

GESTORA DE LIBERTADES E IGUALDADES

Pilar Aranda Ramírez Rectora electa de la Universidad de Granada

Es una mujer «trabajadora, dispuesta, alegre, organizada, muy intuitiva» y con un gran currículum académico y científico

PERFIL

ANDREA G. PARRA



Empezó sus estudios en el colegio de las Teresianas, pero pronto se trasladó al Sagrado Corazón. Allí no le costó mucho hacer nuevas amigas. Fue una de las primeras estaciones en ese viaje académico, en ese viaje a Ítaca que ha llevado a Pilar Aranda Ramírez al Rectorado de la Universidad de Granada (UGR). En el vagón subió entonces María López-Jurado, amiga de la rectora electa y compañera de departamento en la Facultad de Farmacia, que conoce muy bien a la niña, la joven y la ahora mujer que dirigirá la institución universitaria. La primera rectora. Un motivo de orgullo para Pilar Aranda y quienes la conocen, pero ponen por delante que ha sido elegida por su valía y no por ser mujer.

Sobre Pilar, como la conoce todo el mundo aunque es María Pilar (Zaragoza, 14-12-1958), se ha escrito mucho estos días. Se escribirá mucho más, pero María López-Jurado aporta una anécdota que define muy bien a la nueva mandataria de la Universidad granadina. «Cuando estábamos en el colegio, una tarde estaba estudiando en su casa con otra compañera, no conmigo, para un examen. Pilar estaba con el libro abierto, haciendo punto y viendo una película. Nuestra compañera le decía que cómo podía hacer bien el punto y enterarse de la película a la vez que estudiaba, que a ella solo estudiar ya le costaba. Pues lo hizo. Al día siguiente sacó una nota muy buena, de la película por supuesto que se enteró y el punto estupendo», describe.

Con los años no ha cambiado. Cuentan que una de sus frases es: «Cada vez nos parecemos más a nosotras mismas». De pequeña era muy sociable y lo sigue siendo. «Sabe ver lo mejor de cada uno», es otra de sus virtudes dice su amiga. Siempre ha sido muy dispuesta, muy trabajadora y organizada. Quienes la conocen aseguran que no cambiará, mantendrá esas premisas de su vida en su mandato. «Tiene una inteligencia muy intuitiva y muy rápida, ve las cosas la primera», subraya su amiga. Le será de

gran ayuda para esta nueva etapa que emprende.

Para forjar ese carácter ha mirado siempre muy de cerca a sus padres. Su madre, M^a Pilar Ramírez, y su padre, Carlos Aranda, la educaron para ser una mujer fuerte, independiente, solidaria, como ellos han sido. La gran pena es que por pocos meses su madre no ha podido ver cómo su hija se convierte en la primera rectora de la Universidad granadina. Todos se sienten muy orgullosos de Pilar Aranda en su familia. Junto a su padre y hermanos, M^a del Mar y Carlos, rendirá un merecido homenaje a su madre ausente. Aranda es, según sus conocidos, una mujer entrañable y familiar, en este aspecto su vida pivota en torno a sus hijos, Carlos y Enrique, y a su marido, Enrique Moratalla, eterno compañero de viaje.

Laboratorio y clases

Estudió Farmacia y no veterinaria como su padre, pero no es la única carrera que cursó. Mientras estaba haciendo la tesis doctoral, dirigida por su maestra Gloria Urbano, también estudió Ciencias Biológicas. En la carrera académica, en la investigadora o en la de gestión, trabajar con Pilar Aranda «no es nada difícil, en sus equipos de investigación nunca se echa a un lado. Cuando hay que hacer algo nuevo o complicado ella siempre se ofrece a hacerlo». Otra frase que define a la nueva rectora: «Cuanto más contentos estén los que están a nuestro alrededor más contentas estaremos nosotras». Por eso, su amiga dice que Pilar Aranda siempre ha preferido ayudar y asesorar a todos los que han solicitado su consejo experto.

Eso lo destaca también Pilar Carrasco, que conoce a Pilar Aranda desde principios de los noventa, cuando era directora del Secretariado de la Agencia Estudiantil. Entonces puso el primer pie en el vagón. Lo hizo cuando estuvo en el club náutico escuchándola hablar más de 30 minutos sin parar. Tiene buena oratoria. Más adelante coincidió con ella en algunas actividades y después estuvo codo con codo en la etapa en que Aranda fue secretaria ejecutiva de la Fundación Euroárabe de Altos Estudios. Fue desde 2008 hasta el 27 de diciembre de 2013. Años en los que la catedrática del departamento de Fisiología de la UGR trabajó mucho para sacar adelante la fundación.

