

CASAS IBÁÑEZ

informativo

N.º 250. AÑO XXV. Enero/Febrero 2011. Precio 1 Euro

TALLER DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN DE LA UNIVERSIDAD POPULAR - AYUNTAMIENTO DE CASAS IBÁÑEZ

La celebración del Día Internacional de la Mujer será en nuestra localidad



Casas Ibáñez acogerá este año el acto comarcal con motivo de la celebración del Día internacional de la mujer. Posiblemente, tendrá lugar el sábado 5 de marzo en el pabellón polideportivo. Se espera la asistencia de más de un millar de mujeres procedentes de todos los municipios de la comarca.

Nuestra localidad aumenta en 606 habitantes en 10 años

Casas Ibáñez cuenta con una población a 1 de enero de 2.010, último dato publicado recientemente por el Instituto Nacional de Estadística, de 4.761 habitantes (2.472 son hombres y 2.289 son mujeres), lo que supone un incremento con relación al año anterior de 37 habitantes.

Desde el año 2000 Casas Ibáñez ha aumentado su población en 606 habitantes; en aquel año tenía 4.155 habitantes.

Taller de Especialización Profesional sobre energía eólica para desempleados



Casas Ibáñez va a contar con un Taller de especialización profesional (TEPRO) durante este año que estará relacionado con la energía eólica. Tendrá una duración de 6 meses y contará con 12 alumnos.

(Pág. 4)

La UP oferta viajes a Soria y a Oporto

Como ya viene siendo una constante a lo largo de sus 29 años de existencia, la Universidad Popular Municipal tiene programados para este 2011 dos viajes, en los que el protagonista secundario va a ser el río Due-



ro, que con sus 897 kilómetros es el segundo más largo de la península: uno a Soria, por donde pasa y provincia en la que nace (Picos de Urbión, en Duruelo de la Sierra), y otro a Oporto (Portugal), que es donde desemboca.

El primero de estos viajes será del 16 al 20 de abril (cinco días, cuatro noches) y además de Soria capital, el programa contempla visitas a pueblos y lugares de la provincia como Medinaceli, Vinuesa, Laguna Negra, San Esteban de Gormaz, Numancia, Berlanga del Duero o Almazán, y en la ida y regreso visitas a Sigüenza (Guadalajara) y Alcalá de Henares (Madrid). El precio por persona para este viaje rondará los 340 euros.

El segundo viaje es a Oporto y está previsto realizarlo del 31 de agosto al 6 de septiembre (siete días, seis noches), con



estancias en Salamanca y Oporto y visitas a Coimbra, Braga, Aveiro, entre otras poblaciones.

Las personas interesadas pueden realizar ya su preinscripción e informarse en la Universidad Popular.

EDITA: Aula-Taller de Comunicación de la Universidad Popular-Ayuntamiento de Casas Ibáñez.

DIRECCIÓN Y MONTAJE: Antonio M. Soriano Pérez y Francisca Soriano González.

COORDINACIÓN: Alejandro Pérez.

REDACCIÓN: Rosalía Pérez Ródenas.

ADMINISTRACIÓN: Manuel Sáez Martínez.

COLABORAN: Manuel Picó, J. Rafael Pérez, M.^a Rosa Castillo, José López, Juan Soriano...

FOTOGRAFÍA: José Arsenio Vergara Cano.

MANIPULADO Y EMBOLSADO: Candido López y Juan López.

IMPRIME: GRÁFICAS GOYZA, S.L.

D.L. AB-560-85.

IMPRESO EN PAPEL ECOLÓGICO

REDACCIÓN: Plaza de la Constitución, 9

Tel. 967 46 09 03.

e-mail: up@casasibanez.com

CASAS IBÁÑEZ INFORMATIVO no se responsabiliza ni comparte necesariamente la opinión de los artículos firmados.

COLABORA:



DIPUTACIÓN DE ALBACETE

SOC. COOPERATIVA
NTRA. SRA. DE LA CABEZA



Consejo Regulador de la Denominación De Origen



Ctra. Cuenca, s/n
Tel. 967 460 266
CASAS IBÁÑEZ (Albacete)
www.coop-cabeza.com
info@coop-cabeza.com

Agradecimiento a la alcaldesa

De parte de todas las personas que nos pudimos sentar el día de Todos los Santos en el cementerio, damos las gracias a la alcaldesa por la generosidad de haber mandado llevar sillas y así que pudiéramos oír la misa estando sentados pese al mal tiempo. Muchas gracias.

E.G.N.

Un mes conviviendo con la ley antitabaco

Una vez cumplido un mes desde la puesta en marcha por el gobierno de la nueva ley antitabaco, hemos querido conocer cual es el sentir generalizado del sector hostelero en nuestra localidad, preguntando a los diferentes locales, restaurantes, pubs, discotecas... y así además, saber en qué medida ha afectado esta nueva ley al sector.

Más allá de realizar una estadística de porcentajes sobre la valoración de la ley podemos decir que de forma total y absoluta la hostelería de nuestra localidad

está en desacuerdo con la nueva ley, calificándola de demasiado estricta y considerando que además, llega a un momento económico muy crítico para el sector, sumado a la más que notable cuesta de enero y la crisis en la que la nos encontramos inmersos en este momento. Solamente algunos hosteleros de nuestra localidad, que ya en su momento tomaron la decisión de declarar su negocio "libre de humos", no se han visto afectados de la misma manera, aunque comparten el malestar del resto de colegas.

Lo que sí se puede asegurar, es que todo el sector de nuestra localidad cumple con rigor la ley y no se encuentra a ningún empresario que haya decidido "saltarse" la misma como ha pasado en algunos casos aislados de España.

En Casas Ibáñez, hay quienes hablan de una bajada de hasta el 60%, sobre todo en las mañanas, el 40% du-

rante las tardes y un 20% en el ocio nocturno del fin de semana. El sector más afectado por esta ley, posiblemente, y al igual que en la mayoría del país lo encontramos en el servicio de cafetería y la incertidumbre se incrementa todavía más en el ocio nocturno cuando se piensa en la llegada del buen tiempo,



ya que hay que recordar que en nuestra zona está permitido el consumo de alcohol en la calle, el conocido como "bottellón", lo que hará, según algunos de los encuestados, que esta técnica proliferará durante los meses que se goce de buen

tiempo, incrementando así todavía más las pérdidas, aumentado el ruido nocturno en las calles y contribuyendo a su vez a que ciertas zonas de nuestro pueblo elegidas por los jóvenes para esta práctica, queden anegados de cristales, plásticos, y demás desperdicios...; este, es solo uno de los daños colaterales que se prevén a corto plazo con la nueva ley antitabaco y que, según los afectados, irá unido a la "ruina" de la hostelería.

Por todo ello, La Federación Española de Hostelería (FEHR) quiere presentar y poner en marcha una iniciativa legislativa popular, que, según establece el artículo 87.3 de la Constitución, permite a los ciudadanos hacer propuestas respaldadas por un mínimo de 500.000 firmas, con el objetivo de modificar la ley antitabaco, a través de una plataforma y con el apoyo suficiente de la sociedad civil, según indicó en un comunicado.

La meteorología ibañesa en 2010

En este apartado del Informativo Local informamos de los registros meteorológicos más destacados durante el año 2010, estos datos provienen de la estación que tiene la Asamblea de Cruz Roja. Actualmente la información que ofrece esta estación homologada es utilizada por TVE y Castilla-La Mancha Televisión. Para poder ver los datos en tiempo real se pueden visualizar en la página web: www.meteoclimatic.com

Máxima Temperatura: 37,1 (26/08/2010)
Mínima Temperatura: -9,6 (10/01/2010)
Máximo de lluvia en un día: 48,4 (7/12/2010)
Máxima de Viento: 77,2

(8/11/2010)

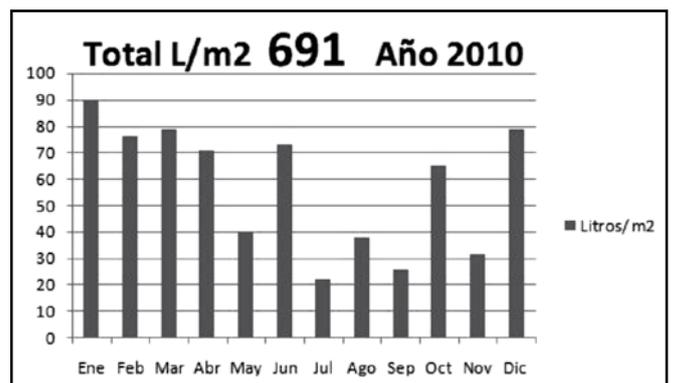
Total de Lluvias Año 2010: 691 L/m²
(275 Litros más que el año 2009)

Observadores:

Blas Gómez Pérez

Cruz Roja (Meteoclimatic)

Blas Gómez Sotos (Lluvias)



El Plan de Acción Local posibilita mejoras en espacios municipales

A través del plan de acción local y con fondos procedentes de la Diputación Provincial de Albacete se han llevado a cabo mejoras durante 2010 en el aula de la naturaleza de La Terrera, cementerio municipal, centro de día y antigua guardería de nuestra localidad. Los trabajos se han realizado con los trabajadores contratados con cargo al citado plan.

En el aula de la naturaleza de La Terrera se ha pintado todo el interior de la antigua central hidroeléctrica, con pintura de color blanco. Se han montado andamios y se ha pintado con pincel ya que la rugosidad de la pared no permitía hacerlo con rodillo. Además, se ha lijado y pintado con barniz de exteriores las ventanas de la antigua central hidroeléctrica, además de las puertas de entrada y cocina deterioradas por el agua de lluvia.

También se han realizado poda en los árboles de la zona verde del parking, debido a ramas rotas y caídas por causa de la nieve del invierno pasado, desbroce de los alrededores de La Terrera para evitar acumulación de hierba seca y posibles incendios en la época estival, y otros trabajos de limpieza y acondicionamiento.



Mejoras en la capilla y sala de autopsias del cementerio municipal, debido a las malas condiciones del tejado de la capilla, y del falso techo interior, con grietas, curvado y con peligro de derrumbe. El Ayuntamiento tomó la decisión del cierre temporal de la misma capilla al público visitante. Los trabajos realizados para su mejora han sido:

Desmontaje y limpieza del falso techo interior.

Arreglo de las vigas de madera que se encontraban rotas, carcomidas o deterioradas.

Colocación de tirantes metálicos para arriostrar las paredes, en sustitución de las vigas rotas.

Pintado y enmasillado de grietas de las paredes interiores.

Colocación de techo de escayola desmontable (28 me-

tros cuadrados aproximadamente)

Retejado de las tejas rotas y grietas existentes en el tejado.

Colocación de iluminación en la calle molino y al final de la calle Requena en el paseo del cementerio

Instalación de 6 farolas en la parte derecha del final de la calle molino para mejorar la iluminación de la misma calle, debido al crecimiento del pueblo en aquella zona.

