

## EN BREVE

**Silván, «tranquilo» ante el expediente de Olleros**

## LEÓN

EL NORTE. El consejero de Fomento y Medio Ambiente, Antonio Silván, aseguró ayer que la Junta de Castilla y León tiene «total y absoluta tranquilidad» por lo que se refiere al expediente administrativo del caso de Olleros de Alba (León), después de que el Tribunal Superior de Justicia de Castilla y

León haya llamado a declarar a 17 personas por este caso, según informa Ical. Silván expresó su «respeto» y «acatamiento» a las resoluciones y a las decisiones judiciales y defendió la «total aplicación para todas las personas» de la presunción de inocencia. «Hemos demostrado transparencia y legalidad en sede judicial, remitiendo todas las actuaciones al juzgado». El TSJ de Castilla y León investiga la parte del caso Gürtel relacionada con el pago de comisiones por la adjudicación del proyecto de construcción de la Variante de Olleros de Alba.

**El Plan de Emergencia Nuclear seguirá activo**

## BURGOS

R. SANTAOLALLA. El Plan de Emergencia Nuclear de Burgos continuará activo hasta que culminen los trabajos de desmantelamiento de la central de Garoña, según explicó la subdelegada del Gobierno, Berta Tricio, quien apuntó, a modo de ejemplo, que el plan que afecta al entorno de la central de Zorita, en Guadalajara, aún está en marcha, nueve años después de su cierre.

**Tercera etapa de protesta del alcalde de Trefacio**

## ZAMORA

EL NORTE. El alcalde de Trefacio (Zamora), el socialista Jesús Ramos, llegó ayer a Tábara, completando los primeros 75 kilómetros de la marcha a pie de 120 que comenzó el lunes y que tiene previsto terminar mañana en la capital zamorana, donde iniciará una huelga de hambre en señal de protesta por la «desesperada» situación financiera de su localidad, informa Ical.

**La obra de la cárcel emplea a 400 trabajadores**

## SORIA

EL NORTE. Las obras del nuevo centro penitenciario de Soria, que se encuentran a un 20% de su ejecución, emplean actualmente a 400 trabajadores, una cifra que se prevé aumente en cuatro meses hasta llegar a los 750 empleados. Las obras de construcción de este nuevo centro penitenciario, informa Ical, cuentan con una inversión de cien millones de euros.



El doctor Daniel de Luis junto con la jefa de Edición de El Norte, Carmen Díez (i), y Elena Donate, del Grupo El Árbol. :: RICARDO OTAZO

## «Hay que saber comprar y colocar el frigorífico para cuidar los alimentos»

El doctor Daniel de Luis inaugura el ciclo de conferencias sobre 'Alimentación Saludable' que organiza El Norte y Grupo El Árbol

## LORENA SANCHO

VALLADOLID. Que bacterias y parásitos como el anisakis y el 'E. coli' se cuelen en el pescado o la soja que llega a cualquier hogar es difícil, pero no imposible. Tampoco es descabellado que la salmonela encuentre su 'presa' fácil en los huevos mal manejados por el consumidor. Porque aunque el ambiente alimentario actual «es seguro», con medidas exhaustivas que controlan la cadena, los consumidores no viven en una burbuja que les proteja de todo tipo de bacterias. Con esta premisa qui-

so inaugurar ayer Daniel de Luis, doctor del Instituto de Endocrinología y Nutrición y profesor titular de la Universidad de Valladolid, el ciclo de conferencias sobre 'Alimentación Saludable' puesto en marcha por El Norte de Castilla y Grupo El Árbol, con el patrocinio de la Junta y la colaboración de Caja Española. Su intervención, titulada 'Seguridad en los alimentos', partió con la idea de «no ser alarmista» pero con la responsabilidad de trasladar al más de un centenar de asistentes que se dieron cita en el Salón de Actos de Fuente Dorada que el cuidado y protección de los alimentos frente a este tipo de infecciones «es cosa de todos». Y máxime en un momento en el que los doctores se encuentran con un nuevo escenario con agentes tóxicos desconocidos. «Aquí encontramos varios factores que inciden. Por ejemplo la sociedad occi-



El doctor Daniel de Luis.

dental consume un mayor número de alimentos de origen animal, tenemos un mercado más internacional y hay mucho movimiento de personas», comentó al respecto el doctor De Luis.

Durante su intervención, introducida por la jefa de Edición de El Norte de Castilla, Carmen Díez, quien recordó que este ciclo de conferencias «busca fomentar la alimentación sana en la vida cotidiana», Daniel de Luis repasó algunos de los momentos de crisis alimentarias registrados en los últimos 30 años, desde el aceite de colza en 1981, a la encefalopatía espongiiforme, la fiebre aftosa, los pollos belgas, los brotes de salmonelosis y la gripe aviaria. Son, por lo general, infecciones «de origen bacteriano» alejadas de las creencias del consumidor, que suele ligarlas con los aditivos. «Hay cada vez más sensibilidad hacia estos te-

«El consumidor percibe que el riesgo de los alimentos es superior al consumo de tabaco»

«La seguridad alimentaria es cosa de todos, no solo de las empresas»

mas y lo que suele ocurrir después de cada crisis es que existe una pérdida de confianza del consumidor, con un descenso del consumo del alimento en cuestión», añadió.

En este sentido, De Luis recordó que en la actualidad el consumidor percibe que el riesgo de los alimentos es superior al de padecer un accidente de tráfico y al consumo de tabaco. «Y es menos importante», precisó. Solo que además de controlar la cadena alimentaria desde el origen, es necesario, recordó, que el consumidor también ponga de su parte en ese cuidado y protección del alimento tanto en la compra como en su conservación y posterior elaboración.

Como consejos, De Luis comenzó diciendo que es fundamental leer el etiquetado de los productos (fecha de caducidad, conservación, ingredientes, etcétera) «y ver el aspecto del pescado, el color de la carne, el tamaño de la fruta y si los envases están o no golpeados». Después, el consumidor deberá manejar correctamente el frigorífico. Los postres y productos ya cocinados irán en la parte superior, las carnes y pescados en el medio y la verdura y la fruta en la parte inferior. «Es además un error colocar los productos perecederos en la puerta, porque al abrir y cerrar están expuestos al cambio de temperatura».

Otro error habitual a corregir es cocinar los alimentos y dejarlos sobre la encimera para que se enfríen. «Las bacterias crecen entre 20 y 45 grados, así que hay que refrigerarlo en el frigorífico». ¿Y para combatir el anisakis? Nada mejor que congelarlo a una temperatura inferior a veinte grados. Eso sí, la bacteria, aunque muerta, seguirá ahí. «Por eso los alérgicos seguirán teniendo la alergia», concluyó.