

# AQUÍ en la Vega Baja

Periódico de información local, mensual y gratuito - Síguenos a diario en [www.aquienlavegabaja.com](http://www.aquienlavegabaja.com) o en   

«No hay nostalgia peor que añorar lo que nunca jamás sucedió» Joaquín Sabina (cantautor)



## Verdadera felicidad

Se dice que no es más feliz quién más tiene, sino quien menos necesita. A las personas que ayuda la ONG Azul en Acción son por lo general felices y ellos dedican su tiempo para aportarles una mejor calidad de vida. [Págs. 6 y 7](#)

### Reciclaje



Un ecoparque móvil recorre la Vega Baja para incentivar el reciclaje. [Pág. 5](#)

### Gastronomía



José Manuel Marcos, pastelero y subcampeón del mundo de heladería. [Pág. 30](#)

### Gastronomía



El chef albarterense Omar Serna, integrante de la Selección Nacional de Pizza. [Pág. 31](#)

### Tercera edad



Catral busca la empresa que pueda poner en funcionamiento la residencia. [Pág. 3](#)

# SEGUURLAB

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

[www.segurlab.es](http://www.segurlab.es)

Oficina Central

C/. Dr. Fleming, 12 - 1º A - 03160 Almoradí (Alicante) - T. 966 781 797 Fax 966 783 862 - [admon@segurlab.es](mailto:admon@segurlab.es)

#### Formación

C/. Dr. Fleming, 14 - Entlo.  
C/. Europa 4  
03160 Almoradí (Alicante)  
T. 966 781 797  
[vigilancia@segurlab.es](mailto:vigilancia@segurlab.es)

#### Oficina Orihuela

C/. Reyes Católicos, 6 - Entlo.  
03300 Orihuela (Alicante)  
T. 966 344 484  
[vigilancia@segurlab.es](mailto:vigilancia@segurlab.es)

#### Oficina Elche

C/. Gilberto Martínez, 45  
03204 Elche (Alicante)  
T. 965 409 116  
[info@segurlab.es](mailto:info@segurlab.es)

#### Oficina Callosa

C/. Rambla Baja, 83 - 1º B  
03360 Callosa de Segura (Alicante)  
T. 865 752 024  
[segurlab@segurlab.es](mailto:segurlab@segurlab.es)

#### Oficina Torreveja

C/. María Parodi 9, 3º B  
03181 Torreveja (Alicante)  
T. 673 598 886  
[segurlab@segurlab.es](mailto:segurlab@segurlab.es)

# Mejorar la depuración y fomentar el uso de agua regenerada

Hidraqua y el Ayuntamiento de Rojales inician las actuaciones, que cuentan con un presupuesto de más de cuatro millones de euros y quedarán concluidas en doce meses

## HIDRAQUA

El Ayuntamiento de Rojales e Hidraqua han puesto en marcha una serie de actuaciones con el objetivo de minimizar los vertidos al parque natural de las Lagunas de La Mata y Torrevieja producidos por las depuradoras durante los episodios de tormenta.

Las obras cuentan con un presupuesto de más de cuatro millones de euros e incluyen mejoras en las depuradoras existentes de Lo Pepín I y II, Doña Pepa y la construcción de depósitos anti-tormenta capaces de almacenar y retener el exceso de agua durante las lluvias, evitando vertidos. Además, en estas depuradoras se instalarán tratamientos avanzados para mejorar e incrementar la producción y almacenamiento del agua regenerada.

## Lagunas en El Recorral

Por último, en el parque El Recorral se construirán cinco lagunas, de más de 5.000 m<sup>3</sup> de capacidad, que funcionarán como un humedal y servirán también para almacenar y distribuir el agua regenerada en las depuradoras de Lo Pepín I y II.

El agua será impulsada hasta el parque por una tubería de más de dos kilómetros de longitud, y servirá de cabecera de riego para las actuaciones previstas en la intervención paisajística, consistentes en la realización de plantaciones de arbolado y plantas arbustivas que se dispondrán a lo largo de unos caminos o recorridos que acompañen la zona de las lagunas.

## Recreativo y medioambiental

Con esta actuación, el agua regenerada va a tener diferentes usos, dándole una segunda vida a este recurso tan valioso. Por un lado el uso recreativo y ornamental con la construcción de las lagunas, y por otro un uso medioambiental mediante el riego de zonas verdes.

Al mismo tiempo se creará un ecosistema o humedal artificial, con la presencia de agua regenerada en los lagos artificiales que se van a crear, resolviendo al mismo tiempo un histórico problema de vertidos al medio y mejorando las instalaciones de depuración de la cuenca sur del municipio.



Las actuaciones previstas en Rojales ya han comenzado.

## Primera fase

La primera fase del proyecto ya ha dado comienzo, y contempla la mejora de la calidad del agua tratada y la adecuación de las instalaciones de la depuradora de Lo Pepín I y II, la construcción de un depósito anticontaminación para evitar los vertidos de las aguas de lluvia y, por último, la construcción de un depósito de almacenamiento de agua regenerada.

Este depósito se propone con el objetivo de disponer de un volumen de almacenamiento de agua regenerada, que alimentará el bombeo que se proyecta contiguo a este depósito y que elevará todos los caudales de agua regenerada de la depuradora Lo Pepín al parque El Recorral de titularidad municipal.

A parte de las actuaciones anteriores, en esta fase están contempladas la construcción de un edificio de control y servicios y adecuación de parcelas, entre otros.

## 1ª fase: Mejorar la calidad del agua tratada, adecuar las instalaciones de la depuradora y construir un depósito anticontaminación

## 2ª fase: Reutilización del agua regenerada, nuevo punto de vertido autorizado e intervención paisajística

### Segunda fase

La segunda parte de este proyecto, que también se ha iniciado recientemente, corresponde a las actuaciones necesarias en el Parque El Recorral para la reutilización del agua regenerada impulsada desde Lo Pepín, y la materialización del nuevo punto de vertido autorizado por la Confederación Hidrográfica del Segura.

Para ello se construirán cinco lagunas artificiales en una zona del parque, aprovechando una zona de llanura existente rodeada de pinos donde se ubicará la laguna de mayor capacidad, y en la vaguada colindante se irán escalonando las otras cuatro, integrándose perfectamente en el entorno y adecuándose a la orografía del terreno. Se incluirán todas las instalaciones necesarias para su adecuado uso y funcionamiento.

## Fomento de uso del parque

Al mismo tiempo se realizará una intervención paisajística, que consistirá principalmente en la realización de plantaciones de arbolado y arbustivas que se dispondrán a lo largo de unos caminos o recorridos que acompañen la zona de las lagunas. Se dotará el entorno de la actuación del mobiliario necesario y de equipamiento para usos recreativos.

El proyecto incluirá la instalación de una red general de riego, para poder abastecer todo el parque, y se instalará riego por goteo para las plantaciones que se van a realizar.

Asimismo se dotará al parque de una red contraincendios alimentada del agua regenerada. Con todas las actuaciones previstas se conseguirá fomentar el uso recreativo, educativo, deportivo y social del parque, promoviendo una mayor y mejor utilización del uso público de estos montes.

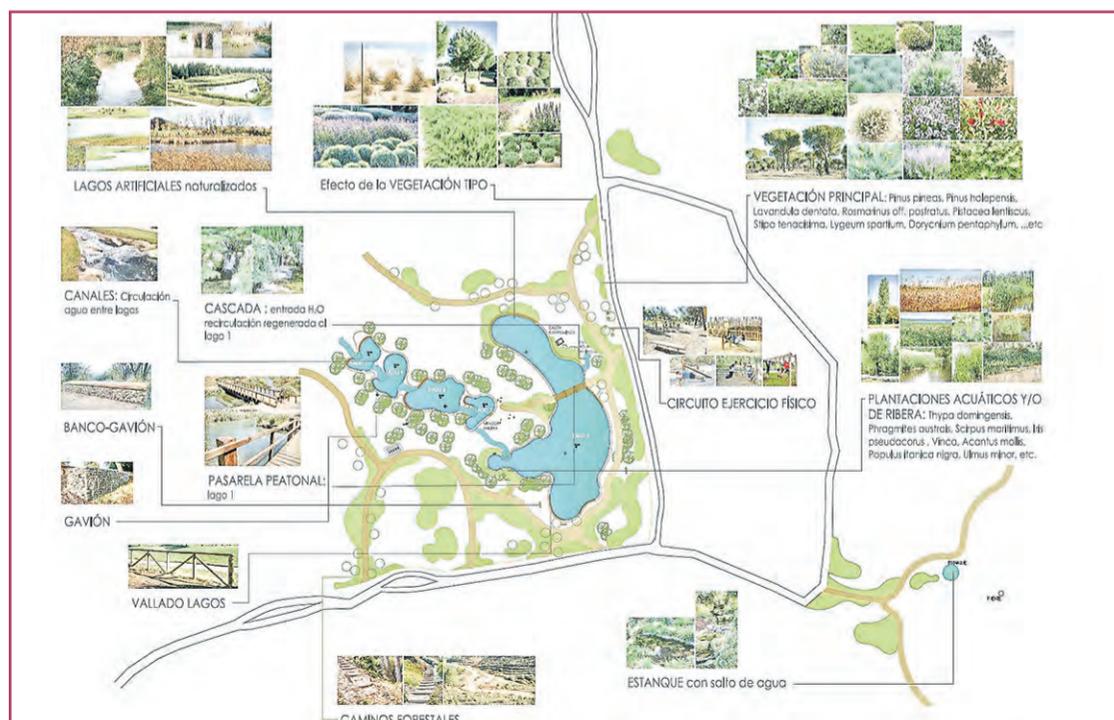
## Tercera fase

La tercera fase del proyecto consiste en desviar los caudales que llegan a la depuradora de Doña Pepa, procedentes de las urbanizaciones de Pueblo Bravo y Doña Pepa, hasta la depuradora de Lo Pepín. El fin de esta actuación es convertir la actual depuradora de Doña Pepa en un depósito anticontaminación para la recogida de aguas de lluvia.

De este modo, una vez cesen las lluvias, el agua retenida en esta instalación se bombeará controladamente hacia la depuradora Lo Pepín, y se evitarán vertidos al medio de las puntas de caudal con aguas muy contaminantes.

## Última fase

La última fase de las actuaciones a ejecutar por Hidraqua contemplan la renovación del sistema de telemando y telecontrol en las instalaciones de depuración de la cuenca sur del término municipal de Rojales, como son, entre otros, las estaciones depuradoras Lo Pepín, Lo Pepín I y II y el Parque forestal El Recorral, permitiendo una gestión más eficiente de la depuración en el municipio.



# Catral busca empresa para poner en funcionamiento la residencia de ancianos

La empresa adjudicataria deberá invertir 3,5 millones para ponerla a punto

FABIOLA ZAFRA

El Ayuntamiento de Catral ha iniciado el expediente de contratación para poder abrir el residencial 'Villa de Catral'. Como establece la ley de Contratos, se ha publicado en el Boletín Oficial de la Provincia (BOP) el estudio de viabilidad de gestión del geriátrico y el anteproyecto de construcción de las obras necesarias para su apertura, puesto que el edificio lleva cerrado diez años y requiere una serie de reformas.

## La residencia

Se trata de una de las residencias de ancianos más grandes de la Vega Baja. El centro dispone de 72 habitaciones en el área residencial y de 54 apartamentos con uno o dos dormitorios, cocina, baño y salón.

Completan las instalaciones comedores, zona de rehabilitación, sala de actividades, piscina y espacios comunes, en los más de 11.000 metros cuadrados que ocupa.

## Historia administrativa

La empresa madrileña CDOS MIL S.A. la construyó gratuitamente para el pueblo sobre terreno municipal, a cambio de poder adjudicarse el derecho a su explotación durante 50 años. Pero la compañía quebró, entró en concurso de acreedores y la residencia de ancianos quedó inmovilizada por el proceso judicial.

En noviembre del año 2015 el ayuntamiento de Catral, tras siete años de lucha, logró recuperar

**La residencia fue construida en calidad de concesión administrativa en 2008, pero nunca ha llegado a abrir sus puertas**

la titularidad del centro geriátrico para poder empezar de nuevo con los trámites de su apertura y sacarlo a concurso.

“Conseguimos finalizar los dos juicios que teníamos en marcha para recuperar estas instalaciones con resoluciones favorables para el Ayuntamiento. Al fin nos entregaron la propiedad y la posesión del inmueble”, nos cuenta Pedro Zaplana, alcalde de Catral.

## Cargas

Desde el año 2015 y hasta la actualidad, el ayuntamiento de Catral ha estado solucionando otras cargas con las que contaba el inmueble que no permitían su adjudicación.

“Cuando se construyó ese inmueble tenía unas hipotecas, hemos tenido que solucionar un montón de papeleo en el registro de la propiedad de Dolores para poder cancelar hipotecas, embargos y demás. Al fin, y desde hace unos



Residencia de ancianos 'Villa de Catral'.

**Es la residencia para mayores con más capacidad de la comarca, con 292 plazas**

meses, tenemos ya el edificio libre de cargas, propiedad 100% del Ayuntamiento”, explica el alcalde.

## Actualidad

El Ayuntamiento busca una empresa consolidada y especializada que rehabilite la residencia 'Villa de Catral' y la ponga en funcionamiento.

Desgraciadamente, su estado prolongado de abandono, y al carecer de ningún tipo de seguridad, ha provocado que hayan sucedido diversos actos vandálicos en su interior, robos e incluso un virulento incendio el año pasado que dañó su fachada.

“Lo que hemos hecho es volver a iniciar el expediente de contratación para adjudicárselo a una nueva empresa, y publicar un estudio de viabilidad económica y un anteproyecto de las obras que la empresa adjudicataria tendría que realizar”, detalla Pedro Zaplana.

## Proceso de contratación

Los documentos han estado publicados en el BOP en diciembre. El alcalde de Catral detalla: “Vamos a tener un pleno donde el Ayuntamiento inicie el expediente de contratación. En enero tendremos un segundo pleno donde se aprobará el pliego de las condiciones administrativas y económicas

y, a partir de ese fecha, se abre el plazo para que las empresas presenten sus ofertas y proyectos sobre cómo quieren gestionar el edificio, lo que están dispuestas a pagar de canon, tarifas para los usuarios, etc.”

Las empresas tendrán 35 días para presentar su proyecto de gestión. El plazo finalizará a finales de marzo y, para adjudicar finalmente estas instalaciones, se reunirá una mesa de contratación compuesta por técnicos y representantes del Ayuntamiento que valoren las ofertas recibidas.

## Futuro y reformas

La futura empresa que se adjudique la gestión de la residencia 'Villa de Catral' tendrá que hacer las obras de rehabilitación del edificio. “Para poder abrir el edificio se estima en el informe que la empresa tendrá que hacer una inversión de 3,5 millones de euros, entre mobiliario, reformas eléctricas, domótica, informática, etc. A cambio de hacer esa inversión, la empresa tiene derecho a explotar nuestra residencia durante 40 años”, aclara el alcalde del municipio.

“Si todo va bien, en marzo se haría la adjudicación del contrato. A partir de esa fecha, la empresa tendrá que presentar un proyecto para sacar la licencia de obras. Se establecerá un plazo para ejecutar esas obras de entre tres y seis meses, y una vez que terminen las obras se dará la autorización para abrir el centro. La fecha estimada para la apertura del residencial es durante el último trimestre de 2019”, detalla el alcalde.

## Repercusión para el pueblo

La residencia va a suponer un proyecto importante para el pue-

blo, tanto económicamente como en materia de empleo y servicios para los mayores.

Tendría que pagar un canon que se ha establecido en un mínimo de 24.000 euros al año al Ayuntamiento. “Aún no sabemos cuál será el canon definitivo, porque cuando las empresas hagan sus ofertas esta cifra puede variar en función de lo que estén dispuestas a pagar” puntualiza Pedro Zaplana.

“Además de este canon, la empresa tiene que hacerse cargo de todos los impuestos que se deben pagar al Ayuntamiento, como el Impuesto de Bienes Inmuebles. Sólo este impuesto estaría alrededor de los 30.000 euros”, añade el Alcalde.

## 130 trabajadores

Está previsto que la residencia funcione a pleno rendimiento en tres o cuatro años desde su apertura. “Se calcula que cuando se ocupen todas las plazas disponibles se van a necesitar unos 130 trabajadores, desde cocineros a jardineros o enfermeros; una gran oportunidad laboral también para nuestros vecinos” apunta Zaplana.

“En general va a dar un impulso económico muy bueno a Catral, de ahí la importancia de ponerlo en marcha y esperamos que en unos meses sea una realidad”, ha concluido.

**«Si todo va bien la residencia se abrirá en el último trimestre de 2019» P. Zaplana**



Pedro Zaplana, alcalde de Catral.

**ENTREVISTA >** Nerea Almendros López / Cantante (Alcalá de Henares, 26-Julio-1992)

# Got talent me ha abierto muchas puertas laboralmente

«Mi objetivo es seguir viviendo de la música que es mi pasión»

FABIOLA ZAFRA

Nerea Almendros es cantante y reside en Los Montesinos desde 1995. La artista participó en el programa televisivo Got Talent España 2017, donde llegó a ser semifinalista y, posteriormente, actuó como invitada en una gala especial del programa. Esta joven, ejemplo de tenacidad y lucha, tiene mucho por ofrecer en el mundo musical.

**¿De dónde viene esta afición por la música?**

Me he criado toda la vida rodeada de música. Mi madre se dedica a la música profesionalmente; es cantante también, y la mayoría de mi familia tiene capacidad para la música, ya sea cantando o tocando la guitarra o el piano, así que se puede decir que lo llevo en la sangre.

**¿Te habías presentado ya a algún casting?**

Sí. Desde los 16 años me estoy presentando a todo lo que puedo: Operación Triunfo, La Voz, Tú Sí Que Vales, más castings de Operación Triunfo, y finalmente a Got Talent, en el que tuve más suerte que en los anteriores.

**¿Cómo fue tu paso por Got Talent?**

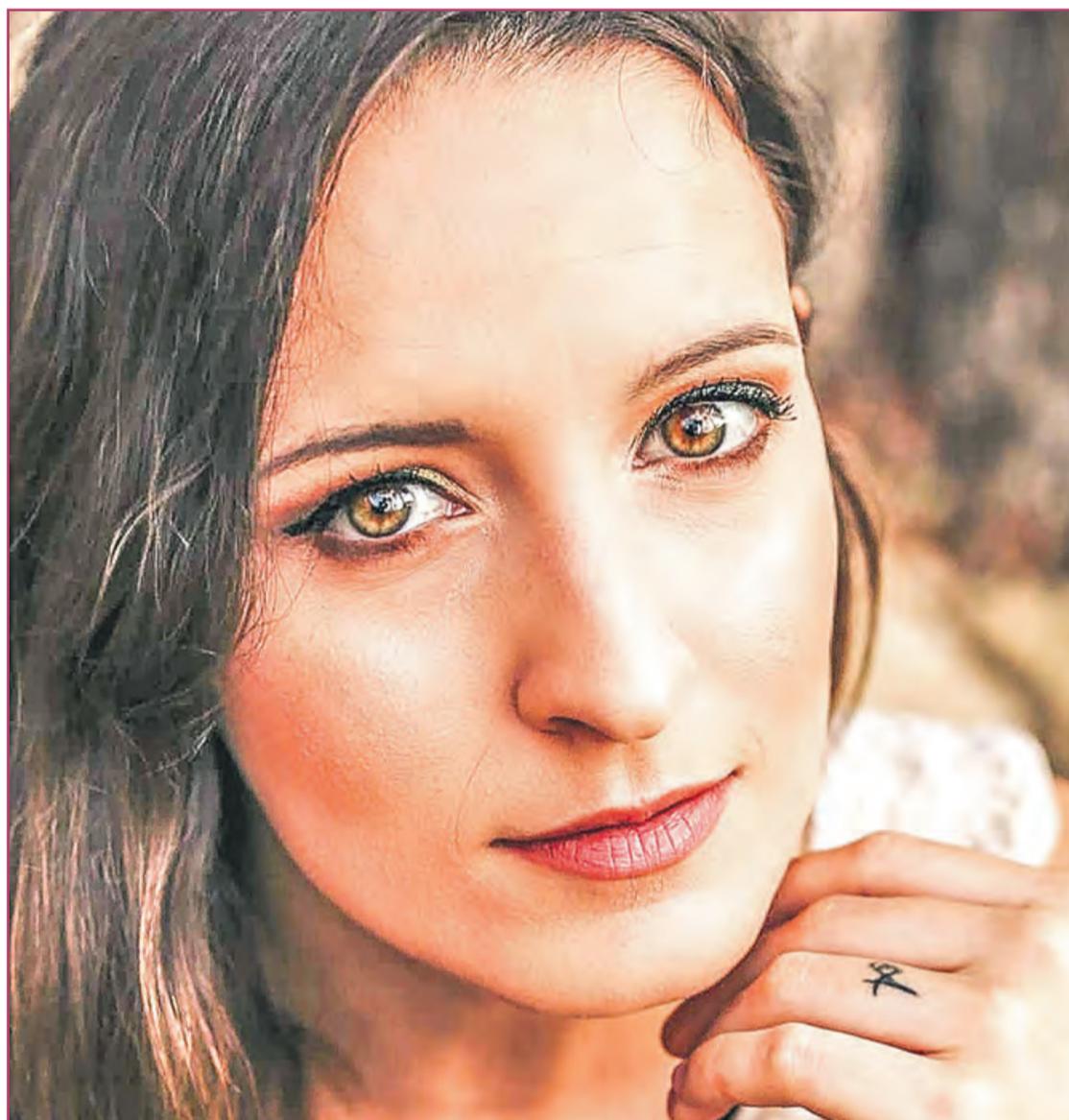
Llevaba mucho tiempo presentándome a todos los castings con la misma canción. En mi primera aparición en el programa, canté una mezcla de un soul de Etta James y una copla de Valderrama.

Elegí esas dos porque quería mostrar mi versatilidad. Y no metí 5 estilos diferentes porque solo tenía dos minutos de actuación, pero si no hubiese un tiempo límite, habría hecho algo más impresionante y en varios idiomas.

**Ahora que ha pasado el tiempo, ¿cambiarías algo de tus actuaciones?**

Respecto a las canciones, no. Siempre he querido que se escuchara mi versatilidad y el sentimiento. Hubiera cambiado el escenario de mi segunda actuación. En el programa me preguntaron qué puesta en escena me gustaría y les dije que fuego en la pantalla del fondo, y música en directo con un pianista (ya que la canción original es a piano).

Finalmente ellos cambiaron la canción, le pusieron guitarra y batería y, en vez de fuego, pusie-



ron un ajedrez en la pantalla... No tenía sentido.

**¿Crees que el jurado fue justo?**

Toda opinión es respetable, y cualquier crítica constructiva la acepto de buen grado. No pasé a la final porque, según ellos, no me comí el escenario, no me moví bien.

Pero que vocalmente no tenían nada que decirme porque lo había hecho muy bien. No sé si eso es justo o no. Pero me fui habiéndolo hecho muy bien, y eso es lo que me llevo.

