

Fecha: 02.03.2008

Página:
LA RIOJA



Cuando el vino pierde grado

La Universidad de La Rioja y Vinagreras Riojanas elaboran conjuntamente un proyecto de I+D+I para la identificación de las bacterias acéticas responsables de la elaboración de vinagres de calidad



PRODUCCIÓN. Una mujer trabaja en la planta de Vinagreras Riojanas.

Qué: Identificación microbiológica de bacterias acéticas.

Quién: la Universidad de La Rioja y las Vinagreras Riojanas, con la gestión de la OTRI.

Objetivos: desarrollar técnicas para la identificación microbiológica de las bacterias acéticas responsables de la elaboración de los vinagres, establecer su origen y trazabilidad, caracterizarlas y obtener una colección de aislados de bacterias acéticas obtenidos de muestras de vinagres de calidad y conseguir su conservación.

Es el hijo pequeño de nuestro distintivo por excelencia, el vino, el 'patito feo' de los condimentos y un alusivo para las «personas de carácter áspero y desapacible». Pero a ver quién renuncia a un chorretón de vinagre en la ensalada o a una buena vinagreta.

El problema es la cantidad de obstáculos con los que le toca lidiar y la falta de dinero, que conlleva, claro, falta de investigación en su campo. Pero la Universidad de La Rioja y Vinagreras Riojanas se hayan inmersas en pleno desarrollo del proyecto de I+D+I 'Identificación microbiológica de bacterias acéticas', que pretende la identificación de este microorganismo, el establecimiento de su origen y su trazabilidad, su caracterización y, finalmente, la obtención de una colección de aislados para su conservación, que es, quizá, la parte más importante y de más trascendencia de todo el proceso.

Porque, como explica Félix Muñoz, director de fábrica de Vinagreras Riojanas y encargado de los proyectos de investigación y desarrollo, «el día que la fermentación vaya despacio o se frenen los procesos, se podrán inocular las bacterias para reactivarla». Se trata de asegurar la calidad del producto y también, ya que estamos, su especificidad, como ya sucede, por ejemplo, en Freixenet. «En las bodegas elaboran sus cavas con una levadura específica, que los diferencia del resto y los hace más suyos».

Bacterias caprichosas

Lo que en las vendimias son dos meses de duro trabajo de recolección y fermentación de la uva, en las vinagreras son doce meses de faena. Y es que el microorganismo encargado de la transformación del vino en vinagre ha salido caprichoso, y «hay que cuidarlo e, incluso, 'mimarlo' constantemente». Porque cambia de forma imprevisible y se desconoce el cómo y el porqué, cuáles son sus necesidades y sus posibles reacciones y transformaciones.

En Vinagrerías Riojanas tienen las muestras y la capacidad de poner en práctica los hallazgos, pero faltan medios, una infraestructura en la que investigar más a fondo; y ésta la aporta la Universidad.

El estudio ya está dando sus frutos, y con casi un año más por delante se espera conseguir todos los objetivos que se marcaron a su inicio. Mediante modificaciones en las características externas, en la temperatura, el oxígeno y los nutrientes, se provocan mutaciones y cambios en las bacterias, obteniendo distintas propiedades de manera controlada. Se observan sus reacciones y se originan nuevas tipologías de microorganismos.

Hasta ahora se ha logrado obtener la técnica de aislamiento de la bacteria para poder, así, analizarla; se han puesto a punto métodos moleculares de identificación; y se ha logrado una colección de aislados de bacteria acética. Lo que falta es conseguir un método para su conservación, y la puesta en práctica a nivel industrial de todo el proceso de laboratorio.

Fecha: 21.02.2008

Página:
LA RIOJA

LA RIOJA

FUNDADO EN 1888

Una firma riojana diseña un invento para ahorrar agua en las piscinas

21.02.08 -
A. S.



Rafael Fernández, de la empresa Diasa. / I. ÁLVAREZ

La legislación sanitaria establece que todas las piscinas de La Rioja deben renovar al día con agua nueva y limpia el 5% de su volumen. En la pileta olímpica de Las Norias, por ejemplo, el 5% significa 125 metros cúbicos de agua cada día y 45.625 cada año, o lo que es lo mismo, 45.625.000 de litros. Teniendo en cuenta todas las piscinas de La Rioja, la cantidad desechada se multiplica hasta casi el infinito. Demasiada agua desperdiciada, sobre todo cuando llegan épocas de gran sequía.

El agua de las piscinas debe renovarse cada día porque la evaporación del cloro por los efectos del calor deja un residuo que puede resultar nocivo para la salud. La empresa calagurritana Diasa Industrial, en colaboración con la Universidad de La Rioja (UR), ha ideado un sistema que pretende evitar esta sangría. ¿Cómo? Depurando el residuo con un reactivo químico de manera que el agua pueda ser reutilizado para riego, para usos agrícolas e incluso para la propia piscina en el caso de un cambio en la legislación.

«El sistema puede utilizarse en todas las instalaciones acuáticas», explica Rafael Fernández, responsable de Diasa Industrial. Muchos propietarios de La Rioja han comenzado a interesarse por el proyecto, que no sólo favorecería el ahorro de agua, sino también de energía. El precio de la factura de agua se reducirá el 42% gracias al sistema de renovación.

El proyecto se encuentra en la última fase de su desarrollo, con ensayos a pequeña escala para mejorar el rendimiento del prototipo. Los promotores esperan poder patentarlo en las próximas semanas. «El agua va a ser más importante que el petróleo, de ahí la importancia de esta iniciativa», augura Eliseo Vergara, vicerrector de Nuevas Tecnologías de la UR. Diasa pretende exportar su proyecto a los países mediterráneos, donde más se sienten los efectos de la sequía.

Fecha: 30.01.2008

Página:
LA RIOJA



El CIBIR avanzará en el estudio de la resistencia a los antibióticos

Nieto ha afirmado que el objetivo del acuerdo es desarrollar un programa de investigación en microbiología molecular (resistencias a antibióticos) durante un plazo de tres años

30.01.08 - 13:15 - EFE | LOGROÑO

El Centro de Investigación Biomédica de La Rioja (CIBIR) dispondrá de una Unidad de Microbiología Molecular, que permitirá avanzar en el estudio de la resistencia a los antibióticos, informó hoy el consejero de Salud, José Ignacio Nieto.

Nieto y el rector de la Universidad de La Rioja (UR), José María Martínez de Pisón, han firmado hoy un contrato para la puesta en marcha de esta Unidad de Microbiología Molecular en el CIBIR, de la que será responsable la catedrática del Área de Conocimiento de Bioquímica y Biología Molecular, Carmen Torres.

