

102

Octubre 2012



Butlletí Informatiu Veterinari
Comunidad Valenciana

Actualidad Veterinaria



Agenda Provincial
Alicante
Valencia

Agenda del Consell

Entre Veterinarios
Julio Bayot García

Colaboraciones

Ocio y cultura

AIGUA DE VALÈNCIA

DE AIGUA VALENCIA



CITRUS SECRET®
EL CÒCTEL DE
TARONJA NATURAL

**ENDUS-TE-LA
DE FESTA!**



Bodegas Cherubino
Valsangiacomo



www.cherubino.es

102

Octubre 2012

 Consell Valencià
de Col·legis Veterinaris

Actualidad Veterinaria

Butlletí Informatiu Veterinari
Comunidad Valenciana

Consell Valencià de Col·legis Veterinaris

Agenda Provincial

Alicante

- 4- Movimiento colegial
- 5- II Concurso Fotográfico del Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
- 6- Celebración del Santo Patrón en alta mar
- 8- Comienza el II Curso de Capacitación como Adiestrador Canino
- 9- Jornada informativa sobre la subida del IVA

Valencia

- 10- ¿Es asumible mantener los precios con una subida de 13 puntos de IVA?
- 12- Piensos, la pesadilla que no acaba
- 17- El ICOVV llama a los nuevos licenciados a explorar alternativas con buenas salidas laborales
- 19- Operaban a animales en el vestuario de un gimnasio de Sueca
- 20- Nueve toros muertos y sin la asistencia de un veterinario
- 21- Crónica de una campaña muy accidentada
- 22- El ICOVV lanza dos campañas de promoción del veterinario y sobre la leishmaniasis
- 22- El nuevo curso sobre las guías de FEDACOVA será sobre higiene en el pescado

Agenda del Consell

- 23- Maritina Hernández aborda con los colegios la situación de los veterinarios
- 24- Los veterinarios valencianos premian y agradecen los 16 años de trabajo de Rosendo Sanz

Entre veterinarios

- 26- Julio Bayot García

Colaboraciones

- 31- Prevención y control de la legionelosis en el sur de España

Ocio y Cultura

- 34- Benasal
- 38- Gastronomía

Sumario

EDITA: Consell Valencià de Col·legis Veterinaris.

DIRECCIÓN: Junta Ejecutiva del Consell.

COORDINADOR Y REDACCIÓN: Luis Eduardo Montes Ortega.

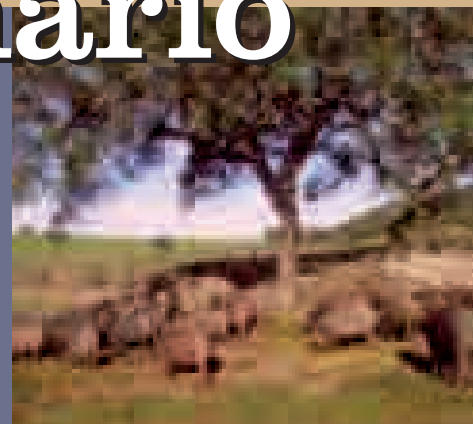
ADMINISTRACIÓN: Consell Valencià de Col·legis Veterinaris.

COORDINACIÓN, PRODUCCIÓN Y PUBLICIDAD: Grupo 85 Ediciones.

Paseo de Aragón, 90. 46120 Alboraya (Valencia). Tel.: 96 361 53 71 / Fax: 96 361 22 80.

e-mail: grupo85@grupo85ediciones.com

Depósito Legal V-957-1991



Alicante

MOVIMIENTO COLEGIAL

ALTAS:

- D. **DAVID DE MARÍA BOIX**, COLEGIADO N°. 1457
- D^a. **BEATRIZ RUIZ FÉRRIZ**, COLEGIADA N°. 1458
- D^a. **RUTH PÉREZ RODRÍGUEZ**, COLEGIADA N°. 1459
- D^a. **VANESA GRACIA GARCIAFILIA**, COLEGIADA N°. 1460
- D^a. **DIANA ANTÓN GARCÍA**, COLEGIADA N°. 1461
- D^a. **MARÍA ESTHER HERNÁNDEZ MEDINA**, COLEGIADA N°. 1462
- D. **JON LLONA MÍNGUEZ**, COLEGIADO N°. 1463
- D. **ANTONIO RODRIGO GARCÍA FERRÁNDEZ**, COLEGIADO N°. 1367
- D^a. **NOEMI DOMENECH PÉREZ**, COLEGIADA N°. 1464
- D. **MANUEL BOLUDA SÁNCHEZ**, COLEGIADO N°. 1465
- D. **SERGIO ADRIÁN SOLER CORTES**, COLEGIADO N°. 1466
- D^a. **MARÍA JOSÉ MORALES JOBACHO**, COLEGIADA N°. 1233
- D^a. **ANNA ESIPOVA**, COLEGIADA N°. 1467
- D^a. **CAROLINA QUINTERO ROJAS**, COLEGIADA N°. 1468

BAJAS:

- D. **CARLOS GUTIÉRREZ BLANCO**, COLEGIADO N°. 1440
- D^a. **MARTA GONZÁLEZ FERNÁNDEZ**, COLEGIADA N°. 1363
- D^a. **MARÍA CRISTINA SABATÉ PÉREZ**, COLEGIADA N°. 1442
- D^a. **GIULIANA GALASSI**, COLEGIADA N°. 1454
- D^a. **ANA MARÍA GÁLVEZ MARTÍNEZ**, COLEGIADA N°. 1438
- D. **EDGAR ANTONIO WEFER BORGES**, COLEGIADO N°. 1070
- D^a. **RUTH PÉREZ RODRÍGUEZ**, COLEGIADA N°. 1459
- D^a. **M^a DEL MAR LÓPEZ ORTEGA**, COLEGIADA N°. 660
- D^a. **ZULAY COROMOTO VILLALOBOS PINEDA**, COLEGIADA N°. 1142
- D^a. **BEATRIZ RUIZ FERRIZ**, COLEGIADA N°. 1458

II CONCURSO FOTOGRÁFICO DEL COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE ALICANTE

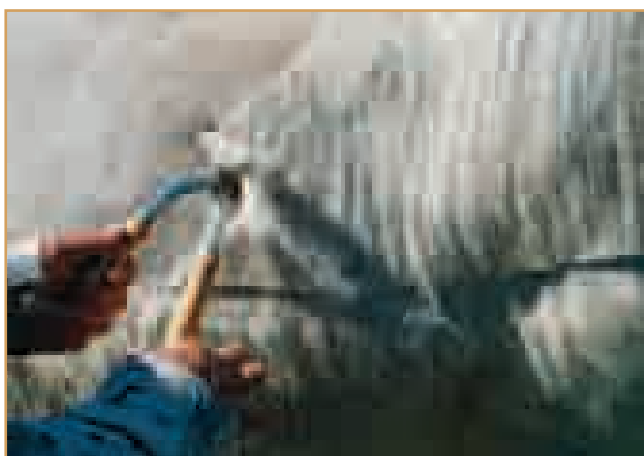
Los premiados en el concurso del Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante han sido:

MODALIDAD VETERINARIA

1º Premio:

Título: *Rasurando la mula.*

Autora: **M^a Isabel Moreno del Prado.**



Accésit:

Título: *Lo tengo en la punta de la lengua.*

Autor: **Francisco Javier García Roé.**

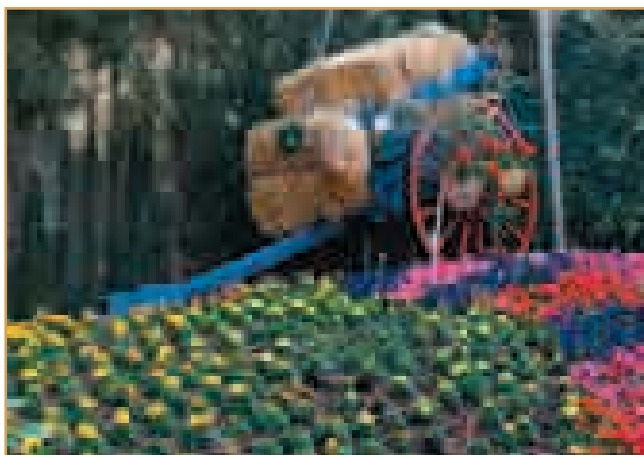


MODALIDAD LIBRE

1º Premio:

Título: *Explosión de color.*

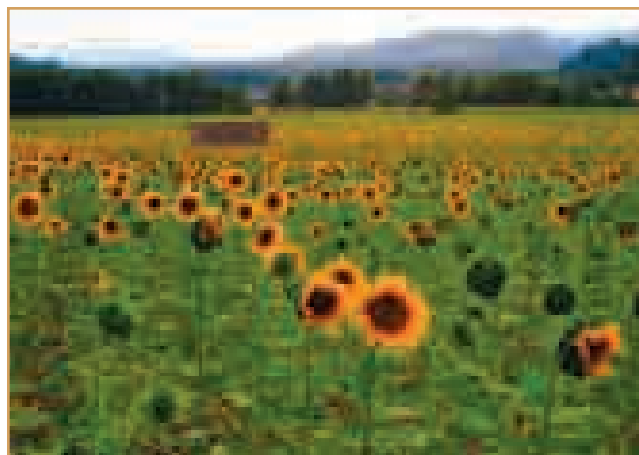
Autor: **Óscar Moreno Megías.**



Accésit:

Título: *Girasoles.*

Autor: **Javier González García.**



CELEBRACIÓN DEL SANTO PATRÓN EN ALTA MAR

Una excursión en barco con visita guiada a la isla alicantina de Tabarca, acompañada de la degustación del típico caldero marinero, fueron las actividades que se celebraron para festejar el Santo Patrón. El sábado anterior los veterinarios jubilados lo celebraron con una misa y posterior comida.

Este año la celebración del Santo Patrón se llevó a cabo en alta mar. La isla de Tabarca fue el escenario elegido para pasar una jornada lúdica en compañía de los compañeros colegiados, que se acercaron con sus familias desde todos los rincones de la provincia de Alicante.

Un total de 285 asistentes, entre niños y adultos, no se quisieron perder la excursión, que se inició en el puerto de Santa Pola el domingo 30 de septiembre con la subida al barco que los llevó a la isla.

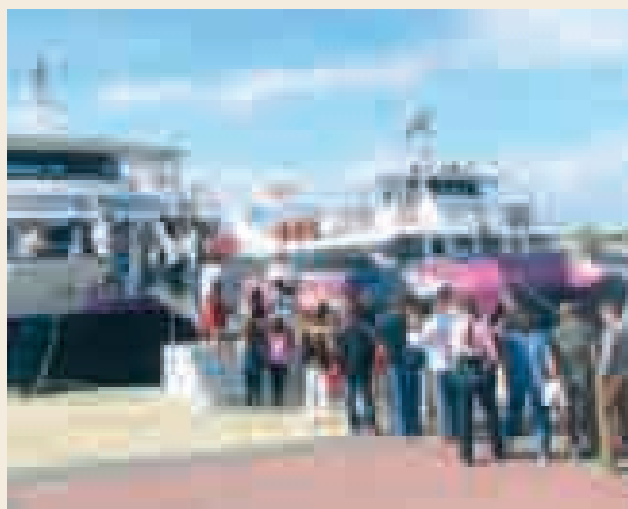
Una vez en tierra, se dividieron en dos grupos para seguir la visita guiada por la isla, donde pudieron conocer los rincones más interesantes y aspectos de la historia de Tabarca. Conocida desde las civilizaciones más antiguas, su otra denominación de "Isla Plana" es debida a los griegos, y se cree que San Pablo desembarcó en la misma, por lo que también es conocida como Santa Paula. El actual nombre data del siglo XVIII, cuando fue repoblada por genoveses liberados de la esclavitud del bey de Túnez, antiguos habitantes de la isla tunecina Tabarka. De ahí el actual nombre de Nueva Tabarca, ya comúnmente denominada Tabarca.

A lo largo de la visita, se fueron descubriendo los lugares más interesantes de la isla y su origen, como las murallas, sus puertas de acceso, el antiguo puerto, y la cantera, situada en el islote más meridional de la isla. La iglesia, reabierta por los lugareños hace unos meses, también fue objeto de visita.

Tras la excursión, se repusieron fuerzas en los restaurantes de la isla donde se degustó el típico caldero marinero en los restaurantes de la isla con vistas al mar, con calamar a la plancha como aperitivo. A lo largo de la comida, los compañeros charlaron animadamente en un ambiente relajado y cordial.

Después de la comida, los asistentes dispusieron de un tiempo libre para dar un paseo o relajarse en cualquier rincón de la isla, tras el cual se subió a bordo del barco que los llevó a Santa Pola. Durante el trayecto de vuelta, Luis Eduardo Montes, presidente del Colegio de Veterinarios de Alicante, agradeció la presencia de los colegiados asistentes, y el trabajo realizado por el compañero Manuel Andreu Díez en la organización del Patrón de este año.

A continuación, entregó el galardón del IV Premio Científico "D. Juan Martín-Santaolalla Valenzuela" al colegiado Gonzalo Moreno Del Val por su trabajo en el Laboratorio de Transgénesis y Criopreservación del Servicio de Experimentación Animal de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche, sobre la obtención espermatóica in vivo en ratones.



Esta técnica permite extraer esperma del ratón cuando está vivo y refina los procedimientos existentes en la actualidad, al tiempo que reduce el número de animales utilizados en experimentación animal.

Asimismo, se reconoció a los ganadores del II Concurso Fotográfico M^a Isabel Moreno y Fco. Javier García Roe en la Modalidad Veterinaria; y a Oscar Moreno y Javier González García, en la Libre. Después se procedió a la tradicional rifa de regalos, animada por el vicesecretario de la Junta de Gobierno Javier Romero.



CELEBRACIÓN CON LOS VETERINARIOS JUBILADOS

Rompiendo con la tradición, este año los veterinarios jubilados se adelantaron a la celebración del santo Patrón y lo festejaron el sábado 29 de septiembre, con la celebración de una misa en la Iglesia de las Clarisas Capuchinas. A continuación, pudieron degustar un almuerzo en el restaurante Monastrell del hotel Hospes Américo, regentado por la conocida chef M^a José San Román. Un año más, los veteranos de la profesión y los miembros de la Junta Directiva intercambiaron opiniones y experiencias de la profesión recordando anécdotas del ayer y el hoy de su práctica, en un ambiente distendido y cálido.