«Pilar Aranda es una mujer con muchas virtudes y también algunos defectos, como los tenemos todos», dice Carrasco, que al ser preguntada si la nueva rectora admite críticas no duda en responder: «Sí». Y es que quienes han vivido y trabajado con Aranda repiten que es una persona dialogante. «Es hipersensible. Voy a contar una anécdota de un viaje que hicimos a Estambul. Ella ya lo conocía y solo teníamos un día libre para verlo. Nos enseñó lo más importante y al termi-



Pilar Aranda, en la entrada su departamento en Farmacia. :: RAMÓN L. PÉREZ

nar de cenar, cuando ya los demás no podíamos más, tenía más actividades organizadas», rememora Carrasco.

En la trayectoria de Pilar Aranda ha habido muchas etapas importantes. Hay muchas publicaciones científicas, cargos de gestión y una larga campaña para llegar al Rectorado. Casi al principio de esta etapa conoció a Pedro Mercado, que será el secretario general de la UGR. Ha sido de los últimos en subirse a un

«Cuando hay que hacer algo nuevo o complicado, Pilar siempre se ofrece a hacerlo»

vagón en este viaje –de vida– que debe ser muy fructífero y bueno para Pilar Aranda porque eso significa que lo será también para la Universidad granadina.

Dispuesta a escuchar

Pedro Mercado ha visto como Pilar Aranda llevaba en todos esos meses unos cuadernos en los que ha ido apuntando lo que le contaban los compañeros de todos los sectores con los que se ha reunido. «Siempre está dispuesta a escuchar. Ella dice que no tiene capacidad de liderazgo, pero sí que lo tiene», relata este profesor de Derecho, que ha sido su mano derecha en esa larga campaña que ha resultado un éxito.

La catedrática del departamento de Fisiología, la niña de rizos que jugó al baloncesto e incluso fue al campeonato de España que se cele-

bró en Orense hace muchos años, ha conseguido un hito. Su larga trayectoria universitaria le ha permitido labrarse un gran currículum académico, científico y gestor. Fue vicerrectora de Estudiantes, claustral desde 1982 y eso son sólo unos ejemplos. En investigación también ha publicado en revistas de primer nivel y nunca ha descuidado su docencia. Le gusta dar clases.

Una trabajadora incasable, una luchadora por la libertad y la igualdad y persona a la que le gusta hacer equipo. Ese tren que le ha llevado al Rectorado cuenta con muchos vagones llenos de muchos amigos y conocidos. De vez en cuando a esos amigos y equipo los invita a comer. «Cocina estupendamente. Eso lo ha heredado de su madre. Pilar hace una cocina muy creativa», concluye su amiga María López-Jurado.

EN BREVE

Acuerdo para el desarrollo tecnológico

FIRMA DE CONVENIO

:: A. G. P. Jesús Chamorro Martínez, delegado del Rector para Transferencia, Innovación y Empresa de la UGR, y Rosa M^a Aguilera Hatero, vicepresidente de la Federación Empresarial Andaluza de Sociedades Laborales (Feansal) han firmado un acuerdo de colaboración para desarrollar relaciones de cooperación. El objeto de este

convenio de colaboración es la realización de actividades científicas y de desarrollo tecnológico, con especial referencia a las relacionadas con las áreas de actuación de Feansal. De esta manera, se fomentará la participación conjunta en proyectos de investigación de carácter público, especialmente las convocatorias de proyectos autonómicos, nacionales e internacionales, en especial el Programa Marco de la UE y en general en todos aquellos proyectos que conlleven la participación público-privada.



Jesús Chamorro y Rosa M^a Aguilera. :: IDEAL

Abierto el plazo de los talleres intensivos

CASA DE PORRAS

:: A. G. P. La matrícula para el módulo intensivo de los talleres de la Casa de Porras, que se organizan desde el vicerrectorado de Estudiantes de la Universidad de Granada, se puede realizar hasta el 28 de junio para los cursos intensivos de julio. La duración de los talleres es de 24 horas distribuidas en cuatro semanas; algunos cursos presentan una distribución horaria diferente.

Un proyecto permitirá diagnosticar el cáncer con técnicas de nanosensores

Científicos de la UGR y del Centro Genyo diseñarán sistemas capaces de detectar diferentes estatus celulares metabólicos

:: A. G. P.