Nieto ha afirmado que el objetivo del acuerdo es desarrollar un programa de investigación en microbiología molecular (resistencias a antibióticos) durante un plazo de tres años, que situará al CIBIR en un centro de referencia nacional en este tipo de estudios.

Ha añadido que, para la ejecución de estos trabajos de investigación, la Consejería de Salud invertirá 129.500 euros, más unos 98.000 euros en material fungible y costeará los sueldos de parte del equipo investigador, estimados en 76.000 euros al año.

El rector ha precisado que la UR, a la que pertenece Carmen Torres, investiga desde hace quince años en el área de la resistencia a los antibióticos y ha resaltado que el contrato firmado hoy permite cumplir uno de los objetivos básicos de la UR, como es la creación de conocimiento y su traslación a la sociedad.

Carmen Torres será la investigadora responsable de la realización de este proyecto, que contará con la colaboración de las también investigadoras Myriam Zaragoza y Fernanda Ruiz Larrea, ambas de la UR; y de un facultativo de microbiología del Hospital San Pedro.

La previsión es que la Consejería de Salud, en un plazo máximo de seis meses, contrate dos investigadores y un técnico en prácticas para que colaboren en este proyecto.

El equipo de investigación trabajará en la caracterización genética de mecanismos de resistencia a antimicrobianos, ya que en los últimos años se ha observado un incremento en bacterias resistentes a antimicrobianos, lo que supone un "grave" problema de salud Pública, debido a que puede comprometer tratamientos con antimicrobianos en determinados pacientes.

En esta línea de investigación se determinarán los efectos de distintas políticas de uso de antibióticos sobre la evolución de los mecanismos de resistencia y se estudiarán nuevas estrategias terapéuticas que permitan superar los mecanismos de resistencia desarrollados por las bacterias, entre otros aspectos.

También se diseñarán y desarrollarán nuevas técnicas moleculares para la identificación de microorganismos de interés biomédico y estudios de ecología microbiana de interés biomédico. Se harán estudios de caracterización de mecanismos de resistencia a antimicrobianos y de caracterización clonal en microorganismos de especial relevancia y se creará un banco de microorganismos, "bien organizado y documentado". EFE.

Fecha: 31.01.2008

Página:
LA RIOJA



REGIÓN

Un grupo investigador con 15 años de experiencia en la UR

Además de Carmen Torres, catedrática del Área de Conocimiento de Bioquímica y Biología Molecular perteneciente a la Universidad de La Rioja, el grupo investigador está conformado por las doctoras Myriam Zaragoza y Fernanda Ruiz Larrea. A ellas se unirá un facultativo de Microbiología del Hospital San Pedro y, en el plazo máximo de seis meses, dos investigadores y un técnico en prácticas más.

Torres recordó ayer que el equipo que ella lidera lleva trabajando ya quince años en este ámbito dentro de la universidad riojana. «Eso ha permitido ir abriendo nuevas líneas de trabajo, pero hay que tener en cuenta que se trata de un campo amplísimo que presenta múltiples retos», explicó. En este punto señaló que en los últimos años se ha observado un incremento en bacterias resistentes a antimicrobianos, lo cual supone un grave problema de salud pública debido a que puede comprometer tratamientos en determinados pacientes. Así, el futuro estudio analizará, sobre todo, qué estrategias terapéuticas permiten superar esos mecanismos de resistencia.

Fecha: 22.01.2008

Página:
LA RIOJA



LA RIOJA

Gómez Urdáñez y su equipo escribirán la historia de Autol por encargo del Ayuntamiento

José Luis Gómez Urdáñez, ha desarrollado proyectos similares como 'Quel Histórico' y 'Pradejón Histórico' que desembocaron en la publicación de un libro con la historia de ambos municipios

22.01.08 - 13:00 - EFE | LOGROÑO

José M^a Martínez de Pisón, rector de la UR, y Pedro José Arnedo, alcalde de Autol, han firmado hoy el contrato para la financiación del proyecto 'Historia del municipio de Autol, que dirigirá el catedrático José Luis Gómez Urdáñez.

El equipo de investigación de la Universidad de La Rioja estará dirigido por el catedrático de Historia Moderna, José Luis Gómez Urdáñez, y formado, además, por tres profesores de Historia Medieval (Javier Goicolea), Historia Moderna (Diego Téllez) y Economía Aplicada (Emma Juaneda), así como por la becaria investigadora Ainhoa Reyes.

José Luis Gómez Urdáñez, ha desarrollado proyectos similares como 'Quel Histórico' y 'Pradejón Histórico' que desembocaron en la publicación de un libro con la historia de ambos municipios.

El Ayuntamiento de Autol cerca de 9.000 euros para el desarrollo de este proyecto, cuya duración estimada es de 18 meses.

LA RIOJA

Salud y la Universidad de La Rioja firman un convenio para desarrollar la Investigación Biomédica en la Comunidad

El Centro de Investigación Biomédica de La Rioja está incorporando líneas y programas de investigación sobre oncología de alta incidencia poblacional, enfermedades infecciosas y Alzheimer

03.01.08 - 14:18 - EUROPA PRESS | LOGROÑO

El consejero de Salud, José Ignacio Nieto, y el rector de la Universidad de La Rioja, José María Martínez de Pisón, firmaron hoy un convenio marco de colaboración que establece las relaciones institucionales entre ambas entidades para llevar a cabo conjuntamente actividades científicas, técnicas y académicas que contribuyan al desarrollo de la Investigación Biomédica en La Rioja.

Según reseñó Nieto, el objetivo del Ejecutivo riojano es "impulsar las actuaciones de investigación en el campo de las Ciencias de la Salud en el ámbito del Sistema Sanitario Público de La Rioja, promoviendo uno de los cauces de coordinación imprescindibles, como es la colaboración con la Universidad de La Rioja".

El presente acuerdo define los compromisos en un marco de actuación general y posibilita la firma posterior de convenios específicos, adendas o contratos para la realización de programas específicos de investigación entre ambas instituciones.

En concreto, Nieto destacó que próximamente se formalizará un convenio entre la Consejería y la Universidad que desarrollará una línea de investigación en el ámbito de las resistencias frente a los antibióticos, dirigido por la doctora Carmen Torres.

Los programas de investigación con la Universidad de La Rioja se promoverán principalmente en los ámbitos económico, social, estadístico, jurídico, químico, bioquímico, biológico-molecular y microbiológico.

Por otro lado, el convenio marco promoverá la formación para los profesionales sanitarios, así como las prácticas formativas en esta materia de alumnos y titulados de la Universidad de La Rioja.