COMIENZA EL II CURSO DE CAPACITACIÓN COMO ADIESTRADOR CANINO

Homologado por la Consellería de Agricultura, Pesca i Alimentació, consta de 150 horas entre clases prácticas y teóricas y está dirigido a los ciudadanos interesados en adquirir formación para trabajar como educadores y/o adiestradores caninos, así como a los clínicos veterinarios que deseen ampliar conocimientos.

El curso comenzó el pasado 17 de septiembre y está previsto finalice el 19 de diciembre de 2012, con un total de 150 horas. Las clases teóricas tienen lugar en el Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante los jueves y viernes por la tarde, mientras las prácticas se imparten en la escuela AKRA-CAN y en diferentes espacios abiertos de lunes a miércoles por la tarde.

El curso está dirigido tanto a personas que trabajan en clínicas o establecimientos zoológicos y quieren tener conocimientos específicos en educación canina, como a los particulares que deseen adquirir formación para trabajar como educadores caninos. Para ello, se les facilita la materia necesaria para saber cómo modelar el comportamiento de estos animales, conocer las alteraciones de conducta que pueden sufrir y aplicar las terapias pertinentes. También se les informará de la legislación vigente.

El objetivo principal es capacitar profesionalmente a los asistentes como adiestradores caninos, y para ello aprenderán cómo modelar el comportamiento de los canes con el conocimiento de las alteraciones de conducta que pueden sufrir y las terapias a aplicar en cada caso.

Además de clases teóricas, el curso cuenta con el atractivo de asistir a la resolución de casos reales en las clases prácticas, donde los alumnos aprenden con perros en diferentes espacios abiertos como parques públicos. Allí practican las claves del manejo básico, la creación de vínculos, la



estimulación con juegos inductivos, la obtención y repetición de respuestas, cómo aplicar los refuerzos positivos, los instintivos jerárquicos, el concepto y entrega de la obediencia profunda, etc.

Asimismo, se hará referencia a otras modalidades y especializaciones en adiestramiento canino como el rescate, la detección de drogas, el agility, la defensa, el perro lazarillo, de caza, etc.

Los docentes del curso serán **D. Carlos Beret García**, licenciado en veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid, con una formación específica en etología y comportamiento animal y que actualmente ofrece consulta sobre comportamiento canino y felino en los juzgados Denia-Alicante.

D. Francisco Albort Peña, licenciado en veterinaria por la Universidad de Murcia, con amplia experiencia en el terreno formativo que incluye la organización e impartición de la parte teórica en diversos cursos de adiestramiento canino.

Por su parte, la parte práctica será impartida por **D. Víctor Orduña Rodríguez**, adiestrador canino homologado por la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación.



JORNADA INFORMATIVA SOBRE LA SUBIDA DEL IVA

La subida impositiva del 8 al 21% en los servicios veterinarios y sus consecuencias en la actividad y gestión económica de los centros, fueron los temas a tratar.

El pasado 23 de octubre tuvo lugar en el Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante una jornada informativa sobre la subida del IVA, medida adoptada por el Gobierno central que entró en vigor el pasado 1 de septiembre. La charla fue impartida por Valeriano Llinares, asesor fiscal del Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante, y se centró en el caso de los servicios veterinarios, cuyos costes se han encarecido en 13 puntos, al gravar de un 8 a un 21%.

La jornada se impartió de forma presencial y vía Internet, pudiéndola seguir desde diferentes puntos de la provincia los colegiados que se registraron y conectaron a través del servicio telemático puesto a disposición por el Colegio.

Una vez expuesto el contenido de la charla, se abrió un turno de palabra a los asistentes, quienes pudieron realizar preguntas al experto y resolver sus dudas sobre esta nueva medida económica.

Fruto de este encuentro, se realizará un resumen con las dudas expuestas más frecuentes y sus respuestas, que se difundirá entre los colegiados.



EL COLEGIO DE VETERINARIOS DE ALICANTE INFORMA SOBRE LA NUEVA SUBIDA DEL IVA

Ante la nueva subida del IVA de 13 puntos en el cobro de los servicios veterinarios, que pasa del 8 al 21%, el Colegio de Veterinarios de Alicante ha editado carteles informativos a distribuir entre los establecimientos veterinarios de la provincia.

Un total de 400 carteles repartidos entre las clínicas y hospitales veterinarios de la provincia de Alicante, donde se informa a los clientes de que la subida en la factura de los servicios veterinarios que aprecian desde el 1 de septiembre pasado, se debe exclusivamente a la medida económica adoptada por el Gobierno central de subir el IVA 13 puntos en los servicios veterinarios. Ello queda reflejado en el Decreto Ley 20/2012, así como en la resolución de la Dirección General de Tributos del pasado 2 de agosto 2012.



Valencia

¿ES ASUMIBLE MANTENER LOS PRECIOS CON UNA SUBIDA DE 13 PUNTOS DE IVA?

El ICOVV advierte que la medida afectará a la salud de animales y personas y señala que no repercutir el aumento reduciría los márgenes brutos un 10,7%.

No por esperado ha resultado menos traumático. La subida del IVA para los servicios veterinarios comenzó a fraguarse, como las decretadas para el resto, con la publicación en el BOE del 14 de julio de este año del Real Decreto-Ley 20/2012 de 'medidas para garantizar la estabilidad presupuestaria y de fomento de la competitividad'. El suspense se mantuvo hasta el 4 de agosto, fecha en la que la Subdirección General del Ministerio de Hacienda aclaró al Consejo General de Colegios Veterinarios de España que sí, que el incremento iba a afectar a los trabajos desarrollados en las clínicas. Sin mediar solución de continuidad y desde el 1 de septiembre tales prestaciones han pasado de estar grabadas con un tipo reducido del 8% a otro general del 21%. Desde tal fecha los titulares de estos centros se han planteado en alguna ocasión: ¿es asumible mantener los precios habiéndose más que doblado su tributación?

El presidente del ICOVV y del Consejo Valenciano de Colegios veterinarios, Francisco Miguel Beltrán Andreu, lamenta la medida y alerta que la subida del IVA "no sólo entraña una amenaza para la salud animal sino muy especialmente para la población en general". Pese a que aún es pronto para llegar a conclusiones sobre sus efectos, Beltrán augura que el incremento del tributo "podría degenerar en una reducción de las visitas al veterinario y un consecuente mayor incum-

plimiento del calendario de vacunas, lo que dificultará el control sanitario de las mascotas y con ello también el control de enfermedades como la leishmania, hidatidosis, fiebre exantemática, rickettsiosis, psitacosis y por supuesto la rabia, que son transmisibles al ser humano".

Además del problema sanitario, como es obvio, los veterinarios valencianos también se están viendo perjudicados como empresarios y trabajadores. Según las estimaciones realizadas por el ICOVV, aquellas clínicas que decidan no repercutir en sus precios el aumento del IVA de 13 puntos sufrirán un recorte en sus márgenes brutos de beneficio del 10,74%.

HAY QUE HACER SIMULACIONES

Pero, más allá de los conflictos generados por el, más que posible, lógico encarecimiento de los servicios prestados, la medida tomada supone también un nuevo dilema en la gestión. Resultaría decisivo conocer pues los números de cada empresa, hacer supuestos y simulaciones, valorando los resultados para adoptar así la medida más adecuada para su centro. Es ésta la clave que debería tenerse en consideración a la hora de decidir entre una de las tres opciones posibles: repercutir la subida del impuesto de forma total, lo que implicaría subir los precios un 12,04% y mantener los márgenes;

“ Beltrán advierte que el incremento podría degenerar en menos visitas y un mayor incumplimiento del calendario de vacunación

“ Dada la estrechez actual de los márgenes y aunque se den excepciones, será complicado que no se produzca una subida de precios



En el caso concreto de los medicamentos prescritos del botiquín, que no comercializados, la clínica debe aplicar un IVA del 21%

hacerlo de forma parcial, incrementando los precios menos del citado porcentaje y asumiendo una reducción también parcial del beneficio o mantenerlos y tratar de digerir así esa importante merma del 10,74% en el margen.

Pero, con independencia de que puedan concurrir muchas excepciones, el ICOVV advierte que será difícil que en líneas generales y dada la complicada situación del mercado, no se tenga que repercutir la subida. Algunos colegios profesionales, de hecho, han facilitado cartelera en la que textualmente se le advierte al usuario "Que la subida experimentada en la factura por la actuación profesional veterinaria realizada viene derivada exclusivamente por el incremento del IVA del 8 al 21%".

PROVEEDORES Y MEDICAMENTOS

Los cambios en el IVA han disparado las dudas entre los facultativos sobre el tipo que se debe aplicar según qué servicio o producto. En el caso concreto de los medicamentos, los suministradores le deberán aplicar al centro un tipo reducido del 10% pero, a la hora de administrarlos a los consumidores, la clínica deberá grabar tales productos con un tipo del 21%. Tal diferencia es consecuencia de los postulados específicos de la legislación en la materia, que prohíbe taxativamente a estos centros comercializar medicamentos, aunque sí les habilita a cederlos (en base al botiquín establecido) a los propietarios de la mascota para que se lo administren en su casa.

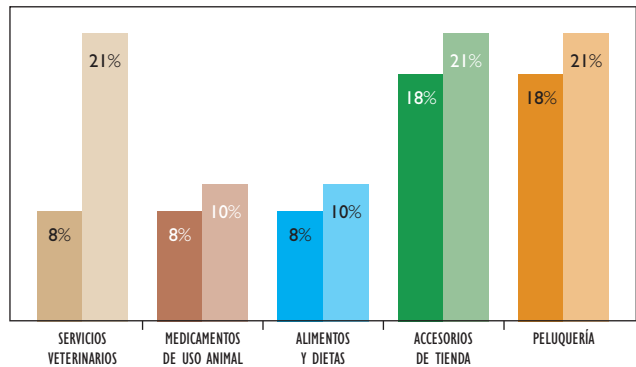
En los casos establecidos para el material médico o quirúrgico veterinario, para pruebas externas y similares en las que los proveedores aplicarán por tales productos un IVA del 21%, las clínicas harán lo propio a la hora de realizar las pruebas diagnósticas. En idéntico sentido, los productos de alimentación (fisiológicos y dietas) serán facturados por los suministradores y por las clínicas al mismo tipo, esta vez establecido en el 10%.

DOS CONCEPTOS DE SALUD PÚBLICA

La reforma tributaria del IVA ha roto definitivamente con el principio unitario de salud pública que hasta ahora se mantenía al menos en veterinaria y que equiparaba en el trato fiscal la atención animal ganadera y la de las mascotas. Antes de ésta última reforma, la Hacienda ya distinguía entre la asistencia médica a personas, a las que no exigía IVA y la veterinaria, que tenían un IVA reducido. Ahora tal discriminación se agrava. Efectivamente, el RD 20/2012 consagra dos tipos de atención sanitaria de animales bien diferentes, según sea el beneficiario del servicio: para las explotaciones ganaderas se mantiene el tipo reducido del 10% –que, a su vez, se ha incrementado en dos puntos sobre el 8% original– pero para los animales domésticos se eleva el tipo al general –lo que implica el ya citado incremento del 8 al 21%–.

"El servicio veterinario para nuestras mascotas es un servicio sanitario básico, para ellas y para los que convivimos con ellas, tan importante y estratégico como el que se presta en las explotaciones ganaderas y así debería considerarse también en su tratamiento impositivo", advierte el presidente del CVCV y del ICOV, Francisco Miguel Beltrán Andreu.

Tal diferenciación está, de hecho, posibilitando que el mismo servicio prestado a un determinado animal se le aplique el 21%, si su dueño es un particular o el 10%, si lo es un ganadero.



Cambios en los tipos del IVA desde el 1 de septiembre

SERVICIOS VETERINARIOS

Ahora se facturarán con un 21% de IVA (antes se hacía con un 8%)

MEDICAMENTOS DE USO ANIMAL

No se puede vender, sólo ceder en el contexto de un acto clínico.

ALIMENTACIÓN Y DIETAS

- Ahora se facturarán al 10% (antes al 8%)

ACCESORIOS DE TIENDA

- Ahora se facturarán al 21% (antes al 18%)

PELUQUERÍA

- Ahora se facturarán al 21% (antes al 18%)

PIENSOS, LA PESADILLA QUE NO ACABA

La escalada en los precios de los cereales, los movimientos especulativos y las restricciones en los cultivos GM vuelven a disparar los precios de los piensos

La crisis mundial de las materias primas de 2007/2008 que tanta hambre provocó en el tercer y segundo mundo y que tanta inestabilidad generó en el primero, se está reeditando. La escalada en los precios de los cereales fue sostenida pero importante en los años posteriores (2009-11) pero ha sido la sequía y los movimientos especulativos que con ella han resurgido con fuerza, lo que ha vuelto a disparar las cotizaciones del grano y con ello las de los piensos. Dos de los factores que en la UE agravaron la crisis en 2008 y que agudizaban la dependencia alimentaria foránea, siguen hoy presentes: las limitaciones a los cultivos GM y el retraso en la reintroducción de las proteínas animales (PAT).

En enero de 2011 la situación ya se atisbaba complicada. En aquellas fechas, desde la patronal de fabricantes de piensos (Cesfac) se advertía que la subida acumulada por los cereales era "muy preocupante" e incluso "peor" que en 2007/2008. Su director, Jorge de Saja, vislumbraba entonces diferencias sustanciales con respecto a aquella crisis alimentaria mundial: el ganadero, tras dos campañas "razonablemente buenas" tenía en 2008 capacidad de aguante y la demanda aún era estable, "cosa que no ocurre ahora" (por 2011). Año y medio después, las circunstancias económicas generales han empeorado y aquel diagnóstico, más que confirmarse, se exhibe con toda su crudeza.

