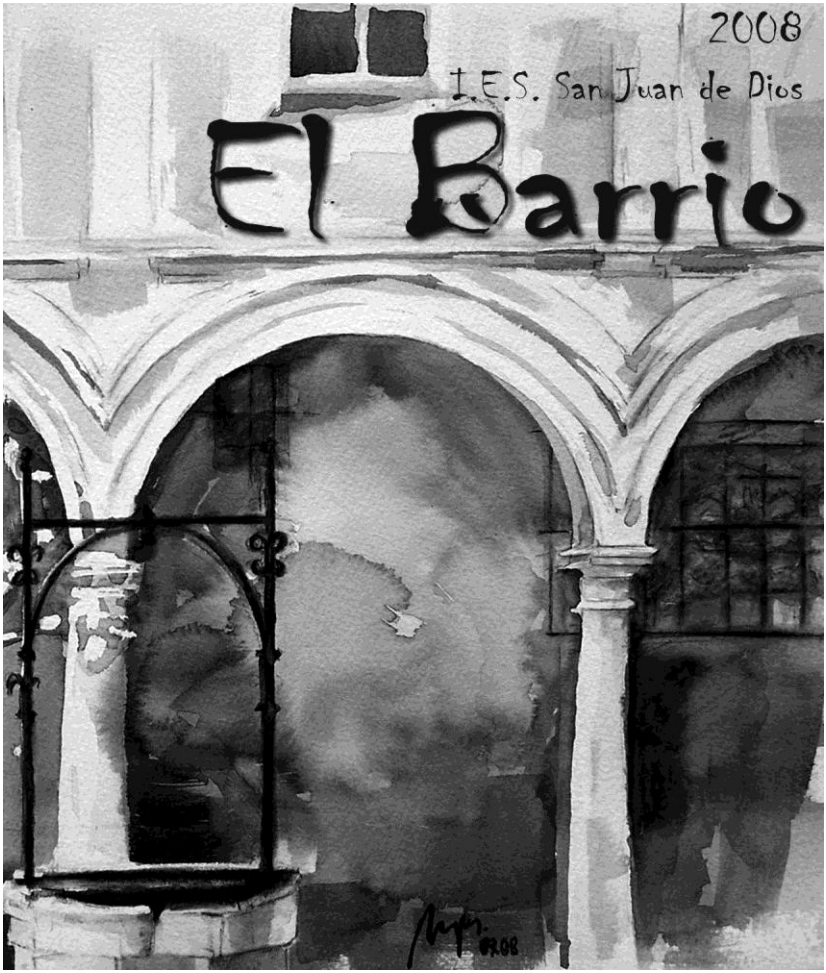


El Barrio

El libro del I.E.S. San Juan de Dios

Curso 2007-08

Medina Sidonia (Cádiz)

©I.E.S. San Juan de Dios, 2008

Edita: I.E.S. San Juan de Dios
Plaza San Juan de Dios s/n
11170-Medina Sidonia (Cádiz)
Tfno. 956 41 89 24 Fax 956 41 89 30
http://www.juntadeandalucia.es/averroes/sanjuandedios

Depósito Legal: CA-147/2008
ISBN: **978-84-612-4524-6**

Acuarela Portada: Ángeles Parra Trujillo
Maquetación y composición: Miguel Roa Guzmán
Dibujos en las páginas 62, 76, 128, 136, 150 y 156: Manuel Ángel Rodríguez Gómez
Correctora de pruebas: Carmen Gallegos de la Calle

Autores: (En cada artículo)

Imprime: Alograf, S.L.
Impreso en España / Printed in Spain

Prohibida la reproducción por cualquier medio, total o parcial, de cualquier parte de este libro sin el permiso expreso del I.E.S. San Juan de Dios.
Los autores de cada artículo o colaboración firmada son responsables de su contenido.
La redacción de EL BARRIO no comparte necesariamente las opiniones vertidas por sus autores.

Presentación

Continuar con la labor comenzada el curso anterior e intentar realizar otro libro como el del curso pasado, que empezó como revista y cuajó en un libro, no es una tarea fácil. Todos los proyectos necesitan una implicación, no solo de los que con muchas ganas y esfuerzo continúan con el grupo de trabajo, sino también de muchos colaboradores que hacen posible de forma desinteresada que éste salga adelante.

Es de recibo agradecer la colaboración a todos los que han participado, tanto en el proyecto anterior como en este presente, pero como no podemos dejar de avanzar queremos que salga también adelante el proyecto que ahora os presentamos como El Barrio 2008. Sólo con que nos salga igual que el primero sería un gran logro pero no podemos quedarnos en la complacencia de lo conseguido y espero que éste que ahora tenéis en vuestras manos os haga disfrutar con su lectura igual o más que el anterior.

Uno de los principales objetivos de todos los equipos directivos que han pasado por este instituto ha sido el mantener un centro activo, que se desarrolle y evolucione continuamente adaptándose a los cambios sociales que, si nos paramos un poco a pensar, han sido muchos y muy drásticos en los últimos años.

Hemos pasado de una generación de la transición en la que algunos, entre los que me incluyo, solo sabíamos que teníamos unas responsabilidades que cumplir con nuestros padres y las peticiones y caprichos estaban de más, a otra en la que los hijos piden, piden y vuelven a pedir.

No creo ni por asomo que sean peores que nosotros pero sí sé que si la vida de nuestros padres fue dura y la nuestra menos, la de nuestros hijos es bastante mejor y con más lujos, por eso nuestra tarea es difícil, estamos preparando a la generación que nos tendrá que mantener dentro de poco y tendrán ellos que preparar la del futuro de sus hijos y debemos inculcarles los valores de esfuerzo, trabajo, solidaridad, respeto, tolerancia.. y todos aquellos que sean necesarios para desenvolverse en una sociedad cada vez más especializada y competitiva.

Vista desde esta perspectiva la responsabilidad de un centro educativo está claro que no es poca y por ende la de los que en dicho centro trabajamos, y siguiendo con la responsabilidad, por los que de alguna manera hemos optado por dirigirlo.

Después de asumir tanta responsabilidad parece que uno terminará un poco tocado, pero no sé cómo seguimos trabajando en una profesión que hemos elegido libremente y en unos puestos en los que tenemos unas funciones que cada vez se parecen más a las de una empresa que fabrica algún tipo de producto que a

un centro educativo, donde las principales tareas deben estar enfocadas a que nuestro "producto" se forme a través de las enseñanzas para las que nuestros profesionales están cualificados.

Llevo bastantes años en puestos directivos en el centro pero pensar desde el que ahora ocupo lo que se me venía encima era inimaginable: comienzo del Instituto como centro TIC – obras, agujeros, suciedad, agosto interminable, no funciona,...- XXV aniversario – actos académicos, actividades culturales y deportivas, cena... - Proyectos eTwinning - reconocimiento español y europeo, Escuela espacio de paz, nuevo cambio del sistema educativo, actos académicos, relaciones con empresas y entidades locales y provinciales, relación con la AMPA, relación con todo el personal del centro (profesores y profesoras, limpiadoras, conserjes, administrativos y administrativas, alumnos y alumnas), obras de mejora y mantenimiento, plan de apertura, gratuidad de libros, proyecto lector...

Lo que empezó como una aventura se ha consolidado en mi tercer año como director del centro.

Hacer un balance es difícil y seguramente puede ser subjetivo, pero desde mi perspectiva creo que el centro ha mantenido su idiosincrasia y continuado con el proyecto que otros antes que yo comenzaron.

Lo que todavía no tengo claro en los muchos años en que ocupo cargos de responsabilidad en el centro es cómo con los malos ratos que pasamos y las muchas horas que le dedicamos seguimos realizando el esfuerzo necesario para que la maquinaria esté engrasada y nuestro producto salga adelante.

Imagino que una de las principales razones es el ego personal, y otra la educación recibida: el ego por la necesidad de demostrarme que soy capaz y la educación porque me enseñaron que cuando me comprometo a algo la responsabilidad me obliga a intentar hacerlo lo mejor posible dentro de mis posibilidades y limitaciones.

Posiblemente el grupo humano que dirijo también sea responsable de que, aún con las diferencias de criterios que podamos tener, con su colaboración y dedicación el centro siga marchando y sigamos sacando adelante el "producto" de nuestra empresa.

Cuando se echa la mirada hacia atrás es cuando vemos que se ha ido haciendo un camino que nunca para de crecer: son el montón de alumnos que hemos formado y van manteniendo esta sociedad.

Quiero despedirme dando las gracias a todos y todas los que han colaborado en el proyecto que ahora os presentamos espero que disfrutéis con su lectura y sepáis valorar el esfuerzo que supone su realización.

Juan Rodríguez Tabernero Director del I.E.S. San Juan de Dios

De viaje por el mundo

Adoro viajar

Mª del Mar Ibáñez Jiménez-Herrera *

En realidad, este no era el tema sobre el que en principio iba a escribir, pero a raíz de una conversación con Miguel Roa, he decidido cambiarlo.

Voy a hablar de viajes, de lo importante que es viajar. Al menos, de lo importante que es y ha sido para mí, de lo mucho que me ha enriquecido conocer otros pueblos, otras personas, otras culturas y de lo mucho que he aprendido y, en este caso, hablo no de lo que se aprende en los libros y en las clases, sino en la vida. Porque viajar debe ser eso, aprender, de lo que se ve y de lo que se vive, de los demás y de uno mismo, de los recursos que uno no sabe que puede utilizar hasta que no llega el momento, de lo que uno debe hacer (y lo que no) en determinadas circunstancias y hasta del instinto de supervivencia que uno no cree tener hasta que sale a relucir.

Ni que decir tiene que yo adoro viajar. Siempre ha sido así, quizás, en mi caso, porque a mis padres también les encantaba (a finales de los sesenta ya se atrevieron a recorrer media Europa con un seiscientos y una tienda de campaña – de las de antes), pero no es una predisposición genética, porque a la mayoría de mis hermanos no les llama especialmente la atención. Bueno, el caso es que yo empecé muy joven. Con 15 años convencí a mi padre, que era un hueso más duro de roer que mi madre, de que tenía que ir a Inglaterra a hacer un curso de inglés porque quería ser profesora de idiomas (muy pronto sí, lo sé, pero eso os lo contaré en otra ocasión). Debí ser muy persuasiva (o muy pesada) porque el caso es que me dejó. Así que mis padres me acompañaron al aeropuerto de Málaga y me dejaron en la puerta de embarque. Aquello de viajar sola y coger un avión por primera vez me gustó y me dio miedo, y esa mezcla de sentimientos no ha dejado de acompañarme en muchos de los viajes que he emprendido desde entonces. De esa primera experiencia recuerdo con especial cariño a la familia que me acogió y una graciosa anécdota:

Yo debía ser la primera española que mis 'padres adoptivos' conocían y, posiblemente, la primera del barrio (eran finales de los años 70), porque una tarde me dijeron que íbamos a ir a casa de unos vecinos que habían estado de veraneo en España para que me conocieran, más bien para 'enseñarme', una española debía ser algo bastante exótico por entonces. No sólo traían ellos una

visión un tanto peculiar de nuestro país, cuya capital, aseguraban, era Málaga y cuyos Reyes Católicos estaban enterrados en Almería (decirle eso a una 'granaína' como yo es lo más), sino que también habían traído de Andalucía uno de los vinos más apreciados, vino que nos invitaron a degustar con mucha ceremonia. Mi sorpresa fue mayúscula cuando ese buen hombre apareció en el salón de su casa con cara de inmensa satisfacción y una botella de vino blanco 'Tres Palos' (o lo que es lo mismo, el vino que mi madre utilizaba para cocinar, una especie de 'Don Simón' embotellado). Afortunadamente me pude excusar alegando mi juventud y mi poco gusto por el alcohol. Por eso digo lo de aprender. De poco sirve viajar si lo que uno se trae consigo de esa experiencia es lo que esos pobres vecinos.

A partir de ahí, viajé más veces, con mis padres, con el colegio, con la Universidad, a veces sola, a veces acompañada y la siguiente anécdota proviene de uno de esos viajes. Cuando estudiaba Filología inglesa, conseguí (como muchos otros y otras) una beca de tres meses para seguir estudios en la Universidad de Leeds, al norte de Inglaterra. Dos compañeros de clase y yo decidimos hacer el viaje en tren hasta Calais (en Francia) y desde allí cruzar hasta Dover en Ferry para seguir viaje en dirección a Londres, donde cada uno

se dirigiría a una Universidad inglesa diferente. Salimos de Granada la noche del día 4 de enero con todo un cargamento de maletas para tres meses y con dirección a Madrid, donde por poco perdemos el tren a París. Llegamos a la capital francesa a las 6 de la mañana del día 6 de enero (día laborable porque ellos no disfrutan de los Reyes Magos), dejamos nuestras maletas en consigna y nos fuimos a explorar la ciudad. Como hacía un frío que pelaba, nos refugiamos en la Catedral de Notre Dame. La iglesia estaba abierta y no había un alma, al menos visible, porque al minuto empezó una misa gregoriana cantada por un coro masculino (supongo que monjes) que no sólo pudimos escuchar, sino también vislumbrar, medio escondidos en una capilla lateral. No creo que nunca encuentre palabras para explicar la sensación de tranquilidad y paz, de haber sido transportada a otro siglo, otra época.

Cuando por fin nos separamos en Londres llevábamos tres días con sus respectiva noches viajando, sin apenas dormir y sin casi lavarnos (unas pintas, vamos). Y cogí mi tren a Leeds con la esperanza de llegar a las siete de la tarde e ir directamente al Campus Universitario donde tenía ya reservada mi estancia. La nevada de ese año había sido la más dura en lustros, las vías estaban congeladas y el tren estuvo parado en diversas ocasiones más de dos horas. Cuando llegué a Leeds eran las dos de la mañana y llegué a una ciudad completamente dormida. No exagero. Los empleados de la estación estaban esperando el tren de Londres para cerrarla y pensé que tenía que hacer algo para no morir de congelación en las calles y… lo hice. Me subí a un taxi (uno de los pocos que quedaban, por cierto, sino el único) y le conté mi vida al taxista en el poco inglés que, por entonces, manejaba (os aseguro que algo ha mejorado, mi inglés, digo). Le pedí que me llevara a una comisaría de policía, que era una estudiante española y que tenía mis papeles en regla. Al taxista no le hizo gracia lo de la comisaría (no sabría decir por qué) y me llevó a la centralita de taxis donde, por supuesto, no estaban dispuestos a cargar toda la noche con una *guiri* poco más que adolescente. De allí fuimos a un hospital regentado por monjitas, quienes, cuando vieron la pinta que llevaba (tres días de viaje y un poco desaliñada) dijeron que sorry, sorry,… pero no y, finalmente y a regañadientes, el taxista me dejó en una comisaría cercana. Lo cierto es que me trataron de maravilla, me dieron chocolate caliente y me dejaron pasar la noche en la sala de interrogatorios. Cuando me vi a salvo, me entró el bajón y me eché a llorar. Después, me dormí. A la mañana siguiente, un coche patrulla me dejó en el Campus. Al cabo de unas horas hablé con mis padres por teléfono y les conté lo bien que me había salido el viaje, tranquilo y sin incidentes (una mentira piadosa).

Podría contaros más experiencias, como cuando aprobé las oposiciones y, como premio, me fui a visitar a unas amigas que había conocido en mi año de lectorado (o de auxiliar lingüística que lo llaman ahora). Recorrí sola, esta vez, Francia, Suiza, Austria (allí estuve con mi amiga Lissy, una chica austriaca con la viví ese año), atravesando la antigua Yugoslavia en tren, para acabar en Salónica (Grecia) donde vivía mi otra compañera de piso, Stavroula. A la vuelta, casi sin dinero, coincidí en la estación de Belgrado con unos chicos de Madrid y uno de Zaragoza que se convirtieron en mis guardaespaldas y con los que visité Venecia en tres horas (entre tren y tren), Montecarlo en cinco minutos (lo que es asomar la cabeza por la puerta de la estación y volver a subir al tren),...

O quizás queráis saber cuáles fueron las primeras palabras en ruso que aprendí al llegar a Moscú cuando estuve con otra beca años después para seguir mis estudios de filología eslava. Eran dos, las palabras. Las transcribo a nuestro alfabeto de la mejor manera que puedo: la primera fue *tarakán*, es decir, cucaracha (no creo que haga falta dar detalles de por qué). La segunda,

bicherinka, o sea, fiesta (supongo que tampoco hay que explicar el por qué de ésta).

Lo cierto es que viajar me ha aportado muchos puntos de vista sobre las cosas, las personas, las culturas, los países y me ha hecho relativizar mis opiniones y ser más comprensiva con los demás. No somos el centro del universo, pensar así nos empequeñece. No siempre lo nuestro es lo mejor, es quizás lo mejor para nosotros, pero no necesariamente para el resto del universo. No hay que desechar nada, y menos sin conocerlo antes.

He seguido viajando mucho a lo largo de mi vida madura y espero volver a hacerlo pronto y quiero transmitirle a Ana y Alejandro, mis hijos, ese espíritu aventurero, ese gusanillo que ya he conseguido meterle en el cuerpo a mi marido, antes reacio a salir de su patria chica. Ojalá en mis años de docencia haya podido trasmitirlo también a mis alumnos y alumnas.

Hasta el momento, el viejo continente ha sido el destino de mis viajes y no me cansa, pero en un futuro... El mundo es demasiado interesante para dejarlo sin explorar.

*María del Mar Ibáñez Jiménez-Herrera es profesora de inglés con destino definitivo en el IES San Juan de Dios de Medina Sidonia con 20 años de experiencia docente. Actualmente presta servicios en el CEP de Jerez como asesora de formación de Educación Secundaria.

Afganistán a la vista

Cristóbal Roa Roa *

Acepto la invitación de mi amigo y primo Miguel Roa Guzmán de escribir unas líneas acerca de mi experiencia reciente en Afganistán para vuestro libro anual del IES San Juan de Dios de Medina Sidonia, aunque no sin dificultad, lo hago porque recuerdo que estuve cinco años de profesor en la SAFA SAN LUIS de El Puerto de Santa María por lo que el mundo de la enseñanza no me es ajeno. Además, porque guardo muy buen recuerdo de las bonitas tierras y mares de Cádiz. Y, sobre todo, por si a algún lector le ayudo a ampliar su horizonte cultural y religioso acerca de un país de otro continente, otra cultura, otra historia y otra religión.

Estuve en Afganistán de junio a noviembre del 2007 como capellán del Contingente Militar de España desplegado en Herat y en Qala i Nau. Por lo tanto mi visión y lo que voy a decir a continuación es parcial, subjetiva y limitada, pero creo que cierta. Y ya desde el comienzo quiero recordar a los soldados españoles que han dado su vida, algunos muy cerca de mí y han regado con su sangre aquellas áridas tierras con el deseo y esperanza de que su sacrificio no haya sido inútil sino que por el contrario al dar su vida por personas que no conocían contribuyan a la paz, al desarrollo y a la libertad del pueblo afgano.

El Contingente español forma parte de ISAF (International Security Asistance Force), Fuerza Internacional de Asistencia a la Seguridad en Afganistán, que la OTAN tiene desplegado en este país para estabilizar la zona de la amenaza de la insurgencia talibán y apoyar al ejército afgano. No me corresponde a mí entrar en los aspectos técnicos de esta misión ni tampoco en los políticos de la participación española y de la de otros países, es asunto de especialistas.

Vivir en un país en libertad y progreso económico, algo que damos por descontado los españoles y los europeos, es lo que más desean los afganos. Cuando algo nos falta es cuando más se aprecia y se desea. El poder gozar de libertad de movimientos, de un cierto desahogo económico, contar con libertad de expresión, de formación y estudios, de información, de reunión, de residencia, de religión… es algo que nos pasa desapercibido cuando se tiene pero es una tragedia cuando falta o se nos impone a la fuerza algo que no queremos y no tenemos más remedio que aceptar. Y el bienestar económico

europeo es algo que envidian los afganos o al menos aquellos que tienen acceso al mundo globalizado y comunicado por satélites, aunque puede que, a veces, se queden en el espejismo. Desde Asia se ve Europa de otra forma: rica en recursos económicos, pobre y vieja en recursos humanos y medios sociales: infravaloración de la familia, la soledad, desinterés por las cuestiones religiosas y de fe, a veces incluso blasfemas… esto para un afgano es incomprensible.

Como ocurre en todos los países la vida en la capital, en las ciudades de provincia, en los pueblos y en el campo son muy distintas. No conozco Kabul, la capital. Muy poco Herat de cuyo aeropuerto, donde está la Base Española-Italiana casi no salí, pero a nuestra Base Militar venían muchos afganos a trabajar y a la consulta médica de nuestro hospital. Herat es una ciudad universitaria, atravesada por un río que da vegetación al valle en medio de un impresionante y árido desierto. Antigua capital de la ruta de la seda que venía de China hacia Occidente y donde las secuelas de las guerras, primero la de los talibán, ayudados por Estados Unidos contra la URSS y después la de Estados Unidos contra el régimen talibán, casi no han dejado huellas destructivas, a diferencia de otras regiones del sur y este de Afganistán que si fueron y siguen siendo muy castigadas por la guerra.

Conozco también Qala i Nau donde el Ejército Español tiene un puesto de reconstrucción regional, desde donde impulsa interesantes proyectos de desarrollo tanto de infraestructuras como de desarrollo social y humanitario. Mi reconocimiento a militares y civiles españoles que dedican su tiempo, energía y sabiduría en la reconstrucción de esta zona al noroeste del país, limítrofe con la república de Uzbekistán. Aquí el asfalto, el agua corriente, la electricidad… etc. casi no han llegado. Ver a las mujeres con el burka azul, los niños descalzos, las caras de jóvenes viejos (la esperanza de vida no llega a los 40 años) las tiendas, por decirlo de alguna forma, en las calles no ya medieval sino de los primeros siglos de la civilización… impresiona en la retina de un europeo ¿Cómo pueden vivir así? Es la pregunta que continuamente te haces. Claro, viven los que viven y los que no vuelven a la tierra o arena que los vio nacer con un montoncito de piedras encima, que su familia le pone como recuerdo.

La vida y la muerte tienen un valor muy distinto. La vida vale poco y la muerte no se percibe como una tragedia, sino casi como una liberación. El amable lector se podrá interesar y buscar enciclopedias donde fácilmente encontrará descrito el modo de organizarse en la familia, la poligamia, los matrimonios, las dotes, las diferencias entre los hombres y las mujeres, los señores de la guerra, el cultivo de opio… algo difícil de entender para los occidentales.

Sólo hice una salida al campo, mejor dicho al desierto, acompañando a la Compañía QRF (Quick Reaction Force) en una de sus misiones. Y, créanme, me gustaría alguna vez volver y conocer de cerca el modo de vida de estas tribus nómadas y ganaderas que viven o sobreviven en el desierto con sus cabras, camellos y poco más… me impresionó que se pueda vivir de esa forma que para nosotros parece pre-historia y me gustaría saber cómo lo viven ellos.

Afganistán, junto con sus vecinos Irán y Paquistán, ocupa la zona más candente y problemática del planeta. Buscan la ansiada paz, estabilidad y prosperidad, pero no llega ni se ponen todos los medios necesarios a su alcance para que llegue. Fue un país budista y ahora es musulmán como sus vecinos. La fe en Alá no debería ser manipulada por los mulá y demás dirigentes hacia la guerra sino hacia la concordia, algo que para nosotros es obvio pero para ellos hay tantas cosas distintas que a los occidentales se nos escapan aunque está claro que no pueden quedarse aislados del resto del mundo ni mucho menos pueden ser un peligro para la misma humanidad y contrarios al desarrollo del pueblo afgano.

* Cristóbal Roa es sacerdote jesuita.

حب البنات

- في يوم من الأيام أراد أب أن يمتحن بناته ليتبين له من تحبه أكثر وناداهن واحدة تلو الأخرى - (سوميا) - (سانا) - (سامية) وقال لهن سوف أسألكي (سوميا) كيف تحبيني قالت كما المنزل يريد الباب وقال حسنا وناد (سامية) كما الملح يريد الطعام وقال مادا إذهبي بعيدا من منزل هل تشبهينني بالملح.

- وبعد خمس سنوات تزوجت برجل غني إسمه (موسى) وقالت سوميا لموسى أريد أن أقيم حفل يعرفه جميع الناس وقال حسنا كما تشائين، وبعد أسبوعين إبتدأ الحفل وجاء ناس ومن بينهم والدها ورأته سامية وقالت أيها القادم فدمذا الملح بدون ملح وأعطاه لذلك الرجل وعندما أكله إبتدأ يبكي وإحتظن إبنته وقال: لا.آ.آ.آ.آ. سامحيني يا بنيتي لقد أخطأت فيكي أتمنالك السعادة في بيت الزوجية يا إبنتي.

Un cuento árabe

Rassid Abdellah *

Un padre quiere ver a sus hijas para saber cuál es la hija que más lo quiere. El padre va a hacer una pregunta y llama a sus hijas Sumía, Sana y Samira y les dice:

-Voy a preguntarte, Sumía.

-Vale papá- dice Sumía.

-¿Cómo me quieres tú?-dice el padre.

-Como las flores quieren al agua- contesta Sumía.

El padre dice bueno y pregunta a Sana:

-¿Cómo me quieres tú?

Sana le contesta que como las casas quieren a las puertas.

Después el padre pregunta a Samira:

-Y ¿cómo me quieres tú?

Samira le responde que como la carne quiere a la sal.

El padre dice:

-¡Yo no soy un juguete para ti! ¡Quien diga eso fuera de mi casa!

Después de cinco años Samira se casa con un hombre rico llamado Ramos.

Samira quiso hacer una fiesta y le pidió a Ramos que viniera mucha gente. Dos semanas después llegaron la gente y su padre a la fiesta. Samira vio a su padre y le dijo al cocinero:

-Llévale carne sin sal a ese hombre que está allí.

El padre comió la carne y dijo:

-¡Noooo! ¡Ay mi niña! ¡Perdón!

El padre le dio un abrazo muy fuerte a su hija y le dijo:

-Bueno, suerte, hija, y perdón por todo lo que te dije aquel día.

* Rassid Abdellah es un alumno marroquí del curso 2º ESO A que ha colaborado en esta publicación escribiendo un cuento tradicional de su país en árabe. La traducción ha sido posible gracias a la ayuda de su compañera Noelia Melero Reyes.

Why should our students take an English course in the summer?

Pilar Pérez Rondán *

I'm afraid that many things must still change in Spain, or maybe in the South of Spain.

Parents are sometimes too frightened of letting their children go abroad to take an English course, they are too overprotective. Teenagers cannot live in a bubble. You cannot guess what a great experience is learning a foreign language in the country where it is spoken.

I know you can tell me the disadvantages of taking an English course far away from home and without parents' control. Dangerous pictures surely come to your mind: too freedom and lack of free time control, bad eating habits or unhealthy feed, untidy rooms, loneliness and relationship problems, other teenagers' bad influences … who knows!

I encourage you make up your minds! It is a unique choice of learning and maturing in spite of your fears.

There are a lot of advantages. Firstly, teenagers use English just to communicate in real situations with native speakers. They must do it to survive!

In class, we try to speak English but the context and the use of the language is not close to everyday use of it. Most time the students focus on learning grammar rules and vocabulary which must be applied to sentences, they translate texts –really interested- on modern issues related to their likes and interests, they watch videos or listen to conversations which imitate real situations … We do what we can, but it is not enough.

All the students who have experienced taking an English course in UK in the summer have put into practice all the things they have learnt in the English lessons. Moreover, they learn new ones and correct their own mistakes by being involved in a real environment.

English is the most important language in the world and it can be used anywhere to make friends, to get study or work training and experience, to learn about other cultures and lifestyles, to open your mind especially if you go abroad.

Moreover, it is a chance to live, maybe for a couple of weeks or a month, on their own. The students are with other students from other countries sharing lessons, free time, meals, trips, bedrooms … or, maybe, they are living with an English family and speaking ENGLISH all the time!

I'm sure it might be unforgettable, a valuable experience which will make English useful: the perfect tool to talk to other teenagers, no matter where they come from, or to know a different lifestyle and customs if they live with a host family.

Think about it. Search for a good English course in the UK and let your children take a flight next summer. They will thank you. It will be part of their education training project.

*Pilar Pérez Rondán es profesora de Inglés en el I.E.S. San Juan de Dios y Jefa del Departamento de Actividades.

English Summer Course in Oxford

My name is Antonio Rubia and I´m writing for my English teacher Pilar about my experience in a summer course in Oxford two years ago.

It lasted for four weeks and I went with an English company which also organizes summer camps in Spain.

It was a really enriching experience because first it taught me to fend for myself, I met a huge amount of people from all over the world and I could make many friends just being as I am. This is very important because all the teenagers who go by themselves, as I did, are often worried about meeting people. But it is just like this and in a few hours you have met many lovely boys and girls and monitors who are going to help you and look after you all the time.

It was also fantastic being in England which is a beautiful country and going on interesting trip. We used to have daily lessons for about two hours in the mornings or afternoons. We had also lots of sports activities and funny evening parties.

In conclusion, it is something I recommend all the boys and girls and especially my friend Miguel, who is going to have a great experience next summer because he has been given a scholarship.

Antonio Rubia Sarmiento alumno de 2º de Bachillerato Tecnológico

Being some weeks in UK is an amazing experience, because everything is different. Last summer I went to Portsmouth, a city on the south coast of England. I had been in London two years ago but this time was different because I was in a hall and went to a Portsmouth university. The first day I was very tired because of the journey but I did two exams. One of them was like the Speaking Test that we do in our High School, so I didn't have many problems to talk to the teacher and the other one was about grammar, vocabulary and a composition.

At that moment I thought about Pilar and the compositions we wrote and I remembered how I did them. The second day the lessons started. I was in Cambridge level class. We had two teachers and they were very kind and taught us many things. The lessons were very entertaining and we did many exercises. I remember one lesson with my teacher Mirek, where we had a script of a film and then we had to perform the film in class, we had a good time!

But everything wasn't classes, we did activities in the hall like gymnastics, painting... and we went on excursions to Winchester, Brighton, Portsmouth, Arundel, London… I knew lots of interesting places, like Winchester Cathedral, Brighton Pire, which is an amusement park in the sea, the Military museum of Portsmouth, where I saw the boat where Nelson Captain sailed in the Trafalgar battle here in Spain, the Arundel Castle where some parts of the film The Lord's Rings were filmed…but I really liked when I went to London because it was the second time I was visiting the places: Trafalgar Square, The London Eye, Big Ben, Buckingham Palace…

I had a good time there, because I met many friends all over the world, from Japan, China, Russia, Italy, Spain, France… I speak to them now by messenger and I meet my Spanish friends in Cadiz.

Every night in the hall we had parties and went to the disco, I laughed a lot. But the worst things were the meals and the weather! We had lunch at 12.30 p.m. and dinner at 18.00! Totally different from Spain, so at 22.30 everybody had to be in her/his bedroom, which was single with its own bathroom. The weather was different too, It was a bit cold and it rained the first week, but the second week the weather was good!

I had a good time that I will never forget, but the most important thing is that I learned English very well. I hope to go another time!

María Vico García alumna de 2º de Bachillerato de Ciencias

María Vico en Brighton
BRIGHTON PIER

Viaje a París: una experiencia inolvidable

Juan Carlos Romero López *

Antes de empezar a narrar la experiencia del viaje me gustaría agradecer a los responsables de la elaboración de este segundo libro El Barrio, la oportunidad de escribir este artículo.

Organizar un viaje de estudios es una gran experiencia con muchas cosas positivas y algunas negativas. A lo largo de este artículo trataré de explicar lo que supuso para mí la organización del pre-viaje y el viaje en sí.

Para empezar tenemos que remontarnos a finales de octubre del 2007.

Había que organizar el nuevo viaje de estudios de 1º de bachillerato y éramos dos los candidatos para su organización: Yo (profesor de Sociales) y Mariu (Orientadora), dado que los dos queríamos organizar el viaje, decidimos que fueran los niños quienes decidieran. Si elegían Italia sería yo el organizador, si elegían París sería Mariu. Tras una votación donde sin duda influyó Eurodisney los niños decidieron que París. "Bueno" pensé, "tendré más

cursos para organizar el viaje". Pero hete aquí que apenas una semana después de la votación Mariu que estaba muy ilusionada por la organización del viaje se da cuenta de que va a estar muy cargada de trabajo y que no va a poder centrarse de lleno en la preparación del viaje de estudios, con lo que me cede el testigo para la organización del mismo.

Yo ya había participado anteriormente en un viaje de estudios a Francia en mi anterior instituto pero nunca lo había organizado, con lo que la experiencia para mí era totalmente novedosa. Visto con perspectiva ha sido una muy buena experiencia pero si cuando empecé a prepararla hubiera sabido lo que tenía por delante, me lo habría pensado dos veces.

Lo primero que tenía que hacer era contactar con una agencia de viajes. Esa agencia sería Viajes el Monte, que había sido la que había organizado el viaje el año anterior con muy buenos resultados. El responsable de la agencia era Vicente, al cual tengo que agradecer la diligencia y buen hacer que ha tenido a lo largo de la organización del viaje, aunque hayamos tenido algún inconveniente que tengamos que resolver.

El presupuesto que me ofreció inicialmente era muy competitivo, aunque le faltaban visitas que yo prefería incluir con lo que suponía de aumento del precio del viaje, pero haciendo este un viaje más completo (Louvre, Orsay, Arco del Triunfo y Parque de las Ciencias).

Estamos a mediados de Noviembre y nos surge el primer problema. El número de alumnos de primero de bachillerato es muy escaso, con lo que el precio del viaje se dispara. Para abaratarlo le propuse a Juan, la posibilidad de que también fueran los alumnos de 4º de ESO. Esa propuesta debía ser aprobada por el ETCP (Equipo Técnico de Coordinación Pedagógica).

Heme aquí ahora defendiendo las ventajas de que también fuera cuarto de ESO contando para ello con el apoyo de algunos miembros del ETCP, pero también con las dudas de otros. El impasse de espera fue de dos semanas llegándose a una solución de compromiso: Los de Cuarto irían a la excursión, pero a partir del siguiente curso solo sería viaje de estudios para Cuarto de ESO.

Esas dos semanas de retraso en tomar la decisión supusieron que la agencia encareciera el viaje 20 Euros por la subida de las tarifas del avión. El precio final fijado era entonces 470 Euros.

Por esos días apareció por el Instituto un tal Felipe, responsable de una empresa dedicada a la venta de diferentes artículos para que los niños

pudieran pagarse con las ventas parte de la excursión. Esto con ser bueno para los niños, a mi empezó a generarme un gran estrés. Yo hacía de intermediario, entre la empresa y los niños. Los niños me entregaban los pedidos, yo a la empresa, luego se lo cobraba a los niños, y luego le pagaba a la empresa. "Juan Carlos esta no es la toalla que pedí", "Me faltan dos cajas de bombones", "Se me ha olvidado el dinero", así durante tres meses, revisando cuentas, cuadrando números, dándole largas a Felipe mientras reunía el dinero etc.

Por otro lado estaban las cuotas que establecimos para el viaje, para que fuera menos costoso para los padres el pago de la excursión. No era raro verme por el instituto dando vueltas persiguiendo a los niños para que me pagaran el dinero de las cuotas, a la vez que al de la agencia le daba largas para retrasar los pagos estipulados por los retrasos de los niños a la hora de traerme el dinero.

En cuanto a los profesores acompañantes, debido al número de alumnos Juan me concedió la posibilidad de que fuéramos tres profesores. Los elegidos serían Andrés profesor de francés que había llegado nuevo al Instituto, con el cual congenié muy bien y por otro lado Mariu que tenía muchas ganas de ir a la excursión y a la que le había fastidiado mucho el no poder organizarla. Creo que la elección fue buena (sin menospreciar el ofrecimiento de otros compañeros, cosa que agradezco) y logramos formar una buena piña a la hora de afrontar los retos que nos supuso el viaje en sí.