**¿Cómo viviste el 'No continuas con nosotros'?**

¡Sin dramas! Fui a divertirme y aprovechar la oportunidad de salir en un gran medio como es la televisión, y un canal tan importante. Es una experiencia que nunca había vivido, y tenía ganas de ver qué cambiaría en mi vida después de todo.

**¿Te dedicas en la actualidad al mundo de la música?**

Ya me dedicaba a la música antes de Got Talent, y continúo en ello. He cantado toda mi vida, pero dedicándome profesionalmente llevo 3 añitos solamente.

Empecé en una orquesta, luego tuve un grupo y finalmente decidí seguir mi carrera en solitario. Actualmente trabajo en hoteles y me especializo en actuaciones de música jazz, baladas internacionales, boleros, música pop y clásicos de todos los tiempos.

**«El año pasado viajé a México a grabar un dueto con el cantante José María, fue una experiencia inolvidable»**

**¿Crees que hay un antes y un después en tu carrera tras tu paso por Got Talent?**

Sí. Justo después de salir del programa me empezaron a llamar para actuar en sitios, y hacer entrevistas en radios locales. Así que, laboralmente, el programa me ha abierto muchas puertas.

**¿Cuál ha sido tu mejor experiencia como cantante hasta el momento?**

Viajar a México a grabar un dueto con José María, hijo del cantante José María Napoleón. Un día por internet me enteré que este artista buscaba una voz femenina para grabar un dueto para su próximo álbum, podía haber elegido cualquier voz de su discográfica (Universal Music) pero quería darle la oportunidad a alguien desconocido.

Le envié un video cantando y me escogió. Fui a México, a gas-

**«En mi primera actuación en televisión mezclé dos estilos diferentes porque quería mostrar mi versatilidad»**

tos pagados, y grabé la canción en un estudio profesional. Fue inolvidable y les estaré eternamente agradecida por todo lo que hicieron por mí.

**¿Cuáles son tus proyectos de futuro?**

Hace dos años mi proyecto de futuro era poder vivir de la música y formar una familia. Lo he conseguido y estoy disfrutando de ello. En vista a los próximos años quiero que todo siga así, quiero poder decir que me sigo dedicando a lo que me gusta, que es cantar, y a cuidar de mi familia.

Por supuesto el año que viene me gustaría volver a presentarme a Operación Triunfo y estoy abierta a posibles proyectos que se me presenten.

**¿Qué opinas sobre este tipo de programas?**

Salir en televisión es la mejor oportunidad para que miles de personas te vean, pero el enfoque que da cada programa es lo que los diferencia de ser un programa serio o uno que busca del espectáculo fácil.

En mi caso, Got Talent es un show donde acaba ganando un señor que baila de rodillas... Pero en cambio Operación Triunfo es un programa serio donde enseñan a sus alumnos cada día con técnica vocal, interpretación, protocolo, imagen, música... Es la mejor opción para un cantante.

## Datos

Nerea Almendros es una artista muy activa en las redes sociales. En ellas sube vídeos cantando y anuncia sus actuaciones.

Podéis seguirla en Instagram @nereaalmandros y por Facebook como Nerea Almendros.

# Un ecoparque móvil en la Vega Baja para incentivar el reciclaje

Las tasas de reciclaje de la comarca están por debajo de la media autonómica

FABIOLA ZAFRA

El Consorcio Vega Baja sostenible ha adquirido un ecoparque móvil con el objetivo de incentivar el reciclaje entre todos los ciudadanos de nuestra comarca.

Se trata del primero de la red de ecoparques fijos y móviles que pretende tener el Consorcio, con el fin global de llevar a cabo una estrategia de reciclaje que cumpla con las directrices marcadas dentro del Plan Integral de Residuos (PIR) y de la directiva marco de la Unión Europea en materia de residuos.

## Reciclaje en la Vega Baja

En los municipios de la Vega Baja las tasas de reciclaje son muy bajas, por debajo de la media a nivel autonómico. Hemos hablado con Manuel Pineda, presidente del Consorcio Vega Baja sostenible, que nos da más detalles. “En la Comunidad Valenciana se reciclan de media 10,4 kilos por habitante. La Vega Baja tiene algunos municipios que mantienen esta cifra, pero hay lugares en los que la tasa baja hasta 3 o 4 kilos por habitante”.

Estas instalaciones han comenzado a circular para dar servicio a los 27 municipios de la comarca, y acercar así esta tarea al ciudadano. Los vecinos podrán depositar en él residuos que suelen ir al contenedor gris por falta de contenedores de reciclaje, como cd/dvd, pequeños electrodomésticos, pilas o medicinas...

## Educación en el reciclaje

Junto al ecoparque viaja un educador medioambiental, para informar sobre lo fácil que es reciclar y el daño que supone tirar toda la basura al mismo contenedor.

“La población tiene dudas a la hora de reciclar porque le fal-



Ecoparque móvil | Fabiola Zafra

ta información. En la Vega Baja nunca ha habido un plan de comunicación sobre el reciclaje, a pesar de que era obligatorio por ley”, aclara Manuel Pineda.

El presidente del consorcio señala esta carencia de información como un gran obstáculo en la tarea de concienciar a los vecinos de la comarca. “Hace años se extendió una leyenda urbana que decía que, aunque tú reciclaras, luego llegaba el camión y lo echaba todo al mismo sitio, con lo cual la gente pensaba que era una pérdida de tiempo. Esta creencia se ha quedado en la mente de muchos, con lo que la sociedad

debe volverse a educar en esta materia”.

En las instalaciones también se repartirán folletos informativos que sirvan para la concienciación y ayuden al ciudadano en materia de clasificación de residuos.

## Comunidad Europea

El objetivo final del Consorcio es preparar a la comarca para el año 2025, cuando la Comunidad Europea empezará a poner sanciones administrativas a las poblaciones que no cumplan con unos objetivos de reciclaje. “Para el año 2025, la Comunidad Europea va a exigir un nivel

de reciclaje de un 60% de los residuos entre sus estados miembros”, advierte Pineda.

Por el momento, y con este objetivo por cumplir, se ha puesto en funcionamiento este ecoparque móvil, pero la intención del Consorcio es poner a disposición de los ciudadanos muchos más. “En las localidades más grandes habrá ecoparques fijos y, en otras, no habrá fijo, sino móvil, que irá unos días al mes para que la gente lo sepa y recicle”, nos cuenta su Presidente.

## Plan del Consorcio

“Los ciudadanos necesitan algún tipo de incentivo para animarse a reciclar. Queremos poner en marcha un plan de puntos o descuentos para todo el que recicle antes de abril”, nos cuenta Manuel Pineda.

“Por ejemplo, la gente que lleve residuos al ecoparque va a quedar registrada en un ordenador, y dependiendo de lo que pese el residuo se le dará un ticket donde irá acumulando puntos, eso hará que disminuya el recibo de la basura que todos

«Los ciudadanos de nuestra comarca se tienen que volver a educar en esta materia» M. Pineda

los ciudadanos pagamos anualmente” nos explica Pineda, que aclara: “cuanta más basura se recicla, menos tiene que llevar el municipio a la planta y, por lo tanto, menos paga. Con ese ahorro se pretende incentivar al ciudadano”.

## Ecoparque móvil

Estas instalaciones estarán disponibles en los diferentes municipios en función del número de habitantes. Se llevará más veces el ecoparque a poblaciones grandes como Orihuela.

Por normal general, el ecoparque se instalará en cada localidad aprovechando el día y lugar de mayor afluencia de público, que es el día en el que hay mercado, por su mayor visibilidad.

“Nosotros vamos a darle publicidad y a difundir esta acción del Consorcio. Esperamos que los municipios, individualmente, también difundan la información de disponibilidad y uso de estas instalaciones” concluye Manuel Pineda.

«Queremos poner en marcha un plan de incentivos para el ciudadano antes de abril, donde se le premie por reciclar» M. Pineda

«En 2025 la Comunidad Europea va a exigir un nivel de reciclaje del 60% de los residuos»  
M. Pineda



Manuel Pineda | Foto archivo AQUÍ

## Información

Pueden consultar los días y horas en los que el ecoparque estará en su localidad en la web [consorciovegabajasostenible.com](http://consorciovegabajasostenible.com).

Además, también pueden encontrar información útil sobre el reciclaje de residuos.

ENTREVISTA &gt; ONG Azul en Acción

## «Estamos dando futuro» F. Cámara

En la última campaña unas treinta personas relacionadas con la oftalmología asistieron en Senegal a todo tipo de pacientes

ÁNGEL FERNÁNDEZ

Hay personas que dedican su tiempo libre y sus esfuerzos a ayudar a los más desfavorecidos. Ese es el caso de nuestros entrevistados, trabajadores del Hospital Vega Baja e integrantes de la ONG Azul en Acción: Jhon Jairo Díaz Lara, anestesiólogo, que lleva ocho años en la entidad solidaria; Magdalena Níguez Belmonte, auxiliar de enfermería, que realiza con esta su segunda campaña; Francisco Cámara Hurtado, enfermero, que cumple su cuarto año de participación en la ONG; y la más reciente incorporación, a inicios del pasado 2018, Virginia Prieto Mohedano, ginecóloga.

¿Cómo nace la organización Azul en Acción y por qué?

La ONG nació en el seno de la Policía Local de Murcia por los años 1999/2000, e inicialmente fue un proyecto liderado y llevado a cabo por ellos con el objetivo de intentar cubrir algunas necesidades en países en vías de desarrollo, básicamente en África.

A partir de ahí, han liderado una serie de proyectos y campañas para mejorar un poco las condiciones de salud, educación y formación en Marruecos, Senegal, Togo y la frontera con Burkina Faso. El proyecto bandera, por así decirlo, es la mejora de la salud ocular en estos países, y nuestra fuerza radica en la actividad de tipo quirúrgico, ya que también estamos vinculados a personal sanitario (enfermeros, médicos, especialistas en oftalmología...) que, junto con la Policía Local, llevan a cabo toda la parte logística.

¿Y cómo surge esta vinculación? ¿Lo proponéis desde el ámbito sanitario?

En un principio la ONG estaba más centrada en programas



Equipo desplazado a Senegal.

educativos, recogiendo material escolar, ropa, calzado y cosas así, hasta que un oftalmólogo les propuso la posibilidad de empezar a realizar cirugía oftálmica.

Parece que la idea les gustó bastante y empezaron a hacerlo en Togo, donde estuvieron siete campañas haciendo este tipo de cirugía, sobre todo de cataratas, y ahora estamos en Senegal.

Aparte de las personas que colaboran desinteresadamente, ¿de dónde obtiene los fondos esta ONG?

Hay fondos públicos y privados. Los ayuntamientos de Murcia y Cox subvencionan, y también fundaciones bancarias como La Caixa, Caja Murcia y Bankia. El grupo de policías locales, como es una entidad pública del ayuntamiento de Murcia, gestiona de manera directa el tipo de ayuda, tanto a nivel público como privado.

Aparte, en la página web de la ONG hay una serie de requisitos para quienes quieran ser socios y colaborar de manera directa con aportaciones, cuotas o de la forma que consideren. Además, durante el transcurso del año la organización realiza una serie de actividades en una casa de cultura en Murcia exponiendo fotos, cuadros y aportaciones de todos los miembros, así como la campaña de fin de año con la venta de lotería de Navidad. Todas esas actividades van sumando y nos ayudan a recaudar dinero.

Cuando vamos a hacer la campaña, como necesitamos mucho material, con todos los

fondos recaudados durante el año la ONG adquiere unos, comprándolos, y otros son donados por ópticas, clínicas privadas, hospitales, etc. Toda la zona periférica de quienes estamos vinculados a la ONG y que trabajamos en hospitales públicos tratamos de sacar el trabajo adelante.

Y habiendo ONGs nacionales e internacionales, ¿por qué seleccionasteis una pequeña como ésta? ¿Qué os motiva realmente para entrar en ella?

El vínculo lo hicimos a través de otras personas. Yo supe de la ONG (cuenta Jhon Jairo Díaz) cuando estaba haciendo la formación de anestesiólogo en Murcia, a través de alguien que ya estaba vinculado con ellos. Entonces preguntas y te vas interesando, así que esa persona me vinculó y fui conociendo a la gente.

Todos los años que había campaña cierta gente se vinculaba de manera directa o indirecta. Cuando se establecen las fechas estipuladas para la campaña, vamos buscando gente a la que le gustaría participar, que cumpla unos requisitos y que tenga cierta voluntad de hacerlo.

¿Por qué esto y no Medicus Mundi, por ejemplo? (comenta Francisco Cámara) De entrada porque es lo que hemos conocido y porque el proyecto nos gustó y nos pareció cercano. Quizás el estar en otra ONG más grande supondría periodos mucho más largos de varios meses, lo cual es muy complicado en nuestra situación laboral, mientras que aquí puedes estar quince días.

«Emocionalmente es muy gratificante, porque esas personas no iban a tener la posibilidad de operarse» M. Níguez

«Es importante la gente a la que le ponen gafas, pero la operación y recuperar la vista es lo más» M. Níguez

Me decía José Manuel Dolón (alcalde de Torre Vieja) que él dona parte de su sueldo a ONGs pero a las grandes. ¿Quizá da la sensación de que éstas hacen cosas más importantes.

Eso es muy subjetivo porque la publicidad muchas veces es engañosa. En la televisión ves una serie de ONGs potentes que ya están estructuradas y organizadas desde hace mucho tiempo, pero nosotros participamos activamente de ella, nos metemos en el terreno y eso es importante aunque sea una ONG pequeña, que no creo que lo sea, ya que está reconocida a nivel nacional.

¿Cómo se seleccionan los proyectos? ¿Por qué Senegal en lugar de otros sitios? ¿Cuál es la finalidad?

El proyecto de operación de salud ocular surge en Togo, donde tenemos un hospital móvil. Entonces ya llevábamos siete años y habíamos recorrido Kara y Dapaong, que son dos ciudades que se encuentran en el centro y el norte del país, así que yo creo que el objetivo que se buscaba en ese momento se cumplió. Intentamos abarcar toda la cobertura posible de los pacientes que eran susceptibles de cirugía y la campaña durante esos años fue satisfactoria.

¿Por qué ese cambio? Los cambios a veces son buenos y África es un continente en el que las condiciones no son las más favorables, entonces la ONG quiso dar un giro no demasiado brusco, porque no sabíamos lo que nos íbamos a encontrar. Nuestro presidente, Jesús Franco, se encargó de mirar opciones. De hecho, cuando decidimos dejar la actividad en Togo, surgió la posibilidad de realizar una campaña en Madagascar a través de unos contactos suyos. Era la primera opción que teníamos, y la segunda era Senegal.

Cuando se nos planteó el proyecto, estuvimos en Alcalá de Henares, donde coincidimos con un grupo de oftalmólogos. Era todo muy bonito, pero la logística para trasladar todo hacia allá era muy complicada por el acceso, las vías y los vuelos, así que preferimos ir a un país cercano donde tuviéramos la posibilidad de contactar con gente conocida.

Nuestro presidente fue y mostró el proyecto, este tuvo aceptación, nos lo planteó, nos pareció fabuloso y decidimos hacerlo así. A diferencia de Togo, aquí no teníamos hospital móvil, sino que montamos todo en un hospital local de la zona.

¿Cómo es eso de ir a un sitio a ayudar y luego dejar de ir?

El dejar de ir de golpe no es fácil. Ya previamente en la última campaña se había comentado con toda la gente, con la que teníamos contacto, que casi seguro sería la última. La gente acabó muy contenta y de hecho todavía se sigue en contacto, porque fueron siete años, así que no creo que al irnos se sintieran muy afectados, al contrario, quedaron muy agradecidos por todo lo que hicimos.

¿Y en cuanto al mantenimiento?

Había un técnico de oftalmología con nosotros que en la tercera campaña estuvo viendo cómo se hace la técnica de cataratas. Se intenta enseñar, pero la sanidad en esos países es como es, y está el riesgo de que el que aprenda se monte su negocio y viva de ello, en lugar de ayudar, mientras el resto se tiene que buscar la vida.

¿No ponen problemas? Porque muchas veces parece que cuando uno quiere ir a estos países a ayudar en vez de poner facilidades es todo lo contrario. ¿Ha sido fácil el acceso a estos países?

A ese nivel no hemos tenido problemas, al contrario, ellos

«Se intenta enseñar, pero la sanidad en esos países es como es, y está el riesgo de que el que aprenda se monte su negocio»

F. Cámara

«El mayor miedo que tenemos cuando llegamos es que el aparato no funcione, porque allí no puedes llamar a nadie»

F. Cámara

saben que el trabajo se valora y que los resultados están ahí. Hay que tener en cuenta que ellos ni siquiera tienen la tecnología para hacer estas operaciones, así que todo lo que les venga de fuera es bienvenido.

A Senegal habéis ido unas treinta personas. ¿Cómo se gestiona esto y qué sensación emocional se tiene cuando llegáis allí y podéis ayudar a toda esa gente?

Lo primero que hacemos al llegar allí (nos dice Magdalena Níguez) es montar el hospital. Normalmente ya hemos revisado a alguna gente que está para operar y tenemos una pequeña lista de espera con los pacientes candidatos a una operación. El material es muy delicado y tenemos que transportarlo, limpiarlo y colocarlo, y ya cuando llega el resto del equipo empezamos.

Emocionalmente es muy gratificante, porque esas personas no iban a tener la posibilidad de operarse. También es importante la gente a la que le ponen gafas, pero recuperar la vista es lo más. Este año también se operó los dos ojos a un niño y es algo increíble.

El idioma es una barrera muy importante. Como anécdota, un hombre nos hablaba y la traductora de allí nos decía que nos estaba dando las gracias, que no se lo creían y que era como un milagro. Lo agradecen mucho, los pacientes se quedan muy contentos y nosotros también.

Aquí estamos acostumbrados a la ayuda médica, pero ¿cómo reaccionan allí, dónde nunca la han tenido en este sentido? ¿Cómo os organizáis esos días?

Si en algún caso no se puede ayudar o no se queda como se pretende, los pacientes igualmente son agradecidos y todo muy bien. Intentamos ayudar a todo el mundo, pero cuando llegamos era una cosa bestial, había muchísima gente e intentamos organizarnos de manera que pudiéramos verlos a todos y ofrecerles un servicio, aunque sea mínimo.

La tarea es ardua, porque llegamos a las 8:30 de la mañana y a las 9 empezamos a operar, pero antes de la cirugía había una consulta abarrotada de gen-



Intervención en Senegal.

«Nadie elige el lugar donde nace pero allí con nada, o con mucho según ellos, son felices» J. J. Díaz

te donde había oftalmólogos, enfermeros y ópticos que se encargaban de hacer una especie de filtro para ir revisando y descartando. Esa tarea no es nada fácil, porque tienes 200 o 300 personas enfrente y tienes que acomodarlas, sentarlas y ubicarlas.

Al final de la mañana ya teníamos unas 15 o 20 cataratas para operarse por la tarde o al día siguiente, y esa era la mecánica. Al día siguiente más de lo mismo, pero había que sumarle la consulta de los operados del día anterior, de la que se encargaban los oftalmólogos. Esa era la mecánica todos los días.

Esa labor que hacéis no solo conlleva tiempo y esfuerzo, también riesgo ya que allí hay otras enfermedades y uno se tiene que motivar mucho, ¿no?

Un compañero se pinchó el último día con una aguja de un paciente de SIDA. Asumes ese riesgo cuando estás en esta situación, te puedes pinchar, coger una malaria o una gastroenteritis. Sabemos a lo que nos enfrentamos e inten-

tamos tomar todas las medidas de prevención posibles, y este año pasó. Años anteriores también se han pinchado varios compañeros, afortunadamente no fue nada pero el riesgo está ahí.

¿Se podría trabajar un poco más en la educación de las zonas enseñándoles para que ellos mismos se puedan autoabastecer?

Los proyectos educativos en estas poblaciones son muy bonitos en el papel, suenan maravillosos, pero esta gente, por mucho que quieras educarla y enseñarle cosas, es muy cabezona y las entidades estatales de estos países buscan su objetivo común, así que aunque les brindes una información, luego no se lleva a cabo. Este año en el hospital donde hemos estado había mucho material donado, vimos máquinas de esterilización sin conectar a la luz, y eso es porque no las utilizan.

Yo pienso (nos comenta Francisco Cámara), como dice el proverbio, que si me das un pez comeré un día y si me enseñas a pescar, comeré toda la vida. Entonces me cuestionaba si la ONG debía dar algún paso más en este sentido, pero nos tropezamos con varios problemas.

¿Cuáles son esos problemas?

El primero es que como son tan pocos, si a algunos los formas pueden pensar en irse a Dakar a montarse su negocio y operar al que tenga dinero para pagárselo, y eso es un riesgo porque no tienes ninguna garantía.

«Es muy duro pero allí es algo muy habitual y tienen asumido que pueden morir por falta de atención o medios»

J. J. Díaz

Otro es que la tecnología que se emplea para operar de cataratas es muy avanzada, entonces cuando tienes un problema con el aparato llamas por teléfono al técnico y como máximo en dos horas llega y te arregla el software si se ha alterado o te cambia alguna placa si se ha quemado.

Eso en Senegal no existe, estamos hablando de multinacionales que allí ni tienen delegación, entonces si se rompe el aparato, ¿qué hacen con él? Nosotros cuando vamos el mayor miedo que tenemos es el que el aparato no funcione, porque como se nos vaya al carajo allí no puedes llamar a nadie.

¿Qué ambiente os encontráis allí en la zona? Porque a veces tenemos una sensación de que la pobreza va ligada a ser infeliz, cosa que no es cierta.

(Jhon J. Díaz nos responde) Yo vi que la gente es feliz con lo poco que tiene. Nadie elige el lugar donde nace y esa gente por desgracia nació en esos países, pero hay un ambiente de alegría desde los niños hasta las personas mayores. Con nada, o con mucho según ellos, son felices.

No se pelean, no discuten, están tranquilos, les hablas y son obedientes y respetuosos. No es como las imágenes de África que ves en televisión; seguramente la gente pasará hambre pero nosotros en esta zona no vimos eso. Un día fuimos a un poblado don-

de vivían 80 o 90 personas en sus cabañitas muy felices, nos atendieron, nos bailaron, nos cantaron, nos enseñaron cómo se cultiva el cacahuete, etc.

Seguro que habrá zonas de hambruna, pero a mí (afirma Francisco Cámara) me llamaba la atención que había más bien obesidad y sobrepeso, lo cual no quiere decir que estén bien alimentados porque puedes comer solo pan y tener sobrepeso sin estar bien alimentado.

¿Qué otras cosas faltan allí, aparte de tecnología?

De todo un poco. En el hospital los medios son muy precarios y si va un cirujano seguro que habrá cosas que no pueda hacer por falta de medios. En traumatología parece que tienen más cosas, pero, por ejemplo, no sé si una prótesis de cadera pueden ponerla porque eso vale un dinerito. Allí también las personas que se operan tienen que llevar ellos mismos el material, las sábanas, las gasas, etc.