Durante los últimos meses se han sucedido los pronunciamientos de las patronales o interprofesionales cárnicas españolas y comunitarias llamando a las autoridades a poner freno al desmán en el precio de los piensos. Propollo (pollos), Ancoporc (porcino), Asoprovac (vacuno de carne), Interovit (interprofesional del ovino-caprino), Inlac (interprofesional Láctea), Asemuce (cunicultura)... han alertado de las nefastas consecuencias que está teniendo tan espectacular incremento de los costes de producción (ver gráfico). Llamamientos que han secundado también y en idéntico sentido las principales organizaciones agrarias y ganaderas del país. Todos ellos, básicamente, coinciden en señalar que llevan demasiado tiempo recortando sus márgenes para evitar repercutir en su totalidad la subida de los piensos y así no desincentivar más la demanda. Y aunque la crisis vaya por barrios, en el camino huelga decir que se están quedando multitud de granjas obligadas a cerrar y que la cabaña ganadera no deja de reducirse.

SEQUIA, BRASIL Y CHINA

La situación actual del mercado puede explicarse porque la sequía derivó en una producción de maíz sensiblemente inferior a su potencial en los países sudamericanos. Este hecho provocó a su vez la temprana compra de stock de maíz americano por parte de China, cuyos frenéticos aumentos en los

Los factores que están incidiendo en la crisis actual son los mismos, aunque en diferente grado, que los que marcaron la de 2008



EVOLUCIÓN EN % DE LOS PRECIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA FABRICACIÓN DE PIENSOS

	Entre enero 2009 y 2011 (calculado en medias anuales)	Entre enero 2012 y julio (calculado con el precio medio mensual)
Maíz	57,16%	57,16%
Avena	50,9%	50,9%
Cebada	53,6%	53,6%
Torta de girasol	30,5%	30,5%
Harina de soja	1%	1%
Alfalfa deshidratada	2,13%	2,13%

consumos contribuyen cada vez más a desestabilizar las cotizaciones de los cereales. Por su parte, en Brasil la demanda para alimentación animal ha venido creciendo de forma tan vertiginosa que también podría explicar parcialmente la poca disponibilidad para exportación. Con todo, dados los stocks acumulados, lo peor aún podría estar por llegar porque los repuntes en el grano experimentados este verano no parecen haberse trasladado del todo al precio de los piensos.

Los gabinetes que analizan la situación han intensificado sus trabajos y encuentros en los meses estivales. En uno de estos foros nacionales, celebrado el pasado 17 de septiembre entre las principales organizaciones agrarias españolas, se auguraba que “la tensa situación internacional de los cereales, según los mercados de futuros, continuará sin grandes cambios al menos hasta diciembre”. Muy pocos se atreven a hacer augurios más allá de esa fecha pero en la mente de muchos pesa un amenazante interrogante: de seguir tal escalada hasta final de este año, ¿será en 2013 cuando se disparen los precios de los alimentos?

Los factores que están incidiendo en la crisis ganadera actual, aunque quizá en diferente grado, no son distintos a los que provocaron la de las materias primas de 2008. Antes como ahora, se habla del decisivo papel de los países emergentes –de China, la India y Brasil–, de la sequía o incluso del fuerte incremento de los precios del crudo, del gasoil y de la energía, así como del desvío para su transformación en biocombustibles de los cereales.

ESPECULACIÓN Y DESREGULACIÓN

Pero existe un factor, que también coincide con la anterior crisis, que está generando especial controversia: la incidencia real de los movimientos especulativos. A juicio de Luis Francisco Miguel Gil, director-gerente de la cooperativa valenciana de piensos COAVRE y vicepresidente del ICOVV, la acción de los grandes fondos de inversión ha sido decisiva a la hora de alimentar el proceso inflacionista. “La especulación necesita de elementos objetivos, como la incidencia de la sequía



en las bajas cosechas o el crecimiento importador de China, pero su intervención en el mercado de futuros ha sido determinante a la hora de sostener esas subidas de las cotizaciones”, señala el también miembro de la directiva de Cesfac.

La polémica ha adquirido la misma dimensión planetaria que los fondos de *soft commodities* que la protagonizan: para el FMI (Fondo Monetario Internacional) su intervención no está siendo decisiva sino residual ya que considera que el mercado de cereales básicamente se rige por la marcha de la propia actividad económica; la ONU, por el contrario, atribuyó a estos agentes un papel clave en las hambrunas generadas en 2008 y sigue sosteniendo esta misma postura a la hora de analizar las causas de la crisis actual. El conflicto sobre el verdadero papel de los mercados de futuros y de



opciones como el de Chicago llegó a provocar que hasta cinco entidades financieras germanas (Deutsche Bank, Commerzbank, DekaBank, Landesbank Baden-Württemberg y Volksbanken) cedieran a las presiones de la opinión pública y decidieran el pasado mes de diciembre retirar sus inversiones en alimentos.

Pero lo cierto es que, otra vez, se vuelve a escuchar en foros internacionales como el G-20 o la FAO la necesidad de regular los mercados de las materias primas, de aumentar la transparencia sobre las operaciones de los mercados de futuros, de crear reservas estratégicas de cereal para momentos de escasez... El debate actual recuerda a la promesa que el entonces candidato a la presidencia de EEUU, Barak Obama, realizó en la anterior campaña electoral justo en plena vorágine de la crisis de las materias primas. En su programa, el hoy presidente en funciones aseguró que iba a endurecer las condiciones de las inversiones en futuros y opciones. Algo más de cuatro años después, el porcentaje de capital que se debe de ingresar en la Cámara de Compensación de la Bolsa de Chicago para invertir en futuros sigue siendo el mismo, un 5%. La medida estrella de Obama para frenar la especulación de entonces y de ahora ha caído en el olvido.

“Pese a las promesas de la CE, la reintroducción de las PAT en el porcino y en la avicultura aún no tiene fecha

EVOLUCIÓN EN % DE LOS PRECIOS DE PIENSOS PARA CADA SECTOR GANADERO

	Entre enero 2009 y 2011 (calculado en medias anuales)	Entre enero 2012 y julio (calculado con el precio medio mensual)
Concentrados (vacuno de leche y otros)	30,73%	14,16%
Pienso para conejos	30,29%	4,4%
Pienso para ternero de cría y engorde	43,35%	9%
Pienso para vacuno de carne	31%	15,55
Pienso para corderos y cabritos recría y engorde	29,77%	20,43%
Pienso para lechones	21,69%	8%
Pienso para cerdos de crecimiento y engorde	34,8%	10,67%
Pienso para cerdas reproductoras	34,82%	10,46%
Pienso para pollos de carne	34,07%	11,97%

Pero hay dos circunstancias particulares europeas que han incidido de forma especial en el aumento de los piensos: las restricciones comunitarias con respecto a los cultivos genéticamente modificados (GM) y, en menor medida, la prohibición de la inclusión de las proteínas animales transformadas (PAT) en la alimentación del ganado.

SOJA, MAÍZ Y TRANSGÉNICOS

La harina de soja es para los fabricantes de piensos “la proteína reina”, mucho más valorada por su potencial nutritivo y facilidad digestiva que las harinas de carne, consideradas como un sustituto menor de la citada leguminosa. De la soja que utilizamos en Europa, únicamente el 3% procede de la UE, la mayoría es importada de EEUU, Brasil y Argentina, que la cultivan de forma masiva con variedades transgénicas. Este grupo de productores ha sabido aprovecharse de esta evidente debilidad: antes de la primera crisis, entre 2006 y 2008, las cotizaciones de la harina de soja se dispararon un 65% y desde entonces no se alteraron de forma significativa hasta el primer semestre de este año, en el que (como refleja el gráfico) se volvieron a incrementar otro 64%. Esta dependencia de Europa por algo que no cultiva la hace más sensible a la volatilidad de los precios internacionales de las materias primas. Y esta ‘sensibilidad’ se agrava al considerar los serios impedimentos existentes, no sólo para cultivar eventos

GM (sólo hay dos permitidos en la UE: el maíz MON 810 y la patata Amflora) sino fundamentalmente para importarlos.

La Asociación Europea de Bioindustrias (EuropaBio) o la revista 'Nature Biotechnology' elaboraron sendos estudios para llegar a una misma conclusión: la UE tiene el proceso de aprobación de transgénicos más lento del mundo. La propia CE, tras la experiencia vivida en 2007 y 2008, dio a conocer en octubre de 2009 un informe titulado *Economic impact of unapproved GMOs on EU feed imports and livestock production* en el que se alertaba de que el retraso en la aprobación de modificaciones genéticas "podría provocar altas subidas en el precio de la carne, fuertes pérdidas económicas y la deslocalización de la producción ganadera". El informe situaba a España como uno de los países más afectados por ello.

La política de 'tolerancia cero' con los transgénicos impedía la importación de piensos que tuvieran una mínima traza de algún cultivo GM no aprobado. Tras verse bloqueados entre 2009 y 2010 en varios puertos, diversos cargamentos de ultramar con cientos de miles de toneladas de maíz, linaza y soja, la CE aprobó en 2011 modificaciones y estableció un umbral de tolerancia del 0,1%. Se introdujo un porcentaje admisible de importaciones de harinas, piensos, cereales o forrajes con trazas de OGM sin licencia pero se mantuvo lo más pernicioso y burocrático del sistema, las autorizaciones.

La medida se adoptó después de concluirse en 2010 un estudio de la DG Agri (*Study on the Implications of Asynchronous GMO Approvals for EU Imports of Animal Feed Products*) en el que ponía cifras al perjuicio que supondría una posible interrupción a largo plazo del suministro de soja transgénica a la UE: el sector lácteo perdería 1.200 millones de euros,

La dependencia de Europa por la soja se ve agravada por las limitaciones a la importación de cultivos GM, lo que encarece más aún el producto

las de la carne de vacuno ascenderían a unos 3.000 millones, el porcino acumularía 1.000 millones y el avícola 380. Las restricciones a los transgénicos sólo sirven para encarecer el producto porque la práctica totalidad de piensos comercializados en Europa está etiquetado como OGM (pues contiene soja transgénica importada).

LAS PROTEÍNAS ANIMALES

La Comisión Europea (CE) aprobó la prohibición total de la utilización de harinas animales como alimento del ganado en 2000 por considerar que había sido la principal razón de la propagación del mal de las "vacas locas". La crisis continental que provocó la encefalopatía espongiforme transmisible (EET) y más concretamente la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) tras traspasar las fronteras del Reino Unido fue de tal calado que modificó todos los protocolos que en Europa se mantenían en materia de seguridad alimentaria y análisis de riesgos. Tal prohibición –originariamente "temporal"– acabó por afectar no sólo a la harina de carne y



huesos, sino también a otras fuentes de proteína animal como la harina de sangre y la de plumas. Y como se aclaraba en un reciente artículo de la revista IVIS realizado por científicos del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (CITA-IVIA) -Segorbe (Castellón), la retirada del mercado de estas fuentes tan valiosas de proteína “puso en desventaja a los ganaderos europeos frente a terceros países en los que las PAT sí están autorizadas”.

En junio de 2010, ya con ilustrativos datos sobre la escasa presencia de EBB en la cabaña bovina, Bruselas anunció que preparaba un plan para modificar y flexibilizar tal restricción. Se abrió la puerta así a reutilizar las proteínas animales de aves para los cerdos y las del porcino para las aves. Y fue la EFSA la que dejó claros los límites a esta flexibilización: respetar el principio de no canibalismo y disponer en todo momento de técnicas de control y de canalización adecuada de subproductos.

Siete borradores más tarde y dos años después, la propuesta inicial de la CE sólo ha servido para ampliar el raquítico margen antes existente al uso de proteínas procesadas de porcino y avicultura para alimentar peces. La entrada en vigor de esta ‘mini-reforma’ no se dará hasta la segunda mitad de 2013. La más esperada, la reintroducción de las PAT para porcino y avicultura, no está programada, si acaso se espera que Bruselas emita un primer planteamiento también para el año que viene.

ALTERNATIVAS EN CIERNES: MICROALGAS E INSECTOS

Las microalgas o los insectos se postulan como alternativas potenciales para la elaboración de piensos. El proyecto ‘Alga-disk’ es una de las mayores apuestas de la UE en este sentido.



EVOLUCIÓN EN % DE LOS PRECIOS DE LA ENERGÍA

	Entre enero 2009 y 2011 (calculado en medias anuales)	Entre diciembre 2011 y julio 2012 (calculado con el precio medio mensual)
Gasoil B (surtidor)	47,56%	3,96%
Gasóleo B (venta directa)	54,57%	1,3%

Su principal meta es el desarrollo de un fotobiorreactor para la producción de biomasa de microalgas de manera eficiente y medioambiental y económicamente sostenible y con utilización directa en formulación, en sustitución de otras materias primas proteicas de acceso más limitado y de precio mucho más volátil.

En este mismo contexto habría que circunscribir el proyecto que se está llevando a cabo entre la Agencia británica de Alimentación y Medio Ambiente (FERA) y la empresa AB Agri, filial de ABF. El plan, que como el anterior tiene 3 años de duración, se basa en hacer crecer larvas de moscas en subproductos orgánicos. Estas larvas producen una gran cantidad de proteína que luego sería procesada para su utilización en piensos. De tener éxito, no sólo se conseguiría una proteína barata para animales sino que también se generaría una masa del subproducto resultante que podría ser usada como fertilizante.

LAS DOS CARAS DE LOS BIOCOMBUSTIBLES Y LOS PIENSOS

Uno de los factores que está contribuyendo de forma importante al encarecimiento de los costes de fabricación de los piensos está siendo la fuerte subida tanto del gasoil como de la energía en general y muy especialmente de la electricidad (derivada de la necesidad de acabar con el llamado ‘déficit de tarifa’).

La derivación creciente de producciones cerealistas a usos energéticos tiene también una importante incidencia en los costes de producción de la alimentación animal. Sin embargo, los planes de la CE, con vistas a imponer un límite del 5% al uso de biocombustibles procedentes de cultivos, podrían también poner en peligro a la producción de proteaginosas para pienso en la UE. Según ha denunciado el COPA-COGECA (la organización comunitaria que aglutina a agricultores y cooperativas) ello se debe a que sólo una parte de los cultivos de oleaginosas, cereales y remolachas empleados para producir biocombustibles acaba convirtiéndose en energía. La mayoría permanece en el sector de los piensos y los subproductos ricos en proteínas procedentes de la producción de biocombustibles contribuyen a reducir la gran dependencia de la UE de las importaciones de piensos.