Por su lado, Martínez de Pisón apuntó que se trata de un convenio "abierto, muy flexible, que dará lugar a que lo dotemos de bastante contenido". Recordó que el acuerdo "enlaza con los objetivos de la Consejería de Salud y de la Universidad de La Rioja".

El Gobierno de La Rioja cuenta con el Centro de Investigación Biomédica de La Rioja (CIBIR), que desarrollará la política de investigación aplicada en ciencias de la salud de la Comunidad Autónoma de La Rioja (por otra parte, este centro gestiona además la alta tecnología para el diagnóstico y el tratamiento oncológico en la Comunidad y también ofrece formación al personal sanitario).

El CIBIR está respondiendo a la necesidad de impulsar iniciativas que fomenten la investigación en el área de la salud y de la biomedicina, contribuyendo, mediante el perfeccionamiento tecnológico y la innovación, a la mejora de los resultados de la investigación y a la competitividad del modelo sanitario riojano.

Fecha: 05.09.2007
Página:
LA RIOJA



REGIÓN

Provir acuerda con la UR investigar la expansión exterior de las bodegas

05.09.07 - LA RIOJA

La Asociación de Bodegas Familiares de Rioja (Provir) ha firmado un convenio para llevar a cabo el proyecto de investigación 'Factores de internacionalización de las bodegas familiares de la DOC Rioja' con la Universidad de La Rioja y la Universidad de Jaén.

El convenio, firmado a través de la Oficina para la Transferencia de los Resultados de la Investigación (OTRI), regula los términos de la colaboración entre las tres entidades para llevar a cabo el contrato de I+D+i Universidad-Empresa, informó ayer la UR.

El proyecto tiene una duración de nueve meses, prorrogable por otro medio año. El equipo de investigación estará liderado por el profesor Rubén Fernández.

La empresa Diasa, primera en llevar una patente de la UR al mercado internacional



Presentación del embotado de aditivos alimentarios. / J.R.

Diasa fue una de las firmas pioneras que abrió el camino por el que ahora transitan otras empresas riojanas. Esta compañía, dedicada a la investigación, fabricación y distribución de productos para la industria alimentaria, patentó un proyecto encabezado por Joaquín Ordieres y otros ingenieros de la UR para mejorar el embotado de aditivos alimentarios.

Debido a su novedad, la empresa calagurritana solicitó la patente, que fue concedida tras la revisión del proyecto, cuyo coste superó los 600.000 euros y en que también participó la Agencia de Desarrollo del Gobierno regional. Tres años después, la máquina que dispensa pastillas de aditivos en los botes de conserva ya ha superado ampliamente las fronteras nacionales.

Gracias a que la idea fue registrado mediante el Tratado de Cooperación de Patentes, las empresas de más de un centenar de países deben pagar si desean hacer uso de este sistema de añadir aditivos.

La idea de repartir automáticamente las pastillas de aditivos en los botes de conservas ya está funcionando en países como Perú o Chile, además de

Fecha: 24.07.2007
Página:
LA RIOJA



LA RIOJA

La UR desarrollará 3 proyectos de investigación para el tratamiento paisajístico del soterramiento del tren en Logroño

El soterramiento del ferrocarril a su paso por Logroño consiste, básicamente, en reorganizar por completo la zona de la actual estación y soterrar buena parte del trazado urbano del ferrocarril

24.07.07 - 16:01 - EUROPA PRESS | LOGROÑO

La Universidad de La Rioja ha firmado tres contratos de investigación y desarrollo tecnológico con la sociedad Logroño Integración del Ferrocarril 2002 para el tratamiento paisajístico del soterramiento del ferrocarril a su paso por Logroño y para la realización de ensayos de campo que establezcan las propiedades ornamentales de la vid silvestre y de otras plantas trepadoras. El primero de los proyectos se denomina 'Estudios previos de diseño y plantaciones para el tratamiento paisajístico del soterramiento del ferrocarril a su paso por Logroño'. Está dirigido por Francisco Páez de la Cadena, profesor del área de Producción Vegetal de la Universidad de La Rioja, y tiene un presupuesto de 45.082 euros.

El soterramiento del ferrocarril a su paso por Logroño consiste, básicamente, en reorganizar por completo la zona de la actual estación y soterrar buena parte del trazado urbano del ferrocarril.

Al tratarse de una franja relativamente estrecha, limitada por la profundidad del suelo cultivable debido a su construcción sobre forjados, pero de una longitud notable (unos 6 kilómetros), el soterramiento plantea problemas de tipo técnico paisajístico cuya resolución se ha encargado a especialistas de la Universidad de La Rioja.

Este proyecto permitirá estudiar diversos aspectos del tratamiento paisajístico, previos a la redacción de los proyectos de ajardinamiento correspondientes. En palabras de su director, el proyecto pretende que el aspecto exterior del soterramiento no sea un 'costurón' o una 'cicatriz' en el paisaje urbano de Logroño, sino que se integre con la ciudad existente y con sus futuros desarrollos de forma armónica.

En concreto, se fija como objetivos definir los distintos tramos del soterramiento que deben tratarse paisajísticamente, segmentando el recorrido en tramos coherentes (incluyendo limitaciones respecto al uso del suelo cultivable, profundidades utilizables y posibilidades de plantación).

También proporcionar algunas ideas que puedan utilizar los distintos equipos redactores de proyectos para dar continuidad al tratamiento paisajístico del soterramiento; analizar de modo pormenorizado cada zona de posible expansión del parque lineal, sean plazas o pequeños jardines, encrucijadas o zonas de aparcamiento.

Elaborar un catálogo de géneros, especies y variedades utilizables en todos los tramos del soterramiento y en los jardines que se integren en él; y proporcionar un catálogo de 'buenas

prácticas' con argumentos y detalles de tipo técnico para homogeneizar el tratamiento de plantaciones, sustratos y tierras, y su uso en los diferentes proyectos completan los objetivos.

El segundo proyecto tiene como título 'Fase previa de organización de los ensayos de campo para la caracterización ornamental y paisajística de portainjertos de vid y de poblaciones riojanas de vid silvestre'. Está dirigido por Eduardo Prado, profesor del área de Producción Vegetal de la Universidad de La Rioja, y tiene un presupuesto de 7.382 euros.

De la única población salvaje de vid (*Vitis vinifera* L.) de La Rioja -situada en el valle del río Najerilla-, el proyecto plantea seleccionar los ejemplares más adecuados desde un punto de vista paisajístico para evaluar su posible multiplicación vegetativa en vivero y en condiciones controladas.

