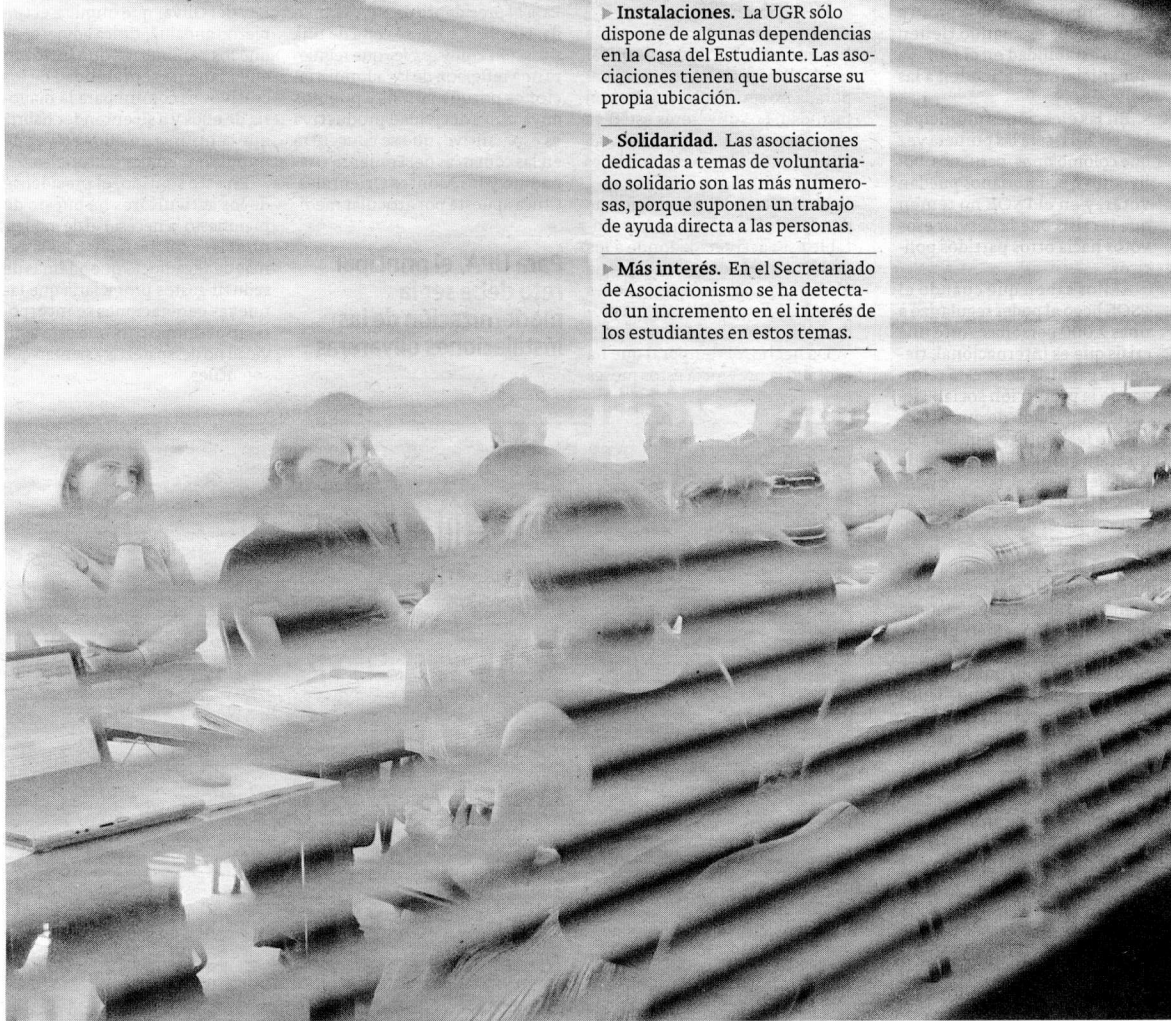
A estas asociaciones agrupadas bajo el paraguas de culturales se suman otras deportivas y también las de los centros. Hay facultades y escuelas en las que los movimientos asociativos y la participación brillan por su ausencia.

Incremento

El director del Secretariado de Asociacionismo explica que el número de este tipo de colectivos se «está incrementando continuamente». Es optimista. En los dos años que lleva García en el cargo, comenta que sólo se ha disuelto una asociación. Si bien, aclara que a veces también hay asociaciones que «no suelen darse de baja, lo que pasa es que dejan de presentarse a convocatorias de ayudas y organizar actividades». Lo que sí destaca es que «cada semana viene alguien a registrarse como asociación». El equipo del Secretariado de Asociacionismo está poniendo todo su empeño.