Instalación de 6 farolas en el final de la calle Requena, cruce con Avenida de las Morenas en dirección al cementerio municipal. La instalación incluye apertura de zanjas para el tendido de la línea eléctrica, así como realización de las arquetas y cruces de calles.

Acondicionamiento y mejora de las dependencias del primer piso del centro de día

Con el fin de adaptar el primer piso del centro de día situado en la calle teatro, para futuros usos sociales, se han realizado las mejoras de:

Cambio de las antiguas ventanas de hierro por otras de climalit

para mejorar la envolvente térmica del edificio.

Cambio de las puertas interiores.

Eliminación de barreras y escalones interiores para adaptar el local a personas con movilidad reducida.

Mejoras de la instalación eléctrica.

Enlucidos y enfoscados interiores.

Enladrillado del suelo y chapado del aseo, con cambios y mejoras en los sanitarios.

Pintado de las paredes y techo.

También se han realizado **mejoras en el edificio de Las Monjas**, en la antigua guardería: Se ha pintado de barandilla de forja interior, se han arreglado grietas y desconchados en paredes y ventanas, se ha pintado todo el hueco interior de la escalera y del pasillo y se ha realizado desmontaje y limpieza del falso techo de escayola, sustitución de placas rotas y arreglos en guías y tirantes.

ELABORACIÓN Y VENTA DE VINOS

BODEGAS IBAÑESAS DE EXPORTACIÓN

Pol. Ind. de Casas Ibañez, parcela 64 - 70
Tel. 967 460 401 - Fax 967 460 384
02200 CASAS IBAÑEZ (Albacete)
gerencia@bodegasibanesas.com

Señorio del Júcar

Pol. Ind. Casas Ibañez parc. 64 - 70
Tel. 967 460 632 - Fax 967 460 564
02200 CASAS IBAÑEZ (Albacete)
info@bsjucar.es

Casas Ibáñez contará con un presupuesto de 40.000 euros para la realización de obras a través del Plan de Obras y Servicios 2011

La Diputación Provincial también ha aprobado la adjudicación de las inversiones que los municipios de la provincia van a llevar a cabo a través del Programa de Obras y Servicios durante este año. La inversión total del programa para este año asciende a 3.918.536



euros, de los cuales, 1.425.811 euros los aporta el Ministerio de Administraciones Públicas; 1.963.225 euros los aporta la Diputación con fondos propios; y los Ayuntamientos deberán consignar 529.000 euros.

De esta manera, los municipios de menos de 1.000 habitantes recibirán 30.000 euros, y la aportación de los

ayuntamientos será del 5% del presupuesto del proyecto que ejecuten. Los municipios de 1.000 a 2.000 habitantes (un total de 20 en la provincia), recibirán 35.000 euros, y su contribución será también del 5%. Los municipios de 2.000 a 5.000 habitantes (19, entre ellos Casas Ibáñez) percibirán del POS 40.000 euros, y en este caso su aportación será del 25%. Los municipios de 5.000 a 10.000 habitantes (2) recibirán 40.000 euros y deberán poner el 35% del coste. Y por último, los municipios de más de 10.000 habitantes (6) recibirán 80.000 euros, a excepción de Albacete que dispondrá de 120.000 euros, teniendo que hacer frente al 40% de la inversión.

El Pleno del Ayuntamiento de Casas Ibáñez ya aprobó durante el pleno celebrado el pasado mes de diciembre la inclusión en los planes provinciales.

Desde la alcaldía de la localidad se informa que se están definiendo las actuaciones que se llevarán a cabo a través de estos fondos y que se darán a conocer próximamente.

Taller de Especialización Profesional sobre energía eólica para desempleados

Casas Ibáñez va a contar con un Taller de especialización profesional (TEPRO) durante este año que estará relacionado con la energía eólica. Tendrá una duración de 6 meses y contará con 12 alumnos. En los próximos meses se ofertará también la convocatoria del personal necesario para impartir la formación.



formación dirigido a desempleados a partir de 16 años en municipios de menos de 5.000 habitantes.

Desde el inicio del proyecto, los alumnos-trabajadores son contratados mediante un contrato laboral a tiempo parcial, siendo la jornada laboral de estos contratos de 25 horas semanales, recibiendo un salario correspondiente a 1,5 el salario mínimo interprofesional en vigor y proporcional a la jornada laboral.

Para acceder a un proyecto concreto de Taller de Especialización Profesional la persona interesada deberá estar desempleada y estar inscrita como demandante de empleo en cualquier Oficina de Empleo de Castilla-La Mancha.

Fuera de la jornada laboral, los alumnos trabajadores recibirán formación profesional ocupacional adecuada a la ocupación a desempeñar. La duración de esta formación será de al menos 10 horas semanales.

La Diputación Provincial va a mejorar el firme y la señalización de la carretera de Jorquera durante este año

La Diputación Provincial de Albacete va a llevar a cabo durante este año el arreglo de la carretera AB-880 que une Casas Ibáñez con Jorquera. Se trata de una de las actuaciones que se van a realizar con fondos del Plan de Obras y Servicios 2011.

Además del arreglo del firme y señalización de esta carretera, también se acometerá en nuestra comarca la mejora de la B7 Abengibre –Jorquera.

La institución provincial va a destinar este año 608.536 euros para el Plan de Carreteras.

El Pleno del Ayuntamiento de Casas Ibáñez ya aprobó el año pasado la soli-



cidad del arreglo de esta carretera, que se encuentra en pésimo estado.

Una carretera que es utilizada por numerosos vecinos/as de los municipios de La Recueja, Jorquera y Casas de Juan Núñez, para acceder a los servicios que se encuentran en nuestra localidad (Registro de la Propiedad, Notaría, Juzgado....).

¿Buscas soluciones?

KLO 

Ingeniería Informática

Te ofrece:

- Programación a medida para empresas
- Internet e Intranet
- Servidores Linux
- Aula de formación
- Venta de equipos informáticos

Teatro, 23 bajo • Tel. y Fax 967 467 005
web: www.klo.es • e-mail: klo@klo.es
CASAS IBÁÑEZ

Sube el índice de paro en Casas Ibáñez

El número de parados en Casas Ibáñez se incrementó en diciembre en 23 personas con relación al mes anterior, situándose la cifra de paro registrado en 410.



El paro sube en todos los sectores salvo en la agricultura, donde baja en 2. La mayor subida se produce en el sector servicios, donde se incrementó el paro en diciembre en 11 personas, seguido de la industria con 9 parados más y la construcción, que aumenta en 5 personas. En el sector "sin empleo anterior" se mantiene en 26 personas.

A lo largo de diciembre se formalizaron en Casas Ibáñez 99 contratos, de los que 60 fueron para hombres y 85 fueron de carácter temporal. En el sector servicios se formalizaron 67 contratos, seguido de la industria donde fueron 21 contratos los realizados. En el sector agrario se formalizaron 6 contratos y en la construcción 5.

El paro también sube en el resto de municipios de nuestra comarca. En Madrigueras sube en 24 y cuenta con 534 parados. En Villamalea sube en 14 y 353 parados y en Fuentealbilla se incrementa en 11 y tienen 186 parados.

Nuestra localidad aumenta en 606 habitantes en 10 años

Casas Ibáñez cuenta con una población a 1 de enero de 2.010, último dato publicado recientemente por el Instituto Nacional de Estadística, de 4.761 habitantes (2.472 son hombres y 2.289 son mujeres), lo que supone un incremento con relación al año anterior de 37 habitantes. Desde el año 2000 Casas Ibáñez ha aumentado su población en 606 habitantes; en aquel año tenía 4.155 habitantes.

Villamalea ha perdido en el último año 54 habitantes, contando con un censo de 4.024. Desde el año 2.000 ha aumentado su población en 509 habitantes.

Madrigueras sigue siendo el mayor municipio en cuanto a población de la comarca con 4.917 habitantes, 156 más que Casas Ibáñez y 893 más que Villamalea. Alborea cuenta con 883 habitantes, desde el año 2000 ha incrementado su población en 69 personas. Abengibre tiene actualmente 932 habitantes, desde el año 2.000 ha perdido 44.

Alcalá del Júcar ha perdido en estos diez años 126 habitantes y tiene una población actual de 1.381 personas. Casas de Ves también ha perdido población desde el año 2000, concretamente 104.

Fuentealbilla ha perdido 4 habitantes en el último año y desde el año 2.000 ha ganado 206 habitantes. Cenizate ha sumado en los últimos 10 años 240 habitantes, mientras que en el último año ha perdido 14 habitantes. Por último, Alatoz gana 8 habitantes con relación al año anterior.

La Hermandad de Donantes de Sangre inicia una campaña de promoción en colaboración con la empresa Grupo Aitana

La Hermandad de Donantes de Sangre de Albacete ha comenzado con el clientes tan importantes como las grandes empresas petrolíferas españolas y con presencia de la mayoría de sus productos en estaciones de servicio y centros comerciales garantiza la calidad de los elementos promocionales elegidos



Directivos de la empresa Aitana, presidenta de la Hermandad y Delegado en Caudete.

principio de año a difundir su mensaje solidario a través de un medio poco habitual. Se trata de unos ambientadores y adhesivos en relieve diseñados exclusivamente para esta campaña que se entregarán a todos los donantes durante los próximos meses para su uso en vehículos o espacios cerrados. Se trata de una iniciativa promovida conjuntamente por la Hermandad y la empresa Grupo Aitana de Caudete para apoyar la difusión de la actividad altruista mediante la creación y distribución de sus productos con mensajes e imágenes relativos a la donación de sangre.

Desde la Hermandad se valora muy positivamente la actitud de conciencia social de la empresa que ha sabido ver la importancia de implicarse en una labor altruista y generosa en beneficio de la sociedad entera. Su experiencia a nivel nacional e internacional, con

Esta colaboración, está enmarcada dentro de las distintas actividades de promoción que realizamos con las empresas locales, y que tan beneficiosas son para la donación de sangre.

Felicitemos y agradecemos públicamente a esta empresa que junto con otras de diferentes sectores de la ciudad ya forman parte de la familia de la Donación de Sangre.

Apertivos
La Ibañesa
 Fab. Patacas, Galletas y Frutos Secos

FABRICANTE:
FRITOS Y FRUTOS SECOS
MAYORISTA DE ACEITUNAS

DESPACHO
MAYORISTA Y
MINORISTA

Ctra. Albacete, 77
 Tels. 967 460 112

Manchuela
Alimentaria
 S.L.