Nosotros estábamos al lado del quirófano general y allí vimos un montón de cosas que no pasarían en España, ni en ningún país con dos dedos de frente. Duele decirlo, pero la vida allí no vale un duro. La muerte está muy presente, y en el poco tiempo que estuvimos murieron dos niños y varias embarazadas. Es muy duro pero es algo muy habitual y lo tienen asumido, pueden morir por falta de atención o por no tener los medios suficientes.

Cuando vais tenéis que poneros como un caparazón.

Hay que ponerse una coraza porque hay gente más sensible que otra y había momentos y escenas muy duras, pero tenemos que blindarnos y centrarnos en lo que estamos haciendo, que no nos venga esa sensación que tenemos alrededor porque nos venimos abajo. Muchas veces no es fácil, porque todos tenemos sentimientos y ves a niños pequeños y piensas en tus hijos.



Nuestros entrevistados con los agradecimientos a entidades colaboradoras.



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

## Calma, señores, calma

Yo siempre he defendido en charlas, editoriales y conferencias la libertad individual, que no el libertinaje que es una forma de querer imponer lo propio invadiendo a los demás.

Estamos recorriendo un camino que no sabemos hasta donde nos va a llevar, pero que cada vez es más empedrado y alejado de la civilización.

Por hacer un símil. No creo que nadie pueda opinar que el fútbol es malo, ni que lo sean los aficionados que animan de manera ferviente a lo que consideran 'sus colores', pero sí lo son los radicales, los que actúan con violencia o fomentándola como ha pasado recientemente con la final Argentina que tuvo que suspenderse, o incluso pasa a veces mucho más cerca, en la cancha de cualquier barrio con algún padre o madre energúmeno/a.

### Actitud macarra

Pues en política está pasando algo similar, se están perdiendo las formas y pasando de los debates a ser unos auténticos macarras en cualquiera de sus acepciones de la RAE: persona agresiva y achulada; vulgar, de mal gusto.

Hay quienes defienden la libertad y la expresan manifestándose contra aquellos que han ganado libremente en las urnas porque no le gustan sus ideas, como ha pasado recientemente en Andalucía contra Vox.

Luego están los que actúan con total vehemencia, como Vox, contra aquellos que según ellos están queriendo acabar con el orden constitucional y 'romper España', y lo hacen predicando cosas que van contra esa misma Constitución como son las autonomías, o el derecho a pensar distinto y manifestarlo.

### Golpes de Estado

Luego podemos entrar en esa otra 'guerra', la de los golpes de Estado. El Partido Popular y Ciudadanos acusan a los independentistas catalanes de golpistas, y



lo hacen queriendo dar un golpe a la propia democracia, intentando como sea quitarle sus derechos a un gobierno elegido democráticamente y con las normas que obligan las leyes amparadas en la Constitución.

Otra cosa fue cuando ese Gobierno se saltó las normas y pasó de ser un gobierno legítimo, elegido en las urnas por los catalanes, a uno que declaraba un estado independiente; en ese momento seguramente tiene sentido la famosa aplicación del 155 ya que dejó de ser el gobierno representativo de todos los catalanes a uno declarado unilateralmente, pero ahora no se da ese caso.

Querer imponer unas ideas y si no aprovechar la poderosa maquinaria del Estado para hacerlo por la fuerza, me parece muy poco democrático para que lo hagan aquellas personas que pretenden hacerlo en nombre, precisamente, de la democracia. Para eso están las urnas, aunque los resultados que den no sean los que gusten.

### Sin rumbo

Pero eso no quiere decir que los políticos que están representando al independentismo estén suavizando la situación, porque la realidad es justo la

contraria. Gobiernan aceptando la Ley Electoral, amparada en la Constitución, y en su forma de distribuir la representación en el Parlament, porque juntando todos sus votos no tienen la mayoría ni siquiera de las personas que han votado (mucho menos con respecto al total de la población catalana).

En cambio se saltan esa Constitución, que aceptan para gobernar, con un discurso agresivo y sin rumbo alguno con el que han entrado en un bucle que no lleva a ninguna parte. Está bien eso de pedir referéndum, pero es una utopía con la que quieren justificar su inanición en el día a día e incendiar a los suyos de forma peligrosa contra quien no opina igual.

La democracia es una cosa, pero hay referéndums que no son en búsqueda de una democracia, como no lo sería votar una familia para ver si se echa a uno de sus integrantes de la casa, o en una empresa que se vote para ver si un trabajador que a algunos les cae mal debe irse...

### Falsa normalidad

Hasta con los terroristas de ETA, que mataban y amenazaban a todo un país, y te-

nían completamente chantajeado a la mayor parte del pueblo vasco bajo el 'paraguas' del miedo, se negoció. Y lo hizo la derecha y la izquierda por el bien de todos y para evitar males mayores. Y se hizo con contundencia, sin ceder nada en contra de los derechos y libertades y de nuestra democracia.

Ahora parece que hablar es malo, que no hay que escuchar, aunque no te guste lo que oigas, e intentar negociar con aquellos que representan a una parte importante de la sociedad catalana. Seguro que muchos grandes empresarios no querían negociar las condiciones con los diferentes representantes sindicales, pero eso es parte también del juego democrático, llegar a acuerdos.

De ahí a vestir de normalidad, como ha hecho el PSOE, la pasada reunión de Ministros en Barcelona, es otra cosa. Una cita para la que han tenido que movilizar nada menos que a 9.000 agentes de policía... Poco tiene de normal que un presidente, y menos aún en su propio país, tenga que llevar todo un 'ejército' para protegerse.

### Deseos de año nuevo

Como siempre cuando acaba un año todo parecen buenas voluntades y deseos, que se olvidan por lo general el 7 de enero. Yo pido también mi deseo, que es que esas buenas voluntades duren todo el año. Entramos en un año electoral y debe ser la fiesta de la democracia, no de los hooligans.

Que los políticos no cometan el error que en su día cometieron los clubes de fútbol, que fomentaron la minoría que eran ultras radicales porque chillaban más; eso acabó mal y luego costó reconducirlo.

La mayoría puede estar de acuerdo o discrepar con unas u otras posturas, y para eso están las urnas, la democracia y la suma de las voluntades individuales dentro de las normas que nos hemos dado, sin necesidad de caer en actitudes barriobajeras y más apropiadas de un barrio de los llamados marginales, que de la alta política.

# AQUÍ

Medios de Comunicación

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459

Teléfono: 966 36 99 00

redaccion@aquimediosdecomunicacion.com

Las cartas al director serán publicadas en el diario digital.

Imprime: P Impresión.

D.L. AQUÍ en la Vega Baja: A 629 2017

D.L. AQUÍ en Orihuela: A 631 2017

D.L. AQUÍ en Torreveja: A 630 2017

D.L. AQUÍ en Cox: A 632 2017

AQUÍ en la Vega Baja

www.aquienlavegabaja.com

/AQUIenlaVegaBaja - @AQUIenVegaBaja

AQUÍ en Orihuela

www.aquienorihuela.com

/AQUIenOrihuela - @AQUIenOrihuela

AQUÍ en Torreveja

www.aquientorreveja.com

/AQUIenTorreveja - @AQUITorreveja

AQUÍ en Cox

www.aquiencox.com

/AQUIenCox - @AQUIenCox



Ángel Fernández  
DIRECTOR



Fabiola Zafra  
VEGA BAJA



Jesús Zerón  
ORIHUELA



Jonathan Manzano  
TORREVEJA



Carmen San José  
AGENDA CULTURAL Y  
ADMINISTRACIÓN



Manuela Guilabert  
GASTRONOMÍA



Patricia G. del Río  
OCIO Y EMPRESAS



David Rubio  
ALICANTE



Begoña Vilaplana  
ALICANTE



Samanta Sempere  
ELCHE



José Miguel Gracia  
ELDA



José Enrique Gálvez  
PETRER



Pablo Verdú  
DEPORTES ELCHE



Julio Moyano  
DIRECTOR DE  
AUDIOVISUALES



Miguel Asensio  
DIBUJANTE



Fidel Montalvo  
DELEGADO COMERCIAL  
ALICANTE



José Pastor  
DELEGADO COMERCIAL  
VEGA BAJA



Rafael Monzó  
DELEGADO COMERCIAL  
VINALOPÓ



Enrique García  
MAQUETACIÓN



Fede Romero  
MAQUETACIÓN



Christian Alain  
CREATIVIDAD Y WEB



Lisardo Gabarre  
RESPONSABLE DE  
REPARTO

# ¡Estamos de estreno!

Nuevos diarios digitales

**AQUÍ en Alicante**  
www.aquienalicante.com

**AQUÍ en Elche**  
www.aquienelche.com

**AQUÍ en la Vega Baja**  
www.aquienlavegabaja.com

**AQUÍ en el Vinalopó**  
www.aquienelvinalopo.com

**AQUÍ en Torre Vieja**  
www.aquientorre vieja.com

**AQUÍ en Orihuela**  
www.aquienorihuela.com

**AQUÍ en Elda**  
www.aquienelda.com

**AQUÍ en Petrer**  
www.aquienpetrer.com

**AQUÍ en Santa Pola**  
www.aquiensantapola.com

**AQUÍ en Crevillent**  
www.aquiencrevillent.com

**AQUÍ en Cox**  
www.aquiencox.com

**AQUÍ en Dolores**  
www.aquiendolores.com

\*Más contenido y más visual \*La más completa agenda de ocio \*Información exclusiva y toda la actualidad local

## Equipo 'digital'

Abraham Ferrer  
(Programación)

Carmen San José  
(Agenda Cultural)

Ángel Fernández  
(Dirección)

Lara Rúas  
(Notas de prensa)

Joan del Monte  
(Vídeos)

David Rubio  
(Redacción)

Julio Moyano  
(Producción)

Christian Alain  
(Creatividad)

... **junto con el resto del equipo** de redacción, comercial, maquetación, creatividad, producción, distribución y administración **os deseamos**

# Un 2019

Cargado de buenas **noticias**

y fantásticos **resultados**



para nuestros **lectores**

# AQUÍ®

Medios de Comunicación



para nuestros **anunciantes**

# La industria del juego está viviendo su mejor momento

«Debería prohibirse la publicidad de las casas de apuestas. Es tan agresiva que está enganchando a muchos jóvenes» A. Castaños (psicólogo)

DAVID RUBIO

El negocio del juego parece marchar viento en popa en la provincia de Alicante y resto de España. Proliferan los salones de juego, casinos, casas de apuestas, bingos, administraciones de lotería y webs online. En 2017 la industria generó el 2,8 % del Producto Interior Bruto (PIB) de la Comunidad Valenciana, según datos facilitados por la Asociación de Empresarios de Máquinas Recreativas (ANDEMAR).

Ahora, además, en la época que estamos de la Navidad, muchas personas que ni siquiera son jugadores habituales de lotería se animan a comprar débitos y participaciones del Gordo o el Niño, entre otros juegos y sorteos.

En este periódico hemos querido investigar más a fondo el estado de esta industria en la provincia de Alicante. Según el informe anual de la Comisión Autónoma del Juego, órgano dependiente de la Conselleria de Hacienda, este sector sostiene unos 7.000 empleos directos en la Comunidad Valenciana y más de 30.000 puestos laborales indirectos.

## Aumento de locales

En nuestra provincia hay 13.000 establecimientos comerciales que están autorizados para tener máquinas recreativas. Se trata en su mayoría de locales de hostelería que tienen alguna máquina 'tragaperra' en su interior, aunque también nos las podemos encontrar en centros comerciales, boleras, parques de atracciones, recreativos, etc.

Los salones específicos para el juego han aumentado considerablemente en los últimos años, y ya son más de 200 en la provincia de Alicante. Por otra parte, importada de los países anglosajones, también ha llegado la moda de los bares de apuestas a nuestras tierras, aunque según los datos de ANDEMAR actualmente solo operan nueve en la Costa Blanca.

Además tenemos 159 administraciones alicantinas de lotería en funcionamiento y 58 salas de bingo en la Comunidad Valenciana. Al mismo tiempo, cada vez más jugadores prefieren hacer sus apuestas desde sus propias casas y a cualquier hora mediante internet.



## Negocio lucrativo

Se trata, en definitiva, de un negocio muy lucrativo que se encuentra en franco auge. En 2017 la cantidad de dinero jugado en las máquinas de apuestas en la Comunidad Valenciana fue de 320 millones de euros, un 9,6 % más que el año anterior.

Los bingos han incrementado en un 10 % sus ingresos, no tanto gracias a los cartones tradicionales sino sobre todo al bingo electrónico que ha gozado de una subida del 46% en un solo año.

Curiosamente los casinos suponen una excepción a esta regla pues en 2017 experimentaron un ligero descenso del 3% en sus ingresos. El juego en mesa continúa siendo su principal fuente de ingresos, especialmente la ruleta americana y el Black Jack.

Aunque no disponemos de datos específicos de la Comunidad Valenciana, sí sabemos, por el último informe del Ministerio de Hacienda, que las apuestas online han aumentado sobre un 27 % en España en el último año.

En cuanto a la recaudación del Estado por la lotería, ha crecido en un 1,2 % respecto al año anterior especialmente gracias a

la Lotería Nacional y el Euromillones. El Gordo de Navidad también lleva cuatro años seguidos incrementando sus ventas. No así la Quiniela, que retrocedió hasta un 10 % posiblemente provocado por el auge de las apuestas deportivas online.

## Ludopatía

"En total, el año pasado se jugaron 36.000 millones de euros en España, un 3,1 % de nuestro PIB. Es un sector muy potente. Por eso aparecen cada vez más y más empresas de apuestas" nos comenta Antonio Castaños, psicólogo sanitario especialista en adicciones.

Desde 1991 Castaños dirige la Asociación 'Vida Libre', de ayuda a los alicantinos afectados por la ludopatía. Dicha organización surgió a raíz de la iniciativa de algunos de sus pacientes recuperados, que quisieron formar una terapia conjunta para ayudar a otros jugadores.

Cada año siguen aumentando las cantidades jugadas en apuestas online, máquinas, bingos y loterías

«Los menores acceden fácilmente a las máquinas de bares e incluso de salones» A. Castaños (psicólogo)

Uno de ellos es Jesús Iriberrí, exludópata alicantino de 56 años que lleva 11 años ya sin jugar. No le importa darnos su nombre, pues pretende ayudar a cuentas personas pueda que pasan por su mismo infierno. "Me tuvieron que llevar de la oreja a terapia, porque nosotros nunca somos conscientes del problema real y creemos que lo podemos dejar cuando queramos. Pero no es así".

## Desarrollo de la adicción

Jesús comenzó a jugar siendo un adolescente, a los 15 años. "En aquella época echaba alguna monedita a las máquinas de los bares. Poco a poco me fui enganchando. Llegó un momento en el que solo podía pensar en jugar, en terminar de trabajar para ir al bar. Echaba todo tipo de lotería, pero mi adicción siempre fueron las tragaperras".

No es un caso peculiar, pues precisamente las tragaperras suelen ser la forma de juego que provoca más adicción. "Las apuestas más peligrosas son aquellas que tienen un resultado instantáneo. La lotería suele tener un riesgo mucho menor,

pues tardas varios días en saber si has ganado. Las máquinas son el auténtico peligro" nos apunta el psicólogo Castaños.

"El problema es que todo se va haciendo una bola de nieve cada vez más grande. Al principio solo quieres apostar, y luego recuperar lo que has perdido. Una idea totalmente irracional que compartimos todos los ludópatas. Además, también mentimos continuamente a todo el mundo para tapar nuestra adicción. Al final a mi me pilló mi hermana porque le conté una historia para que me prestara dinero, que se me olvidó que ya la había contado antes" relata Jesús Iriberrí.

## Menores adictos

Actualmente Jesús es secretario de Vida Libre y participa en terapias conjuntas con otros jugadores. Suelen recibir a unas 140 personas por año, número que se ha acrecentado últimamente, sobre todo en gente joven.

Según el estudio 'El juego de apuestas en menores de la provincia de Alicante. Prevalencia y factores asociados', publicado por la Universidad Miguel Hernández y la Diputación de Alicante, cerca del 50 % de los chavales alicantinos de 17 años apuestan.

Antonio Castaños fue uno de los profesionales que participó en dicha investigación. "Averiguamos comportamientos muy preocupantes. A los menores de edad no les supone ninguna dificultad acceder al juego. Incluso entre los de 13 años el porcentaje ya estaba en un 17 % y aumentó de un año para otro".

El estudio también obtuvo algunas conclusiones interesantes, como que muchos de los adolescentes jugadores tienen malos resultados académicos, problemas sociales con los de-



Las tragaperras siguen siendo el método de jugar más popular y adictivo.

Según un estudio, casi el 50% de los chavales alicantinos de 17 años ya apuestan o juegan

más chicos, usaban el juego para evadirse de su realidad, son más propensos a otras adicciones tecnológicas como a videojuegos o redes sociales, consumían más alcohol, y no solían hablar del asunto con sus padres.

Un 4,9 % de los menores analizados presentaban conductas de riesgo hacia el juego, mientras que un 1,2 % ya entraban en la consideración de ludópatas. Estos porcentajes son más elevados que en los adultos pues, según un estudio del psicólogo catedrático Francisco Labrador para la Sociedad Estatal de Loterías y Apuestas del Estado (SELAE), el porcentaje en la sociedad española de personas que sufren problemas de adicción al juego es del 0,9%.

### Denuncias de fácil acceso

El método más habitual para apostar, en el caso de los menores, es a través de las webs de apuestas. “Le cogen la tarjeta de crédito a sus padres. Muchas veces éstos no se dan ni cuenta, porque podemos estar meses sin mirar la cuenta bancaria. Cuando se enteran ya suele ser tarde. Hace poco nos llegó un menor que se había gastado 20.000 euros en la ciber-ruleta” nos cuentan en la Asociación ‘Vida Libre’.

Sin embargo, Antonio Castaños denuncia que los menores también juegan en locales. “Hemos comprobado que les es muy fácil apostar aquí. Especialmente en los bares no suelen controlar casi nunca la edad del jugador, pero también entran a veces en los salones de apuestas”.

Desde este periódico nos hemos puesto en contacto con ANDEMAR para preguntarles si es cierto que hay menores jugando en los locales de Alicante. “Por supuesto existen controles efectivos en los locales de apuestas, y por zonas en los salones” nos han respondido, añadiendo que están “muy sensibilizados con políticas de responsabilidad corporativa en materia de educación, formación y prevención con código de buenas prácticas y calidad en juego responsable”.

Según nos aseguran, muchas de estas empresas incluso colaboran a “nivel asociativo con colaboraciones sociales e incluso con auditorías de entidades independientes que verifican y certifican prácticas de prevención

## Les Corts están debatiendo un proyecto para una nueva Ley del Juego

The screenshot shows a sports betting website interface. On the left, there is a navigation menu with categories like 'Caballos - Ver en directo', 'Apuestas Especiales', 'Casino', 'Combinado', 'Golden Goals', 'Bono de €10', 'Eventos Destacados', 'La Liga', 'Segunda División', 'Premier League', 'Serie A Italiana - Ver en directo', 'Brasil Serie A', 'Bundesliga', 'Ligue 1', 'Champions League', 'Europa League', and 'NFL'. The main content area is titled 'En Juego' and lists various football matches with their respective odds. For example, 'St. Andrew Lions 1 - 1 Empire Club 65' has odds of 3.6, 2.0, and 3.1. Below this, there are sections for 'UEFA Champions League', 'Championship Inglesa', 'Copa Sudamericana', 'Copa del Rey', and 'Paraguayan Primera Division'. On the right side, there are sections for 'Villarreal', 'Alavés', and 'Athletic de Bilbao' with their current odds. At the bottom right, there is a promotional banner for 'BIENVENIDO A BETFAIR CASINO' with a '300' offer.

Web de apuestas deportivas.

de juego responsable”. Aunque tampoco nos ponen ejemplos concretos, nos remarcan que las medidas de responsabilidad social están “en nuestro ADN”.

### Nueva Ley del Juego

No solamente los menores tienen prohibido el juego, sino también aquellas personas que están inscritos en el Registro de Excluidos de Acceso al Juego. Son los que han sido incapacitados judicialmente o que ellos mismos han pedido la inscripción en este registro, como medida preventiva para luchar contra su ludopatía.

La nueva Ley autonómica del Juego, aún en trámite de aprobarse, pretende castigar a los locales que les permitieran la entrada con penas de hasta 6.000 euros o incluso un cierre de cinco años. “En la práctica esto no se puede cumplir. La Unidad de Juego en la Comunidad Valenciana consta de nueve policías. Así es imposible” asegura Antonio Castaños.

No obstante en 2017 dicha unidad si levantó 111 expedientes por faltas ‘muy graves’ en el sector del juego de la Comunidad Valenciana, aunque la mayor parte relativas a apuestas ilegales y locales clandestinos.

“Básicamente centran sus esfuerzos en luchar contra el juego ilegal o vigilar que las máquinas no estén trucadas. Lo que les importa a las administraciones es inspeccionar que todos paguen los pertinentes impuestos. Si entran menores o ludópatas les da bastante igual” afirma Castaños.

### Lo que no recoge la ley

El psicólogo también recuerda que los menores no tienen ningún impedimento legal para entrar en los bares tradicionales que tienen alguna máquina de apuestas.

Tampoco los ludópatas excluidos. Aquí suele depender todo de la actitud del dueño o los trabajadores del establecimiento.

“Es muy raro que los camareros te impidan jugar en la máquina de un bar. A mí no me pasó prácticamente nunca en 30 años jugando, y era evidente para todos que tenía problemas” nos indica Jesús Iriberrí.

De hecho, Vida Libre y algunas otras asociaciones presentaron varias alegaciones al proyecto de ley, como que las máquinas tragaperras deban estar apagadas en los bares al igual que las de tabaco, o que los cargos por apuestas con tarjetas de crédito aparezcan en el móvil para que los padres sean conscientes enseguida de las apuestas de sus hijos. Sin embargo, ambas fueron rechazadas.

En el pasado pleno ordinario de enero del Ayuntamiento de Alicante, el grupo Compromís también se sumó a algunas de estas peticiones de Vida Libre presentando una declaración institucional para pedir añadidos a esta ley autonómica. Todo ello a pesar de que, cabe recordar, es el propio Compromís quien está gobernando en el Consell.

### Publicidad

Aún así, Castaños considera que esta nueva ley autonómica trae algunos “avances”, como la obligación de establecer un control informático en la entrada de los locales para detectar menores y excluidos o que el pago de las máquinas tragaperras sea en diferido, para minimizar el tan adictivo efecto instantáneo.

Recientemente, el Gobierno de Italia dio el paso de prohibir la publicidad de las casas de apuestas, a similitud del tabaco o algu-

nas bebidas alcohólicas de alta graduación. El psicólogo Antonio Castaños considera que ésta es la mejor solución. “En España estamos sometidos a campañas publicitarias súper agresivas por tierra, mar y aire. Muchos deportistas y famosos dan su imagen a estas empresas. Esto funciona muy bien con el público joven”.

### Presuntos amaños deportivos

Otra consecuencia que ha traído esta proliferación de sitios de apuestas, ha sido el aumento de sospechas y acusaciones sobre amaños en partidos de fútbol y otros deportes. En este caso las webs de apuestas son las víctimas de presuntos intentos de estafa, cuando los propios jugadores o clubs se ponen de acuerdo en un resultado para hacer negocio.