GRANADA. Avance. Científicos de la Universidad de Granada (UGR) y del Centro de Genómica e Investigación Oncológica (Genyo) están trabajando en el desarrollo de una plataforma nanotecnológica que permitirá diagnosticar diferentes tipos de cáncer a través de nanosensores fluorescentes y técnicas avanzadas de microscopía de fluorescencia multidimensional.

Este proyecto de investigación, liderado por el profesor del departamento de Físicoquímica de la UGR Ángel Orte Gutiérrez, ha sido financiado con 83.430 euros por la Fundación Ramón Areces, dentro de la última convocatoria de su programa de ayudas a la investigación en Ciencias de la Vida y de la Materia, según informó ayer la Universidad granadina.

La reprogramación metabólica que presentan las células cancerígenas, por la que fundamentan su metabolismo en la glicólisis aeróbica frente al metabolismo oxida-



María J. Ruedas Rama y Ángel Orte. :: IDEAL

tivo mitocondrial, produce alteraciones en los niveles de ácido láctico y concentración de protones en la matriz mitocondrial.

El equipo de investigación de la UGR trabajará en estrecha colaboración con el grupo del doctor Miguel Martín Hernández, del centro Genyo, quien cuenta con un modelo evolutivo tumoral que diferencia el metabotipo de células madre cancerígenas, o células iniciadoras de tumores, frente a células tumorales en estadios más diferenciados, así

La plataforma de diagnóstico que plantean utilizará una técnica de microscopía avanzada

como el metabotipo según la capacidad oncogénica y agresividad celular. En este proyecto de investigación, los científicos diseñarán nanosensores fluorescentes in-

EN BREVE

► **Producción.** El investigador Ángel Orte, de la UGR, ha publicado más de 50 artículos en revistas científicas internacionales.

► **Objetivos de las investigaciones.** Busca la aplicación de nuevas técnicas instrumentales y el estudio fundamental de sistemas biofísicos para un mejor entendimiento de los mecanismos subyacentes en enfermedades de alta incidencia. Ha desarrollado diferentes técnicas.

tra-mitocondriales que permitirán discriminar diferentes estados metabólicos, cuantificando los cambios de pH de la matriz mitocondrial asociados a los mismos.

«Los métodos basados en microscopía confocal de fluorescencia existentes hasta ahora adolecen de múltiples complicaciones y errores sistemáticos que impiden obtener información cuantitativa y proporcionan resultados de cuestionable fiabilidad», explica el doctor Orte.

La plataforma de diagnóstico que plantean los investigadores de la UGR utilizará una técnica de microscopía avanzada multidimensional, la microscopía de tiempos

de vida de fluorescencia (FLIM), que soluciona en gran medida muchas de las desventajas de métodos convencionales.

«Este proyecto podrá contribuir al desarrollo, a medio plazo, de nuevas estrategias de diagnóstico tumoral, avaladas por el potencial discriminatorio a nivel metabólico cuantitativo, abriendo la puerta a una plataforma de diagnóstico metabólico del cáncer, que podría extenderse posteriormente al diagnóstico tisular, o incluso 'in vivo'», apunta Orte.

Trayectoria

La investigación del doctor Orte busca la aplicación de nuevas técnicas instrumentales y el estudio fundamental de sistemas biofísicos para un mejor entendimiento de los mecanismos subyacentes en enfermedades de alta incidencia. El investigador de la UGR ha publicado más de 50 artículos en revistas científicas internacionales.

Por ejemplo, desarrolló una metodología, basada en potentes técnicas de microscopía capaces de detectar moléculas individuales, para el estudio de agregados proteicos relacionados con enfermedades neurodegenerativas. Esta técnica ha servido de base para entender elementos primordiales en enfermedades como el Alzheimer o el Parkinson.

Igualmente, el doctor Orte está trabajando en nuevos sensores nanotecnológicos, expandiendo el potencial de la microscopía de imagen de tiempos de vida de fluorescencia para la detección intracelular. El currículum de Orte es fructífero.

La UGR examinará a un 14,5% de los alumnos de selectividad de Andalucía

:: A. G. P.

GRANADA. Un total de 41.053 alumnos procedentes de Bachillerato, en su mayoría, y formación profesional de grado superior (FPGS) se examinarán a partir del próximo martes de la Prueba de Acceso a la Universidad (PAU), que se desarrollará los días 16, 17 y 18 de este mes. La Universidad de Granada examinará a un 14,5%, o lo que es lo mismo a 5.958.