EL ICOVV LLAMA A LOS NUEVOS LICENCIADOS A EXPLORAR ALTERNATIVAS CON BUENAS SALIDAS LABORALES

Desde 2003 la apertura de clínicas se ha disparado un 74% y el mercado ya presenta claros síntomas de saturación

Es quizá la opción más natural, la más vocacional, pero el mercado no parece dar mucho más de sí. Los nuevos licenciados están decantándose de forma destacada por introducirse en el mercado de las clínicas veterinarias, bien sea buscando financiación para la apertura de su propio negocio, bien como trabajador por cuenta ajena. No se antoja, sin embargo, que ésta sea la mejor opción. “Es comprensible que, una vez se concluyen los estudios y se comprueba la extrema situación de paro generada por la crisis, se piense en hacer un esfuerzo económico y abrir una clínica pero convendría que, antes de realizar una apuesta tan importante se repasasen bien cuáles los pros y contras del resto de alternativas”, explica el presidente del ICOVV, Francisco Miguel Beltrán Andreu, quien describe la profesión de veterinario “como una carrera polifacética, multidisciplinar y versátil, cuya especial preparación humanista le permite adaptarse mejor a nuevos campos laborales”.

Los números son elocuentes sobre el boom experimentado en la capital del Turia y en la provincia. La apertura de clínicas en la ciudad de Valencia se ha disparado un 32%. Efectivamente, entre el 31 de diciembre de 2009 y el 31 de agosto de 2012, 29 nuevas clínicas irrumpieron en el mercado local hasta totalizar una cifra de 109 centros facultativos. Y en los municipios del resto de la provincia la situación no es mucho mejor porque el mayor crecimiento se dio justo antes, a mediados de la pasada década, lo que ha propiciado que hayan pueblos de menos de 20.000 habitantes que disponen de hasta siete clínicas disputándose el negocio. Desde 2003, de hecho y descontando las de la capital, las aperturas se habrían disparado un 95% (de 108 a 211). La media del periodo para toda la provincia supondría, con todo, un incremento nada desdeñable del 74%.

La situación generada en nuestras tierras tiene muchos puntos en común con la que se vive en todo el país. Con 13 centros universitarios, España es junto a Italia, el país que mayor oferta universitaria en esta especialidad goza de toda la UE. El ICOVV augura que la saturación de clínicas en la capital del Turia y en otros muchos municipios de la provincia se agravará porque a las nuevas promociones salidas de la Cardenal Herrera-CEU (Moncada) se sumarán las que comiencen a surgir procedentes de la Universidad Católica (Valencia), de nuevo cuño o incluso de las que irrumpen del proyecto para la puesta en marcha de tercer centro público, que ahora parece paralizado. Valencia, con tres hipotéticos centros, superaría así a Madrid y se erigiría en el mayor polo de formación de profesionales del país.

El ICOVV descarta que este boom se deba a la necesidad de cubrir nuevos nichos de mercado o al incremento de la



población de animales domésticos. Es más, lamenta que el exceso de oferta suscitado haya repercutido en una competencia cruenta, en una reducción de los precios y de los márgenes que está cuestionando la viabilidad del conjunto del negocio.

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE CLÍNICAS VETERINARIAS EN VALENCIA (CIUDAD) Y EN SU PROVINCIA

	31 diciembre 2003	31 diciembre 09	31 de agosto 12	Evol 03/12 (%)	Evol 09/12 (%)
Valencia	75	90	109	45%	32%
Provincia	183	262	320	74%	22%
Provincia sin la capital	108	172	211	95%	18%

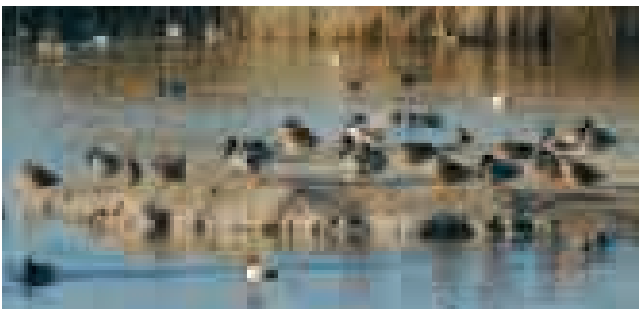


La industria alimentaria

Es el sector que mejor está resistiendo la crisis. En ocasiones y como viene ocurriendo en Valencia, la industria alimentaria tiene serios problemas para encontrar trabajadores cualificados. Y los veterinarios, en especial los titulados en la rama de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, son muy valorados. De ahí que el ICOVV suscribiera a comienzos de año un convenio con la patronal autonómica de este sector (FEDACOVA) para facilitar la preparación e inserción

de nuevos licenciados.

Efectivamente, son las empresas alimentarias las responsables tanto de la aplicación de los procesos que garanticen la seguridad alimentaria de sus productos como de la formación de sus trabajadores. Y a tales oportunidades cabría añadir la especial cualificación del veterinario, porque es el que mejor encaja a la hora de saber aplicar el principio 'de la granja a la mesa', porque domina los requisitos del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y porque, gracias a ello, es candidato ideal para implantar procesos de calidad o normas ISO.



Gestión de espacios naturales

Con una extensión de 173.364, la Comunidad Valenciana es la segunda autonomía española con mayor número de parques naturales (22) pero además ha declarado hasta ocho paisajes protegidos y monumentos naturales amén de otras tantas reservas naturales y marinas. El 7,5% de su territorio, de hecho, tiene algún grado de protección. En el conjunto del país se han declarado hasta 137 parques naturales y otros 14 parques nacionales, que se extienden por 3.483.921 hectáreas y 447.559 hectáreas, respectivamente.

En todos estos espacios son comunes el desarrollo de programas de control y vigilancia epidemiológica de fauna, los de cría, recuperación y conservación de especies autóctonas o en peligro de extinción (muchos de ellos financiados por fondos europeos como Life), control de especies invasoras... En ellos también operan fundaciones y asociaciones que colaboran en labores medioambientales con la Administración que los gestiona. Son ámbitos pues, donde el veterinario puede encontrar un fácil acomodo.



Sanidad ambiental

La misión de los técnicos en salud ambiental se basa en las operaciones de inspección necesarias para identificar, vigilar y evaluar y, en su caso, corregir los factores de riesgo ambiental para la salud de las personas que habitan en las poblaciones.

Sus responsabilidades van desde la realización de informes para valorar las características de los sistemas de abastecimiento, producción, distribución, almacenamiento, tratamiento y vertido de aguas y zonas de baño, mediante

la recogida de muestras de agua y su análisis, pasando por la evaluación de posibles contaminaciones por aire, gases, vapores, ruido, vibraciones y radiaciones, vigilando los niveles de inmisión perjudiciales, recogida de muestras de plagas, vectores, plaguicidas y productos químicos para su envío a laboratorio, aplicación de técnicas de vigilancia epidemiológica sobre los factores contaminantes con efectos sobre la salud... Materias, todas ellas, para las que la cualificación de veterinario encaja perfectamente.



Docencia

En primera instancia y como licenciados superiores que son, los veterinarios no tienen más que cursar satisfactoriamente el CAP (Certificado de Aptitud Pedagógica) para tener la posibilidad de ejercer en centros educativos de secundaria o primaria. Su especialidad en las disciplinas de ciencias, abren todo un abanico de posibilidades para enseñar en materias vinculadas a ésta área del saber.

Si se tienen mayores aspiraciones para ejercer la docencia en el ámbito universitario exigiría la realización de un doctorado, para el que se podría optar incluso a una beca. Las facultades de Farmacia, Medicina, Biológicas, Ciencias del Mar o la propia de Veterinaria suelen apreciar la cualificación de los veterinarios. De otro lado, también es factible que tal licenciatura sirva de puente para el ingreso en departamentos de investigación, universitarios o no, asumiendo labores como las analíticas de suelo, aguas, contaminantes...

OPERABAN A ANIMALES EN EL VESTUARIO DE UN GIMNASIO DE SUECA

El ICOVV invita a los colegiados a trasladar toda sospecha sobre la existencia de clínicas ilegales para evitar el daño que éstas causan a todo el colectivo

La Guardia Civil dismanteló el pasado mes de junio una clínica veterinaria ilegal, ubicada en el interior del vestuario masculino de un gimnasio de la localidad de Sueca (Valencia). En tan peculiar instalación una persona –que no se aclaró si siquiera si disponía de la licenciatura pero que desde luego no estaba colegiada– realizaba toda suerte de intervenciones quirúrgicas a perros y gatos. Y lo hacía en sobre una improvisada mesa alargada y tapada por un mantel de comer, flanqueada por unas taquillas y por un perchero. En el momento de la intervención, los agentes llegaron a encontrar a un perro ya muerto.

La clínica carecía –como aclaró la Benemérita– de las condiciones higiénico-sanitarias mínimas necesarias para practicar esta actividad, que además era asistida por personal no autorizado y sin preparación reglada alguna. En el registro efectuado por la Guardia Civil, se encontraron también gran cantidad de medicamentos veterinarios caducados, además de diverso material quirúrgico, antibióticos, anestésicos, sueros y otros productos, que fueron inmovilizados.

“Afortunadamente no contamos con demasiados precedentes como éste, pero estas noticias hacen mucho daño a la profesión y por supuesto, suponen además una competencia desleal inaceptable”, señala el presidente del Colegio de Veterinarios de Valencia (ICOVV), Francisco Miguel Beltrán Andreu, quien por todo ello insta a los colegiados a comunicar cuantas sospechas tengan sobre instalaciones de este cariz para así instar a las autoridades a actuar.



INCAUTAN MÁS DE UNA TONELADA DE CARACOLES VIVOS LISTOS PARA VENDER A BARES

La Guardia Civil detuvo a finales de septiembre en Sagunto a un hombre que transportaba 1.184 kilos de caracoles vivos de la especie helix-aspersa sin ningún control higiénico-sanitario supuestamente preparados para su venta al por menor en bares y restaurantes. El hombre, un vecino de Teruel, circulaba por la N-340 en una furgoneta en el momento en

el que fue detenido para posteriormente ser acusado de un delito contra la salud pública. Consultada por la Guardia Civil, la Conselleria de Medio Ambiente solicitó a los agentes que reubicaran los caracoles incautados en su medio natural.

La normativa limita la recolección de caracoles de la especie a 1 kilo por persona y día, mientras que para la variedad ‘baqueta o serrana’, se estipula un máximo de 300 gramos por persona y día. El destino de estos moluscos suelen ser restaurantes, tiendas de alimentación y hasta empresas autorizadas para su venta. Algunas personas ejercen de intermediarias y compran los caracoles a un precio de entre uno y dos euros el kilo para llevarlos después a almacenes ilegales. Las empresas autorizadas para la venta de caracoles –procedentes de criaderos– tienen sus correspondientes registros sanitarios con inspecciones y controles periódicos en sus instalaciones.



Existen intermediarios que compran a 1-2 euro/kg para revenderlos a almacenes ilegales

NUEVE TOROS MUERTOS Y SIN LA ASISTENCIA DE UN VETERINARIO

El CVCV manda una carta al conseller Castellano para reclamar cambios en la norma de ‘bous al carrer’ con los que asegurar, como en el resto de regiones, la presencia de un facultativo

No se recuerda una campaña de ‘bous al carrer’ tan accidentada como la que ahora acaba. A los innumerables incidentes, algunos de ellos letales, en materia de seguridad de los participantes habría que sumar este año el extraordinario número de reses bravas que, por diversas circunstancias, han perecido antes o después de participar en estos festejos. Hasta nueve astados han muerto y en ningún caso se aseguró formalmente la presencia de un veterinario para atender al animal o supervisar la realización del festejo. Y no se hizo porque no lo obliga la ley.

Aprovechando la voluntad reformista expresada públicamente por el conseller de Governació, Serafín Castellano, el Consell Valencià de Col·legis Veterinaris (CVCV) le ha remitido una carta para reclamar un cambio en la legislación autonómica en la materia que obligue a asegurar la presencia de un veterinario en todos y cada uno de estos festejos. Efectivamente, fue el propio Castellano quien –ante el cariz que estaban tomando los acontecimientos– anunció el 3 de septiembre que aprovecharía la convocatoria de la Comisión Consultiva de Festejos Tradicionales Taurinos para impulsar reformas en el decreto 24/2007 de 23 de febrero con las que reforzar las medidas de seguridad. En la misiva remitida por el presidente del CVCV, Francisco Miguel Beltrán Andreu, se advierte que “las incidencias de este tipo –huelga decir que más aún las que provocan pérdidas humanas– contribuyen a deteriorar la percepción que de estas tradiciones se tiene” por lo que se insta al conseller a ser más ambicioso y a velar porque los cambios que se propongan no sólo redunden en beneficio de los ciudadanos participantes sino que también lo hagan a favor de la propia imagen de estas fiestas y del bienestar de los animales, sin los que esta tradición no se podría concebir:

Efectivamente –como de hecho y a instancias del Colegio de Valencia (ICOVV) han reflejado diversos medios de comunicación–, la Comunidad Valenciana es la excepción que confirma la norma y su reglamento vigente contraviene en



este sentido al establecido por un largo listado de autonomías: Madrid, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura, Andalucía, Aragón, Cataluña, La Rioja y Navarra. En todas ellas, esto es, en todas las regiones con amplia tradición en festejos taurinos callejeros, es prescriptiva la contratación de un facultativo para asegurar una correcta atención y trato de los animales. En estas situaciones, como también se advierte en la misiva dirigida al conseller Castellano, el veterinario actúa de facto como un colaborador más de la organización festera, asesorando y dirigiendo su acción en cuestiones como las condiciones del cajón o del corral donde se encuentre el animal, su mejor traslado hacia el lugar efectivo del encierro o, en su caso, sobre la forma en la que ejecutar el sacrificio. Los veterinarios en estas regiones son pues y con un escrupuloso respeto por las tradiciones populares que rigen estos festejos, agentes claves para evitar al animal protagonista de estos espectáculos el mayor estrés posible.

“La sucesión de muertes de animales está deteriorando la percepción que se tiene de estos festejos



CRÓNICA DE UNA CAMPAÑA MUY ACCIDENTADA

1.- **DÈNIA, 10 DE JULIO:** Una de las vaquillas que participó en los 'bous a la mar' de Dènia cayó al agua mientras perseguía a los recortadores. Los esfuerzos de los participantes por devolver al pavimento al animal fueron inútiles. La policía local atribuyó su muerte a los extenuantes esfuerzos realizados por reincorporarse, al sofocante calor y al estrés causado por todo ello a la res, que debió perecer a causa de un paro cardíaco o por el ahogamiento que sufrió en el agua.