De hecho en la provincia tenemos un caso bastante cercano. Los presuntos hechos ocurrieron en un Racing-Hércules de Segunda División disputado en 2013, en el que el equipo herculano no se jugaba nada y los cántabros necesitaban ganar para poder salvarse.

Varias casas de apuestas detectaron un sospechoso aluvión de apuestas hacia la victoria del Hércules en el descanso, y la remontada del Racing en la segunda parte. Curiosamente los jugadores herculanos tuvieron infinidad de ocasiones clarísimas durante los primeros 45 minutos, pero no acertaron a marcar. Tras llegar sin goles al descanso, el partido terminó 3-0.

El propio Javier Tebas, presidente de la Liga de Fútbol Profesional (LFP), declaró estar “convencido de que el partido Racing-Hércules estaba amañado”, a pesar de que el presunto amaño saliera mal. Aún así, nunca se

«Todos los jugadores nos caracterizamos por mentir. Ocultamos nuestra adicción a toda costa» J. Iriberrí (exludópata)

ha demostrado nada ni tampoco en ningún otro partido del fútbol español profesional.

### Detectar síntomas

Desde Vida Libre reclaman una mayor acción del gobierno para luchar contra lo que consideran un grave problema nacional. “Como el tabaco provocaba muchos costes en Sanidad, tuvieron interés en ponerle trabas. Con las apuestas no existe esa voluntad. El gobierno recauda muchos impuestos, mientras que el número de jugadores sigue aumentando” se lamenta Jesús Iriberrí.

Los especialistas nos dan algunas claves para detectar si tenemos a algún familiar o amigo con problemas de ludopatía. Pérdida de interés en otras aficiones, descenso del rendimiento escolar o laboral, cambios de humor (dependiendo si ganan o pierden), episodios de sueño por pasarse la noche jugando o la desaparición de objetos valiosos en casa, son algunos síntomas.

“Cuando apostamos y perdemos, normalmente decimos que tenemos mala suerte. Yo creo que a veces es todo lo contrario. Si un menor gana 300 euros, para él será un auténtico subidón. Continuará jugando y perderá mucho más dinero” comenta el psicólogo Antonio Castaños.

“El problema es cuando el juego monopoliza tu pensamiento. No es peligroso jugar al Gordo en Navidad o apostar por internet de tanto en cuando. El peligro viene al obsesionarte, si estás el resto del tiempo siempre pensando en ello. Ahí es cuando tienes que darte cuenta que tienes un problema” añade el exludópata Jesús Iriberrí.

Los empresarios aseguran que los locales de la provincia tienen controles efectivos para evitar la entrada de menores

# La Generalitat acelera la creación de bolsas de empleo antes de las elecciones

Los sindicatos nos explican las ventajas y deficiencias que existen en los procesos selectivos de la Comunidad Valenciana

DAVID RUBIO

Durante muchos años apenas se han ofertado nuevas plazas de empleo público en la Comunidad Valenciana. Tras estallar la crisis económica, el procedimiento habitual ha sido el de amortizar las plazas vacantes.

Todo ello aún siendo la tercera comunidad española con menor porcentaje de empleados públicos por ciudadano, solo por debajo de Baleares y Cataluña.

Ha pasado ya una década desde que Lehman Brothers y los mercados cayeran en 2008, y parece que ahora los tiempos van cambiando. La Generalitat está ofertando nuevas oposiciones y bolsas de empleo en sectores o grupos que estaban completamente olvidados. Por esto, en este periódico hemos querido contactar con dos de los principales sindicatos de la Comunidad Valenciana para que nos expliquen cómo están funcionando estos procesos.

## Rellenar huecos de cualquier forma

“Hemos pasado de todo a nada. Hasta 2017 no se creaban nuevas bolsas y ahora están ofertando de todos los grupos justo antes de las elecciones. Los trabajadores del Servicio de Selección y Provisión están completamente desbordados”, nos indica a modo de introducción María del Mar Auñón, portavoz de la Central Sindical Independiente y de Funcionarios (CSIF) en el sector autonómico de Valencia.

La sindicalista nos cuenta cómo estuvieron durante años reclamando que se cubrieran multitud de plazas vacantes o se crearan nuevas. “Hasta hace nada las bolsas se regulaban



aún con una orden de 2006. No se abrían nuevas, cuando había alguna vacante se buscaba en las bolsas antiguas. Incluso aunque tuvieran años de antigüedad y fueran de otro sector. Se hacían auténticas barbaridades”.

La Dirección General de la Función Pública acostumbraba a bucear en cualquier bolsa para rellenar huecos. “Necesitaban trabajadores en una oficina y se iban a bolsas de limpieza. Como eran años de crisis, los candidatos solían aceptar con tal de trabajar. Los sindicatos estábamos entre la espada y la pared, porque si nos quejábamos solo conseguíamos ponernos en contra a los candidatos o parecía que no queríamos que el servicio funcionase. Por eso tragamos con este sistema por un tiempo, hasta que dijimos basta” relata Mar Auñón.

## Nuevas convocatorias

A pesar de las promesas electorales, el nuevo Govern de PSOE y Compromís siguió por el mismo camino que el PP durante sus primeros años en el Consell. Todo cambió a partir de 2017, cuando al fin se han ido convocando nuevas bolsas para los distintos grupos y subgrupos de la Administración Pública autonómica.

“Muy tarde pero han entendido que las bolsas no pueden estar vigentes durante diez años, porque la situación laboral de las personas cambia. Hay que actualizarlas continuamente. Hasta ahora ni siquiera se convocaban bolsas de mejora, por lo que

«La Generalitat convoca nuevas bolsas de trabajo pero no aumenta los medios para gestionarlas»  
M. Auñón (CSIF)

muchos funcionarios no podían promocionar ni aún cumpliendo los requisitos. Desde 2008 hasta 2017 todo ha sido un auténtico caos” aduce Auñón.

## Demasiada carga de trabajo

Eso sí, los problemas no han cesado. La gestión de todo este trabajo no está siendo todo lo diligente que querrían los sindicatos.

“No han aumentado el equipo de funcionarios que gestiona

las bolsas. Son los mismos que en 2016, cuando no había nada. El Servicio de Selección y Provisión está haciendo un trabajo admirable, pero no dan abasto. No tiene sentido incrementar así la oferta pública si luego la Generalitat no dota de más recursos humanos y materiales a los que tienen que gestionar toda esta tarea” se queja la representante de CSIF.

El sistema que se está utilizando para agilizar la carga de trabajo es la ‘autobaremación’. Esto es que los propios candidatos calculan los puntos que merecen a través de una aplicación informática de la Generalitat.

Sin embargo esto está trayendo diversos inconvenientes, primero porque muchos usuarios se han quejado sobre el mal funcionamiento de esta aplicación y segundo porque algunos (ya sea voluntaria o involuntariamente) introducen autobaremaciones incorrectas que luego hay que corregir en el Servicio.

«La mayoría de plazas de profesores se adjudican bien, pero todos los septiembrs la Conselleria organiza un berenjenal»

I. Amorós (STEPV)

## Funcionamiento de una bolsa

Nos hemos fijado, como ejemplo, en la bolsa de empleo temporal que la Generalitat convocó el 27 de julio para cubrir puestos del grupo C2 en el Cuerpo Auxiliar de la Administración. Se recibieron la friolera de más de 21.000 solicitudes.

La Comisión de Seguimiento de Bolsas publicó un listado provisional de puntuaciones el 4 de octubre de 2018, más de dos meses después. Sin embargo, en realidad en esta lista tan solo se incluía a aquellos candidatos que habían obtenido más de 30 puntos.

Aunque la bolsa era oficialmente de libre acceso, en realidad es muy probable que todas estas personas trabajen ya en la Administración, pues los títulos académicos tan solo suponen dos puntos cada uno y menos aún los certificados de idiomas comunitarios (solo se puntúan títulos de B2 o superior). El resto de puntos se obtienen por experiencia laboral en la Administración autonómica o por participaciones en pruebas selectivas convocadas anteriormente para el mismo cuerpo.

Así pues, en la práctica se trata más bien de una bolsa de

Después de muchos años sin apenas renovar la Administración Pública, la Generalitat ha vuelto a reactivar los procesos selectivos

## La bolsa libre para el grupo C2 en el Cuerpo Auxiliar ha recibido 21.000 solicitudes

promoción interna. Aún así podría ocurrir que muchos de los primeros candidatos renuncien a ocupar su nuevo puesto asignado porque prefieran quedarse en el que trabajan actualmente. En ese caso, la Generalitat sí podría recurrir a los que obtuvieron una puntuación menor a 30.

Sin embargo, aún no se sabe quiénes son. La Comisión ha indicado que próximamente se publicarán también los nombres de los candidatos entre 30 y 20 puntos, luego los de entre 20 y 10, y finalmente los inferiores a 10. Dado la carga de trabajo, es difícil vaticinar cuando estarán disponibles estas listas. Todo esto retrasa indefinidamente la fecha en la que todas las plazas acaben siendo realmente cubiertas.

### Pocos recursos

“Hay tanta burocracia en la Administración que cuesta muchísimo hacer una oposición o un proceso selectivo. Hay convocatorias que duran cuatro o cinco años. Todavía quedan pendientes muchos procesos de la Oferta Pública de Empleo (OPE) de 2015. Ahora están hablando de fusionar las OPEs de 2016 y 17. Todo se hace eterno” nos explica Mar Auñón.

Para la sindicalista de CSIF la solución no pasa solo por aumentar los recursos humanos, sino también los materiales. “En la Generalitat piensan que el ciudadano es torpe, y le echan la culpa a la gente cuando en realidad es su aplicación informática la que no funciona. Nuestra Administración sigue estando muy anticuada, con ordenadores que no van bien y casi ninguna atención directa al ciudadano para ayudarle en estos procesos” aduce.

### El nivel de valenciano

Respecto a los criterios para puntuar, otro tema que también



Gabriela Bravo, consellera de Administración Pública.

produce mucha controversia es el nivel de valenciano. Muchos candidatos critican que se puntúen los títulos oficiales de conocimiento del idioma valenciano que expide (y cobra) la propia Generalitat muy por encima de otros títulos académicos como carreras universitarias, masters o doctorados.

Habitualmente los opositores o candidatos que provienen de las zonas castellanoparlantes de la Comunidad Valenciana e inmigrantes denuncian que estos elevados criterios les suponen una discriminación muy dura para competir.

“Esto no tiene ningún sentido. Por supuesto que vivimos en una comunidad bilingüe y el valenciano debe puntuarse como un mérito en las bolsas, pero es absurdo que el Mitjà suponga seis puntos y una carrera universitaria tan solo dos. Si quieres trabajar de médico en la Comunidad Valenciana no te molestes en estudiar un doctorado de Medicina, mejor apúntate a una academia de valenciano” se lamenta Mar Auñón.

La representante de CSIF teme que el Govern actual acabe aprobando su nuevo proyecto legal con el fin de convertir el Mitjà en un requisito indispensable para opositar o promocionar. “Ellos mismos saben que en la práctica esto es imposible. Es como poner puertas al campo en un mundo cada vez más globalizado”.

### Educación

Contactamos también con el Sindicat de Treballadors i treballadores de l'Ensenyament del País Valencià (STEPV) para conocer cómo funcionan las bolsas de empleo y procesos selectivos en el sector de la Educación.

“En la Comunidad Valenciana tenemos un problema con las adjudicaciones a profesores.

La mayoría de las plazas se adjudican por antigüedad en las bolsas de trabajo y el sistema es relativamente bueno. Pero luego hay otras consideradas de ‘difícil cobertura’, que son un auténtico berenjenal” nos explica Ignaci Amorós, organizador del STEPV en Alicante.

### Plazas de difícil cobertura

Ocurre que cada curso escolar se suelen adjudicar unas 8.000 plazas entre Primaria y Secundaria en el mes de julio. Sin embargo, cuando va a empezar el curso en septiembre aún suelen restar unas 2.000 o 3.000 plazas más sin dueño.

“Es de una dejadez lamentable. La Conselleria tiene bolsas convocadas en abril o mayo que aún están sin baremar en septiembre. En cuanto salen imprevistos como nuevo alumnado, ausencias de profesores o cálculos mal hechos, llega el caos. Tienen que adjudicar miles de puestos con toda urgencia” nos explica Amorós.

Aquí es donde se producen los problemas, pues para ahorrar tiempo y trabajo la Conselleria ya no valora la antigüedad, sino que convoca nuevas bolsas y asigna las plazas a los primeros candidatos que las soliciten.

“Es absurdo. En vez de juzgar la capacidad profesional y los méritos, le damos la plaza al primero que llega. Se supone que esto solo debería ocurrir en casos de ‘difícil cobertura’, pero no es verdad. La Administración ha abusado mucho de este procedimiento y lo convertido en ordinario. No puede ser que un profesor de Filosofía en el IES Bahía Babel de Alicante sea considerado de difícil cobertura” nos explica el representante de STEPV.

Amorós incluso asegura que con este sistema es más difícil controlar las irregularidades.

«No tiene ningún sentido puntuar el Mitjà por encima de una carrera universitaria o un doctorado»

M. Auñón (CSIF)

“Los candidatos entran aquí a lo bestia, lógicamente. Al final la Conselleria recibe 2.000 solicitudes por una plaza, y muchas veces los solicitantes ni tienen la titulación adecuada. Se crean unos tapones tremendos mientras que todo se comprueba. Y a veces se les escapan”.

### Profesores interinos

Por otro lado, STEPV también denuncia que las actuales bolsas de empleo crean situaciones injustas hacia los interinos. “Se supone que estos profesores que están trabajando sin haber aprobado la oposición deberían ser provisionales. Pero la Administración se ha relajado tanto, que ya son un 18%. Algunos llevan muchos años ocupando una misma plaza” aduce Ignaci Amorós.

El sindicalista opina que las actuales bolsas dejan a estos profesores interinos en un estado de desprotección laboral. “Como antes se sacaban tan pocas oposiciones, en algunas especialidades solo habían interinos en las bolsas. Ahora de repente queremos sacar bolsas nuevas, y estos profesionales se quedan al final de la lista. La gente joven tiene más fuerza y tiempo para estudiar, prepararse una oposición y acumular méritos”.

Por ello, desde STEPV piden que la Generalitat organice también oposiciones restringidas a interinos. “Esto ya existe en otros sectores. Algo ha fallado en el sistema, y estos profesores han estado trabajando durante años. Ahora tienen familia y obligaciones laborales, es muy difícil competir con universitarios. Incluso ahora se les está pidiendo un nivel de inglés más alto” nos explica Amorós.

Los sindicatos coinciden en que ahora las bolsas de empleo son más transparentes y es más difícil ocultar casos de enchufismo

### Menos enchufismos

En lo que sí coinciden desde CSIF y STEPV es que el nuevo sistema de bolsas de trabajo de la Generalitat es mucho más eficiente que antaño para controlar los casos de enchufismos e influencias.

“Durante la época del PP las bolsas eran completamente opacas, y acababan colocando a quienes querían. Ahora son más transparentes y es más difícil. Seguramente si rascamos también encontraremos casos, pero es evidente que hemos mejorado” asegura Mar Auñón.

“Las bolsas de Educación no dan muchos problemas, creo que la mayoría de denuncias se están produciendo ahora en Sanidad. Los tribunales de oposición, salvo el presidente, se eligen por sorteo. Pueden haber casos, pero no tenemos la sensación de que sea algo habitual” coincide Ignaci Amorós.

### Libre designación

Aun así, Auñón avisa que se utilizan otros medios. “Cuando PSOE y Compromís estaban en la oposición criticaban las libres designaciones y personal eventual que colocaba el PP. Ahora ellos hacen lo mismo, igual o más. No tiene sentido que los subdirectores de servicios y puestos menores sean cargos políticos. Al final consiguen que la oficina cambie totalmente cada vez que llega un partido nuevo, en vez de dotarla de buenos profesionales permanentes”.

Los sindicatos, cabe añadir, tampoco han estado exentos de estas sospechas. Algunas organizaciones sindicales también han recibido acusaciones de presionar a políticos de la Generalitat o ayuntamientos para colocar o favorecer a personas de su militancia.

## Oferta de EMPLEO PÚBLICO



Las bolsas de trabajo que suelen recibir más denuncias son las del sector sanitario

# El tráfico del aeropuerto de Alicante crece más en invierno que en verano

El Altet vuelve a batir su propio récord anual de pasajeros y amplía sus controles de seguridad

DAVID RUBIO

Aunque todavía no es oficial, todo apunta a que el aeropuerto de El Altet ha superado su propio récord de pasajeros en este 2018 por séptimo año consecutivo. Si bien en 2017 alcanzaba por primera vez la cifra de 13 millones de pasajeros, este año se acercará, o incluso podría rebasar, los 14 millones (todo depende de los últimos datos de Navidad, aún por confirmarse).

Estas cifras, a priori muy positivas, consolidan a Alicante-Elche como el quinto aeropuerto más importante de España (solo por detrás de Madrid, Barcelona, Mallorca y Málaga). Pero también nos dejan un cierto sabor agri-dulce, pues el crecimiento del tráfico alicantino fue de un 11% en 2017, mientras que este año apenas ha superado el 1,5%.

Si nos vamos a las mercancías, al curso ha sido bastante menos productivo, pues la cifra total en kilos ha caído en aproximadamente un 25 % respecto a 2017.

## Menos estacionalidad

Quizás lo más sorprendente de este año, en la Costa Blanca, sea que los únicos meses donde se ha reducido el tráfico, han sido los veraniegos. Desde julio hasta septiembre pasaron por a El Altet cerca de 200.000 personas menos que en el verano anterior. Sin embargo, durante el resto de los meses se experimentó un crecimiento que ha salvado el curso. Especialmente en noviembre, cuando volaron un 11% más de pasajeros que el año anterior.

Puede que los esfuerzos, tan largamente dichos y prometidos por los políticos de los ayuntamientos y Generalitat, por 'des-

## El bréxit ha provocado una cierta bajada en los turistas británicos durante el verano, pero se han recuperado en otoño

estacionalizar' el turismo en la Costa Blanca, estén comenzando a dar sus frutos. Si bien esta desestacionalización no ha venido acompañada de una consolidación en verano, y el ansiado objetivo de llegar a los 15 millones de viajeros se ha quedado lejos de alcanzarse.

## El bréxit

Aunque aquí pueden haber influido multitud de factores socio-económicos, turísticos o incluso meteorológicos; probablemente si hay que buscar una causa principal para explicar la recesión del crecimiento del aeropuerto alicantino, ésta sea el bréxit.

El Altet siempre se ha nutrido esencialmente de viajeros británicos, hasta el punto de que suponen cerca del 40% de su tráfico aéreo. Conforme se va acercando la fecha de salida de la Unión Europea (fijada para el próximo marzo), la sensación de inseguridad política y económica se ha ido acrecentando en el Reino Unido. De hecho, ni siquiera existe todavía un acuerdo de bréxit que haya



El tráfico aéreo del aeropuerto ha continuado creciendo en 2018, pero a menor ritmo que en 2017.

## Con la ampliación de los controles, el tránsito interno en el aeropuerto debería ser un 40% más fluido

sido aprobado oficialmente por el Parlamento británico.

Toda esta peculiar e inaudita situación ha conducido a que se reduzca sensiblemente el gasto, se devalúe la libra, baje la bolsa británica e incluso ya se ha cobrado sus primeras víctimas empresariales. Una de ellas, de hecho, fue la aerolínea Monarch, que dejó de operar a finales de 2017 dejando al aeropuerto alicantino sin algunas de sus rutas a suelo británico.

## Más oferta en invierno

De hecho, este año El Altet ha inaugurado menos rutas que el año anterior y casi todas han sido a destinos ajenos al Reino Unido, tales como San Petesburgo, Lyon, Stuttgart o Bodo (Noruega). También se han reforzado travesías, que ya existían, con nuevas compañías cubriéndolas, como Berlín, Munich, París, Viena, Marsella o Sevilla.

Quizás este año ha sido más de consolidación, pues algunas aerolíneas han decidido ampliar sus rutas veraniegas también al invierno e incluso han aumentado la capacidad de asientos en sus aviones.

## Remontada al final del año

Curiosamente este otoño ha ofrecido unos datos muy esperanzadores de cara a la futura relación de la Costa Blanca con el Reino Unido. En noviembre, por ejemplo, los viajeros británicos aumentaron un 7% respecto al año anterior.

Los españoles y alemanes, segundos y terceros en el ranking de pasajeros de El Altet respectivamente, también han ascendido estos últimos meses. Les siguen los holandeses, belgas y noruegos, que se han mantenido bastante estables.

Parece que aunque un número importante de turistas (especialmente británicos) se hayan podido dejar seducir por destinos más baratos en verano, como Túnez o Turquía, en los meses de invierno siguen prefiriendo visitar la Costa Blanca. A fin de cuentas, es evidente que nuestra provincia ofrece

más servicios y atracciones durante todo el año que los países mediterráneos del Magreb.

## Mejoras en los controles

Actualmente el aeropuerto de El Altet está efectuando obras internas para aumentar su capacidad de tránsito en los filtros de seguridad. Un tema pendiente, pues durante los últimos años se llegaban a formar auténticas colas interminables en el control durante los meses de temporada alta.

La terminal pasará a tener 24 pasillos de control (ahora cuenta con 17), y cuatro de estos controles se ubicarán en una segunda línea para facilitar el tránsito de las personas con movilidad reducida. Igualmente se instalarán arcos especiales pensados para las familias, por los que podrán pasar con facilidad los cochecitos de bebés.

Así mismo, también se ampliarán las puertas automáticas para la lectura de las tarjetas de embarque y los aparatos de rayos X. Estas nuevas máquinas serán capaces de detectar con mayor eficacia aquellas maletas que precisan de una inspección especial, lo cual debería ahorrar tiempo y reforzar la seguridad.

AENA calcula que con todas estas mejoras el tránsito interno en el aeropuerto será más fluido, pues la capacidad de absorción de pasajeros aumentará hasta en un 40%.

## Accesos y tren

Por otro lado, aún quedan pendientes también ciertas 'reformas' en el exterior. Este año se realizaron las expropiaciones y comenzaron las obras para mejorar el acceso por carretera al aeropuerto. Se pretende duplicar el tramo de 5 kilómetros de la carretera N-338 que pasa por delante de la infraestructura, para convertirlo en autovía. En principio, el Ministerio de Fomento proyecta que esté finalizado en 2020.

Todavía más lejano se atisba el tan demandado ferrocarril que conecte el aeropuerto con Alicante y Elche. Aquí las obras no han empezado, si bien el gobierno ha incluido este ramal ferroviario como parte del proyecto del futuro Corredor Mediterráneo. El ministro valenciano José Luis Ábalos prometió que dicho Corredor estaría ya en funcionamiento para el año 2021.



# Enoturismo en bodegas Bocopa

Aprender, visitar y catar para disfrutar y tomar las mejores decisiones

## Bocopa

¿Has tenido muchas dudas estas fiestas con los vinos que has comprado? ¿Tintos, blancos, espumosos, roble, crianza, reserva? En la visita a Bodegas Bocopa resuelven todas las dudas, aprendiendo como se elabora un vino durante la visita guiada y cata de los mejores vinos de Alicante.