La vid salvaje, como planta trepadora, es interesante desde el punto de vista ornamental y, además, por ser una planta que cuenta con ejemplares macho y hembra. Los primeros tienen las ventajas derivadas de la floración, pero no los inconvenientes asociados al fruto (atracción de insectos, manchas del fruto madura, etc).

El tercer proyecto tiene como título 'Fase previa para la organización de los ensayos de campo que conduzcan a un mejor conocimiento de las plantas trepadoras de carácter ornamental que puedan usarse en el tratamiento paisajístico del soterramiento del ferrocarril a su paso por Logroño'. Está dirigido por Francisco Páez de la Cadena, y cuenta con un presupuesto de 2.373 euros.

El objetivo del proyecto es valorar las posibilidades ornamentales de plantas trepadoras comerciales, que revisten particular interés debido a su escaso consumo de agua, unas raíces compatibles con la obra reseñadas y la posibilidad de su tratamiento paisajístico horizontal y vertical.

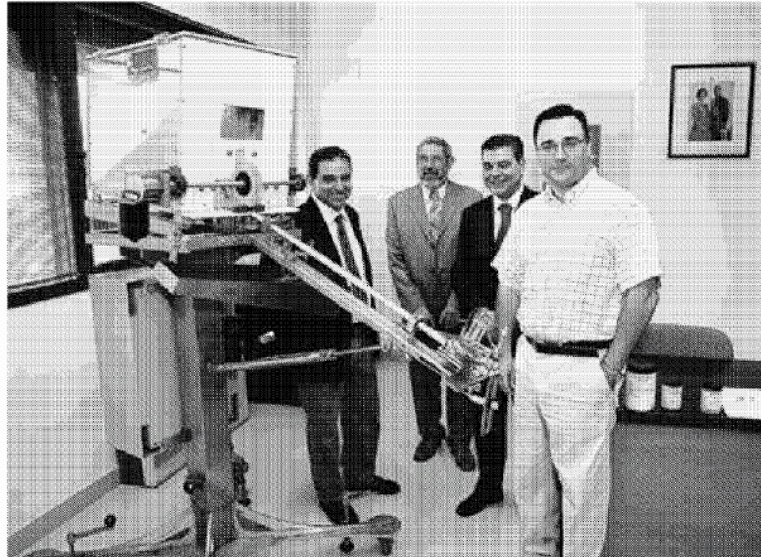
J.A.G. LOGROÑO

Existe una idea generalizada por la que se tiende a pintar la figura de los investigadores como sabios lunáticos que trabajan en extraños cometidos de espaldas o ajenos a la realidad y las necesidades de la sociedad que les rodea. Ayer, la Universidad de La Rioja se encargó de demostrar que esto es sólo un prejuicio.

Cuatro ingenieros de la UR han desarrollado una máquina que mejora el sistema de embotellado de aditivos alimentarios que ya está siendo utilizada comercialmente por la empresa Diasa Industrial S.A. -ubicada en Calahorra- y cuya patente nacional e internacional se encuentra en fase de tramitación.

El invento supone la irrupción en el mercado de una tecnología única que deja atrás el método por 'líquido de gobierno' utilizado tradicionalmente en la industria agroalimentaria. La máquina -ya trabajan seis unidades en España y otras tres en Perú- facilita la dosificación de pastillas de aditivo en las latas de conserva y sustituye su aplicación manual, que implicaba una gran dificultad, además de ser una labor altamente estresante para los trabajadores encargados de este cometido en las cadenas de producción.

El encargado del proyecto de investigación, y vicerrector de Nuevas Tecnologías de la UR, Eliseo Vergara, explicó que «introducir a mano cinco pastillas por segundo, en una cadena de producción -que es lo que se está haciendo ahora-, provoca dificultades, además de fallos, y que el empleado tenga que ser relevado cada cinco minutos. Todo esto, con la máquina desaparece, porque tira pastillas como una metralleta,



Representantes de la UR, la empresa 'Diasa' y la ADER, junto al invento presentado ayer. / J. RODRÍGUEZ

La Rioja inventa

La UR desarrolla una máquina que mejora el embotellado de los aditivos alimentarios

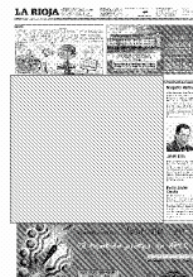
y acierta en el cien por cien de los casos, evitando además las salpicaduras». Añadió que «el aditivo que se usa normalmente en estos casos sirve como conservante y no es otra cosa que ácido cítrico

y sal común, para corregir el pH de los productos».

El gerente de los laboratorios 'Diasa', Antonio Rodríguez Basulto, recaló que «sin investigación no es posible que las empre-

sas encuentren un hueco propio en el mercado» y mostró su gratitud a los investigadores de la UR por «haberse dedicado en cuerpo y alma» a la materialización de este proyecto.

La máquina que ayer fue presentada en la sala de juntas del edificio del Rectorado de la Universidad es fruto de cuatro años de trabajo y 600.000 euros de presupuesto. Un invento que puede revolucionar en breve las cadenas de producción de las empresas conserveras y que ha visto la luz gracias a un convenio de I+D suscrito entre la UR y 'Diasa Industrial S.A.' co-financiado por la Agencia para el Desarrollo Económico de La Rioja (ADER).



El Gobierno y la UR elaborarán un estudio para fijar el coste sanitario

● El informe busca mejorar la eficiencia del sistema público riojano y homogeneizar los costes de los procesos y compararlos con otras Comunidades

S. B.

LOGROÑO. El Gobierno regional y la Universidad de La Rioja (UR) elaborarán un estudio económico para establecer los costes de la asistencia sanitaria en la Comunidad, «con el objetivo de mejorar la eficiencia del sistema sanitario público riojano y homogeneizar los costes de los procesos dentro del mismo y en relación con otras Comunidades», según el portavoz del Ejecutivo, Emilio del Río.

Los resultados ayudarán también a fijar los presupuestos de las nuevas Áreas de Gestión Clínica, que se están empezando a poner en marcha en los centros del sistema público de Salud. El acuerdo entre el Gobierno y la institución académica permitirá al Ejecutivo riojano colaborar en temas de economía financiera con un grupo de trabajo de expertos de reconocido prestigio a nivel nacional, además de iniciar una investigación que hasta ahora no se había llevado a cabo.

Para esta investigación, la UR pondrá a disposición de la Consejería de Salud sus recursos científicos y técnicos. Por su parte, Salud aportará a la Universidad riojana 43.000 euros. El equipo de trabajo para este estudio estará coordinado por el profesor Fernando Antonanzas, del Departamento de Economía de Salud y Empresa de la Universidad de La Rioja.