Así las cosas, Fernando García se muestra esperanzado en la participación de los universitarios. Asegura que «se está fomentando la participación». Desde su punto de vista la Delegación General de Estudiantes y las de los centros también está ayudando a ello. Si bien, como desde la propia Delegación General de Estudiantes reconocen es «complicado» que los universitarios se «muevan».

Las sedes de estas asociaciones es, sin duda, otro de los asuntos que ahora y hace años está en el punto de mira. «El tema de las instalaciones es complicado», admite el propio García. Las asociaciones deben buscarse las dependencias. Algunas las encuentran y otras no. El Secretariado «tiene abiertas las puertas de la Casa del Estudiante (Casa de Porras)», pero eso no es suficiente. No hay despachos para todos, ni las instalaciones están equipadas para estos menesteres, lo que es un motivo para que muchos estudiantes se echen atrás en su posible intención de participar en actividades.



Reunión de jóvenes universitarios sobre asociacionismo, una actividad que no cuaja en la UGR. DE CELIA MONDEJAR

El presupuesto para 2010 es de 100.000 euros para cursos, viajes y jornadas

DE A. G. PARRA

GRANADA. «Es de los pocos presupuestos que se han mantenido». Quien dice esto es el director del Secretariado de Asociacionismo de la Universidad de Granada (UGR), Fernando García. El montante es de cien mil euros para este curso. Durante el año la institución concede varias ayudas a proyectos de asociaciones universitarias y en la actualidad hay una convocatoria abierta. Permanecerá abierta hasta el día nueve de abril. A estas ayudas pueden concurrir las asociacio-

nes de universitarios registradas legalmente en el registro de asociaciones del vicerrectorado de Estudiantes antes del 15 de enero de 2010. Además, sus proyectos no pueden haber sido subvencionados en la convocatoria anterior, deben contar con fechas de celebración dentro del curso en el que se presentan y desarrollarse en el ámbito universitario. Así, se puede leer en la convocatoria y así lo determina Fernando García:

«Se subvencionan proyectos a beneficio de la comunidad, por

ejemplo, cursos, jornadas, viajes culturales...», pero no material inventariable».

En la convocatoria oficial se deja claro: «Los 'tickets' de gasolina o de llamadas telefónicas y facturas de comidas y bebidas no se admiten para la justificación de la ayuda, salvo casos excepcionales en los que este gasto sea imprescindible para la realización de la actividad». Las ayudas se concederán para proyectos concretos. «No pudiéndose gastar dichas ayudas en otros conceptos distintos a los aprobados. En

caso de que el proyecto subvencionado no se lleve a cabo, el importe de la ayuda deberá ser reintegrado». Las cuantías no son muy elevadas.

Del mismo modo, las asociaciones que concurren a la convocatoria deberán estar integradas por estudiantes de la Universidad granadina, al menos en un 80% de sus socios y el presidente de las mismas deberá estar matriculado en la Universidad de Granada como estudiante.

La solicitud y documentación exigida puede presentarse en el Servicio de Asistencia Estudiantil, dirigidas al Secretariado de Asociacionismo y Actividades Estudiantiles, o por correo electrónico a la dirección dsaa@ugr.es.

Descubren el mecanismo que da lugar a la formación de las flores

NATURALEZA

:: EFE. Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y de otros organismos internacionales han descubierto el mecanismo molecular que regula cuándo y cómo se forman las flores de las plantas. El estudio, publicado en 'Science', determina la red de genes regulados por el factor de transcripción APETALA1, un hallazgo que ayudará a conocer mejor cómo se desarrolla este proceso y la aparición de los frutos de las plantas. APETA-

LA1 actúa «como un director de orquesta, coordinando a lo largo del tiempo la actividad de los distintos programas de desarrollo», explica el director del estudio José Luis Riechmann, investigador del Centro de Investigación Agrogenómica del CSIC. Así, primero reprime el programa vegetativo (cuando las plantas producen hojas), y posteriormente activa el reproductivo (de producción de flores).

Uno de los genes que controla APETALA1 es Terminal Flower 1, que impide que el tallo se convierta en flor, lo que le permite crecer de continuo y producir muchas flores. Aunque el mecanismo completo de floración no se conocía hasta ahora, el factor de transcripción APETALA1 no era del todo ajeno a la ciencia, que lleva años estudiando su función.



Almendro en flor. :: IDEAL

La ciencia podría encontrar una respuesta genética al autismo en diez años

SALUD

:: EFE. José Ramón Valdizán, jefe del servicio de Neurofisiología del Hospital Universitario Miguel Servet de Zaragoza, cree que es muy probable que antes de 2020 se haya obtenido una respuesta genética y bioquímica ante el autismo, lo que ayudará a su prevención y a la creación de fármacos que lo combatan. Eso opina este experto para quien el futuro ante esta enfermedad es «esperanzador», siempre y cuando «se pueda seguir investigando como hasta ahora», añ-

dió Valdizán, con motivo de la celebración el pasado viernes del Día Mundial del Autismo, un desorden neurológico que descubrió el psiquiatra austriaco Leo Kanner.

