

EN BREVE

Visita de profesores alemanes de arquitectura

ZAMORA

EL NORTE. Un grupo de universitarios y profesores de arquitectura del Instituto de Diseño Arquitectónico de la Universidad Técnica de la ciudad alemana de Braunschweig ha visitado la sede del Consejo Consultivo, en Zamora, y elogiaron la «pureza de estilo y formas» del trabajo hecho por Campo Baeza.



Alumnos y profesores alemanes, en Zamora. EL NORTE

Dos heridos en accidente de tráfico

SALAMANCA

EL NORTE. Dos personas, un hombre de 76 años y una mujer de 46, resultaron ayer heridas como consecuencia de un accidente de tráfico que se registró en el término municipal de Aldeaseca de la Frontera (Salamanca). El suceso se produjo a las 14:15 horas, cuando los vehículos en los que viajaban los heridos colisionaron en el kilómetro 34 de la carretera SA-801.

En prisión el asesino confeso de la joven

LEÓN

SERGIO JORGE. El presunto asesino de la joven de 19 años asfixiada el pasado martes en el domicilio familiar, en la localidad leonesa de Lorenzana, ha sido trasladado a la prisión de Villahierro, en Mansilla de las Mulas, después de que el juez decretara su entrada en la cárcel. El acusado ya se ha recuperado de las heridas causadas tras el accidente que sufrió.



La conferenciante, Olatz Izaola, y la redactora María Jesús Pascual conversan al inicio de la segunda sesión del ciclo de salud. G. VILLAMIL

El CSN aplaza por tercera vez esta semana la decisión sobre el cierre de Garoña

MARÍA ORIVE

BURGOS. La decisión no es fácil. Miles de ojos puestos sobre ellos. El desacuerdo entre los miembros del Consejo de Seguridad Nuclear (CSN), la necesidad de más tiempo para estudiar informes o la imposibilidad de encontrar un mecanismo para canalizar la petición de Nuclenor han podido ser las causas. Lo cierto es que, desde el pasado lunes, los consejeros del organismo regulador en materia nuclear han estado reunidos –salvo el martes–, para estudiar la posibilidad de prórroga pedida por la empresa propietaria de la central nuclear de Santa María de Garoña.

Los miembros del Consejo, Fernando Martí (PP), Fernando Castelló (PP), Cristina Narbona (PSOE), Rosario Velasco (PSOE) y Antonio Gurgu (CiU) no encontraron la forma de dar una respuesta a la solicitud del Ministerio de Industria para renovar la autorización o no durante un año de la planta del Valle de Tobalina. El pleno extraordinario de ayer por la tarde –desde las 16:00 a las 22:00 horas– acabó sin acuerdo, y ya es la tercera sesión con este resultado. Una nueva oportunidad, mañana por la mañana, comunicó el CSN.

El Ministerio de Industria pide que el CSN emita un informe que determine si la central burgalesa puede estar en parada fría un año, es decir, si puede renovar su permiso en este período, aunque sin producir electricidad, como solicita la propietaria (Iberdrola y Endesa). El objetivo es evitar su cierre definitivo previsto para el 6 de julio, según se establece en la orden ministerial. Es una situación inédita y parece que la ecuación requiere tiempo para su resolución.

Por otro lado, la Junta reiteró ayer su apoyo a la continuidad de la central. El consejero Tomás Villanueva afirmó, en declaraciones a Ical, que la región no puede permitirse perder 460 megavatios de generación por «una decisión poco reflexionada y no acertada».

Saber interpretar el etiquetado de los alimentos, vital para los alérgicos

Olatz Izaola aconseja extremar la higiene en la manipulación de los productos para evitar la contaminación cruzada

M. J. PASCUAL

VALLADOLID. El interés de la segunda conferencia del ciclo de salud que organiza El Norte de Castilla con el patrocinio de Gullón fue máximo. a juzgar por la alta participación del público, que llenó el salón de actos de Caja España-Duero de Fuente Dorada. Y no es para menos: según los datos que facilitó la experta en nutrición Olatz Izaola en el arranque de su conferencia, en los últimos diez años se ha duplicado en España la prevalencia de las alergias alimentarias, sobre todo en la primera infancia. Es todo un problema de salud pública que está empezando a preocupar mucho en Europa, donde más de 17 millones de personas la padecen y, de ellas, 3,5 millones son menores de 25 años.

La experta en nutrición señaló que es vital para los alérgicos saber interpretar el etiquetado de los alimentos: H4511, significa que el producto tiene componentes lácteos; E-322, que el producto tiene huevo. Tras la leche y los huevos, el pescado es el tercer alimento que provoca más intoxicaciones en los niños. En general, los productos enriquecidos con Omega-3, como los palitos de cangrejo o surimi, pueden ocasionar una reacción no deseada. «Incluso podemos tener síntomas si comemos carnes de animales que hayan sido alimentados con harinas de pescado», subrayó la ponente.

Vacunas

Ese cuidado extremo y la información permanente para el alérgico no es baladí: una intoxicación alimentaria puede llevar a quien la sufre al shock anafiláctico, e incluso a la muerte. Por ejemplo, no está de más, señaló la licenciada, que los alérgicos al huevo que se vayan a vacunar de la gripe o de la triple vírica lo adviertan.

Uno de los aspectos en los que mayor hincapié hizo la licenciada

Izaola fue la importancia de manipular los alimentos convenientemente porque, puntualizó, «podemos estar evitando el componente alergénico y puede estar oculto en el alimento o contaminarlo nosotros». Así, se refirió a que es conveniente en la preparación de la comida familiar que los platos, vasos y cubiertos de la persona alérgica, si los síntomas son graves, solo los utilice ella, incluso la tabla de cortar. «Lo más conveniente es que primero se cocine lo que vaya a consumir la persona afectada por la alergia, para así evitar la contaminación cru-

zada». Un ejemplo muy gráfico es que se puede provocar un síntoma alérgico a una persona propensa solo por contacto «si estamos comiendo frutos secos y acariciamos a un niño alérgico a ellos, se le puede ocasionar una erupción», explicó.

Con respecto a otro grupo de alimentos, como las legumbres, la conferenciante aclaró que incluso los vapores de la cocción, incluso de las judías verdes, pueden ocasionar la aparición de alergias. En el extremo contrario, con el parásito anisakis, comer pescado crudo es un auténtico riesgo. Por ello explicó que es necesaria la congelación previa a menos de 20 grados, o bien consumir pescados ultracongelados.

De cualquier forma, insistió al público, una alergia «tiene que estar diagnosticada por el especialista, y es cierto que, a veces, se tarda mucho y puede llegar a desesperar, pero hay que ser riguroso, someterse a una dieta de exclusión de ese alimento para, poco a poco, ver si hay cierta tolerancia, siempre controlada por un especialista y tener cuidado en la elaboración y no dejar de leer el etiquetado».

PRÓXIMA CONFERENCIA

13 de junio. La próxima conferencia del ciclo de la salud de El Norte de Castilla y Gullón tendrá lugar el 13 de junio a las 20:00 horas y estará dedicada a 'La importancia de la fibra en la dieta'. Será impartida por la doctora Rocio Aller en el salón de actos de Caja España-Duero en la Plaza de Fuente Dorada de Valladolid.