- QUESOS
- EMBUTIDOS
- JAMONES
- AHUMADOS
- DISTRIBUCIONES

Hoces del Cabriel

Pol. Ind. parcela 12
 Tel. **967 46 01 15** - Fax 967 46 11 25
 Apartado de Correos 81
 02200 CASAS IBÁÑEZ (Albacete)
www.manchuela-alimentaria.com
comercial@manchuela-alimentaria.com

IBAÑESES

Juan José Muñoz Pérez, joven enólogo de la bodega de Andrés Iniesta

Sabíamos que era enólogo y que como tal había viajado por Francia, Australia y Chile antes de volver de nuevo a La Manchuela y a Casas Ibáñez, el pueblo donde nació. Teníamos conocimiento de que en los últimos años había trabajado en las cooperativas de Abengibre y Fuentealbilla; hace unas semanas descubrimos que en la actualidad es el enólogo de la recién creada bodega del genial futbolista Andrés Iniesta y que en breve se comercializarán sus primeros caldos bajo la supervisión del padre del gran jugador barcelonista y de la selección española.

Juan José Muñoz Requena (Casas Ibáñez, 1977) ya puede presumir de elaborar vinos que más de uno considerará como campeones del mundo. Y es que en la actualidad desarrolla su trabajo en la flamante bodega del genial centrocampista Andrés Iniesta, que en breve comercializará los primeros vinos elaborados bajo la supervisión de su padre.

Juan José es ingeniero técnico agrícola por la Escuela de Agrónomos de Albacete y licenciado en Enología por la Universitat Rovira y Virgili de Tarragona. A lo largo de su trayectoria profesional ha sido enólogo asistente en Chateau la Roix de SAnt Georges (Pomerol, Bourdeaux), Zilzy Wines (moldura, Australia) y en Viña Concha y Toro (Chile). También ha desarrollado su labor como enólogo en la Cooperativa San Miguel de Ajengibre y la Cooperativa San Antonio de Fuentealbilla, de donde pasó a Bodegas Iniesta, en esa misma localidad.

En la actualidad, desarrolla su labor

en la casa elaboradora, propiedad del jugador del FC Barcelona. Andrés Iniesta prevé comercializar sus primeros vinos en breve, y con ello marcar otro gran gol vitivinícola en Castilla-La Mancha. El viñedo disfruta de las bondades del terruño de La Manchuela, tierra que ha alumbrado algunos de los mejores caldos españoles, y del buen hacer del propio padre del 8 barcelonista, José Antonio, que es realmente quien ha tomado las riendas del proyecto con ayu-



da de experimentados enólogos, entre los que se encuentra Juan José Muñoz Requena.

Muñoz se considera una persona muy extrovertida, "con mucha curiosidad y ganas de descubrir cosas nuevas". Es amante del deporte y le gusta correr y jugar al tenis. Buen conocedor

de la zona donde se desarrolla su trabajo, sus vinos favoritos son los bobales de La Manchuela, tanto tintos jóvenes como rosados, así como los crianzas. De hecho, cree que la variedad Bobal es una de las que ofrece más posibilidades en la elaboración vinícola.

Respecto al papel que está jugando los vinos de Castilla-La Mancha en un mercado tan globalizado como el actual, el joven enólogo considera que están adquiriendo cada vez más protagonismo. "Están compitiendo cada día más con un producto que presenta una inmejorable relación calidad-precio". En este sentido, considera que los vinos castellano-manchegos están abandonando paulatinamente el lastre de la tradición y las bodegas empiezan a estar más abiertas a la innovación. No obstante, sí cambiaría algunos hábitos vitivinícolas, "sobre todo, trataría de mejorar los rendimientos en viña haciendo estudios para optimizar la relación entre el número de cepas por hectárea, el número de yemas productivas y los kilos por hectárea con el fin de que la uva entre en la bodega con una maduración óptima".

A juicio de Juan José Muñoz, las nuevas generaciones de enólogos "tienen clara la importancia de la viticultura en la producción del vino". "La única diferencia que encuentran respecto a otras generaciones", prosigue el ibañés, "es que en la actualidad salen más formados académicamente, aunque nunca debemos olvidar que la experiencia de nuestros antecesores es fundamental en el campo de la Enología".

Revista Enólogos

Texto: Santos G. Monroy

**PRENDAS Y
ARTÍCULOS
DEPORTIVOS**

**PIBE
SPORT**

Ctra. Albacete, 78 - Tel. 967 46 04 85
CASAS IBÁÑEZ

La banda juvenil de la Unión Musical Ibañesa ameniza una tarde navideña la Residencia de Mayores



El pasado 25 de diciembre tuvo lugar en la Residencia de Mayores de Casas Ibáñez un concierto a cargo de las bandas Juvenil y Escolar de la Unión Musical Ibañesa, las cuales interpretaron varios villancicos navideños, con el fin de amenizar y ofrecer la música típica de esta estación del año en directo a los "viejecillos y viejecillas".

El concierto fue un éxito y los ancianos de la residencia fueron los protagonistas de este acontecimiento tan oportuno. La Unión Musical Ibañesa puso todo su entusiasmo para alegrar la tarde a estas personas tan importantes de nuestro pueblo, las cuales guardan las raíces de las que provenimos todos nosotros.

Daniel López García

POR AMOR A LOS ANIMALES

Sobre las castraciones de gatos y gatas

Argumentos en contra que se escuchan siempre:

- Mi gato/gata están siempre en casa, por eso no necesito castrarlos... A lo más tardar en el primer celo de los gatos, los dueños notarán que no es tan sencillo como parece. Los gatos se comportan de forma rara, ruidosa, intentan por todos los medios salir al exterior (lamentablemente a veces lo consiguen) -todo esto es molesto y desagradable, no sólo para los dueños, y se repite cada dos por tres-. Continuos celos frustrados, pueden repercutir negativamente en la salud, en forma de celos continuos, cambios importantes en las mamas o infecciones en la matriz, que pueden amenazar la vida de los animales y que a veces hace necesaria una operación .



Un gato macho no castrado tiende, más tarde o más temprano a marcar con orina, de olor penetrante, su territorio. Si orina en cualquier lugar de la casa, sobre los muebles, el limpiar el lugar donde orinó no es suficiente pues la olorosa marca permanece indeleble sobre telas y paredes. Si el gato pudiera salir a la calle cuando las gatas están en celo, se alejará mucho de su zona y posiblemente se peleará

con otros gatos con el riesgo de enfermar, ser herido e incluso perder la vida o perderse y no regresar nunca más a su hogar.

- Mi gato/mi gata tienen que disfrutar de la vida. Tengan la seguridad que la actividad sexual y sus consecuencias no sólo son un disfrute para los animales sino que pueden contribuir a transmitir graves enfermedades virales. En las luchas por el territorio se hieren con frecuencia de forma seria.

- Una gata debe de haber parido por lo menos una vez. No tiene ninguna ventaja, salvo que los cachorros son preciosos, ni para el dueño ni para la gata el que ésta tenga una camada de gatitos. Si la gata tuviera cualquier enfermedad, se la transmitiría posiblemente a sus cachorros; el cuidado y las atenciones tras el nacimiento cuesta mucho dinero y el repartir los pequeños de forma responsable a personas conocidas, respetuosas con la vida de los animales, puede ser más difícil de lo que uno se cree. Hay más que suficientes "gatos necesitados" que acaban parando en las Protectoras y que esperan muchos años hasta encontrar una familia. Esto cuando tienen suerte, pues los más se tiran la vida en la calle y sin esperanza.

Es sólo un rumor que gatas primerizas tenga en su primer parto unos pocos gatitos. Por término medio tienen cuatro..., pero también pueden ser ocho.

- Una gata que amamanta no puede quedarse preñada... Cinco semanas después de un parto, las gatas pueden entrar en celo de nuevo y quedar preñadas, de forma que cuando termina de cuidar a los primeros puede estar ya en la tercera o cuarta semana de su preñez. Una gata bien cuidada puede parir hasta tres veces al año, lo que significa que al año nacerían una docena de cachorros de gato.

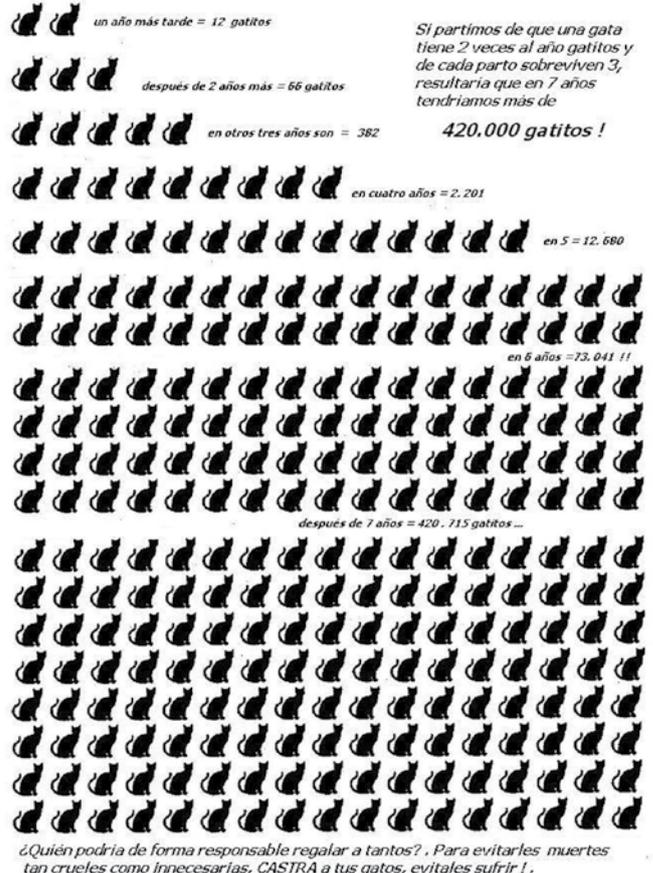
- Gatos castrados engordan... Esto depende sólo de la disciplina del dueño a la hora de darles de comer.

El momento ideal para castrar a los gatos es cuando han terminado de cambiar los dientes, o sea, cuando tienen unos seis meses. Gatos nacidos en mayo se deberían castrar hacia la Navi-

dad; los nacidos en otoño, en marzo del año siguiente.

¿Pese a todos los cuidados se le escapó en primavera el gato? Tenga una cita con el veterinario y deje castrar al gato/

Por este motivo ayudan las castraciones



gata, si no quiere tener la responsabilidad de los gatitos. En las primeras dos semanas de preñez no hay ningún riesgo al castrar a los animales. Si se espera más tiempo sería una operación más complicada y con más riesgos...

¿Ha parido su gata? No olvide que cinco semanas después del parto, la gata entra en celo de nuevo y puede ser cubierta por un macho. Si su gata puede salir a la calle, cástrela siete semanas después del parto, un poco antes de que deje a sus cachorros y cuando estos ya coman sólo. En este tiempo ya ha retrocedido bien su matriz y las mamas están vacías, lo que simplifica la castración.

Asociación Protectora de Animales
"El refugio"

EL BUEN GUSTO

H O T E L

Los Romeros

EN EL DÍA MÁS IMPORTANTE DE VUESTRA VIDA VOSOTROS SERÉIS LA ESTRELLA.