A la altura de febrero ya teníamos el grupo casi cerrado, (aunque variaría al final al quitarse dos niñas) el vuelo cerrado y el hotel cogido. En esto Andrés miró por Internet el Hotel y se llevó un gran chasco. Andrés y los niños empezaron a protestar por el Hotel y yo de vuelta a negociar con Vicente para que nos lo cambiara, finalmente lo conseguimos pero eso supuso un encarecimiento del viaje en 15 Euros por alumno. El precio final sería 485 Euros.

El último mes y medio previo a la salida fue agobiante. ¡Estaba casi más tiempo en secretaria con Antonio, mandando faxes y llamando por teléfono que en clase!

Luego las visitas al banco a hacer los ingresos de grandes cantidades de dinero para el pago del viaje. Las últimas semanas el estrés y el agobio se me reflejaban en la cara y los compañeros me lo comentaban. Los niños debieron ir al cuartel de la guardia civil a solicitar permisos para salir al extranjero y yo persiguiendo a los niños para que me trajeran los permisos sin los cuales no podrían viajar.

Por fin llegó el 25 de marzo fecha de partida con todo cerrado. La noche anterior me quedé a dormir en casa de Miguel y Ximena ya que salíamos a las 4:30 de Medina.

Ver la cara de los niños el día de la partida es una de las grandes satisfacciones del viaje, ver la ilusión y la alegría de sus rostros es una de las mejores cosas que le puede pasar a un profesor que organiza un viaje.

Llegamos a Sevilla desde donde partíamos hacia París, donde aterrizamos a las 9 de la mañana. Para la mayoría de los niños era su primer viaje en avión y eso también fue una experiencia para ellos.

Un autobús nos esperaba para llevarnos al Hotel a donde llegamos sobre las 11 después de cruzar París donde en esos momentos caía agua-nieve. ¡Qué frío! Fue una de las frases más repetidas del viaje, aunque hubo otras más memorables de las que hablaré más adelante. A las doce nos recogió con el autobús la guía que nos haría una vista panorámica de París. Fue una visita muy completa donde si no recuerdo mal vimos El Louvre, Orsay , Arco del Triunfo, Los Inválidos, La Asamblea Nacional, La Madeleine, El Teatro de la Opera, La plaza de la Concordia, Vendome, El Molino Rojo, El Hotel Ritz, La Sorbona, Notre Dame y un largo etc. de monumentos que ahora mismo no recuerdo.

La visita concluyó a los pies de la torre Eiffel, donde teníamos incluidas las entradas. La mayoría de los niños así como Andrés y Mariu subieron hasta el último piso, pero los que teníamos vértigo incluyéndome a mí nos quedamos en la segunda planta donde por dos botellas de agua mediana me "clavaron" 7 Euros, ¡Toma Turismo!

Cuando bajamos de la torre nos dirigimos hacia el Sena para hacer el paseo en Barco, paseo que es muy bonito atardeciendo, pero con menos frío. A esas alturas llevábamos más de 16 horas levantados y el cansancio empezaba

a hacer mella, yo mismo me quedé medio dormido en el barco. El viaje concluyó a los pies de la torre Eiffel que en esos momentos empezaba a iluminarse. A continuación nos dirigimos al metro donde nos montamos con dirección al Hotel Etap porte de la Vinccenes. En el metro se acuñaron tres de las frases más memorables del viaje: "A ver recuento" "Todos al mismo vagón" "En la próxima nos bajamos". La primera frase la pronunciaba Mariu, las otras dos eran mías. Las frases fueron casi el himno de la excursión y todavía las pronunciamos con una sonrisa aquí en el instituto para rememorar el viaje.

El Hotel estaba bien aunque el conserje "el famoso negro" era un tanto estricto con el tema de los ruidos. Los niños decían que el conserje jugaba al Brain training porque se dedicaba a ver en las cámaras de seguridad como los niños se cambiaban de habitaciones en mitad de la noche, para reunirse 7 u 8 en habitaciones con capacidad para dos personas. La primera noche los profesores llegamos "reventados" al hotel pero estos niños tienen pilas duracell y parece ser que se quedaron despiertos hasta las 2 ó 3 de la mañana.

El segundo día fue el de los museos Louvre y Orsay a los cuales llegamos después de que los alumnos y los profesores nos hubiéramos surtido de provisiones en un Carrefour cercano al hotel. Ahí entró en juego otra de las

protagonistas del viaje eh, Andrés "LA MOCHILA". Cargamos las mochilas de comida que después no nos comimos ni la mitad y durante todo el día cargamos la mochila de más peso entre Andrés y yo, aunque yo me llevé la peor parte, ¡ la mochila se convirtió casi en una parte más de mi espalda!, que al final del día casi no me sentía.

La visita al Louvre les gustó mucho a los chavales aunque fue muy rápida y sólo pudimos centrarnos en Egipto, Mesopotamia, Persia y la pintura renacentista italiana, incluyendo, cómo no, la famosa Gioconda.

Del Louvre a Orsay donde disfrutamos, en especial Mariu, que casi entra en éxtasis, del famoso museo de los impresionistas. A esas alturas algunos niños estaban tan cansados que prefirieron sentarse en los bancos del museo que seguir el itinerario que les estábamos haciendo.

De Orsay nos dirigimos en metro al Sagrado Corazón en pleno barrio de Montmatre donde vimos a los pintores en la calle junto a las terrazas de este barrio con encanto. Aquí sufrimos otro de los grandes clavazos aunque mereció la pena: Tres cafés y tres crepes 40 Euros ¡Toma ración de turismo! De allí volvimos destrozados al hotel y cenamos en un restaurante cercano, concluyendo de esta manera el segundo día.

El tercer día fue también muy completo. Por la mañana temprano el Parque de las Ciencias quizás lo más flojo de todo lo que vimos en el viaje o al menos eso me pareció a mí, aunque tenemos fotos muy graciosas en él.

Cuando salimos del parque decidimos comer por la zona y he aquí como de nuevo los franceses nos volvieron a "timar". En un restaurante cercano ponían entrecot con patatas 15 euros. Andrés y yo no dábamos crédito. Rápidamente entramos y pedimos el entrecot y cuál fue nuestra sorpresa cuando lo que nos traen es ¡un mini filete delgadísimo y quemadísimo al cual ellos llaman "entrecot", y eso sin incluir la bebida! "Toma tres tazas de turismo". Después de almorzar debíamos coger el metro con dirección Arco del Triunfo, y en ese trayecto nos ocurrió un incidente que hizo que la excursión no fuera perfecta: ¡Se nos perdió un alumno! Nosotros habíamos establecido un sistema por el cual los profesores comprábamos todos los billetes y luego los repartíamos entre los niños. Luego los responsables de grupo nos decían si estaban todos los compañeros y a continuación montábamos en el metro, la cuestión es que se nos perdió, gracias a los benditos móviles, todos los alumnos tenían uno, pudimos localizarlo y encontrarnos con él media hora más tarde. Vimos el Arco del triunfo donde yo "me deje un pulmón" subiendo las escaleras (No fuméis). De allí nos dirigimos a Notre Dame que ya estaba

cerrada pero pudimos contemplarla desde fuera en todo su esplendor. Luego fuimos a cenar al barrio latino donde pudimos disfrutar de un kebab y unas risas.

El último día sería el de Eurodisney donde nos pilló "un día de perros" frío y lluvia, pero a los chavales parecía importarles poco. Alguno se llegó a montar lloviendo en la montaña rusa hasta seis veces. Yo me pillé una gran mojada buscando una atracción que no encontré y me terminé tragando tres veces (dos en inglés y una en francés) el musical del rey león.

Llegamos al hotel cansados y mojados pero era la última noche así que los alumnos estuvieron levantados hasta altas horas de la madrugada. Estuve esa noche visitando las habitaciones de todos y hablando con ellos sobre qué tal les había parecido el viaje, obteniendo una respuesta positiva por parte de todos.

Al día siguiente nos levantamos temprano y partimos hacia el aeropuerto de Orly desde donde salimos con dirección a Sevilla y posteriormente a Medina Sidonia donde llegamos a las 15:30.

Como reflexión final me gustaría comentar algunas cuestiones acerca del viaje:

Lo mejor del viaje sin duda ha sido el buen rollo que ha imperado entre alumnos y profesores así como entre los propios profesores. He tenido la

oportunidad de conocer mejor a mis compañeros y a los niños fuera del ambiente del centro. Me llevo grandes recuerdos de este viaje que hacen que haya merecido la pena haber pasado el estrés y el agobio de la organización del mismo.

Por último un agradecimiento, una disculpa y una sugerencia.

Un agradecimiento a todos los que han estado implicados directa o indirectamente en el viaje, empezando por Andrés y Mariu, continuando por Juan el director, Antonio el secretario, Pilar de extraescolares y los padres y madres de los alumnos y por supuesto a los chavales, grandes protagonistas sin los cuales no habría viaje.

Una disculpa para la directiva y los compañeros por los trastornos que provocamos indirectamente en el normal funcionamiento del centro, durante los días que estuvimos fuera.

Una sugerencia para el equipo directivo, la organización del viaje requiere mucho tiempo y esfuerzo, por lo que recomendaría de cara al curso que viene la creación de una tutoría de viaje de estudios, que supusiera no ser tutor de grupo, y que correspondería al organizador del viaje.

Muchas gracias a todos "EN LA PRÓXIMA NOS BAJAMOS".

*Juan Carlos Romero López ha sido el responsable del viaje de estudios de este año a París, es profesor de Geografía e Historia en el I.E.S. San Juan de Dios.

¡...En la próxima nos bajamos...!

Viaje de estudios a París 2008

Alumnos del viaje *

Estamos hoy aquí reunidos para celebrar… ¡no hombre, que es broma!

Bueno, ahora en serio, en estas páginas vamos a relataros toooodas las experiencias vividas en nuestro viaje a París, claro está, desde nuestro punto de vista.

UNA LARGA ESPERA...

Aun hoy recordamos el día en que Juan Carlos se acercó a nosotros y nos dijo: ¡Nos vamos a París! (aunque todavía no era seguro al 100%).

Que nadie se crea que fue decirlo y hacerlo tan fácilmente. Hemos "*sudao la gota gorda".* Vendimos polvorones, toallas, colonias, albornoces del Madrid, del Sevilla y del Betis, etc. También organizamos un servicio de ventas de San Valentín, que hay que ver que poco se quiere la gente que no llegamos ni a ocho euros por persona.

Además Juan Carlos también tuvo que dar la cara por nosotros ante el instituto para que al final pudiéramos ir. Gracias Juanca, majo.

Y finalmente llegó el día… bueno… mejor la noche. Salimos a las 4:00 am, que desde luego, hay que ver qué horitas.

PRIMER DÍA (martes 25/3/08)

Como hemos dicho antes salimos a las cuatro de la mañana dirección Sevilla.

Llegamos al aeropuerto y facturamos las maletas. Hubo algún que otro error en los datos de los pasajeros del vuelo. Ese día nació un chico nuevo, su nombre era: Juan Juan Juan Aparicio (te llevaremos en el alma).

Después del "striptease" (detector de metales) entramos al avión con el tiempo justo, pero justo, justito.

Tras un "divertido" viaje en avión, aterrizamos en el aeropuerto de París Orly. Tampoco hacía tanto fríííío, no, qué va…

Tras llegar al hotel, se repartieron las habitaciones, cada uno nos fuimos a la nuestra a soltar el equipaje.

Salimos del hotel para hacer una visita panorámica por la ciudad. Como el autobús tenia tantísima pringue/mugre o para los menos refinados "mierda" en los cristales, las fotos que hicimos salieron en sepia.

Después de tres "intensas" horas, muertos de hambre, nos bajamos en la Torre Eiffel. Esperamos en la cola resistiendo el frío parisino.

Realizamos una parada en el segundo piso y seguidamente decidimos subir al tercero donde el frío era aún más intenso.

Allí conocimos a un grupo de españoles y a un extranjero que nos hizo un reportaje fotográfico, sobre todo a Ana Pérez.

En definitiva, mucho frío, pero merecía la pena. Las vistas eran preciosas desde arriba, podía verse toda la ciudad.

Luego fuimos a realizar el paseo por el Sena, en barco. Andrés preguntó dónde estaba el barco y una amable mujer nos dijo que debíamos nadar por debajo del puente para llegar a él, vamos, lo más normal. Que no, que no, fue que Andrés lo entendió mal.

Desde el barco pudimos ver como se iluminaba la Torre Eiffel, primero con luces amarillas y luego con luces azules que parpadeaban.

Tras el acoso sufrido por los vendedores plurilingües de llaveritos (para quién le interese, seis llaveritos dos euros) cogimos el metro por primera vez y allí se dio por primera vez la legendaria frase de Juan Carlos que da título a este relato.

Llegamos al hotel y como buenos niños/as fuimos a "dormir".

SEGUNDO DÍA (miércoles 26/3/08)

Nos levantamos y antes de comenzar con la ruta del día fuimos al Carrefour a comprar provisiones. Salimos tranquilamente, y llegó Mariu diciendo que si no nos dábamos prisa solo íbamos a poder ver el Louvre en fotos. Así que nos dirigimos al hotel a soltar lo comprado y corriendo hacia el metro. Llegamos a tiempo.

Vimos el museo del Louvre y el de Orsay. Verdaderamente nos gustó más el museo de Orsay ya que era mucho más tranquilo, original y podías verlo con más calma.

Ese mismo día subimos a la Iglesia del Sagrado Corazón *(Sacré-Cœur)* que está en el barrio de Montmartre. Eran 219 escalones contaditos, y luego, una vez que estábamos arriba nos dimos cuenta de que allí había un ascensor, que depresión, "*madre mía".*

Algunos de nosotros merendamos en una crepería, donde nos comimos unos crèpes y un chocolate caliente con nata que nos vino muy bien para reponer fuerzas. Solo habíamos comido a base de sandwiches de

contenido variado: chopped, mortadela, jamón york, mortadela, queso, mortadela…

Ese día hicimos poco más, compramos dos o tres recuerdos y volvimos a bajar los 219 escalones. Una vez abajo, cogimos el metro y Mariu creó un sistema para tenernos controlados, no perdernos por el metro y quedarnos en alguna estación atrás. No vaya ser que tuvieran que esperarnos durante treinta minutos.

Aquí surgió otra de las palabras más escuchadas durante la excursión: ¡RECUENTOOO! El sistema consistía en reunirnos en grupos de 5 personas, nombrando a un líder del grupo que tendría que encargarse de mirar si sus otros cuatro compañeros estaban allí. El método resultó efectivo al 99%. Detalles sin importancia…

Esa noche cenamos en un "restaurante" en el que nos pusieron el siguiente menú:

-De primero: ensalada de la huerta. Literalmente, aun conservaba un olor y sabor a tierra húmeda. También contaba con zanahorias de Lego, ya que su textura era semejante a la del plástico.

-De segundo: patatas fritas con una hamburguesa (sin pan), cruda y… cruda (testimonio de una de las asistentes: la vaca aún mugía).

Al final del día llegamos agotados y nos fuimos a las habitaciones, en las que el olor a embutidos variados, amoníaco y plástico perduró durante toda la excursión.

TERCER DÍA (jueves 27/3/08)

Como todas las mañanas desayunamos en el "buffet" del hotel. Lo llamamos "buffet" por llamarlo de alguna manera. El buffet contaba en su menú con:

·Rebanadas de pastel seco variado.

·Yogurt

·Zumo de naranja con un cierto sabor a Oraldine.

·Pan recién descongelado.

·Mermelada, mantequilla y Nutella.

Y… ya está, qué más queréis. Todas las mañanas lo mismo.

Casi siempre llegábamos tarde a la primera visita del día puesto que algunos/as se quedaban dormidos y llegaban tarde.

Cogimos el metro y como todas las mañanas hicimos ¡RECUENTOOO! Tras dieciséis paradas se oyó una voz al fondo del vagón: ¡En la próxima nos bajamos! Al escuchar esa voz todos decidimos hacer caso y nos bajamos en avalancha, literalmente. Aquello no era normal, de verdad.

Llegamos al museo de las ciencias y tras cinco o diez minutos de espera entramos. Por cierto, la entrada no incluía el planetario. Después del cine en 3D fuimos a una sala en la que había experimentos relacionados con la

luz. Que, la verdad, era la única sala que merecía la pena. Y ya hemos contado bastante de este lugar.

Lo más importante del día fue ese almuerzo en la crepería que nos dejó con **MUY** buen sabor de boca. ¡Qué comida señores, qué comida! Nos pedimos unos crepes que estaban *"pa caerse de esparda"* y un vaso de zumo o de coca-cola por el módico precio de 4 €. De postre pedimos un crep de Nutella que si el otro estaba bueno este era para desmayarse. Lo que hace el hambre…

Después de esta maravilla para nuestros paladares fuimos al Arco del Triunfo. Se estaba celebrando un acto y había por allí muchos militares. Subimos una escalera de caracol y una vez que subimos arriba vimos la inmensidad de París y volvimos a bajar después de hacer alguna que otra foto.

Un poco más tarde nos dirigimos hacia la catedral de Nôtre Dame. Era preciosa, por fuera, porque por dentro no la pudimos ver.

Después de una larga caminata nos dejaron libertad y cada uno fue a comer donde buenamente pudo. Compramos dos o tres regalitos y realizamos la misma caminata hasta el hotel.

CUARTO DÍA (viernes 28/3/08)

Y llegó el segundo gran día. ¡DISNEYLAND RESORT PARÍS!

Como todas las mañanas hubo algún retraso que otro. Este fue el retraso que se nos hizo más largo. Tal gafazo tuvimos que solo nos llovió ese día, *"tú te crees".* Nos montamos en el autobús que anteriormente comentamos, sí sí, ese, el de los cristales efecto sepia y tras una horita, más o menos, llegamos a Disneyland.

Cogimos las entradas y nuestra mente viajó a la infancia durante todo el tiempo que estuvimos allí. La mejor atracción, sin ninguna duda, fue el Space Mountain. O sea, qué guapada, tío.

Aun hoy tenemos en nuestras cabezas esa canción que durante 7 minutos o más sonaba en la atracción de… para que nos entendamos, la casita de las muñecas.

Esperamos a que comenzara la cabalgata mientras que comíamos nuestros preciados y queridos bocadillos de mortadela, ya antes comentados.

La cabalgata estuvo chulísima. Los personajes Disney estaban muy bien conseguidos. Hubo gente que incluso se emocionó. ¡Ay Rocío!

Luego dimos una vuelta por todo el parque y nos montamos en la casa del terror, en montañas rusas… por fin llegó el momento de ir de shopping. Compramos muchas cosas e incluso hubo gente a la que no le cerraba la maleta. Día perfecto, pero aun así para saber lo que decimos hay que vivirlo.

Ah, por cierto, este año cumple su 15 aniversario, así que aprovechad para verlo ya que también hay, por este motivo, muchos espectáculos relacionados con el aniversario.

QUINTO DÍA (Sábado 29/3/08)

Tras una noche relajadita salimos tempranito del hotel dirección al aeropuerto de París Orly.

Con el dolor de nuestro corazón tuvimos que abandonar París, patria querida.

Una vez en el avión sin gana ninguna de ver a nuestros familiares y con ganas de habernos quedado una semana más despegamos hacia el aeropuerto de Sevilla.

Recogimos nuestras maletas, nos montamos en el autobús y a la hora y media ya estábamos aquí en Medina Sidonia. Al bajarnos y ver la puerta del instituto se nos quitaron las ganas de vivir, perra vida esta, tras largos meses de espera nuestra mayor ilusión de esos momentos se había acabado. Adiós París, te recordaremos como el mejor de nuestros viajes.

ANEXO

DESCRIPCIÓN DEL HOTEL:

El hotel no era malote, excepto la organización del cuarto de baño. Para hacer lo que normalmente harías en una sola habitación allí tenías que pasar por tres lugares distintos. Para que nos entendáis:

- El lavabo al lado de la cama.
- El W.C. en una especia de sarcófago-torpedo. Tenía un ambientador muy bueno, cambiaba según la habitación. Sus esencias eran: amoníaco, barbacoa, embutido variado, tinte barato… Todas estas esencias pueden ser compradas en el Hiperdino.
- La bañera era una cápsula espacial, tan estrecha que para poder lavarte en ella tenías que haber estudiado por lo menos dos años de

gimnasia rítmica. Para no lavarte el pelo tenías que hacer contorsionismo con tu cuello.

Hablemos ahora del personal del hotel:

- El recepcionista del hotel. Hombre de tono muuuuuy moreno, mal humor y con sólo dos frases es su vocabulario:

· *Combien des personnes? (¿Cuántas personas?)*

· *Il est plus tard. (Que es muy tarde)*

- Limpiadora de las habitaciones. Misteriosamente, desaparecida tras nuestra marcha. Algunos la acusaron de cleptómana (ratera) pero al final fue un error, ella era honesta.

Para acabar, solo queremos darle las gracias a Mariu, Andrés y Juan Carlos, sobre todo a este último, ya que sin ellos no se hubiera llevado a cabo el viaje y no nos lo hubiéramos pasado tan bien.

Merci beaucoup.

*Alumnos del viaje de 4º ESO que han escrito este artículo José Juan Aparicio Sánchez, Sara Elena Astorga Rey, Diego Cepero Sánchez, Laura Gómez Herrera y Alejandro Hermoso Astorga

Nuestra provincia

Singularidades de nuestros vinos de Jerez

Pepe Ugarte *

Hace ya algunos años que dejé de trabajar en el mundo del vino para incorporarme a esta maravillosa profesión. Suelo aprovechar mi experiencia vinícola para introducir el sector de los vinos en el módulo profesional "El sector agrario en Andalucía", y acabar dicha unidad didáctica con una visita a una bodega de Jerez o El Puerto. Son muchas las singularidades de los vinos de nuestra tierra que considero debemos contribuir a expandir, por su importancia cultural, social y económica en la vitivinicultura mundial. De algunas de estas singularidades es de lo que tratan estas líneas.

Actualmente nos encontramos en un momento en el que se ha iniciado un movimiento social en contra de las bebidas alcohólicas. Afortunadamente este movimiento no ha alcanzado a los vinos, (del que poco se habla sobre sus beneficios en la salud), sino fundamentalmente a las bebidas espirituosas. De hecho el conocimiento de vinos es una actividad en auge, bien sea por interés gastronómico, cultural, social o bien por esnobismo. Quizás ello es debido a que por nuestra tradición cuando compramos un vino nos importa mucho saber donde se ha producido. El vino es de los pocos productos en el cual la procedencia geográfica del producto es un factor de peso a la hora de decidirse por su compra. Por tanto saber de vinos está relacionado con saber de otros lugares. Y saber de nuestros vinos está relacionado con saber un poco más de nuestro lugar.

Es llamativo el dato de que Magallanes invirtiera más presupuesto en vino de Jerez que en armamento en su viaje alrededor del mundo. Se puede decir también que ya anteriormente el vino embarcado por Colón era vino de Jerez. El pirata Drake saqueó varias veces la bahía de Cádiz, y se llevó vino de Jerez. Paradójicamente dicho saqueo contribuyó a la tremenda popularización de nuestros vinos en el Reino Unido. Posteriormente el Mayflower era usado para exportaciones de Jerez (antes de su célebre transporte a los actuales EEUU). En esta época ya empezaban a ser nuestros vinos conocidos en el mundo como Sherry, palabra que deriva de la palabra árabe Šeriš, con la que estos designaron la actual ciudad de Jerez, y con la que son conocidos actualmente en el mundo. El uso de dicha palabra nos ha creado algún que otro problema. De hecho uno de los problemas actuales de los vinos de Jerez es que en EEUU la palabra Sherry no está protegida. Así la mayoría del sherry

que se vende en EEUU no son más que licores de bajísima calidad y precio muy reducido que dañan la imagen del Jerez. Ello no ocurre en el resto del mundo en el cual tras un larguísimo pleito a principio de los 90 conocido como "El Pleito del Jerez" se consiguió proteger la palabra. Entre otras condiciones tuvimos que abandonar la palabra Cognac para usar la palabra Brandy. El problema era que las DO existentes, como Rioja, Champagne, Burdeos, Oporto… responden a un lugar geográfico actual, pero no así el Sherry. Curiosamente fue un mapa que se encuentra en una biblioteca londinense la que se usó como prueba para demostrar la procedencia de la palabra Sherry e impedir así a los ingleses elaborar su antes conocido British-Sherry (que no tenía nada que ver con nuestro Sherry).

Jerez fue la primera Denominación de Origen (DO) creada en España (1933). Antes las DO se entendían como productos de calidad amparados en una tradición cultural, unos métodos de elaboración singulares, un lugar geográfico de producción y una calidad excepcional. Por ello sólo existían Jerez, Rioja, Oporto, Champagne y Burdeos como Denominaciones geográficas. El resto del mundo no había aún arrancado en cuanto a lugares de prestigio vitivinícola. Hoy en día, con más de 60 DO de vinos en España, el concepto ha variado sustancialmente. No se exige tradición ni prestigio y el concepto de calidad se basa sobre todo en el control de las normas particulares de elaboración. Posteriormente el concepto de DO se ha extendido a otros productos alimenticios distintos al vino.

Veamos solo algunas de las singularidades del Jerez o Sherry:

En cualquier parte del mundo una vez finalizada la fermentación, por la que el azúcar de la uva es transformada en alcohol, el producto obtenido es denominado vino. Esto no ocurre en Jerez, donde al producto así obtenido le denominamos aún mosto. De hecho no son pocos los aficionados a las ferias del mosto de varias localidades andaluzas que se maravillan y asombran de la alegría (y otros efectos) que ocasiona un "simple zumo de uva" ("zumo" de al menos 15 grados alcohólicos).

¿Por qué esta denominación de mosto? Si seguís leyendo comprenderéis que a este "mosto" aún le queda mucho para ser considerado vino en nuestra tierra.

Las características climáticas de nuestra zona crean las condiciones idóneas para que sobre la superficie del vino crezca una capa de levaduras especial que impide el contacto del aire con la superficie del vino. A esta capa, denominada velo de flor o simplemente velo, se deben las transformaciones

físico-químicas del "mosto" en vino que hacen que si bien puede que no seamos capaces de distinguir un Albariño de un Rueda, nunca confundiremos un fino o manzanilla con otro vino blanco. Se ha intentado injertar levaduras de este tipo en diversos países, entre ellos Australia, pero sin resultados. Solo crece en Andalucía (1ª singularidad).

Además estos vinos deben tener al menos un tiempo mínimo de envejecimiento medio de 3 años en botas de roble. Jerez es el único sitio del mundo donde las botas (500 litros) de roble nuevas no tienen valor. En cualquier zona vitivinícola se usan barricas (200 litros) que tras 3-5 años han perdido prácticamente su valor. En Jerez se usan por tanto siempre botas viejas y nunca llenas en su totalidad, sino unas 4/5 partes aproximadamente (2ª singularidad). Ello es debido a que si se usase madera nueva, esta aportaría al vino una excesiva dureza y aspereza por la cesión de compuestos de la madera.

Pero no todos los vinos son envejecidos bajo velo de flor. Si aumentamos la graduación alcohólica del "mosto" hasta 17 grados se impide que el velo se desarrolle. Ahora ya no existe una capa con apariencia de nata que protege al vino del contacto del aire. El vino va envejeciendo a la vez que oxidándose (crianza oxidativa). Por ello va perdiendo la palidez y va

oscureciéndose con el tiempo. Son los olorosos. De extraordinario aroma. Podemos encontrar joyas en Jerez de este tipo de vino con envejecimientos habituales de 7-15 años. Un vino tinto Gran Reserva (de los caros) tan solo ha permanecido 3 años en madera y otros 2 en botella.

En todas las zonas vitivinícolas del mundo el vino envejece tras un periodo de tiempo en una barrica llena. Como inciso, está de moda en Australia adicionar "chips" (virutas de madera de roble) que maceran con el vino para conseguir efectos parecidos a un largo envejecimiento. En Jerez el vino envejece por el clásico sistema jerezano de soleras y criaderas en el cual ocurre una continua mezcla de diferentes añadas (3 ª singularidad). Ello hace que en nuestra zona no tenga sentido hablar de cosecha buena, excelente…etc. ya que ninguna cosecha se comercializará sin mezclarla con varias cosechas anteriores. Son varios los efectos que se consiguen con esta forma de producción pero me alargaría demasiado exponiéndolos.

La tradicional forma de elaboración por el sistema de Soleras (fila de botas más próxima al suelo) y criaderas (sucesivas filas de botas dispuestas sobre la solera) y la consideración de la importante influencia de las condiciones climáticas sobre el envejecimiento de los vinos, sobre todo la influencia de los vientos de poniente y levante, contribuyeron a crear una arquitectura de bodegas absolutamente particular. Son las llamadas bodegas-catedrales. De hecho en Jerez no existen las bodegas subterráneas. No es necesario. La orientación de las bodegas a la influencia de los vientos es siempre característica. Por ello la orientación de sus ventanas, sus cortinas de esparto para impedir el paso de la luz pero no de los vientos húmedos de poniente, los suelos de albero que permiten tras ser regados el mantenimiento de una humedad ambiental idónea, la altura de sus cubiertas... Ello hace que Jerez sea de las pocas zonas del mundo que tiene su propio estilo constructivo de bodega. (4ª singularidad)

Aproximadamente el 85% de la producción se dedica a la exportación, siendo raro el país al cual no se exporte vino de Jerez. En España la Manzanilla es la reina, mientras que los Médium y Creams son los reyes en el extranjero (que vienen a ser olorosos endulzados con vinos elaborados a partir de pasas, de la variedad Pedro Ximenez, los creams son más dulces que los mediums).

En definitiva, tan solo he citado algunas de las singularidades del Jerez o Sherry. Habría que citar muchas más, como son las albarizas, la exclusiva forma de poda, el exclusivo uso de la variedad de uva palomino, (ahora se

usan las mismas variedades de moda en prácticamente todo el mundo, como la cabernet, la chardonnay, la merlot…perdiéndose así cualquier signo de identidad), la particular manera de marcar las botas, los amontillados, los palos cortados… Todo ello hace que la influencia socioeconómica del sector bodeguero haya sido durante años el motor de la actividad económica en Jerez. Y aunque hoy en día, dados los problemas por los que atraviesa el sector, existen empresarios que abogan con éxito por producir vinos "como todo el mundo" (de hecho el vino blanco más vendido de España procede de Sanlúcar, pero no es un Sherry), la mayoría del sector confía en que la expansión de las particularidades de nuestros vinos contribuyan a su valoración por parte del consumidor. Y nosotros como docentes contribuyendo al conocimiento cultural de nuestro entorno podemos aportar nuestro grano de arena en la conservación de este único sistema vitivinícola.

No me gustaría acabar sin mencionar el proyecto EUREVINQ desarrollado por la Consejería de Educación. Este proyecto se encuentra dentro del marco del programa europeo Leonardo da Vinci II. Se trata de un proyecto coordinado por el Ministerio de Educación, Investigación, Juventud y Cultura de Renania del Palatinado (Alemania) y en el que participan 13 instituciones de Alemania, Italia, Francia, Suiza, Bulgaria, Polonia, Letonia, Bélgica, Hungría y España.

Su objetivo es establecer un concepto educativo de "Profesional Europeo del Vino -*EU-Wine-Liner*" dentro del área objetivo del cultivo de la vid y el comercio del vino y documentado dentro de un Curriculum estructurado en cinco módulos. Siendo cada país responsable de un módulo. A nosotros nos ha tocado desarrollar el módulo "Vino y Turismo". Esta formación va dirigida a pequeños productores y negocios familiares. El "producto" final del proyecto será un curriculum detallado para cada uno de los módulos, que se publicará en papel, en CD y en la web y que estará a disposición de los organismos de formación interesados en desarrollarlo en cursos concretos.

Pude participar como ponente en el curso piloto dirigido a productores que se realizó en Jerez el pasado marzo. Dicho curso piloto contó con la colaboración del Consejo Regulador de Jerez a través de su presidente Jorge Pascual y de Blanca Villalba, y fue organizado por Consejería de Educación por mediación de Ángeles Gabella. Mi compañero Dani Rodríguez, como excelente productor de vinos que es, también acudió a la cita. La foto es suya. Las conclusiones surgidas tanto de la experiencia de España como del resto de países serán publicadas en breve.

Me despido con unas palabras de José María Pemán, y no me gustaría finalizar sin felicitar a Miguel Roa por su excelente papel para que salga a la luz está original publicación.

Beber es todo medida:
Alegrar el corazón,
Y, sin perder la razón
Darle razón a la vida.

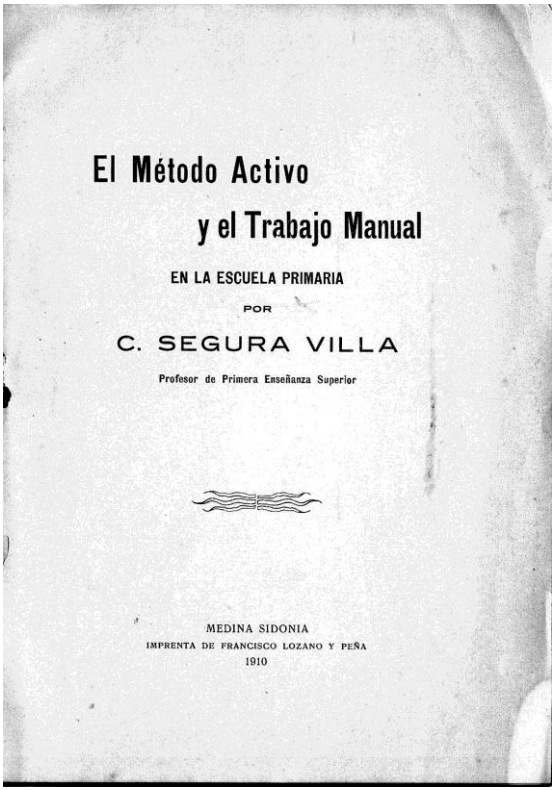
* José Ignacio Ugarte Romero es Ingeniero Agrónomo, Licenciado en Enología y Máster en Enología. Ex director Técnico de Bodegas Robles y Área Manager de Garvey. Consultor enológico y profesor de ciclos de actividades agrarias. Formador Homologado de Vinos de Jerez.

Nuestro pueblo

Un método educativo para la Medina Sidonia de hace un siglo

Jesús Romero Valiente *

Revolver en librerías de viejo, afición que la "red" facilita grandemente y que a muchos nos pierde, puede depararnos sorpresas tan agradables como el hallazgo del folleto que a continuación les presento. Se trata de un cuaderno de cuarenta y dos páginas (en cuarto), fechado en 1910, donde el profesor de Primera Enseñanza Superior don Celestino Segura Villa expone un método educativo para la Escuela Primaria del momento. El librillo se titula *El Método Activo y el Trabajo Manual en la Escuela Primaria* y fue imprimido en Medina Sidonia por Francisco Lozano y Peña.



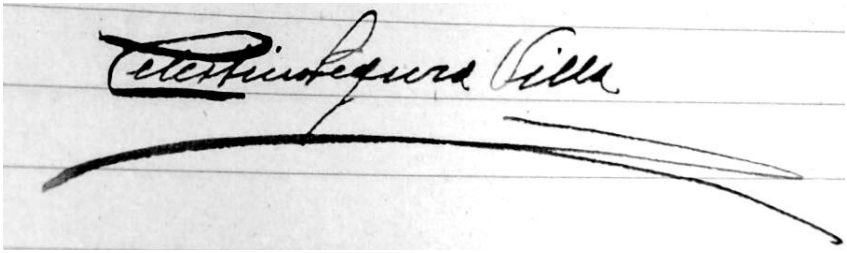
El Método Activo
y el Trabajo Manual
EN LA ESCUELA PRIMARIA
POR
C. SEGURA VILLA
Profesor de Primera Enseñanza Superior

MEDINA SIDONIA
IMPRENTA DE FRANCISCO LOZANO Y PEÑA
1910

Gracias al *Catálogo Thebussiano* elaborado por Don J. A., seudónimo tras el que se ocultan el secretario de Thebussem, José Amosa, y el propio Doctor, sabía que Mariano Pardo de Figueroa había escrito una carta de presentación para esta obra casi desconocida. Me preguntaba cuál sería el contenido de la misma, qué razones habían llevado a Thebussem a sancionarla o por qué se había publicado en Medina Sidonia. Desgraciadamente, al ejemplar que hallé en una librería ovetense le habían cortado la hoja donde se contenía la carta del Doctor Thebussem (¡tan preciados son para los "bibliófilos" los impresos en que se contiene su firma!); así que nada puedo decir por el momento de sus palabras, sin duda laudatorias para el autor. Quizá en alguna vieja casa de Medina este humilde documento se halle traspapelado pero indemne.