## Visita turística

Son varias las alternativas para realizar la visita. La "Turística" te adentra en el universo vitivinícola, visitando las bodegas Bocopa en Alicante. En ella se descubre dónde y de qué manera se fermentan los vinos tranquilos y espumosos de calidad.

Sorprende la impresionante cava con más de 1.000 barricas de roble, que queda complementada con la degustación de vinos del Mediterráneo en su exclusivo showroom.

Datos: 5 o 7 euros (mínimo 4 personas o menos de 4 si las agregan a otro grupo). El tiempo de la visita es de aproximadamente 90 minutos e incluye la

## Sorprende la impresionante cava con más de 1.000 barricas de roble

proyección de vídeo de cultivos y elaboración de vinos, además de la visita a la bodega (plantas de embotellado, depósitos de fermentación y cava de barricas), la degustación de tres vinos (un blanco, un tinto Laudum y un Marina Espumante) y snacks (opcional: plato de lomo y queso por 2´50 euros por persona).

## Visita enológica

Otra alternativa es la visita enológica. Para disfrutar de esta apasionante cata de vinos en Alicante no es necesario poseer conocimientos de la cultura vinícola, sólo hay que asistir a visitar las bodegas, y dejarse llevar por su experto enólogo para desvelar los secretos que albergan sus



más preciados vinos mediante los cinco sentidos.

De una manera divertida y didáctica, se es capaz de distinguir visualmente si un vino es joven o tiene crianza, poner a prueba el olfato con un juego de aromas del vino, y lo más importante, pasarlo genial en un ambiente distendido y que hay que vivir en primera persona.

Datos: 15 euros. El tiempo de duración de la visita es de aproxi-

madamente dos horas, e incluye la proyección de vídeo de cultivos y elaboración de vinos, además de un tour guiado por la bodega (plantas de embotellado, depósitos de fermentación y cava de barricas), cata de vinos de Alicante de seis de sus mejores vinos dirigida por el enólogo en su aula de catas profesional, e incluye un plato de lomo y queso. Esta visita es para grupos de un mínimo de 12 personas. En caso de no alcanzar dicha cifra, se puede consultar para unirse a otro grupo.

## Visita + comida

A la visita enológica (con un suplemento de 13 euros) se pue-

de añadir la cata y disfrute del exclusivo y prestigioso vino de Alicante Fondillón, con más de 500 años de historia.

Otra alternativa es la visita gastronómica, a la que se suma a cualquiera de las otras dos visitas (turística o enológica) la comida en el restaurante Brasería Les Pedreres, que se encuentra al lado de la bodega. En el restaurante se puede disfrutar desde el menú del día, por 9 euros, a cualquier otro de los que proponen con paellas, parrillada de carne, etc.

Por último, para grupos mínimo de 15 personas, está la alternativa de la excursión a las viñas y bodega con cata de vino. Bocopa ofrece un autobús privado desde Alicante, para disfrutar de una espléndida mañana entre viñedos con la degustación de sus vinos de gama alta con maridaje. El precio por persona es de 20 euros.

Para los amantes del vino, y para los que tienen curiosidad, todas estas alternativas les ofrecen la posibilidad de conocerlo mejor y degustarlo pasando un rato muy agradable.

Hay que dejarse llevar por su experto enólogo, para desvelar los secretos que albergan sus más preciados vinos mediante los cinco sentidos



Una alternativa es disfrutar entre viñedos con la degustación de sus vinos de gama alta con maridaje

**PLACER ALICANTINO**

**LAUDUM ROBLE**  
MONASTRELL & SYRAH

**BOCOPA BODEGAS**

**EL VINO DE NUESTRA TIERRA**

bocopa.com vinos alicante DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**ENTREVISTA** > Nadia Serrano (2-julio-1984) y María José Porcel (20-junio-1970) / Bomberos en Torrevieja y Elche respectivamente

# Las dos únicas mujeres bombero en la provincia de Alicante

Una profesión a la que se accede tras unas duras pruebas de oposición

MANUELA GUILBERT

Solo dos mujeres son, actualmente, bomberos en nuestra provincia, y decimos bomberos porque María José Porcel nos indica que no le gusta el término bombera. Una se encuentra en el parque de bomberos de Torrevieja y la otra en el de Elche. Hemos querido conocer un poco más a fondo sus experiencias.

## Nadia Serrano

Nadia Serrano estudio psicología y trabajo como tal durante seis años en una residencia de personas con diversidad funcional. Era un trabajo gratificante para ella, pero tenía inquietud por las profesiones dedicadas a las emergencias. La profesión de bombero la veía difícil, ya que las oposiciones son complicadas debido a la proporción de personas que se presentan y las plazas que oferta, pero finalmente un día decidió que debía intentarlo.

## Uno más

Lleva muy poco tiempo en el cuerpo, solo unos meses, pero dice que en ningún momento se ha sentido diferente al resto de sus compañeros. "Me han tratado como a uno más, tanto mis compañeros del curso de nuevo ingreso como los compañeros de los parques de bomberos".

La preparación fue dura. "Lo primero que hice fue sacarme los carnets de vehículos pesados, que son requisito para la oposición, y después empecé con las pruebas físicas. Yo siempre he hecho deporte, pero tuve que entrenar pruebas específicas para la oposición".

Su familia la apoyó desde el primer momento, conocedores de su constancia, y confiaban incluso más que ella misma en que lo iba a conseguir. Personalmente la da igual que la llamen bombero o bombera, es algo a lo que no le da importancia.

*«Cuando alguien necesita ayuda no se plantea si eres hombre o mujer» N. Serrano*



Nadia Serrano y María José Porcel, las dos únicas mujeres bombero de la provincia de Alicante.

*«Lo más duro es no poder salvar a alguien, es algo que te marca de por vida»*

N. Serrano

## María José Porcel

Cuando se lo comentó a su familia le dijeron que estaba loca, pero cuando la vieron tan decidida a dejar su carrera por su auténtica vocación la apoyaron en su decisión.

Aunque de pequeña quería ser veterinaria, María José Porcel era profesora de educación física y daba clases en colegios de la provincia, pero no se veía el resto de su vida haciendo ese trabajo. Un día su hermano llegó con las bases de la oposición a bombero para presentarse y de repente lo vio todo claro... quería ser bombero.

## Preparación

Las pruebas físicas son muy duras y se preparó a conciencia durante cuatro años para superarlas, como trepar por cuerdas solo con las manos, nadar, bucear, correr o escalar en tiempo record. "No tuve vida durante ese tiempo, trabajaba como profesora y todo mi tiempo libre lo dedicaba a prepararme hasta que lo conseguí".

*¿En qué consistían las pruebas, tanto físicas como intelectuales?*

**Nadia Serrano (NS)** - Las oposiciones varían de una convocatoria a otra. En mi caso la oposición constó de un examen teórico tipo test, un caso práctico tipo test, unas pruebas físicas (3.000 m de carrera, 100 m a nado con fase de buceo, subida a cuerda, subida a torre con chaleco lastrado y press de banca), prueba psicotécnica y reconocimiento médico. Ha sido un proceso largo y duro para todos los opositores, que me ha supuesto muchos meses de preparación.

*«A veces escucho a la gente sorprendida y con admiración decir "mira es una chica"»*

M. J. Porcel

**María José Porcel (MJP)** - Me preparé durante cuatro años para superarlas, y a ello dedicaba todo mi tiempo libre. Alguna de las pruebas era trepar por cuerdas solo con las manos, nadar, bucear, correr o escalar en tiempo record.

*¿Cómo pasan las horas, si no hay salidas, cuando están de guardia?*

**MJP** - Las mañanas siempre las tenemos ocupadas con las actividades previstas, como la revisión y la práctica diaria. Las tardes las dedicamos a la preparación física, a los itinerarios que

*«Hace 14 años me encontré con un parque de bomberos que no estaba adaptado para albergar a una mujer»*

M. J. Porcel

hacemos con el camión y al tiempo de estudio. Y a la comida vamos en turno de rotación y cada vez se encarga uno de nosotros de cocinar para todo el grupo.

**NS** - Las horas que pasamos sin salidas las dedicamos a practicar y a simular intervenciones, así como a hacer deporte, pues es un trabajo que requiere estar muy en forma.

*Cómo les gusta que las llamen, ¿bombera o bombero?*

**MJP** - Creo que estamos perdiendo la cabeza con las reivindicaciones de género de nuestro lenguaje. Parece que ahora siempre hay que añadir el género femenino a nombres de profesiones donde tradicionalmente han sido masculinas, no vaya a ser que alguien se sienta molesto.

Igualmente que una mujer médico es médico, una mujer que ejerce como bombero es bombero y no bombera. Yo lo veo así y es más, no me gusta que me llamen bombera.

**NS** - Me da igual, es algo a lo que no le doy importancia.

*Sus compañeros han tenido que adaptarse a tener una mujer entre ellos. ¿Les ha supuesto muchos cambios en su rutina?*

**MJP** - Fui yo la que tuvo que adaptarse a lo que había entonces. Hace 14 años, cuando me destinaron al parque de Elche, me encontré con un parque que no estaba adaptado para albergar en sus instalaciones a una mujer. No disponía de un vestuario propio en el que poder cambiarme o ducharme después de una intervención, y lo tenía que hacer en el vestuario de ellos.

Las duchas eran individuales y disponían de puerta, por lo que

durante algún tiempo me las fui apañando sin problema. Cuando la ley se puso estricta y tuvimos un gabinete de Prevención propio, se reformó un aseo de los que había en el parque de bomberos para destinarlo a vestuario femenino.

**NS** - En mi caso estoy en el parque de Torreveja, que está perfectamente adaptado. Hay una zona de descanso femenino, con su propio vestuario y aseo, por lo que no creo que haya supuesto muchos cambios para ellos.

**¿En algún momento los compañeros les han hecho sentirse incómodas por el hecho de ser mujer?**

**MJP** - En alguna ocasión ha habido algún caso, muy puntual, pero puedo decir que no es lo normal. El que es machista, lo es dentro y fuera del cuerpo de bomberos. Conozco a alguno, pero afortunadamente la inmensa mayoría no es así.

**NS** - Llevo solo unos meses, pero en ningún momento me he sentido diferente al resto de mis compañeros. Recientemente hemos sido muchos los que hemos entrado a trabajar en el Consorcio de Bomberos de Alicante y me han tratado como a uno más, tanto mis compañeros del curso de nuevo ingreso como los compañeros de los parques de bomberos.

**¿Desde que llegaron que servicios destacarían como los que más huella les han dejado?**

**NS** - Pues posiblemente un accidente de tráfico. Ahí pude trabajar codo con codo con mis compañeros y todo salió muy bien. También me impresionó ver de primera mano una intervención en la que tienes que interactuar con la víctima, una persona que lo está pasando mal y tú tienes que hacer lo posible para que se encuentre mejor hasta que la puedes rescatar y que reciba ayuda médica.

**MJP** - Por desgracia siempre se me quedan más en la memoria aquellos que han implicado el fallecimiento de alguna persona, como es el caso de los accidentes de tráfico. Algunos de ellos nunca los llegaré a olvidar.



María José Porcel, bombero en Elche.



Nadia Serrano, bombero en Torreveja.

**«Es terrible cuando vemos a alguien que se le va la vida y que está dependiendo de nuestra actuación»**  
**M. J. Porcel**

**¿Qué es lo más duro de su trabajo?**

**NS** - Como llevo poco tiempo tengo pocas vivencias, pero lo más duro es no poder salvar a alguien, ese momento marca a todos los profesionales y debe ser difícil digerirlo. Creo que la gente, en general, peca de exceso de confianza y bajamos la guardia ante accidentes u otro tipo de siniestros.

Estaría bien que hubiese más campañas informativas sobre cómo actuar en esos casos. Cuando hay un incendio en una casa la tendencia del resto de vecinos es salir corriendo, y a veces esta no es la mejor opción ya

que las escaleras pueden estar llenas de humo. Se debería informar más sobre estas cosas.

**MJP** - Lo más duro no es el trabajo físico, a veces extenuante, de algunos servicios, ni las altas temperaturas a las que estamos expuestos, ni los contaminantes que a veces sin darnos cuenta inhalamos; lo más duro es la tensión y el estrés que soportamos cuando vemos a alguien que se le va la vida y que está dependiendo de nuestra actuación.

Al final, podemos perder nuestros bienes porque han sido arrasados por el fuego, pero una vida no tiene sustitución. Está claro que muchos de los incendios a los que vamos se producen por alguna imprudencia, y muchos de los accidentes también.

Lo único que puedo decir es que se respeten las normas, como las relativas a la quema de restos de podas o las normas de circulación. Y que hagamos las cosas con sentido común.

**¿Sienten admiración hacia su trabajo?**

**NS** - La verdad es que me emociona mucho el ir en el ca-

**«Deberían existir más campañas informativas sobre cómo actuar en caso de un siniestro»**  
**N. Serrano**

mión y ver que los niños te saludan, o si nos ven en algún lado quieren venir a saludarnos, ver el camión... eso es muy gratificante. En general nos sentimos valorados por la gente.

**¿En alguna ocasión han escuchado comentarios machistas en el ejercicio de su trabajo?**

**NS** - Hasta ahora nunca; cuando la gente necesita ayuda no se plantea si eres hombre o mujer.

**MJP** - Jamás. Todo lo contrario, a veces escucho a la gente sorprendida y con admiración decir "mira es una chica".

**¿Saldrían en un calendario si fuera por una buena causa?**

**NS** - Supongo que sí, ¿por qué no? También lo habría hecho antes de ser bombero.

**MJP** - Una vez un fotógrafo me pidió permiso para hacerme una foto en el trabajo. Esa fotografía la presentó a un concurso de fotografía de bomberos y le dieron el segundo premio a nivel nacional. Con esa foto, y las demás ganadoras, hicieron un calendario. Así que sí, he salido en un calendario.

**¿Con qué sensación vuelven a casa después de un duro servicio?**

**NS** - Pues generalmente con la sensación del trabajo bien hecho; por suerte, en las intervenciones de las que he formado parte no ha habido daños personales graves y eso hace que sea más fácil, el día que tenga que vivir alguna pérdida personal no sé cómo llegaré a casa.

**MJP** - A veces con buena sensación después de un trabajo bien realizado, otras no tanto por la impotencia de no poder hacer más ya que no está en nuestra mano.

**Tarta**  
MARKETING

**¡QUE HABLEN DE TI!**

**Gestiona las redes sociales de forma profesional  
y consigue más audiencia, más clientes y más ventas**

Gestión de redes sociales desde 76 € al mes

865 663 022 · tartamarketing.es · info@tartamarketing.es



Pregúntanos como conseguir este servicio... GRATIS

# Las historias del fútbol alicantino

Clubs casi centenarios, 46 temporadas en Primera y muchas anécdotas detrás del deporte rey en nuestra provincia

DAVID RUBIO

Nos despedimos ya de este 2018, un año en el que el fútbol alicantino recuperó una plaza en Segunda División con el ascenso del Elche CF, y en el que el Santa Pola CF celebró su histórico 50 aniversario.

Este año 2019 puede ser apasionante para el fútbol alicantino. Quizás el Hércules celebre su ascenso a Segunda, el Elche salve dicha categoría y equipos como el Eldense, Orihuela o Jove Español de San Vicente puedan asomarse a Segunda B.

Es una obviedad que el fútbol alicantino no está ahora viviendo su mejor época. Aún así, muchos guardamos la esperanza de volver a presenciar partidos de Primera División en un futuro no muy lejano. Mientras tal día llega, en este periódico hemos querido hacer un repaso histórico sobre cómo empezó esta pasión en nuestras tierras y las épocas gloriosas que han vivido los equipos alicantinos.

## El eclipse

Como bien es sabido, toda esta fiebre que actualmente contagia a millones de aficionados en todo el mundo, tuvo su origen en Reino Unido a finales del siglo XIX.

Precisamente fueron unos ingleses quienes trajeron el fútbol a España, en concreto los mineros que trabajan en las minas de Río Tinto, cuya explotación pertenecía a la Corona Británica. Por esto el club decano de nuestro país es el Recreativo de Huelva, fundado en 1889.

Algo parecido ocurrió en nuestra provincia. Corría el año 1900, cuando se produjo un eclipse solar que resultó ser muy visible desde la Costa Blanca. Por ello una serie de científicos británicos se trasladaron hasta Santa Pola. Se conoce que, durante sus ratos libres, les gustaba ponerse a jugar al fútbol con los marineros.

El diario El Liberal, herramienta propagandística del Partido Liberal alicantino en la época, se hizo eco de aquello en su edición del 2 de junio. "Se trata de



Equipo del Hércules en Torrevieja, el año 1928. De izquierda a derecha: Compañ, Alberto García, José Arreclado, Antonio Almodóvar, Agustín, Jover, Rafael Misó, Rodríguez, Tomás Garrigós y J. León.

Partido del amistoso del Hércules en Torrevieja (1928) | AlicantePedia.com

un violento ejercicio que realizan con una pelota de goma, valiéndose, para jugarla, de la cabeza y los pies, con prohibición absoluta de las manos y los brazos". Podríamos considerar estas líneas como la primera 'crónica' de un partido disputado en Alicante.

## Santa Pola y Maciá

Los santapoleros fueron por tanto los primeros en caer en esta pasión, y jugaban sus primeros partidos en la propia playa del pueblo. Se estableció una especie de territorio futbolístico en la arena conocido como la Velera, limitado en uno de sus costados por el propio mar.

Surgieron entonces los primeros equipos santapoleros, que no eran sino grupos informales de amigos. De esta época son el Popeye o el Independiente. Algunos colegios también abrieron una sección de fútbol, e incluso la Iglesia Católica tenía su Atlético Recreativo.

Pronto se hizo patente la necesidad de construir un auténtico campo de fútbol, que se ubicó frente del actual Club Náutico y era conocido como 'El Saladar'. En este terreno de tierra se sembró el talento de quien acabaría revolucionando el fútbol santapolero pocos años después, Manolo Maciá.

Fichado por el Hércules en 1930, el joven Maciá sería el primero del pueblo en llegar a Primera División. Como defensa central, disputó 16 temporadas en el equipo blanquiazul, rechazando ofertas del Madrid y el Barça por el camino. Todavía hoy es considerado una auténtica leyenda herculana, su primer gran capitán.

## 50 aniversario

A pesar de que el fútbol entró por aquí a nuestras tierras, curiosamente Santa Pola no tuvo un club federado que disputase competiciones oficiales hasta 1968. Fue fruto de la fusión de

## El fútbol llegó a la provincia de la mano de unos ingleses que estudiaban un eclipse en Santa Pola

los dos equipos locales más fuertes de la época, el Levante y el Olímpico. El Ayuntamiento también hizo un esfuerzo para construir un nuevo estadio, dedicado al mítico Manolo Maciá. Así nació la Unión Deportiva Santa Pola.

En 1971 el pueblo vivió su primera alegría con un ascenso a Primera Regional. En la siguiente temporada, también ascendieron a Preferente. Debido a su pujanza, el Hércules se interesó por la propiedad del club y se convirtió en su filial durante varios años.

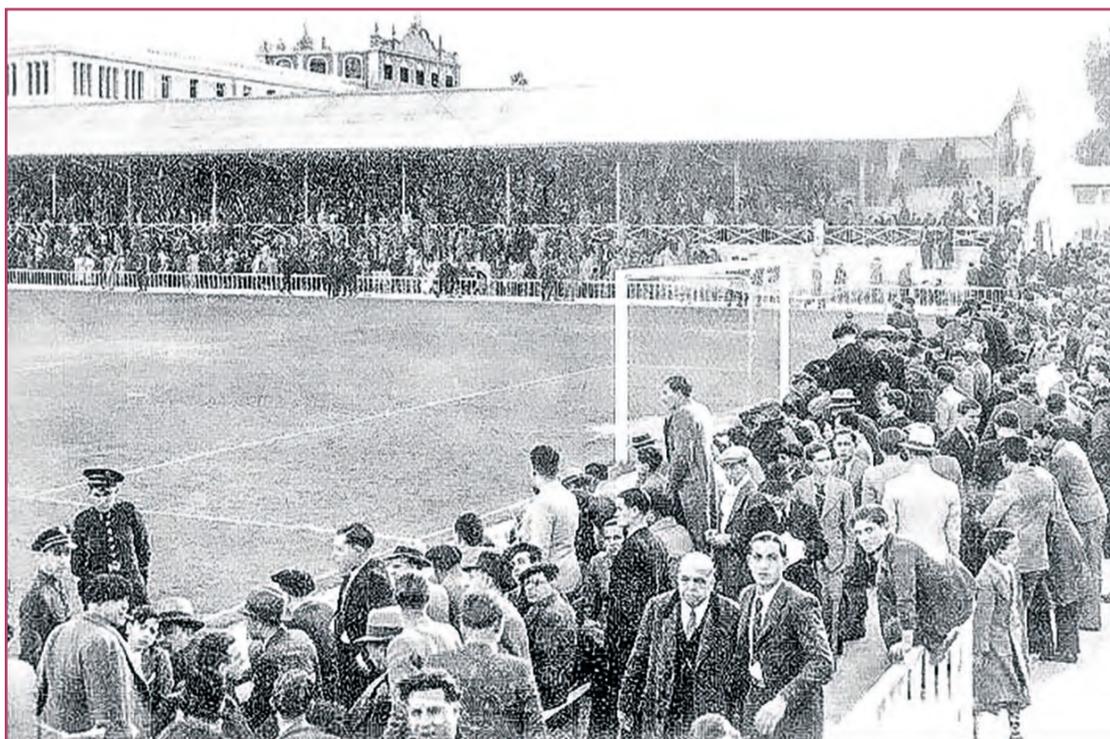
Cuando la entidad sufría serios problemas económicos y corría peligro de desaparición, se salvó gracias a su fusión con el Atlético Santa Pola, constituyéndose así el actual Santa Pola CF en 1979.

La época dorada del club vino en los años 90, permaneciendo nueve temporadas en Tercera División. El pasado año el Santa Pola CF ha celebrado su 50 aniversario, y ahora lucha por volver a Regional Preferente.

## Alicante y el Natación

Como en Santa Pola, la moda del fútbol pegó muy fuerte en la ciudad de Alicante. Podemos considerar al Club Natación como el club decano de nuestra provincia, pues fue el primero en inscribirse en la recién creada Federación de Levante en 1919. Disputaba sus partidos en el Campo de la Viña.

## El primer gran equipo alicantino fue el Natación de Alicante, que ganó un campeonato regional en 1924



El Estadio Bardín, la casa del Hércules durante los años 30 y 40 | AlicantePedia.com

El Santa Pola celebró en 2018 su 50 aniversario

Durante aquellos años aún no se había organizado la primera Liga a escala nacional, y los equipos se batían en campeonatos regionales, cuyos campeones jugaban la Copa del Rey. El Natación fue el primer club alicantino en ganar el Regional de Levante, en 1924. Una gran gesta que fue celebrada en la ciudad como si de una Champions se tratase.

Gracias a este triunfo los naticionistas disputaron la Copa de España, siendo eliminados en cuartos por el Real Madrid. El fútbol alicantino ya se codeaba con los grandes de España.