2.- **PETRÉS, 9 DE AGOSTO:** Durante la tarde de aquella jornada, el toro cerril 'Brusco' salió, según testigos presenciales, con evidentes síntomas de agotamiento, sentándose sin fuerzas en diversas ocasiones y sin embestir. Los organizadores del festejo optaron por retirarlo y confiaron en que por la noche ya se habría recuperado y refrescado de las altas temperaturas de aquel día. Al poco de ser 'embolado' el astado repitió su extraño comportamiento y al poco fue llevado a los toriles, donde pereció unas horas más tarde.

3.- **ALBALAT DELS SORELLS, 17 DE AGOSTO:** El toro cerril 'Granado' salió muy bravo, embistiendo con gran energía aquella noche. Su ímpetu le llevó a golpearse brutalmente contra una de las barreras dispuestas en el encierro. La inercia del animal fue tal que tras el impacto con la madera dio una vuelta de campana. Tras recuperarse del incidente, el animal mantuvo aparentemente su vehemente actitud, con movimientos que los organizadores juzgaron tan extraños como para devolverlo a los toriles, lugar donde en minutos falleció.

4.- **BENICARLÓ, 20 DE AGOSTO, DOS MUERTES:** Una de las vacas que participaba en los 'bous a la mar' cumplió con la tradición y cayó al agua. Cuando trataba de volver a tierra, una súbita falta de energías debió facilitar un fallo respiratorio. Los intentos de los recortadores por reanimarla, ya sobre la rampa de acceso al recinto taurino, fueron inútiles.

Pocas horas más tarde y ya en las calles del municipio perecía, muy probablemente a causa del fuerte calor y de un paro cardíaco, otra vaquilla.

5.- **PUÇOL, 5 DE OCTUBRE:** Es el incidente en el que la prensa aportó una información más confusa. Al parecer, desde un primer momento, los organizadores observaron desde un primer momento que el animal no estaba en condiciones, por lo que se optó por retirarlo. No está claro el momento de la muerte, si pereció en el traslado o ya en los corrales. Pese a que, como en todos los casos, la Conselleria ha abierto una investigación, la prensa reprodujo las declaraciones de un edil del municipio en las que negaba la propia muerte del astado.

6.- **MUSEROS, 6 DE OCTUBRE, DOS MUERTES:** La jornada festera del sábado acabó con la vida de dos astados, uno por la tarde y otro por la noche. El primero de ellos y a falta de análisis más rigurosos, falleció a causa de un "sofoco", afirmaron los testigos, que descartaron el origen de la muerte en un posible golpe. En el segundo, el animal embolado, según la Policía Local, "se desnucó" tras golpearse fuertemente contra una esquina del "cadafal". La noche concluyó, al parecer, con una agresión a unos vecinos que filmaba al toro muerto.

7.- **ALBORAIA, 15 DE OCTUBRE:** Era el tercer toro embolado de la noche pero ni siquiera pudo entrar en contacto con el fuego. Procedente de una ganadería valenciana, el animal murió en torno a las tres de la mañana, según los testigos, poco después de salir del cajón, cuando estaba atado y cogido por los aficionados. La res brava debió sufrir un severo golpe cuando la cuerda se tensó debido a la fuerza imprimida por el astado y se golpeó contra algo contundente. Fue devuelto al corral, donde murió.

FUENTE: publicaciones en prensa.

EL ICOVV LANZA DOS CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN DEL VETERINARIO Y SOBRE LA LEISHMANIASIS

El Colegio de Veterinarios de Valencia (ICOVV) lanzó entre junio y julio una primera campaña de promoción de la profesión veterinaria en prensa y radio. La promoción, una vez acabada la temporada estival, se repetirá entre el 27 de octubre y el 17 de noviembre.

La Junta de Gobierno del ICOVV eligió a la emisora 97.7 y al suplemento cultural 'La Cartelera' del diario líder *Levante-EMV* para difundir un mensaje con el que ensalzar la labor de los veterinarios. La campaña constó de 16 cuñas así como de otras dos visibles inserciones publicitarias en prensa en las que se apelaba al veterinario como el "mejor profesional para aconsejar sobre la salud y cuidado de las mascotas". El mensaje radiofónico se difundió en el programa 'Mis queridos animales', que se emite todos los sábados por la mañana de 9,30 a 10,30 horas. En sus 25 segundos de duración se incidía en tres aspectos: en la competencia profesional del veterinario, se apelaba a la responsabilidad del ciudadano en la atención a sus mascotas "aunque cambien las situaciones" personales de sus dueños porque ellos nunca "dejan de darnos su alegría y cariño" así como en la garantía que su actuación y consejo supone para lograr que "tú y los tuyos estéis también protegidos". Para garantizar un mejor eco del anuncio, la cuña se emitió en cuatro programas consecutivos, dos veces en cada espacio, entre el 23 de junio y el 14 de julio y otras tantas en el programa que se redifundía los domingos.

La promoción se repetirá, con idéntico formato y horario, entre el 27 de octubre y el 17 de noviembre pero esta vez se complementará con sendos artículos publicados en el



El vector de la leishmaniasis son las moscas del género *Phlebotomus*.

citado suplemento cultural así como en la web www.levante-emv.es sobre la leishmaniasis. La enfermedad tiene una relevada importancia en la cuenca mediterránea. Es por ello por lo que el mencionado artículo recogido en prensa así como una tercera campaña cuyos detalles pronto se darán a conocer, aconsejan la prevención en forma de evitar el ataque del vector y vacunación de los perros.

EL NUEVO CURSO SOBRE LAS GUÍAS DE FEDACOVA SERÁ SOBRE HIGIENE EN EL PESCADO

Tras el éxito de convocatoria y resultados de los tres primeros cursos sobre seguridad alimentaria basados en las Guías de Prácticas Correctas de Higiene en los sectores de almacenamiento frigorífico y no frigorífico, cárnico y en el de panadería-bollería-confitería, el ICOVV de la mano de la patronal alimentaria FEDACOVA prepara ya un nuevo curso, esta vez referido al sector del pescado. Las clases formativas que se ofrecen a los colegiados, y que como en los casos anteriores se basan en el estudio de las guías elaboradas por FEDACOVA y avaladas por la Conselleria de Sanidad, se impartirán entre el 10 y el 14 de diciembre en

las instalaciones colegiales, por lo que la fecha de matriculación se abrirá en las semanas anteriores (se dará a conocer en la web www.icovv.com).

El curso está dirigido a veterinarios especialistas en seguridad alimentaria/tecnología de los alimentos que quieran trabajar en las empresas que operan en el sector pesquero, en departamentos de calidad/seguridad o que pretendan crear o trabajar para firmas asesoras especializadas en estas áreas. Como en los anteriores casos, una vez acabado el curso, se posibilitará la realización de prácticas en industrias asociadas a la federación.

MARITINA HERNÁNDEZ ABORDA CON LOS COLEGIOS LA SITUACIÓN DE LOS VETERINARIOS

Debatieron los problemas en las ADS, los cambios en el pasaporte sanitario y en la norma sobre animales peligrosos

La consellera de Agricultura, Maritina Hernández, se reunió el 25 de julio con los con los presidentes de los colegios de veterinarios de Valencia y Alicante, Francisco Miguel Beltrán Andreu y Luis Eduardo Montes así como con el responsable de la Asociación de Agrupaciones de Defensa Sanitaria (ADS), Javier González, para analizar la situación del colectivo así como de la ganadería. El encuentro con la responsable autonómica se desarrolló en un clima de colaboración y búsqueda de soluciones por todas las partes.

La reunión sirvió para abordar los problemas generados en el desarrollo del Plan Anual Zoosanitario, el incremento de los costes de producción por el aumento del precio de los cereales y su repercusión sobre los piensos o la agilización de los pagos a explotaciones ganaderas en materia de sanidad. Al respecto de esta última cuestión –la evolución de las líneas de ayudas a las ADS– el presidente del ICOVV y del ICOVA mostraron su disconformidad con el sistema vigente, con el retraso en los pagos a estas agrupaciones y las partes se emplazaron para proponer alternativas que alivien la situación de los profesionales que trabajan para ellas.

En lo que respecta a las clínicas veterinarias, también fue objeto de debate la situación de la tramitación de las modificaciones legales introducidas en las normas relativas al pasaporte sanitario de perros, gatos y hurones. Se propuso que se agilizaran los pasos burocráticos necesarios para que la expedición de los pasaportes de animales menores de tres meses se realice sin necesidad de vacunarlos contra la rabia. De este modo, se facilitaría la identificación y la tramitación del referido documento sin tener que recurrir a las cartillas de primovacuna y se flexibilizaría la realización de las pautas vacunales de acuerdo con las recomendaciones de los laboratorios. Igualmente, se repasó el estado de la modificación de la normativa autonómica sobre animales potencial-



mente peligrosos y más concretamente, se abordó cómo adecuarse a las últimas recomendaciones del Gobierno central en relación al protocolo a seguir en caso de mordedura a personas o sospecha sobre la existencia de un foco de rabia. En este sentido, se reclamó armonizar la normativa regional con la estatal, con la que existen algunas divergencias que están generando confusión. En idéntico sentido, se abordó la próxima adecuación de la normativa sobre vacunación antirrábica y se reclamó que ésta sea obligatoria también para gatos y hurones.

BOUS AL CARRER

En última instancia, los representantes del colectivo veterinario reclamaron a la consellera que mediase ante su compañero de gabinete, el conseller de Governació, Serafín Castellano, para que éste impulse un cambio normativo para garantizar la presencia de un facultativo que supervisase el trato y la sanidad animal de los animales que participan en estos festejos.

“ El ICOVV y el ICOVA mostraron su disconformidad con los retrasos en los pagos a las ADS y se pactó proponer alternativas

LOS VETERINARIOS VALENCIANOS PREMIAN Y AGRADECEN LOS 16 AÑOS DE TRABAJO DE ROSENDO SANZ

Más de 200 colegiados asisten a la cena de gala por San Francisco presidida por la consellera Maritina Hernández

Algo más de doscientos veterinarios acudieron el pasado día 19 de octubre a la tradicional cena que cada año organiza el ICOVV para celebrar su patrón, San Francisco de Asís. La ceremonia, realizada en el hotel The Westin de Valencia, estuvo presidida por la consellera de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, Maritina Hernández y contó también con la presencia del director general de Salud Pública de la Conselleria de Sanidad, Manuel Escolano. El acto sirvió para homenajear a Rosendo Sanz Bou, quien recibió por sus casi 16 años de dedicación a este colectivo los dos máximos reconocimientos del ICOVV y del Consell Valencià de Veterinaris (CVCV).

Sin embargo, no fue una cena más de homenaje al patrón. Sirvió para dar la bienvenida a los nuevos licenciados y para reconocer la trayectoria de los cinco veteranos que cumplían sus 'bodas de oro' en la casa. Fue una noche de unidad, de compañerismo, de reencuentros y de culto a la profesión veterinaria. Pero, sobre todo, fue el momento en el que el colectivo veterinario quiso mostrar su agradecimiento con Lorenzo Sanz Bou, quien durante casi 16 años ha sido su máximo y mejor representante.

La consellera Maritina Hernández llegó puntual al hotel y al poco lo hizo el director general Manuel Escolano. Flanqueados por el actual presidente del ICOVV, Francisco Miguel Beltrán y por su predecesor, Lorenzo Sanz Bou, todos pudieron departir durante el cóctel de recepción previo a la cena. Y tras el ágape, fue la consellera quien se encargó personalmente de hacer entrega de los diplomas a los 67 nuevos colegiados que este año se incorporan a la entidad colegial así como de la entrega de la insignia de oro de la corporación y la mención honorífica a los profesionales que cuentan



Sanz recibió de manos de Francisco Beltrán (en la foto junto a Luis Eduardo Montesla, presidente del Colegio de Alicante) la Medalla de Oro del CVCV.



La consellera Maritina Hernández atribuyó a los veterinarios un papel "clave" en la cadena alimentaria.

Sanz reconoció que fue el “atrevimiento, la ingenuidad y buena voluntad” lo que le llevó a presidir el ICOVV, el CVCV, a fundar y liderar Unión Sanitaria Valenciana y a acceder a la DG de Salud Pública

con 50 años de colegiación. Luis Pollan –en nombre de sus veteranos compañeros Victoriano Belmonte, Constantino Mas, Niceto Gómez y Pablo Paricio– fue el encargado de dirigir unas breves palabras al auditorio.



A la izquierda, una escena del cóctel previo a la cena. A la derecha y en el centro, abrazados, de izquierda a derecha: Inmaculada Ibers, Martin Molina y Mª Carmen Chinillach, miembros de la junta del ICOVV.

EL MOMENTO MÁS EMOTIVO

Y tras cumplir con el guión de cada año, llegó el momento más emotivo, el del nombramiento como Presidente de Honor del ICOVV de Rosendo Sanz Bou, quien también recibió de manos de su sucesor, Francisco Miguel Beltrán, la Medalla de Oro del CVCV. “Cuando a uno se le premia, se le reconoce en su tierra y por su propia gente se tiene una enorme satisfacción y así es como me siento, enormemente satisfecho y agradecido”, dijo nada más comenzar su alocución tras recibir tales reconocimientos. El ex presidente hizo un breve repaso a su trayectoria, al “atreimiento” no exento de “ingenuidad y buena voluntad” que le condujo del ICOVV a asumir nuevas responsabilidades en el CVCV, en la Unión Sanitaria Valenciana o incluso a acceder a un área de la Dirección de Salud Pública, un ámbito –sobre el que dijo– era entonces “ciertamente hostil a los veterinarios”.

Tras glosar el referente “ético, personal y profesional” que siempre fue su padre en tal andadura, reconocer –ya emocionado con la voz partida– la deuda de atención que mantenía con su familia y agradecer el trabajo a colaboradores y “amigos” como el propio Beltrán, Sanz quiso despedirse “como el poeta, ligero de equipaje”.

LLAMAMIENTO A LA “IMPLICACIÓN”

El presidente del ICOVV, por su parte, pronunció también unas palabras en las que avanzó que su mandato iba a tener dos prioridades básicas: la profesionalización de la gestión de la actividad de los veterinarios y la búsqueda de nuevas salidas laborales para los recién colegiados. Objetivos para los



Junto a la consellera y al presidente Beltrán estuvo también en la mesa presidencial el director general de Salud Pública, Manuel Escolano así como el secretario del ICOVV, Miguel Artola.