Celestino Segura Villa era en 1910 maestro público interino de Medina Sidonia, adonde había sido destinado temporalmente en sustitución de don Pablo Monsalve y Bravo, director de la escuela pública de niños con sede en la calle Victoria, número 2, en el solar del antiguo convento de Mínimos, y situada casi enfrente de la casa de Thebussem. En Medina se encontraba todavía en la visita girada por el Inspector el 3 de noviembre de ese año.

Según la Ley Moyano de 1857, los alumnos de Primera Enseñanza Superior, los niños mayores de nueve años que hubiesen superado la Enseñanza Primaria Elemental, debían reforzar los conocimientos adquiridos anteriormente y además estudiaban principios de Geometría, Dibujo Lineal y Agrimensura; rudimentos de Historia y Geografía, especialmente de España; y nociones generales de Física e Historia Natural, acomodadas a las necesidades más comunes de la vida cotidiana. Pero el deseo y la realidad eran difíciles de conciliar y más aún en las escuelas públicas de los pueblos. A finales del curso 1909-1910, el 12 de julio, los alumnos de don Celestino, un total de veintidós, eran examinados de viva voz por su profesor ante la Junta Local de Instrucción Pública. Doce de ellos sabían leer y escribir, seis sabían leer y cuatro eran analfabetos. Con todo, don Celestino recibió una elogiosa mención de parte de la Comisión Examinadora, formada por el alcalde don Antonio Martínez Sánchez y cuatro vocales: "La Comisión se complace en consignar el entusiasmo y amor a la enseñanza que ha demostrado el joven profesor en los pocos días que está al frente de la escuela, cuya organización ha merecido muy excelente juicio". Este documento se guarda en el Archivo Municipal de Medina Sidonia (AMMS, leg. 849).



Poco sabemos sobre la vida de nuestro maestro. En 1925 ejercía en Torreperogil (Jaén), donde todavía lo encuentra en 1928 Luis Bello, autor de una serie de artículos de denuncia sobre la penosa situación de la educación en España publicados por el periódico *El Sol* y luego reunidos en varios volúmenes (*Viaje por las escuelas de Andalucía* se ha reeditado en Sevilla, CEA-Ed. Renacimiento, 2007). El periodista nos describe su escuela, un local húmedo, abandonado y sórdido al que se accedía saltando sobre una letrina, de donde la Guardia Civil se había marchado huyendo de las pésimas condiciones higiénicas. Allí, nuestro maestro atendía a sus setenta u ochenta alumnos y ponía en práctica su particular sistema de premiarlos con cargos escolares otorgados "por elección entre los condiscípulos". Para su propósito había confeccionado impresos para los jurados, para la designación de los cargos; expedía unos nombramientos donde se anotaban las obligaciones contraídas… "Don Celestino Segura Villa, el maestro de esa escuela número 1, es optimista y confía en el porvenir" –escribe Bello–, a pesar de chocar con un mundo en el que la escuela no interesa, como le comentaba un maestro veterano. Evidentemente las necesidades primarias eran otras. "El que llega, como llegué yo, por el camino de Úbeda a Orcera –anota el periodista–, no sabe si reír o llorar con los impresos de don Celestino".

El 12 de agosto de 1936 Celestino Segura ejercía su magisterio en Orihuela. Fue apartado del mismo junto con otros compañeros (*Gaceta de Madrid*, nº 223, p. 1212) en virtud de lo dispuesto por el Gobierno en el decreto de Presidencia de 21 de julio: "La cesantía de todos los empleados que hubieran tenido participación en el movimiento subversivo o fueran notoriamente enemigos del Régimen".

El Método Activo y el Trabajo Manual es un trabajo dirigido principalmente, pero no de forma exclusiva, a los maestros. De hecho, antes de darlo a la imprenta de Medina (seguramente "animado" por el Doctor Thebussem), don Celestino se había asegurado su difusión publicándolo por partes en *Diario de Cádiz*: 6 de agosto (primera parte, "Método Activo", en el

número de la mañana; y segunda parte, "Procedimiento oral", en el suplemento de la tarde), 9 ("Procedimiento práctico"), 11 ("Las lecciones de cosas") y 31 de agosto ("El trabajo manual"); 12 de septiembre ("El trabajo manual para la mujer", sexta parte, en el suplemento de la tarde) y 14 de septiembre ("El trabajo manual agrícola"). El hecho de que el propio Segura Villa fuera el corresponsal del *Diario* en Medina Sidonia le facilitó sin duda la publicación de su escrito en la prensa gaditana.

El librito, de lenguaje sencillo aunque no exento de retórica en alguna ocasión, está inspirado por los presupuestos teóricos de renovación pedagógica emanados de la Cátedra de Pedagogía Froëbeliana de la Escuela Normal Central de Maestros de Madrid, promovida por la Institución Libre de Enseñanza (1876) y a cuyo frente se encontraba el cordobés Pedro de Alcántara García Navarro. Este pedagogo había traducido la obra de Rousseau, Pestalozzi, Froëbel y Spencer, y había estudiado los ensayos educativos acometidos años atrás en España por Quintana, Calderera o Gil de Zárate. Fruto de su trabajo, entre muchísimas otras obras, fueron por ejemplo *Educación intuitiva y lecciones de cosas* (1881), ampliada en 1902 con un capítulo dedicado a las excursiones escolares; *El método activo en la enseñanza* (1891) o *La enseñanza del trabajo manual en las Escuelas Primarias y Normales* (1903). Basta comparar estos títulos con los de los capítulos del tratadito de don Celestino para saber cuál fue su fuente principal. García Navarro fue el introductor en España del Método Activo, un ferviente partidario de los procedimientos intuitivos y un gran defensor de la necesidad de extender la educación a todas las clases sociales y, por supuesto, a las mujeres. Seguramente Celestino Segura fue alumno de García Navarro y, recién salido de la Escuela Normal, se propuso llevar a la práctica y difundir lo que había aprendido de su insigne maestro.

Evidentemente no es éste el lugar para analizar la validez de las propuestas educativas de Segura Villa, que seguro nos parecerán trasnochadas desde nuestra perspectiva; ni tampoco, su dependencia con respecto a las teorías de su maestro. Sólo nos proponemos dar a conocer el contenido de su obra.

A una extensa y un tanto relamida dedicatoria, que reproducimos parcialmente:

A MI MADRE

> Madre mía: a ti que educaste mi corazón y mi cerebro, llevando al uno sentimientos buenos y al otro ideas grandes; a ti que me hiciste adquirir

> hábitos de laboriosidad; a ti que me has guiado y me guías por la senda del bien y de la verdad…

sigue la definición de "método activo" ofrecida por Henri Marion:

> Es el que cuida mucho menos de suministrar al espíritu tal cantidad de alimentos, o tal alimento, con preferencia a tal otro, que de darle impulso y discernimiento, contando ante todo con su juego natural, su esfuerzo propio, para asegurar su crecimiento normal y armónico.

Los objetivos esenciales de este método son: hacer desaparecer la rutina y la severa disciplina reinantes en la enseñanza; contar siempre con el factor personal, con el trabajo propio del que se educa; hacer que el niño ejercite sus facultades, observando y juzgando por sí mismo, lo que le permitirá asimilar los conocimientos… "Mientras no haya trabajo personal –dice Segura–, no puede haber verdadera asimilación de conocimientos; mientras se use el verbalismo, no puede haber verdadera enseñanza, porque de esa manera se mecaniza, y los conocimientos adquiridos ocurre con ellos lo que con el agua echada en una cesta, que se marcha enseguida".

Las ventajas de este método son varias: despierta el interés, el entusiasmo y el anhelo de saber; pone en ejercicio todas las energías mentales; hace que el niño piense y se esfuerce en buscar la verdad; le hace ver y observar; hace desaparecer de la escuela la inercia y la pasividad que convierten la clase en un suplicio...

El maestro debe ser capaz de educar las facultades del niño, hacerle hablar y pensar. "El gran arte del maestro consiste no en hablar sino en hacer hablar (Diesterwerg)". Para ello se servirá de diálogos familiares, breves y sencillos, y empleará la viva voz mejor que el libro.

> Pensando el mismo niño sobre la cosa que estudia es como desentraña el conocimiento y se lo asimila… Hay que hacerle también hablar, a fin de que exprese aquello que piensa, para ver si sabe lo que piensa.

La importancia de la oralidad en la interacción maestro-alumno, lo que Segura llama "procedimiento oral", está cimentada en la mayéutica socrática: el hombre encierra en sí el germen de toda verdad, con la interrogación fundamentada ésta se revela. La interrogación llevará al niño a pensar, observar y reflexionar sobre las distintas materias. La dificultad para el docente estará en saber interrogar: "Las preguntas deben ser oportunas, aprovechándose de la ocasión propicia, preparando el estado psicológico del niño; concisas, porque, si no, el niño se hastía de ellas y no las comprende;

claras, interesantes, discretas, pues en ellas hemos de perseguir un fin determinado".

A la vez que piensan y hablan, los niños deben "hacer y obrar". Por ello es esencial el estudio práctico para cimentar los conocimientos, y ello, igualmente, en todas las asignaturas. En Gramática, por ejemplo, se les enseñará a redactar cartas para amigos o parientes, o a poner por escrito lo que previamente se les ha explicado. En Aritmética deberán resolver problemas que sean aplicables a la vida doméstica. En Geografía formarán el mapa del pueblo en que viven, de la provincia, de la región, de España: en él le haremos señalar los montes, ríos… En Geometría formarán el plano de la escuela, luego el del pueblo; construirán prismas, cilindros, pirámides, conos… En Historia Natural tendrán que coleccionar animales y plantas que recogerán en excursiones. En Historia harán redacciones sobre acontecimientos de importancia o sobre las vidas de personajes de renombre…

Un elemento esencial del método es lo que Segura llama "lecciones de cosas" o "procedimiento intuitivo" que consiste en enseñar a los niños presentándoles (de manera real, formal o gráfica) el objeto o materia de la lección, de manera que lo perciba de forma sensible. La observación del objeto, un mineral por ejemplo, hará al niño percibir y reflexionar; le obligará a ejercitar el lenguaje al ser preguntado sobre su procedencia, los lugares en que aparece, sus medidas… al tiempo que pone en juego sus conocimientos sobre Historia Natural, Geografía o Aritmética. El profesor sólo debe guiar al niño en su discurrir.

Necesaria para poner en práctica el procedimiento intuitivo es la creación de los museos escolares.

> Los museos escolares llenan de realidades a la enseñanza, la vivifican, la hacen puramente intuitiva; le dan animación a la par que variedad; desarrollan el espíritu de observación; transforman la enseñanza de los niños; los interesa en las lecciones de cosas; hacen que hablen los más tímidos; los habitúan a que reflexionen, a que observen y les inspiran sentimientos filiales y filantrópicos.

Deben reunirse en el museo los productos naturales e industriales del municipio, pues así el niño "se interesará más por él y lo amará mucho más (M. Mandine)". Las colecciones podrán ser completadas sin dispendios con los cambios entre los maestros del partido y de la provincia. Estos museos deben ser formados por los propios niños gracias al material acopiado en excursiones y visitas.

Las excursiones escolares se convierten por tanto en otra pieza clave del método activo. En contacto con la naturaleza los alumnos desenvuelven sus facultades físicas y alimentan su pensamiento. El maestro puede conocer al niño, estudiarlo y corregirlo, en su caso, observando sus comportamientos en el juego, donde da rienda suelta a sus sentimientos y puede tener verdadera expansión. Pues la escuela es, en la mayoría de los casos, un lugar deprimente donde se abate el espíritu del maestro y del niño.

> Porque… en estas escuelas que hoy tiene nuestra desventurada patria, no puede tener el niño verdadera expansión, pues vive triste, vive reducido y lo mismo el maestro, por no haber allí espacio, por no haber allí luz, pues todos sabéis que hay pueblos que tienen por escuela lo que antes fue una cuadra o una bodega; la Escuela es el santuario en donde se educa a los hombres del mañana, y hay ayuntamientos que a este fin destinan locales lúgubres, tétricos, en los cuales se hiela el alma y se entristece el corazón.
>
> No se puede enseñar así por faltar el principal elemento, la ventilación, la higiene, la alegría, la vida, pues la Escuela debe abrirse a la luz del sol, a toda ventilación.

Las excursiones deben dirigirse a la cumbre de los montes, a las playas, a los puertos, a los monumentos y a las fortalezas, a las fábricas, a las minas, a las granjas, a los bosques… Se harán en épocas benignas y con no más de doce alumnos, que llevarán su comida e irán compenetrados con el objeto de las mismas: conocer la agricultura, la industria, un hecho determinado…

La nueva pedagogía (Comenio, Locke, Rousseau, Pestalozzi, Froëbel, Escuela Normal de Hääs…) de la que Segura Villa se sentía partícipe ponía también especial acento en el trabajo manual, "que, a más de educar la mano, educa la vista, el gusto artístico; fortalece la voluntad y lleva al niño a su perfeccionamiento psíquico-físico", al tiempo que sirve de descanso a la labor intelectual y enseña a amar el trabajo. Pero el trabajo manual no debía ser a estas edades un ensayo de la futura vida laboral del individuo, sino sólo una herramienta, un instrumento pedagógico, para formar su pensamiento y su carácter. En la Europa civilizada este concepto del trabajo manual triunfaba y "el ilustre profesorado español –suspiraba Segura– lo implantará en sus escuelas, pero con la colaboración del Gobierno, que le dotará de medios, cuales son buenos edificios escolares y sueldos más decorosos".

La sexta parte de la obra de Segura Villa trata sobre el trabajo manual para la mujer. Comienza con una alabanza de su misión en la sociedad, que no es sólo "llevar el gobierno de la casa, por lo que muchos hombres la

consideran como su esclava", sino principalmente –en opinión de Segura– formar la personalidad de sus hijos, a quienes conoce mejor que nadie. Evidentemente estas palabras hay que comprenderlas en el contexto social e histórico en que surgen, un momento en que la reclamación de derechos por parte de la mujer era incipiente y sólo algunas soñaban con la igualdad con respecto al hombre a la que hoy se aspira.

Los que hoy llamaríamos "objetivos educativos" de las escuelas de niñas de esta época quedan bien resumidos en estas palabras en las que nuestro maestro defiende la incorporación del trabajo manual a su formación:

> No tan sólo hay que educar su corazón y su cerebro para llevar al uno sentimientos buenos y al otro ideas grandes; no tan sólo hay que hacerla amar a la patria, a la ley, al derecho y al deber; no tan sólo hay que enseñarla a defender la verdad y la patria; hay que educar a la vez su mano; hay que llevar a las escuelas de niñas el trabajo manual.

Y, ¿cuáles eran los trabajos manuales destinados a las niñas? Pues aprender "a coser y remendar, a cortar, a guisar, a lavar, a planchar, para así

formar la verdadera madre de familia". Más adelante tendrían tiempo de realizar encajes y bordados.

Esta idea, que hoy nos sonroja, ha pervivido en la escuela española hasta el tercer cuarto del siglo XX.

La última parte del librito está dedicada al "trabajo manual agrícola", pues Segura consideraba la agricultura la base de nuestra riqueza. Defendía la existencia en las escuelas primarias de un "campo de experimentación" para que los niños cultivaran las plantas que se dan en su país y conocieran las labores agrícolas. El objetivo no era formar agricultores sino que el alumno se diera cuenta de la importancia de la agricultura. Se divertiría sembrando o recogiendo; aprendería cómo se preparan las tierras; sabría de la importancia de los medios de transporte rápidos, del funcionamiento del crédito agrícola, del beneficio que reporta la pertenencia a asociaciones o sindicatos…

El método activo, con todos sus defectos, trataba en suma de enseñar a los niños a pensar y a juzgar, de promover la expresión de los sentimientos, de preparar intelectualmente a los hombres que serían capaces de levantar a España "del letargo en que yacía". El discurso regeneracionista ocupa, como era de esperar, el colofón del escrito.

APÉNDICE

No hemos podido resistir la tentación de finalizar nuestro artículo anotando algunas de las noticias que por los últimos días del verano de 1910, a la par que aparecía su trabajo, redactaba nuestro maestro para *Diario de Cádiz*. Su lectura nos ha sido posible gracias a la amabilidad de los responsables de la biblioteca del Casino de Cádiz:

Día 1 de septiembre

Baile

Anoche se celebró un baile en la caseta que el Casino <de Medina> tiene en el paseo de la Velada: hubo numerosa concurrencia y una animación extraordinaria; se bailaron rigodones; duró el baile desde las 9 hasta las 12.

Tocó la banda municipal preciosas composiciones musicales que fueron del agrado de todos los concurrentes.

Noticias varias

Mañana se inaugurará la temporada de caza en el magnífico coto denominado el Calerón.

Ha llegado de Cádiz, donde ha pasado una temporada con sus hijos, la señora viuda de Alzugaray.

También ha regresado de la capital, donde ha estado veraneando, el ilustrado abogado D. Francisco de la Cueva, con su señora madre y hermano.

Día 2 de septiembre

La velada

Esta noche hubo desanimación en la velada, a causa de su majestad el Levante que nos ha vuelto a hacer otra de sus molestas visitas.

La banda municipal tocó lo siguiente:

1. *Elegancia*, pasodoble.
2. *El Alcalde de Strasberg*, vals.
3. *El Divino*, tango.
4. *Conchita*, vals.
5. *El 26 de mayo*, pasodoble.

Terminó la velada más temprano que de costumbre a causa de ir arreciando el Levante.

Día 17 de septiembre

El rico propietario D. Joaquín Enrile ha vendido a unos marchantes granadinos seis magníficos caballos cerreros de 3 a 4 años en 7500 pesetas.

Ha regresado de Madrid, Orense y otros puntos el médico D. Ángel Butrón Linares, que durante su estancia en Madrid se ha doctorado.

Hace dos días ha caído sobre ésta una plaga de pobres con guitarras y cantos, implorando la caridad pública, los cuales han de ser sin duda los que fueron expulsados de Cádiz no ha mucho tiempo y que van recorriendo los pueblos.

* Jesús Romero Valiente (Medina Sidonia, 1964) es Doctor en Filología Clásica y ejerce actualmente como profesor de Latín en el I.E.S. Padre Luis Coloma de Jerez de la Frontera. Miembro del equipo de investigación Elio Antonio de Nebrija de la Universidad de Cádiz y del consejo de redacción de la revista Puerta del Sol, ha publicado varios artículos sobre poesía latina renacentista y sobre su ciudad natal. Es autor del libro *Álvar Gómez de Ciudad Real. La Orden de Caballeros del Príncipe de Borgoña* (Alcañiz-Madrid, 2003, 2 t.) y recientemente, en colaboración con otros miembros de Puerta del Sol, ha presentado *Medina Sidonia y su cocina. Algunos recetarios del siglo XIX*. Aficionado a las artes plásticas, ha realizado algunas exposiciones y es autor de varios carteles de la Feria de Medina.

La última fotografía de este artículo ha sido publicada por Manolo Ruano en la "web" http://laescueladeayer.blogspot.com

Juan Sánchez Sánchez, un asidonense

Mª José Dávila Cabañas *

Si hay algo que para siempre quedará ligado al recuerdo de D. Juan Sánchez Sánchez, es sin duda alguna, el mes de mayo. En realidad, es la primavera en sí misma: los campos con esa intensa gama de tonalidades, el trigo a punto de ser segado, el ganado vacuno pastando tranquilamente en ese mar de hierbas frescas en que se convierte nuestra comarca. Era este su tiempo. Con la llegada de esta estación, Juan Sánchez, resurgía, pese a sus achaques de salud, como el ave Fénix, y comenzaba para él una incesante actividad en torno a la preparación de su Feria de Ganado, la feria que recuperó para su querido pueblo.

Este año, lamentablemente, la primavera viene marcada por su ausencia, pero al mismo tiempo, su eterna presencia se hace patente en todos y cada uno de los pasos que vamos dando en la organización y gestión de este que fue su gran proyecto, la feria ganadera de Medina Sidonia.

Resulta difícil expresar en pocas líneas la cantidad de buenos momentos, vivencias y experiencias que he tenido la oportunidad de compartir con él en los últimos ochos años, en los cuales tuve el gran placer de trabajar a su lado en el Comité Organizador de la Feria de Ganado. Vaya por delante, mi más sincero agradecimiento por los muchos conocimientos que me transmitió, por esos ratos de interesantísimas conversaciones de las que tanto aprendí, y sobre todo por el gran afecto y cariño que siempre me mostró.

Juan Sánchez fue, en el buen sentido de la

palabra, y usando una cita de D. Antonio Machado, un hombre bueno. Su gran calidad humana, su excelente preparación como profesional, y su gran bagaje, tras muchos años de incesante actividad, han hecho que deje una huella imborrable en nuestra comunidad y por supuesto en todas aquellas personas que tuvimos la suerte de conocerlo.

Fue Alcalde de Medina Sidonia en la década de los setenta, una época difícil por la escasez de medios, hecho que no le frenó para realizar una labor encomiable, implicándose al máximo en la problemática y en el quehacer diario de su querido pueblo natal, compatibilizándolo al mismo tiempo con el desarrollo de sus cargos profesionales en instancias provinciales. Ostentó diversos cargos de responsabilidad, desde la presidencia de la Hermandad de Labradores y Ganaderos, hasta Diputado en la Excma. Diputación Provincial de Cádiz. En todos ellos cumplió con exquisita pulcritud, y en todos los lugares por donde pasó, dejó excelentes amigos, que aún hoy le recuerdan con gratitud y cariño.

Experto veterinario, por formación y vocación, fue un gran conocedor de la actividad ganadera, no sólo de nuestra comarca, ya que era miembro activo de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Retinto, por la que

trabajó siempre con gran tesón y entusiasmo. Reconocido y respetado por todos los ganaderos, participó como Juez Calificador en numerosos certámenes y ferias tanto en Andalucía como en Extremadura.

Artífice e impulsor de las famosas ferias de ganado de nuestra ciudad en los años setenta, nos dudó lo más mínimo cuando en el año 2000, el Ayuntamiento solicitó su colaboración para la recuperación de la feria ganadera, o como a él le gustaba denominar, el Concurso Morfológico de Ganado Vacuno Selecto de Carne. Desde ese momento, su entrega fue total, trabajando con el Ayuntamiento sin ningún tipo de reservas, poniendo en beneficio de este proyecto su gran experiencia y profesionalidad. Su capacidad de trabajo no tuvo límites. Su gran prestigio profesional y la gran cantidad de contactos en el mundo ganadero, donde ha sido y será profundamente admirado y respetado, posibilitaron el éxito del proyecto.

Nunca le estaremos lo suficientemente agradecidos por haber devuelto a Medina Sidonia el protagonismo ganadero que supuso la recuperación de la feria ganadera.

Este año, esta primavera, este mayo, todos le echaremos en falta, pero al mismo tiempo tenemos el compromiso de recoger el testigo, y en su memoria, seguir adelante con una nueva edición de la Feria de Ganado, donde estarán patentes su fe, su ilusión y su entrega por un sector tan importante,

desde el punto de vista histórico, social y económico, en nuestra zona como es el ganadero.

Mayo de 2008

*María José Dávila Cabañas es la Coordinadora de la Feria de Ganado de Medina Sidonia.

Nota de la redacción: D. Juan Sánchez Sánchez, fallecido hace pocos meses, era el padre de nuestra compañera del I.E.S. San Juan de Dios Mª Paz Sánchez Ortega, profesora de Tecnología.

Fondo documental del Archivo Histórico Municipal

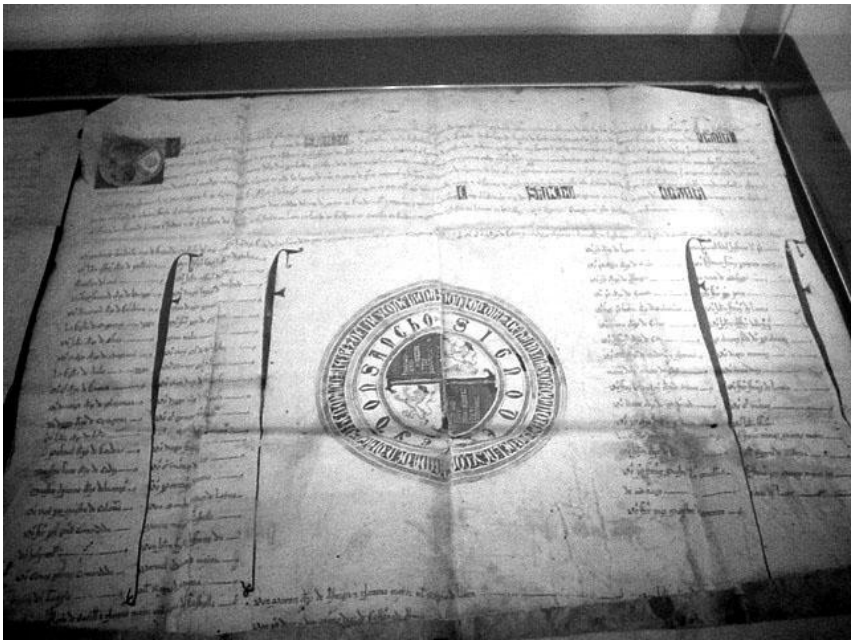
Mª José Dávila Cabañas *

Motivo de orgullo para todos los asidonenses, es el hecho de haber conservado durante siglos este fondo, que supone un auténtico tesoro de papel, custodiado celosamente en nuestro Ayuntamiento. Tanto el nivel de información histórica, como la riqueza de los soportes, hacen de este legado documental un verdadero tesoro.

El Archivo Histórico Municipal de Medina Sidonia, se encontraba ubicado originariamente en el edificio del Ayuntamiento, en una estancia que se acondiciona para ello en 1846, año en que se acomete una obra de restauración de la original Casa Capitular. Esta dependencia destinada al depósito del archivo, es concebida de una forma exenta respecto al resto de las oficinas del edificio, y se encontraba ubicada en la segunda planta, en una sala de 3,5 m. de ancho por 8 m. de largo, con dos puertas opuestas que comunicaban con sendos pasillos. El interior de este recinto estaba rodeado por un mueble de estanterías realizado en madera de pino, que se extendía desde el suelo hasta el techo, el cual albergaba los legajos, destacando en uno de los laterales una puerta monumental con tres cerraduras simbólicas, donde al parecer se guardaban las Actas Capitulares, consideradas como los documentos más valiosos para el Ayuntamiento. Sin embargo, tras el zócalo de una de las paredes, se guardaba un arca de madera en cuyo interior resultó estar el verdadero tesoro documental de este Archivo: Privilegios Rodados, Cartas Plomadas, y Cartas Ducales entre otros.

En 1987 dentro del Plan de Ordenación de Archivos Municipales puesto en marcha por la Excma. Diputación Provincial, se lleva a cabo la clasificación, ordenación y realización de inventario de los fondos documentales. El trabajo fue realizado por las archiveras Francisca Ruano y Victoria Martín, quedando plasmado en la edición del Inventario del Archivo Municipal de Medina Sidonia, publicado por la Excma. Diputación Provincial de Cádiz en el año 1992. El resultado de este arduo trabajo, por tanto, no fue otro sino sacar a la luz un importante fondo documental y dejarlo en condiciones óptimas para la investigación, convirtiéndose nuestro Archivo en un importante instrumento para el estudio de la historia de la etapa bajomedieval, la cual desborda por completo el marco local y se imbrica de lleno en el proceso histórico del reino castellano. Del mismo modo, se considera uno de los

mejores Archivos locales para las épocas moderna y contemporánea, por el volumen y calidad de la documentación existente, así como el óptimo estado de conservación de la misma.

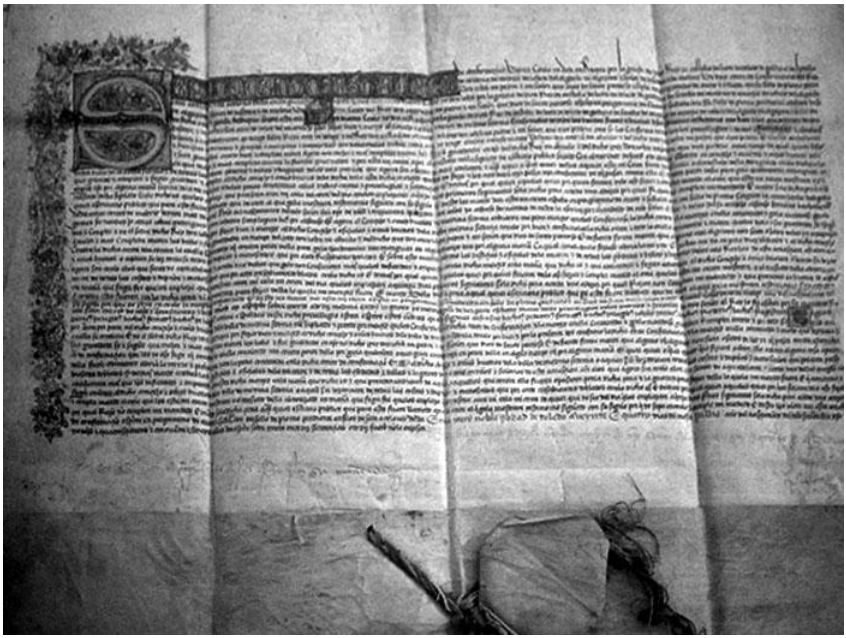


La documentación fue ordenada en base a la clasificación Orgánico Funcional, siendo fiel, con ello al origen de procedencia de la documentación y a su proceso de gestión, quedando sistematizada, no sólo la documentación histórica conservada hasta nuestros días, sino también la que se genere en un futuro.

Las Secciones que componen el Archivo son: Gobierno, Secretaría, Beneficencia, Obras y Urbanismo, Servicios, Rentas y Exacciones, Intervención y Depositaría, Elecciones y Varios. De todas ellas, cabe destacar la Sección de Gobierno por la serie de Actas Capitulares, conservadas desde 1557, y la amplia gama de Disposiciones Varias que recoge Privilegios Rodados, Cartas Plomadas, Reales Cédulas, Órdenes y las Cartas Dispositivas de los Duques. Del mismo modo, la Sección de Secretaría que recoge series muy completas y donde hay que hacer especial mención a la serie de Catastro y Amillaramiento, dentro de la cual se encuentra completo el Catastro del Marqués de la Ensenada.

Una vez concluida la tarea de clasificación y ordenación, hay que decir que, por circunstancias varias el Archivo no se llegó a abrir a la investigación en un sentido amplio, ya que la ubicación de este no permitía un acceso cómodo para las consultas y mucho menos constituía un espacio adecuado para el trabajo del investigador. Esta situación se concebía como pasajera ya que estaba previsto el traslado del Archivo a las nuevas dependencias de la Casa anexa al edificio del Ayuntamiento, la cual se empezaba a rehabilitar.

En 1994, una vez concluidas las obras de restauración, se comienza el traslado ordenado de parte de la documentación conservada en el Archivo, a las nuevas dependencias preparadas para el depósito de nuestro rico legado documental, y por supuesto para su posible consulta, estudio y difusión. Tras la ordenación y colocación de la documentación histórica, quedó definitivamente ubicado el Archivo Histórico Municipal, albergando éste la documentación más antigua conservada en el fondo documental del municipio, esto es aproximadamente un 45% del total (900 legajos de los 2.000 existentes).



En su nueva instalación se mantuvo el mobiliario existente, dado el valor artístico y sentimental que ofrecía el conjunto, no sin antes tratar la madera, y se confeccionaron nuevos estantes y armarios para contener los legajos. Se dotaron las dos salas (depósito y consulta), con sistemas de detección de fuego y alarma, y se instaló higrómetro y termómetro como medidas de control de los valores de humedad y sequedad. De este modo, el depósito documental quedaba en óptimas condiciones para su conservación.

*Mª José Dávila Cabañas es la Técnico de Cultura del Ayuntamiento de Medina Sidonia y responsable del Archivo Histórico Municipal.

Un refrescante recorrido por Medina y sus fuentes públicas

Daniel Rodríguez Velázquez *

Vayan por delante las disculpas a quien pudiera molestar el atrevimiento de que un desconocido de la historia y gentes de la Ciudad de Medina Sidonia, como soy yo, se ponga a escribir del tema. Pero estoy convencido de que las personas que de aquí tengo la suerte de conocer, no se ofenderán, pues de sobra saben que me lleva más el afecto que la osadía.

Otra razón es el convencimiento personal de pensar que quien se crea dueño de la tierra es un iluso que vive en el error, pues pretender la propiedad y dominio sobre la madre tierra es una quimera. Todo lo contrario somos nosotros los hijos de la madre tierra y es ella quien nos posee. El hombre no es más que usufructuario, y nos debemos a ella como herederos de un acervo pasado que hemos de legar a las venideras generaciones.

Sin más rollos ni preámbulos, quisiera, aprovechando la oportunidad que me ofrecen desde la dirección de esta edición del IES San Juan de Dios,

acercar y compartir las gratas sensaciones que experimenté paseando por las calles de Medina en busca y captura de sus fuentes y manantiales. Esta noble

ciudad de Medina Sidonia, cuyo pasado se remonta a un millón de años cuando grupos nómadas cruzaron el Estrecho, comienza a ser ininterrumpidamente habitada por los Tartessos y posteriormente por los fenicios venidos del otro extremo del Mediterráneo de la ciudad de Sidón. Más tarde fue enclave cartaginés, romano (Assido Caesarina), bizantino, obispado visigodo y cora árabe de Saduna, reconquistada por Alfonso X,… pueblos todos que entre las muchas razones para aquí establecerse, sin duda la riqueza hídrica proporcionada por sus múltiples fuentes, debió pesar de forma determinante.

El agua es algo más que fuente de vida indispensable, es arte, cultura, arquitectura y cómo no también garantía de autosuficiencia al permitir el cultivo de alimentos y el dar de beber al ganado, cosa que no debió ser baladí para decidir los asentamientos en esta encaramada loma más tarde amurallada para defensa de siempre algún pueblo invasor.

Tiene en sus más de 450 km^2 multitud de arroyos, fuentes, lagunas, aljibes y pozos, aunque yo sólo me referiré en este texto a las siete que se encuentran dentro de la trama urbana o en sus inmediaciones. Es sorprendente que encima de esta colina exista tanta riqueza de manantiales.

En mi tierra se dice que "*para abajo hasta las piedras ruedan*", y el agua por igual motivo es de esperar al regazo de la colina, tal como ocurre en Benamahoma o Ubrique a los pies de la Sierra de Grazalema o en Bubión o Capileira a los pies de Sierra Nevada. Pero Medina Sidonia geográficamente no se encuentra a los pies de nada, ella es quien domina el horizonte altanera a sus 300 m sobre el nivel del mar, dominando la campiña del Guadalete, las dehesas de la Janda y la Bahía de Cádiz y San Fernando.

Doble mérito tienen las aguas de estas fuentes, no les es suficiente fluir bajo un sol abrasador, sino que previamente tienen que ascender hasta el Cerro del Castillo, Cerro de las Madres o Cerro de los Molinos. Se acceda por donde se acceda (Chiclana, Benalup o Paterna) a Medina siempre tendremos que hacerlo pecho arriba.