Menús a la carta - Gran ambiente - Espléndido Salón - Capacidad 999 personas.
Lunch - Discoteca.

CASAS IBÁÑEZ

*Ven a vernos
o llámanos*

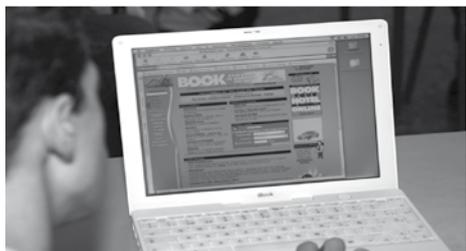
967 46 09 79
967 46 20 56
967 46 11 93

La plataforma Modle, un recurso como apoyo al aprendizaje que está utilizando el IES

Recientemente se ha puesto en marcha en el Instituto Bonifacio Sotos de Casas Ibáñez la plataforma Modle, según informa el centro en su página web. De momento solo la pueden utilizar los Departamentos de Música y Automoción.

Se trata de un recurso diseñado como apoyo al aprendizaje. Las plataformas Moodle son sistemas de gestión de cursos (asignaturas), de distribución libre, que ayuda a los educadores a crear comunidades de aprendizaje en línea.

La plataforma presenta numerosas



utilidades didácticas y permite la realización de diversas tareas on line, tales como redacciones, glosarios, cuestionarios, pruebas objetivas, actividades Web-Quest, aplicaciones Hot-Potatoes y J-Click. Estas tareas pueden ser tanto diseñadas por el profesor como tomadas de la red. También ofrece la interesante posibilidad de plantear foros específicos sobre diversos temas de interés para las diferentes materias en los que pueden participar los alumnos. Así mismo, a través de la plataforma es posible colgar en red diversos recursos educativos como archivos de sonido, temas en formato pdf o texto, presentaciones o enlaces a páginas web.

GOYZA

industrias gráficas

OFFSET GRAN FORMATO
DISEÑO GRÁFICO | ENCUADERNACIÓN
PLASTIFICADO | TROQUELADO
STAMPING | RELIEVE

Polígono Industrial , c/D parcela 2
teléfono 967 467 001 fax 967 467 128
02200 Casas Ibáñez (Albacete)
Apartado de Correos 12
goyza@goyza.com www.goyza.com

Andrés García, profesor de Literatura del IES de Casas Ibáñez, ganador del premio Barcarola de poesía

Andrés García Cerdán, natural de Fuenteálamo y profesor de Literatura en el instituto de Casas Ibáñez, es el último ganador del Premio Barcarola en la modalidad de poesía. Y ha obtenido este prestigioso galardón por el poemario 'Cármína'. Lo tituló así porque en-



tiende la poesía desde la perspectiva de la postmodernidad, de una manera clásica en la forma, pero con toda una revolución interior, es decir, clásica en apariencia, pero revolucionaria por dentro. Y de una forma más subliminal, el libro rinde un pequeño homenaje a la novia del autor, llamada Carmina.

En los 47 poemas que incluye 'Cármína', Andrés García Cerdán va cantando distintos momentos vitales, en-

tendiendo la vida como su propia vida, pero vista desde la literatura, y teniendo como máxima que la poesía «no es un estercolero de vivencias personales». Por eso se ha centrado en esos instantes vitales de los que se disfruta: la felicidad, el paso del tiempo, el amor, tanto fracasado como en plenitud...

Una poesía que también tiene la importancia propia de la reflexión sobre el lenguaje. No en vano, «el libro es una excusa para hablar de las posibilidades de la expresión», dice el autor, que entiende que si en poesía hay revolución es porque el lenguaje se extiende hacia sentidos distintos. «El lenguaje de la calle está vivo y es ahí donde yo acudo; el que está anquilosado es el oficial, el de los medios de comunicación, el de la política y a veces el de las relaciones personales».

Precisamente, los poemas de Andrés García están conectados entre sí a través de la emoción, del lenguaje, de la celebración de la existencia y del conocimiento y así nacen como poemas intuitivos, visionarios, pero muy pegados a la realidad urbana en la que vive. Ahora opina que Barcarola lo ha premiado porque se trata de un libro poético pero no retórico que conjuga las respiraciones de la vida y el arte.

Convocatorias de becas

- 10 Becas para licenciados/as en Historia en Varsovia (Polonia). Convocadas por el Colegio de Europa. Destinadas a licenciados en Historia que quieran seguir el postgrado en estudios interdisciplinarios europeos en el Varsovia College of Europe Plazo hasta el 28 de febrero. Más información en Internet.

- Becas para estudiar en Dinamarca. Convocadas por la Embajada de Dinamarca en España. Destinadas a estudiantes de postgrado y jóvenes investigadores que deseen profundizar en sus estudios de la lengua y cultura danesa. Plazo hasta el 28 de marzo. Más información en Internet.

- 150 becas de investigación en el CSIC. Convocadas por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Destinadas al alumnado de cursos intermedios de una carrera universitaria de grado superior. Plazo hasta el 24 de febrero. Más información en Internet.

- Becas internacionales Ibsen 2011. Convocadas por el Gobierno noruego. Destinadas a particulares, organizaciones o instituciones dentro de la comunidad del arte y la cultura. Plazo hasta el 15 de abril. Más información en Internet.

- 15 Becas en China. Convocadas por el Ministerio de Educación de la Rep. Popular China. Destinadas a estudiantes universitarios o estar en posesión del título de licenciatura o superior. Plazo hasta el 10 de abril. Más información en Internet.

El curso de Cata de vinos ofertado por UP se realizará en marzo

A la espera de confirmación por parte de la Denominación de Origen Manchuela, el curso de Cata de vinos, ofertado por la Universidad Popular, no dará comienzo hasta marzo, posiblemente en la segunda quincena.

En total son 25 las personas inscritas, que finalmente tendrán que pagar una matrícula de 10 euros para hacer frente, sobre todo, a los gastos producidos por los vinos a estudiar. El curso tiene una duración de 10 horas y se desarrollará de lunes a jueves, de 19:30 a 22 horas.

El plazo de escolarización, hasta el 28 de febrero

Los padres de alumnos que vayan a comenzar su escolarización el próximo curso o vayan a cambiar de centro tienen de plazo hasta el próximo 28 de febrero para solicitar plaza.

En Casas Ibáñez deben pasarse durante estos días por la secretaría del colegio San Agustín en el edificio de la carretera de Villamalea para rellenar la solicitud.

La Consejería de Educación, Ciencia y Cultura prevé que participen en este

- Los alumnos que solicitan el primer curso del segundo ciclo de Educación Infantil, es decir, aquellos que cumplan tres años antes del 31 de diciembre de 2011.

- Los alumnos que solicitan el primer curso de Educación Primaria y que no vayan a continuar escolarizados en el mismo centro en el que cursaron el tercer año de Educación Infantil.

- Los alumnos que solicitan primer curso de Educación Secundaria Obligatoria, salvo que vayan a continuar escolarizados en el mismo centro en el que cursaron sexto de Primaria.

- Los alumnos o alumnas de 4º de la ESO que desean cursar cualquier modalidad de Bachillerato.

- Y los alumnos o alumnas que solicitan un puesto escolar por traslado desde otro centro.

Una novedad para este curso es la puesta en funcionamiento de un nuevo procedimiento de presentación de solicitudes por Internet con firma digital, a través de Papás 2.0, desde su módulo

de Secretaría Virtual, que se encuentra en la dirección: <https://papas.educa.jccm.es/papas/>, y desde donde se podrá hacer un seguimiento personalizado de todo el proceso.

Asimismo, podrán seguir presentándose a través del Teléfono Único de Información 012, o directamente con el modelo oficial de instancia que podrá descargarse del Portal de Educación.



proceso unas 60.000 familias en todos los niveles. De esta cifra, 23.000 solicitarán por primera vez un centro educativo en la región.

Deberán solicitar plaza para el próximo curso:

- Los alumnos que no hayan estado escolarizados en el presente curso en ningún centro educativo público o privado concertado de la región.

Sin incidencias, el simulacro de emergencias que realizó el colegio

El pasado 15 de diciembre se llevaba a cabo en el colegio "San Agustín" un simulacro de emergencias tal y como se describe en el plan de Prevención de Riesgos Laborales. El alumnado del edificio de la calle Colegio tardó 2 minutos y 42 segundos en evacuar el centro, mientras que los de la carretera de Alcalá lo hicieron en 3 minutos y 53 segundos. Los resultados de este simulacro, así como las medidas correctoras y de mejora se comentaron en el órgano competente. Manifiesta que la jornada se desarrolló sin incidencias.

El Ministerio de Educación presenta el nuevo portal todofp.es

El Ministerio de Educación lanza un nuevo portal en internet llamado todoFP.es con el fin de ser un "intercambio de información y de comunicación" que permitirá a alumnos, profesores y profesionales, acceder a todos los datos sobre este ámbito



educativo en un solo clic, convirtiéndose en una herramienta clave para conocer esta educación reglada.

Esta nueva herramienta ofrece información sobre los más de 140 títulos de FP, así como sobre los centros donde se imparten. Además, permite a los alumnos averiguar que tipo de estudios se adapta mejor a su perfil académico. Igualmente, explica a los más emprendedores, cómo montar una empresa e informa a estas sobre cómo conseguir alumnos en prácticas.

VEGA TOLOSA

Visita Bodega, degustación y compra:
Tel. **617 37 93 28**

Y avalan su calidad:

Año 2010:

- Medalla de Oro en Bacchus de Madrid a Vega Tolosa Bobal Viñas Viejas.

- Quijote de Oro a Vega Tolosa Blanco Selección.

- Quijote de Oro a Vega Tolosa Bobal Viñas Viejas.



Casas Ibáñez · Albacete (ESPAÑA) · www.vegatolosa.com



CAFE - BAR
RESTAURANTE VERAMAR

SALONES PRIVADOS

Gazpacho manchego
Paella - Menús diarios

San Jorge, 1.
Tel. 967 460405 Móvil: 605 847 070
E-mail: restauranteveramar@hotmail.com
CASAS IBÁÑEZ

**Impotencia ante la educación,
¿quién sufre las consecuencias?**

OPINIÓN

Soy madre de 4 hijos de edades comprendidas entre los 3 y los 14 años, vivo en un pueblo de menos de 5000 habitantes.

El acceso a la educación lo tenemos cubierto por una educación pública que siempre he defendido, aunque llegado a este punto ya no sé si seguir defendiéndola o simplemente asumir que no tengo otra opción porque mis ingresos económicos no me lo permiten.

Estoy viendo un fracaso escolar muy elevado. ¿Cuántos niños han promocionado a secundaria sin cumplir los objetivos de primaria? ¿Cuántos niños pasan alegremente por secundaria sin aprobar ningún curso? ¿A quién le interesa seguir con tan alto grado de fracaso escolar?