La Ley de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud y la Ley de Salud de La Rioja establecen la vía para transferir fondos entre Comunidades cuando se presta atención sanitaria a pacientes procedentes de otras regiones. Del Río explica que para efectuar esos pagos «es necesario conocer previamente el coste de la atención prestada, ya que la propuesta de fijación de precios públicos deberá ir precedida de una memoria económico financiera».

El estudio de costes abarcará los 150 procesos asistenciales y diagnósticos más frecuentes que son practicados en el complejo hospitalario San Millán-San Pedro de La Rioja y en algún centro de salud de la región. Junto a una mejora de la eficiencia, los resultados de este trabajo permitirán establecer las tarifas por servicios sanitarios prestados a particulares y a desplazados de otras Comunidades en los centros riojanos y proporcionará a la Consejería regional una información «muy útil» de los costes.



Investigadores de varios centros analizan en Yuso la evolución del español a través de la Biblia

JOSÉ DELPÓN, SAN MILLÁN

El escritorio emilianense siempre ha visto, salvo para los ojos de los estudiosos, su trabajo eclipsado por el brillo de las Glosas Emilianenses y el testimonio más antiguo encontrado en español. Sin embargo y bajo ese manto lingüístico caben muchos conceptos.

Uno de ellos, y no el menos interesante, es la influencia de la bíblica en la Literatura desde la Edad Media hasta el Siglo de Oro español. Eso es lo que estos días y hasta mañana, jueves, van a tratar los 14 expertos reunidos por la Fundación San Millán en el monasterio de Yuso para definir desde varios aspectos el trabajo a realizar en los próximos cinco años en el recientemente creado Centro Internacional de Investigación de la Lengua Española.

La inauguración corrió a cargo de la directora general de Cultura que mostró su ilusión por ser «lo que nos permitirá poner en marcha el gran proyecto que supone el CHILE». Para Pilar Montes «se echa mucho de menos un estudio en profundidad sobre estas obras y que en Alemania ya se realizó en 1913 una obra completa sobre Biblias y aquí es una labor pendiente».

El director del Instituto de Estudios de Orígenes del Español y catedrático en la Universidad riojana, Claudio García Turza, señaló la importancia de unas jornadas científicas como estas ya que «las Biblias romanecadas y la historia de la Biblia en la Literatura española destaca por sus ediciones críticas, paleográficas y por el estudio filológico de estos textos que suponen una gran aportación a la Historia de la Lengua».

La importancia a la que alude

Fundación San Millán reúne a expertos para definir el trabajo que realizará el Centro Internacional de la Lengua



Reunión que mantuvieron ayer los expertos en el Monasterio de Yuso. / J.D.

LA HISTORIA DE ISRAEL

- **Biblias medievales:** La lengua utilizada podía ser latina o romance y estas basarse en traducciones griegas o hebréas.
- **En España:** según García Turza, habrá unas 15 o 20 que estén romanecadas en castellano.
- **Siglos XIII al XV:** En este periodo de tiempo se realizaron la mayor parte de estas obras.
- **Siglos XVI al XVIII:** Habrá en nuestro país una docena de biblias que sean destacables.

el profesor riojano se extiende más allá del medioevo y alcanza al Siglo de Oro de la Literatura, ya que se empaparon en sus fuentes desde Calderón hasta Tirso. Ese sería el segundo bloque que se trata en estos días de reunión.

Para hoy se estudiarán las versiones actuales de la Biblia y que tienen, según García Turza, una gran repercusión en todo el mundo hispánico y que se deben someter al estudio y análisis crítico desde el punto de vista idiomático.

Las biblias que se analizan estos días en los salones de la hostería de San Millán son en traducción romance y provienen de la versión latina, aunque igualmente se analizan las obras de traducción hebrea con la salvedad e que estas no incluyen, como es lógico, el Nuevo Testamento.

De San Millán, pero de las traducciones latinas destaca la Biblia de Quisio, un bello ejemplar del siglo X y que se encuentra actualmente junto al 'corpus' emilianense en Madrid.

Universidad y Bodegas Riojanas se unen para mejorar la calidad de la uva

Un proyecto de I+D evaluará el fruto en el campo, antes de llegar a bodega

● Según la Universidad riojana, el sistema debe ser rápido en el diagnóstico y debe permitir clasificar las uvas para realizar una elaboración separada por calidades

SONIA BARRADO

LOGROÑO. Los investigadores de la Universidad de La Rioja (UR) realizan numerosas aportaciones al mundo de la vitivinicultura. Tras haber presentado en Lugo sus investigaciones en mosto y vino con resonancias magnéticas, la institución académica se acaba de embarcar en otro proyecto de I+D en el que colaborará con Bodegas Riojanas para desarrollar un plan que mejore la calidad de la uva.

El proyecto, denominado «Evaluación del viñedo y establecimiento de un plan integral de mejora de la calidad de la uva», será dirigido por Fernando Martínez de Toda, catedrático de Viticultura de la UR, y realizado por Pablo Orío Gil, responsable de I+D+i en Bodegas Riojanas. En él se analiza-

rá el estado vegetativo y productivo de los viñedos de estas bodegas de Cenico-ro con el fin de proponer un plan de mejora de la calidad de la uva y establecer un método riguroso de evaluación de esa calidad en campo antes de su llegada a la bodega de elaboración.

Pago en función de la calidad

Según la UR, el sistema debe ser rápido en el diagnóstico y debe permitir clasificar las uvas para realizar una elaboración separada por calidades. Además, este método ayudará a pagar la uva al proveedor en función de la calidad y a concienciar a los productores para utilizar prácticas de cultivo orientadas a la calidad y que sean respetuosas con el medio ambiente. La evaluación de la calidad de la uva mediante

«Hay que abrir nuevas vías de conocimiento del mundo del vino», dice el director adjunto de Bodegas Riojanas

técnicas rápidas y fiables es «vital para el sector vitivinícola», apunta Martínez de Toda.

Los responsables del proyecto entienden que, en la actualidad, no existe un método global de evaluación de la calidad en campo o en la fase de recepción de la uva en la bodega. Sus datos indican que algunas bodegas utilizan sólo uno o varios parámetros para evaluar la calidad de la uva, lo que «no es la mejor forma de proceder, ya que es un sistema demasiado simplificado, con el que no es posible establecer una relación con la calidad final del vino».