¿De dónde le viene el agua hasta sus fuentes? Será quizá del Poniente... agua salada del Atlántico , del Norte... Salinas de San Fernando, del Levante por Paterna y su campiña o ¿del Sur?, ¿del Parque de los Alcornocales y Sierras de Alcalá de los Gazules? De dónde tanta agua a estas siete fuentes?, que si sumamos todos los caudales pasa de los 7.000 litros a la hora.

Los sobrantes de sus aguas, son sabiamente aprovechados por los hortelanos del pueblo, que con una sapiencia de siglos y larga tradición en el manejo de acequias, caos y azudes, son capaces de obtener magníficas cosechas de frutas y hortalizas en todas las épocas del año.

Esta larga tradición hortelana, se constata con el rico patrimonio genético de variedades locales de muchísimas especies cultivadas como pepinos, calabazas, tomates, cebollas, calabacines y un sin fin de productos hortícolas.

Aunque sólo fuera esta la única razón para velar por la salud de las fuentes, merecería la pena el esfuerzo de conservación, ya que cuando se pierde cualquiera de estas semillas cultivadas por los asidonenses durante cientos de años, se pierde un patrimonio irrecuperable. Estos viejos y cultos hortelanos tienen en sus manos una riqueza incalculable, que para la mayoría de nosotros, no ya pasa desapercibida, sino que despreciamos con la acostumbrada ligereza del moderno consumidor compulsivo.

Tiene Medina fuentes para todos los gustos y usos, cada una con su encanto y su parsimonioso fluir. Fuentes caudalosas, transitadas, cuidadas y con pilares, como la Fuente de Azocarrén o Fuente Grande… o coquetas, olvidadas y modestas como la Fuente de los Naranjos o Fuente Dulce. Fuentes de aguas pretendidas, dulces y frescas como Fuente de la Canaleja y Fuente de los Naranjos o de aguas menos preciadas y duras como la Fuente Salada.

En el recorrido que hicimos en un par de días del mes de marzo, medimos el caudal, tomamos fotografías y muestras para posteriormente analizarlas. Los datos aunque precisos deben ser considerados con reservas, pues sobre todo en lo referente al caudal, no son absolutos, pues tendrían que ser repetidos en múltiples fechas y circunstancias para tener una idea más exacta.

Se recoge en el cuadro los datos más significativos de las analíticas, que coinciden en gran medida, con la información que muchos vecinos nos proporcionaron a las preguntas que sobre el asunto les planteábamos (¿cuecen bien las legumbres?, ¿hace espuma? ¿deja brillante el cristal? etc.).

Tampoco quisiera, a la vista de los resultados, dar pie a su consumo, pues ninguna de las fuentes visitadas tiene control sanitario regular, y en todas aparecen las indicaciones de "agua no controlada" "agua no potable"; siendo la única que cumple con la normativa el agua potable de la red que se distribuye desde los depósitos situados en el Cerro del Castillo, Cerro de las Madres y en

la avenida de Azocarrém. Depósitos que tan amablemente nos mostró Santiago, que es el responsable de la empresa municipal Aguas de Medina.

La ***Fuente de Azocarrém*** es un complejo espacio urbano en sí mismo, situada al final de la calle de Azocarrém en la travesía que baja hasta el Prado de la Feria, brota casi a ras de suelo junto a un rebaje de tierra y un viejo muro de piedras revocado y blanco de cal.

Tiene un lavadero cubierto a donde muy pocos años atrás acudían las mujeres del barrio a realizar la colada cuando el lujo del agua de la red aún era eso, un lujo desconocido en la ciudad. Después por una conducción enterrada (de unos 15 – 20 m) llega a un largo pilar cuadrangular, que a su vez vierte sobre otro y este a uno más este ya de estructura circular. En estos pilares se abrevaban los ganados de la redonda y los de paso cuando aún se practicaba la trashumancia.

El agua, antes de ser visible en el primer lavadero ha pasado por otro más pequeño, cubierto y cerrado con llave, con diez pilas de piedra, en el que las mujeres antaño arrodilladas realizaban la colada de las pocas vestimentas que formaban el fondo de armario. A esta pequeña alberca con las pilas de piedra y fondo de ladrillos toscos llega el agua procedente de una angosta

gruta por la que puede entrar una persona, y según nos contó Antonia antiguamente los jóvenes del pueblo se adentraban en busca del misterio escondido, hoy ya derruida a los pocos metros de su boca de entrada.

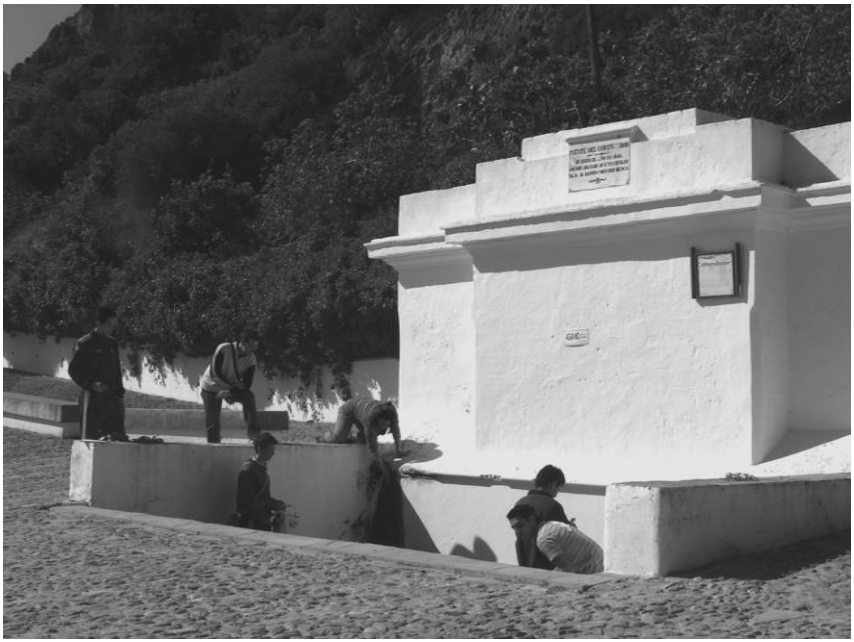
De esta fuente cuentan que Alberto un niño de Chiclana, enfermo de las piernas e incapaz de andar, en los años 60 y desahuciado por los médicos, bebió y se bañó, quedando totalmente curado de sus dolencias, por lo que pudo volver a andar.

Antiguamente en el complejo de la fuente había también tres albercas para baños públicos, pero en una de las reformas, estas pasaron a mejor vida.

Fuente Grande es otra de las caudalosas y equipadas, situada en la cara de levante del Cerro de Las Madres dispone de 6 grifos que vierten a un pequeño pilar situado aproximadamente a un metro de altura, para después caer a otro gran pilar perpendicular, situado a la espalda del muro. El agua nace en el mismo Cerro de Las Madres, siendo sus aguas almacenadas en un gran aljibe situado a unos 50 metros por encima de la fuente. El aljibe enfoscado y encalado es de estructura cuadrangular y una bella cubierta de doble bóveda.

El día que la visitamos pudimos comprobar como numerosos vecinos, sobre todo abuelos, se refrescaban con sus aguas en la rutina de los paseos matutinos. También observamos como otros vecinos del pueblo y forasteros llenaban los coches con numerosas garrafas. Nos contaron que eran fieles a sus aguas y que, al menos una vez al mes se acercaban hasta aquí para repostar y de paso ahorrarse unos euros por no tener que comprar agua embotellada.

Nos contaba Antonio, como 30 años atrás se originaron una serie de disturbios a consecuencia de la propiedad de las aguas y de los sobrantes de estas, que son muy pretendidos por los vecinos para el riego de las huertas. Este mismo señor nos recordaba sus tiempos mozos, cuando de soldado destinado en África y allá por los últimos años de la década de los 50 en Sidi Ifni, tenían que pasar el día las 18 personas de su campamento con una sola garrafa de 16 litros, que para más inri era salobre y de tan mala calidad que provocaba unas diarreas de cuidado a los jóvenes soldados.



Fuente del Comendador o Fuente Chica, es la hermana modesta de la anterior, tanto en caudal como en la calidad de sus aguas, según nos informaron los vecinos que por allí encontramos. Situada por debajo de cota del terreno, hay que bajar unos cuantos escalones para llegar a los grifos,

aunque el sobrante de aguas cuando los grifos quedan cerrados, está por encima de la cota cero.

Sus aguas después cruzan el camino para llenar un pilar de mediano tamaño que después desemboca junto con las aguas de Fuente Grande en una alberca que sirve para el riego de las fértiles huertas del Amor de Dios.

Junto con su vecina de Fuente Grande forman un complejo de pilares, pozos, explanadas y aljibes siendo en su conjunto una magnífica y espaciosa área recreativa para pasar la mañana en familia o con los amigos. Es también lugar de encuentro de numerosas aves silvestres y otros animalillos que sin pudor se acercan confiados incluso cuando las personas trasteamos por allá.

La ***Fuente de los Naranjos***, está algo más alejada del casco urbano de la ciudad, aproximadamente a unos 500 m por el camino sin asfaltar conocido como CA-2031. También situada por debajo de la cota del terreno, es una fuente de las modestas por la infraestructura y el caudal, no obstante según nos informaron sus aguas son de las más saludables y puras. De hecho cuando en los años 50, aún no existía la actual red de suministro de agua potable, era cosa de los "aguaores" el llevar el agua por las viviendas en cántaros sobre caballerizas para venderla por 2 ó 4 perras chicas la cántara o cántaro de entre 4 y 7 litros de capacidad. Las aguas de esta fuente eran de las más valoradas por los vecinos.

Dispone de un humilde grifo, situado 4 ó 5 escalones por debajo del terreno, y un aljibe cerrado por una puerta metálica con candado, para evitar casos como el que nos contó Pepe, de unos rapazones que en los años 60 fueron sorprendidos dándose un chapuzón estival. El caso fue denunciado por los vecinos quienes indignados por la desconsideración de los muchachos sobre un bien tan preciado, que tendría que servir de alimento y no para el juego, el baño y quién sabe si alguna micción intencionada o no. La autoridad, el cura y el mismo alcalde tuvieron que mediar para que el castigo a los jóvenes no se les fuera de las manos a los más indignados.

Antiguamente disponía de unos pilares en los que el ganado acudía a saciar la sed, pero el paso del tiempo los fue deteriorando y hoy ya no existen, permaneciendo sólo la obra descrita, constreñida a un mínimo espacio, al final del camino.

La ***Fuente de la Canaleja***, es la que se encuentra más alejada del casco urbano, en la carretera a Benalup. Protagonista del área recreativa del mismo nombre, que tiene además de la fuente una zona de aparcamientos,

merenderos y barbacoas. Ha sufrido numerosas obras de conservación o "*reedificación*", tal cual aparece en una inscripción de 1.864 que hay en su interior. Es la más modesta en caudal, tanto que cuando realizamos las visitas para tomar muestras y fotografías, no fluía, debiendo tomar el agua del aljibe cubierto. Por el contrario, esta falta de caudal se compensa con la frescura y finura de sus aguas, según nos dicen los mayores.

La ***Fuente Dulce***, es otra más de las humildes por el equipamiento, caudal y el nada fácil acceso. Ocupa una pequeña superficie por debajo de la cota del terreno con varios escalones de piedra labrada. Sus aguas vierten a un pequeño pilón de piedra situado a ras del suelo, desde poca altura de la pared tras de la cual se encuentra el aljibe que hace las veces de almacén. A pocos metros de la fuente y pendiente abajo, encontramos una pequeña alberca desde donde se canalizan las aguas hasta una fértil y extensa huerta.

Por último, la ***Fuente Salada***, situada en pleno centro del casco urbano, justo a los pies de la muralla y del arco o puerta de la Pastora, también llamado arco Salado o puerta Salada. Sus aguas nacen del Cerro del Castillo y bajan por una larga gruta que se pierde bajo la ciudad amurallada, parece ser que al final con un gran aljibe. En la puerta de la gruta una reja impide el

acceso, y bajo esta, el agua cae en un pilón, que a su vez vierte sobre un largo y estrecho pilar siempre junto a la muralla.

Mantiene un caudal casi constante tanto en invierno como en verano, y en última instancia sus aguas se aprovechan para el riego de los jardines del Parque del Caminillo.

A sus aguas, muchos asidonenses les llama "bastas" o "gordas" por la dureza que se percibe al beberla, además de otras manifestaciones como el no hacer espuma con jabones y detergentes o el no ablandar las legumbres cuando se emplea para preparar cocidos y pucheros. Pese a estas singularidades, también tiene sus defensores que la consumen hoy, tal como han hecho en toda su larga vida.

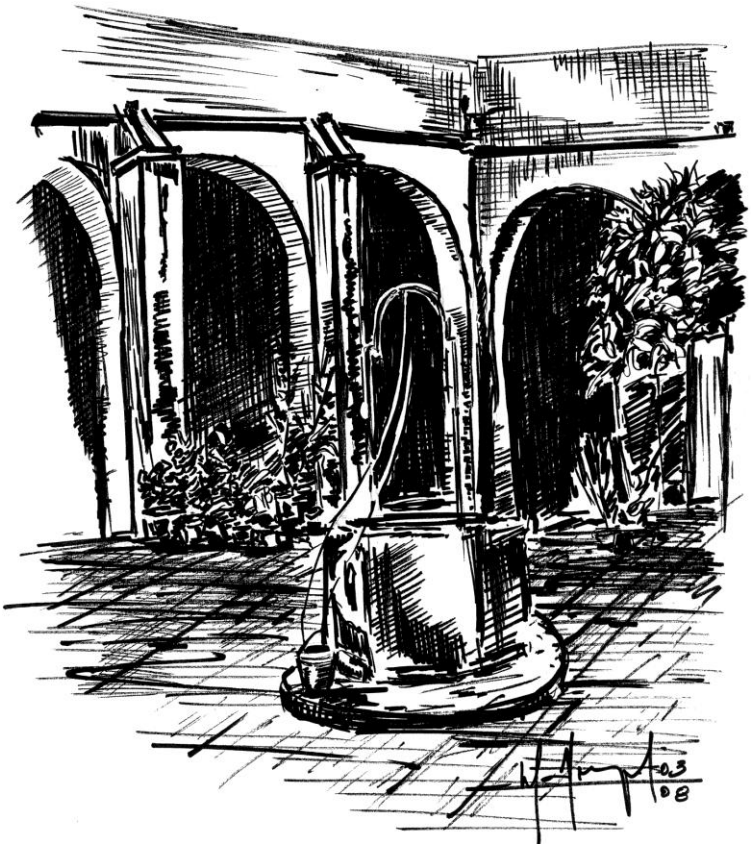
	Caudal		Conductividad (µS/cm a 20º C)	Dureza (Grados franceses)	Nitratos NO_3^- (mgr/l)
	l/min	l/hor			
Fte. de Azocarrém	18,46	1.108	1136	40,07 (Dura)	14,41
Fte. Grande	46,61	2.797	724	25,04 (Media/ dulce)	8,91
Fte. del Comendador	11,82	709	753	31,00 (Media)	9,89
Fte. de los Naranjos	17,36	1.042	865	22,00 (Dulce)	14,69
Fte. Dulce	11,57	694	893	31,51 (Media)	23,21
Fte. de la Canaleja	00,00	00,00	850	26,54 (Media)	17,89
Fte. Salada	17,8	1.068	1859	70,13 (Muy dura)	41,48

	Sulfatos SO_4 (mgr/l)	Calcio (mgr/l)	Magnesio (mgr/l)	Bicarbonatos (mgr/l)	Microbiología Coniformes Fecales en 100 ml
Fte. de Azocarrém	250	100,20	36,48	305,00	Ausencia
Fte. Grande	110	50,10	30,40	331,80	Ausencia
Fte. del Comendador	90	70,14	33,31	305,00	Ausencia
Fte. de los Naranjos	80	48,64	24,32	292,8	Ausencia
Fte. Dulce	111	80,16	27,84	225,7	Ausencia
Fte. de la Canaleja	100	64,12	25,53	23,80	Ausencia
Fte. Salada	480	180,3	60,80	244,0	Ausencia

En la actualidad se encuentra protegida por una verja, debido al riesgo de desprendimientos de una parte de la muralla.

Este es en fin, el recorrido al que invito a todos los que hayan tenido la paciencia de leer el presente texto, con la certeza de que en su realización encontrarán no sólo deleite para los sentidos todos del rumor, vista y fresco paladar del agua, sino también una excusa más para disfrutar de esta hospitalaria ciudad, de inmejorables vistas sobre el horizonte del aún más rico patrimonio arquitectónico de casas señoriales, iglesias, conventos y entrecruzadas calles.

*Daniel Rodríguez Velázquez es Ingeniero Técnico Agrícola, profesor de Actividades Agrarias en el I.E.S. San Juan de Dios, Agricultor y Viticultor.



Música en Medina Sidonia en los años 70

Antonio Benítez García *

Aunque parezca para algunos de los lectores de este artículo, que el evocar tiempos pasados produce una nostalgia insoportable, también pueden otros pensar que la historia siempre se repite y que de ella aprendemos algunos a intentar imitar conductas ejemplares y a no repetir los errores que otros cometieron.

Los jóvenes de Medina que teníamos dieciocho o veinte años, nos dedicábamos al igual que los de hoy a pasárnoslo bien. Teníamos nuestros grupos de amigos/as (pandilla) con los que nos divertíamos y quedábamos para salir. Nos tomábamos nuestra cañita con tapa por 5 pesetas, al mismo tiempo que oíamos un disco que nos gustaba en la máquina-tocadiscos del bar. A veces se traía alguno una guitarra y cantábamos sevillanas, carnaval y otras canciones del momento para reírnos un poco mezclándolas con algún que otro chiste.

Nos preocupaba e inquietaba mucho el conseguir hacer un mundo mejor y por ello nos asociamos en torno a un centro llamado "teleclub" donde participábamos en las actividades que allí se nos ocurrían hacer: teatro, lectura, ping-pong, sevillanas, magia, pintar decorados, barro, disco fórum, concursos como cesta y punto, frivolité, guitarra, dominó, ajedrez, cine fórum, grupos musicales, cabalgata de reyes, trabajos manuales, muñecas de trapo, fiestas con música, Festivales , equipos deportivos, etc.

Os podría decir con nombre y apellidos los jóvenes que dirigían aquellas actividades que eran abiertas a todos los de de 14 a 30 años y que se apuntaban de forma voluntaria. Formábamos un colectivo de unos 250 jóvenes asidonenses. Y os aseguro que eran jóvenes como los de hoy, pero con muchas inquietudes por romper con la monotonía y el aburrimiento. Llegamos a ser el 2º centro cultural juvenil más importante de la provincia. Ni que decir tiene, que no nos hacía falta coger "el puntito" de alcohol para pasárnoslo bien.

Pero no he hablado aún del objeto de este artículo:

"La música de los 70".

España con Salomé y su "Vivo cantando" había ganado en Eurovisión. Miguel Ríos editaba el disco del "Himno de la alegría". Serrat en castellano "La paloma" y a nivel internacional Elvis Presley con su "In the ghetto" cubrían las ondas de las radios. Pero nosotros que íbamos a bailar al salón de Napoleón"(actual pensión), preferíamos que los grupos que allí solían venir los domingos, nos tocaran "Je t'aime moi non plus" (lenta) o la canción de Los Bravos "La motocicleta" (rápida), además de todas las canciones del momento.

También en Medina las inquietudes musicales proliferaron y algunos jóvenes nos unimos para formar un "conjunto musical": Alfonso (Guitarra punteo), Paco Simón (Bajo), Diego "Fumanchú"(Batería), Alfonso Marchante (Guitarra rítmica) y Antonio Benítez (Órgano). Ensayábamos en un cuarto de un caserón de la calle Cid y lo hacíamos por la tarde, cuando terminaban los trabajos mis compañeros ya que el único estudiante era yo. Ellos trabajaban de pintor, albañil, mecánico, comerciante y otros oficios. Consolidamos el primer grupo que amenizaba los bailes de Medina y de los pueblos colindantes. El nombre del grupo fue ***"Los diamantes"*** y tocamos en los bailes del bar "Napoleón" cuando no venía ningún grupo de fuera. Una vez vino la TVE a Medina y grabamos con Alfredo Amestoy. Como no teníamos dinero pagábamos a plazos los instrumentos y nuestro fiador era Pepe (Napoleón). Estos temas tocábamos: Cuéntame (Fórmula V), La bamba (Richie Vallens),

Maria Isabel (Los Payos), Todo tiene su fin.(Módulos), Amiga mía. (Los Brincos), Chica yé-yé. (Conchita Velasco), Un sorbito de champagne. (Los brincos), Si yo tuviera una escoba (Los Sirex), Los relámpagos, Tremendo. (Los Sirex), "Baby come back"(the Equals), ***Amor prisionero (Los diamantes),*** Oh la di oh la da (Beatles), Yellow river. (Christie), Corazón contento (P. Ortega), La yenca etc. etc.

Tuvimos también nuestras diferencias y al igual que los grupos famosos nos separamos unos meses para volvernos a unir con nuevos componentes: Juanito "El yé yé" sustituyó al Bajo Titi el Paquirri tomó la batería, Juan Arocha cogió la G. rítmica y permanecieron Alfonso y A. Benítez. Se cambió el nombre por el de "***Los Sonys***" y entró un nuevo componente: el vocalista Joaquín. Estuvimos unos tres años más tocando. Luego se repartieron los instrumentos entre los componentes que los vendieron algunos y otros los conservaron.

Los grupos o conjuntos a nivel nacional e internacional proliferaban por doquier así oíamos en el 1971 a Los Bravos con "Los chicos con las chicas", Los diablos con "Un rayo de sol" o los Beatles con su álbum "Let It Be". Ya en el 1972, rompen los Beatles y graba en solitario Jhon Lennon el inmortal tema por la paz "Imagine". En España surgen Nino Bravo, Camilo Sesto, Serrat con su "Mediterráneo y Cecilia con "Un ramito de violetas" Pero la canción que tuvo más éxito fue "Gwendoline" de Julio Iglesias y el "Oh mamy" de los Pop Tops.

En 1973 sólo resaltar a Emilio José con "Soledad" y a Mocedades con "Eres tú". Y en el 1974

Peret nos representará en el festival de eurovisión con "Canta y sé feliz". En el 1975 sobresale "Jesucristo Superstar" de Camilo Sesto y en el 1976 después de la muerte de Franco se ponen de moda las canciones que piden el desarrollo de las libertades en los grupos folk como Jarcha y su canción "Libertad sin ira".

También en Medina nació el gusto por este tipo de música y nos propusimos hacer un grupo desde el teleclub. Los componentes fueron: Juan "el Moro"(actual Jefe de bomberos), su mujer Carmen Mota, Carmeluchi Ortiz (Que en paz descansa) que fue la que más nos animó, su hermana Ana Mª Ortiz (Esposa de Paco García), Juan Cornejo (Maestro, senador por Cádiz), Emilio Recio (Maestro) Antonio Astorga "Titico" (Maestro en Conil), Elviri Sánchez, y A. Benítez (Maestro) formamos uno que se llamó ***"Cal y cerro"*** y hacíamos canciones propias y de otros grupos como "Carnavalito se viene", "La molinera", "Jota de Aroche" ,"Madre los quintos se van" " Campesino triste" etc.

También resucitamos el carnaval formando una chirigota llamada ***"Los improvisados"*** que en el mes de Mayo cantamos en la feria con 16 componentes. En el siguiente pasodoble se mencionan sus componentes:

"*Estos son los componentes/ titulares y suplentes/ que forman la chirigota/ Este es nuestro director/ que a pesar de ser maestro/ es un tío muy carota/. Este que toca la c*aja/ reparte los bitter kas/ y despacha las quinielas/ y este que toca aquí el pito/ aunque bien lo disimula/ yo sé de qué pie cojea/. El Kanene quedará/ para pagar la "vegé"/ mientras que Oscar Pinino/ al oriente se marchó/ junto con el del bombo/ y nos trajeron al chino/. Sin patilla y el viudo/ son como el perro y el gato/ mientras que "el niño Lorenzo"/ con T*itico el de Paquirri/ y Juanito el Moro/ son los tres más pencos".*

Esto originó al año siguiente la salida de ***"Los callaos y el jorobeta"*** de Pedro Herrera y al otro año ***"Alfajor de mi tierra"*** que inició la aventura del Falla y otras más de ámbito local.

Los jóvenes estuvimos unidos y trabajando en actividades culturales y recreativas hasta la llegada de la democracia, donde debido al intervencionismo de los políticos de turno, se crearon tendencias que dividieron al colectivo en juventudes socialistas, comunistas, ecologistas etc. que lo único que consiguió fue destruirnos y hacer que nos enemistáramos y todo se vino abajo. La casa de la Juventud que tanto prometía quedó ocupada con otros menesteres y cerró sus puertas a los jóvenes.

*Antonio Benítez García es profesor de Matemáticas en el I.E.S. San Juan de Dios y gran aficionado a la música, ayudando a descubrirla a numerosos jóvenes de nuestra ciudad en coros, chirigotas y otras agrupaciones.

Árboles y palmeras del Caminillo

Francisco Solera del Río *

Durante este curso académico 2007-08, los alumnos del 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Superior en la especialidad de "Gestión y Organización de los Recursos Naturales y Paisajísticos" del IES San Juan de Dios de Medina Sidonia, coordinado por el profesor que suscribe el presente artículo, han realizado un trabajo consistente en inventariar las especies arbóreas y de palmeras que se encuentran en el parque público de Medina Sidonia conocido como *Del caminillo*.

Para llevar a cabo este trabajo, en primer lugar se han identificado las especies arbóreas y de palmeras que allí se encuentran, se han cuantificado, y, posteriormente, se han descrito cada una de ellas.

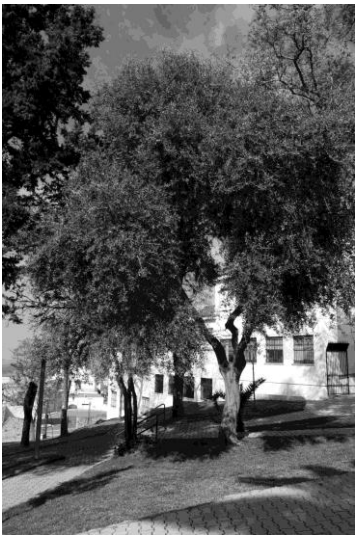
Las especies encontradas y cuantificadas en este parque, ordenadas alfabéticamente por su nombre común, son las siguientes:

Árboles:

- Acebuche, ailanto, algarrobo, aligustre, almez, araucaria, árbol del amor, braquiquito, casuarina, ciprés común, ciprés de Arizona, ciprés de Monterrey, falso pimentero, gomero, higuera, melia, morera péndula, naranjo amargo, olmo, pinsapo, plátano de sombra, robinia, roble australiano, sófora y tuya oriental.

Palmeras:

- Palmera canaria, palmera de California, palmera mexicana, palmito y palmito elevado.



A continuación se van a describir cada una de estas especies para conocer un poco sobre ellas:

1.- Acebuche *(Olea europaea var. sylvestris)*

- Nombre común: Acebuche

- Nombre científico: *Olea europaea var. sylvestris*

- Lugar de origen: Mediterráneo.

- Descripción: El acebuche es un árbol de copa redondeada y densa, pero se suele presentar como arbusto. Puede formar matorrales, pero suele acompañar a las encinas y en menor proporción, a los alcornoques y quejigos. Altura hasta 10 m de altura, de gran longevidad y lento

crecimiento. El tronco es corto, irregular, grueso, que se va retorciendo según va envejeciendo. La corteza es lisa, de color gris ceniciento, que con el tiempo se va oscureciendo y cubriéndose de numerosos hoyos profundos. Las hojas se disponen opuestas, son de formas lanceoladas, recias y correosas, con bordes ondulados, a veces, y extremo con punta pinchuda. El haz es de color verde mate o grisáceo y el envés blanquecino. Las flores, en racimos, son blancas. Produce pequeñas aceitunas (las acebuchinas) atractivas para las aves en otoño.

- Cultivo y usos: Usado como patrón para todas las variedades de olivo cultivado y como ornamental por su bajo o nulo mantenimiento. El acebuche es termófilo, resistiendo la sequedad y el calor, pero sensible a heladas frecuentes e intensas. Prefiere los suelos ricos y calizos. En la antigüedad, los triunfadores de los Juegos Olímpicos eran coronados con ramas de acebuche. Las hojas se utilizan para rebajar la tensión sanguínea y también son hipoglucemiantes. Su madera es muy apreciada en ebanistería y en carpintería.

- Número de ejemplares: 2

2.- Ailanto *(Ailanthus altissima)*

- Nombre común: Ailanto

- Nombre científico: *Ailanthus altissima*

- Lugar de origen: China.

- Descripción: Árbol caduco y dioico de gran porte, de hasta 20 m de altura. Corteza lisa, gris, fisurada en los ejemplares adultos. Hojas compuestas, pinnadas, de 45-60 cm. de longitud, con 13-25 folíolos de 7,5-12 cm. de longitud, con 2-4 dientes en el borde, cerca de la base. Las hojas se disponen en ramilletes en los extremos de los tallos. Flores de color blanco-amarillento dispuestas en panículas de 10-20 cm. de longitud. Las flores masculinas huelen mal, por lo que se suelen cultivar los pies femeninos. Florece en primavera. Frutos en grandes racimos colgantes. Son de color rojizo, alados (sámaras), de unos 5 cm. de longitud, con las semillas en el centro.

- Cultivo y usos: De crecimiento muy rápido, prosperando aún en terrenos de secano, prefiriendo lugares donde pueda obtener más agua. Tolera muy bien las altas temperaturas del verano. Aguanta la proximidad del mar. De las hojas puede extraerse un colorante amarillo para teñir la lana y puede usarse también para fabricar papel por la celulosa que contiene. Tiene propiedades medicinales como astringente, antihelmíntico, antidiarreico, rubefaciente y emético. Una dosis grande tiene efectos purgantes. Árbol de parque por su crecimiento rápido. Resistente a la contaminación, suele usarse para conservar el suelo.

- Número de ejemplares: 4

3.- Algarrobo *(Ceratonia siliqua)*

- Nombre común: Algarrobo

- Nombre científico: *Ceratonia siliqua*

- Lugar de origen: Mediterráneo oriental.

- Descripción: Alcanza unos 10 m. de altura. Tronco grueso e irregular. Corteza casi lisa y de color gris pardusco. Porte globoso aparasolado. Hojas perennes, de 10 a 20 cm. de longitud, compuestas por 6-8 foliolos ovalados. Fruto en vainas comestibles, en los ejemplares hembras, de 15 a 25 cm. Hay también ejemplares hermafroditas, es decir, con flores de los dos sexos en el mismo árbol.

- Cultivo y usos: Es un árbol muy frecuente en nuestros jardines debido a su gran belleza. De su cultivo se extraen numerosas aplicaciones: como fibra natural, como edulcorante, por su alto contenido en azúcares, en bebidas espirituosas y vinos aromatizados, como aditivo del tabaco y en la elaboración de cafés especiales. El fruto se emplea en la industria alimentaria y farmacéutica, así como para la elaboración de piensos. Con la harina procedente de la vaina se confeccionan tortas dietéticas que son ricas en calcio y azúcares. De las semillas se obtiene una sustancia mucilaginosa llamada "goma garrofín" que tiene aplicaciones industriales en cosmetología e industrias textiles, de papel y alimentación. De la extracción acuosa de la pulpa de la algarroba se extrae un alcohol (el *pinitol*) que se puede emplear en personas diabéticas, o que tengan problemas de obesidad o bien con hipertensión, entre otras aplicaciones. Su madera es dura y pesada y se emplea en carpintería y ebanistería. La corteza y hojas son ricas en taninos, por lo que se han utilizado en el cultivo de cueros y en medicina popular como astringente, para curar la diarrea. El fruto maduro, por el contrario, si se cuece es laxante.

- Número de ejemplares: 2

4.- Aligustre *(Ligustrum lucidum)*

- Nombre común: Aligustre

- Nombre científico: *Ligustrum lucidum*

- Lugar de origen: Japón.

- Descripción: Alcanza una altura de 5 o 6 m. Porte redondeado. Hojas perennes ovaladas, de 5-10 cm. de tamaño, brillantes. Flor en panículas de color blanco-crema. Frutos pequeños de color negro, esféricos y de sabor amargo. Existen variedades variegadas o matizadas, es decir, que sus hojas adquieren tonalidades diversas.

- Cultivo y usos: Su utilización es cada vez menor en jardinería, ya que su polen produce alergias y sus frutos caen y ensucian el suelo. Soporta muy bien la polución producida por el tráfico. Con su madera se realizan objetos torneados. Sus hojas son astringentes usándose contra la diarrea. Sus frutos se han usado como colorante para vinos y son muy apreciados por algunas aves.

- Número de ejemplares: 5

5.- Almez *(Celtis australis)*

- Nombre común: Almez

- Nombre científico: *Celtis australis*

- Lugar de origen: Región mediterránea.

- Descripción: Es un arbolillo o árbol robusto que puede llegar a alcanzar unos 25m, según en las condiciones en que se desarrolle. Porte globoso y aparasolado. Tronco grueso, derecho, con la corteza casi lisa, de color ceniciento-blanquecino. Copa amplia muy ramosa con ramificaciones primarias erguidas y ramillas algo caídas (pelosas en ejemplares jóvenes). Hojas simples, dispuestas de forma alterna, caducas y con peciolo bastante desarrollado (aproximadamente 1 cm.). Forma lanceolada o aovada-lanceolada, que se estrechan en el ápice formando una punta curvada y estrecha. Son de color verde intenso en el haz y algo más claras en el envés, finamente aserradas por el borde y que miden de 7-14 cm. de longitud. Las flores nacen sobre las nuevas ramillas, al mismo tiempo que las hojas y pueden ser masculinas o hermafroditas. Van solitarias sobre largos pedicelos que salen de la axila de las hojas, y, cada una de ellas, envuelve a un estambre de antera amarilla. Florece en abril-mayo. El fruto es una drupa comestible con más hueso que carne. Es redondo, del tamaño de un guisante, de color verde al principio y que se torna amarillo, rojo y finalmente negruzco. Esto tiene lugar al final de verano o en otoño.

- Cultivo y usos: Las hojas y frutos verdes se han usado en medicina popular como astringente. Su madera es elástica, flexible, compacta y los anillos de crecimiento no están muy marcados. También se ha usado para remos, en industria artesanal y asimismo para quemarla y fabricar carbón. Sus hojas y brotes tiernos se ramonean para servir de forraje en invierno. Árbol ornamental, ideal para alineaciones de calle.

- Número de ejemplares: 4

6.- Araucaria *(Araucaria heterophylla)*

- Nombre común: Araucaria

- Nombre científico: *Araucaria heterophylla*

- Lugar de origen: Isla de Norfolk (Australia).

- Descripción: Son principalmente árboles grandes con un vástago erguido que alcanza una altura de 30-80 m. Las ramas son horizontales, que se separan y se cubren con las hojas coriáceas o aciculares. Hojas juveniles de 8-12 mm. de longitud, puntiagudas, blandas, curvadas, decurrentes, de color verde brillante. Hojas adultas imbricadas, de forma ovado-triangular, curvadas, de unos 6 mm. de longitud y 3-6 mm. de anchura, con la punta dura. Esta especie presenta flores dioicas. Los conos femeninos, generalmente altos, son globosos. Contienen 80-200 grandes semillas comestibles. Los conos masculinos son más pequeños.

- Cultivo y usos: Es un árbol ornamental muy apreciado por su forma simétrica y aspecto exótico. Las plantas jóvenes, puestas en macetas, se utilizan para adorno de interiores. La madera es de buena calidad, sobre todo para construir mástiles de embarcaciones; es de color amarillento, con veta suave, textura fina y homogénea, flexible y fácil de trabajar.

- Número de ejemplares: 2

7.- Árbol del amor *(Cercis siliquastrum)*

- Nombre común: Árbol del amor

- Nombre científico: *Cercis siliquastrum*

- Lugar de origen: Sur de Europa, Asia occidental.