Yo no quiero buscar culpables y por supuesto no carguemos las tintas diciendo que son los niños los que no quieren estudiar, los que no tienen respeto por los profesores, etc., etc. Yo lo que quiero es solucionar el problema. Los niños siguen el modelo que les implantamos los mayores, por activa o por pasiva. Si en las aulas no tenemos suficientes profesionales con vocación y buena preparación, que se hagan valer; si lo que le interesa a la administración es tener a los padres a distancias, separados y calladitos; si esta sociedad está haciendo sobresalir a personajes sin ninguna educación, que están teniendo éxito social y económico a través de programas televisivos y que son modelos de "como sobresalir sin pegar palo al agua", en vez de primar a personajes que alcanzan su meta con estudio y esfuerzo... Si nuestros políticos no son capaces de sentarse y ver qué es lo que falla, qué es lo que falta y qué es lo que se debe hacer, independientemente de las ideas políticas..., no estamos por el buen camino.

La educación es el futuro de un país y no puede atender a ideas políticas, debe ser imparcial, equitativa, accesible a todos, sin dejar de lado a nadie, ni a los que no llegan, ni a los que destacan.

Me siento francamente impotente; veo tantas cosas por hacer y que no se hacen, pero es que ni si quiera hay una preocupación por quienes se dedican a la educación... Pero, realmente, de verdad de verdad ¿a quién tenemos que se dedique a la educación? Podríamos decir que los maestros y profesores, aunque, según yo lo veo, son meros ejecutores de las normas, leyes o reales decretos que pueden ir cambiando alegremente cada 4 años. Podríamos decir que somos los padres los responsables finales de la educación de nuestros hijos, aunque yo veo que por mucho que queramos no estamos preparados para darles una formación íntegra. ¿Quién maneja mi barca, quién?, que a la deriva me lleva ¿quién?

Las consecuencias de una mala educación las sufrimos todos a corto o largo plazo. En un primer momento son los niños los que sufren en sus propias carnes que no se les atiende de manera individualizada, teniéndoles el respeto que merecen, que aunque niños son personas evidentemente y manteniendo la disciplina tan necesaria para el buen funcionamiento de las relaciones entre las personas. Pero a largo plazo lo sufriremos todos, o más bien lo estamos sufriendo ya, por el atontamiento generalizado de la sociedad; una sociedad mediocre fácil de manejar, que no se queje de nada, ni si quiera de lo más básico.....

Yo no quiero la educación que estoy viendo, y aunque poco pueda hacer, no dejaré de hacerlo.

Pruden Navarro Pérez

**Falsaria de Indias,
la Orquesta Sinfónica de
Albacete y Teloncillo
Teatro actuarán en
febrero en el Rex**

El mes de febrero –y ya iniciada la programación del semestre- traerá al Rex dos representaciones de teatro, una para público joven y adulto y otra para público familiar, y un extraordinario concierto a cargo de la Orquesta Sinfónica de Albacete.

Falsaria de Indias pondrá en escena el sábado 12 de febrero, a las 20:30 horas, su último montaje, "Alrededores", en el que la actriz Llanos Campos escenificará, a modo de monólogos, cinco historias en clave de humor, que tienen como personaje secundario o



trasfondo la muerte y sus "alrededores".

Teloncillo Teatro nos presentará el 26 de febrero, a las 19:30 horas, su espectáculo infantil y familiar "Josefina", una historia llena de relaciones, relaciones que marcan, que enseñan, que duelen, relaciones que nos hacen crecer...

El domingo 20 de febrero, también a las 19:30 horas, la Orquesta Sinfónica de Albacete ofrecerá un concierto en el que interpretará la famosa V de Beethoven, Sinfonía de todos los tiempos; el programa se completa con "Petrarchi" (1999), de Jan Van Der Roost (1956) y "Petite Symphonie" (1885), de Charles Gound.

Nuevos abonos para la programación cultural de enero a mayo

La Concejalía de Cultura y Universidad Popular ha difundido mediante un folleto la nueva programación de invierno y primavera (enero-mayo), en la que destacan los conciertos de la Orquesta Sinfónica de Albacete, de Miguel Ángel Rodenas Sextet, de la gran violinista de música celta Judith, de los conocidos Despistaos y de The Cavern Beatles, la mejor imitación a nivel mundial de la célebre banda inglesa; en teatro, sobresalen Falsaria de Indias, Teloncillo y Teatro Corsario; y ya en otras disciplinas, la programación cuenta con Arte y Compás (flamenco-danza) y con Ópera Nova (zarzuela-cabaret).

En total, 12 actuaciones y varias opciones para abonarse: un abono A de 40 euros para asistir a todas; otro de los abonos, el B, contempla los 5 grandes conciertos, por 32 euros; el abono C tiene un coste de 20 euros y contempla cinco actuaciones, y finalmente se ofrece un abono joven por 25 euros, con el que se puede asistir a los conciertos de la Orquesta Sinfónica, Judith, Despistaos y The Cavern Beatles, además de a la representación de títeres para jóvenes y adultos, La maldición de Poe, de Teatro Corsario.

Los socios de la Asociación de jubilados y pensionistas mayores de 60 años tendrán un descuento del 50% en el precio de la entrada de taquilla para todos los espectáculos (conciertos, teatros, danza...) y del 25% en las entradas del cine, siempre que acrediten ser asociados y tener más de aquella edad.

Mohamed Tahiri intentará repetir triunfos en Campo a Través

Cada año tenemos en Casas Ibáñez más jóvenes que deciden participar en el Campeonato Provincial de Campo a Través y el Torneo de Invierno de Atletismo, así y gracias a la gran demanda de este deporte, el Ayuntamiento tiene a disposición de ellos una hora y media de entrenamiento los jueves de cada semana, no es demasiado tiempo ya que hay deportistas que deberían entrenar mas días a la semana; las categorías con las que se está trabajando son: Alevín, nacidos en 2000/2001; Infantil, nacidos en 1998/1999; Cadetes, nacidos en 1996/1997. También hay categoría de juvenil y de discapacitados, pero en estas categorías no tenemos atletas. Las pruebas que se han celebrado a nivel provincial han sido: 28 de Noviembre en Caudete, donde se obtuvieron muy buenos resultados al conseguir un segundo puesto en cadetes por parte de Mohamed Tahiri y un tercer puesto en la categoría de alevines por parte de Felipe Martínez. La siguiente prueba fue en Tarazona de la Mancha donde



también hubo una buena participación de atletas ibañeses, aunque aquí, no conseguimos subir al pódium. La última prueba celebrada fue el domingo 23 en Elche de la Sierra donde volvimos a subir al pódium en tercera posición en categoría cadete por parte de Mohamed Tahiri, seguido muy de cerca en quinta posición por Román Lazurkevich. Quedan otras dos pruebas por participar, el día 6 de Febrero en Valdeganga y el

20 en Almansa; esperemos tener los mismos buenos resultados en estas dos competiciones, ya que de ahí saldrá la oportunidad de conseguir plaza para ir al regional de Campo a Través el 5 de Marzo en Talavera de la Reina. Se habrán dado cuenta de que uno de los atletas que hemos nombrado ha subido al pódium las dos carreras donde ha competido, Caudete y Valdeganga, estamos hablando de Mohamed Tahiri, este chico lleva una progresión ascendente a nivel deportivo muy importante, el año pasado fue Campeón Provincial del Campeonato de Campo a Través en la categoría de infantil, y este año ya quiere subir de nuevo al pódium en la categoría cadete, siendo aun su primer año, viendo su progresión vi la oportunidad de que pudiese participar a nivel regional en otras carreras con atletas de mas nivel y de otras provincias de España, y así lo hicimos, en colaboración con el Club Atletismo Ibañés, realizamos la licencia federativa para que el chico participase en pruebas federadas y corriera con el Club atletismo Albacete, así que Mohamed participó el año pasado en Quintanar de la Orden en un cross de gran nivel obteniendo un meritorio decimocuarto puesto, en Enero también participó en el cross de Fuensalida, donde coincidió con otra paisana Gelen Muñoz que también defiende los colores del Club Atletismo Albacete, el atleta Mohamed Tahiri se quiso superar así mismo y así lo hizo obteniendo una octava posición que sumada a la de sus compañeros de equipo les ha dado la oportunidad de participar el 13 de febrero en el Campeonato de España de clubes de Campo a Través. Desde este artículo, le deseamos toda la suerte posible para que siga superándose y teniendo los mejores éxitos deportistas y personales.

Deo Pérez

Comienzan los Circuitos de BTT y Carreras Populares con pruebas en nuestra localidad el 2 de octubre y 16 de abril

Hasta el día 18 de febrero está abierto el plazo para inscribirse en el circuito provincial BTT 2011 que organiza la Diputación Provincial de Albacete y que este año contiene 28 pruebas. La de Casas Ibáñez tendrá lugar el día 2 de oc-

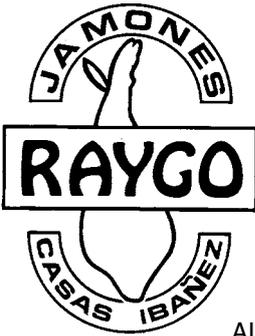


tubre. Además se realizarán pruebas en nuestra comarca en los municipios de Villamalea, Alcalá del Júcar, Alatoz, Mahora, Carcelén, Fuentealbilla, Valdeganga y Madrigueras (puedes obtener más información de fechas, recorridos y distancias en dipualba.es).

El XI Circuito Provincial de Carreras Populares que organiza también la Diputación de Albacete propone 40 pruebas este año y tras la inicial de Elche de la Sierra están programadas para el mes de febrero las de Balazote (13), Bienservida (20) y Molinicos (26), donde se espera superar, con creces, la media de 725 deportistas en línea de meta establecida el año pasado.

La Carrera de Casas Ibáñez, que ya va por su décima edición, tendrá lugar el día 16 de abril.

El Club de Atletismo Ibañés se ha lanzado nuevamente a participar en este circuito y así el sábado 5 de febrero 30 corredores de este club acudían a la primera prueba que tenía lugar en Elche de la Sierra. Puedes encontrar más información de club y de las carreras del circuito en la página clubatletismoibañes.com.



- JAMONES IBÉRICOS
- QUESOS MANCHEGOS
- EMBUTIDOS FRESCOS
- CONSERVAS, LOMOS, FIAMBRES...

y nuestros jamones y paletillas deshuesadas y fileteadas al vacío

ELABORACIÓN PROPIA

TIENDA: Ctra. Albacete, 46 - Tel. 967 46 11 32
ALMACÉN Y SALADERO: Tévar, 20 - **CASAS IBÁÑEZ**

Programa Kanguras

A la espera de una resolución por parte del Instituto de la Mujer para dar continuidad al Programa en 2011

El Área de Empleo del Centro de la Mujer, en colaboración y apoyo con los Servicios Sociales de la zona, gestiona, desde hace seis años, el Programa Kanguras, concedido a esta Mancomunidad por el Instituto de la Mujer.