Beltrán planteó dos retos fundamentales para su mandato: profesionalizar la gestión de la actividad del veterinario y la búsqueda de nuevas salidas laborales para los recién licenciados

cuales el presidente del ICOVV y del CVCV anunció que se reforzarán los servicios de comunicación de sendas entidades con el rediseño de la página web que “pronto disfrutaremos”, con la emisión de boletines informativos para los colegiados de la corporación de la provincia de Valencia así como con el reforzamiento de los contenidos de esta publicación autonómica, ‘Actualidad Veterinaria’.

Para alcanzar todas estas metas, Beltrán acabó por hacer un llamamiento a la “implicación” y a la colaboración de todos los colegiados en la marcha de la entidad. “Sólo desde la unión, desde el trabajo conjunto y solidario, alejándonos de las actitudes excluyentes lograremos prestigiar y dignificar la profesión que tanto amamos todos”, concluyó.

“PAPEL CLAVE”

La consellera fue la encargada de clausurar el acto y en su discurso destacó la “alta cualificación profesional” y el “papel clave” que los veterinarios valencianos “han tenido y tendrán” en el mantenimiento de la salud pública, la sanidad animal y en el desarrollo de los principios de seguridad alimentaria en este sector.

Hernández aún tuvo tiempo para disfrutar del sorteo de productos veterinarios que, como también es tradicional, se suele realizar entre los colegiados gracias a las aportaciones de las entidades colaboradoras del ICOVV. La anécdota simpática de la noche la protagonizó el veterano Luis Pollán, quien no sólo recogió la insignia de oro por sus más de 50 años de colegiación sino que además fue tocado por la Diosa Fortuna, que le concedió el mayor premio de la jornada, un viaje valorado en más de 1.600 euros. Cuando se confirmó por megafonía su nombre y los asistentes pudieron comprobar de quién se trataba se escuchó uno de los aplausos más atronadores.

JULIO BAYOT GARCÍA



Ares del Maestrat es probablemente uno de los pueblos más espectaculares de la comunidad valenciana. Su silueta se ve frecuentemente en publicidad de turismo. Se sitúa en un promontorio a los pies de las ruinas de un castillo medieval y todo el pueblo está muy cuidado, con muchas de sus calles empedradas y gran parte de las casas restauradas con mimo.

Las vistas desde el paseo que circunda el pueblo son fantásticas, es un paisaje de muelas o montaña cuya parte más alta es una planicie.

La principal fuente de ingresos en el pueblo es la ganadería. Viven pocos vecinos, pero cada vez más en vacaciones se anima la gente a pasar allí unos días, aunque los inviernos son muy duros y son frecuentes las nevadas.

Julio Bayot es un compañero que nació y trabaja allí, desde hace unos años casi más como ganadero que como veterinario.

¿Dónde estudiaste Julio?

Estudié veterinaria en Zaragoza en la promoción de 1984-89. No tuve una vocación demasiado temprana por la profesión ya que me decidí por ella descartando otras y prácticamente al acabar COU. Aunque un entorno rural y una familia de ganaderos ya son suficientes vínculos con la base de la profesión.

No sólo mi padre ha sido ganadero, mi abuelo ya tenía ovejas y además era tratante de ganado, iba por las masías a comprar corderos para un catalán.

Mi padre también se ha dedicado toda su vida a las ovejas, principalmente para carne, aunque también se hacía queso para casa. En tiempos de mi abuelo, que tenía tienda de comestibles, sí que compraba quesos por las masías y lo vendía por aquí y por Castellón. Antiguamente el queso de Ares tenía mucha fama aunque no ha habido nunca queserías, se hacía en casa de forma tradicional. No obstante ahora hay un queso creo que por Murcia que supongo que aprovechando la fama que tenía el nombre, le han puesto "Ares".

También recuerdo que cuando era pequeño se pagaba con quesos parte de la renta de los pastos arrendados.

Por estos pueblos han sido siempre las mujeres las encargadas de hacer el queso, pero ya os digo que a un nivel doméstico.

¿La razón de que haya aquí ganadería ovina es puramente geográfica?

Yo creo que el ovino es la especie que aprovecha y le da un valor añadido a donde ya no se puede sacar nada.

Aquí siempre ha habido ovejas, antes muchas más que ahora, pero se mantiene la cabaña. De hecho la principal fuente de ingresos en el pueblo es la ganadería extensiva (ovino y vacuno de carne).

¿Y la continuidad en la familia has sido tú?

Yo en este momento soy más ganadero que veterinario, aunque prefiero decir que soy pastor, ya que es un oficio mal visto que pienso que hay que dignificar.

Cuéntanos tu trayectoria profesional, Julio.

Cuando acabé la carrera tenía pendiente el servicio militar y me tocó en Bétera, pero no me permitieron pasarme a la parte veterinaria (parada de sementales equinos), que hubiera podido desarrollar allí aunque pedí el traslado no pudo ser.

Inmediatamente al terminar empecé a trabajar en ADS. La verdad es que los veterinarios que las llevaban me estaban esperando, una era en Benasal y otra en Villafranca. Entonces no había la plétora de veterinarios que hay ahora y como sabían que yo era de aquí, pues me esperaron para que yo siguiera con ellas.

Estuve 12 años en ADS, en principio con dos de ovejas, y luego cuando empezó a haber mucho ganado bovino, se montó otra de vacuno de carne.

Durante unos años también trabajé con un compañero, Manolo Moliner con el que coincidí desde la escuela hasta la universidad, y llevamos juntos las agrupaciones, además otra de Barracas y de Useras y consultorios de pequeños animales en Villalreal y en Villafranca.

Entre los dos llevaríamos unas 35.000 ovejas. Era muchas ovejas, pero lo ideal en este trabajo es hacerlo en equipo sobre todo por las guardias.



Para el ganado nos hicimos con una manga y cuado había que vacunar a rebaños grandes, íbamos los dos y nos organizábamos bastante bien.

Cuando Manolo cambió de trabajo yo me quedé sólo con lo que llevaba aquí arriba cerca de Ares, que no era poco ya que venían a ser 25.000 ovejas y 1.500 vacas.

Ya seguí solo hasta que me desmotivé del trabajo en ADS. Profesionalmente como veterinario de ADS toqué techo, era un trabajo tan rutinario que no podía seguir así, ya que el 90% era poner pinchazos. Clínica había algo en vacuno pero en vacuno de carne está muy limitado, no es lo mismo que en vacuno de leche, y todo alrededor de los partos.

Además el trabajo de una ADS es muy sacrificado sobre todo en el caso de vacuno, porque las urgencias no son postergables. Con ovejas se puede esperar 24 horas, 48 horas, pero con una vaca de parto no se puede esperar y claro si estás solo eso supone una guardia de 24 horas los 365 días del año.

Ahí sí se echó de menos al compañero, porque el trabajo digamos "bonito" del ganado ovino no tenía casi tiempo de hacerlo por el trabajo de ATV, y además estaba el choque con los ganaderos, que eran personas mayores que lo que estaban era esperando a jubilarse; era un sector en el que pocas cosas novedosas podían hacerse.

¿Ahora ha cambiado algo la predisposición de los ganaderos?

Ha cambiado la edad del ganadero, ahora son gente más joven, pero con una mentalidad parecida a sus padres o a sus abuelos.

Yo siempre pienso que el ganadero que ha empezado con su padre, no va a cambiar de manera de llevar el ganado así como así.

A los que sí he visto más dispuestos a trabajar bien con los animales es a los ganaderos de cabras de leche, que son gente joven más abierta y con ganas. Eran rebaños estabulados 100% donde hay que afinar más en producción y en control reproductivo.



El ganadero es muy reacio a llevar un control de producciones, sólo lo conseguí de mi padre, empezó a identificar a todas las ovejas, a llevar carnets de paridera y un sistema de collares que iban cambiando de color según la época de paridera. Así que de un vistazo, sabías cuándo una oveja había parido la última vez. Mi padre hacía las anotaciones de campo y yo procesaba los datos sacando los índices productivos, pero ya os digo fue el único con el que lo conseguí.

La verdad es que da mucha rabia que tras años de desparasitar un rebaño, aún el mismo ganadero con el que llevas años trabajando ponga en duda si hay que hacerlo o no.

Me quedé sólo con la consulta veterinaria de Villafranca que es donde vivo y una explotación de cabras de leche que aún mantengo y que estaba fuera de la ADS, porque de fuera podía elegir si seguir trabajando con ellos o no. Y este tipo de ganaderos es con el que tenía la idea de seguir trabajando porque son los que te pueden proporcionar satisfacciones profesionales. Pero la verdad es que cada vez tengo menos tiempo desde que me dedico yo mismo a la ganadería.

Cuando empecé a llevar las ovejas de mi padre, yo pensaba que llevar una ganadería de ovinos absorbía menos. Mi padre tenía un pastor, un hombre ya mayor y yo pensé en vallar la finca con la idea de tenerlas sueltas en el campo, pero la verdad es que sólo sacarlas por la mañana e ir a recogerlas por la noche ya supone un tiempo importante.

Nunca me he planteado irme de la zona porque estoy muy vinculado a esta tierra y no he querido irme del pueblo, estoy a gusto en estas calles donde he jugado de pequeño y

necesito ver esto, y aunque marchándome quizá hubiera conseguido mayor crecimiento profesional, ya se me pasó cualquier tipo de gana de marchar del pueblo que puede alimentar la juventud.

¿Cuántas ovejas tienes?

Ahora hay 400, he llegado a tener 500 animales pero iré bajando hasta lo que yo entiendo que sea "sostenible", y es que cada día es menos rentable cuando la carga ganadera es demasiado grande y tienes que gastar mucho dinero en comida. Y hoy en día los piensos están muy caros. Hay que encontrar el equilibrio entre producción de pastos y número de cabezas.

Yo creo que el número ideal será de 300 ó 350 ovejas. Pienso que el ovino económicamente puede subsistir en esta zona porque el censo nacional ha bajado en cinco años en cinco millones de cabezas de ganado, y ahora mismo los rebaños son más productivos y rinden más corderos por oveja. Sin embargo la demanda de cordero no puede bajar más porque actualmente está a cero, ha bajado algo más recientemente por la crisis porque estábamos a 1 kg por habitante y año. Así que creo que lo que hay que buscar es la "sostenibilidad", como os decía antes para no tener muchos gastos en piensos, y por otro lado hacer los cruces necesarios para incrementar los partos dobles, ya que la oveja vacía tiene las mismas necesidades de mantenimiento ya sea prolífica o no por tanto hay que buscar ovejas con partos dobles.

Lo que tiene actualmente mucha demanda es la piel de cordero por el que se pagan unos 14 euros y la lana lo mismo, ha pasado de 3 a 9 céntimos el kg a unos 62 céntimos... creo que se va todo a China.

Sin embargo el comercio de la carne lo está salvando la exportación a Francia, y algunos picos de mucha venta como son las fiestas musulmanas como la del cordero en las que se consume mucho.

¿Pero además tienes otra gran ocupación, no?

Pues sí, los perros. Supongo que lo que más llama la atención de mi actividad profesional es que más que veterinario soy ganadero, y yo diría que soy un pastor: Me paso muchas horas en el monte con la mochila, las ovejas y los perros porque hay muchas zonas que no tengo valladas.

¿Y esa idea romántica de que ser pastor en los tiempos que vivimos debe de ser muy parecido a ser feliz?

Al principio sí que me supuso una felicidad real, estaba muy desmotivado de las ADS y subirme yo sólo al monte con las ovejas, o trabajar en un absoluto silencio poniendo las vallas, era un bálsamo para el estrés que arrastraba... pero ahora paso demasiado tiempo solo y me gusta después charlar con la gente.

Además el ganado es muy exigente, hay veces que no llegas a todo... la consulta, las cabras...

Lo que suele pasar cuando lo bueno de la vida se convierte en el trabajo... Cuéntanos de tu afición por los perros pastores.

Empecé haciendo competiciones de trabajo con perros pastores, concretamente de border collie.

No es el perro tradicional de aquí, donde es más parecido al *gos d'atura*, que aquí llamamos gos de rabera, los dos nombres vienen a significar "perro de rebaño".

En el año 92 ó 93 formé parte de la comisión de fiestas, y se nos ocurrió traer al pueblo a un francés a hacer una exhibición de perros pastores y además de esquila ovejas sin atar; cosa que antes era algo que no se hacía hasta que desde hace unos años hay centroeuropeos que lo empezaron a hacer así y ya se ha extendido...

A raíz de esa exhibición me gustó mucho el border collie.

Unos años más tarde vino también a hacer una exhibición el campeón de cataluña de perros pastores, y ya le pedí una perra, que estaba con mi padre en el campo. La cruzamos y nació la *Espuma* que es la perra con la que yo he concursado.

La empecé a trabajar con seis meses, y con 15 meses ya fui con ella a un concurso de pastores en Cataluña, la primera vez todo salió mal a pesar de que la perra iba matemática, si yo le decía izquierda, ella iba a izquierda, si derecha, derecha... pero la ovejas se metieron pegadas a la valla y no las quiso sacar, su instinto le decía que las ovejas ya estaban ahí bien controladas, y le faltó experiencia para dirigir las hacia donde tenía que hacerlo.

Tres años más tarde organicé un concurso aquí en Ares, y lo gané, y luego gané el campeonato de Tarragona. A



partir de ahí, como la perra era muy vistosa empezaron a llamarme de muchos concursos, ahora tiene 10 años, y tengo a otra, *Chispa*, que tiene 5.

Y sigues organizando el concurso de gos de rabera cada año.

Así es, vamos por la 7ª edición, ya podemos decir que se ha consolidado, este tipo de competición es tradicional en Cataluña, País Vasco, Navarra y Baleares, pero es la única competición que se hace en la Comunidad Valenciana.

Tenemos pensado hacer el concurso anualmente en el mes de junio, concretamente el tercer domingo.

Además del concurso de *gos de rabera*, organizamos en esos días demostraciones de elaboración de queso artesanal, exhibiciones de perros policía, visitas a una nevera de época medieval completamente restaurada que hay en el término, visitas a los cinco molinos de agua, comidas populares... y otras actividades sencillas y rurales destinadas particularmente a familias.