- Descripción: Hojas verde glauco, con forma acorazonada. Graciosa floración rosa violáceo de abril a mayo a lo largo de las ramas y antes de que broten las hojas. Ofrece una llamativa y densa floración al principio de la primavera. Una vez secas permanecen en el árbol largo tiempo. Son hermafroditas, dotadas de estambres y pistilos. Los frutos en largas vainas que permanecen durante el invierno.

- Cultivo y usos: Aunque soporta bajas temperaturas, prefiere el clima cálido. Necesita suelos calizos, profundos y muy bien drenados. Muy sensible a pulgones y cochinillas. Los frutos se han empleado en medicina popular como astringente. Las flores tiernas pueden ser consumidas en ensalada y en algunas zonas se escabechaban con vinagre los brotes florales.

- Número de ejemplares: 6

8.- Braquiquito *(Brachychiton populneus)*

- Nombre común: Braquiquito

- Nombre científico: *Brachychiton populneus*

- Lugar de origen: Australia.

- Descripción: Alcanza de 10-20 m. Porte piramidal. Hojas persistentes o semicaducas, alternas, largos cabillos de 1-3 cm ovado-romboides, enteras, verdes brillantes más pálidas por el envés. Flores en panículas unisexuales acampanadas. Fruto seco formado por 5 gajos. Se abren por una hendidura longitudinal y contiene de 4-8 semillas amarillentas que están recubiertas de pelillos irritantes al tacto.

- Cultivo y usos: Requiere clima húmedo, pleno sol o semisombra, resiste las heladas y la sequía. Crecimiento rápido por semilla o esqueje. Árbol de paseo o en calles y parques para sombra. En su país natal, la corteza ha servido como fibra vegetal para confeccionar cuerdas y hasta para vestidos de los indígenas. Las hojas sirven de comida adicional para el ganado rumiante.

- Número de ejemplares: 3

9.- Casuarina *(Casuarina cunninghamiana)*

- Nombre común: Casuarina

- Nombre científico: *Casuarina cunninghamiana*

- Lugar de origen: Australia, Malasia y Polinesia.

- Descripción: Alcanza 30-35 m de altura. Copa piramidal sobre todo en los primeros años. Tronco recto con la corteza áspera, fisurada. Ramas erectas o algo péndulas. De lejos tiene el aspecto de un pino. Lo que a simple vista son hojas aciculares son realmente ramillas muy delgadas que asumen el papel de hoja en cuanto a fotosíntesis se refiere. Sus verdaderas hojas son escamitas dispuestas en los nudos de esas ramillas, necesitándose una lupa para observarlas. El número de escamas es de 6-8 en cada nudo o verticilo. Las flores son unisexuales. Las masculinas están dispuestas en espigas terminales. Las femeninas en amentos cónicos en las axilas de escamas foliares. Fruto globoso, de 1 cm. de diámetro aproximadamente, con bractéolas prominentes y aglomeradas. Semillas aladas de hasta 7 mm.

- Cultivo y usos: Se multiplican por semillas fácilmente. La germinación, sin tratamientos previos, suele ser alta. Soportan la proximidad del mar y suelos pobres y salinos; de ahí que sea muy adecuado para zonas litorales. Se utiliza como ejemplar aislado para que puedan desarrollar todo su porte. Su uso, como cortavientos, en alineaciones, o como pie aislado. En alineaciones hay que disponer de espacio suficiente. Su madera sirve para la construcción, para hacer cercas o para obtener carbón vegetal. La corteza contiene taninos. En medicina tradicional ha sido aplicada para combatir diarreas en incluso la disentería.

- Número de ejemplares: 1

10.- Ciprés común *(Cupressus sempervirens)*

- Nombre común: Ciprés común

- Nombre científico: *Cupressus sempervirens*

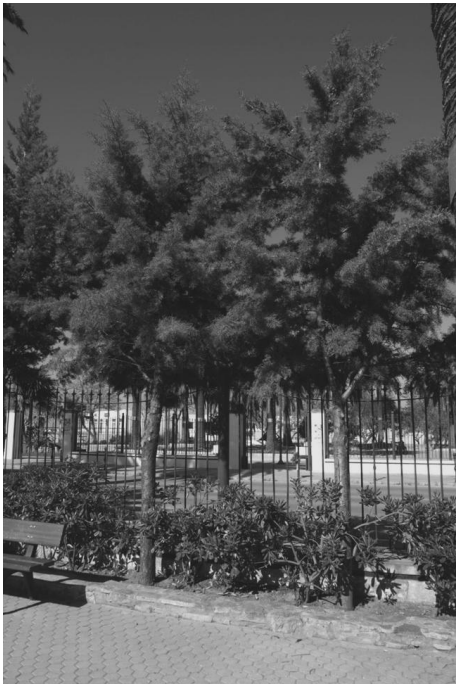
- Lugar de origen: Mediterráneo oriental (Irán, Siria, Chipre).

- Descripción: Altura entre 25 y 30 m. Las hojas se presentan en ramillos con forma de escama entre 2 y 5 mm. de longitud. Forman un follaje denso de color verde oscuro. Ramas finas, más o menos cilíndricas o tetragonales de color verde oscuro mate. Las flores masculinas son cilíndricas de tono amarillento entre 3 y 5 mm. de largo y lanzan el polen entre febrero y marzo. Las femeninas forman conjuntos de pequeñas piñas o conos de color gris verdoso de 2 a 3 cm de diámetro, con 8 a 14 escamas, que al madurar adquieren un aspecto leñoso. El tronco es recto, pudiendo alcanzar hasta 1 m. de diámetro, aunque excepcionalmente se han encontrado ejemplares de hasta 3 m. en su base. Corteza delgada, más o menos lisa, de color grisáceo en árboles jóvenes que con la edad cambiará a un pardo oscuro y grietas longitudinales.

- Cultivo y usos: La madera se utiliza en ebanistería fina, carpintería, construcción y escultura. Dada su resistencia a la humedad, desde antiguo se ha utilizado en la industria naval, así como en aquellos trabajos expuestos a la humedad o al agua. También se utiliza para la construcción de guitarras.

- Número de ejemplares: 6

11.- Ciprés de Arizona *(Cupressus arizonica)*



- Nombre común: Ciprés de Arizona

-Nombre científico: *Cupressus arizonica*

- Lugar de origen: Como su nombre indica, es oriundo del centro de Arizona (EEUU).

- Descripción: Alcanza de 20 a 25 m. Porte cónico. Hojas perennes, de color verde azulado claro (glauco) que desprenden un fuerte aroma. Cono de unos 2 cm. con 6 a 8 escamas. De la corteza del tronco se desprenden pequeñas placas.

- Cultivo y usos: Es de crecimiento rápido y tolera bien las heladas, pero no el clima marítimo. Se utiliza como árbol aislado o para hacer setos. Posee una madera amarillenta empleada como combustible y en carpintería. En la zona de Despeñaperros se ha repoblado con esta especie.

- Número de ejemplares: 12

12.- Ciprés de Monterrey *(Cupressus macrocarpa)*

- Nombre común: Ciprés de Monterrey

- Nombre científico: *Cupressus macrocarpa*

- Lugar de origen: California (EEUU).

- Descripción: Altura de 25-30 m. Árbol monoico, perennifolio, resinoso, con ramificación ascendente, formando un ángulo de unos 45 grados con el tronco. Corteza muy agrietada formando placas de color pardo grisáceo. Tronco ensanchado en la base y a veces dividido en dos a partir de cierta altura. Hojas escamiformes, bastante gruesas, de ápice obtuso no punzante, de color verde oscuro que desprenden un agradable olor a limón. Conos subglobosos de 25-35 mm. de diámetro, de color marrón rojizo y grisáceo en la madurez, formados por 8-12 escamas. Pueden permanecer cerrados en el árbol durante varios años. Maduración bianual. Contienen numerosas semillas de ala estrecha.

- Cultivo y usos: Se multiplica por semillas. Cultivado por sus valores ornamentales. Uno de los cultivares más difundido es 'Lutea' (más conocido como *Lambertiana aurea*), de

porte extendido y follaje dorado. Se suele cultivar de forma aislada o formando grupos. Se emplea en la plantación de cercos vivos y para proteger el ganado y formar cortinas cortavientos. También sirve para contenedor de dunas y para reforestar terrenos áridos. La madera es durable a la intemperie y se trabaja fácilmente; se emplea en carpintería rústica, carrocería y revestimientos.

- Número de ejemplares: 1

13.- Falso pimentero *(Schinus molle)*

- Nombre común: Falso pimentero

- Nombre científico: *Schinus molle*

- Lugar de origen: América tropical.

- Descripción: Alcanza unos 12 a 15 m. Perenne y dioico. Hojas compuestas y alternas. Miden hasta 30 cm. de largo y poseen de 30 a 40 foliolos lanceolados de color verde intenso y brillantes que, al frotarlos, despiden olor a pimienta. Flores muy pequeñas amarillentas. Fruto rosáceo de 3 a 5 mm. de diámetro en racimos colgantes, en los pies hembra. Tronco con corteza gruesa, agrietada y escamosa. Copa ancha y grande. Ramas flexibles y colgantes.

- Cultivo y usos: Es de crecimiento muy rápido. Se utiliza con frecuencia en zonas semiáridas por su resistencia a la sequía. También aguanta la contaminación y la salinidad. Sus frutos se han usado como sucedáneo de la pimienta. Asimismo, sirven para la preparación de una bebida alcohólica en Chile. De la savia se obtiene una especie de chicle pero de baja calidad. La corteza sirve como purgante para los animales domésticos. Igualmente, si la cocemos, es de extraordinaria eficacia para los dolores e hinchazones de las piernas. Sus hojas son utilizadas para curar heridas y en infusiones se consideran un remedio contra las jaquecas. Si troceamos las hojitas y las arrojamos al agua, se mueven como si tuvieran vida propia, debido a la salida brusca de las esencias y resinas que contienen.

- Número de ejemplares: 3

14.- Gomero *(Ficus elastica)*

- Nombre común: Gomero

- Nombre científico: *Ficus elastica*

- Lugar de origen: Asia tropical.

- Descripción: Alcanza una altura de 6-10 m. Árbol perennifolio, tronco corto, grueso, a veces muy ramificado desde poca altura, con la corteza grisácea, lisa, con ranuras horizontales. Copa amplia, con las ramas exteriores algo colgantes. Hojas alternas, con pecíolo de hasta 5 cm. de longitud. Miden 12-30 cm. de longitud y son elípticas, coriáceas, de color verde lustroso en el haz y más pálidas en el envés, aunque existen otras variedades con otros tonos. Antes de abrir las hojas están envueltas en una larga

estípula rojiza o rosada. Frutos sésiles, esféricos, de 1 cm. de diámetro o más, con la superficie lisa, verdosa y punteada.

- Cultivo y usos: Aunque esta planta y sus cultivares más conocidos son populares plantas de interior, al exterior vegetan perfectamente. El único ejemplar que nos podemos encontrar en este parque ha muerto recientemente.

- Número de ejemplares: 1

15.- Higuera *(Ficus carica)*

- Nombre común: Higuera

- Nombre científico: *Ficus carica*

- Lugar de origen: Asia menor y región mediterránea, aunque probablemente fue introducida en esta zona desde la antigüedad.

- Descripción: Árbol de pequeño tamaño, de 2-8 m de altura, con aspecto más de arbusto que de árbol, cuando se encuentra en estado salvaje, y con una copa grande con relación a su altura. Ramas lisas y del mismo color que el tronco, con las marcas de las hojas de años anteriores, desnudas hasta los extremos y tendencia a curvarse por el peso de las hojas y el fruto. Tronco de color gris ceniza y lisa. Hojas caducas que sólo crecen en los extremos de las ramas, palmeadas (de 3 a 7 lóbulos), con un largo peciolo, de color verde claro en la cara inferior y más oscura en la superior, alternas, ásperas y rugosas al tacto. No posee una única raíz principal sino más bien varias raíces principales, más o menos superficiales que nacen radicalmente del tronco con un aspecto potente y fibroso, pero frágil. Especie dioica. Las flores, que son muy pequeñas, se encuentran en el interior de un receptáculo carnoso llamado sicono o higo. Los frutos son auxiliares, solitarios o en pares. La forma varía desde globosa a aperada, y el color puede variar de verde a púrpura negruzco, dependiendo siempre de las variedades. La pulpa es comestible y de agradable sabor.

- Cultivo y usos: Se multiplica por esquejes. Especie muy resistente a las condiciones adversas. Cultivada principalmente como árbol frutal de segunda categoría. Los higos se comen tanto frescos como secos, además de ser utilizados en confituras, pastelería y conservas; también fermentados, entran a formar parte de algunas bebidas alcohólicas. Son muy ricos en azúcares y en vitaminas. Ligeramente laxantes, han sido empleados en medicina popular para aliviar las quemaduras y en el tratamiento de las infecciones de la piel. El látex lechoso de la higuera se ha empleado para eliminar verrugas y para cuajar la leche.

- Número de ejemplares: 1

16.- Melia *(Melia azedarach)*

- Nombre común: Melia

- Nombre científico: *Melia azedarach*

- Lugar de origen: Sur y este de Asia.

- Descripción: Árbol caducifolio. Hojas alternas, compuestas, de 25 a 80 cm. de largo; foliolos ovales, acuminados de 2 a 5 cm. de largo, color verde claro, aserrados. En otoño sus hojas se tornan doradas. Flor de color lila, de 2 cm. de ancho, en racimos de 10 a 20 cm. de largo. El fruto es una drupa globosa de color amarillo, de 1-1,5 cm. de diámetro. Pueden verse durante todo el invierno en el árbol, cuando éste no tiene hojas.

- Cultivo y usos: Se multiplica por semillas, que no necesitan tratamientos de presiembra. Árbol de rápido crecimiento, muy resistente a la sequía y al frío. Ideal como árbol de sombra por su ancha copa aparasolada. Se utiliza en alineaciones o de manera aislada. La madera de esta especie es apreciada en ebanistería. Los frutos son venenosos para las personas y algunos animales, excepto para las aves. De ellos también se extraen sustancias insecticidas.

- Número de ejemplares: 1

17.- Morera péndula *(Morus alba var. pendula)*

- Nombre común: Morera péndula

- Nombre científico: *Morus alba var. pendula*

- Lugar de origen: Asia occidental.

- Descripción: Es un árbol caduco de pequeño desarrollo, de 3-5 m. de altura, en forma de parasol y se caracteriza por sus ramas colgantes. Tronco recto y corto, de corteza gruesa, lisa y gris, en un principio muy fisurada y más oscura más tarde. Tiene hojas alternas, enteras, oval-acuminadas o divididas en cinco o siete lóbulos grandes (polimórficas), anchas, de 6-12 cm. de largo, irregularmente aserradas, de color verde claro brillante en el haz y ligeramente vellosas y mate en el envés. Las flores son unisexuales, monoicas o dioicas (en el mismo o distinto árbol), nacen en inflorescencias colgantes (amentos); los masculinos alargados y los femeninos ovoides. Son de color blanquecino. Florece en abril-mayo. Sus frutos son blancos o rosados que maduran en verano.

- Cultivo y usos: No es muy exigente en cuanto a suelo. Soporta muy bien la sequía, el calor y el frío; prefiere pleno sol. La reproducción se realiza mediante semillas o esquejes; también es muy adecuada por injerto. Ampliamente cultivado en la región de Murcia para la cría del gusano de seda. Sus hojas sirven para alimentación del ganado. Fruto comestible. Su madera es dura, muy resistente a los cambios de humedad. Se utiliza para mangos de herramientas. Los frutos son diuréticos y refrescantes. Con la fibra de la corteza se pueden fabricar cuerdas de gran resistencia. Tiene valor ornamental y sus hojas también se utilizan para el ganado doméstico.

- Número de ejemplares: 1

18.- Naranjo amargo (*Citrus aurantium*)

- Nombre común: Naranjo amargo

- Nombre científico: *Citrus aurantium*

- Lugar de origen: Sureste de Asia.

- Descripción: Árbol perenne que alcanza de 3 a 8 m. de altura. Copa abierta más o menos esférica. Corteza de color marrón claro. Hojas ovaladas de color verde oscuro y brillantes por el haz, mates y más claras por el envés. Miden de 12 a 15 cm. de largo, con el pecíolo alado. Las flores blancas muy olorosas y conocidas como el azahar. Frutos carnosos que alcanzan de 12 a 15 cm. de diámetro. Su corteza es gruesa y rugosa. En su interior hay de 7 a 12 gajos de sabor amargo y agrio.

- Cultivo y usos: Se utiliza con frecuencia como planta ornamental en los parques y paseos y también por el fragante olor que emiten sus flores. Sus frutos son muy utilizados en repostería, para la fabricación de mermeladas y pestiños. También se emplean para la elaboración de licores. Sus hojas, flores y la corteza de las naranjas se emplean en medicina por sus propiedades sedantes y estomáticas. También se usa la corteza del fruto para la obtención de aceites esenciales utilizados en la fabricación de jabón. El agua de azahar es antiespasmódica y aromatizante y los cocimientos de la corteza abren el apetito y facilitan las digestiones.

- Número de ejemplares: 11

19.- Olmo *(Ulmus minor)*

- Nombre común: Olmo

- Nombre científico: *Ulmus minor*

- Lugar de origen: Europa, norte y oeste de Asia, norte de América.

- Descripción: Altura hasta 40 m. Árbol caducifolio de porte elevado y robusto. El tronco es grueso, algo tortuoso y ahuecado en los ejemplares viejos. Corteza pardo-grisácea o pardo oscura, muy áspera y resquebrajada. Copa amplia, de follaje denso, redondeada, que proyecta una sombra intensa. Ramillas delgadas, lampiñas, con corteza lisa, de color parduzco, en ocasiones con corcho. Hojas simples, alternas, aovadas, puntiagudas, con el borde simple o doblemente aserrado, redondeadas o acorazonadas, con asimetría basal. Flores precoces, agrupadas en inflorescencias de hasta 30 flores. Los frutos tienen forma de sámara aplastada con un ala orbicular que rodea completamente la semilla. Inicialmente son de color verde claro tornándose pardo-amarillentos antes de caer; longitud de entre 7 y 9 mm.

- Cultivo y usos: Se utilizó en la antigüedad para la construcción y en productos medicinales. Su madera se utilizaba para fabricar carros y para piezas de algunas máquinas que tuvieran que ser sometidas a golpes. Es muy utilizado en medicina homeopática para los dolores de las articulaciones. Su corteza es muy rica en taninos y por ello se ha empleado en medicina popular como astringente. Sus hojas son empleadas como alimento para los animales domésticos.

- Número de ejemplares: 25

20.- Pinsapo *(Abies pinsapo)*

- Nombre común: Pinsapo

- Nombre científico: *Abies pinsapo*

- Lugar de origen: Especie espontánea y endémica de sierras del sur de España (Cádiz y Málaga).

- Descripción: Árbol de talla media que puede alcanzar hasta 30 m de altura, con la corteza agrietada longitudinalmente. Acículas de las ramillas estériles cortas, de 10-15 mm. de longitud, gruesas, subtetrágonas, de ápice puntiagudo, dispuestas en escobillón perpendicularmente alrededor del ramillo. Yemas embadurnadas de resina bien diferenciadas de las acículas terminales. Inflorescencia masculina amarilla pasando a rojiza en la floración. La inflorescencia femenina verde-parda en la floración. Cono (piña) cilíndrica, erecto, de 10-16 cm. de longitud, con brácteas incluidas dentro de las escamas.

- Cultivo y usos: Se multiplica por semillas y por esquejes e injertos las variedades. Vegeta en climas frescos y con humedad ambiental. Cuando jóvenes gustan de lugares sombreados. Su madera es blanda, clara y ligera; no se considera de buena calidad y no es apreciada, por tanto, ni para carpintería ni como combustible.

- Número de ejemplares: 2

21.- Plátano de sombra *(Platanus hispanica)*

- Nombre común: Plátano de sombra

- Nombre científico: *Platanus hispanica*

- Lugar de origen: Según algunos autores, esta especie proviene del cruce entre *Platanus orientalis*, nativo del suroeste de Asia, y *Platanus occidentalis*, nativo de la zona atlántica de Estados Unidos. Existen toda una serie de formas intermedias entre ambos que en ocasiones hace difícil su determinación correcta.

- Descripción: Árbol monoico caducifolio de gran talla que puede alcanzar 35 a 40 m. de altura, con el tronco recto, alto y la corteza delgada que se desprende en placas. La copa

es amplia, redondeada, aunque con la poda puede tomar formas variadas. Hojas palmado-lobadas y palmatinervias. Pecíolo de hasta 5-8 cm de longitud, ensanchado en la base. Haz de la lámina verde brillante, envés más claro y algo pubescente. Flores dispuestas en inflorescencias esféricas largamente pedunculadas, terminales, colgantes. Las flores masculinas con 3-6 estambres. Florece en abril. Frutos dispuestos en cabezuelas esféricas. Cada fruto es un aquenio rodeado en la base de pelos de color pardo. Los frutos están maduros al final del verano.

- Cultivo y usos: La semilla recogida en enero o febrero y sembrada inmediatamente germina. Árbol muy resistente y longevo que prefiere suelos ligeros y frescos. Soporta muy bien las podas y en general la polución de las ciudades. Aunque es uno de los árboles de parques y paseos más utilizados por la agradable sombra que proporciona, hay que tener en cuenta la problemática alergénica a la hora de plantarlo.

- Número de ejemplares: 3

22.- Robinia *(Robinia pseudoacacia)*

- Nombre común: Robinia

- Nombre científico: *Robinia pseudoacacia*

- Lugar de origen: Este y centro de EEUU; naturalizado en Europa en el S. XVII.

- Descripción: Árbol caducifolio de crecimiento rápido y muy longevo que puede vivir hasta 200 años. Altura 15-30 m. Tronco rugoso y muy agrietado, de color marrón grisáceo. Las hojas están compuestas por folíolos ovalados de color verde tierno, que adoptan posturas caídas durante la noche. Son imparipinnadas, de 20-35 cm de longitud, con 11-23 folíolos subopuestos, ovalados, redondeados, ligeramente truncados en la base y apiculados diminutamente en el ápice. Flores en racimos péndulos de 7-15 cm, de color blanco, olorosas y melíferas, en abril-mayo. Fruto en legumbre seca, comprimida y de color pardo.

- Cultivo y usos: Su cultivo es muy frecuente en parques, jardines, calles y paseos, o para fijar bordes y taludes de carreteras. Deben vigilarse sus raíces, parece que tienen un efecto nocivo sobre las coníferas por lo que no debieran ir asociados. La madera es tan perdurable como la del roble y se emplea para construcción de pérgolas, postes de teléfono (durando hasta 125 años), pilotes, embarcaciones, etc. Es un combustible excelente, aunque suelta muchas chispas. Sus flores son comestibles y se conocen popularmente con el nombre de pan y quesitos; con ellas se preparaba antiguamente un agua destilada con propiedades antihistéricas. Su infusión posee propiedades calmantes, antiespasmódicas, emolientes, tónicas y astringentes.

- Número de ejemplares: 50

23.- Roble australiano *(Grevillea robusta)*

- Nombre común: Roble australiano

- Nombre científico: *Grevillea robusta*

- Lugar de origen: Australia.

- Descripción: Altura: 6-20 m. Árbol perennifolio de gran porte y copa elipsoidal. Hojas persistentes, grandes, compuestas, bipinnadas, verde oscuras por el haz y por el envés tomentosas. La floración va de primavera a verano. Flores hermafroditas, zigomorfas. Los frutos son cápsulas coriáceas que contienen una o dos semillas.

- Cultivo y usos: Necesita pleno sol y prefiere suelos sueltos. Crecimiento rápido. Para uso en ebanistería y tonelería. Es utilizado como planta de interior en contenedor y como árbol de jardín aislado para destacarlo. Puede causar dermatitis por contacto. Árbol sensible a las heladas, sobre todo cuando joven.

- Número de ejemplares: 12

24.- Sófora *(Sophora japonica)*

- Nombre común: Sófora

- Nombre científico: *Sophora japonica*

- Lugar de origen: China, Corea.

- Descripción: Árbol caducifolio. Altura de 15 a 20 m. Forma redondeada. Hojas alternas, con 3-8 pares de folíolos. Las flores son blanquecinas o cremosas. Se presentan en panículas terminales abiertas y muy vistosas, de hasta 40 cm. de largo. Los frutos o legumbres miden de 5 a 8 cm, constrictos, subcilíndricos y arrugados, con una a seis semillas cada uno.

- Cultivo y usos: Soporta las heladas. Tolera la sequía. Resistente al mar y a la contaminación. La madera es quebradiza y por lo tanto peligrosa para los podadores de altura. Todas las partes de la planta contienen un principio purgativo tan activo que incluso, torneando la madera, se pueden sufrir cólicos. Si las hojas que caen en otoño lo hacen en agua de estanques, vuelve esas aguas laxantes. Su madera no suele apolillarse

y se emplea en ebanistería. Uso aislado y en paseos. Ideal como árbol de sombra en alineaciones. Los frutos al caer ensucian las calles.

- Número de ejemplares: 1

25.- Tuya oriental *(Thuja orientalis)*

- Nombre común: Tuya

- Nombre científico: *Thuja orientalis*

- Lugar de origen: China, Mongolia, Corea y Manchuria.

- Descripción: Alcanza como máximo 12 m. de altura. Lo normal es de 6 a 7 m. Ramillas en planos verticales. Hojas perennes, escamiformes. Fruto de 1 cm. con 6 a 8 escamas. Semillas sin alas. La corteza del tronco es pardo-rojiza.

- Cultivo y usos: Se cultiva frecuentemente como planta para formar setos y realizar dibujos de distintas figuras. Antiguamente la resina se quemaba como incienso en las ceremonias religiosas. También se le conoce con el nombre de "árbol de la vida" y, aunque sea una paradoja, su madera se utiliza muchas veces como materia prima para la fabricación de ataúdes.

- Número de ejemplares: 10

26.- Palmera canaria (*Phoenix canariensis*)

- Nombre común: Palmera canaria

- Nombre científico: *Phoenix canariensis*

- Lugar de origen: Islas Canarias, como su nombre indica.

- Descripción: Estipe esbelto, de 8 a 15 m. de altura, incluso más. Copa redondeada, densa y oscura. Las hojas de 3 a 4 m. de largo y con foliolos muy numerosos siempre en número impar, espinosos los inferiores. Son de color verde oscuro. Flores amarillas y globosas protegidas por una vaina de color marrón. Son dioicos, es decir, hay ejemplares con flores masculinas y otros con flores femeninas. Sus frutos, sólo en ejemplares femeninos, son pequeños dátiles de unos 2 cm. de longitud, de mal sabor y de color naranja. Aparecen en racimos colgantes de hasta 2 m. de largo.

- Cultivo y usos: Muy apropiada para alineaciones en paseos y avenidas. Es una de las palmeras que más frecuentemente podemos observar en nuestra zona. Sus hojas se utilizan como escobas rústicas, materiales de artesanía y para el Domingo de Ramos, y del vegetal mismo se produce en Canarias una deliciosa miel de palma, aunque esta práctica perjudica a la palmera. Asimismo, los dátiles sirven como comida para el ganado y en algunas zonas de Canarias las hojas se sirven en ensalada.

- Número de ejemplares: 65

27.- Palmera de California *(Washingtonia filifera)*

- Nombre común: Palmera de California

- Nombre científico: *Washingtonia filifera*

- Lugar de origen: California.

- Descripción: Palmera de tronco grueso, unicaule, sin capitel, columnar de hasta 60-80 cm. de diámetro y 1 m en la base y altura de 8–12 m pudiendo llegar hasta 20 m. Fisuras verticales y anillos poco marcados. Sistema radicular profundo. Hojas flabeladas (forma de abanico) divididas hasta casi un tercio (aspecto vertical de la hoja) en segmentos largos, colgantes y con los bordes filamentosos, de hasta 2,5-3 m; limbo de 2 m de diámetro, pecíolo largo, de color verde con espinas recurvadas en forma de anzuelo a lo largo del margen. Son marcescentes (una vez secas quedan dobladas y pegadas junto al tronco), segmentos de 5 a 7 cm. Inflorescencia arqueada, colgante, ramificada, interfoliar y más largas que éstas, con flores hermafroditas, de color crema, olorosas. Florece, según el lugar, a finales de primavera y en verano. Fruto en drupa, pequeño (6 mm.), ovoide, negruzco, con una semilla. Se cae en invierno.

- Cultivo y usos: Se multiplica con facilidad por semillas, que germinan al mes. Especie rústica que tolera muy bien el trasplante y la falta de agua, así como suelos pobres. Uso ornamental. Se utiliza en grupos y en alineaciones de calles.

- Número de ejemplares: 3

28.- Palmera mexicana *(Washingtonia robusta)*

- Nombre común: Palmera mexicana

- Nombre científico: *Washingtonia robusta*

- Lugar de origen: México.

- Descripción: Palmera hermafrodita de tronco estrecho de unos 25 cm. de diámetro y una altura de hasta 25 m., con restos de las bases de las hojas viejas y si éstas han caído, ligeramente rugoso, de color marrón grisáceo. Hojas flabeladas, de 1 m. de diámetro, divididas hasta su mitad en segmentos puntiagudos, con el ápice bífido. Pecíolo de 1 m. de longitud con dientes recurvados en los márgenes. Inflorescencias de 2-3 m. de longitud naciendo de entre la base de las hojas, colgantes, con flores de color crema. Fruto ovoide, negruzco, de 0,8 mm. de diámetro.

- Cultivo y usos: Se multiplican con facilidad por semillas, que germinan al mes. Especie rústica que tolera muy bien el trasplante y la falta de agua, así como suelos pobres. Uso ornamental. Se utiliza en grupos y en alineaciones.

- Número de ejemplares: 2

29.- Palmito *(Chamaerops humilis)*

- Nombre común: Palmito

- Nombre científico: *Chamaerops humilis*

- Lugar de origen: Mediterráneo.

- Descripción: Tiene un porte arbustivo, no superando por lo general los 2 m. de altura. Bajo cultivo puede desarrollar un tronco de varios metros de alto. Crecimiento lento. Las hojas, con forma de abanico, son persistentes, rígidas y derechas, con largos y delgados pecíolos cargados con espinas laterales y la lámina dividida en 16-20 segmentos puntiagudos. Las flores, unisexuales o hermafroditas, son pequeñas, amarillas y forman panículas que se originan entre los pecíolos foliares, envueltas por una espata bivalva. Los frutos son carnosos, ovoides, de color amarillo rojizo, de 2-3 cm., y no son comestibles.

- Cultivo y usos: El corazón o cogollo de las plantas es tierno y comestible, lo mismo que la espata floral cuando es joven, atribuyéndosele en la antigüedad la propiedad de despertar la virtud genital y ser propia para holgazanes. Se aprovechan las hojas en cestería o para fabricar escobas, y las fibras que se extraen de ellas en la industria papelera y la textil. Sus frutos, llamados vulgarmente dátiles de zorra o palmiches, se emplearon en medicina popular como astringente. En otro tiempo, y aún ahora en el Norte de África, se aprovechaban las raíces por su riqueza en azúcar como sucedáneo de la zarzaparrilla. Aparece cultivada con bastante frecuencia en parques y paseos públicos, también en jardines. Cuando joven puede ser ubicada en maceteros, resultando muy atractiva para decorar patios y terrazas.

- Número de ejemplares: 4

30.- Palmito elevado *(Trachycarpus fortunei)*

- Nombre común: Palmito elevado

- Nombre científico: *Trachycarpus fortunei*

- Lugar de origen: China.

- Descripción: El palmito elevado se caracteriza por un estípite solitario y muy fibroso, no ramificado y sin vástagos en su base, de 10-15 m de altura, con pecíolos foliares poco o nada espinosos. Las hojas, en un abundante penacho terminal, son de colores verde oscuro y brillantes por su haz, claras y cenicientas por el envés. Flores en racimos, de un bello color amarillo vivo, y frutos gris azulado, del tamaño de un guisante.

- Cultivo y usos: Se adapta a todo tipo de suelos aunque sean poco fértiles, siempre que no sean arcillosos o poco compactos. Emplazamiento soleado. Muy resistente al frío, incluso a las heladas. Uso ornamental.

- Número de ejemplares: 1

Para finalizar, animar desde aquí a todos los asidonenses o a aquellos visitantes de este bello pueblo de la provincia de Cádiz a conocer este pequeño pero interesante parque público para identificar todas las especies arbóreas y de palmeras que podemos observar en el mismo. Comentar asimismo que el inventario realizado no se puede dar por definitivo, puesto que como seres vivos que son, pueden llegar a morir (caso del "*Ficus elástica*") e incluso se ha dado el caso de que, cuando se había finalizado este trabajo, se habían plantado varios ejemplares de árboles de diferentes especies que, como es obvio, no han sido ni descritos ni cuantificados en este artículo.

Los alumnos y alumnas que han participado en esta actividad, tal como se comentó al principio, han sido los del segundo curso del ciclo formativo de grado superior de Gestión y Organización de los Recursos Naturales y Paisajísticos durante este curso académico 2007-2008. Por orden alfabético, éstos son sus nombres y apellidos:

Salvador Barea Ruiz (fotógrafo), José Elías Bonilla Pascual, Antonio José Conrado Martínez, María Fernanda Devia Morato, Melania Gómez Núñez, Manuel González Ramos, Eva María Ley Espinosa, Mario Martín Ruiz, Mauricio Montoya Sarabia, José Manuel Moreno Coronil, Francisco Javier Muñoz García, José Antonio Muñoz García, Salvador Ordóñez Vallejo, José Manuel Peris Fernández, Francisco Ruiz Odero, Laura Sánchez Chica y Nuria Santos Navarro.

*Francisco Solera del Río es Ingeniero Técnico Agrícola, Master en Protección Vegetal y Profesor del I.E.S. San Juan de Dios en el Departamento de Actividades Agrarias.

Fotografías asidonenses de un asidonense

Miguel Ángel Romero Pérez *

FRESCOS EN LA BÓVEDA DEL CONVENTO DE LAS DESCALZAS.

Toda la bóveda de la capilla del Convento de Jesús, María y José (Las Descalzas), se encuentra pintada con unos frescos, que yo personalmente dividiría en tres partes.

-El círculo central, parece ser que representa la coronación de la Virgen.

-En los laterales, representa cuatro escenas diferentes de la vida de Fray Luís de León. En la parte superior de cada una, se encuentra un retrato de Santa Teresa de Jesús y el escudo de los Agustinos recoletos (un corazón).

-Balaustrada, ventanales, jarrones y otros adornos. Mi opinión es que en un principio parece que la bóveda estaba pintada con estos adornos y que posteriormente se superpusieron las imágenes policromadas.

En definitiva, es una de las joyas del arte sacro en Medina, poco conocido por estar siempre la Iglesia cerrada.

Su estado de conservación es excelente.

EL CRISTO DEL PERDÓN

Tanto el altar como la imagen, están documentados y datados en el año 1.679. Es obra del imaginero antequerano Pedro Roldán, discípulo de Alonso de Mena y padre de la famosa La Roldana.

Es una talla en madera policromada en tamaño natural, que no hace una referencia histórica, sino mística, ya que se trata de un Cristo aún muerto que sube al cielo a pedir perdón a Dios por los pecadores.

Para mí, es la mejor imagen de Medina, primero por quien la hizo, después por su belleza, la expresividad de la cara, bien proporcionada, parece no estar muy retocada. Yo que visito muchas iglesias, nunca he visto una imagen con esta representación.

Otra maravilla, es como el artista sólo utiliza un punto de sujeción para la imagen (la rodilla). Por eso no puede salir procesionalmente.

*Miguel Ángel Romero Pérez es antiguo alumno del I.E.S. San Juan de Dios y padre de alumno. Entre sus aficiones cabe destacar la de la fotografía, heredada de su padre (antiguo miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Padres) y la historia de Medina Sidonia.