Los objetivos conseguidos con este programa han sido ofrecer un servicio de apoyo a las mujeres que tienen a su cargo otras dependientes, contribuir a elevar el número de mujeres incorporadas a la formación, al empleo y a la participación social; fomentar el empleo femenino y la implantación de los nuevos yacimientos de empleo relacionados con los servicios a personas y fundamentalmente ofrecer un instrumento de conciliación de la vida familiar y laboral.

El Instituto de la Mujer de Castilla la Mancha aprobó por sexto año consecutivo 3.000 horas de servicio para prestar en los 25 municipios de la comarca, a excepción de Madrigueras y Villamalea, que lo solicitan a través de su Ayuntamiento.

Por motivos ajenos a la Mancomunidad, y sobre todo presupuestarios, la primera contratación se realiza en el mes de octubre y se pone en marcha el Programa atendiendo los casos que según la Comisión de Valoración aprueba.

Este año se han definido los siguientes criterios para la concesión

del Servicio de Kanguras:

- Existencia de Violencia Doméstica y necesidad del servicio para que la mujer pueda realizar cualquier tipo de gestión.

- Mujeres solas con personas dependientes a su cargo exclusivo (justificando con libro de familia, informes de servicios sociales, etc.) y durante el tiempo que desarrolle una actividad formativa o social.

- Mujeres con personas dependientes a su cargo y que no pueden hacer frente a la necesidad por sus propios medios, necesitando el servicio por motivos laborales.

- Mujeres que no reuniendo esos requisitos se encuentren en una situación de urgencia inmediata.

Se han atendido casos hasta el día 31 de diciembre, pero no se han consumido las 3.000 horas que teníamos aprobadas, fundamentalmente porque el programa se puso en marcha demasiado tarde, a pesar de haber muchos casos pendientes.

Desde que se puso en funcionamiento en el mes de octubre hasta el 31 de diciembre, se han contratado a 16 mujeres para trabajar de kanguras en diversas localidades de la comarca; se han consumido 1.500 horas, han sido 18 mujeres las beneficiarias y se ha atendido a 27 personas, de las que 22 son menores, 3 discapacitados-as o enfermos-as y 2 mayores.

El perfil de la beneficiaria fundamentalmente es mujer de mediana edad, con especiales necesidades económicas, formativas y sociales y necesitan el programa para conciliar la vida familiar y laboral en unos casos y en otros sirve de descarga familiar o bien, la mujer está realizando una actividad formativa.

El servicio ha sido continuado en los casos en que la mujer asiste a una actividad formativa, y también aquellas mujeres que trabajan pero tienen cargas familiares ellas solas.

No existe la prestación de un servicio continuado en el tiempo ni más de 3 horas de contratación al día, a excepción de alguna situación de emergencia.

Este año estamos a la espera de la resolución por parte del Instituto de la Mujer para dar continuidad al Programa lo antes posible y que podamos aprovechar las 1.500 horas que quedan del año 2010 más las que sean aprobadas para este año 2011.

Amparo Moya Montero
Coordinadora del Centro de la Mujer

I Jornada de "Difusión proyectos FEADER en la comarca de La Manchuela"

El pasado sábado 5 de Febrero de 2011 se celebraron, en la Casa de la Cultura de Villavalliente, unas jornadas de "Difusión de los proyectos FEADER en la comarca de La Manchuela", organizadas por la Asociación para el Desarrollo de La Manchuela con objeto de que los asistentes intercambiasen las experiencias llevadas a cabo durante el año 2010, en el marco del programa FEADER, y, a su vez, facilitar el conocimiento de éste, dentro de la Iniciativa Comunitaria LEADER.

Los destinatarios eran los beneficiarios de las ayudas y toda la población en general. La inversión realizada en la comarca el año pasado asciende a 2.888.296,93 Euros, de los cuáles 1.135.275,20 Euros proceden de la subvención del programa FEADER y están repartidos para un total de 42 expedientes. Aproximadamente el 50% de éstos corresponden a actividades económicas.



El acto de presentación de las jornadas fue a cargo de las distintas autoridades políticas, procediendo después a un breve informe de la situación de los expedientes realizados por el gerente de la asociación.

Durante dos horas los beneficiarios de los fondos europeos expusieron la trayectoria de su proyecto para promover la captación de ideas para futuros proyectos en la comarca.

Si alguien está interesado en solicitar una ayuda a este programa, en primer lugar, debe presentar la documentación en la asociación para crear un nuevo expediente y pueda tramitarse de la forma correcta.

Cada expediente debe ser revisado y aprobado por los miembros de la mesa sectorial correspondiente para posteriormente ser aprobado por la Junta Directiva. Después se solicita a la Delegación Provincial de Agricultura y Medio Ambiente la elegibilidad previa, que determinará si puede llevarse a cabo o no la inversión.

Una vez concedida la elegibilidad previa, se procede a la firma de un contrato que contempla la ejecución del proyecto en un año, siendo este periodo de tiempo prorrogable hasta seis meses más.

Margarita Melgoso Navarro
Técnico de Medio Ambiente de la Asociación para el Desarrollo de La Manchuela

“Ríe el río”, un programa de voluntariado en ríos



Desde la Asociación para el Desarrollo de La Manchuela se presentó un proyecto de voluntariado dentro del Programa de Voluntariado en Ríos 2010, del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, para realizar actuaciones a lo largo de nuestros ríos Júcar y Cabriel. Este proyecto fue seleccionado entre 15 propuestas dentro de la Confederación Hidrográfica del Júcar y comenzará a ejecutarse en la primavera de 2011.

Con dicho programa se pretende promover el trabajo voluntario para conseguir que el estado de nuestros ríos sea el deseable y poder recuperarlos como zona verde y de recreo, involucrando sobre todo a la población local.

Además, “La creación y promoción de un grupo de voluntariado” es uno de los proyectos prioritarios del Plan de Acción Comarcal de la Agenda 21 Local que se está desarrollando en nuestra comarca. Este Plan de Acción ha surgido de las propuestas consensuadas de la población que participa en los Foros de Participación Ciudadana celebrados en La Manchuela.

Las líneas de acción son limpieza de parajes en nuestros ríos (con jornadas en piragua), inventario de tollos, identificación de flora autóctona y sensibilización e interpretación ambiental. Próximamente en la página web de la asociación se podrá consultar el calendario de estas actividades.

Si estás interesado en participar en alguna de las actividades propuestas, ponte en contacto con la Oficina Técnica de Medio Ambiente de la entidad: por correo electrónico medioambiente@lamanchuela.es o bien en el teléfono 967472500.

Por Margarita Melgoso Navarro.

Técnico de Medio Ambiente y Coordinadora de Agenda 21

Abierto el plazo hasta el 31 de marzo para acceder al segundo turno del termalismo social en Castilla-La Mancha

El Gobierno de Castilla-La Mancha ha aprobado este año la oferta de termalismo social más amplia de España, con 13.875 plazas, lo que contribuirá a mantener unos 1.000 empleos directos e indirectos mayoritariamente femeninos.

Entre el 1 de febrero y el 31 de marzo está abierto el plazo para presentar solicitudes a fin de acceder al segundo turno del programa de termalismo social. Este turno corresponde a las estancias comprendidas entre el 1 de julio y el 31 de diciembre.

Las personas interesadas para el segundo turno pueden dirigirse a los servicios sociales de Casas Ibáñez o pueden presentar su solicitud a través de la página web de la Junta (www.jccm.es).

Los precios a abonar por los usuarios son muy asequibles y oscilan entre 170 a 214 euros en temporada baja, y 212 y 253 euros en temporada alta, dependiendo de las fechas de participación en el programa que se desarrolla de febrero a diciembre.

Los centros termales que participan en el programa son: “Baños de Benito” de Reolid (Albacete), “Baños de la Concepción” de Villatoya (Albacete), “Balneario de Tus” de Yeste (Albacete), “Balneario Cervantes” de Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real), “Balneario de Fuencaliente” de Fuencaliente (Ciudad Real), “Balneario de la Esperanza” de Reolid (Albacete), “Balneario Carlos III” de Trillo (Guadalajara) y Balneario “Las Palmeras” de Villafranca de los Caballeros (Toledo)

Adjudicadas las obras de la autovía del Júcar, que unirá Cuenca y Albacete

La Consejería de Ordenación del Territorio y Vivienda ha publicado la adjudicación de las obras de dos tramos de la autovía del Júcar, que unirá las capitales de Cuenca y Albacete, y que beneficiará, de manera directa, a más de 262.000 ciudadanos de 35 localidades de estas dos provincias.

El tramo que discurrirá por nuestra



comarca es uno de los adjudicados. Partirá desde Albacete y se desarrolla entre esta población y Madrigueras. Comienza en el primer enlace con la CM-3222, entre Madrigueras y Motilleja, y finaliza en el polígono de Romica. Su longitud es de 21,6 Km. y cuenta con 4 enlaces, dos con la CM-3222 en Madrigueras y en Motilleja, otro con la N-322 y el final con el polígono Romica, ya a las puertas de Albacete.

En cuanto a los adjudicatarios son las siguientes empresas de la región: Eiffage Infraestructuras, S.A.U; Viales y Obras Públicas, S.A; Álvaro Villaescusa, S.A; Construcciones Gismero, S.A; U.T.E; Obras Públicas y Regadíos, S.A; Aglomancha Empresa Constructora, S.A; Agromai, S.A; Intedhor, S.A.; y U.T.E. Cuenca-La Almarcha.

Los dos tramos tienen un presupuesto cercano a los 200 millones de euros y suman 42 kilómetros.

Última hora

A través del Plan de Acción Local (2011-2012) se van a contratar a lo largo de este año en Casas Ibáñez a 35 trabajadores mayores de 25 años, en periodos de 3 meses. En el próximo número de este periódico se informará con más detalle de las obras que se van a ejecutar a través de este plan.



Ibauto, S.L.

SERVICIO PERMANENTE

Tel. 967 46 01 01

CASAS IBÁÑEZ



Carrocería Autorizada

Tel. 967 48 41 13

MADRIGUERAS



HOMENAJE A FUNDADORES IBAÑESES

José Pérez: fundador del criadero "CHAMPICAM"

Por José Rafael Pérez Gómez

José Pérez Moreno nació el día 14 de agosto de 1930, es hijo de Amador Pérez y María Moreno procedentes de Vianos (Albacete).