El doctor Valdizán y su equipo trabajan desde hace cuatro años en la prevención y el tratamiento sintomático del autismo, una investigación que están desarrollando junto con la Fundación Mas Casadevall. Con este estudio han establecido parámetros que pueden indicar que un niño padece autismo con menos de un año. Como explica el experto, al primer mes de vida un niño debe reconocer la cara de la madre, al sexto mes debe mostrar atención compartida y reconocer otras caras de miembros de la familia, además de objetos, y, por último, al año debe responder a su nombre.

Un máster impulsa la investigación de la cocina andaluza y mediterránea

El curso de postgrado analizará la industria agroalimentaria y su vinculación con las nuevas tecnologías, la gastronomía y la salud

IDEAL

GRANADA. La cocina andaluza y mediterránea es objetivo de publicaciones, estudios, análisis y ahora también de un máster. La Consejería de Agricultura y Pesca impulsará la investigación sobre las propiedades de los productos agroalimentarios de la región mediante un Máster en Alimentación Mediterránea, con el que se pretende profundizar en los valores saludables, ecológicos y culturales de este modelo nutricional, atendiendo además a la innovación.

Este curso de postgrado del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (Ieamed) –entidad adscrita a la Junta de Andalucía– se impar-

tirá de forma virtual a partir de octubre, a través de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA). Profesionales y expertos en ciencia y tecnología de los alimentos, dietética y nutrición, medicina y farmacia, entre otras materias, podrán conocer de cerca la realidad de la industria agroalimentaria y su vinculación con las nuevas tecnologías, la investigación, la gastronomía y la salud.

Esta formación se completará con la realización de prácticas en empresas agroalimentarias y el desarrollo de proyectos de investigación en campos como el de los cereales, las frutas y hortalizas, el pescado, el aceite de oliva, el vino, la carne o los lácteos.

Integración

Según indicó la Junta en una nota, el reto es la plena integración entre universidad y mundo empresarial, con la inserción laboral y la transferencia de conocimiento como metas últimas. De ahí la vocación práctica del máster, cuyo equipo docente, dirigido por la catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada, Herminia López García de la Serrana, está integrado por expertos de entidades como Innofood I+D+i, Abelló Linde, Española de I+D, Bodegas Quitapenas, Citoliva, la Asociación Malagueña de Enología, la Asociación del Chivo Lechal Malagueño o la Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero, que se suman a investigadores del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos José Mataix y de las universidades de Granada y Córdoba.

Además, el curso contará con la colaboración de prestigiosos escritores y críticos gastronómicos, así como maestros de cocina andaluces. Este plantel multidisciplinar,



El curso se completa con proyectos de investigación sobre frutas y hortalizas, entre otros productos. :: IDEAL

EL MÁSTER

► **Sobre qué.** Profundizará en los valores saludables, ecológicos y culturales de la alimentación mediterránea.

► **Para quién.** Profesionales y expertos en ciencia y tecnología de los alimentos, dietética y nutrición, medicina y farmacia, entre otros.

► **Cuándo.** A partir de octubre.

► **Dónde.** Curso virtual a través de la Universidad Internacional de Andalucía.

en el que las distintas empresas expondrán su experiencia en proyectos innovadores en ámbitos como el de las nuevas gamas de alimentos, abordará aspectos como las propiedades de los diferentes ingredientes que componen la dieta me-

Incluye prácticas en empresas y el desarrollo de proyectos de investigación

diterránea y su relación con la prevención de enfermedades crónicas, el papel de las denominaciones de origen y los sellos de calidad o los fundamentos de la producción ecológica. Entre estos contenidos se incluyen el estudio de los sistemas de producción y el análisis de los hábitos alimenticios de la población, con especial atención a las desviaciones con respecto al patrón mediterráneo.

Con este postgrado, el Ieamed apuesta por la especialización de investigadores que ayuden a ensalzar las cualidades del modelo salu-

dable de la dieta mediterránea y, en consecuencia, de la industria agroalimentaria andaluza. Asimismo, se pretende dar a conocer a los futuros valores de la cocina la importancia de basar sus platos en ingredientes como el aceite de oliva, las frutas y hortalizas o el pescado azul. Por ello, dicha entidad trabaja junto al departamento de Educación en el diseño de una guía didáctica dirigida al profesorado de las escuelas de hostelería de la región, «un documento que emerge como el germen de una futura asignatura de sus ciclos formativos».