La Energía Eólica en Medina Sidonia

Manuel García Carrera *

Estamos viendo a nuestro alrededor como está proliferando la colocación de molinos aerogeneradores. Aparecen erguidos en el horizonte, modificando la vista tradicional del paisaje e incorporando una nueva figura, a la que habrá que ir acostumbrándose.

El desarrollo de la energía eólica está en pleno proceso. Ante una situación en la que cada vez existe una mayor demanda de energía eléctrica, pero que cuya producción, por otro lado, está comprometiendo la habitabilidad de nuestro planeta, surge la necesidad cada vez más imperiosa de desarrollar, de forma eficiente, fuentes de energía limpias e inagotables.

Las clases de centrales eléctricas existentes podemos clasificarlas, según el origen de su fuente de suministro, en Renovables y No renovables. Son renovables aquellas que son inagotables o que se pueden renovar a un ritmo mayor al que se consumen. Como ejemplos de energías renovables tenemos la **eólica,** hidráulica, solar, biomasa, y otras. Son no renovables

aquellas en las que su consumo es mayor que su regeneración, como son las térmicas de carbón, fuel, gas, etc.

La central que aquí nos ocupa, la eólica, tiene ventajas pero también inconvenientes. De entre las ventajas podemos destacar las siguientes:

- Rápido tiempo de construcción y posibilidad de desmantelamiento permitiendo la recuperación total de la zona.
- Beneficio económico para los propietarios de las tierras donde se instalan.
- Compatibilidad con otros usos del suelo.
- Pero de todas las ventajas, la más importante es que es una fuente de energía renovable y que no produce ningún tipo de emisión a la atmósfera, ni genera residuos. Hay que destacar que por cada kWh generado por una eólica se evita la emisión de entre 440 y 1450 gr de CO_2 a la atmósfera (según sea la fuente energética de una central térmica), una de las más importantes emisiones productoras del famoso efecto invernadero. Además de otras emisiones no menos importantes.

De entre los inconvenientes tenemos los siguientes:

- Gran impacto visual. El paisaje se ve altamente afectado.
- Posible modificación de los hábitos migratorios de las aves y posibilidad de impacto de éstas con las aspas en movimiento.
- Ruido en la cercanía del aerogenerador.
- Por último, el inconveniente más destacable: la dependencia del viento, que no siempre coincide con los momentos de mayor demanda energética.

La implantación en España de la energía eólica es cada vez más importante. Actualmente nuestro país ocupa el segundo puesto mundial en producción de este tipo de energía, con unos 10 GW (Diez mil millones de watios) de potencia instalada, por detrás de Alemania (17 GW) y por delante de EEUU (8,5 GW). Respecto a las comunidades autónomas, Andalucía se sitúa en el sexto puesto con una potencia total de 0,5 GW.

Hace aproximadamente 10 años que empezaron a llegar al Ayuntamiento de nuestro pueblo un gran número de solicitudes de instalación de parques eólicos. Ante tal avalancha, con lo que esto podría suponer de implantación desordenada, y creo que con bastante sensatez, se suspendieron temporalmente las licencias hasta que se clarificaran los criterios para

administrar dichas autorizaciones. Conscientes de que la decisión no podía tomarse aisladamente desde cada municipio, tanto por la repercusión sobre los vecinos, como por la complejidad técnica y novedosa de las actuaciones, se opta por establecer un marco legal conjunto, dotado del suficiente acuerdo social y político.

Para ello, se establece la figura del "Plan Especial Supramunicipal de Ordenación de Infraestructuras de los Recursos Eólicos en la comarca de La Janda", redactado por la Diputación de Cádiz. Este documento tiene como objetivo regular la implantación de la energía eólica y sus infraestructuras de transporte y transformación, evitando la proliferación desordenada de las mismas y los efectos ambientales y paisajísticos negativos que pudieran derivarse. Para su desarrollo especifico por zonas, se crea dentro de este Plan, un instrumento regulador denominado "Esquema Sectorial de Programación" concretamente el de nuestro entorno se denomina "E.S.P. Medina Sidonia Norte". De entre los aspectos más destacados de estos documentos está el de la zonificación, que establece determinadas zonas de exclusión (una evidente era el Parque Natural de los Alcornocales) o zonas de compatibilidad condicionada. Como dato podemos destacar que en el "E.S.P. Medina Norte" fija gran parte de la zona de visión hacia la Bahía de Cádiz (vista principal desde Medina) como zona de exclusión.

Una vez establecido los criterios de concesión de licencias, lo que queda es concederlas. En la actualidad en Medina se ha dado la autorización para instalar siete parques eólicos, distribuidos de la siguiente forma:

Parque	Potencia (MW)	Parque	Potencia (MW)
Los Alburejos	10	Los Almeriques	30
El Venzo	8	Las Monjas	34
La Zorrera	32	Las Vegas	22
Rancho viejo	14,4		

Además de la instalación de una subestación transformadora a 220 kV "Medina Norte", para evacuar toda la energía producida a la red principal, situada en la finca El Machorro. Esto hace una potencia total de 150,4 MW, bastante considerable para tratarse de centrales eólicas, aunque nunca comparable con los 1600 MW de la central térmica de ciclo combinado de Arcos o los 750 MW de la central de Fuel/gas de Algeciras, por citar sólo dos ejemplos cercanos.

Pero los grandes protagonistas de todo esto, son los aerogeneradores. Estos molinos del siglo XXI, que redibujan nuestro paisaje y se hacen notar desde decenas de kilómetros. Su principio de funcionamiento es fácil de entender si partimos de que cualquier generador electromecánico está basado en una máquina a la que necesitamos "darle vueltas" para conseguir electricidad. Esta forma de "darle vueltas" es lo que particulariza a las centrales eólicas recurriendo al tradicional molino de viento.

Aunque el principio es el mismo, las diferencias entre los molinos de Don Quijote y los modernos aerogeneradores son evidentes. Estos se levantan sobre una torre tubular de entre 67 y 100 m de altura. Culminados en lo más alto con el alojamiento del generador (góndola) y lo más llamativo: sus tres palas con una longitud de 42,5 m y 6150 kg cada una. Construidas con fibra de vidrio y carbono, giran a una velocidad entre 9 y 19 rpm, en sentido de las agujas del reloj. Como anécdota, éste último detalle nos puede servir para saber si tenemos levante o poniente, nuestros eternos visitantes. Desde Medina, mirando a la línea de aerogeneradores situados en la bahía de Cádiz, si giran en sentido horario: Levante, si lo hacen en sentido antihorario: Poniente.

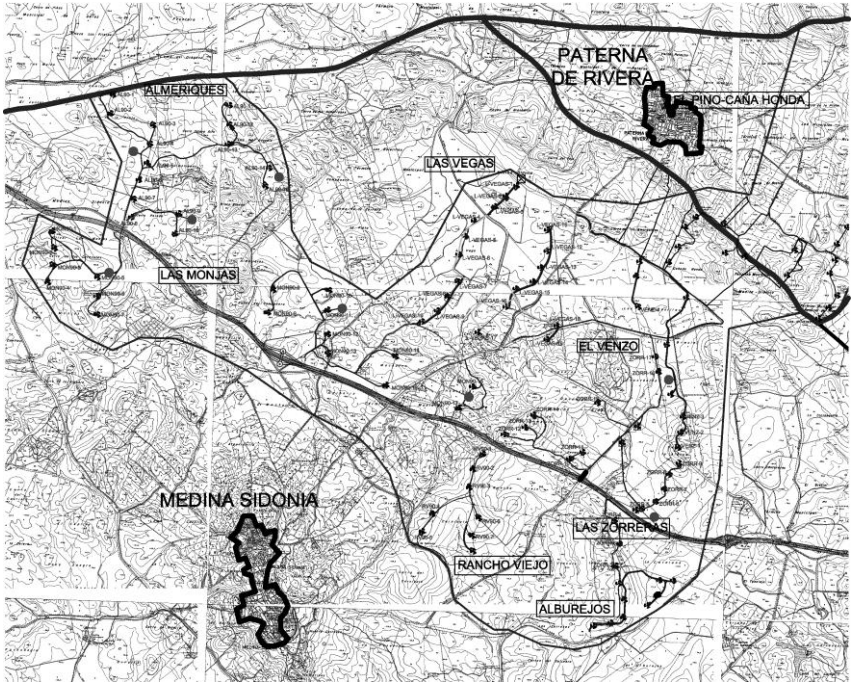
Cada aerogenerador instalado en esta zona proporciona una potencia máxima de 2 MW, a una tensión alterna de 690 V. Para transportar esta corriente, es necesario elevar esta tensión mediante un transformador situado

en la misma góndola. La potencia generada depende de la velocidad del viento. Para los que se han instalado por aquí, la velocidad de arranque es de 4 m/s (14,4 Km/h) y la de corte 25 m/s (90 km/h). Pero es curioso que su curva de potencia alcanza prácticamente su máximo de 2 MW ya con una velocidad de 12 m/s (43,2 km/h).

En algunas ocasiones nos preguntamos ¿esa energía dónde va, a Medina o es para llevársela o otros sitios? Pues bien, hay que decir que la energía producida por las centrales no va a parar a ningún sitio en concreto, sino que se incorpora al sistema general de distribución de Red Eléctrica Española (REE). Esta es la empresa encargada de gestionar en España y en exclusividad, el transporte y las operaciones de todo el sistema eléctrico. Desde su centro de control central (CECOEL), da las instrucciones necesarias a las centrales para controlar la producción y garantizar la seguridad y calidad de todo el sistema eléctrico ante las variaciones de demanda y producción. Dentro de este centro está contenido el CECRE, centro específico para controlar la producción de energías renovables, garantizando la máxima incorporación de la producción al sistema. España es el primer país del mundo en tener todos los parques eólicos de más de 10 MW conectados a un único centro de control.

Como conclusión me gustaría destacar que el desarrollo de las energías limpias debe ser un objetivo a cumplir cada día con más eficiencia. Pero no podemos olvidar que cada kW que desarrollamos en energía eólica, tiene que tener un respaldo de otro kW generado por otra central que no dependa de fuentes no controlables (como es el viento). Este grave inconveniente nos lleva a duplicar la potencia instalada, pero con un fin que bien lo merece, ante las expectativas de futuro ambiental que se nos avecinan si no detenemos el uso de fuentes tan agresivas como son las centrales térmicas tradicionales.

* Manuel García Carrera, nacido en Medina Sidonia. Ingeniero Técnico Industrial, profesor del área de Tecnología del I.E.S. San Juan de Dios.


PATERNA
DE RIVERA
EL PINO-CAÑA HONDA
ALMERIQUES
LAS VEGAS
LAS MONJAS
EL VENZO
MEDINA SIDONIA
LAS ZORRERAS
RANCHO VIEJO
ALBUREJOS

Lo que comemos

La alimentación en la adolescencia

María Roa Guzmán *

INTRODUCCIÓN

La adolescencia es el periodo de transición entre la niñez y la vida adulta.

La característica principal de esta etapa es el elevado ritmo de crecimiento y maduración física, y en paralelo la evolución psíquica y social del individuo.

Es un período de una alta demanda nutricional por lo que la nutrición desempeña un papel crítico en el desarrollo del adolescente y el consumo de una dieta inadecuada puede influir de forma negativa sobre el crecimiento somático.

A grandes rasgos nos encontramos con los siguientes cambios a nivel físico:

- Incremento de la velocidad de crecimiento en longitud. Es el estirón puberal, mostrando diferencias entre chicos y chicas tanto en la cronología como en su intensidad.
- Incremento de los depósitos de grasa en el tejido subcutáneo.
- Incremento de la masa muscular en ambos sexos, aunque su desarrollo es mayor en los varones.
- Incremento del volumen de sangre, glóbulos rojos y los niveles de hemoglobina sobre todo en los varones adolescentes.
- Maduración sexual en ambos sexos.

La evolución psicosocial en la adolescencia es muy clara:

- Rebeldía y oposición a los adultos, especialmente a los padres.
- Apreciación de la imagen corporal.
- Mimetismo con el grupo, haciendo propios hábitos de otros jóvenes.
- Influencia de publicidad, televisión, modas....
- Cambios de tipo de vida con comportamientos y hábitos irregulares.

Es una etapa decisiva para la adopción y desarrollo de conductas alimentarias, actitudes frente al alimento, tanto en el ambiente escolar como, sobre todo, en el familiar. Es la familia y más aún los padres los que con su ejemplo y claridad de criterios frente a los "caprichos", van a ser claves en esta etapa.

NECESIDADES NUTRICIONALES EN LA ADOLESCENCIA

Las necesidades de energía son superiores a la de cualquier edad, guardando relación con la actividad física que se desarrolle (que suele ser elevada).

En general el adolescente necesitará más proteínas debido al aumento de la masa muscular. En cuanto a minerales prestaremos más atención al calcio y al hierro debido al notable crecimiento y maduración del tejido óseo y la aparición de la menstruación en las chicas. Si nos fijamos en las vitaminas, aumentan los requerimientos de ciertas vitaminas del grupo B, vit. D y vit.A.

Aunque los requerimientos de estos nutrientes estén aumentados, hay que dejar bien claro que los suplementos (complejos vitamínicos...) no son necesarios en el momento en que el adolescente tenga una alimentación equilibrada y este equilibrio nos lo va a dar la variedad que tenga en la alimentación.

En la práctica diaria nos encontramos con la monodieta del adolescente, a veces con una limitación extrema a tres o cuatro comidas diferentes con ausencia casi absoluta de frutas, verduras, legumbres...exceso en cambio de chucherías, snacks…Algunos padres limpian su conciencia dando un complejo vitamínico y con ello piensan que están "equilibrando" los "desequilibrios" de sus hijos. No olvidemos que el mejor envase para los nutrientes son los propios alimentos.

FACTORES QUE CONDICIONAN LA DIETA DEL ADOLESCENTE

Los factores más sobresalientes son:

- Los conocimientos que los adolescentes tienen acerca de la nutrición afectan al tipo de dieta, sobre todo los que presentan sobrepeso y obesidad que suelen estar más informados sobre temas dietéticos. Aunque a veces les llega a través de revistas, televisión o los mismos padres, información no demasiado correcta.
- La realización de regímenes dietéticos sobre todo las chicas adolescentes, presenten o no sobrepeso. Muchas chicas que están en un peso idóneo comienzan regímenes de adelgazamiento, influenciadas sobre todo por modas, que en algunos casos pueden ser la puerta de entrada a un trastorno del comportamiento alimentario como la anorexia o la bulimia nerviosas.
- La eliminación de alguna comida del día es muy típico, siendo el desayuno el más propenso a ser omitido.
- Consumo frecuente de bocadillos y productos de bollería, ingeridos entre comidas y muchas veces sustituyendo a comidas eliminadas. Estas comidas suelen ser deficitarias en vitaminas y minerales y con un contenido alto de calorías, azúcares refinados y grasa saturada.
- El adolescente incluye las comidas rápidas o "para llevar". Es muy difícil hacer así una dieta equilibrada teniendo en cuenta su alto valor energético y elevado contenido en grasa saturada y sal.
- Las comidas en casa tienden a ser poco convencionales en la hora, en la propia comida y en la estructura general. Es aquí donde es fundamental el ejemplo de los padres con una buena organización, desde la compra de la alimentación hasta en la elaboración de los menús. Sería muy interesante que el adolescente participara en la elaboración de los mismos para así aportar sus gustos y sugerencias, que el adulto puede modular con sus conocimientos.

Pero también es importantísimo el ejemplo. El adolescente es desordenado y va a ser el orden de los padres lo que le va a llevar antes o después a serlo. Si los padres no desayunan, lo raro será que el hijo lo haga. Si los padres, por falta de tiempo, consumen mucha comida rápida y acuden con frecuencia a franquicias de hamburguesas, el mensaje es: tengo poco tiempo para comprar y cocinar, acudo a la comida ya hecha. En cambio podríamos invertir el mensaje: tengo poco tiempo, vamos a planificar en casa el menú de la semana, hacemos lista de la compra en consonancia y cada uno se encarga de una tarea. Muchas veces el problema no es la falta de tiempo sino la falta de organización por parte de todos los miembros de la familia.

- El inicio de consumo de alcohol que afecta a la salud del adolescente y representa la primera causa de muerte en este grupo de edad.
- Consumo de bebidas refrescantes. Si sustituyen al alcohol es positivo pero si sustituyen a la leche, es muy negativo.

Debemos de destacar también que las bebidas de cola son muy ricas en ácido fosfórico, que es un secuestrador de calcio, es decir, hace que se absorba menos calcio de los alimento, y en una etapa de crecimiento rápido desde luego no es nada conveniente.

- Aparición de preferencias y aversiones gustativas, que aparecen en este periodo, que no deben de eliminar las comidas habituales que se habían hecho en casa hasta ese momento. La firmeza de los padres hará que siga comiendo de todo aunque prefiera unas cosas sobre otras.

DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS

Lo recomendable es realizar cinco comidas al día, tres de ellas más fuertes: desayuno, almuerzo y cena, y dos más ligeras: media mañana y merienda. Podemos incluir una sexta antes de irnos a dormir. Es muy importante que el número de comidas al día sean cinco debiendo seguir unos horarios más o menos regulares.

Vamos a ir analizando una a una:

Desayuno

1. Un vaso de leche con descafeinado o con un poco de cacao o EKO… y una cucharada de azúcar o un vaso grande de yogur.
2. Tostada con tomate y aceite o con mantequilla y mermelada o cereales o galletas o bollería tipo casero (evitamos la envasada)…
3. Zumo de naranja natural.

En todas las etapas de la vida el desayuno es imprescindible, pero en la adolescencia es aún más necesario. Desayunamos tras un largo periodo de ayuno (toda la noche) y antes de comenzar una larga jornada de trabajo físico e intelectual. Son muchas las ocasiones en las que hemos visto a chicos y chicas marearse en las clases de Educación Física por no haber desayunado; y aunque no sea tan evidente hay una falta

de rendimiento a nivel intelectual al acudir a clase tan bajos de energía: dicho de otra manera, si no desayunamos correctamente, se aprende menos.

Al estar en una época de formación del organismo y de crecimiento rápido (el mayor junto al primer año de vida), la leche y sus derivados son imprescindibles. Los hidratos de carbono (pan, cereales, bizcocho…) son la energía con la que nos movemos y el único alimento para células tan importantes como los glóbulos rojos y la neuronas. También nos proporcionan energía las grasas. Pero debemos de buscar grasas de buena calidad como el aceite de oliva virgen.

El zumo de naranja natural nos aporta abundante vitamina C, imprescindible para nuestro organismo. Lo podemos sustituir por una pieza de fruta.

Media mañana

1. Bocadillo casero: jamón serrano, queso, atún, sobrasada, paté….sin abusar de embutido graso como el salchichón, chorizo no casero, mortadelas….
2. Fruta o zumo o yogur líquido.

Si importante es el desayuno, la media mañana no lo es menos, pues aún quedan muchas horas de clase hasta la hora de la comida.

Evitaremos la bollería industrial debido a su gran riqueza en grasas perjudiciales para la salud. A pesar de ser grasas de origen vegetal (aceites de coco y palma) hacen daño a nuestro organismo subiendo el colesterol "malo" en la sangre. Este colesterol se deposita en las arterias, se va cerrando su luz y con el tiempo pueden aparecer infartos en el corazón, en el cerebro etc.

En la media mañana se abusa de los aperitivos (patatas fritas de bolsa...) que tienen un alto contenido en sal y en calorías que no sirven para nada. Además están fritas en unas grasas que ni siquiera sabemos su origen (en muchos casos de sebos de animales).

Las bebidas de cola no deben tomarse de forma habitual y menos en este momento del día, pues además de no alimentar son muy ricas en azúcar que no necesitamos (4-5 terrones por lata) y lo peor de todo es que son muy ricas en Ácido Fosfórico que secuestra calcio de los alimentos. Si estamos en una edad de crecimiento y fortalecimiento de nuestro esqueleto no interesan sustancias que nos roben el calcio que tanto necesitamos.

Comida del mediodía

1. Ensalada fresca.
2. Pan.

3. Plato de comida: garbanzos, lentejas, judías blancas, pasta, guisillos de carne y de pescado, arroz, patatas con huevos o con carne o con pescado…
4. Fruta.

La ensalada es imprescindible ya que una ración de verdura fresca al día nos suministra vitaminas y minerales que desaparecen si las cocinamos.

El plato de comida debe contener legumbres, pasta, arroz… con carne o pescado, patatas y verduras, no siendo necesario entonces un segundo plato.

El pan es imprescindible en una buena alimentación aunque sin abusar de él.

La fruta es necesaria y un buen momento puede ser en el postre. No se debe sustituir por yogur ya que sus propiedades nutricionales son diferentes. En todo caso se puede añadir un lácteo.

El número de frutas necesarias al día es de tres piezas.

La verdura y la fruta son imprescindibles en una alimentación equilibrada gracias al aporte de vitaminas, minerales y fibra alimentaria para un correcto funcionamiento del intestino (evitamos estreñimientos y algunos tipos de cánceres).

Merienda

1. Bocadillo y lácteo como la media mañana o lácteo con cereales o bollería casera. Otra vez aquí recordamos la no conveniencia de la bollería industrial.

Los frutos secos son un excelente alimento y pueden ser parte de la merienda, así como la fruta fresca.

Podría ser un buen momento para referirnos a la comida rápida (*fast food*) que para muchos adolescentes constituye una merienda e incluso una cena: hamburguesas comerciales o de hamburgueserías. Esta comida tiene un exceso de grasa, perjudicial para la salud, carece de fibra, de vitaminas, de minerales. No tiene importancia el tomarla de forma ocasional, el problema es hacerlo de forma más o menos cotidiana.

Cena

1. Verdura (que puede llevar patata): cocida y aliñada o en tortilla o con bechamel o gratinada con queso o revuelta con huevo o en sopa con carne o pescado.

2. Jamón, queso, croquetas, pescado…..según la composición del primer plato.
3. Yogur u otro postre lácteo o bien una fruta si antes de dormir se toma un lácteo.

El aceite a utilizar tanto en crudo como para cocinar es el de oliva virgen, evitando hacer mezclas con aceite de girasol o de otro origen.

Esto es solo una orientación nutricional para adolescentes normales y con un peso normal. Habría variantes si existe delgadez excesiva o sobrepeso o una enfermedad de cualquier tipo (diabetes, celiaquía…).

CONSECUENCIAS DE UNA MALA ALIMENTACIÓN

Las consecuencias más graves derivadas de una alimentación incorrecta son, por un lado, la obesidad y, por otro, los trastornos del comportamiento alimentario, muchas veces derivado de una obsesión por no convertirse en obeso. Vamos a detenernos brevemente en cada una de ellas.

OBESIDAD.

-Concepto:

La obesidad se puede definir como un **exceso de grasa corporal** que se acumula en el tejido adiposo, como consecuencia de un ingreso calórico superior a las necesidades energéticas del individuo, y que se traduce en un aumento de peso. No siempre un aumento de peso se puede considerar obesidad, como ocurre con los atletas al desarrollar la masa muscular.

En nuestra sociedad estamos viviendo un aumento vertiginoso de la obesidad en todas las edades pero especialmente lo estamos viendo en niños y adolescentes donde cerca de un 50% sufren sobrepeso u obesidad. Esta preocupación viene dada por la aparición de enfermedades asociadas a la obesidad, que antes solo se veían en los adultos, ya en nuestros jóvenes.

La obesidad da lugar a un mayor riesgo de aparición de hipertensión arterial, insuficiencia cardíaca, aumento de las grasas en sangre (tanto colesterol como triglicéridos), desarrollo de diabetes, alteraciones de la función pulmonar...habiendo un mayor riesgo de infarto de miocardio y de accidentes cerebrovasculares, lo que conlleva en conjunto a un incremento en la mortalidad. La gran prevalencia de obesidad y enfermedades asociadas, que acabamos de ver, puede derivar en consecuencias tan graves como que la siguiente generación viva menos que la progenitora, hecho que sería único en la historia del hombre.

Junto a la obesidad hoy se ha desarrollado otra enfermedad de carácter eminentemente psicológico, unida a los ideales de belleza del momento, como es la anorexia y la bulimia nerviosas.

Hemos de tener en cuenta que cada cultura ha tenido un ideal de belleza, desde la época de las cavernas donde predominaban las formas exuberantes, que eran garantía de fertilidad y continuación de la especie, las estilizadas figuras egipcias, el mundo clásico con figuras perfectamente proporcionadas, si hablamos de Grecia y repetición de estas formas en el Renacimiento. En el siglo XVI el ideal de belleza cambia a formas más rellenitas, casi celulíticas y el ejemplo más claro son Las Tres Gracias de Rubens y podemos seguir viendo ideales de belleza de cada época si recordamos la Venus del espejo de Velázquez, La maja desnuda de Goya... y ya en nuestra época pasamos de las redondeces de los años 50 al modelo de los 60-70 donde comienza un ideal de belleza sin formas, precedente de la moda unisex muy representado por la modelo Twiggy a la que podríamos catalogar de anoréxica o desnutrida. Hoy continúa el gusto por las figuras estilizadas, con escasez de formas.

Conceptos muy diferentes son la estética de la salud, aunque en muchos medios nos lo quieran vender unido.

ANOREXIA MENTAL:

La anorexia nerviosa es un trastorno grave que afecta a las mujeres mucho más que a los hombres, preferentemente se presenta en mujeres jóvenes o muy jóvenes, es muchísimo más frecuente en sociedades desarrolladas donde hay abundancia de comida, en las que la cultura que predomina enfatiza la delgadez, y parece que según crece el nivel de vida, crece de manera geométrica el número de personas que presentan dicho

trastorno. A su vez se utiliza el alimento para la recreación, la supervivencia y la salud, girando parte de nuestra vida alrededor del mismo.

Este síndrome se caracteriza por un adelgazamiento voluntario producido por una disminución importante de la ingesta y un miedo intenso a convertirse en obesa, a pesar de tener un peso muy inferior a lo normal. El peso se pierde por ayuno o reducción extremada de la comida, pero casi el 50% de las personas que lo padecen usan también el vómito autoinducido, el abuso de laxantes y/o diuréticos y el ejercicio extenuante para perder peso. No existe ninguna enfermedad médica que explique la pérdida de peso.

Clínicamente se puede llegar a una desnutrición calórica pura, crónica, grado moderado a severo, llegando a alterar todo el funcionamiento del cuerpo... y debido a la misma desnutrición, hay **efectos negativos sobre el funcionamiento del cerebro, que les hace comprender aún menos el proceso que están viviendo.**

BULIMIA

Es un trastorno severo de la conducta alimentaria, más frecuente en la mujer. Los individuos presentan frecuentes episodios de voracidad, vomitan habitualmente o más raramente, toman laxantes o diuréticos para prevenir el aumento de peso .El vómito es autoinducido y generalmente se produce cada día. Suele ir acompañado de un miedo enfermizo a engordar.

La persona que lo padece come sin ningún placer, sin apetito y generalmente sola y escondida.

La complicación más grave que nos encontramos es la disminución de potasio en sangre debido a los vómitos repetidos, que puede acabar en arritmia, parada cardíaca y muerte.

Tanto la obesidad como los trastornos del comportamiento alimentario suelen ir unidos a una baja autoestima.

CONCLUSIÓN

En estas últimas décadas hemos sufrido grandes cambios respecto al patrón alimentario incorporando dietas hiperproteicas, hipergrasas, con déficit de hidratos de carbono y exceso de azúcares y hábitos de vida cada vez más sedentarios. Por todo ello considero que ante el bombardeo publicitario, cadenas de hamburgueserías, publicidad engañosa (atribuyendo propiedades nutricionales a productos no beneficiosos), énfasis a su vez en la delgadez extrema...es en el ambiente familiar donde debe predominar la cordura y el sentido común en la alimentación. Es una tarea ardua, paciente, diaria, con los padres como protagonistas tanto aconsejando a sus hijos como siendo ejemplo de hábitos nutricionales correctos. Es, sin duda, el ambiente familiar (con apoyo del escolar) el único que puede y debe conseguir una alimentación saludable del adolescente para la adquisición de hábitos sanos para la vida adulta.

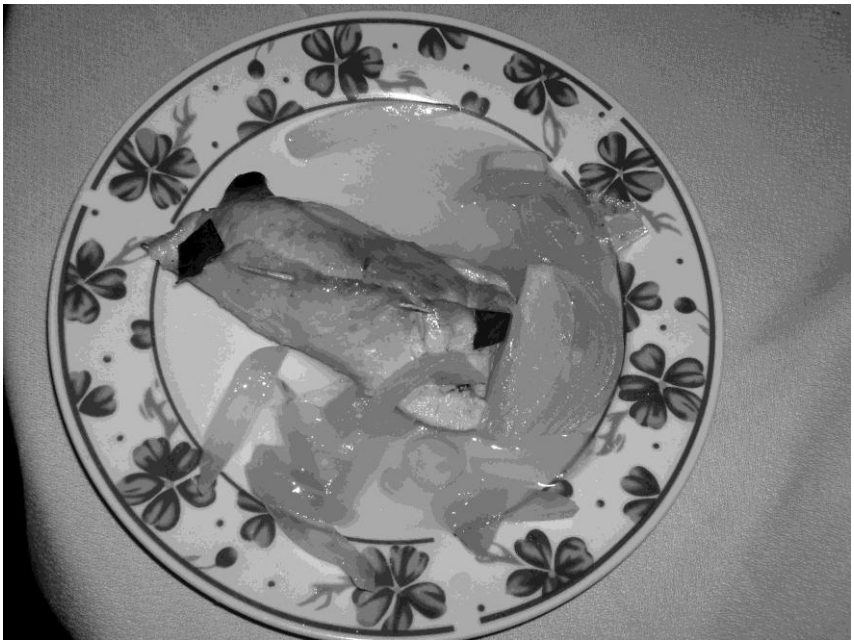
Ante todo lo visto hasta ahora, me gustaría acabar con mensajes claros, sencillos y prácticos, que nos ayuden a llevar a la práctica toda la teoría sobre la nutrición correcta en el adolescente.

MENSAJES CLAVES PARA UNA NUTRICIÓN CORRECTA

- El desayuno no debemos olvidarlo y siempre que sea posible lo haremos en familia.
- Frutas, verduras y hortalizas deben estar en la ingesta de cada día. Habrá que echarle un poquito de imaginación a la comida.
- Los lácteos son muy importantes y no deben de sustituirse por zumos ni refrescos.
- Las legumbres (garbanzos, lentejas, judías...) son ricas en proteínas, calcio, hierro, vit. B...son fundamentales.
- Pan, pastas, arroz y otros cereales. Por sí mismas no engordan, depende de la cantidad que se tome y de los aliños que les pongamos. Excelente alimento para los deportistas y los adolescentes en general.
- Frutos secos. Ricos en proteínas, grasas vegetales, minerales, vitaminas...un estupendo complemento a la alimentación.
- Grasas y aceites. Esenciales para nuestro organismo y fuente de vitaminas. Usemos el aceite de oliva y con moderación el resto de grasas.
- Pescado. Alimento de primer orden, de igual riqueza proteica que la carne y con grasas que nos benefician.
- Carnes. Proteínas de alto valor biológico, que no tienen porqué estar presente a diario.
- Huevo. Excelente y completo alimento, que puede alternarse con la carne, pescado y legumbres.
- El agua es la mejor bebida y no debe de ser sustituida.
- Zumos y refrescos. No deben sustituir a la fruta entera diaria ni a los lácteos.
- *Fast food* o comida rápida puede tomarse de manera muy ocasional. Son productos muy calóricos y aportan pocos nutrientes.
- Un bocadillo siempre antes que la bollería industrial para la media mañana o para la merienda.
- Los dulces con moderación, cuidado con las caries y el aporte excesivo de grasas saturadas y colesterol.

. BIBLIOGRAFÍA:

- Cervera Ral, P,Lopez Nomdedeu,Consuelo.1995. Hacia una alimentación saludable. Guías para orientar la alimentación en edad escolar. Ed.Instituto Danone.
- Curso monográfico Universidad de Navarra. 1997. Nutrición en la infancia y la adolescencia. Ed. Facultad de Farmacia. Universidad de Navarra.
- Mataix Verdú, J., Carazo Martín,E. 1995.Nutrición para Educadores. Ed. Diaz de Santos.
- Serra Majem, L.,Aranceta Bartrina,J. 2002.Alimentación infantil y juvenil, Estudio enkid. Ed. Masson



*María Roa Guzmán es Licenciada en Medicina y Cirugía por la Facultad de Medicina de la Universidad de Granada, en Julio de 1986. Especialista en Medicina del Trabajo, experta en Acupuntura por la Facultad de Medicina. Universidad de Granada, Curso de Nutrición por la Escuela Universitaria de Nutrición. Universidad de Granada, Curso de Actualización a Distancia: *"Nutrición, Dietética y Dietoterapia"* Universidad de Navarra, Curso de Actualización a Distancia:" Nutrición en la Infancia y la Adolescencia" Universidad de Navarra, Curso *"Nutrición y Dietética I"*, del programa de enseñanza abierta de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, Curso Monográfico a Distancia "Nutrición y obesidad" Universidad de Navarra, Curso "Nutrición y Dietética II" del programa de enseñanza abierta de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, Curso de Actualización a Distancia: " Alimentos: Composición y propiedades" Universidad de Navarra, Curso de Actualización a Distancia "Estilos de Vida y Salud Pública" . Universidad de Navarra, Curso de Formador Ocupacional. Instituto de Formación y Estudios Sociales Almería.

Ejercicio profesional libre en una Consulta propia de Nutrición desde Septiembre de 1995

Colaboradora en la Unidad de Nutrición. Complejo Hospitalario Torrecárdenas (Servicio Andaluz de Salud), Almería. (Mayo de 1997-2000).

Ha realizado numerosos cursos breves relacionados con la nutrición, asistencia a más de 20 congresos, ha desarrollado una amplia labor docente sobre temas de nutrición con más de 50 colaboraciones en distintos ámbitos (educación, sindical, laboral, medios de comunicación,…).

Ha realizado publicaciones y comunicaciones sobre su especialidad y participó en calidad de investigador en el Estudio Obeso, observación epidemiológica en sobrepeso con Orlistat. Barcelona, Febrero 2002.

Nosotros y la ciencia

Química en blanco y negro

Pedro Callealta Martín *

"Es urgente incrementar la cultura científica
de la población. La información científica
es una fecundísima semilla para el desarrollo
social, económico y político de los pueblos"
(Comunicar las ciencias en el s. XXI – Granada 1999)

Sobre la mesa, en un pequeño recipiente de vidrio en el que apenas hay agua, comienza a aparecer algo con un color amarillo intenso[1]. Poco a poco va dominando sobre el fondo de color de la mesa del laboratorio y unas trazas doradas hacen la delicia de todos los ojos adolescentes que admiran el suceso.

Verdes pálidos[2] que se tornan azules intensos[3] entre una apestosa atmósfera muy tóxica de vapores de derivados del nitrógeno.

Humo blanco, humo negro, humo rojo. Calor intenso y frío extremo acompañan a procesos que atraen la atención de observadores ávidos de ciencia.

Los colores han sido compañeros de viaje de los químicos durante años de investigación. Siempre los colores han estado allí, en esas parcelas de la naturaleza a las que nos hemos acercado con un agónico interés por saber, por comprender, por descubrir el porqué de lo que vemos. Y cuando la

1 Se trata de la precipitación de yoduro de plomo.
2 Cobre monovalente
3 Cobre divalente

pequeña ventana a la realidad que nos abrían esos colores ha sido atravesada al fin, descubrimos un enorme universo en blanco y negro.

La química, como otras ciencias, nos ha permitido desvelar la intimidad del mundo. Nos hemos empeñado en levantarle las faldas a la naturaleza y así hemos visto que hay más colores, colores que no vemos y que sólo podemos abordar con la ayuda de sosas herramientas que las matemáticas y la física nos proporcionan.