Para el director general adjunto de Bodegas Riojanas, Santiago Frías, si hace un siglo la viticultura se basaba en «la tradición y el autoaprendizaje», ahora hay que «abrir nuevas vías de conocimiento del mundo del vino». Frías indica que se debe «buscar la calidad intrínseca de la uva», como el ph, la acidez total o el grado probable, y «adecuar los gustos a las necesidades del consumidor». Frías espera que este proyecto de I+D «sea la base estratégica del crecimiento de la bodega».



Se gastarán **300 millones de litros menos** que en un cultivo normal

La 'Redondilla' es la variedad que mejor se adapta al clima

V. DUCRÓS L OGRÉDNO

Un grupo de investigadores de la Universidad de La Rioja, dirigidos por el profesor de Ingeniería Agroforestal José Miguel Peña Navaridas, ha desarrollado dos proyectos de I+D con la empresa Kel Grupo Alimentario, gracias a los cuales podrá ahorrarse un 35% del agua de riego destinada al cultivo olivarero. «Calculamos que a corto plazo podremos ahorrar 175 millones de litros, cantidad que utilizamos de más actualmente, en las 290 hectáreas que tenemos en la plantación; pero cuando tengamos 350 hectáreas estaremos hablando de un ahorro de 300 millones de litros», destacó el profesor universitario.

Peña Navaridas explicó que se realizó un ensayo a 350.000 árboles de la finca 'El Espartal', ubicada en Quel, con tres formas diferentes de riego: una primera, en la que se aplicaba al árbol los nutrientes y el agua necesaria; una segunda, en la que se realizaba el riego aportando el doble de agua y nutrientes para forzar el crecimiento del árbol; y una tercera, en la que se cubrían tan sólo el 60% de las necesidades del árbol. «La conclusión del estudio refleja que los árboles responden muy bien con la doble dosis de agua y nutrientes, pero sólo al principio del cultivo (mayo y junio), y luego precisan menos cantidad, por lo que, incluso en los meses de verano, con aportar el 60% los árboles responden».

Los investigadores de la UR han estudiado el comportamiento de cuatro variedades: 'Arbequina', 'Koroniki' -de origen griego-, 'Arbosana' -de Tarragona- y 'Redondilla' -que es propia de La Rioja-. Peña subrayó que, en todo momento, la variedad de referencia ha sido la 'Arbequina'.

Entre los diferentes análisis estudiaron qué variedad se adap-

Un proyecto experimental en olivar ahorra el 35% del riego



OLIVARES. Peña, Fernández y Aldama, en la presentación del proyecto. / RAFAEL LAFUENTE

ta mejor al suelo. «Este año el invierno ha sido bastante duro, sobre todo, durante el mes de febrero, donde ha habido días con mínimas de 8 grados bajo cero y máximas de 4 grados bajo cero. De las variedades, la 'Redondilla' se ha adaptado perfectamente». Asimismo, estudiaron el desarrollo vegetativo del árbol, las flores, la producción y la maduración.

Bajo la marca Lectus y la denominación 'Aceite de La Rioja' ha salido la primera cosecha de las aceitunas de esta plantación queleña, aunque como destacó Carlos Aldama, presidente de Kel Grupo Alimentario, «han sido unas botellas que se han destinado a regalos, obsequios y catas, y que ha tenido una buena respuesta». El próximo 4 de noviembre comenzará la segunda recolección olivarera en esta finca, «la previsión para este año es recoger entre 200 y 300 toneladas de aceitunas».

Aldama indicó que los árboles

LOS DATOS

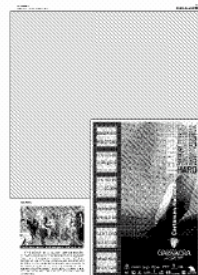
► **Investigación:** El equipo de la UR ha llevado a cabo dos proyectos. El primero, la adaptación de distintas variedades de olivo a un marco superintensivo en condiciones de cultivo de Quel y en segundo lugar, la fertilización en olivos con variedad climática en cultivo superintensivo en distintos suelos y localizado en Quel.

► **Variedades:** 'Arbequina', 'Koroniki', 'Arbosana' y 'Redondilla'.

► **Ahorro:** Se podrá ahorrar hasta un 35% de agua de riego en el cultivo de aceitunas.

son todavía muy jóvenes como para dar mayores cantidades. «La mayor parte de ellos no llega a los tres años». La previsión es que cuando se amplíen las hectáreas de 300 a 350 la producción pueda alcanzar los cinco millones de kilos. Por su parte, Peña subrayó que «tradicionalmente, el cultivo olivarero estaba poco mecanizado. Nosotros tenemos un cultivo superintensivo con 1.666 árboles por hectárea y hemos logrado la mecanización en la recolección».

Tanto Peña como Aldama recordaron que el 4 de noviembre en la plaza del Ayuntamiento de Quel se celebrará la fiesta de la oliva, a partir de las 10 horas.



La densidad de grandes superficies es en La Rioja el 46% superior a la media, según un estudio de la UR

El Gobierno regional tendrá listo este año el Plan de Equipamientos Comerciales que servirá para mejorar la planificación

Y. ILUNDAIN LOGROÑO

El Gobierno regional tendrá listo este año el Plan de Equipamientos Comerciales de La Rioja que permitirá una mejor planificación del futuro del sector y dar satisfacción a los consumidores.

El primer paso de este instrumento, que se concibe como orientación base y que será revisado cada 2 ó 3 años para adecuarse a las necesidades existentes, es un estudio técnico elaborado por la Universidad de La Rioja y que fue presentado ayer por la Consejería de Promoción Económica a los agentes económicos y sociales.

Según el consejero de Desarrollo Económico, Javier Erro, se

trata de un análisis «muy metódico» que ofrece un diagnóstico de la situación del comercio minorista riojano, la evolución experimentada en equipamientos comerciales y los hábitos de compra de los consumidores.

El trabajo pone de manifiesto la existencia de 4.460 establecimientos en La Rioja con un volumen de negocio de 1.217 millones de euros. Las ventas por comercio son similares a la media española, mientras que en ventas por persona la diferencia es más alta y a favor de los locales riojanos con un 5,72%.

El comercio minorista emplea a 10.600 personas y la región tiene una superficie de ventas por

habitante un 13,81% mayor que la tasa nacional, con diferencias especialmente palpables en vestido, con un 31% más de metros cuadrados, hogar, 25%, y alimentación, 13%.

La densidad de grandes superficies por 1.000 habitantes es superior en La Rioja a la media española en un 46%, mientras que la superficie comercial total por licencias de actividad es un 4,63% menor.