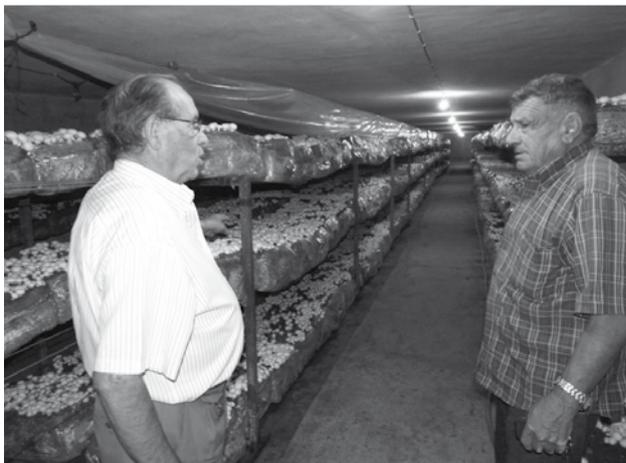
La esposa de José es Rosario Pérez Cuenca que vino al mundo el 17 de abril de 1928. Se unieron en matrimonio el 14 de junio de 1958 y de él nacieron tres hijos y una hija.

Puesto que José no tenía la posibilidad de ir a clase su hermana lo enseñó a leer y a escribir y también las cuatro reglas de antes. A los doce años ya trabajaba cuidando pjaras de cerdos y a los quince empezó a dar jornales en el campo ya que era un muchacho corpulento y aparentaba más edad.

Cuando vino a vivir a Casas Ibáñez siguió trabajando en la agricultura y ya casado prestó sus servicios a Antonio Soriano y a José Miguel Sánchez (hijo de Don Vicente el farmacéutico). Poco a poco se hizo con algún banal y en el año 1984 decidió trabajar por su cuenta en el campo y en la crianza del champiñón, y fue uno de los primeros que empezó en este negocio.

A José lo hemos llamado siempre José "el del corral" porque su padre

como se inició en el negocio del champiñón y me comenta que empezó pidiendo dinero para hacer unas



naves en la carretera de Tabaqueros y que estuvo asesorado por un amigo de Quintanar del Rey. Al principio la cosa empezó muy floja tuvo sus altibajos y obtenía unos 150 kilos diarios que solo le permitían cubrir los gastos. Comenta que no es un trabajo duro pero si muy esclavo, empezó llevando el género a los almacenes que había en Fuentealbilla y en Villamalea, y posteriormente también a la fábrica de conservas de Iniesta.

Con sus hijos Paco y Luis hizo una sociedad que lleva por nombre CHAMPICAM, que quiere decir champiñón y campo. Ambas tareas

ha necesitado mucho trabajo pues en ocasiones tenía que atender las naves por las noches. Cuando sus hijos empezaron a ayudarlo y al jubilarse Paco se hizo cargo del campo y Luis de las naves. Al final tuve que dejarlo porque empecé a estar mal de la columna hasta que me operaron y también hace cinco años que lo hicieron de la cadera derecha, creo que he tenido mucha suerte

pues me encuentro muy bien. Antes incluso tenía que andar con ayuda de una muleta y ahora y con mis 80 años aún cojo el cochecillo y me doy

una vuelta por el campo.

José me remite a su hijo Luis al querer saber más del negocio del champiñón y me comenta que han ampliado el negocio alquilando dos naves en Fuentealbilla y otra en Alboarea, también tuvimos en arrendamiento un túnel en las vías del ferrocarril. Luis nos comenta que actualmente tiene una producción de 650 kilos diarios.

José nos acompaña a las naves de la carretera de Tabaqueros donde se han hecho estas fotografías y nos explica todo el proceso del cultivo del champiñón. Las bolsas de plástico con la basura especial y donde se pone la semilla se colocan en estanterías. Solamente hay que esperar que salgan los brotes y cortarlos con un cuchillo. Las bolsas sirven para una sola vez pero de ellas están saliendo champiñones durante un mes o dos, cuando ya dejan de salir se inicia nuevamente el proceso poniendo basura y semilla nueva.

Tengo que valorar la valentía de José ya que con tan pocas posibilidades tuvo que recurrir a préstamos para hacer su propósito realidad y que con fuerza, empeño y sacrificio han ido resolviendo las muchas dificultades.

Rosario, su esposa, también ha tenido que trabajar al atender la casa, los hijos y los animales. Ahora lo que toca es descansar un poco y disfrutar de lo conseguido y por todo ello les dedico este homenaje alabando el trabajo realizado.



trabajó con Don Damián Flores y la familia vivía en el corral de Don Pedro (paraje de Viaril).

He tenido curiosidad de saber



DISTRIBUIDOR OFICIAL DE:

HELADOS



Ventas en:
 C/ Concepción, 1 - CASAS IBÁÑEZ
 C/ La Mancha, 16 - CASAS DE VES
 Oficinas en Polígono Industrial:
 Tel. 46 04 12 - Fax 46 02 47

La fuente de Serradiel

Por Gregorio López Sanz



Vista general del nacimiento (17-10-2009)

1. Localización

Municipio: Serradiel-Casas Ibáñez (Albacete). Paraje: Cerro de la Fuente-Polígono y parcela catastral. Polígono 14. Parcela 170 Referencia catastral: 02024A014001700000RS Propiedad: Ayuntamiento de Casas Ibáñez Fechas vistas de campo: 17/10/2009; 30/10/2010 Altitud de la fuente (m.s.n.m): 705 Coordenadas UTM de la fuente: X 632120 Y 4346711



Detalle de la caseta que alberga el nacimiento (17-10-2009)

Acceso: Sin restricciones ni dificultad. Se sale de Casas Ibáñez por la Carretera de Jorquera. A unos 3 km aproximadamente se encuentra la aldea de Serradiel. Al llegar a Serradiel, tomamos el primer camino que sale a la izquierda tan pronto entramos a la aldea. Apenas unos 100 metros más adelante tomaremos de nuevo el primer camino a la izquierda, que discurre en sus primeros metros junto a la valla de una granja. Unos 300 metros más adelante se llega a la falda del cerro donde se encuentra el manantial.

2. Hidrología

Cuenca y subcuenca hidrográfica: Cuenca: Júcar. Subcuenca: 064 Río Júcar, entre las confluencias del Arroyo de Ledaña y la Rambla de Carcelén.

Masa de agua subterránea que drena la fuente, y sobre la que se ubica (en caso de ser distinta):

La fuente se encuentra situada sobre la masa de agua subterránea 080.914 Rambla de Ves-Río Reconque, a la cual drena. La fuente se encuentra muy cercana (600 m aproximadamente) al límite centrooriental de la masa 080.129 Mancha Oriental y a 1.500 m aproximadamente del extremo sur de la masa 080.135 Hoces del Cabriel.

Tipo de surgencia: Manantial

Al pie de la ladera de un cerro, está el manantial de la fuente, cuyas aguas son almacenadas en un depósito de donde

parte la tubería que alimenta la fuente de uso público que hay en las inmediaciones.

Sucesivas ramblas, arroyos y ríos por las que circulan sus aguas:

Las aguas de esta manantial en muy raras ocasiones vierten más allá de su depósito regulador, en cuyo caso corren apenas unos metros hasta la cuneta del camino que pasa por las cercanías.

Evolución nivel piezométrico estimado de la zona:

Año 1970 (625 msnm según IGME).

Año 2008 (600 msnm según IGME).

1970-2008. Descenso de 25 metros, aproximadamente.

Caudal medio histórico:

Caudal medio histórico estimado: 0,1 l/s

¿Se agotaba históricamente? Nunca

Caudal medio actual:

Caudal medio actual estimado (17-10-2009): 0,1 l/s. El acceso al depósito regulador del manantial no es posible, ya que no tiene puerta practicable. Cuando ocasionalmente es preciso hacer alguna labor de mantenimiento se hace un boquete en la pared y se vuelve a cerrar con ladrillos y mortero de cemento. Por ese motivo no ha sido posible determinar el caudal medio actual real.

Evolución del caudal medio: Constante (estimación).

3. Usos humanos del agua y del entorno

Abastecimiento urbano. La aldea de Serradiel ha bebido históricamente de esta fuente.

Acopio para uso de boca. Debido a su excelente calidad, por muchos años la gente de los pueblos del entorno de Serradiel acudieron con garrafas a tomar el agua para beberla en casa. En la actualidad son menos las personas que aún la siguen acopiando para uso de boca.

Recreativo. La Fuente de Serradiel, la Ermita de San Blas y el Cerro de los Cuchillos eran y siguen siendo los elementos centrales de la Fiesta de San Blas, que cada 3 de febrero sigue celebrándose en la aldea de Serradiel, congregando a los hijos/as de este lugar y del entorno.

4. Instalaciones o construcciones asociadas

Fuente urbana.

Las aguas del nacimiento fueron entubadas y conducidas hasta la aldea de Serradiel en la década de los años 30 del siglo XX. En la plaza que actualmente se denomina de la Fuente de Serradiel es donde se construyó una sencilla fuente, que aún presta servicio, si bien conectada a la red de distribución de aguas municipal. Sus coordenadas son X 631751 Y 4346269 Z 698.



Emplazamiento y fuente original en la Plaza de la Fuente de Serradiel (17-10-2009)

Desde 2004 aproximadamente, el agua del nacimiento ya no llega a la fuente que hay en la Plaza de la Fuente de Serradiel, sino que vierte a través de la fuente que por aquel año se instaló en el llamado Bancal del Santo (a medio camino entre el manantial y la aldea), con una inscripción que pone "Fuente de San Blas". Sus coordenadas son X 632039 Y 4346606 Y 698.



Emplazamiento y fuente actual en el Bancal del Santo (17-10-2009)

Estado de conservación de la fuente y/o surgencia: Bueno

5. Amenazas, impactos y presiones. Acciones para recuperar la fuente

Afección por bombeos. Los bombeos de aguas subterráneas del área de influencia de la fuente han llevado a la caída del nivel piezométrico unos 25 metros aproximadamente, hasta los 600 msnm. La fuente de Serradiel surge a los 705 msnm, por lo que si ha manado históricamente y aún lo hace es como consecuencia de drenar un acuífero superficial relativamente desconectado del profundo. No obstante, si la caída del nivel piezométrico fuera mayor, podría tener efectos negativos sobre el manantial de la fuente.

Acciones a emprender para mejorar/recuperar la fuente y su entorno

Ninguna. Tanto el manantial como el entorno de las fuentes se encuentran en buen estado de conservación.

NOTA: Para acceder vía internet a la información de todas las fuentes de Casas Ibáñez, visitar la página web www.uclm.es/profesorado/glopez/. Para añadir o rectificar la información sobre las fuentes, por favor, poner un correo electrónico a gregorio.lopez@uclm.es

Esperando a Kepler

El telescopio espacial Kepler se encarga de buscar planetas fuera del Sistema Solar cuyo tamaño sea similar al nuestro para buscar indicios de vida tal y como lo conocemos nosotros.