¿En qué consisten las pruebas?

No es algo que esté reglado, pero más o menos consiste en varias pruebas similares en cada competición, en una el pastor ha de hacer que el perro conduzca a las ovejas a través de una puerta, luego debe llevar las ovejas hacia un círculo pintado en el suelo donde está el pastor; otra prueba consiste en que el pastor tiene que quitarle una esquila a una oveja mientras están todas dentro de un círculo pintado en el suelo, y no debe salirse ninguna oveja del círculo mientras consigue el cencerro. También el perro ha de hacer pasar a las



ovejas por una especie de embudo obedeciendo las órdenes del pastor. Y en otros casos las hace pasar por unas estacas en forma de zigzag. Otra prueba consiste en meter todas las ovejas dentro de un corral y a continuación volverlas a sacar.

Hay un jurado que ha de valorar qué perro es el que mejor ha trabajado, y también se tiene en cuenta el tiempo que se tarda.

Debe ser espectacular, desde luego.

Hay algunas exhibiciones que son con patos y ocas y a veces en las exhibiciones hago participar a los niños, y es que el border collie es capaz pastorear todo lo que sea.

El año pasado hice una exhibición en la plaza de toros de Villafranca porque como los profesores por el tema de los recortes no hacían extraescolares, me brindé a hacer algo para que disfrutaran los niños del colegio de mi hijo.

También he trabajado con mis perros el buscar trufas, normalmente se empieza escondiendo comida para que el perro la marque, luego se le esconde trufa con su comida, y por último sólo la trufa.

Hay también una actividad interesante que suelo hacer, son rutas de pastoreo, concretamente hay unos grupos de estudiantes que vienen cada año, hacemos una ruta por el

monte con las ovejas, y visitamos varias construcciones de piedra que hay por la zona, y es que el paisaje por aquí es espectacular.

En un futuro me gustaría dedicar algo más de tiempo a estas rutas guiadas, porque veo que interesa bastante.

Además tengo otra afición que tiene mucha relación con el pastoreo, porque cuando voy por el monte con las ovejas, siempre voy mirando al suelo, y he encontrado una gran cantidad de fósiles, la mayor parte son caracoles, pero últimamente me he especializado en gambas, parece curioso, pero hay muchas, antes no era capaz de verlas, pero ahora las detecto fácil, y las limpio con un percutor hasta que sale toda la figura. En esta zona hay muchas.

Julio y su familia nos acompañaron a dar un paseo por Ares, y la verdad es que es un pueblo precioso, muy mimado por sus vecinos y con unas vistas fantásticas... vamos que nos hemos apuntado en la agenda del año que viene la fecha del concurso de gos de rübera, porque el paseo nos supo a muy poco.

Teresa Perales Romero
Irene Lloret Fernández

PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS EN EL SUR DE ESPAÑA

Por ENRIQUE GEA-IZQUIERDO

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA, CÁTEDRA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

RESUMEN

Los sistemas de refrigeración de agua constituyen unas de las fuentes principales de desarrollo de la bacteria *Legionella*. El sur de España (Comunidad Autónoma de Andalucía, Málaga) presenta enclaves industriales y turísticos, con gran afluencia de personas, que disponen las instalaciones de riesgo. El análisis del grado de control físico-químico y microbiológico (*Legionella*, aerobios totales) del agua y su desinfección química (biocida, cloración, ozono, bromo), física (ultravioleta, filtración) y físico-química (cobre-plata) se presentan como indicadores preventivos frente al desarrollo del agente biológico. A través de un estudio descriptivo se concluye que se presentan deficiencias en el mantenimiento preventivo de la calidad del agua de los equipos, por lo que existe un riesgo serio para la población expuesta.

Palabras clave

Legionella, sistemas de refrigeración de agua, calidad del agua, desinfección, control.

ABSTRACT

The water cooling systems are one of the main sources of growth of the bacteria Legionella. Southern Spain (Autonomous Community of Andalusia, Malaga) offers industrial and tourist sites with high-risk devices and a large influx of people. The analysis of the degree of physicochemical and microbiological (Legionella, total aerobic) control of water, and chemical (biocidal, chlorination, ozone, bromine), physical (ultraviolet, filtration) and physicochemical (copper-silver) disinfection are presented as a preventive indicator against the development of the biological agent. Through a descriptive study is concluded that there are deficiencies in preventive maintenance of the devices water quality, so there is a serious risk to the exposed population.

Key words: *Legionella, water cooling systems, water quality, disinfection, control.*

INTRODUCCIÓN

La enfermedad definida como legionelosis es en realidad un término genérico, utilizado para la denominación del desarrollo de la misma a través de la bacteria *Legionella pneu-*

mophila y otras de la familia. Actualmente, la *Legionella pneumophila* es aproximadamente la causante del 90% de las infecciones por *Legionella* sp. y el serogrupo 1 uno de los que causan la enfermedad con mayor frecuencia¹.

El primer brote de legionelosis identificado ocurrió en un hotel de Pensilvania (EEUU) en 1976 y afectó a los participantes en una Convención de la Legión Americana. Desde entonces, numerosos casos aislados (esporádicos) así como brotes epidémicos (mayor trascendencia) han sido detectados en todo el mundo, con origen en sistemas de aerosolización de agua. De hecho, la frecuencia de aparición de la enfermedad es bastante relevante constituyendo uno de los tipos de neumonía infecciosa más frecuente en el mundo desarrollado. La tasa de ataque (número de enfermos/número de personas expuestas) en brotes es de 0,1 a 5% en la población general; la letalidad, en la comunidad, supone menos del 5%, pero puede llegar a ser del 15 o 20%².

La bacteria es capaz de colonizar los medios fabricados por el hombre partiendo de los de origen natural. En algunas ocasiones, es a través de los primeros y a lo largo de la red de distribución de agua³ de los distintos núcleos urbanos como se distribuye hasta llegar al agua sanitaria e incluso otros tipos sistemas, como pueden ser los industriales, el riego, etc. Una vez que la bacteria ha colonizado estos medios y siempre que se presenten elementos favorecedores (amplificadores), como son la existencia de ramales, zonas ciegas o de uso infrecuente, disminución del flujo de agua, estancamiento del agua (minutos u horas), composición determinada de algunos materiales, rotura de conducciones durante la instalación, irrupción de elementos externos al interior de los sistemas o equipos, reparación y puesta en marcha de bombas de recirculación (puede existir aporte de agua estancada al circuito), nutrientes orgánicos determinados (p.ej: madera, caucho, estopa), acumulación de sustancias o microorganismos que le puedan servir para "protegerse" frente a situaciones adversas, óxidos y sales de hierro, sales cálcicas y magnésicas, fangos, arena, temperatura comprendida entre los 20-45 °C, etc.; la bacteria será capaz de desarrollarse, con máximo riesgo si hay producción de aerosoles que sirvan para su dispersión (sistemas de refrigeración de agua). Cuando

las gotas del aerosol tienen un tamaño que oscila en torno a las 5 µm y existe presencia en ellas de la bacteria, su inhalación puede provocar la entrada en los pulmones representando un riesgo inminente.

En principio, los sistemas por donde se recircula agua son lugares potenciales de presencia de la bacteria y por tanto, bajo condiciones medio ambientales específicas, de desarrollo de la misma. En este tipo de sistemas muchas veces el agua se encuentra saturada de oxígeno, con exposición a la luz solar; rango de temperatura de funcionamiento entre 30 y 60 °C y niveles de pH entre 6-9; lo que puede conllevar a la existencia de nutrientes abundantes y un hábitat idóneo para el desarrollo de la bacteria. Si a esto le añadimos un deficiente mantenimiento higiénico-preventivo de los equipos o instalaciones, la ubicación de las fuentes puede ser absolutamente crítica. Es cierto que no siempre se cumplen estos condicionantes en las distintas instalaciones y curiosamente, aún sin tratarse de medios en teoría totalmente satisfactorios, pueden presentar contaminación biológica. En algunos circuitos de agua en recirculación puede darse este caso y si no se realizan los tratamientos de control y desinfección del agua, es probable que haya presencia de microorganismos. Este crecimiento "natural" en medios no controlados puede tener una elevada relevancia tanto por la afectación de la propia circulación como por la "protección" que ejerce sobre otros microorganismos. La formación de "biopelículas" es esencial para la *Legionella* sp. como "refugio" frente a condiciones adversas del agua, en parte inducidas por el ser humano en su afán de control de la bacteria por medio de distintos tratamientos.

El objetivo de este estudio es definir el tipo de desinfección, control del agua y periodicidad del mismo para sistemas de refrigeración de agua, según las disposiciones de mantenimiento preventivas españolas⁴, como indicadores frente al desarrollo de la bacteria.

MÉTODO

Estudio descriptivo correspondiente a torres de refrigeración, condensadores evaporativos y adiabáticos (n = 44) ubicados en edificios públicos de la provincia de Málaga (España).

RESULTADOS

Los valores correspondientes a la relación entre las instalaciones de riesgo y el tipo de desinfección, así como de las primeras con el control de la calidad de agua y su periodicidad, se presentan respectivamente en las tablas 1 y 2. En la tabla 3 se presenta la caracterización del recuento de *Legionella* según la instalación de riesgo, mientras que la relación entre esta última y el recuento de *Legionella* se muestra en la figura 1.

CONCLUSIONES

Existe una mayor proporción de torres de refrigeración en el total de los casos estudiados, siendo el riesgo potencial idéntico para todos los equipos. De hecho, este tipo de sistema de enfriamiento del agua suele estar más extendido que los condensadores evaporativos y adiabáticos, así como presente en un mayor número de aplicaciones. Se observa una relación variable entre el tipo de desinfección del agua y la instalación de riesgo correspondiente. Para las torres de refrigeración existe preferentemente una desinfección química (bromación), seguido de la desinfección física (radiación ultravioleta) y físico-química (cobre-plata). Por lo tanto, en las operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario no existe un procedimiento de desinfección general. El bromo es el desinfectante de mantenimiento más aplicado, identificándose en estado sólido. Aunque la acción del bromo suele ser eficaz, incluso si las temperaturas son altas, su disolución en el agua no es homogénea ya que está supeditada al flujo de agua y a la presencia de turbulencias, entre otros factores. Los tratamientos del agua son más eficaces mediante el uso

Tabla 1. Relación entre el tipo de desinfección e instalación de riesgo (número de casos).

	Desinfección química				Desinfección física		D. Físico-química
	Biocida	Cloración	Ozono	Bromo	UVA*	Filtración	Cobre-plata
Torres R.	13	16	26	29	28	20	13
Cond. E.	3	1	5	4	6	3	3
Cond. A.	2	1	2	3	3	2	2

* Radiación ultravioleta.

Tabla 2. Relación entre el tipo de control de calidad del agua, periodicidad e instalación de riesgo (número de casos).

	Control físico-químico*	Control microbiológico	Periodicidad C. Físico-químico†	Periodicidad C. Legionella‡	Periodicidad C. Aerobios totales†
Torres R.	15	15	13	13	12
Cond. E.	3	3	3	3	3
Cond. A.	5	3	2	3	1

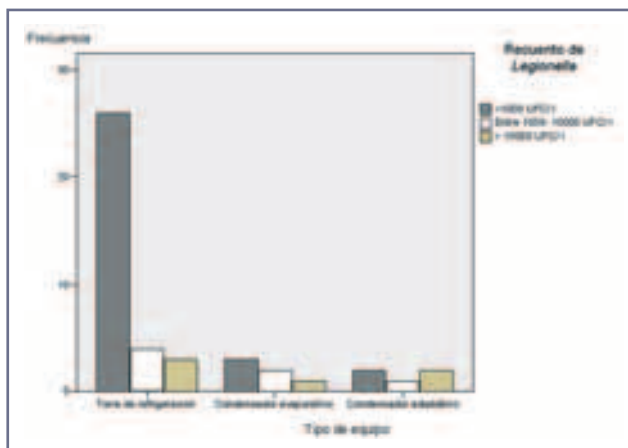
* Parámetros analizados: temperatura, pH, conductividad, turbidez, hierro total y nivel de cloro o biocida utilizado.

† Frecuencia mínima: mensual, excepto para el nivel de cloro o biocida utilizado (frecuencia diaria).

‡ Frecuencia mínima: trimestral.

Tabla 3. Caracterización del recuento de *Legionella* según el tipo de instalación de riesgo (en porcentaje).

			Recuento de <i>Legionella</i>			Total (%)
			<1000 UFC/l	Entre 1000-10000 UFC/l	> 10000 UFC/l	
Equipo	Torre de refrigeración	Tipo de equipo	78,8	12,1	9,1	100
		Rec. Leg.	83,9	57,1	50	75
		Total	59,1	9,1	6,8	75
	Condensador evaporativo	Tipo de equipo	50	33,3	16,7	100
		Rec. Leg.	9,7	28,6	16,7	13,6
		Total	6,8	4,5	2,3	13,6
	Condensador adiabático	Tipo de equipo	40	20	40	100
		Rec. Leg.	6,5	14,3	33,3	11,4
		Total	4,5	2,3	4,5	11,4
Total			70,5	15,9	13,6	100

Figura 1. Clasificación de las instalaciones de riesgo según el recuento de *Legionella*.

de dispositivos automáticos comandados por el agua demandada y otros factores físico-químicos del agua. El empleo de procedimientos electroquímicos es de uso frecuente, quizás en parte debido cada vez más a un mayor conocimiento de su eficacia⁵⁻⁷. Asimismo, se observa una tendencia conservadora en el tipo de desinfección del resto de equipos con respecto a las torres de refrigeración. Para estas últimas y condensadores evaporativos el mantenimiento preventivo a través de los controles analíticos se efectúa respectivamente al 45 y 50%, por lo que son del todo insuficientes. La periodicidad de los mismos es como máximo de un 39% para las torres de refrigeración, presentando los valores más bajos para todas las instalaciones. El tipo de periodicidad total más bajo se detecta en el control mensual de aerobios totales, válido para la mayoría de los sistemas. En general, existe un deficiente mantenimiento de las instalaciones interpretado a través de la obligatoriedad de los distintos controles y frecuencia mínima de muestreo de los mismos. Esta reflexión se expresa a través de la clasificación de las instalaciones de riesgo según el recuento, en la que se aprecia una distribución de los distintos intervalos de concentración entre los

diferentes sistemas, presentando para los condensadores adiabáticos un recuento elevado (>10000 UFC/l) con respecto a los otros tipos. Esto implicaría acciones inmediatas de parada del funcionamiento de la instalación afectada, válido para todos los casos comprendidos en el intervalo mayor. Igualmente, hay que considerar el resto de equipos sin los controles analíticos pertinentes, ya que pudieran hallarse en idéntica situación⁸.