El estudio advierte de la saturación en alimentación (12%), vestido (10%) o en hogar (20%) y constata que los consumidores riojanos prefieren para comprar productos de consumo frecuente supermercados e hipermercados y para artículos duraderos, tiendas especializadas y grandes superficies.

El informe realiza una previsión de nuevos equipamientos y analiza las necesidades hasta 2015. Así por ejemplo, la instalación de un gran almacén en 2010 conseguiría un aumento de ventas entre 100 y 130 millones anuales y la creación de 900 puestos de trabajo, mientras que un pequeño centro comercial tendría un potencial de ventas de 51 millones de euros y generaría una facturación de 103 millones en el comercio de Logroño.

Erro aseguró que el estudio tiene en cuenta el cambio experimentado en el modelo de ciudad y propone medidas de incentivación para «potenciar la calidad del servicio, la mejora de la gestión de los comercios detallistas, la incorporación de nuevas tecnologías y la promoción del comercio».



Javier Erro, consejero de Promoción Económica, ayer. / R. LAFUENTE

Fecha: 10.10.2006

Página:



REGIÓN

El Gobierno

destina 45.000 euros a la UR para investigar sobre la calidad del agua

El Gobierno destina 45.000 euros a la UR para investigar sobre la calidad del agua. La consejera de Medio Ambiente, Aránzazu Vallejo, y el rector de la Universidad, José María Martínez de Pisón, firmaron ayer dos convenios por los que el Ejecutivo financiará con 45.000 euros el desarrollo de dos acciones vinculadas a la calidad de las aguas, por parte de la institución académica.

EFE/LOGROÑO

El primer acuerdo, que tiene una dotación de 36.000 euros, está dirigido a crear una red autonómica de seguimiento de contaminación por metales pesados. Este proyecto, que lo desarrollarán cuatro investigadores de la Universidad de La Rioja, finalizará el 15 de noviembre de 2007. El segundo convenio tiene un presupuesto de 9.000 euros y concierne al cumplimiento de la directiva comunitaria referida a alcanzar el buen estado de las masas de agua en la Rioja, protegerlas y evitar su deterioro.

Fecha: 21.07.2006

Página:



REGIÓN

CONSEJO DE GOBIERNO

La UR elaborará un estudio sobre la contaminación por metales pesados en La Rioja

El coste de los trabajos, que será asumido por la Dirección General de Calidad Ambiental, ascenderá a 36.289,66 euros

El Consejo de Gobierno de La Rioja aprobó hoy el texto del acuerdo que suscribirá la Consejería de Medio Ambiente con la Universidad de La Rioja para que ésta elabore un estudio sobre la contaminación por metales pesados en La Rioja, según informó el portavoz regional, Emilio del Río.

EFE./ LOGROÑO

Según establece el convenio, el coste de los trabajos, que será asumido por la Dirección General de Calidad Ambiental, ascenderá a 36.289,66 euros.

El equipo encargado de este estudio, que durará dos años, estará integrado por al menos tres investigadores del grupo de Ecofísica de la Universidad de La Rioja, dos de ellos con el título de doctor.

También formarán parte del equipo miembros del grupo de Ecotoxicología de la Universidad de Santiago de Compostela.

El objetivo de esta red es cumplir con los protocolos europeos en esta materia, así como proveer una información actualizada acerca de la acumulación de metales pesados en organismos.

El equipo de la Universidad de La Rioja se encargará del programa de muestreo y el de la Universidad de Santiago de las determinaciones analíticas.

Los datos y la interpretación de los resultados obtenidos sobre los impactos en la salud y la vegetación se entregarán a la Dirección General de Calidad Ambiental para su difusión pública, incluido Internet.

Fecha: 28.12.2006

Página:



Premios internacionales al libro 'El Cáliz de las Letras' de Miguel Ángel Muro y Vivanco

EL CORREO/LOGROÑO

El libro 'El cáliz de las Letras. Historia del vino en la literatura' ha obtenido los Gourmand world cookbook awards 2006, en las categorías Mejor libro sobre el vino y Mejor libro sobre literatura en el vino en castellano. Editado por Fundación Dinastía Vivanco, el libro es obra de Miguel Ángel Muro, profesor de Filología Hispánica de la Universidad de La Rioja.

El libro 'El cáliz de Letras. Historia del vino en la literatura', del profesor Miguel Ángel Muro, es fruto de un contrato de la Oficina para la Transferencia de los Resultados de la Investigación (OTRI) de la Universidad de La Rioja con la Fundación Dinastía Vivanco.

La obra ha obtenido los dos galardones en la categoría de lengua castellana. Los ganadores en cada lengua competirán contra los ganadores en la misma categoría en otras lenguas. La obra que resulte premiada a nivel mundial se anunciará el 7 de abril de 2007 en Pekín (China).

El volumen dispone de 534 páginas editadas en gran formato. 'El cáliz de Letras. Historia del vino en la literatura' recoge una amplísima y exhaustiva investigación (en la que el autor y su equipo han invertido tres años) que se traduce en el reflejo de cuatrocientos escritores, ochocientas obras literarias y más de mil seiscientas citas.

Vino y literatura

De este libro «se trasluce cómo la historia del vino es la historia de la literatura y viceversa»-explicó ayer la UR en una nota informativa. «No hay un solo autor grande, incluso en la literatura oriental, que no haga alusiones o pasajes dedicados al vino», agrega.

«Homero, Shakespeare, Cervantes, Balzac y Neruda tienen algo en común, además de ser grandes autores de las letras universales, y es que, en mayor o menor medida, ilustraron sus obras maestras con pasajes dedicados al vino, que el profesor Miguel Ángel Muro ha reunido en una publicación que ningún investigador en el mundo había acometido hasta la fecha», concluye la nota de la UR.

La Fundación Vivanco edita un libro único sobre el vino en la literatura universal

‘El cáliz de letras’ es la primera investigación que recoge un compendio de citas de autores y obras desde el origen de la escritura hasta el siglo XXI

Miguel Ángel Muro sostiene que «el vino es la historia de la literatura y viceversa»

A.GIL LOGROÑO

La Fundación Dinastía Vivanco presentó ayer una investigación sin precedentes en el mundo sobre la presencia del vino en la literatura universal, desde los orígenes de la escritura hasta el siglo XXI. Se trata del tercer libro que edita la fundación de la familia bodeguera y es obra del profesor de la Facultad de Filología Hispánica de la Universidad de La Rioja Miguel Ángel Muro. ‘El cáliz de letras’ rastrea los pasajes que autores de primera, y también de segunda fila, han dedicado al vino remontándose a los siglos XIV ó XIV antes de Cristo hasta llegar a la actualidad.