### El Hércules

Sin embargo, en su mejor momento, ocurrió lo impensable. En 1927 el Club Natación se vio abocado a su desaparición, al no poder hacer frente a una dura sanción federativa impuesta por un altercado público. Para ocupar su vacío, su antigua directiva llegó a un acuerdo con otro equipo alicantino mucho más chiquitito llamado Hércules.

El equipo herculano había sido fundado unos pocos años atrás por unos niños, liderados por Vicente Pastor 'el Chepa'. Ahora de repente heredaba el estadio, el escudo, los colores y la afición del Natación.

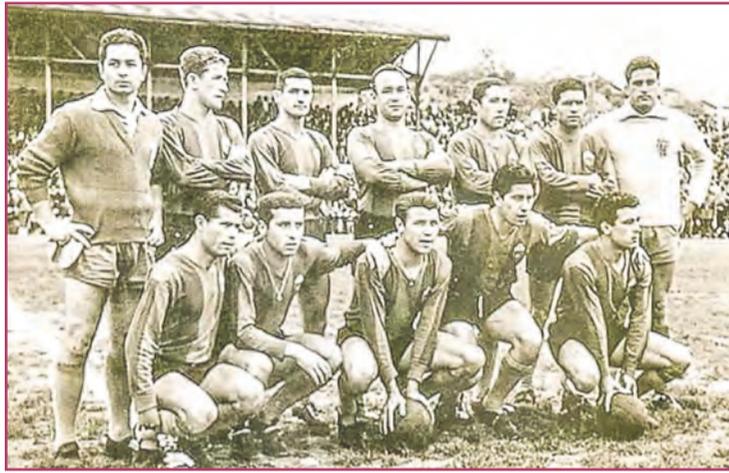
Le salió entonces un rival por la supremacía futbolística de la ciudad, el Alicante CF. Se vivieron los primeros emocionantes y apasionados derbis locales. Todo hasta que el Hércules dio el golpe definitivo de autoridad en 1935, ascendiendo a Primera División.

### Rico Pérez

Aquella plantilla, capitaneada por Manolo Maciá y entrenada por el vasco Manolo Suárez, debutó en Primera con éxito, quedando en sexta posición. Parecía que Alicante tenía un gran equipo para muchos años, pero se toparon con un desgraciado imprevisto: la Guerra Civil.

Tras el forzoso parón, y con su entrenador muerto en la guerra, el Hércules se volvió un equipo 'ascensor' con continuos ascensos y descensos. Su segunda época dorada llegaría en los años 70, de la mano de su presidente José Rico Pérez, que

**El Hércules se disputó con el Alicante la primacía futbolística de la ciudad en los años 30**



El Eldense de los años 40

le mantuvo ocho temporadas seguidas en Primera y llegaron a clasificarse quintos.

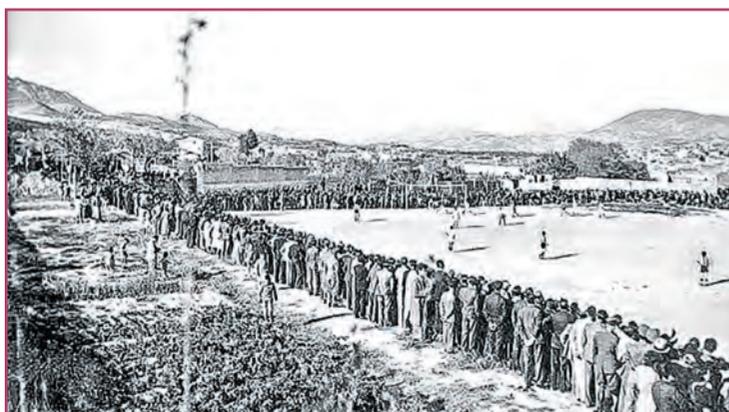
Actualmente el conjunto blanquiazul vive horas bastante bajas con su quinta temporada consecutiva en Segunda B, si bien este año ha comenzado con fuerza y hay buenas expectativas de ascenso. Los herculanos esperan celebrar su centenario, que se cumplirá en 2022, en Segunda o incluso en Primera.

En cuanto al Alicante CF, tristemente no llegó a su centenario, pues desapareció hace cinco años. Aún así, un nuevo club denominado CFI Alicante surgió de sus cenizas y ahora lucha por ascender a Tercera División.

### Elche CF

Como todo el mundo sabe, en esta provincia tenemos una gran rivalidad futbolística, y esa es la que enfrenta al Hércules con el Elche. El equipo ilicitano comparte con sus eternos rivales una gran historia en el fútbol español.

**La frase 'tienes más moral que el Alcoyano' se gestó durante su época en Primera División, en los años 40**



El Collao tras terminar la guerra (1939)

Su fundación en 1923 fue fruto de la fusión de varios clubs locales de la época, como el Illíce, el Sporting o la Gimnástica. Disputó sus primeros partidos en campos prestados, hasta que en 1926 se inauguró el estadio de Altabix. Curiosamente quien tuvo el honor de anotar el primer gol aquí fue un alicantino. Se trató de Ramonzuelo, uno de los primeros 'jugadores estrella' de nuestra provincia.

Hasta 1959 los franjiverdes no lograrían ascender a Primera División, entrenados por el mítico César Rodríguez. Aprovechando la euforia, el club crearía el Trofeo Festa d'Elx, que es uno de los más antiguos de España.

### Los dulces años 60

Los 60 fueron años de ensueño para la afición ilicitana. El equipo estuvo hasta 12 temporadas consecutivas en Primera, llegó a liderar la Liga durante algunas jornadas, y lograron un quinto puesto. También llegaron a la final de la Copa en 1969, cayendo 1-0 contra el Athletic en el Santiago Bernabéu.

Al igual que ocurriera en Alicante, el entonces presidente del club ilicitano, Manuel Martínez Valero, acabaría dando nombre al nuevo estadio inaugurado en 1976.

Se llegaron a disputar varios Hércules-Elche en Primera División, algo que no ocurre desde 1985. En la actualidad los franjiverdes han vuelto a ganarse el honor de liderar el fútbol ali-



Llompert y Cruyff en un Elche-Barcelona (1974) | Cátedra Pedro Ibarra (elche.me)

cantino, siendo los únicos que están jugando en Segunda esta temporada, si bien no han empezado con buen pie y todo apunta a que tendrán que sufrir para ganarse la permanencia.

### Alcoyano

Hay un tercer equipo alicantino que llegó a jugar en Primera División, y éste es el CD Alcoyano. Fundado en 1928 a raíz de una sociedad de boxeo que también abrió una sección de fútbol, en los años 40 arribaría a la máxima categoría. Desde sus inicios juega en el estadio El Collao, que se había inaugurado años antes para otro equipo desaparecido, el Alcodiam.

Sin duda su mejor campaña fue la 1944-45, quedando décimo en la tabla con un punto por encima del Real Madrid. El entrenador que lideró a aquella histórica plantilla fue Ramón Balaguer.

Aunque no ha sido nunca confirmado, dice la leyenda que de esta época viene la famosa frase "tienes más moral que el Alcoyano". Concretamente de un partido de Copa que los blanquiazules perdían por 3-0 ante el Castellón, y que aún así exigieron al árbitro que añadiera un minuto más.

Desde 1950 El Callao no ha vuelto a ver fútbol de Primera División. Actualmente el conjunto de Alcoy juega en Segunda B, y comenzó la temporada más cerca de posiciones de descenso que de playoff.

### Eldense

Este reportaje no estaría completo sin el otro gran equipo histórico de la provincia, el CD Eldense. Fundado por una peña de aficionados del Barça, denominada 'Los Cabezotas', de ahí le vienen sus colores blaugranas.

El Eldense fue inscrito federativamente en 1924. Algunos lo consideran el club más antiguo aún existente de la provincia, pues ya había sido fundado en

1921. No obstante esto no es históricamente correcto, dado que el Hércules (federado en 1922) ya existía como club al menos desde 1918.

Su época dorada se sitúa a finales de los años 50 y principios de los 60, cuando logró estar cinco temporadas en Segunda. Uno de sus jugadores y entrenadores más míticos fue el cancerbero Pepico Amat, a quien hoy está dedicado su estadio.

### Los derbis de la Vega Baja

Aunque nunca llegaron a Primera, la otra gran rivalidad de la provincia la protagonizaron el Orihuela Deportiva y el Torrevecija CF. Durante décadas libraron grandes encuentros en Regional, Tercera y Segunda B. Los oriolanos incluso llegaron a asomarse a la Segunda División durante dos temporadas.

Ambos equipos desaparecieron por deudas en los años 90, y hoy ocupan su lugar el Orihuela CF (en Tercera) y el CD Torrevecija (en Preferente). Los escorpiones llevan varias temporadas rondando el ascenso a Segunda B, y tienen opciones de conseguirlo esta campaña.

Nos dejamos algunos importantes equipos en el tintero como el Español de San Vicente, el Rayo Ibense o el Benidorm. Históricos clubs que también tuvieron sus épocas de gloria, y luchan hoy por volver a sentirse grandes.

**El Elche estuvo 12 temporadas seguidas en Primera y fue finalista de la Copa durante su época dorada**

**ENTREVISTA >** Manuel Andreu Díez / Inspector de Sanidad, veterinario y master de Salud Pública (Elche, 2-octubre-1987)

# «Es importante realizar inspecciones minuciosas para evitar fraudes»

El fraude es un enemigo a batir, y claro ejemplo de ello es la campaña que se ha realizado recientemente con el atún rojo

MANUELA GUILBERT

La Navidad es la época del año donde el consumo de alimentos es sensiblemente superior a cualquier otra fecha. La industria alimentaria, conocedora de este hecho, lanza al mercado una gran cantidad y variedad de alimentos que difícilmente se suelen ver el resto del año.

Hablamos, por ejemplo en el sector cárnico, de pulardas, capones o faisanes que podemos encontrar con facilidad. Por lo tanto, la inspección durante la Navidad se complica por la variedad y cantidad de productos.

## Fraudes al consumidor

Que provenga de empresas alimentarias autorizadas, que se conserven a temperatura correcta o que se manipulación sea adecuada, son aspectos fundamentales. Es importante para el inspector realizar un trabajo minucioso para evitar que posibles fraudes lleguen al consumidor. El fraude es un enemigo a batir, y claro ejemplo de ello es la campaña que se ha realizado recientemente con el atún rojo.

El inspector de sanidad llega por sorpresa. Suele mirar los equipos y maquinaria, la manipulación, la higiene del proceso y de los trabajadores, comprueba el estado de los alimentos, su etiquetado, o el uso de sustancias biocidas dentro del control de plagas.

¿Lo que vemos en programas de televisión, como el de Chicote, se asemeja a la realidad?

Si nos preguntamos si hay locales desastre, ¡claro que los hay! Eso sí, son la minoría. Es un buen momento para indicar que el establecimiento medio, en cuanto a mi experiencia de todos estos años de trabajo, son la gran mayoría de aprobado.

**«El porcentaje de niños con alergias o intolerancias está aumentando de forma preocupante»**



La pregunta que siempre me he hecho es, si llamas a un programa de televisión, te avisan de cuándo van a ir y ya tienes la experiencia de ver el programa en la tele... ¿por qué no limpian y ordenan todo sabiendo que van las cámaras a su negocio? Pues la respuesta es que creo que el dueño es un desastre y lo es las 24 horas del día, no tengo otra explicación.

¿Qué ejemplo le viene a la memoria después de sus 14 años de experiencia?

Recuerdo una vez que estaba en un local muy grande. Era una nave reconvertida en restaurante. Había pasillos, muchos pasillos, y había muchas habitaciones llenas de colchones hacinados todos juntos, con ropa tirada como si los trabajadores pernoctaran.

Fue un momento tenso, porque sabes que lo que está ocurriendo allí no es normal y empiezas a pensar que se puede tratar de una situación irregular de personas en nuestro país, y el no poder controlar la situación inquieta. La suerte es que suelo mantener bien la calma, o al menos disimulo bien el posible

temor que pueda tener, porque claro, no solo era eso, había mucho más.

Como he comentado antes, el que es desastre es desastre para todo, las 24 horas del día. Así que en un momento determinado, ya finalizando la visita, en una zona de ese local estaban fregando solo con agua (sin detergente). ¡Imagínate un suelo mojado y lleno de grasa! Pues intentaba mantenerme en una posición quieta y no podía, los zapatos se deslizaban por el suelo, parecía una pista de patinaje, una locura.

En 14 años da para ver mucho, cosas que se pueden contar y otras que no...

¿En los mataderos de aves cuál es el funcionamiento?

Analizamos todo el proceso, desde que llegan los animales vivos, para observar signos de enfermedad o problemas de bienestar animal; luego se comprueba que el aturdimiento previo al sacrificio sea correcto.

El aturdimiento son técnicas para insensibilizar a los animales frente al sacrificio. Por ejemplo, en el caso de las aves, mediante corriente eléctrica. Una vez

comprobados estos aspectos, se inspeccionan las vísceras y las canales de los animales para declararlas aptas o no aptas al consumo humano.

¿Se acabará con las granjas de aves hacinadas?

La respuesta a esta pregunta es muy complicada. Las nuevas generaciones de ciudadanos y consumidores tenemos una mayor conciencia frente al bienestar de los animales. El problema fundamental es la gran demanda de carne que tiene esta sociedad, y el sacrificio de animales en los mataderos de la Comunidad Valenciana es ascendente.

El gran dilema del futuro es resolver esta ecuación donde, por un lado, está el bienestar de los animales y, por el otro, están las granjas que deben abastecer al consumidor. En mi opinión, yo espero que, al menos, el hacinamiento se vaya reduciendo poco a poco por la gran presión social en toda la Unión Europea.

¿Es cierto que las carnes contienen hormonas y antibióticos?

Me gustaría desmentir este mito tan comúnmente dado como cierto por muchos consumidores. Es cierto que en ganadería se han utilizado demasiadas sustancias farmacológicas, especialmente los antibióticos usados como herramienta para la ganancia de peso de los animales, además de cómo tratamiento de enfermedades de origen bacteriano.

Hoy, las explotaciones ganaderas deben documentar su uso y respetar los periodos de supresión de cada medicamento, esto quiere decir que no debe llegar nada de residuo medica-

**«Espero que el hacinamiento de aves se vaya reduciendo poco a poco por la gran presión social en toda la Unión Europea»**

**«El aturdimiento son técnicas para insensibilizar a los animales frente al sacrificio»**

mentoso a través de las carnes, leche o huevos.

Por ejemplo, una de las labores que tenemos en el matadero es tomar muestras, dentro del Plan Nacional de Investigación de Residuos, de sustancias farmacológicas como antibióticos, antiparasitarios, hormonas o insecticidas. Si diese una muestra positiva, sería la ruina para el ganadero.

¿El fraude del atún rojo ha llegado a nuestras costas?

Claro que se ha detectado, es un fraude a nivel global la picaresca de vender atún normal (y hasta incluso en mal estado y que pueda provocar algún problema de salud) por atún rojo y de calidad. Pero el hecho de ser detectado demuestra que los sistemas de control de la Administración Pública son eficaces.

¿El anisakis es un problema en las especies del mediterráneo en nuestra provincia?

En las costas de la provincia no hay cetáceos para que se desarrolle el ciclo vital del parásito en su medio y es necesaria la presencia de cetáceos como hospedadores intermediarios. Pero, ¿esto garantiza que el pescado no lleve el parásito? pues la verdad es que no.

Vivimos en un mundo global donde nos llega pescado de todo el mundo e, incluso, pueden entrar barcos en nuestras lonjas que han pescado en zonas del Mediterráneo donde sí hay presencia del parásito. Por tanto debemos cocinar el pescado, eso mata el parásito, o congelar un mínimo de 24 horas a -18°C en el caso de querer consumir el pescado crudo o insuficientemente cocinado, como el sushi o los boquerones en vinagre.

¿Siempre ha habido tantas alergias a alimentos o es que antes no se detectaban?

Hace unos años no había tantas reacciones alérgicas alimentarias. Sí he ido viendo como el porcentaje de niños y niñas en comedores infantiles y escolares con alergias e intolerancias alimentarias ha aumentado de forma preocupante. Desde mi punto de vista, creo que es un toque de atención importante y este hecho debe ser estudiado y relacionado con el medio ambiente que nos rodea. Se debería investigar más sobre este hecho.

¿Qué casos recuerda que le hayan llamado más la atención?

Siempre pongo este ejemplo. Ocurrió con un joven de ventipocos años en una cena de empresa que pidió un flan de nueces de postre sabiendo que era alérgico a los frutos secos.

«Es cierto que en ganadería se han utilizado demasiadas sustancias farmacológicas»



Manuel Andreu inspeccionando una granja de aves.

Le recuerdan su alergia. Su respuesta fue que se tomaba una pastilla después y ya...

Pues tuvo una reacción grave con adema de glotis y murió por asfixia en el restaurante. ¡Y

menos mal que el flan lo llamaron `flan de nueces` y no estaba enmascarado con otro nombre... porque para el restaurante podría haber sido un desastre con responsabilidad penal.

¿Cómo conocedor de la situación que precauciones toma cuando sale a comer fuera?

Suelo evitar restaurantes donde huele a fritura ya pasada. El aceite sobrecalentado se

«En nuestro trabajo se viven momentos tensos que a veces hacen peligrar nuestra seguridad»

debe evitar porque, además del olor desagradable, genera compuestos polares que son potencialmente cancerígenos. La fritura en aceite no quemado se nota organolépticamente tanto en el sabor, como en el olor.

Tampoco me gustan los sitios donde al entrar ya se observa que son poco higiénicos. Siempre he apostado por el pequeño comercio de mi ciudad, y la restauración no lo iba a ser menos. En la provincia de Alicante tenemos buenisimos establecimientos para disfrutar de la gastronomía.

¿Qué le gustaría añadir?

Me gustaría acabar con una frase de Louis Pasteur: "La Medicina cura al hombre, la veterinaria a la humanidad", y no seré yo quien le lleve la contraria a este referente científico.

# MVOY

CONSULTORIA DE TELECOMUNICACIONES

ATENCIÓN Y ASESORAMIENTO  
PERSONALIZADO

VENTA MÓVILES LIBRES

CONFIGURACIÓN DE MÓVILES

TODO TIPO DE REPARACIONES  
(móvil, tablet, pc)

SERVICIO TÉCNICO DE SOFTWARE



Calle Princesa Mercedes 1 - Alicante - 865 788 234



**FIBRA 50Mb**

· Router Wi-Fi AC con banda de 5Ghz



**FIJO**

· Llamadas ilimitadas a fijos nacionales  
· 1000 min. a móviles nacionales



**MÓVIL**

· Llamadas ilimitadas a móviles y fijos nacionales  
· 5Gb para navegar a vel. 4G



**LINEAS ADICIONALES**

· 40% descuento en líneas adicionales de 3, 5 y 12 Gb de datos con llamadas ilimitadas.

**37**

€/MES  
IVA NO INCL.

si tú y un amigo contratáis un pack de másmóvil con nosotros, te regalamos un smartphone o tablet

**MÁSMÓVIL**  
DISTRIBUIDOR AUTORIZADO · ALICANTE

ENTREVISTA > Guadalupe Reig / Portavoz en Alicante de la Agrupación de Afectados iDental (Alicante, 2-Octubre-1960)

# «Lo de iDental ha sido una masacre sanitaria nacional que ha sido ignorada»

Alicante es la segunda provincia de España con más afectados por las malas praxis de las desaparecidas clínicas iDental

DAVID RUBIO

Se vendían en su publicidad como unos centros dentales 'low cost', ofreciendo soluciones a personas con pocos recursos. Incluso algunas organizaciones caritativas o servicios sociales las recomendaban.

Hacia 2016 las denuncias por casos de mala praxis contra iDental empezaron a acumularse. Actualmente son ya medio millón de afectados en toda España, siendo Alicante la segunda provincia con más casos. Este verano las 23 clínicas iDental cerraron, dejando centenares de

**«iDental intentaba rebajar costes de cualquier manera, de ahí venían luego las chapuzas. Todos los buenos profesionales se fueron»**

**«Las financieras nos concedieron todo tipo de créditos, que ahora seguimos pagando por tratamientos inexistentes»**

tratamientos a medio hacer y un futuro incierto para los afectados. Actualmente cuatro personas se encuentran bajo prisión provisional sin fianza por esta presunta macroestafa, y otros seis están en libertad vigilada.

¿Cómo empezó todo esto?

iDental comenzó siendo una clínica más o menos seria, y dirigida a personas con pocos recursos. Todos sabemos que los tratamientos dentales son carísimos y, personas desempleadas como yo, también necesitamos estos servicios.

Algunas organizaciones como Cruz Roja o Cáritas nos aconseja-

**«La prensa ha ocultado este caso, no entiendo qué poder tienen las personas que llevaban iDental»**

ban que fuéramos aquí. En nuestra provincia había una clínica en Elche y luego abrió otra en Alicante, por eso engancharon a tanta gente.

¿Por qué pasó a funcionar tan mal?

Porque la avaricia rompe el saco. Llegó un momento en el que quisieron rebajar costes a toda costa. Contrataban profesionales sin experiencia, y abrían clínicas nuevas constantemente. Querían atender al mayor número de personas, cómo fuera.

Yo tenía una buena odontóloga que se marchó corriendo

en cuanto vio en que se estaba convirtiendo iDental. Todos los buenos profesionales hicieron lo mismo. Ahí comenzaron las malas praxis de manera sistemática. Ha sido una masacre. Prótesis mal colocadas, infecciones, perforaciones mal hechas, bocas destrozadas de por vida, tratamientos sin terminar, etc.

¿Qué ha ocurrido con todas estas personas afectadas?

Esto ha sido un mazazo para nuestras vidas, la boca es algo básico para cualquier ser humano. Algunos han perdido el trabajo porque daban muy mala imagen pública. Más de la mitad de los afectados sufren problemas psicológicos. Tampoco podemos comer bien.

Encima ahora muchas veces ni podemos ir a otras clínicas, que no quieren responsabilizarse de los desastres de iDental. No es solo todo el dinero que tenemos que volver a gastarnos, es que en ocasiones ni pagando.

Además muchos están todavía costeando este trata-

miento inexistente, ya que pidieron créditos bancarios. Un alicantino de 30 años, que se ha quedado con las prótesis al aire, debe 15.000 euros al Banco Sabadell y Evo. iDental lo tenía todo bien atado con las financieras para que nos dieran créditos como churros sin apenas condiciones previas. Y si dejamos ahora de pagarlos, nos ponen en listas negras y ya no podemos pedir más créditos en el futuro.

¿Ninguna institución os ha intentado ayudar?

Lo primero que hicimos fue acudir a la Oficina Municipal de Información al Consumidor (OMIC). La oficina de Alicante es un auténtico desastre, solo la OMIC de Denia nos ha ayudado un poco.

Luego fuimos al Colegio de Odontólogos. Al principio no querían atendernos, apartándose en el código ético de la profesión. Luego nos han acabado facilitando una lista de odontólogos voluntarios para ayudarnos, pero la gran mayoría nos cobran. En otras provincias si están ayudando solidariamente de verdad, pero aquí es un 'voluntariado' un tanto interesado.