Después de mancharnos las manos con tintes de difícil pronunciación, después de quemarnos los dedos una y otra vez intentando hacer jabón con ese aceite usado o de tratar infructuosamente de separar los componentes de la tinta de ese rotulador, sólo nos queda dar un paso más, nos queda el papel y el lápiz. Y ¿dónde está la química?

Ya no me sorprende que todos los alumnos, sean unos auténticos trogloditas o unos civilizados urbanitas, pregunten sobre el ansiado momento en el que el profesor de química hará saltar por los aires toda el aula con todos sus ocupantes en un descabezado experimento. Tampoco me sorprende que siempre me pregunten por no sé cuántos tipos de venenos novelescos o productos que sorprendentemente revelan la presencia de todo tipo de fluidos corporales en busca del malvado asesino.

Pero la química es más, nos rodea. Andamos sobre derivados del petróleo que han sido obtenidos por procesos de ingeniería química, usamos prendas sintéticas de polímeros que han sido diseñados por químicos, prendas que lavamos con jabones o detergentes que los químicos han sintetizado y mezclado con muchos productos para que la ropa que se nos manchó con el

carmín, que también ideó un químico, quede pulcra. Componentes que nos harán creer que la ropa está más blanca y que esa otra mancha de comida ya no está ahí. Engañarán a nuestro olfato y además procurarán que diminutos seres vivos que habitan nuestros ríos y mares sean capaces de hacer desaparecer los restos espumosos que salen de nuestras cañerías[4].

Pero todas estas realidades tan cotidianas continúan en el más absoluto anonimato y por eso los científicos se han empeñado en que todos sepan que eso que usamos a diario es química.

La divulgación científica se ha convertido en un elemento importantísimo para que nuestras disciplinas dejen de ser recónditas parcelas del saber carentes de cualquier interés para la sociedad, que tan sólo se preocupa por la utilidad y rendimiento de los productos de la ciencia.

El interés por el arte, la historia o la literatura está revestido de un gran reconocimiento social y difícilmente se puede pretender tener una cierta cultura si se es ajeno a todas estas facetas del conocimiento humano. La ciencia, sin embargo, no ocupa el mismo escalón en el orden de prioridades en cuanto al atesoramiento del saber. La ausencia absoluta de conocimientos científicos no suponen, en modo alguno, una lacra cultural en el juicio que el grupo pueda hacer sobre la valía de un hombre o una mujer.

Quizás por esto la comunidad científica se ha esforzado por hacer llegar sus logros al mundo en un titánico esfuerzo por comunicar el fondo de complejísimos procesos y sucesos. Una labor en la que algunos científicos y comunicadores se han especializado y han conseguido ser ampliamente reconocidos por el mundo. Ellos han pintado de colores el ya hermoso blanco y negro del trabajo de investigación para que otros puedan apreciarlos. Los medios elegidos por unos y otros van desde la publicación de historias de ficción en las que el lector descubre principios y leyes que gobiernan el

4 Se valora en la industria química el grado de biodegradación de los desechos.

universo[5], o la edición de revistas en las que aparecen interesantes artículos sobre la actualidad de innumerables disciplinas en un lenguaje sencillo[6] y en ocasiones incluso sensacionalista, hasta la emisión de programas de radio[7] y televisión[8], eso sí, a horas intempestivas, reflejo del lugar que hasta ahora está ocupando el saber científico en la sociedad.

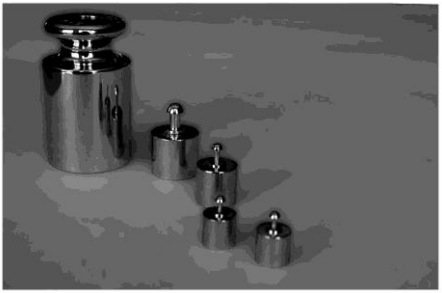
Para la mayoría, Margarita Salas o Mariano Barbacid son unos absolutos ignotos frente a otros destacados deportistas o artistas, a pesar del trascendental trabajo, que ambos y otros muchos, desarrollan y que tan importantes han sido tanto en investigación básica como en aplicaciones que han mejorado notablemente nuestras vidas.

Los docentes somos los primeros que debemos reconocer la importancia del conocimiento y la cultura científica para nuestros alumnos, que deben saber apreciar la belleza del saber científico igual que aprecian la belleza de "La Piedad" de Miguel Ángel, del "Arlequín con espejo" de Picasso o de "100 años de soledad" de García Márquez. Hacer llegar la ciencia a nuestros alumnos para que, este imprescindible interés, vaya calando en las nuevas generaciones.

Esta labor de divulgación debe convivir necesariamente con el trabajo de adquisición de conocimientos de nuestros alumnos. Los discentes deben conocer las leyes básicas que gobiernan el Universo, la materia..., y no siempre habrá colores.

5 Valga como ejemplo cualquier publicación de Isaac Asimov, Arthur C. Clarke u otros muchos
6 Por ejemplo, Investigación y Ciencia.
7 Se puede oir en R.N.E. "A hombros de gigantes", o en Onda Cero, "Partiendo de Cero"
8 Eduardo Punset y su programa "Redes"

Una vez reconocida la importancia que la divulgación de las ciencias, entre ellas la química, tiene en el desarrollo de una sociedad, he de subrayar ahora la vital importancia de la formación científica de los adolescentes. Las tendencias actuales de la pedagogía, en las que poco a poco el equilibrio de esfuerzos se ha ido alejando de los estudiantes, se ha regocijado en atrayentes titulares en los que se trasgredía el significado de palabras como diversión o facilidad: "La ciencia es divertida", "Aprenda sin esfuerzo".



Podrá parecer, quizás, que el autor de este artículo no crea que la ciencia sea divertida. Nada más lejos de la realidad. Cuando nos sumergimos en el apasionante mundo de la ciencia, cuando somos capaces de responder a las preguntas que nos hacemos a diario tras haber seguido el camino que muchos hombres y mujeres han andado por nosotros y cuando somos capaces de superar el momento de asombro inicial al ver ese milagroso cambio de color del agua pura para, con ayuda de un lápiz y un papel, comprender lo que ha ocurrido, entonces un enorme cuadro en blanco y negro, pero con una riquísima gama de grises, desde el blanco puro hasta el negro abisal se nos muestra impúdico. Entonces empieza la diversión.

Conocer es apreciar. No podemos cometer la tropelía de hurtar a nuestros alumnos la oportunidad de conocer y así apreciar todo el saber científico. No podemos ser nosotros, los profesores de ciencias, los que marquemos los límites a la adquisición de conocimientos de nuestros alumnos. Ante una ambiciosa oferta, cada uno, según su interés y según su capacidad, determinará hasta dónde quiere o puede llegar.

Tras la defensa de la tarea de divulgación de la ciencia, me encuentro libre para distinguirla de la labor de enseñanza en el aula de ciencias. Nuestros alumnos deben distinguir nuestras clases de un documental televisivo, y deben poder hacerlo porque los docentes sabemos la diferencia y debemos hacerla patente. Una de las obligaciones del estudiante es la de adquirir conocimientos, al menos eso seguimos pensando algunos. Y eso no es posible si los alumnos se acercan a las clases como meros espectadores y si volcamos todos nuestros esfuerzos únicamente en mostrar los colores de la química, en mostrar sólo los aspectos espectaculares y más atractivos de la química y otras ciencias. Tarde o temprano, el estudiante tendrá que acercarse al blanco y negro.

Día tras día los profesores nos encontramos en clase con el alumno espectador. El alumno que permanece sentado en su silla y que de vez en cuando mira, oye... El alumno que no distingue entre una charla divulgativa o un documental y la tarea de atesorar conocimientos y así poder usarlos para explicar la realidad.

La ciencia al alcance de todos es hoy en día una realidad irrefutable. La ciencia a todo color, con experimentos de física y de química a pequeñas y grandes escalas, de la mano de profesionales de la comunicación[9], se hace un hueco en nuestras parcelas de interés.

¿Vamos a ser capaces de trasmitir a nuestros alumnos nuestro interés por aprender ciencia? ¿Podremos conseguir que nuestros educandos aprecien la monocromía de las raíces del saber científico?

9 Programas como "El hormiguero" en Cuatro.

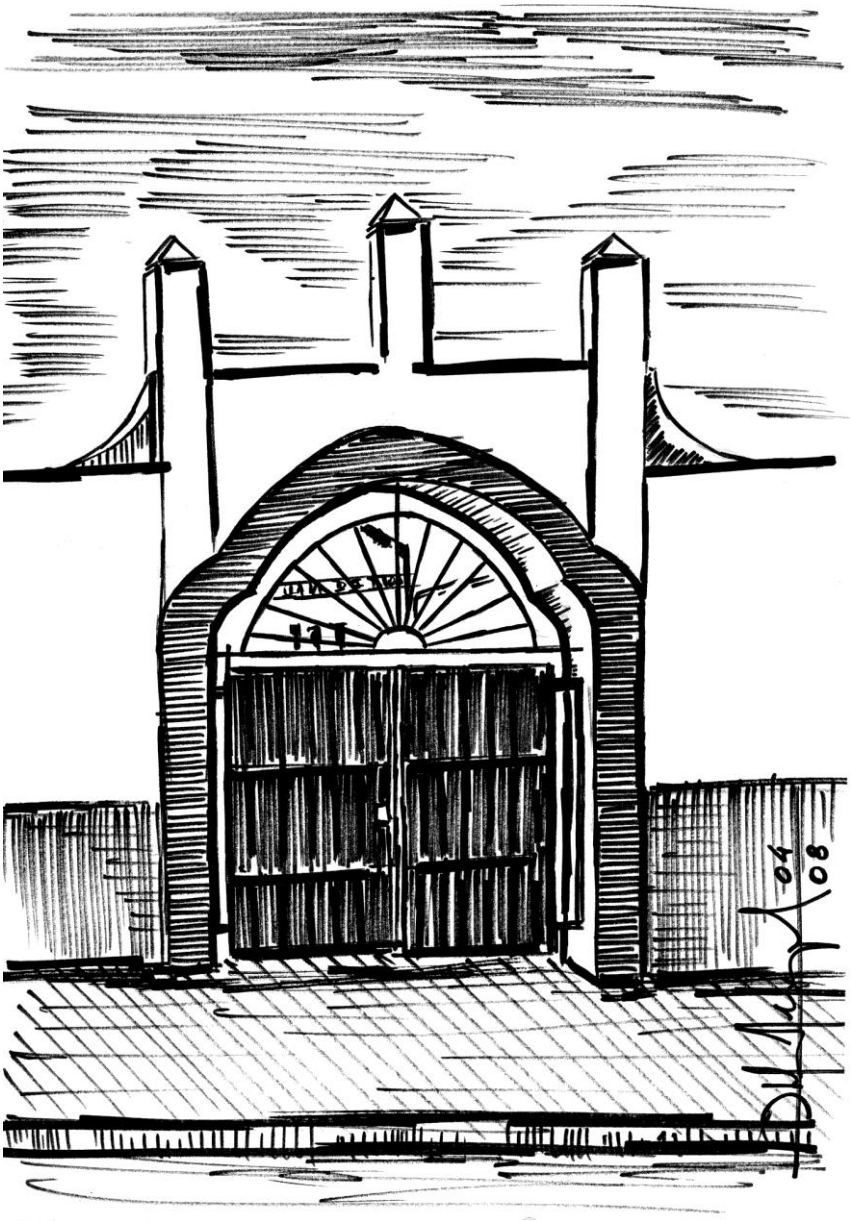
Yo soy optimista y respondo afirmativamente a ambas preguntas. Y mi entusiasmo se enraíza en el reconocimiento de los dos únicos elementos que son importantes; por un lado la certeza del cimiento vocacional sobre el que se levantan las acciones que los docentes emprendemos con nuestros alumnos y por otro la esperanza de que sobreviva entre los jóvenes que entran en nuestras aulas un brote de inquietud por aprender y que esto abone, para que fructifique, ese campo que ya demasiado tiempo lleva en barbecho. Así algunos de ellos podrán ser, algún día, los grandes comunicadores científicos que necesita nuestra sociedad.

N.A. Durante el artículo he optado por usar el género masculino para sustantivos y artículos y epítetos. El objeto de tal decisión reside en un intento por facilitar al interesado leedor y la interesada leedora una lección más fluida.

Textos que he leído y usado.

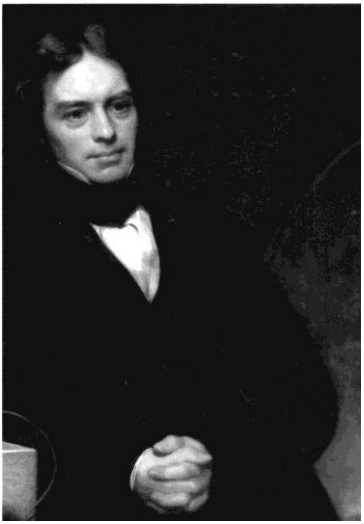
- Artículos científicos de The New York Times. McGraw-Hill
- La ciencia de los alumnos. José Hierrezuelo Moreno. Ed. Elzevir
- ¿Eso es química?. AA.VV. Ed. Alhambra, S.A.
- Experimentos sencillos de química. Louis V. Loeschnig. Trad. de Irene Amador .Ed. Paidós Ibérica, S.A.
- Educación y cultura científica. Junta de Andalucía

*Pedro Callealta Martín Licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Cádiz. En 1988 fue Alumno Colaborador en el Departamento de Química Analítica, en 1989 obtuvo una beca de prácticas para la empresa "Saginaw Steering Overseas Corporation S.E".
Desde 1989 se ha dedicado en exclusiva a la educación donde ha prestado servicios como Vicedirector, Jefe de Estudios y Secretario en diversos centros de Andalucía y la Comunidad Canaria. Actualmente es profesor de Física y Química en el I.E.S. San Juan de Dios en Medina Sidonia, en el que también coordina el proyecto de "Tecnologías de la Información y Comunicación".
Para ver las fotos con mayor calidad visitad: http://picasaweb.google.es/pedrocallealta/ElBarrio2008



Domótica. El electricista del siglo XXI

Antonio Cerezo Ponferrada *



A mediados del año 1880 el Ministro de hacienda británico Gladstone le preguntó a Michael Faraday sobre la utilidad práctica de la energía eléctrica, éste le contesto: "Sir, algún día cobrará impuestos por ellos".

Desde entonces el campo de la electricidad ha ido evolucionando de una forma imparable, siendo una parte esencial en la vida cotidiana de la sociedad actual del siglo XXI.

Por lo tanto la electricidad, como las demás profesiones con ella relacionadas, deben actualizarse en función de las nuevas demandas del mercado; el electricista debe cambiar su ejecución en el ámbito del trabajo, así como su filosofía de actuación y el estereotipo al que está sujeto.

El avance de las nuevas tecnologías ha cambiado nuestras vidas, no ha de ser menos en la profesión del electricista, que tendrá un gran campo de desarrollo en las denominadas viviendas o edificios inteligentes, conocido por Domótica.

Podemos decir que la domótica es un sistema capaz de controlar o gobernar automáticamente todos los elementos que componen una vivienda o edificio. Ventanas, riego de jardines, iluminación, simulación de presencia, seguridad, robo e intrusismo, control de fugas de agua o gas, etc. Dicho sistema está basado en una unidad de control, módulos de salidas, módulos de entrada y fuente de alimentación.

La Domótica desde sus inicios en la década de los 80 hasta nuestros días, ha evolucionado a gran velocidad en su estructura, funcionamiento y utilización. Debido a que la sociedad es cada día más exigente, un sistema domótico debe englobar confort, seguridad, comunicación y control energético.

Algunas de las mejoras y de los beneficios que la domótica puede aportar a nuestra vivienda o edificio son:

- Aumento del nivel de confort y del bienestar en la vivienda o edificio.
- Una seguridad personal y material, mucho mayor que la seguridad tradicional.
- La teleasistencia para personas con disminución física.
- Manejo mediante control remoto de nuestra vivienda o edificio, por teléfono, por radio frecuencia u otros medios de los que disponga la instalación domótica.
- Una mayor potencia de la red de comunicaciones, ya que se añaden servicios telemáticos y accesos a los diferentes servicios que proporciona internet.

Las empresas productoras del sector eléctrico han descubierto en este creciente interés por el sistema domótico, un campo de negocio cada vez más rentable, realizando producción de elementos domóticos en serie para abaratar costes y avanzando en su investigación. Por otra parte los enseñantes se esfuerzan en preparar técnicos cualificados, que hasta ahora eran inexistentes, por lo tanto también se abre un nuevo campo para el profesional de la electricidad.

Con el actual concepto de instalación domótica, ha nacido un nuevo tipo de electricista. A partir de ahora, el profesional de la electricidad no acudirá a realizar las reparaciones con su típica caja de herramientas y la escalera, le bastará un pequeño destornillador y un ordenador portátil.

*Antonio Cerezo Ponferrada es profesor en el ciclo formativo de electricidad del I.E.S. San Juan de Dios,

Nosotros y la filosofía

El tiempo de las cosas: las cosas del tiempo

Antonio Mateos Cabrera*

Dicen los que conocen la vida y milagros del genio Albert Einstein que desde muy temprana edad, tenía serios problemas para asimilar conceptos como el del Espacio y el Tiempo.

¡Vaya tela con Albertito! Se imaginan a cualquiera de nuestros hijos dejando a un lado la play, el móvil, el mp3, mirándonos fijamente y balbuceando con rostro espantado: "Papá, ¿qué es el Tiempo?"; o peor: "Papá. No entiendo el Tiempo".

En un primer momento (maniobra lógica), pensaríamos en todo lo referente al panorama meteorológico: Sol; lluvia; cirros, cúmulos....Sin embargo, si viéramos que el dulce rostro de mi eternidad genética permaneciese escrutándonos y dijera eso de: "No papá. El otro. El del reloj".

En la segunda maniobra nos amarraríamos a aquello de:

- Pues mira. El palito largo se llama minutero y el corto..
- ¡Que no! ¡Que có-mo-fun-cio-na-el tiem-po!

Lo único que me viene a la cabeza es eso de la peli esa, cuando el niño dice aquello de:

"A veces veo...."

La verdad es que "fuera aparte" de la precocidad en la preocupación de Einstein, a poco que uno disponga de "un poco de tiempo", se encontraría con un juego entretenido (algo en qué pensar) y un tema que da bastante de sí. Fue el mismo físico el que atribuyó a su lento desarrollo en su aprendizaje infantil (creían incluso que tenía algún retraso) el planteamiento de esas cuestiones. Es decir, dispuso de "un poco de tiempo" más que otros niños.

Uno muchas veces no sabe si lo que da más juego o lo que entretiene más es el tema o el lenguaje empleado en el tema.

"Las Cosas tienen su tiempo". ¿Quién lo duda? Sabemos que en asumir esta verdad radica parte de nuestro sosiego y comprensión de lo que pasa y nos pasa. Pero, ¿realmente lo hacemos? , ¿realmente lo aceptamos?, no

nos fastidia en demasiadas ocasiones?, ¿no será realmente que queremos (¿podemos?) controlar el tiempo de las Cosas?

Adorábamos a Carl Lewis no porque fuera rápido, sino porque durante 100 metros podíamos cuestionar/dudar/mandar sobre el tiempo para hacer algo. Da igual 100 que 400.

¿Qué puñetas es una miserable distancia para decirnos el tiempo que debemos emplear en recorrerla? Él parecía ser el dueño de la situación.

Queremos un ordenador con un procesador ultramegasuperrápido. Podemos así realizar tareas en menos tiempo y disponer de él para otras cosas. ¡Qué ilusos!: "disponer de él" ¡Ya quisiéramos! Sin embargo la mera aseveración de la sentencia (disponer de él) nos llena de felicidad, pero, ¿también manejamos el tiempo para realizar esas otras cosas que nos ilusionan, o nos topamos con la cruda realidad?... Me explico:

Acabé de escribir un artículo para la nueva edición de "El Barrio" con mi Intel Pentiun doble Cuore marca RunRun de pitimil Gigas de velocidad. El tiempo de ejecución de la tarea fue magnífico gracias a mi inversión en velocidad electrónica a 12 meses con un 5% de interés. Gracias a ello pude eludir el tercer aviso del editor y acudir a una cata de bebidas y tapas en buena compaña, en un lugar cuyo nombre no puedo recordar.

Visto y no visto. De pronto estaba recogiendo a mis retoños de casa de los abuelos y preparando merienda para tres. Durante la rutinaria maniobra de disolución del polvo de cacao, caí en que tenía el ceño fruncido. No me había parecido nada idóneo ni justo el tiempo de ocio. Finalmente "el ocio" dispuso de mi (¿?) tiempo. La relación entre pasármelo bien y el tiempo transcurrido no me pareció directamente proporcional.

Pensé en el hecho de que esto ocurre incluso en casos donde la alegría o jolgorio no es un ingrediente del momento. Recordé esos gloriosos exámenes donde el tiempo, que a priori parecía suficiente, se escurría sin previo aviso en alguna de las preguntas. "Faltan 5 minutos. Vayan terminando".

Aún me encontraba girando la cuchara en el cacao, pero recordé claramente la expresión que siempre farfullaba entre sollozos:

Yo: "*Merde*" (versión francesa por aquello de los niños presentes).

Asoma su rostro Alberto E. de debajo de la encimera.

Alberto: Ya te dije que el tiempo es relativo – sacándome la lengua por debajo de su bigote-

Yo: No hablo de Física, ¡listillo! Hablo de algo más... (mirando el neón en espera de ayuda) ¡mental! (¡ me salió!). No hablo sólo de relojes que aceleran o frenan su movimiento. Hablo de la sensación...

Alberto: A ti lo que te fastidia es que ahorres tiempo para realizar tareas repetitivas o aburridas y que ese ahorro no puedas invertirlo cuando haces cosas que lo requieren. A ver si te enteras de que no puedes quitar de aquí para poner allí. Las cosas tienen su tiempo.

Yo: ¡Listillo de "*Merde"! (todavía* hay niños).

Sigo pensando en la respuesta de Alberto y me pregunto si de ser cierto y general ese fastidio en no poder controlar el tiempo de las cosas, ¿habremos sido capaces, aún molestos, de asumirlo?, ¿o tal vez miramos hacia otro lado y urdimos una verdad más conveniente a nuestro deseo?.

¿Acaso no es nuestra propia vida un momento en el que necesitamos invertir el tiempo que hayamos podido ahorrar? Pero... ¿de dónde?

¿Hemos asumido con resignación el hecho de que aun siendo en estos momentos la cúspide del desarrollo evolutivo nuestra propia vida tiene su tiempo?

¿No habremos intentado sustraernos a nuestra propia naturaleza, traicionarla o "vencerla" creyendo ver algo divino en ella?

Está claro que resulta conveniente a una gran mayoría de nosotros sustraerse a la evidencia pero, ¿es ético?

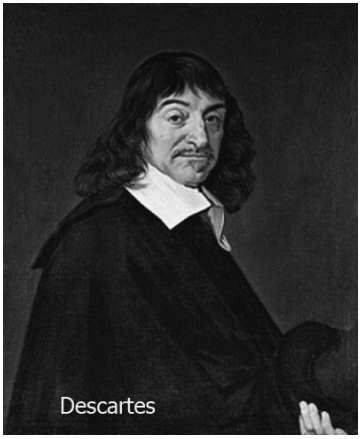
Al fin de todo no será que nos seguimos preguntando ¿Qué puñetas es una "existencia" para decirnos el tiempo que debemos emplear en "recorrerla"?

Definitivamente, ¿creemos que realmente hemos llegado a controlar el tiempo? ¿De verdad?

*Antonio Mateos Cabrera es profesor de Matemática y Jefe de Estudios del I.E.S. San Juan de Dios.

Cuatro filósofos

Araceli García Jiménez*


Descartes

El análisis que Descartes y Ortega realizan sobre el problema del conocimiento les lleva a reflexionar sobre la relación entre el sujeto y el objeto, pero ambos llegan a conclusiones muy diferentes. La llegada de Descartes supone un cambio en el papel que venía asignando la filosofía al sujeto en los procesos de conocimiento. Tradicionalmente la filosofía venía siendo realista en el sentido de que se afirmaba la existencia de un mundo exterior, que se convertía en la realidad fundamental en la que el sujeto aparecía como un elemento más. El conocimiento verdadero debía reflejar fielmente esa realidad y por ello lo conocido en su configuración dependía básicamente del objeto, siendo la influencia del sujeto prácticamente nula. Este debería limitarse a ser un medio transparente en el que la realidad penetraba tal cual es. Para Descartes en cambio la primera certeza que se obtiene es la existencia del sujeto que piensa. "Pienso, luego existo". La primera verdad sólo garantiza mi existencia como pensante, la *res cogitans* o substancia pensante, el alma; no garantiza la existencia del mundo en el que Descartes incluye nuestro propio cuerpo. Este hecho lleva a Descartes a plantear la independencia de ambos, la *res cogitans*, el alma, y la res extensa, el cuerpo, son sustancias distintas e independientes ya que ninguna de ellas necesita de la otra para existir.

Ortega y Gasset

En un primer momento sólo tendríamos certeza de la existencia del yo y de las ideas que piensa el yo. Esto implica una nueva concepción de la idea. La idea ya no refleja lo real sino que es una representación mental de lo real. Queda abierta la puerta al idealismo. Algunos autores como Hume dudarán de la existencia de una realidad extramental; otros, como Kant, afirmarán que lo

conocido depende más del sujeto que del objeto y diferenciará entre fenómeno y noúmeno. La realidad conocida, la fenoménica, está afectada por las categorías y es racional pero queda abierta la posibilidad de que el noúmeno, lo desconocido, no lo sea. Queda abierta la puerta para los vitalismos que, como en el caso de Nietzsche, declaran la irracionalidad de lo real.

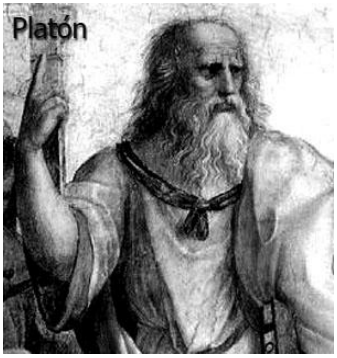
Volviendo a Descartes, su planteamiento convierte al sujeto, por lo tanto, en una cosa, una substancia: la *res cogitans*, con sus atributos propios, la inteligencia, la voluntad, distinta y diferente del mundo, la res extensa que, a su vez, tiene sus propiedades, la extensión y el movimiento. El sujeto cartesiano existe, por lo tanto, con independencia del mundo. Para Ortega, en cambio, este planteamiento es erróneo, no puede existir un sujeto fuera del mundo. El sujeto real existe en el mundo. Y tampoco existe un mundo sin sujeto. El mundo es siempre el mundo visto por alguien. Un mundo visto por nadie es un absurdo, en el mejor de los casos, una abstracción, un producto mental, una idealización, pero no algo real. Por ello no tiene sentido hablar del mundo y del yo como substancias independientes. No existen por separado. Es más, la realidad es precisamente la relación entre ambos. Ortega lo expresa con su frase "Yo soy yo y mis circunstancias". La realidad es, por tanto, la vida en el sentido histórico biográfico. La vida de alguien, el sujeto en el mundo.

El sujeto de Descartes se sitúa en cambio fuera del mundo; es una substancia pensante, una razón sustentada en las ideas innatas, es decir en categorías universales. Descartes defiende así una racionalidad ultravital y ahistórica. Una razón que realiza dos operaciones básicas, la intuición y la deducción y que si se ajusta a las cuatro reglas de su método no cometerá errores. Las verdades alcanzadas serán rigurosas y absolutamente ciertas. Verdades universales, objetivas, válidas en todas las épocas y en todas las culturas; asequibles a todas las mentes con capacidad para intuirlas o deducirlas. Ajenas a las circunstancias, indiferentes a la historia, estas verdades se vuelven dogmáticas.

El planteamiento de Ortega es totalmente diferente. No existe un mundo y un sujeto independientes. Lo que existe es la vida, el sujeto en el mundo. Y cada vida muestra un mundo distinto, una perspectiva diferente, pero no por ello errónea. La realidad es la perspectiva. No hay nada fuera de ellas. Cada individuo, cada época, cada cultura, con sus categorías propias, se convierten en un instrumento indispensable para la construcción de la verdad. La verdad se vuelve histórica y vital, y se convierte en una tarea. Tarea necesariamente inconclusa, ya que el número de posibles perspectivas es infinito. Sólo Dios alcanzaría esa verdad omnímoda si, como dice el catecismo, se encuentra en todas partes. Sólo un ser así reuniría e integraría las diferentes perspectivas que constituyen y agotan la realidad. Dogmatismo y perspectivismo, independencia de sujeto y objeto, y coexistencia de

ambos; estos son básicamente los planteamiento de Descartes y Ortega en este tema.

Centrémonos ahora en las filosofías platónica y nietzscheana y veamos que los presupuestos en los que se apoyan ambas difieren notablemente.



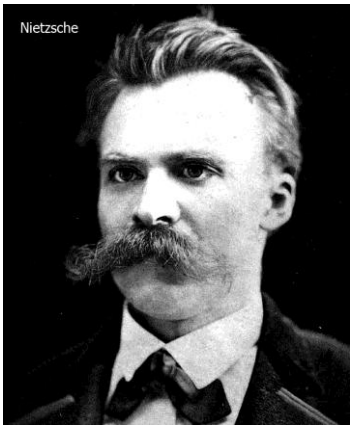
Platón parte de la creencia en la racionalidad de lo real. El universo es un cosmos regido por leyes y ese orden es aprehensible por la mente humana. La razón se convierte así en el principal instrumento para enfrentarnos a lo real. A esta primera creencia hay que añadir su concepción dogmática de la verdad, heredada de Sócrates, la verdad es una e inmutable. Estas dos creencias son tan fuertes que Platón no duda en calificar el testimonio de los sentidos como pura ilusión cuando estos nos muestran un panorama distinto del descrito anteriormente. En efecto, los sentidos nos muestran la multiplicidad y el devenir, a la par que un mundo caótico. Por ello Platón se refugia en las categorías de la razón y sitúa la auténtica y verdadera realidad en el mundo de las ideas. Un mundo jerárquico, racional, estable, y con una sola idea para cada clase de realidad. Es ahí donde el alma humana debe buscar la verdad. Un alma humana que tampoco pertenece a este mundo, sino que ya anteriormente había existido en el mundo de las Ideas.

De esta forma, Platón duplica la realidad y el conocimiento, e incluso establece una estructura dual del ser humano. Por una parte están los dos mundos, el de las ideas, el auténtico, y el sensible, el aparente, una mala copia del primero. Por otra, las dos vías del conocimiento; la de la razón, vía de la verdad, que nos eleva al mundo de las ideas; y la de los sentidos, la vía del error, que nos mantiene en la apariencia engañosa. Y finalmente, las dos partes del hombre, el alma -hombre eterno- y el cuerpo, un mero accidente temporal.

En resumen, no es en este mundo donde podremos contemplar la verdad. Las esencias universales que nos muestran el auténtico ser de las cosas se encuentran en el mundo de las ideas, un mundo que puede ser contemplado por nuestra alma racional, diseñada especialmente para la contemplación de dichas esencias.

Los presupuestos de Nietzsche son opuestos a los de Platón. Para empezar, la realidad para Nietzsche, no es racional. La realidad es la vida, una fuerza que no necesita de ninguna justificación externa y que no tiene ninguna finalidad extraña a sí misma. Pura voluntad de poder.

Para explicar la estructura de la vida, Nietzsche recurre a las figuras de Apolo y Dionisos. Dionisos es el dios del vino, de la exuberancia y el desenfreno. Representa la fuerza de la vida, los instintos, los deseos que extienden y expanden la vida haciéndola más fuerte. Apolo representa la armonía, la proporción, la bella apariencia, la conformación racional de la fuerza. Es el dios de las formas que la vida crea y destruye. Sin Apolo, la vida sería como un huracán sin control que destruiría todo a su paso. Sin Dionisos, la vida se apagaría. Por ello son necesarios ambos componentes. Los pueblos bárbaros habrían olvidado a Apolo y, por ello, son incapaces de construir nada armonioso. Occidente, en cambio, olvidó a Dionisos, imponiendo y perpetuando las formas sobre el fondo, momificando el ser y matando la vida. De ahí su odio a la vida y, por tanto, su decadencia.



La concepción del ser de Nietzsche es, por ello, muy diferente a la de Platón. Frente al ser estático recogido en las categorías de la razón, Nietzsche nos muestra el juego de la vida, en el que la fuerza vital va creando los seres; seres que son, en realidad, procesos, momentos únicos y diferentes más que individuos diversos. Seres temporales, caducos e incluso efímeros que al mismo tiempo que se van creando se van destruyendo.

Por ello Nietzsche reivindica la figura de Heráclito, y su concepción del ser como devenir. No obstante, Nietzsche también criticará a Heráclito cuando este, al igual que el resto de los griegos, denosta a los sentidos. Para Nietzsche los sentidos nos muestran la realidad tal como es, múltiple, diversa y en continuo devenir. Son las categorías de la razón fijadas en el lenguaje las que una y otra vez nos hacen caer en el error de la permanencia, la unidad y la coseidad. En este mundo nietzscheano en devenir continuo, no tiene sentido el concepto tradicional de verdad. Ya no tiene sentido hablar de la verdad o falsedad de un juicio. Al ser la vida el valor básico y fundamental, lo que interesa es si el juicio favorece o no a la vida, si la conserva, si la hace más grande. La lógica humana, la razón, y sus categorías, sirven para igualar, estabilizar y tener una visión del conjunto; pero el ser determinado por ellas es solamente apariencia, una apariencia útil para afirmarse y establecerse dentro del cambio constante, pero apariencia a fin de cuentas. Por ello Nietzsche opta por la metáfora y el arte como instrumento y camino más adecuados para aproximarnos a la realidad. Una realidad que se nos muestra bajo múltiples aspectos y que nos ofrece infinitas perspectivas.

*Araceli García Jiménez es profesora de Filosofía en el I.E.S. San Juan de Dios.

Nosotros y la educación

Trabajando las competencias básicas: Los debates en el aula en el nivel de 3º E.S.O.

Ximena Prieto Álvarez *

Hace bastante tiempo que imparto Ciencias Sociales en 3º de ESO, y he llegado a la conclusión de que es un curso clave para profundizar en estrategias de aprendizaje que nos llevan a desarrollar contenidos referidos a procedimientos, actitudes y competencias básicas, un "palabro" nuevo en las programaciones que a todos los educadores nos trae un poco o un mucho de cabeza.

No voy a entrar en la explicación detallada de lo que son estas competencias básicas, pero espero que a lo largo de este artículo queden, al menos, ligeramente aclaradas.

El 3º curso de la ESO es para mí el más interesante desde el punto de vista de las posibilidades de aprendizaje de los alumnos y alumnas, porque, por un lado se encuentran en una fase del pensamiento formal avanzada, pero a la vez no han adquirido todavía esa rigidez e incluso rechazo a la hora de hacer cosas nuevas, que se produce en 4º ESO, curso en el que les cuesta mucho cambiar de estilo y de aprendizaje. Los alumnos de 3º son más espontáneos y más flexibles, en general, tienen menos reservas y mayor capacidad para aceptar retos.

Este curso académico empezamos a poner en práctica en 1º y 3º de ESO el desarrollo de las competencias básicas, entonces se me ocurrió que los debates en el aula eran una posibilidad interesante para trabajar las siguientes competencias básicas:

-**Competencia en comunicación lingüística, es decir, utilizar el lenguaje como instrumento de comunicación oral y escrita.**

En este caso oral, porque se trataba de debatir sobre la energía nuclear, dividiendo a la clase en tres grupos: los que estaban a favor, los en contra y los espectadores, que al final tenían que evaluar a sus compañeros y compañeras. Aquí mi actuación como profesora era la de moderar el debate.

-**Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico y natural,** es decir la capacidad para explicar la naturaleza, plantear preguntas, predecir consecuencias y extraer conclusiones para mejorar y conservar el patrimonio natural.