Una amplísima y exhaustiva investigación (en la que el autor y su equipo han invertido tres años) que se traduce en el reflejo de cuatrocientos escritores, ochocientas obras literarias y más de mil seiscientos citas. Cifras que abruman a primera vista en un libro que, como bromea Miguel Ángel Muro, es voluminoso, incluso peligroso si se te cae en un pie, pero al que el lector otiene que acercarse desde una lógica personal, es decir, debe ser leído en fases y no hace falta comenzar ni por el principio ni por el final, sino por cualquier momento de la Historia.

Como de toda buena investigación se pueden extraer conclusiones y las de Miguel Ángel Muro son contundentes: «Es curioso percibir cómo la historia del vino es la historia de la literatura y viceversa; no hay un solo autor grande, incluso en la literatura oriental, que no haga alusiones o pasajes dedicados al vino». «Esa es la razón principal -continúa- del título elegido, ‘El cáliz de letras’». Homero, Shakespeare, Cervantes, Balzac o Neruda tienen algo en común, además de ser grandes autores de las letras universales, y es que, en mayor o menor medida, ilustraron sus obras maestras con pasajes dedicados al vino, que ahora Miguel Ángel Muro ha reunido en una publicación que ningún investigador en el mundo había acometido hasta la fecha.

El responsable de la Fundación Dinastía Vivanco para la Investigación y la Divulgación de la Cultura e Historia del Vino, Santiago Vivanco, recordó que ‘El cáliz de letras’ «era una idea que me rondaba la cabeza hace tiempo y, tras escuchar una conferencia de Miguel Ángel Muro sobre vino y cine, nos pusimos de acuerdo enseguida para poner en marcha el trabajo».

Santiago Vivanco explicó que la Fundación (respaldada por patronos como Víctor García de la Concha -autor del prólogo-, Valentín Fuster, Carmen Iglesias, Ferrán Adriá o André Chéniaud) lleva el nombre de una familia de bodegueros originaria de 1916 (el y su hermano Rafael son la cuarta



Rafael Vivanco, Javier Maté, Santiago Vivanco y Miguel Ángel Muro. /BERNARDO DÍAZ

SANTIAGO VIVANCO
FUNDACIÓN VIVANCO



«La Fundación intenta difundir y divulgar la cultura del vino»

JAVIER MATÉ
SUBDIRECTOR DEL MAPA



«Es un placer presentar un libro así en el congreso de la OIV»

generación) y que su gran objetivo es «cumplir con el deseo de mi padre de difundir y divulgar la cultura del vino».

Javier Maté, subdirector general de Calidad y Promoción Agroalimentaria del Ministerio de Agricultura, entidad organizadora del XXIX Congreso Mundial de la Vinya y el Vino, celebró haber podido encargar la presentación del libro en el marco del congreso de la Organización Internacional de la Vinya y el Vino y confesó su devoción por el Museo de la Cultura del Vino de Briones: «Quedé impresionado cuando lo vi y lo cierto es que es un placer contar con una familia como ésta empeñada en divulgar los aspectos culturales del vino».

Cierre de las sesiones de trabajo

Las sesiones de trabajo del XXIX Congreso Mundial de la Vinya y el Vino concluyen hoy, día en que la directora general de Alimentación del Ministerio, Almudena Rodríguez, presenta la versión española del Código Internacional de Prácticas Enológicas. Mañana, los ponentes e inscritos aprovecharán la jornada de mañana para visitas turísticas a bodegas y viñedos de Rioja, Navarra, Cataluña y Andalucía.

Las conferencias y presentaciones serán la base para la cocha de una treintena de resoluciones que el viernes aprobará la Asamblea General de la Organización Internacional de la Vinya y el Vino (OIV) y que servirán de orientación a los países miembros de la organización.

EL LIBRO

Título: El cáliz de letras
Autor: Miguel Ángel Muro.
Prólogo: De Víctor García de la Concha, presidente de la Academia de la Lengua.
Edita: Fundación Dinastía Vivanco para la Investigación y Divulgación de la Cultura e Historia del Vino.
Dónde comprarlo: A través de MundiPressa o en el Museo de la Cultura del Vino.



MIGUEL ÁNGEL MURO AUTOR DE ‘EL CÁLIZ DE LETRAS’

«No hay autor grande en la literatura universal que no haya escrito sobre vino»

A.G. LOGROÑO

— ¿Existe algún precedente de una investigación tan amplia sobre el vino y la literatura?

— Se han hecho trabajos sobre el vino en Roma, en Egipto, en Grecia, pero el arco temporal total que hemos elegido nadie lo había abarcado. Hasta ahora. Hemos intentado hacer una amena y rigurosa historia del vino como motivo literario en la Historia, dando el protagonismo a las citas de las obras en las que el vino aparece en todo su atractivo.

— Las cifras asustan, con 400 autores y 800 obras citadas. ¿Se queda usted con alguno o alguna?

— Supongo que me vienen a la

memoria por momentos. Así que hoy le puedo nombrar algún autor, pero mañana igual le diría otro. Como explicaba en la presentación, me atrevo a decir que todos los grandes autores de la historia han escrito sobre el vino. Están el maravilloso elogio al Jerez de Falstaff, probablemente el bebedor más gozoso junto con Sancho que se puede encontrar en la Literatura universal, y los propios pasajes del vino de El Quijote, pero la sorpresa más agradable ha sido encontrar autores secundarios que han escrito algo que merecía la pena sobre el vino.

— ¿Cómo cuáles?

— Estoy pensando en Cunqueiro, que además de un gran escritor



era un gourmet o un gastrónomo excepcional. En su obra ‘Las

mocedades de Ulises’ hay tres o cuatro pasajes que reproduzco íntegros en el libro y recuerdo, sobre todo, el de un exiliado gran bebedor que la noche antes de cumplir con su exilio se reúne con sus amigos en una playa y éstos le rucian con los mejores vinos. El exiliado se vistió siempre con el manto sobre el que se había vertido el vino y un soldado, al olerlo, tuvo el recuerdo de un amor perdido y le pidió chuparlo... Es una gran metáfora sobre lo que es el mundo del vino.

— Supongo que la selección en un trabajo como éste es una de las tareas más difíciles.

— Lo es. Por ejemplo, en la inauguración de este mismo congreso el grupo que actuó cantó piezas de dos autores, Juan de la Encina y el chileno Nicmar Parra, que no han tenido cabida en el libro. Ahora bien, las dos citas del discurso del presidente Rodríguez Zapatero [Ana María Matute y Mario Vargas Llosa] sí que están presentes.