¿Y los políticos?

Nos hemos reunido con los cuatro principales grupos del Congreso. De momento el único que nos está haciendo un poco de caso es Podemos, que presentó una Proposición No de Ley para instar a que no se vuelvan a producir este tipo de fraudes.

En Alicante la concejala de Sanidad nos atendió muy amablemente, nos acompañó a la última manifestación e impulsó una declaración institucional hacia la Generalitat y el Gobierno en el pleno municipal, algo que le agradecemos mucho. Luego le pedimos si el Ayuntamiento podía cedernos un local para reunirnos, y solo nos han ofrecido un alquiler que no podemos pagar. La verdad es que no sé en qué punto estamos ahora mismo, ni si siguen acordándose de nosotros.



Concentración de la Agrupación de Afectados iDental en Alicante.

«Seguimos esperando que la Conselleria de Sanidad nos facilite nuestros historiales clínicos para poder tomar acciones legales»

La empresa iDental cierra el pasado mes de junio. ¿A quién se le puede pedir ahora responsabilidades e indemnizaciones?

Es muy difícil. Estamos pidiendo insistentemente los historiales clínicos, porque en algunos viene el número del odontólogo colegiado que llevaba el tratamiento. Sin embargo, aún seguimos esperando a que la Conselleria de Sanidad nos los facilite. Nos dijeron que podíamos pedirlos en la calle Gerona de Alicante, pero no hemos recibido nada.

También nos queda pelearnos con los bancos para que nos devuelvan los créditos que hemos pagado por tratamientos inexistentes.

Ahora tenemos a un gran abogado, como es Ignacio Ga-

lly, y vamos todos juntos. Necesitamos, eso sí, más apoyo mediático. La prensa nos ha ignorado mucho.

¿Por qué crees que la prensa no trata mucho este caso?

No lo sé. El otro día leía una chorrada de noticia de que la Generalitat iba a prohibir la incineración de personas obesas ocupando todas las portadas. Sin embargo, esta macroestafa a medio millón de personas apenas suscita el interés de unos pocos medios como vosotros.

Es evidente que las personas que estaban detrás tienen mucho poder. Fíjate que solo hay cuatro detenidos. No entiendo por qué la Justicia no arremete contra absolutamente todos los implicados que montaron iDental.

Esto ha sido una auténtica masacre sanitaria a nivel nacional, y ha sido completamente oscurecida por los poderes.

¿Qué relación tiene iDental con las clínicas de Institutos Odontológicos Asociados (IOA)?

Mucha. Son las mismas personas que pretendían hacer una nueva macroestafa. El cabecilla era la misma perso-

na, Luis Sans, uno de los que ha sido detenido. De hecho los que llevaban iDental Elche abrieron una clínica IOA en Londres.

He intentado contactar con IOA. Me cogieron el teléfono pero no me han respondido nada. Según su web tienen 30 clínicas funcionando en España, la mayoría en Cataluña. Ninguna en la provincia de Alicante.

Yo es que no sé si realmente siguen en funcionamiento. La Unidad de Delincuencia Económica y Fiscal (UDEFE) de la Policía Nacional y la Audiencia Nacional están investigando este nuevo intento de repetir lo mismo que hicieron en iDental. Estamos a la espera de conocer más detalles sobre estas clínicas.

«Ahora estamos mucho mejor organizados y tenemos un gran abogado»



## Candidatura para ser Capital Cultural

El alcalde de Rafal, Manuel Pineda, destaca «la gran importancia de este proyecto que pone en valor las tradiciones e historia del pueblo»

### RAFAL

Rafal ya ha presentado ante sus vecinos el proyecto para convertirse en Capital Cultural de la Comunidad Valenciana para municipios de menos de 5.000 habitantes.

### Iniciativa

La plaza de España fue el lugar elegido para trasladar a los rafaleños y rafaleñas la ilusión que el Consistorio ha puesto en esta iniciativa, que tiene como objetivo poner las actividades y



elementos que el municipio lleva a cabo en materia de cultura. Una gran pancarta mostró la imagen que se ha creado para ilustrar esta candidatura que puede hacerse realidad en los próximos meses.

El alcalde del municipio, Manuel Pineda, ha resaltado durante este acto de presentación que «este proyecto es muy importante para Rafal, porque demuestra la apuesta firme que el municipio hace por la cultura y poner en valor las tradiciones e historia

del pueblo», y ha transmitido la ilusión que como primer edil y como vecino le supone optar a esta convocatoria de referencia a nivel autonómico.

### Proyecto

El proyecto que se ha elaborado, para poder optar a este distintivo, incluye una amplia descripción del municipio en el que destacan sus rasgos históricos, así como aquellas personalidades que han marcado la historia de la cultura rafaleña.

De forma especial se remarca la creación, en 1885, de la Sociedad Arte Musical de Rafal, hecho que se define como la primera revolución cultural del municipio. Dentro de sus años de historia el proyecto enumera a los músicos que han llevado el nombre de esta agrupación bien lejos y que han cosechado un amplio palmarés de premios.

### Hilo cultural

Bajo este argumento, Rafal expone la música como un hilo cultural que impregna a todo un municipio y que se ha convertido a lo largo de todos estos años en nexo de unión de todo un pueblo, argumento sólido sobre el que Rafal quiere ser Capital Cultural de la Comunidad Valenciana.

Además de las reseñas históricas, el proyecto incluye un nutrido programa de actividades culturales que se iniciará en abril de 2019. Dentro de esta oferta cultural se programan un

amplio abanico de actividades orientadas a todos los públicos.

### Programa

En el programa destaca un encuentro de bandas de música, actividades para poner en valor la huerta e incidir en el medio ambiente, actuaciones teatrales para mayores y pequeños, conferencias que ponen en valor diversos aspectos del municipio, jornadas gastronómicas y varias citas de baile y música de diferentes tipologías.

También se recogen actos clave dentro de la programación cultural de Rafal, como son la XIX Feria de Sevillanas y la VIII edición de Rafal en Corto.

Pineda ha incidido en la gran cantidad de actividades que se recogen dentro del proyecto «que sin duda tienen como objetivo poner en valor la importancia de la cultura, pero sobre todo hacer disfrutar a los vecinos y vecinas de la comarca y convertir a Rafal en Capital Cultural de la Comunidad Valenciana».

Expone la música como un hilo cultural que impregna a todo un municipio y es nexo de unión de todo un pueblo

**ENTREVISTA >** Eva Jurado / Psicóloga especialista en cuidados paliativos (Ciudad Real, 9-abril-1969)

# «En España muchas personas mueren sufriendo un dolor que se podría evitar»

La presidenta de la asociación 'Tempo' reivindica la importancia de los tratamientos paliativos en la Medicina

DAVID RUBIO

Estudió Psicología porque le decían que era “una buena oreja” con los demás. Ella reconoce que siempre le interesó mucho el mundo de las emociones. “En paliativos estamos en permanente contacto con la muerte, así que vivimos los sentimientos a flor de piel”.

Afincada en Alicante desde hace años, Eva Jurado Lara ha trabajado en hospitales privados y públicos, en casos de emergencias para el 112 e incluso con familiares de víctimas del terrorismo. También es la actual presidenta de la Asociación Valenciana de Cuidados Paliativos Psicológicos 'Tempo'.

¿Por qué nace la asociación Tempo y qué necesidad cubre?

Trabajando en apoyo psicológico a pacientes oncológicos o terminales, yo siempre he sentido la necesidad de acompañarles en todo el proceso. Sabemos cuándo empieza la agonía, pero no cuando acaba. Me gusta hacer bien el trabajo hasta el final, e incluso continuar apoyando a sus familias en el tanatorio o en el entierro. Empieza siendo una relación profesional, pero te acabas involucrando personalmente.

Este tipo de apoyo no tiene precio. Sin embargo, en la Sanidad apenas se destinan recursos a los cuidados. Tan solo existen algunas organizaciones para apoyar a víctimas de casos concretos.

Dando clases de formación en el Colegio de Psicología de Alicante, los alumnos y yo estábamos de acuerdo en que hacía falta una organización así en la Comunidad Valenciana. Así nació Tempo.

He leído que más del 50% de las personas precisamos cuidados paliativos durante nuestros últimos días para hacer más soportable nuestro final.

**«En nuestra sociedad nos cuesta mirar hacia la muerte, cuando en realidad debemos tratarla como algo natural»**



Al adquirir un muñeco 'tempito' estás ayudando a que más niños reciban cuidados paliativos.

## Más del 50% de las personas precisan de cuidados paliativos en sus últimos días

Así es. Pero aún con eso, la Medicina Paliativa no está reconocida como especialidad médica. En la mayoría de los hospitales no hay unidades de cuidados paliativos.

Afortunadamente hay profesionales médicos que son conscientes de su importancia, y batallan contra el sistema para que en su centro sanitario haya una unidad. Aún así son muy pocas, y llegan hasta donde pueden. La mayoría de veces se opta simplemente por sedar al paciente e incluso mandarlo a casa. Los familiares se encuentran de repente en una situación de tremenda angustia, donde obviamente no saben qué hacer.

Es triste pensar que nos vamos de este mundo sufriendo tanto...

El caso quizás más triste es de los niños. No existen apenas unidades de cuidados paliativos infantiles. Tenemos chiquillos con un dolor físico brutal, que son mandados a su casa. Esto también causa un dolor emocional terrible a sus padres. Se ve que como son una minoría en comparación con los adultos, pues no interesa demasiado estadísticamente hablando. Pero

justo por eso deberían estar más protegidos que nadie.

Es tremendo que a día de hoy haya tanta gente en España que muere con un dolor que se podría evitar.

Tremendo. ¿Y por qué, con un porcentaje tan grande de pacientes que necesitan paliativos, no se destinan más recursos a este campo?

Yo creo que es un tema social. Nadie quiere mirar hacia la muerte. Los velatorios ya no los hacemos en casa, y maquillamos a los muertos para que parezcan vivos. Nos hemos olvidado que es algo natural de la vida misma.

Incluso a los propios médicos les da miedo enfrentarse a ella. Reconocer que ya no pueden hacer nada lo sienten como claudicar. Olvidamos que la función del médico también es acompañar a aquellos que ya están diagnosticados terminales para que mueran lo más en paz posible.

Apoyar a especialistas que trabajan ya con gente diagnosticada de muerte, no interesa. Los médicos no están entrenados para eso. Si eso no cambia en Medicina, el futuro de los paliativos seguirá siendo muy secundario.

Yo soy el primero que me reconozco muy torpe para consolar a un moribundo o a un familiar. ¿Qué nos recomiendas a los que no hemos estudiado Psicología?

Hay cosas que habitualmente se dicen y yo creo que jamás se deberían decir. Frases hechas como “ya verás como lo vas a superar”, “la vida es así”, “de todo



**«En la mayoría de hospitales no existen unidades de paliativos. A veces incluso los enfermos terminales se van a sus casas»**

se sale”, “era mayor y ya le tocaba”, “es ley de vida”, etc.

Yo creo que más que intentar salir del paso, lo adecuado es tratar de ponernos en su lugar. Quizás alguien que acaba de perder a un ser querido, no quiere sentir que la vida continúa como si nada. Lo que quiere es saber que tú comprendes su dolor.

Si le reconocemos que efectivamente es un asco lo que le ocurre, pues empezamos a empatizar con él. Se siente mucho más comprendido y acompañado. Pienso que ese es el camino. Debemos de ser honestos, lo otro es intentar ignorar su sufrimiento para sentirnos nosotros más cómodos.

¿En la Comunidad Valenciana como estamos en cuanto a cuidados paliativos?

Muy mal. Hay muchas diferencias por comunidades, pero precisamente la nuestra es una de las que menos invierte.

Este año por fin se aprobó la ley por una muerte digna en Les Corts, aunque pasarán años hasta que se ponga en marcha y se asiente de verdad. Además, en esta ley los psicólogos tenemos un papel muy secundario. Seguimos con las mismas carencias.

Hablando del tema, ¿qué opinas de la eutanasia?

En España nos gusta pasar del todo a nada. Pasamos a de-

tir sobre la eutanasia, sin reparar que en muchos casos se podría evitar que la persona llegue al extremo de pedir la muerte.

Yo estoy a favor. Conozco muy bien el dolor físico de ciertas enfermedades terminales, y entiendo que muchas veces la persona diga basta. Pero si tuviéramos en España los cuidados paliativos que deberíamos tener, habría mucha menos gente que pediría la eutanasia. En vez de ir por el camino lógico, queremos pasar directamente al otro extremo, cuando hay muchos intermedios.

¿Qué opinión te merece la polémica entre la UA y la UMH por la nueva facultad de Medicina?

Yo no soy médica, pero me llama la atención cuando se dice que sobran médicos. Los usuarios más bien tenemos la sensación contraria, que en los hospitales hay falta de personal.

Hace poco repartieron a los oncólogos del Hospital de San Juan, y se quedaron solo con cuatro. Todos sabemos que esto es insuficiente. Y desde luego si se diera un espacio a los paliativistas, pues se necesitarían muchos más. Al final todo es cuestión de recursos.

**«Los niños con enfermedades terminales están completamente desprotegidos en la Comunidad Valenciana»**

## CONTACTO

**Teléfono:**  
610 904 902

**Email:**  
info@asociaciontempo.com

**Redes sociales:**  
Facebook, twitter, linkedIn e  
instagram

**ENTREVISTA >** Manuel Pérez / Concejal de Cultura de Dolores (Dolores, 24-diciembre-1958)

# El Museo de la Huerta de Dolores es un viaje en el tiempo

Un museo etnológico que describe el paso de los siglos en el municipio

FABIOLA ZAFRA

El Museo de la Huerta de Dolores es un espacio único que nos desvela, con su exposición, la tradición y cultura del municipio. Está ubicado en una casa huertana de 350 metros cuadrados, caracterizada y ataviada con aperos de labranza, herramientas para trabajar el esparto, carros de trabajo y paseo... una colección de objetos que representa y acerca la vida pasada del municipio, tan ligada a la huerta, a sus visitantes.

Hablamos con el concejal de Cultura del municipio, Manuel Pérez, para conocer mejor este característico museo de nuestra comarca.



Manuel Pérez, concejal de Cultura del Ayuntamiento de Dolores.



Museo de la Huerta de Dolores.

## ¿Por qué es tan importante la huerta para Dolores?

Dolores es un pueblo con una profunda vocación agrícola desde su fundación a principios del siglo XVIII. La progresiva terciarización de la economía del país y el boom inmobiliario recientes han hecho retroceder la actividad agraria, pero, actualmente, y quizás debido a la crisis económica que sufrimos, se están recuperando muchas tierras para el cultivo, sobre todo alcachofas, melones y otros cultivos comerciales.

Además, el paisaje de la huerta y el extraordinario sistema de regadío que la sustenta, constituyen, quizá, nuestros valores históricos y patrimoniales más importantes.

## ¿Qué podemos ver en el Museo de la Huerta?

Se puede disfrutar de una extensa y completa colección de objetos de la vida cotidiana doméstica, agraria y artesanal, característicos de la huerta de Dolores. Muy interesante es la colección de miniaturas de ma-

dera donada por D. José Martínez Vázquez, en la que recrea todas las tareas tradicionales que se realizaban en la huerta.

## ¿Qué lo diferencia de otros museos?

Es una colección etnográfica y, por ello, tiene similitud con otras del entorno, pero un matiz diferenciador podría ser la colección de miniaturas de madera mencionada y la ubicación del museo en un edificio que recrea una casa de labranza típica de la huerta de Dolores, lo que en sí mismo constituye un motivo de visita, sobre todo por disfrutar de un momento de charla en su extraordinario patio.

## ¿Qué acciones lleváis a cabo para hacer más atractiva su visita?

Las acciones con las que pretendemos impulsar la visita al museo pasan por la realización de actividades culturales en sus instalaciones o en su entorno, como 'Cluedo teatralizado', 'ruta cultural del Cardenal Belluga',

'observaciones astronómicas en el Museo', exposición de belenes, veladas musicales... Celebrar actividades allí provoca el interés entre los vecinos y participantes.

## ¿Qué origen tienen las piezas que se exponen en el museo?

Todas las piezas expuestas han sido donadas por vecinos de Dolores, lo que se hace constar en la ficha identificativa de cada una de ellas. Unas pocas son de finales del siglo XVIII y la mayoría pertenecen a los siglos XIX y XX.

Siendo objetos donados, no existe duda de que el museo representa la tradición y cultura ligada a la huerta desde los inicios de nuestro pueblo.

## ¿Cuál es la pieza estrella o la más valorada del museo?

El valor de todas las piezas es histórico, aunque destacan, por su antigüedad y excelente estado de conservación, una barchilla de finales del siglo XVIII y una balanza romana de

1829 y, por su originalidad, unos cuantos sillones retrete. También sobresalen una tartana y un típico carro de labranza magníficamente conservados.

## ¿Cuáles son los próximos proyectos del museo?

Realizada la catalogación de todas las piezas que componen la colección, se continúa con la recepción de nuevas piezas. Por otro lado, el acondicionamiento de los jardines del entorno del Museo, que se está realizando, nos abre la posibilidad de convertir esta zona de Dolores en un área de esparcimiento, donde la visita al Museo sea parada obligada por su interés pues está planeado realizar varios actos culturales en él a lo largo del año.

Por último, unas palabras para animar a los vecinos de la comarca a visitar el Museo de la Huerta de Dolores

Por todo lo expuesto, animo a todos los vecinos de la comarca y turistas a que se acerquen a conocer este interesante y bonito Museo de la Huerta

de Dolores, en el que van a disfrutar viendo su variada colección de objetos, fotografías y miniaturas.

Un lugar en el que recrear épocas pasadas y conocer la historia y el paisaje de este maravilloso pueblo. Una oportunidad idónea para hacerlo podría ser la noche de 'Observación astronómica en el Museo', que se realizará este verano y cuya fecha será convenientemente anunciada.

**Se expone una colección de miniaturas de madera que representa todas las tareas que se realizaban en la huerta**

**La ubicación del museo ya invita a su visita; se sitúa en una casa caracterizada de labranza típica del municipio de Dolores**



Detalle de la exposición de miniaturas de madera.

## Datos

El museo está abierto todos los sábados del año de 10:30 a 13:30 horas.

Los visitantes son atendidos por un técnico municipal que explica todas las peculiaridades y características de las piezas expuestas.

Para más información o solicitar una visita fuera del horario establecido, llamar al teléfono: 966710363 o visitar la Oficina de Turismo de la localidad.

# AGENDA CULTURAL

Carmen San José

## ENERO 2019

### EXPOSICIONES

#### DOLORES

##### **BELÉN BARROCO** Hasta el 7 de enero

Museo de la Huerta.  
De 10 a 14 y de 17 a 20 h  
Por Miguel Angel Quiles Valero.  
No te pierdas esta maravilla artesanal.

#### ORIHUELA

##### **BELENISMO. DIORAMAS DE ARTISTAS ORIOLANOS** Hasta el 31 de enero

Centro Cultural Santo Sepulcro (Ermita del Santo Sepulcro. C/ La Armengola, 48).  
Martes a sábado de 10 a 14 y 16 a 19 h, domingos y festivos de 10 a 14 h  
Por Manuel Zambrana García, Juan Luis Sarabia Campoy y Manuel Sánchez Vicente.

#### PILAR DE LA HORADADA

##### **VIAJE AL ANTIGUO EGIPTO** Hasta el 8 de enero

Casa de Cultura (c/ Carretillas, 19).  
Lunes a viernes de 9 a 14 y 16 a 21 h (Enero: lunes a sábado de 8:30 a 14:30 y de 15:30 a 21:30 h)



#### TORREVIEJA

##### **EL COLOR DE LAS AVES** Hasta el 6 de enero

Centro Cultural Virgen del Carmen (c/ del Mar, 28).  
Lunes a viernes de 8:30 a 21 h; sábados, domingos y festivos de 8 a 21 h  
Veintiún alumnos de Víctor García muestran otras tantas obras bajo el epígrafe 'El color de las aves'.

##### **A VISTA DE OÍDO** Hasta el 19 de enero

Centro Cultural Virgen del Carmen.

Lunes a viernes de 8:30 a 21 h; sábados, domingos y festivos de 8 a 21 h

Por Fran Carrasco. 20 retratos del fotógrafo torrevejense, donde la música es el resultado de la simbiosis de dos partes: el músico, su creador y el instrumento, su herramienta. Dos mitades que se abrazan y que juntas, cuando se encuentran a solas, construyen emoción

### INFANTIL

#### ALBATERA

##### **NOCHEVIEJA INFANTIL** Domingo, día 30 de diciembre. 11 h

Pza. de España.  
Campanadas y chuches de la suerte.

##### **LA PRINCESA QUE DORMÍA DEMASIADO** (musical)

**Miércoles, día 2. 18 h**  
Casa de Cultura Miguel Hernández (c/ San Antonio, 22).

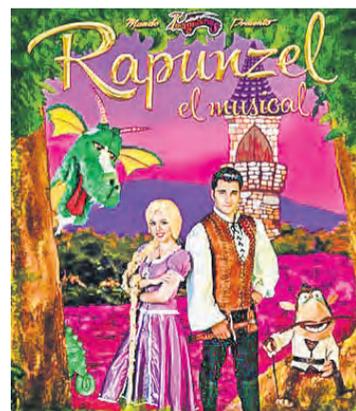
##### **GRAN CABALGATA DE SS.MM. LOS REYES MAGOS DE ORIENTE** Sábado, día 5. 18 h

Salida: desde Plaza San Jaime.

#### ALMORADÍ

##### **RAPUNZEL** (musical) Jueves, día 3. 18 h

Teatro Cortés (c/ Comunidad Valenciana).  
Entrada: 5 €



Rapunzel vive en una torre oculta en el bosque encantado. Allí la llevó su madre para protegerla de la poderosa bruja Agreda. Al cumplir la mayoría de edad podrá salir de la torre y ser pro-

clamada princesa del reino, pero todo se complica cuando Agreda esclaviza a todo el reino.

##### **EL REINO DEL REVÉS** (musical)

**Viernes, día 4. 18 h**  
Teatro Cortés.  
Entrada: 2 €



Rosa es una niña cuestionada por su inmensa imaginación. Gracias a ello, vivirá numerosas aventuras en el Reino del Revés, contando con dos amigos con los que vivirá infinitas aventuras, que le harán aprender importantes valores.

#### GUARDAMAR DEL SEGURA

##### **CARTAS A LOS REYES MAGOS** (taller de manualidades) **Miércoles, día 2. 11 h**

Biblioteca Pública Municipal (c/ Sant Jaume, 5).

##### **ACTIVIDADES INFANTILES** **Miércoles, día 2. 17 h**

Pista de los Limoneros del Campo.

##### **EL LIBRO DE LA SELVA** (teatro) **Miércoles, día 2. 18 h**

Casa de Cultura (c/ Colón, 60).  
Entradas: 3 €

#### PILAR DE LA HORADADA

##### **ACTIVIDADES INFANTILES** **Sábados, día 29 de diciembre. 10:30 a 13:30 h.**

Pza. de Mil Palmeras (Mil Palmeras).  
Talleres de manualidades, juegos tradicionales y nieve.