Los exámenes se realizarán de forma simultánea en toda la comuni-

dad autónoma a partir de las 8.30 de la mañana, si bien los alumnos deberán estar en los correspondientes centros a partir de las 7.30 horas, para las citaciones.

La prueba constará de una fase general, donde se evalúan destrezas básicas y con la que se puede alcanzar hasta un máximo de 10 puntos; y de una fase específica, que tiene carácter optativo y en la que se ofrece la posibilidad de subir nota. En ella se miden conocimientos en disciplinas concretas y puede aportar

hasta cuatro puntos adicionales a la anterior, por lo que un alumno puede conseguir hasta un máximo de 14 puntos.

Los estudiantes que se presenten por primera vez a la selectividad y que procedan de bachillerato y otras vías, a excepción de los de FPGS, tienen que realizar obligatoriamente la fase general de la PAU. Los alumnos de FPGS que quieran subir su nota de acceso a la Universidad deberán realizar también la fase específica, al igual que los de bachillera-

to, si quieren obtener los cuatro puntos adicionales y sumarlos a la media de su expediente académico.

Durante la primera jornada del día 16, los estudiantes procedentes de bachillerato se enfrentarán a tres exámenes comunes. El primero será el de Comentario de Texto relacionado con la Lengua Castellana y la Literatura, y posteriormente elegirán entre Historia de España o Historia de la Filosofía, finalizando la jornada con un último examen de Lengua Extranjera (alemán, francés, inglés, italiano y portugués). La fase general se completará con un cuarto examen sobre una materia de modalidad de segundo de bachillerato que será elegida libremente por cada alumno y de la que se examinará en los días siguientes. Para

superar la fase general la calificación debe ser igual o superior a cuatro puntos, mientras que para superar la PAU y tener acceso a la universidad se debe obtener una puntuación igual o superior a cinco puntos, como resultado de multiplicar la nota de la fase general por 0.4 y sumarle la media del expediente académico multiplicada por 0.6. De esta forma, los alumnos obtendrán una nota de admisión que variará entre los cinco y los 10 puntos.

Los resultados de la prueba de selectividad serán dados a conocer por cada universidad no antes de las 00.00 horas del 25 de junio. El día 26 de junio se abrirá el periodo de presentación de solicitudes de acceso a las universidades públicas andaluzas, plazo que concluirá el seis de julio.

Jornadas del atún rojo en El Conjuero de Calahonda

Del 12 de junio al 12 de julio si le gusta este pez, disfruten las creaciones y variedad que ofrece el chef Antonio Lorenzo

Los hermanos Lorenzo ya llevan varios años realizando estas especiales jornadas gastronómicas, y el chef de la casa, Antonio, sabe elaborar sugerentes creaciones, respetando el máximo sabor de este espécimen, familia de los escómbridos que puede llegar a medir más de tres metros y a pesar novecientos kilos, y alcanza velocidades de más de 65 kilómetros por hora cuando persigue a sus presas o cuando es él quien intenta evitar ser capturado. Es un pescado azul, atúnido, siendo el atún de mayor tamaño. Está ampliamente distribuido por todo el Atlántico, el Mar Mediterráneo y en el Mar Negro. Y del que se aprovecha todo culinariamente.

Hay dos posibilidades de comer en estas jornadas. Pidiendo platos sueltos como regañá de ijada y melón amontillado, kumato de atún escabechado y cebolla crujiente, jamón de atún y su pan con tomate, tataki de descargamento con teriyaki, solomillo con brotes de ensa-



Dani y Antonio Lorenzo, Conchi Abarca, alcaldesa de Calahonda, y Javier Martínez de Taittinger. :: P. AMATE

lada y wakame, ensalada de pimientos asados con huevas de grano, tartar de atún 'a mi gusto y manera', canelón de parpatana a la boloñesa, palomitas de atún con ajo blanco, ventresca asada con chocolate blanco, coliflor y wasabi o pinchito mo-

runo de atún. También hay un menú degustación completo maridado con el champán Taittinger compuesto de regañá de ijada y melón amontillado, tartar de atún (cola blanca), satay de atún, tataki de 'descargamento' con salsa teriyaki, taco de

atún marinado con refrito, canelón de parpatana a la boloñesa y barriga de atún con chocolate blanco y wasabi, todo por 45 euros. Les aconsejo hacer reservas al 958 623104. El Conjuero está en Calahonda, en Avenida de los Geranios, 6.