Se estima necesario realizar un mejor mantenimiento preventivo de las instalaciones descritas, con objeto de alcanzar una calidad del agua que presente las condiciones sanitarias legisladas.

Referencias

- Junta de Andalucía. Consejería de Salud. Dirección General de Salud Pública y Participación. Sector de Salud Ambiental (2002). *Manual para la Prevención y Control de la Legionelosis, Aspergilosis y Tuberculosis en Instalaciones Sanitarias*. Sevilla. 278 p.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. Dirección General de Salud Pública. Subdirección General de Sanidad Ambiental (1999). *Recomendaciones para la prevención y control de la legionelosis*. Madrid. 90 p.
- Williams, M.M., Santo Domingo, J.W., & Meckes, M.C. (2005). Population diversity in model potable water biofilms receiving chlorine or chloramine residual. *Biofouling*. (21), 279-288.
- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. B.O.E. núm. 171 de 18 de julio de 2003.
- Kusnetsov, J., Iivanainen, E., Elomaa, N., Zacheus, O., & Martikainen, P.J. (2001). Copper and silver ions more effective against *legionellae* than against mycobacteria in a hospital warm water system. *Water Research*. 35 (17), 4217-4225.
- Stout, J.E., & Yu, V.L. (2003). Experiences of the first 16 hospitals using copper-silver ionization for *Legionella* control: implications for the evaluation of other disinfection modalities. *Infection Control and Hospital Epidemiology*. 24 (8), 563-568.
- Liu, Z., Stout, J.E., Tedesco, L., Boldin, M., Hwang, C., Diven, W.F., & Yu, V.L. (1994). Controlled evaluation of copper-silver ionization in eradicating *Legionella pneumophila* from a hospital water distribution system. *Journal of Infectious Diseases*. 169 (4), 919-922.
- Shelton, B.G., Flanders, W.D., & Morris, G.K. (1994). Legionnaires' disease outbreaks and cooling towers with amplified *Legionella* concentrations. *Current Microbiology*. (28), 359-363.

Excursiones



Benasal

Conocida por su agua mineral, que brota en la Fuente En Segures, actualmente la localidad de la provincia de Castellón ofrece casi toda su agua es embotellada, que goza de una gran fama en todo el territorio nacional. El municipio está situado a unos 821 metros de altura, y su censo ronda los 1.400 habitantes.

LA FUENTE DE EN SEGURES Y OTROS ENCLAVES MEDIEVALES

Si hay algo que caracteriza Benasal por encima de todo es el agua y la conocida fuente de en Segures, muy apreciada por aliviar enfermedades, especialmente las renales. Ésta se sitúa en el casco urbano del mismo nombre, separado a 2 kilómetros del pueblo.

Conocidas las aguas desde el siglo XVI, con la mejora de las comunicaciones del final del siglo XIX pasó a ser claro referente del turismo de descanso y de salud. Benasal era visitado por la burguesía comercial y terrateniente valenciana.

Aparte de la calidad del agua, debemos destacar ciertas construcciones que enriquecen la visita, como la conocida "fuente de los chorros", construcción realizada al acabar la guerra civil con bloques de piedra picotazo culminado con una impresionante cúpula de forma triangular. Imponente en el conjunto de la ciudad es la nevera, una torre medieval donde se conservaba la nieve hasta la llegada del verano o la ermita de San Liborio, restaurada recientemente, de una sola nave con capillas y elementos auxiliares laterales, realizada con fábrica de masonería y cubierta de mesa árabe. Además, destacar algunos edificios con fachadas modernistas como el hostel La Castellana o apartamentos del mismo nombre, o los pabellones Valencia.

Estos lugares de visita se completan con el conjunto de la ermita de san Cristóbal, casa del ermitaño y el mirador, situados en la cima del Moncatil a 1.111 metros. Su enclave geográfico ofrece unas vistas paisajísticas y panorámicas impresionantes. La ermita, construida al siglo XIII y reformada al siglo XVIII, es un templo de considerable envergadura, del que destacan los enormes contrafuertes que lo sostienen.



En Benasal encontramos yacimientos que van desde el Paleolítico hasta la época islámica, como lo demuestran las pinturas rupestres del Rincón del Nando, los restos ibéricos del Castillo de Corbó y del Castillo de Asens del Bovalar, los hornos de fundición a la Masía de Forés o las alquerías islámicas





Existen numerosas rutas de senderismo donde los amantes de la naturaleza podrán recorrer, a pie o en bicicleta de montaña, los bellos parajes disfrutando de las vistas que ofrece su entorno rural

FIESTAS

En el mes de enero se celebran las fiestas de San Antonio con la ancestral "Rosegada" que consiste en la entrada de caballerías con encinas con que después forman la monumental hoguera. En carnaval tiene lugar la "Entrada de la Tea", acto tradicional que rememora el regreso de los "traginers" (comerciantes) locales. El lunes de Pascua de Pentecostés se celebra la romería de Sant Cristòfol con el reparto de "les Primes" que transportan hasta la ermita en engalanadas cajas una "recua" de animales. Las fiestas patronales se celebran a partir del último fin de semana de agosto.

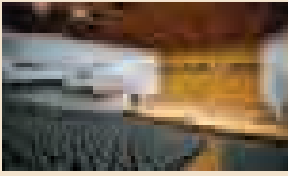
GASTRONOMÍA

Por las características climáticas de la zona, la cocina tradicional de Benasal siempre se ha caracterizado por la carne y por los productos típicos del secano. Por ello, el resultado son unos platos fuertes, tanto en sabor como en contenido alimentario.

Por lo que respecta a las carnes, destacan el cerdo, el cordero, los animales de corral (conejo, pollo y gallina) y los animales de caza. Las verduras y hortalizas características de la zona son limitadas. Destacamos la patata, las judías, cardos, cebollas y ajos. En las pequeñas huertas familiares se cultivan algunas verduras de regadío: tomate, pimiento, judías...

Debemos destacar también los quesos de leche de oveja y de cabra, de elaboración artesanal y no debemos olvidar la importancia de los frutos secos, capitalizada por la avellana y la almendra. Entre el amplio recetario encontramos "El Tombet", "La Olla", las pelotas de carnavales, el ajo arriero, y todos los que lleven productos derivados de la matanza del cerdo, costumbre muy arraigada en la zona. Con respecto a los dulces destacamos el pastel de confitura, los *rollets* de aguardiente, los turrone y mazapanes, los "almendrados" y los bizcochos...

Para este número le recomendamos:



PROGRAMACIÓN DEL ADDA de octubre 2012 a mayo 2013

Plácido Domingo, Vladímir Ashkenazi, Joaquín Achúcarro o Mitsuko Ushida en la programación del ADDA

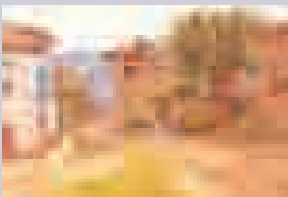
■ El Auditorio de la Diputación de Alicante ofrecerá en la temporada 2012-2013 una programación que incluye entre sus propuestas once conciertos sinfónicos de alta calidad. El calendario de actuaciones, que se desarrollarán entre el 19 de octubre y el 29 de mayo del próximo año, contará con grandes figuras internacionales como el tenor y director Plácido Domingo, los pianistas Joaquín Achúcarro y Mitsuko Ushida o los directores musicales Valeri Guerguiev, Vladímir Ashkenazi y Riccardo Chailly.

El repertorio de actuaciones programadas combina obras de reconocidos compositores internacionales como Brahms, Beethoven, Wagner, Schubert, Ravel o Mozart con otros de carácter nacional como Manuel de Falla e incluye géneros diversos como la música clásica, la música de cámara o la valenciana.

Las actuaciones programadas son las siguientes: **Viernes, 19 de octubre:** Royal Liverpool Philharmonic. **Domingo, 11 de noviembre:** Hungarian Symphony Orchestra. **Miércoles, 19 de diciembre:** Orquesta de la Comunitat Valenciana, Coro de la Generalitat. **Viernes 11 de enero:** Orquesta de la Comunitat Valenciana, Plácido Domingo. **Martes, 15 de enero:** Orquesta del Marinski de San Petersburgo. **Miércoles, 27 de febrero:** Orquesta Sinfónica de Bamberg. **Martes, 12 de marzo:** Chamber Mahler Orchestra. **Jueves, 21 de marzo:** Orquesta de Cámara Checa. **Jueves, 18 de abril:** Joven Orquesta de la Unión Europea. **Sábado, 25 de abril:** Orquesta de Valencia. **Viernes, 29 de mayo:** Orquesta Sinfónica del Estado de Moscú.

Las entradas para asistir a estos conciertos se podrán adquirir a partir del 6 de octubre (abonos desde el 21 de septiembre al 6 de octubre) y los precios oscilarán entre los 20 y los 50 euros, según la zona.

Más información en www.ladipu.com



Museu de Belles Arts de Castelló

Avda. Hermanos Bou, 28
964 72 75 00
Reservas visitas / talleres:
964 72 75 06
museudidac@gmail.com

Del 24 de octubre de 2012 al 6 de enero de 2013

FRANCISCO GIMENO BARÓN (1912-1978)

■ Retrospectiva que celebra el centenario del nacimiento de uno de los artistas más representativos del pasado siglo en nuestra provincia tanto por su obra artística como por su faceta académica. Sus paisajes, naturalezas muertas y retratos, de un particular impresionismo marcarán durante décadas a posteriores pintores castellonenses.

Nacido en Vila-real, el 30 de noviembre de 1912, a los 17 años fue becado por la Diputación Provincial para estudiar en la Academia de Bellas Artes de San Carlos de Valencia. En 1943, después de unos años de estancia a Barcelona, fijó su residencia en Castellón, ejerciendo como profesor de la Escuela de Bellas Artes. En 1952 empezó a veranear en Aín. Su vinculación con este lugar y su paisaje será decisivo en la evolución del estilo del pintor.

Organiza: **Consorti de Museus de la Comunitat Valenciana.**



Centro del Carmen

27/09/2012 - 02/12/2012
De martes a domingo,
de 10 a 20 h. Lunes cerrado.
Entrada gratuita.

Un recorrido por el paisaje holandés y flamenco del siglo XVII

RUBENS, BRUEGHEL, LORENA. EL PAISAJE NÓRDICO EN EL PRADO

■ El Centro del Carmen recibe la exposición **Rubens, Brueghel, Lorena. El paisaje nórdico en el Prado**, organizada por el Museo del Prado. La muestra analiza el paisaje de Flandes y Holanda durante el siglo XVII y resalta la calidad técnica con la que los pintores de la época retrataron las montañas, bosques, ríos y canales propios de estos parajes. Especial análisis merece el trato de la luz que ofrecen a cada una de las obras, proyectando fielmente la naturaleza de los Países Bajos.

La selección está compuesta por 51 obras de artistas tan relevantes como Tobias Verhaecht, Jan Brueghel, Pedro Pablo Rubens, Joos de Momper el Joven, Pieter Bout, Izaak van Oosten, Jan Peeters, Claude Gellée y Philips Wouwerman, entre otros. La muestra evidencia los dos tipos de representación paisajística en el siglo XVII, el paisaje de agua y el paisaje de invierno, que se completa con las peticiones del rey Felipe IV para decorar el palacio del Buen Retiro.

Gastronomía

RESTAURANTE **CASA SALVADOR**

Este establecimiento familiar enclavado en el precioso Estany de Cullera presume de llevar 60 años sin cerrar ni un solo día. En el interior de las típicas barracas valencianas que forman el comedor se puede degustar la auténtica y tradicional cocina valenciana, elaborada a base de pescador, mariscos y una gran variedad de arroces. Las especialidades son el arroz negro, la paella de pato, la paella de raya, el arroz especial "senyoret", la paella morena o la paella de regerot.

Es importante destacar que cuentan con su propia huerta donde recolectan a diario las más sabrosas y frescas verduras para su uso cotidiano.



RESTAURANTE **CASA SALVADOR**
L' Estany de Cullera
Información y reservas: 96 172 01 36

RESTAURANTE **THALASSA**

El restaurante **Thalassa**, ubicado en este precioso pueblo del Alto Palancia es de pequeñas dimensiones si bien, debido al número reducido de mesas, permite aprovechar muy bien el espacio disfrutando con intimidad de una buena comida o cena.

Ofrece una muy increíble cocina creativa basada en los sabores mediterráneos. La mejor manera de degustar las exquisiteces que preparan es pidiendo alguno de los menús degustación que ofrecen en la carta. A destacar sus especialidades: Tartar de sardina de bota con mermelada de tomate, un delicioso cordero al horno con chirivías, o un riquísimo coulant de chocolate.



RESTAURANTE **THALASSA**
Calle Cazadores, 3. 12460 Viver (Castellón)
Información y reservas: 964 141 258



ABOGADOS | ECONOMISTAS
carrau  **Corporación**



C/ Dr. Romagosa, 1, Planta 3º, 46002 VALENCIA (ESPAÑA)
T. (34) 96 316 28 70 / Fax (34) 96 334 53 25
www.carraucorporacion.com / e-mail: cc@carraucorporacion.com

En ella albergarás sueños,
recuerdos, emociones, un sinfín
de viajes y experiencias.

*You will store your dreams,
memories, emotions, no end of
trips and experiences in it.*

No te conformes con cualquiera.

Do not choose any old bag.



NEBOTTI
VALENCIA

Bolsa de viaje Miles, para toda la vida *The Miles travel bag, lasts a lifetime*



Precio / Price:
240 euros

Recibe la bolsa de viaje Miles en dos días. Llama al teléfono **666 40 90 31** o escribe a info@nebotti.com indicando el pedido y datos de contacto e inmediatamente nos pondremos en contacto contigo. Envíos a toda Europa.

Your Miles travel bag delivered in a few days. Write to info@nebotti.com with your order and contact details. We shall get in contact with you immediately. We deliver all over Europe.