Para debatir, primero tuvieron que informarse más profundamente de lo que lo habían hecho a través de la unidad didáctica que estábamos estudiando referente a las fuentes de energía, y después valorar todos los datos y formarse su propia idea sobre el tema.

-**Competencia digital y tratamiento de la información, habilidad para buscar, almacenar y procesar la información y transformarla en conocimiento**.

Los dos grupos buscaron información sobre la energía nuclear en Internet, sin necesidad de que yo tuviera que indicarles que páginas web tenían que consultar, es decir, que ellos mismos seleccionaron la información de principio a fin.

-**Competencia para aprender de forma autónoma a lo largo de la vida, para iniciar el propio aprendizaje, organizando la información y buscando recursos.**

En el proceso de búsqueda de la información sobre la energía nuclear me demostraron que eran capaces de hacerlo, y además una vez seleccionada esta información también fueron capaces de organizarla y de preparar las intervenciones de cada uno en el debate.

El proceso de selección de los alumnos y alumnas que formaban los grupos de debate se hizo simplemente pidiendo voluntarios para debatir, en este caso decidí previamente que fueran doce, y una vez que tenía a esos doce, los dividí en dos grupos de seis mezclando chicos y chicas. El resto de la clase, como he dicho anteriormente participaron como espectadores y evaluadores.

Les di una semana para prepararlo y una hora para debatir.

Tengo que decir que mis expectativas, que eran buenas, quedaron totalmente rebasadas, el debate, para el nivel de 3º ESO, salió francamente bien, en los argumentos, en la exposición, y en el respeto entre los contendientes. Como moderadora, no me dieron mucho trabajo, es verdad que en algún momento hubo cierto "acaloramiento" por parte de algunos participantes, lo que le dio un toque interesante, ya que en general prevalecieron las buenas formas. Comprobé que hay que continuar reforzando la expresión oral y la lectura, hay mucha diferencia entre unos alumnos y otros en el manejo del vocabulario y la precisión a la hora de expresar las ideas.

Pero no sólo yo misma quedé satisfecha, los alumnos y alumnas también, tanto los participantes como los espectadores, y me han pedido hacer otros debates, ahora, con estos últimos.

No quiero de ninguna manera que esta experiencia pueda parecer triunfalista. Está claro que el desarrollo de unas competencias básicas es un proceso a largo plazo y que hay una gradación y una adecuación en cada alumno y alumna y en cada curso, por lo tanto de un todo posible hemos conseguido una parte, en unos más y en otros menos, ese porcentaje irá creciendo individualmente a lo largo de la Secundaria Obligatoria, de sus estudios posteriores, y a lo largo de la vida de cada uno de los alumnos y alumnas.

Posteriormente y para conocer su punto de vista, he entrevistado a dos alumnos: Daniel Rodríguez y Pérez de Arenaza y Raúl Herrera Barrios y dos alumnas: Mª Gracia Pérez García y Mª Belén Domínguez Ruiz, participantes los cuatro en el debate. Y esto es lo que me dijeron:

Está bien hacer debates en clase, les ha gustado la experiencia, dicen que se aprenden cosas y que es una forma divertida de aprender. También me han comentado que han trabajado bien con su grupo, que estaban

compenetrados y todos habían aportado información (esto más en un grupo que en el otro).

En cuanto a los fallos, han sido bastante autocríticos y unos han reconocido que podrían haberse preparado mejor, otros han visto que en algunos momentos del debate no se han respetado los turnos y se han alterado en exceso y abundando en lo mismo han visto una cierta rivalidad quizá exagerada.

Como propuestas de mejora piensan que hay que debatir más tranquilamente, prepararse mejor, tener más material, intentar que los compañeros sean más objetivos a la hora de evaluar, que valoren más los argumentos y no si están de acuerdo con ellos, así que, han propuesto que los espectadores tengan un resumen de los argumentos básicos de cada grupo, mientras se desarrolla el debate.

Concluyendo, creo que nuestro trabajo en el aula no está hecho de grandes proyectos, ni de experiencias grandiosas, sino de pequeñas cosas diarias, pequeños logros que nos producen una gran satisfacción a los que seguimos enamorados de nuestra profesión y que nos permiten avanzar. Si nos planteamos una tarea, trabajamos para sacarla adelante y nuestros alumnos y alumnas consideran que ha sido interesante ¿Qué más podemos pedir?

Bien, pues ¡hasta el próximo debate!

*Ximena Prieto Álvarez es Licenciada en Geografía e Historia, especialidad de Geografía, por la Universidad de Granada y profesora del I.E.S. San Juan de Dios.

Nihil novum sub sole (1)

Carmen Gallegos de la Calle *

Tendemos a pensar que lo que nos pasa a nosotros no le ha ocurrido antes a nadie, o, al menos, no de la misma manera.

Sin embargo, todo lo que nos ha sucedido le ha pasado antes a alguien que, además, lo ha contado, así que TODO ESTÁ EN LOS LIBROS.

Los temas que preocupan al hombre (amor, odio, pasión, paso del tiempo, celos, miedo, muerte...) no han cambiado, lo que varía es la forma de contarlos.

A veces incluso nos sorprendemos al comprobar que lo que nos parece haber cambiado muchísimo, en realidad no lo ha hecho tanto.

Hace poco tiempo, tuve un ejemplo de todo esto : estando en un curso para profesores en El Escorial , me encontré con un documento de San Agustín que podría haber sido redactado en nuestros días .

Se trataba de de una serie de consejos que el santo daba a los jóvenes del siglo IV y que me resultaron sorpresivos por su actualidad a pesar de tener la friolera de ¡DIECISIETE SIGLOS!

Si creen que exagero, juzguen ustedes mismos:

Consejos de Agustín de Hipona a la Juventud del siglo IV

- ***Si te dedicas al estudio, debes mantenerte limpio de cuerpo y de espíritu; alimentarte de comida sana, vestirte con sencillez y no consumir superfluamente.***
- ***A la sobriedad en las costumbres, le debe corresponder la moderación en las actitudes, la tolerancia en el trato, la honradez en el comportamiento y la exigencia para contigo mismo.***
- ***Ten siempre presente que la obsesión por el dinero es veneno que mata toda esperanza.***
- ***No actúes con debilidad, ni tampoco con audacia.***
- ***Aleja de ti toda ira, o trata de controlarla, cuando corrijas las faltas de los demás.***
- ***Sé el centinela de ti mismo: vigila tus sentimientos y tus deseos para que no te traicionen.***
- ***Reconoce tus defectos y procura corregirlos.***
- ***No seas excesivo en el castigo, ni tacaño en el perdón.***
- ***Sé tolerante con los que tienden a mejorar, y precavido con los que tienden a empeorar.***
- ***Ten como a miembros de la familia a los que están bajo tu potestad.***
- ***Sirve a todos de tal modo que te avergüence dominar, y domina de modo que te agrade servir.***
- ***No insistas ni molestes a los que no quieran corregirse.***
- ***Evita cuidadosamente las enemistades, sopórtalas alegremente, termínalas inmediatamente.***
- ***En el trato y en la conversación con los demás, sigue siempre el viejo proverbio: «No hagas a nadie lo que no quieras que te hagan a ti.»***
- ***No busques puestos de mando si no estás dispuesto a servir.***
- ***Procura progresar siempre, no importa la edad y las circunstancias en las que te encuentres.***
- ***Durante toda tu vida, en todo tiempo y lugar, ten amigos de verdad, o búscalos.***
- ***Da honor a quien se lo merece, aunque él no lo desee.***
- ***Aléjate de los soberbios; esfuérzate tú por no serlo.***
- ***Vive con dignidad y en armonía con todo y con todos.***
- ***Busca a Dios; que su conocimiento llene tu existencia, y su amor colme tu corazón.***
- ***Desea la tranquilidad y el orden para desarrollar tu estudio y el de tus compañeros.***
- ***Pide para ti y para todos una mente sana, un espíritu sosegado y una vida llena de paz.***

(Adaptación de «De Ordine», II, 8, 25)

Estudios Superiores del Escorial

Cualquier pedagogo, filósofo u orientador de nuestros institutos podría haber escrito un documento parecido , de lo que podemos inferir que lo

fundamental en las cuestiones pedagógicas -como en la vida misma - es la aplicación del sentido común , cosa harto difícil según podemos ver en las últimas "mejoras educativas ".

Si nos fijamos en la primera recomendación de San Agustín (alimentarte de comida sana) podríamos pensar que se trata de un anuncio publicitario del Ministerio de Sanidad.

Todo lo referente a la alimentación está a la orden del día (lo que nos llamaría la atención sería pensar qué tipo de alimento podrían tomar los jóvenes del siglo IV que no fuera sano y lo mismo nos ocurriría con la recomendación de no consumir superfluamente , ahora está clarísimo pero ¿qué se consideraría superfluo en aquella época?)

Estas dos consideraciones y la del tercer consejo (obsesión por el dinero) parecen estar escritas en nuestros días, y dirigirse a nosotros directamente.

Otro grupo de reflexiones parecen pertenecer a los modernos – y famosos - libros de autoayuda que proliferan en nuestras librerías (reconoce tus defectos y procura corregirlos, evita las enemistades, ten amigos de verdad...) Una verdadera joya, que haría las delicias de la tercera edad, sería: procura progresar siempre, no importa la edad y las circunstancias en las que te encuentres.

Con lo que se demuestra que estos consejos no sólo están vigentes para los jóvenes, sino para todos los miembros de la sociedad.

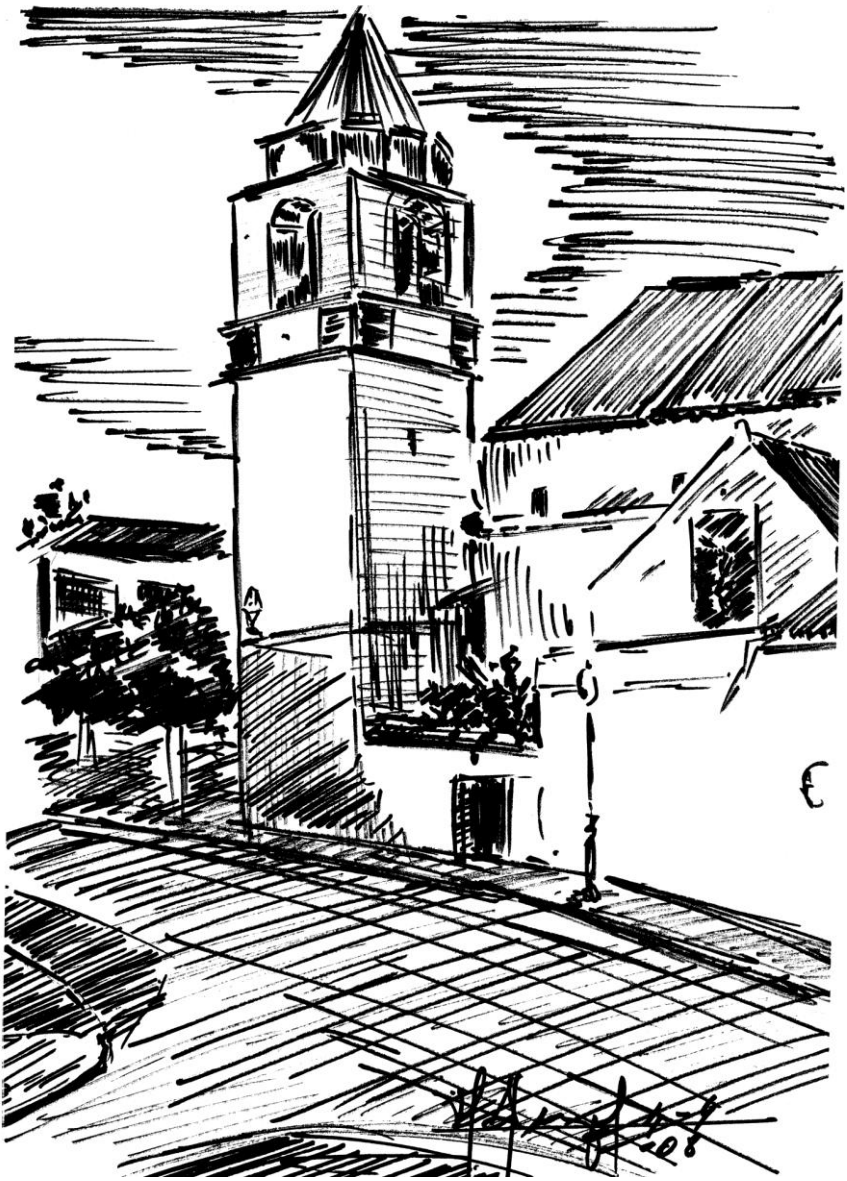
De algunos de ellos podrían aprender nuestros actuales directivos (trata de controlar la ira cuando corrijas las faltas de los demás, sé tolerante con los que tienden a mejorar...) y, sobre todo, este auténtico hallazgo: ten como a miembros de la familia a los que están bajo tu potestad

Si siguiéramos aunque sólo fuera la mitad de estos consejos nos iría, sin duda, muchísimo mejor porque ¿quién no suscribiría el último (pide para ti y para todos una mente sana, un espíritu sosegado y una vida llena de paz) sin la menor vacilación? Piénsenlo.

P.S. Mientras redactaba este artículo, la radio anunciaba una nueva publicación: "Cien pensamientos por un mundo mejor", y, casualidades de la vida, varios de estos pensamientos son de San Agustín.

(1) No hay nada nuevo bajo el sol (Eclesiastés)

*Carmen Gallegos de la Calle es profesora de Lengua y Literatura del I.E.S San Juan de Dios. Licenciada en Filología Hispánica por la Universidad de Cádiz. Ha publicado los siguientes artículos "La incomunicación" en "62 Modelos para armar" de Julio Cortázar y "La Mitología clásica" en "La isla de los jacintos cortados" de Gonzalo Torrente Ballester. Trabaja habitualmente como correctora de publicaciones literarias, también es la Coordinadora del Plan Lector y Biblioteca.



La crisis de la Universidad europea

Antonio Pérez-Rendón Collantes*

Un estudio de la Universidad Complutense revela que una media del 40% de los estudiantes falta normalmente a clase. Los docentes creen que se debe a la ausencia de interés. Además, como afirman las autoras de dicho estudio: "Los alumnos españoles no tienen conciencia del esfuerzo económico que hace el Estado para procurarles una buena formación. En realidad, el concepto "esfuerzo" les es bastante ajeno". (Campus –El Mundo; 20 febrero 2008)

La crisis de la Universidad (y en general de toda la enseñanza) es una evidencia que se ha convertido ya en lugar común. En estas páginas intentaré, dentro de las limitaciones que tiene un trabajo breve y no especializado como éste, hacer una descripción, lo más ajustada posible, de dicha crisis. Tomaré como punto de partida el estudio de un caso muy concreto: los problemas que presenta la enseñanza de las Ciencias en España (por ser el área más próxima a mí y que, por tanto, mejor conozco).

Hasta finales de los años 50 en España había solo tres Facultades de Ciencias (Madrid, Barcelona y Zaragoza) que tuvieran todas las secciones: Matemática, Física, Química, Biología y Geología. En las restantes solo había, normalmente, una sección de Química con un par de Cátedras auxiliares de Matemática y Física. El futuro profesional de un estudiante de Ciencias ha sido siempre la investigación, la enseñanza o un trabajo de tipo técnico en alguna empresa, pública o privada. De acuerdo con estas expectativas, la exigua dotación de Facultades de Ciencias en nuestras Universidades no estaba muy descaminada. Por esos años, la investigación se realizaba fuera de las Universidades, refugiada en unos pocos Institutos de Investigación del Consejo (del CSIC).Gracias a una colaboración, generalmente a nivel personal, entre Universidades y CSIC, se podía hacer un pequeño número de tesis y los dos o tres trabajos necesarios para presentarse a unas oposiciones universitarias. La enseñanza, tanto la universitaria como la secundaria, tampoco ofrecía muchas posibilidades de trabajo: pocas Universidades y un Instituto de segunda enseñanza solo en las capitales de provincia y ciudades importantes; en la provincia de Cádiz, por ejemplo, había solo tres: en la capital, en Jerez y en Algeciras. Y, por último, la posibilidad de un trabajo en empresa era casi nula, porque en nuestras Facultades la formación que se impartía (y, en cierto sentido, aun se imparte) es eminentemente teórica: la universidad trasmitía (y aun trasmite)" saberes". Para aprender a "hacer cosas" se fundaron, en el siglo XIX, las Escuelas de Ingeniería (que en los años 50, ni siquiera estaban adscritas al Ministerio de Educación: Navales dependía del Ministerio de Marina, Caminos de Obras Públicas, etc.).

A partir de los 70, esta situación cambió muy rápidamente: se sucedieron las aperturas de nuevos centros de segunda enseñanza, tanto Institutos de Bachillerato como Centros de Formación Profesional, y se necesitaron cientos de licenciados para cubrir las nuevas plantillas docentes. En vez de montar una política flexible de becas, que permitiera realmente estudiar fuera de casa sin arruinar a las familias, se multiplicaron también las Universidades (un estudio del Parlamento Europeo, destinado a comprobar si los programas Sócrates – Erasmus eran , o no, económicamente discriminatorios, demostró que España es el país de la UE con mayor proporción de universitarios estudiando la carrera en casa).Ahora bien, una Universidad, medianamente buena, es muy cara, y tampoco se puede improvisar, de la noche a la mañana, un profesorado de calidad. Como la necesidad perentoria era entonces llenar los nuevos centros de secundaria, el Ministerio se limitó a aprobar planes de estudios que cubrieran, más o menos, los programas de oposiciones y se mandó a los estudiantes a la Universidad más próxima a su casa .Por supuesto, las dotaciones de laboratorios y bibliotecas eran muy deficientes (aun ahora hay Facultades de Física que carecen de laboratorios de investigación, porque son muy caros). Hay que reconocer que este proceso tuvo también una dimensión claramente positiva: en pocos años se incrementó en España, casi exponencialmente, el número de estudiantes de segunda enseñanza (basta recordar que en Medina Sidonia, al comienzo de los 50, éramos escasamente una docena).

En el estudio antes mencionado del Parlamento Europeo, se estableció una clasificación de las familias europeas en tres bloques, de acuerdo con sus recursos económicos. Pues bien, España dio también el porcentaje más alto de estudiantes cuyas familias pertenecían al bloque económicamente más bajo. Es decir, en España tenemos unas grandes masas de estudiantes de bachillerato que piensan además hacer estudios universitarios con la ilusión (de ellos o de sus familias) de una segura promoción económica y social.

Esta "burbuja pedagógica" también reventó, como les ocurre a todas las burbujas; en nuestro caso el motivo fue el hundimiento de los índices de natalidad y la saturación de los Centros de Enseñanza secundaria con profesores muy jóvenes. La consecuencia inmediata y natural fue una fuerte reducción del número de estudiantes de Ciencias, situación que aun hoy continúa. Actualmente, dentro de las Facultades de Ciencias, hay Secciones que tienen más profesores que estudiantes.

Como este ejemplo se podrían poner otros muchos. Pero el verdadero problema no es que algunos programas o estudios no lleven, con naturalidad, a unas claras posibilidades laborales. El problema es que la Universidad del XIX, que es la que conocemos actualmente, nunca se propuso, como meta, dar una formación laboral a sus estudiantes. La Universidad era simplemente la depositaria de unos "saberes", que debía trasmitir por la docencia e incrementar por la investigación. Este desfase, entre lo que la Universidad es y lo que la sociedad pide que sea, es la principal causa del actual desánimo de

los estudiantes. Desde su punto de vista, sus estudios "no sirven para nada" y las Universidades se han convertido en "fábricas de parados". Con un agravante económico: que las "fábricas de parados" son además muy caras y exigen al Estado un importante "esfuerzo económico" (como dicen las autoras del estudio de la Universidad Complutense que citábamos al comienzo de este trabajo).

Estos problemas no son una exclusiva española, la crisis universitaria tiene dimensión europea y su única salida, también a nivel europeo, es la "refundación "de la Universidad del siglo XXI. Una Universidad que se enfrenta a un triple desafío:

1.- Qué formación dar a los estudiantes si la obtención de un puesto de trabajo no depende de lo que se sabe sino de lo que se sabe hacer.

2.- Cómo contener el gasto estatal de la enseñanza superior, sabiendo que la Universidad no puede renunciar a investigar, tanto en Ciencias como en las áreas de Humanidades.

Y, por último,

3.- Cómo crear un "mercado común" europeo de títulos universitarios, teniendo en cuenta que carreras y títulos académicos deben ser válidos en todos los países de la UE y que podrán obtenerse cursando el mismo número de años en cualquiera de estos países.

De estos tres problemas, el último es el más sencillo de resolver, por tratarse fundamentalmente de una cuestión de tipo administrativo. Realmente, de aquí a dos años se aplicarán los acuerdos del Acta de Bolonia. En esta ciudad, que cuenta con la Universidad más antigua de Europa, se aprobó la creación del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). El objetivo del EEES es la convergencia de los sistemas universitarios europeos en un marco común válido para todos los países adheridos, facilitando el intercambio de estudiantes y titulados en los países de la EU. Para ello, además de fijar en cuatro años la duración de cualquier carrera (a nivel de licenciatura y con los problemas, aun pendientes, de los estudios de Medicina e Ingeniería), se podrán cursar las asignaturas en Universidades de diferentes países con total reconocimiento de créditos (sistema ECTS).

En el EEES hay también intentos de resolver los otros dos problemas, con la vista puesta en el modelo anglosajón de Universidades, porque, hoy por hoy, es el único que ha conseguido montar títulos académicos que tienen muy en cuenta las posibilidades del mercado laboral, junto con una contención del gasto de la enseñanza. Creo, por tanto, que es interesante conocer con un poco de detalle el sistema universitario inglés.

Todas las Universidades inglesas están perfectamente evaluadas, tanto globalmente como titulación por titulación. Naturalmente, hay grandes diferencias entre las distintas Universidades. Los estudiantes pueden solicitar

matricularse en cualquiera de ellas, pero son las Universidades las que los eligen en función de sus notas de segunda enseñanza (estamos hablando de un estudiante que inicia su carrera universitaria). Con esta selección se intenta adecuar las cualidades del estudiante al nivel de la Universidad elegida. Así, por ejemplo, las dos mejores Universidades inglesas, Oxford y Cambridge, (las dos únicas Universidades europeas que están entre las diez mejores del mundo) no solo tienen las mejores instalaciones, laboratorios y bibliotecas, sino también los mejores profesores y estudiantes. Por supuesto, el calificativo de elitista (en el sentido intelectual) no es un insulto en el mundo anglosajón, sino todo lo contrario.

Normalmente, un estudiante obtiene su titulo de Bachelor (que equivale a nuestra Licenciatura) en tres años. Con el EEES tendrán que ser cuatro. Pero lo importante es que el número de suspensos es muy bajo y no existen exámenes de septiembre ni asignaturas pendientes (para las Universidades, los malos estudiantes son los más caros, pues pasan muchos años pagando unas matrículas siempre insuficientes para cubrir los gastos que generan). Aprobar es relativamente fácil, pero "sacar nota" es muy difícil porque hay que saber más cosas de las que se han contado en clase. Hay que ampliar conocimientos en la biblioteca y cuentan mucho los trabajos en casa. En resumen, hay que aprender a trabajar solo.

Al final de su carrera el estudiante sale marcado con un doble marchamo: en qué Universidad se ha graduado y con qué nota media ha terminado sus estudios. Y ambos datos son muy importantes, tanto en el mercado laboral como si desea hacer un postgrado. Un estudiante que ha conseguido entrar en una buena Universidad y salir con buena nota media (una A o B), sabe que va a encontrar trabajo fácilmente.

¿Cómo se financian estas Universidades? Fundamentalmente por el número de estudiantes que tienen. No solo el dinero de matrículas, sino todos los fondos que reciben dependen del número de estudiantes. La tentación de bajar niveles para aumentar el número de matriculas no funciona, porque bajaría su "ranking" y a los estudiantes no les interesa graduarse en un centro mal evaluado. Si dentro de una Universidad una Facultad o Escuela tiene pocos estudiantes, es decir, sino es económicamente viable, se cierra. En estos últimos años se han cerrado en Inglaterra varias Facultades de Físicas. Y si toda una Universidad resulta poco económica, entonces está condenada a desaparecer. En cambio, si es un buen estudiante el que tiene problemas económicos, generalmente tiene una beca y puede, con facilidad, seguir estudios de postgrado. La mayoría de los estudiantes hacen su carrera fuera de casa.

La investigación debe buscar fondos en programas internacionales o en contratos con empresas privadas, dentro de los innumerables programas de "Investigación y Desarrollo".

Esta cultura de la competitividad no es fácilmente exportable fuera de los países anglosajones y es casi imposible de aplicar en España. Ya existen "ranking" de Universidades españolas; los cuatro años de duración máxima de las nuevas carreras, junto con la reducción de programas (en las carreras de Ciencias, se terminarán las nuevas licenciaturas con los conocimientos de un Primer Ciclo antiguo) nos aproximan, en cuanto a contenidos, a los Bachelors ingleses. Se están mejorando los montantes de las becas Sócrates…Todo esto son pasos positivos, pero el engranaje Empresa-Universidad no funciona a pleno rendimiento (aunque cada vez sea más frecuente ofrecer Prácticas en Empresas) y, sobre todo, como se afirma en el tantas veces citado estudio de la Universidad Complutense: "el concepto esfuerzo les es bastante ajeno [a los estudiantes].

*Antonio Pérez-Rendón Collantes nació en Medina Sidonia en 1936. Es Licenciado en Ciencias Físicas, Doctor en Matemáticas y Catedrático jubilado de Geometría y Topología de la Universidad de Salamanca. Ha dado Cursos y Seminarios en las siguientes Universidades: Escuela de Ingeniería Industrial de Valencia (Venezuela); Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Barcelona; Coímbra, Lisboa y U. do Minho (Portugal); Lille y Versalles (Francia); Turín y Florencia (Italia); Hull (Inglaterra). Durante tres años fue evaluador externo de los programas de Ciencias en el Bureau Erasmus de Bruselas y durante ocho años fue Coordinador de los programas europeos de movilidad de estudiantes de la Universidad de Salamanca.

04
08

Vivir en un Colegio Mayor

Pablo Roa Prieto*

Este va a ser mi segundo año en el Real Colegio Mayor San Bartolomé y Santiago en Granada, donde convivo con el resto de colegiales todo el curso.

La vida en un Colegio Mayor tiene muchas ventajas de tipo académico y de tipo social. En primer lugar conoces a mucha gente (somos unos 130 colegiales). No con todos se tiene la misma relación, pero como convivimos diariamente, es normal que desayunes con unos, almuerces con otros y hagas deporte con otros.

Otra gran ventaja es en el aspecto académico, ya que siempre hay colegiales de tu misma carrera. En mi caso los colegiales más veteranos me dejan apuntes y me aconsejan sobre asignaturas y profesores. Además, como tengo compañeros de clase que viven también en el Colegio, estudio con ellos, resolviéndonos las dudas.

Las posibilidades que te da el Colegio a la hora de salir por la noche son infinitas: siempre hay alguien con quien salir (Granada es conocida por su gran ambiente nocturno), pero si te apetece quedarte siempre puedes ver una película con alguien, jugar al ordenador o echar una partida de trivial. Además, a principio de curso se organizan muchas fiestas en pubs y discotecas a las que van todos los colegiales juntos para que los novatos se vayan conociendo.

Hablando de salir, hay que decir que en el Colegio se llevan a cabo dos grandes fiestas: Apertura y Clausura. En Apertura, se realiza una capea un viernes en la que participan todos los colegiales, al día siguiente se realiza el Acto institucional (el traje es obligatorio), se hace una barbacoa y por la noche se lleva a cabo la citada fiesta en el patio del Colegio, en la que actúa un grupo y hay barra libre para los colegiales (aquí también es obligatorio llevar traje) y sus invitadas (sólo pueden venir chicas). Clausura se diferencia en que la cena es en un Carmen granadino (casa noble típica de Granada). Este año se hizo en el Carmen de los Chapiteles, en la falda de la Alhambra y con maravillosas vistas de la ciudad. Tras esta cena nos trasladamos al Colegio donde siguió la fiesta hasta altas horas de la madrugada. La diferencia entre este Colegio y los demás es que las fiestas se hacen en el colegio, siendo privadas y exclusivas para colegiales e invitadas, a diferencia del resto de Colegios que alquilan discotecas por una noche pudiendo ir cualquiera. Esto hace más especial a nuestra Apertura y Clausura.

Otra ventaja es la comida, puesto que al tener desayuno, almuerzo y cena no te tienes que preocupar por preparártela, ahorrándote mucho tiempo, al igual que a la hora de limpiar, teniendo más tiempo para el ocio o el estudio.

En cuanto a las habitaciones, son en su mayoría individuales, con lavabo todas y duchas algunas (las de los cuartos de los veteranos). Son amplias, teniendo la cama, un armario, escritorio, estantería y lavabo (puedes llevarte otros muebles si lo necesitas). Los cuartos de baños se comparten, pero debido a la gran cantidad de éstos, es difícil coincidir con otro colegial, con lo cual no hay problema.

Este año nos instalaron Internet en los cuartos, pero éste no funciona como debería y estamos a la espera de que se mejore el servicio (de todas formas hay una sala de informática con Internet disponible).

Si quieres practicar deporte, el Colegio tiene equipos de fútbol, baloncesto, fútbol-sala, rugby, balonmano y voleibol, y todos ellos participan en el trofeo Colegios, un campeonato entre los Colegios Mayores de Granada. Semanalmente hay entrenamientos por deportes, y un gimnasio en el Colegio para el que quiera ir.

Además, se organizan torneos de tenis, ajedrez, cartas, trivial o Pro (videojuego de fútbol) entre los colegiales en las salas comunes, donde también se lee la prensa, se ve la televisión o se toma algo en la cafetería.

Otro factor importante es el de la organización constante de actividades en el Colegio, como conciertos, charlas, exposiciones…

Este año hemos viajado unos 60 colegiales a Bélgica durante 4 días, visitando Bruselas, Gante y Brujas. El Colegio Mayor hizo un gran esfuerzo

económico y nos subvencionó prácticamente la totalidad de este viaje, siendo el primer Colegio Mayor de Granada en viajar al extranjero como actividad colegial.

La dirección del Colegio financia con el 50% ciertas actividades propuestas por los colegiales (siempre que haya un número suficiente de ellos), por lo que puedes ir a conciertos o acontecimientos deportivos por la mitad de precio.

En mi colegio se hacen novatadas, pero éstas no son ofensivas y sirven para que te relaciones con los colegiales más rápidamente. Todo el mundo está de acuerdo con que el primer año en un Colegio Mayor es el mejor, ya que todo es nuevo y se pasa mejor siendo novato aunque parezca lo contrario. Una vez que sigues en el Colegio más años vas subiendo de rango, con lo que te dan mejores habitaciones y eres tú el que novatea.

Aparte de de todas estas ventajas, cabe decir que mi Colegio Mayor está muy céntrico, tardando 5 minutos en llegar a clase y 10 minutos a la zona de marcha. Es un edificio del siglo XVI, con patios muy bonitos y gran tradición, de hecho es el Colegio Mayor más antiguo de España.

Por tanto, os aconsejo la estancia en un Colegio Mayor, y en especial en el San Bartolomé y Santiago en Granada, por todo tipo de razones: conoces a mucha gente de distintas carreras y lugares, haces grandes amigos, realizas muchas actividades de todo tipo, tienes muchas facilidades en los estudios y siempre hay algo que hacer.

*Pablo Roa Prieto es estudiante de 2º curso de Ingeniería de Caminos, Canales y Puertos en la Universidad de Granada y antiguo alumno del I.E.S. San Juan de Dios.

Erasmus

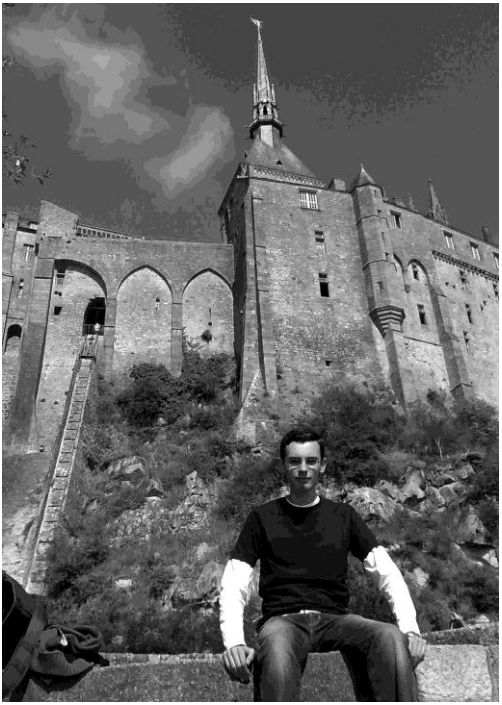
Miguel Rubia Sarmiento*

La primera vez que escuché la palabra "Erasmus" fue en 2003, justo antes de empezar la Universidad. En cuanto investigué algo sobre el programa, me di cuenta de que era algo que, más pronto o más tarde, yo quería vivir. Y así ocurrió: cinco años después, me encuentro *de Erasmus*, como suele decirse, en Rennes, Francia, y lo único que lamento es que esta experiencia vaya a terminar dentro de dos meses.

El programa ERASMUS es una iniciativa europea para promover la movilidad de los estudiantes universitarios. Creado en 1987, comenzó a ponerse en práctica a partir de 1995, y desde entonces su crecimiento ha sido espectacular. La Unión Europea concede becas para estancias en países comunitarios desde tres meses a un año, con el requisito general de haber superado el primer curso universitario: las becas sirven para cubrir los gastos suplementarios resultantes de vivir en un país extranjero. Los estudios cursados en el extranjero son reconocidos en la universidad española mediante un Acuerdo de Estudios firmado previamente; además, para facilitar la adaptación al nuevo país, las universidades de destino ofrecen clases del idioma local.

Cuando uno busca información sobre el Erasmus, se encuentra con este tipo de información. Y cuando comienza a preguntar a compañeros que ya han estado *de Erasmus*, todos contestan lo mismo: "está genial, no lo dudes y aprovéchalo tú también". Por eso, yo creo que para explicar el

Erasmus hay que vivirlo. Aprendiendo a llegar a un aeropuerto y tomar un vuelo con cuatro palabras en inglés. Escuchando las clases en francés y sorprendiéndote cuando a las tres semanas eres capaz de comprender la gran mayoría de lo que se explica. Conociendo a otros españoles en la misma situación que tú a dos mil kilómetros de tu casa. Respirando aliviado al ver que esa asignatura "imposible" resulta mucho más comprensible con un seguimiento más continuo, unas clases menos numerosas y un sistema de evaluación más repartido.



Hablando en un idioma común consensuado para poder entenderse a la vez con un brasileño y un holandés. Aprendiendo algunas palabras en polaco mientras enseñas castellano. Descubriendo instalaciones y laboratorios en los que quizás no hubieras soñado hacer unas prácticas. Visitando ciudades históricas y monumentales.

Comprendiendo, en definitiva, que hay todo un mundo por descubrir y que para separarnos y dividirnos a los europeos hace falta mucho más que hablar idiomas diferentes.

Personalmente, la experiencia Erasmus te hará madurar y mejorar, al tiempo que te dará momentos y personas que recordarás siempre. Profesionalmente, participar en este programa europeo de intercambio te abrirá muchas puertas y te colocará por delante de mucha gente con la misma cualificación que tú. El mundo pertenece a los que se atreven: la decisión está en tu mano.

*Miguel Rubia Sarmiento es estudiante de 4º año de Ingeniería de Caminos, Canales y Puertos en la Universidad de Granada aunque el presente año lo cursa dentro de los programas Erasmus de *Génie Civil et Urbanisme* del *Institut National des Sciences Appliquées* de Rennes en Francia, estudió el bachillerato en el I.E.S. Sidón de Medina Sidonia.