El Churrasco de Córdoba, un gran destino de Andalucía

Fue en 1970 cuando Rafael Carrillo y su esposa Mari inauguraron un pequeño mesón en el barrio de la judería de Córdoba al que le pusieron de nombre El Churrasco por su especialidad en carnes a la brasa (churrasqueadas) al carbón de encina, y que se elaboraban a la vista del público. Así empezó todo. Rafael atendía en sala a los clientes y Mari de la cocina. Y fueron convirtiendo el mesón en un restaurante con la incorporación en 1974 de un típico patio cordobés y de un comedor principal en la 1ª planta del restaurante. Hoy lo dirige todo su hijo Rafael Carrillo.

FICHA

Lugar: El Churrasco.
Calle: Romero 16, Córdoba.
Teléfono: 957 29 08 19.

Platos famosos: Crearon y popularizaron el churrasco cordobés que consiste en un solomillo de cerdo ibérico a la brasa acompañado de 2 características salsas árabes (Roja y Verde). No se pierdan sus verdaderos y ricos flamenquines y su gran variedad en pescados y carnes. No deje de visitar su pinacoteca expuesta en sus comedores.



Vista de la entrada y succulento mostrador del Churrasco. :: IDEAL

Estados Unidos se impone en la Copa Jerez 2015 de maridaje

Una de las mejor organizadas e internacionales promociones del vino de Jerez lo hace su Consejo Regulador que preside Beltrán Domecq. Y el pasado martes, ganó el dúo formado por la chef Michelle Matthews y el sumiller Ian J. Adams proclamados vencedores del concurso gastronómico como creadores de la armo-



Beltrán Domecq (izq) y en el otro extremo, Josep Roca. :: IDEAL

nía perfecta con Vinos de Jerez. El sumiller estadounidense también ganó el premio al mejor somiller, mientras que el galardón al mejor chef ha recaído en Adrián Zarzo, de Holanda. Participaron ocho países y más de 300 profesionales internacionales. El jurado, compuesto, entre otros por: Pitu Roca, sumiller y copropietario de Can Roca (tres estrellas Michelin) y nombrado mejor restaurante del mundo. Pedro Ballesteros, Master of Wines, Michael Weiss, del Culinary Institute of America de Nueva York; y Beltrán Domecq, químico y enólogo, presidente Consejo Regulador de Je-

rez. En su difícil deliberación, el jurado reconoció la «creatividad y el acierto» del restaurante 15 Romolo de USA. Fue una intensa jornada de más de 7 horas de competición, degustándose 24 armonías elaboradas por los 8 equipos participantes. El equipo estadounidense ganador usó ostino ligeramente escalfá, de mollejas braseadas y porcini asado y de postre semifrío de naranja tostada y almendras Marconada al Amontillado, aderezado con escamas de sal marina junto a un Palo Cortado VORS Apóstoles de Bodegas González Byass, que completaba un menú redondo.

EN BREVE

Cómo debe pedirse una copa

LA MODA

Comienza a ser temible la cantidad de cosas que ponen en una copa cuando pides un gin tonic. Más que un combinado parecen macedonia de frutas, adornos florales, centros de mesas. Además elimino esas toneladas de hielo que llenan la copa para que parezca que hay más ginebra, por efecto visual, que no real.

Pruebe distintos tipos de aceites

VARIEDADES

Las grandes superficies y algunas almazaras suelen tener ofertas donde en la etiqueta solo pone: aceite de oliva suave o cosas parecidas. Eso es disimular que no es un auténtico aceite de oliva virgen extra. Y deben indicar qué tipo de aceituna tiene: picual, cornicabra (muy buenos para freír), royal, marteña, morisca, arbequina, manzanilla y así hasta unos posibles 200 tipos de aceituna que dan distintos sabores.

Puede matricularse en el curso gastronomía

ABIERTA

Esta abierta la matrícula del XXX Curso de Gastronomía, Enología y Nutrición del Centro Mediterráneo de la UGR. Del lunes 29 de junio al viernes 3 de julio de 17.00 a 21.00 horas. Información: 958 242922. Se impartirá temas nutricionales como el nuevo etiquetaje en productos alimentarios, cata de ginebra Henndrick, whisky de malta Glenfiddich, cavas, cervezas artesanales, etc.

No se puede poner s/m o s/p

EL PICANTE

Todavía quedan restaurantes que en su carta de pescados y carnes ponen algo que ya no es correcto: según mercado o según peso. Esto crea indefensión al cliente, pues no sabe lo que le van a cobrar. Hay que poner lo que cuestan 100 gramos de cada pieza, pescado o carne.



PABLO AMATE