##### **VACACIONES BLANCAS** **Miércoles, día 2 y jueves, día 3. 10:30 a 13 h**

Plaza de la Iglesia.

### INFANTIL



##### **SHERLOCK GNOMES** (cine)

##### **Miércoles, día 2. 17 h**

Dúplex Espacio Cultural (c/ Canalejas, 4).  
Entrada gratuita.

##### **CANTACUENTOS MÁGICO**

##### **Jueves, día 3. 12 h**

Plaza de la Iglesia.

##### **CANTA** (cine)

##### **Jueves, día 3. 17 h**

Dúplex Espacio Cultural.  
Entrada gratuita.

##### **VACACIONES BLANCAS - RECOGIDA DE CARTAS POR EL PAJE REAL**

##### **Viernes, día 4 y sábado, día 5. 10:30 a 13 h**

Plaza de la Iglesia.

##### **LEO DA VINCI: MISIÓN MONA LISA** (cine)

##### **Viernes, día 4. 17 h**

Dúplex Espacio Cultural.  
Entrada gratuita.

##### **CABALGATA DE LOS REYES MAGOS** **Sábado, día 5. 17 h**

Recorrido: Parque 30 de Julio, c/ Mayor y pza. de la Iglesia.

#### ROJALES

##### **RAPUNZEL** (ópera rock) **Jueves, día 3. 17:30 h**

Teatro Capitol (c/ del Malecón de La Encantá, 1).  
Entrada: 9 a 10 €  
Rapunzel vive en una torre oculta en el bosque encantado. Allí la llevo su madre para proteger-

la de la poderosa bruja Agreda. Al cumplir la mayoría de edad podrá salir de la torre y ser proclamada princesa del reino, pero todo se complica cuando Agreda esclaviza a todo el reino.

### HUMOR

#### TORREVIEJA

##### **LAS AMIGDALAS DE MIS AMIGDALAS SON MIS AMIGDALAS** (monólogo)

**Sábado, día 19. 21 h**  
Auditorio (Partida de la Loma).  
Entrada: 18 a 20 €



Luis Piedrahita reflexiona acerca de las esponjas de baño, las poliillas, los ascensores, los hoteles... y encuentra un paralelismo inevitable entre estos objetos y el alma humana.

### MÚSICA

#### ALBATERA

##### **CONCIERTO DE AÑO NUEVO**

**Martes, día 1. 19:30 h**  
Casa de Cultura Miguel Hernández (c/ San Antonio, 22).  
Por la Asociación Musical Santiago Apóstol.



#### CEMENTERIO DE MASCOTAS PET CEMETERY

Que tu economía no te impida enterrar a Tu Fiel Amigo.  
Te ofrecemos servicios desde 30€.

**INCINERACIÓN INDIVIDUAL 70€**

Pda. Torrellano bajo - Elche (Alicante)

Telf.- 657690711

[www.cementeriomascotasmifielamigo.com](http://www.cementeriomascotasmifielamigo.com)

SÍGUENOS EN FACEBOOK  
FOLLOW US ON FACEBOOK



mi fiel amigo



Del 19 de Diciembre de 2018 al 6 de Enero de 2019

Porque  
tú eres  
lo más  
Importante



Comercios  
de  
Pilar de La Horadada

**ENTREVISTA >** Pilar Samper / Concejala de Comercio y Turismo de Pilar de la Horadada

# «Pilar de la Horadada es como un centro comercial al aire libre»

El comercio, la gastronomía y los eventos culturales abundan en la localidad durante estas fiestas navideñas

DAVID RUBIO

La Navidad llegó a Pilar de la Horadada. Diversas actividades pensadas para niños y mayores están acompañando a la gran oferta comercial existente.

Pilar Samper, edil de Comercio y Turismo, nos anima a todos los ciudadanos de los pueblos de alrededor y la provincia a acercarse para conocer "todo lo que Pilar de la Horadada es capaz de ofrecer". También agradece el esfuerzo conjunto que han realizado el resto de concejalías que componen el Ayuntamiento para organizar todo el programa de estas fiestas que poco a poco van llegando a su fin.

**¿Qué aspecto tiene Pilar de la Horadada en estas fechas?**

Muy navideño. Hemos impulsado varios eventos especiales de las fiestas como la Feria del Comercio, que se celebró a principios de diciembre, o las jornadas saludables 'Con sumo gusto', donde una afamada nutricionista nos enseñó a compatibilizar la comida con la Navidad o el concurso de cocina.

Este año la competición gastronómica fue muy especial porque participaron concursantes masculinos por primera vez. Los participantes emplean productos pilareños, ya sea para hacer platos innovadores o recetas de toda la vida. Así potenciamos nuestra rica gastronomía.

**Los comercios también se han vestido de Navidad...**

Si, este año han participado más de 150 tiendas en la campaña municipal de Navidad. Estamos muy contentos, porque cuando llegamos al Ayuntamiento en 2015 apenas participaban unos 25.



Desde la Concejalía hemos puesto a su disposición todo el material navideño, como los posters decorativos de globos que ponemos en la calle que tanto llaman la atención. También hemos organizado un concurso de escaparates en el que han participado más de 40 comercios, muchos más que el año pasado.

**¿Qué oferta comercial existe en la localidad?**

Pilar de la Horadada es como un gran centro comercial abierto

al aire libre. Aquí puedes encontrar de todo para todos los gustos.

Por ejemplo, si hablamos de gastronomía tenemos una oferta muy diversa. Nuestro plato típico es nuestro riquísimo caldo o el guiso con pelotas. Si buscamos un dulce, tenemos la miloja. El año pasado llevamos a Fitur el trampantojo del pimiento de chocolate y tuvo un gran éxito, porque la gran variedad que tenemos de pimiento también es otra de nuestras especialidades.

En cuanto al resto de compras, realmente están representados todos los sectores. Tenemos todo tipo de comercios, solo hay que venir a Pilar de la Horadada para comprobarlo.

**¿El comercio está viviendo una buena época en la localidad?**

La verdad es que sí. Algunos han cerrado, pero son muchos más los que han abierto. Ahora mismo hay más de 300 empresas en Pilar de la Horadada. Al final ellos son el motor del municipio; son los que mueven la economía y hacen que Pilar de la Horadada avance.

Tenemos la suerte de que a los comerciantes que vienen les suele gustar mucho esta localidad, y se acaban afincando aquí.

**¿Y qué hay programado para los niños?**

Estamos organizando distintos talleres infantiles, tanto en la costa como en la zona montañosa de Pinar de Campoverde. Hemos impulsado un programa de 'Vacaciones blancas' para que los padres que trabajen puedan dejar aquí a sus hijos, que pasarán una mañana muy divertida haciendo manualidades y otras actividades.

Además, los días 23 y 24 pudieron visitar a Papá Noel en la Casa que instalamos en la plaza

**«Los padres que trabajan pueden dejar a sus niños en unos talleres infantiles donde aprenderán manualidades y otras actividades»**

del Ayuntamiento. Sentarse en su regazo y entregarle sus cartas es un momento de magia que merece mucho la pena que todo niño viva.

Por otra parte también impulsamos un ciclo de cine navideño en una sala de cine que alquila el Ayuntamiento. Son películas pensadas para toda la familia, la mayoría comedias o con temática de Navidad.

Y que no se me olvide que la noche del 5 de enero, por supuesto, tenemos nuestra gran Cabalgata de Reyes.

**¿Este año también habrá Concierto de Navidad?**

Por supuesto. También se lo recomiendo a todas las familias y amantes de la música. Cabe recordar que Pilar de la Horadada tiene un importante conservatorio profesional donde los alumnos aprenden a tocar diversos instrumentos.

**Pues no me queda más que desearos un feliz año nuevo a todos los pilareños.**

Muchas gracias. Felices fiestas a todos, y esperamos veros por aquí en estos días tan señalados.



**«En Pilar de la Horadada se puede comprar de todo y para todos los gustos. Además tenemos varias especialidades gastronómicas»**

**«Cada año más comercios se suman a la campaña de Navidad y se animan a decorar sus escaparates»**

**ENTREVISTA >** José Manuel Marcos Candela / Chef pastelero y heladero (Redován, 22-Septiembre-1979)

# Chef pastelero y subcampeón del mundo de heladería

Sus negocios en Redován están dando mucho que hablar

FABIOLA ZAFRA

José Manuel Marcos Candela es vecino de Redován, empresario y chef, pastelero y heladero internacional, también trabaja como chef de Valrhona, casa chocolatera de lujo francesa. Su compromiso con la mejor pastelería lo ha situado en el primer nivel del sector, convirtiéndolo en uno de los chefs pasteleros que más interés despierta.

El pasado mes de octubre fue nombrado hijo predilecto del pueblo de Redován, en reconocimiento de su esfuerzo como chef y por apostar por su pueblo al abrir y consolidar sus negocios en esta localidad. Nos cuenta a continuación como vivió ese momento y cómo ha sido su desarrollo profesional.

**Tu primera experiencia en el sector fue montar una pastelería convencional. ¿Por qué decidiste cerrarla?**

Era una pastelería con cafetería como tantas que abundan en esta zona, funcionaba bien pero el consumo de pasteles se relegaba al fin de semana.

Eso hacía que como pastelero no me sintiera totalmente realizado, servíamos más desayunos que pasteles. Como empresario muy bien, pero como pastelero no cumplía mis expectativas, por lo que decidimos cerrar.

**¿Cuál es el modelo de negocio innovador por el que apuestas como chef y empresario?**

Apostamos por un negocio en el que sólo se abre de tarde. Conocemos la zona en la que estamos y la merienda es una parte importante de nuestro día a día. Optamos por descartar toda la franja de la mañana donde el consumo de pasteles en esta zona y entre semana es mínimo, y nos ha salido bien.

En nuestra pastelería, Crujiente Petits Plaisirs, convertimos la merienda en un momento estrella.

**«Soy autodidacta, aprendo solo con el método de prueba/error y mucho esfuerzo»**



Jose Manuel Marcos Candela, chef internacional de Redován.

**¿Cuál es el secreto del éxito de Crujiente?**

La innovación constante, el tesón, el ofrecer siempre un producto de la mejor calidad y el esfuerzo diario por dar lo mejor de ti. También creo que es importante el estar a la última y en constante formación, esto te provoca muchas ganas de probar y crear nuevos productos.

**Hoy eres un reconocido chef pastelero nacional e internacional. ¿Cómo has logrado destacar dentro del sector?**

Es un beneficio colateral del trabajo bien hecho en nuestra pastelería Crujiente en Redován. Hoy en día, la difusión de nuestras creaciones es muy rápida, gracias a las redes sociales, el boca a boca de la gente que nos conoce, o una foto que publicamos que llega fuera de nuestras fronteras. Todo eso ha hecho que nuestro trabajo tenga repercusión nacional e internacional.

**Este año has participado en el Campeonato del Mundo de heladería con un gran equipo nacional, quedando en segundo lugar. ¿Estás desarrollando otra pasión como heladero?**

Sí, se trata de una vocación que siempre he tenido, y la participación en el Campeonato del Mundo ha despertado en mí las

ganas por desarrollarme como heladero.

Es una disciplina semejante a la pastelería en la cual estoy muy cómodo también. Me siento pastelero y heladero a partes iguales.

**Este año también has abierto una gelatería en Redován. ¿En qué se diferencia de las otras heladerías tradicionales?**

A diferencia de las heladerías tradicionales, en Candela entendemos el helado como un alimento. Y así lo enfocamos, haciéndole ver al cliente que el consumo de nuestros productos no es un simple capricho, o algo dulce que simplemente sacia y engorda.

Tratamos el helado con mucha profesionalidad, fijándonos en las cualidades nutritivas de cada helado y potenciándolas. Es decir, si usamos una fresa va a ser natural y solamente en temporada, aprovechando al máximo las propiedades de esa fruta.

Con la leche sucede lo mismo, utilizamos leche fresca que aporte a nuestros helados todo el valor nutricional que tiene el producto. Eso es lo que intentamos que valore el cliente.

**¿Qué nos puedes contar de tu trabajo como chef en Valrhona?**

Trabajo a nivel internacional como embajador de esta marca



El chef trabajando en los pasteles de 'Crujiente'.

gourmet de chocolates francesa. Me dedico a ir a casa de otros compañeros de profesión que necesitan asesoramiento en un momento concreto y les ayudo en base a mis conocimientos en la medida que puedo.

Al final se trata de compartir conocimientos y ambas partes salimos beneficiadas.

**¿Cuáles son tus siguientes proyectos?**

Seguir consolidando las marcas con las que trabajamos, Crujiente y Candela. Participaremos también en algún concurso más y seguir creciendo, trabajando siempre en la misma línea, que nos ha demostrado ser la correcta.

**El año que viene Crujiente cumplirá 10 años, ¿estáis preparando algo especial para celebrarlo?**

Sí, queremos celebrar por todo lo alto su décimo aniversario, y tenemos muchas cositas preparadas y sorpresas para todos nuestros clientes que nos han sido fieles durante todo ese tiempo. No podemos desvelar nada más.

**¿Qué significa Redován para ti?**

Redován es el pueblo de mis padres, donde nací, donde vivo, donde han nacido mis hijos. Es el pueblo donde he montado mis negocios, podíamos haber elegido otro pero no lo hicimos.

**«Desde la apertura de Candela Gelateria tengo el alma dividida entre la heladería y la pastelería»**

Es pequeño, pero está en el centro de la Vega Baja, está cerca de todo y nosotros nos sentimos muy a gusto y muy agradecidos por todo lo que nos ha dado este pueblo y su gente.

**¿Qué te parece el reconocimiento que te ha hecho tu pueblo al nombrarte hijo predilecto?**

Pues conmigo se rompe el refrán de 'Nadie es profeta en su tierra', o por lo menos yo no lo podré decir. Estoy súper agradecido, fue un día muy especial para mí y para toda mi familia.

Es un reconocimiento que hace historia, porque queda escrito en un libro y que lo vieran mis hijos y todos fue muy bonito. Estoy agradecido a todos aquellos que tomaron la decisión de elegirme.

**ENTREVISTA >** Omar Serna / Chef e integrante de la Selección Española de Pizza (Albatera, 24-diciembre-1987)

# «Está siendo una de las mejores experiencias de mi vida»

El chef albaterense ya forma parte de la Selección Española para representar a nuestro país en diversas competiciones internacionales

FABIOLA ZAFRA

Omar Serna es un joven chef apasionado por el mundo de la pizza desde pequeño. Ha vivido toda su vida en Albatera y en la actualidad regenta la Pizzería Capichi, negocio familiar fundado en 1994 y que desde 2014 queda a su cargo. Destaca la innovadora y variada carta que ofrece, además de su talento y dedicación en la cocina.

El chef albaterense ha sido seleccionado para formar parte de la Selección Española de Pizza y representar a nuestro país en diversas competiciones internacionales. El pasado mes de octubre se celebró la XVIII edición de la Copa del mundo de Pizza Picante en Scalea, Calabria (Italia), donde este equipo logró proclamarse subcampeón.

Hablamos con el chef para que nos cuente cómo ha sido su trayectoria profesional hasta llegar a formar parte de 'La roja' de las pizzas.

**¿Cuándo empezó tu pasión por la cocina?**

Desde que era bien pequeño. Mis padres fueron hosteleros desde que yo nací, y ya con nueve años ayudaba a mis padres en su negocio, mientras mis amigos y los chicos de mi edad jugaban en los recreativos.

**¿Cuándo te diste cuenta de que el mundo de la pizza te atraía?**

Me he criado entre fogones y aparte de ayudar a mis padres en su restaurante, con doce años ayudaba a mi tía en su pizzería. Me embobaba horas y horas mirando al pizzero, hasta que con quince años me dejó entrar a elaborarlas.

**Ha sido tu primer año con la Selección Española de Pizza y habéis quedado subcampeones del mundo de pizza picante. ¿Cómo ha sido esta experiencia?**

Estoy muy agradecido, ha sido una de las mejores experiencias de mi vida. He tenido la oportunidad de trabajar al lado de auténticos profesionales, y ver el esfuerzo y pasión que dedican. He aprendido mucho de la experiencia y de cada uno ellos.

Todos los integrantes del equipo competíamos también en categorías individuales, pero



Omar Serna, chef y empresario de Albatera.

como Selección Española, contando con todo el equipo, competimos en la categoría de pizza picante.

**¿Qué tipo de ingredientes y elaboraciones os hicieron subcampeones del mundo?**

En el concurso apostamos por todo tipo de ingredientes, pescados, carnes, embutidos italianos, verduras y, por supuesto, le dimos mucha importancia a la masa, que tenía 72 horas de fermentación y una alta hidratación.

El capitán eligió, entre nuestras pizzas, las dos que creía ganadoras en función del jurado del concurso. Se presentaron una de spianata romana, burrata, esferificaciones, chipotle y picante; y otra de zamburiñas, bacalao y más cosas picantes, que alcanzaron el segundo puesto en pizza por equipo.

**¿Cuál crees que es el motivo por el que te han seleccionado para formar parte de este equipo nacional?**

He sido alumno del capitán Jesús Marquina; junto a él me he formado y he aprendido mucho. Creo que la pasión y las ganas de aprender e innovar que ha visto en mi trabajo ha sido el principal mo-

por mi cuenta, llegando a quedar en tercer puesto en Roma, algo difícilísimo debido al alto nivel que hay allí, pero lo conseguí en el Pizza Day Roma en mayo del año pasado.

**¿Te inspiras en alguien para hacer tus pizzas? ¿Tienes algún chef preferido o al que sigues?**

Me gusta mucho David Muñoz, porque mezcla culturas gastronómicas y es bastante atrevido y arriesgado. Para destacar y diferenciarte en este sector hay que arriesgar y probar mucho. No hay que tener miedo a que una idea te salga mal.

**¿Qué tiene de especial la Pizzería Capichi? ¿Qué podemos encontrar allí?**

Tratamos de innovar siempre en la pizzería, en ella puedes encontrar unas masas más ligeras y digestivas sin colesterol, ingredientes de calidad, muchas variedades de pizzas y todo elaborado artesanalmente y cocido al horno de leña. Además ofrecemos una gran cantidad de postres caseros, pizzas de chocolate, pizzas de un metro por encargo para celebraciones, etc.

Todos los años cambiamos la carta, dependiendo de los gustos y el éxito de las apuestas de la anterior carta, por lo que es habitual encontrar novedades en nuestra pizzería.

**¿Puedes compartir algún truco para hacer una buena pizza?**

Lo más importante es saber interpretar la harina que estás usando, para saber darle una

**«El secreto está en la masa, hay que mimarla todos los días de principio a fin y saber interpretarla»**

hidratación y fermentación correcta. Utilizar ingredientes de calidad y equilibrar los sabores y, por supuesto, darle una cocción adecuada.

**Tus pizzas son muy variadas e innovadoras en sabores. ¿Alguna favorita?**

Particularmente, disfruto tanto con una simple margarita, como con una de base de crema de bacalao, pimientos rellenos de jamón con calamares de ragù, paté de cerdo ibérico y emulsión de eneldo; lo importante de una pizza es disfrutar la masa y el equilibrio de los ingredientes.

**¿Cuáles son tus próximos proyectos?**

Me gustaría mudarme al local de mi tía donde trabajé de los 15 a los 25 años; el local de la pizzería Capichi original. También tenemos en mente la posibilidad de abrir una pizzería en otro lugar.

Aparte, con la Selección Española, tenemos previsto participar en la 28ª edición del Campeonato Mundial de Pizza en Parma, Italia, durante el mes de abril del próximo año.

tivo de reclamarme para formar parte de la Selección Española.

**Italia tiene la fama de ser el país de la pizza. ¿Crees que hay que ir allí para aprender a hacer pizzas?**

Creo que todos los que nos dedicamos a esta profesión alguna vez hemos ido allí a aprender, pero hoy puedo decir que no hace falta ir a Italia para ello. En España tenemos al mejor maestro pizzero, que es el capitán Jesús Marquina. Con él he aprendido realmente los secretos para hacer una buena masa y componer finalmente un excelente producto.

**Durante tu trayectoria profesional te has presentado a más campeonatos. ¿Cuáles han sido tus logros?**

Me he presentado a varios campeonatos regionales de Italia

**«En abril participaremos en el 28º Campeonato Mundial de Pizza con la Selección Española en Parma, Italia»**



Tercer premio en el Torneo de Roma 2017.

# ESTAS NAVIDADES APUESTA POR TU SEGURIDAD Y LA DE LOS TUYOS



**PROTÉGETE DEL FRÍO CON NUESTRAS OFERTAS**

## Ofertas de invierno

<p><b>CONTIPREMIUM CONTACT 5</b> 195/65R15 91H</p> <p>59<sup>10</sup> €</p>	<p><b>P ZERO NERO GT</b> 225/45R17 94Y XL</p> <p>82<sup>05</sup> €</p>	<p><b>N'BLUE HD PLUS</b> 195/65R15 91V</p> <p>46<sup>40</sup> €</p>
<p><b>N'BLUE HD PLUS</b> 205/55R16 91V</p> <p>49<sup>70</sup> €</p>	<p><b>N'FERA SU1</b> 205/50R17 93W XL</p> <p>75<sup>20</sup> €</p>	<p><b>N'BLUE 4 SEASON</b> 225/45R17 94V XL</p> <p>81<sup>65</sup> €</p>
<p><b>WG SNOW G WH2</b> 205/55R16 91H</p> <p>67<sup>85</sup> €</p>	<p><b>FUTURUM HP</b> 185/65R15 88H</p> <p>41<sup>10</sup> €</p>	<p><b>POTEMEM UHP</b> 205/55R16 94W XL</p> <p>45<sup>40</sup> €</p>
<p><b>POTEMEM UHP</b> 225/40R18 92W XL</p> <p>51<sup>35</sup> €</p>	<p>Si necesitas cambiar el aceite de tu vehículo consulta la gama de aceite <b>blackTire</b></p> <p>15W40 10W40 5W40 5W30</p>	

Precios con IVA incluido. Montaje, equilibrado, válvula y ecotasa no incluidos. \* Datos de etiquetado extraídos del baremo del fabricante. Resistencia a la rodadura. Adherencia en mojado. Ruido. \* Ofertas no acumulables a otras en vigor. Regalo directo por el cambio de 2 neumáticos Continental, Pirelli, Nexen o Event o aceite blackTire en un Centro blackTire. Promoción válida desde el 12/11/2018 hasta el 05/01/2019 o hasta agotar existencias (más de 7.000 unidades).

NEUMÁTICOS DE TODAS LAS MARCAS AL MEJOR PRECIO  
ALINEACIÓN DE DIRECCIÓN POR LÁSER  
MECÁNICA EN GENERAL

PIDE PRESUPUESTO SIN COMPROMISO  
DEJA TU COCHE EN LAS MEJORES MANOS



**CAMBIA 2 NEUMÁTICOS  
Y  
ALINEADO GRATIS  
(PRESENTANDO ESTE ANUNCIO)**

**C/ Eralta, 67 (Ctra. Almoradí-Dolores)  
03160 ALMORADÍ (Alicante)  
Tlf: 608 638 370**