Un 27 de diciembre nació en Alemania un astrónomo que cambió la concepción del Universo. Se llamaba Johannes Kepler (1571-1630) y enunció tres leyes que revolucionaron la Astronomía; leyes que utilizó Isaac Newton para formular su Ley de la Gravitación Universal. Pero 379 años después de su muerte, Kepler volvió

La misión de este telescopio espacial, como se ha dicho más arriba, es la de encontrar planetas rocosos fuera de nuestro Sistema Solar y, en este caso, cuanto más pequeños sean, mejor, ya que tendrán un mayor interés astrobiológico porque podremos buscar vida tal y como la conocemos en nuestro planeta. Los científicos es-

Os lo explico a continuación.

Michel Mayor es un investigador del Departamento de Astronomía en la Universidad de Ginebra y es un gran candidato a obtener un premio Nóbel en un futuro cercano. El Dr. Mayor será recordado por haber sido el primer descubridor de un exoplaneta y, además, cuenta en su haber con casi una tercera parte del total de exoplanetas descubiertos hasta ahora.

Jack Lissauer es un investigador del Ames Research Center de la NASA y profesor en los niveles avanzados de Ciencias Planetarias y Astrobiología de la Universidad de Stanford. Además es uno de los investigadores principales involucrados en el diseño e investigación del telescopio espacial Kepler. En definitiva, es una de las personas que mejor sabe relacionar las ciencias planetarias con la astrobiología, algo fundamental en la búsqueda de vida fuera de nuestro planeta.

No voy a seguir hablando de estas dos personas, pues necesitaría varios números de este informativo. Sólo comentar que para mí fue un auténtico honor tanto compartir ponencias en la Astrobiology Summer School el verano pasado, como charlar abiertamente durante un café hablando de las inquietudes que cada uno teníamos en mente.

Para terminar, el pasado 10 de enero científicos involucrados en el telescopio espacial Kepler hicieron público el descubrimiento de Kepler 10-b, el primer exoplaneta tipo Tierra detectado. El problema es que está demasiado cerca de su estrella como para albergar vida tal y como la conocemos nosotros. Para encontrar un "tipo Tierra" dentro de la zona de habitabilidad de su estrella madre, todavía tendremos que aguardar un poco. Esperemos que febrero sea un buen mes para Kepler...

Antonio Pérez Verde

*Centro de Astrobiología (CSIC-INTA)
Asociado al NASA Astrobiology Institute*



Jack Lissauer (izquierda), Michel Mayor (derecha) y el autor de estas líneas (centro) durante la Astrobiology Summer School celebrada en Santander en junio de 2010. Créditos: Universidad Internacional Menéndez Pelayo.

a levantar la vista al cielo y observar el Universo, esta vez a través del telescopio espacial que lleva su nombre.

El telescopio espacial Kepler fue lanzado el 6 de marzo de 2009 en un cohete Delta II compartiendo su salida fuera de nuestro planeta con otro telescopio espacial con nombre de astrónomo: Herschel. Las misiones de cada uno de ellos son bien distintas: Kepler se dedica a la búsqueda de exoplanetas⁽¹⁾ tipo Tierra, mientras que Herschel se centra en explorar el Universo infrarrojo. En este número, nos centraremos en el primero: el telescopio espacial Kepler.

Este telescopio está montado sobre un cilindro de 4.7 metros de altura y 2.7 metros de diámetro con una masa de 1039 Kg, incluyendo los 10 m² de paneles solares de los que obtiene su energía. El telescopio está controlado por un equipo humano situado en la Universidad de Colorado (Estados Unidos) y otro equipo formado por 28 personas se encarga de analizar los datos útiles enviados.

tamos esperando el momento de encontrar una forma de vida distinta a la nuestra ya que de esta forma se volverán a evaluar los más de 500 exoplanetas conocidos para buscar vida en ellos, incluso se podrían adquirir nuevos métodos para buscar vida en nuestro entorno más cercano: el Sistema Solar.

En un futuro inminente, los investigadores del telescopio espacial Kepler harán públicos los datos de exoplanetas descubiertos. En junio de 2010 llevaba detectados cerca de 800 candidatos, de los cuales al menos 500 serán confirmados como exoplaneta y de todos ellos, se espera que alguno de ellos tenga un tamaño similar al de nuestro pequeño planeta. A fecha de hoy, los datos podrían llegar a los 2000 candidatos, de los cuales unos 1300 serán confirmados.

Ahora bien, si tuviera que citar dos nombres relevantes en el mundo de la investigación exoplanetaria me quedaría con Michel Mayor y Jack Lissauer. ¿Por qué ellos dos y no otros?

⁽¹⁾ Planetas que orbitan alrededor de una estrella que no sea nuestro Sol. También llamados planetas extrasolares.

Historias, leyendas y otros relatos

La Boda

Pepe Antonio.

Masagosa era el único panadero del pueblo y uno de los hombres más ricos del lugar, ya que con 1 kg de harina era capaz de hacer ocho panes. Masagosa sólo tenía una hija que se llamaba Magdalena. Ésta era fea con avaricia, tenía la cara llena de pecas y verrugas con pelos; sus ojos eran pequeños y bizcos, por lo que nunca se sabía hacia donde miraba con ellos. Poseía una enorme nariz aguileña, que se tapaba con un gran mostacho negro, rizado para arriba y que era la envidia de muchos jóvenes; le faltaban tantos dientes que parecía que hubieran reñido entre sí. Pero aunque parezca mentira no era su físico lo que más espantaba a los mozos, sino el mal olor que despedía y la suciedad que llevaba. Cada cinco minutos, le saltaba un piojo o un chinche de su pelo, por lo que ningún mozo se atrevía a cercarse a menos de diez metros de ella.

Su padre, que se estaba haciendo viejo, quería que Magdalena se casara y tuviera un hijo para que éste siguiera con la tradición de panadero que tanto dinero le había hecho ganar.

Un día decidió poner por el pueblo unos anuncios en los que decía que "si había algún mozo que se comprometiese a casarse con su hija y fuera capaz de darle un nieto, él le daría tanto dinero que no tendría que trabajar nunca más en su vida y que su único problema sería saber en qué gastárselo".

Agapito Jiménez González, apodado "Agapito Pocopan" era uno de los dos zapateros que había en el pueblo. Su negocio era tan ruinoso que no le daba bastante dinero para poder alimentar a sus doce hijos. Tanta hambre se pasaba en su casa que una noche Agapito Pocopan tuvo que asar a Huesito, su viejo y fiel perro de caza, para poder darles de cenar a sus hijos. Por eso, cuando leyó el anuncio de Masagosa se puso muy contento y reuniendo a todos sus hijos, les empezó a contar lo que había estado leyendo. Cuando acabó, les habló de esta manera: Hijos míos, cómo vosotros sabéis, en esta casa hay más días que no hay pan que días que lo tenemos, por tanto he llegado a la conclusión de que si uno de vosotros se casara con la hija del panadero, en esta casa ya no habría día que faltara el pan, porque ningún hijo dejaría que su padre y sus hermanos pasaran necesidades de lo que a él tanto le sobra.

Cogiendo un puchero, metió en él once habichuelas blancas y una negra, que era lo que tenían para comer ese día, y les dijo a sus hijos: Aquel que saque la habichuela negra será el elegido para casarse con Magdalena. Tuvo la mala suerte de sacar la habichuela negra Pepito, que

era el más guapo, apuesto y joven de todos. Cuando éste vio la habichuela en su mano, empezaron a caerle tantas lágrimas por la mejilla que bien habían podido llenar cincuenta cantaros de lagrimas. Su padre, viéndolo llorar, le ofreció un pañuelo y le dijo: Seca tus lágrimas, hijo mío, y escucha los consejos que te voy a dar: "El joven cuando busca mujer para casarse, lo primero que hace es buscar en ella que tenga estas cuatro cualidades, que sea bella, virgen, curiosa y con fortuna.

La belleza, como te he dicho, es la primera cualidad que busca el joven en la mujer, pero no tardará en darse cuenta que ésta es la más efímera de todas las cualidades, porque has de saber que la belleza en la mujer es flor de un día y que el tiempo se encarga de igualar a todas por igual. Por eso la que hoy es flor mañana será cardo.

La segunda, más apreciada, es la virginidad; si ella es recatada, el enamorado

no lo sabrá si la tiene hasta la noche de boda y después de esa noche no hay ningún marido que no jure y rejure que ella entró moza y salió mujer.

La limpieza en la mujer es de las cuatro cualidades la única que si la mujer no la tiene se la puede enseñar el marido, y si éste es listo, en un día le puede enseñar lo que sus padres no han sabido enseñarle en años.

La fortuna es la última cualidad que mira el joven enamorado y sólo, después de casado, se dará cuenta que tenía que haber sido la primera en mirar, porque la fortuna tapa todos los defectos que pueda tener la mujer y agranda sus pequeñas cualidades.

Como te habrás dado cuenta, continuo diciendo el padre, Magdalena posee la última cualidad que, al fin y al cabo, es la más importante en una mujer. Con lo cual te hará muy feliz, ya que no hay hombre más feliz que aquel que no tiene que trabajar para poder vivir. Para terminar, hijo mío, escucha bien este último consejo que me dio mi padre, y a éste el suyo: "A la burra y a la mujer, cuando no quieran caminar con la vara le has de dar".

Al día siguiente, Agapito Pocopan fue hablar con el panadero y en menos de una hora hicieron el trato para casar a los dos jóvenes. A la boda sólo fueron las familias de los novios porque, aunque el panadero invitó a todo el pueblo, los invitados, por no aguantar el mal olor de la novia, pusieron excusas de las más inverosímiles: Yo

no puedo ir ese día porque le tengo que echar de comer al canario; yo es que tengo que regar las plantas...

Lo mejor de la boda fue el banquete, ya que la familia de Pocopan ese día, sin importarles el olor que despedía la novia, pudieron comer todo el pan que quisieron. Al terminar el banquete, los padres de los novios los acompañaron hasta la puerta de la alcoba. Masagosa cerró la puerta con la llave y se dijo para sí: Si esta noche Pepito Pocopan aguanta con mi hija, mañana seré yo el padre más feliz del mundo.

En la habitación nupcial había una pequeña chimenea y al calor del fuego un pequeño perro Chihuahua estaba durmiendo; al lado de la ventana, había una jaula con un lorito que también dormía; en la cama una colcha blanca con una rosa bordada en oro simbolizaba la virginidad de Magdalena. Pepito Pocopan, no aguantando el mal olor de Magdalena, abrió la ventana, pero ni con la ventana abierta podía aguantar el olor. Pocopan se quitó la chaqueta y, echándose al perro, le dijo: Lávame en esa zafa la chaqueta que la tengo sucia y da mal olor. El perro, como es normal, no hizo nada. Pocopan se quitó la correa y empezó a darle tantos correazos que dejó al pobre perro sin un pelo en todo el cuerpo. Después se quitó la camisa y echándose al loro le gritó: ¡Quiero que la laves y le quites el sudor! Como el loro tampoco hizo nada, se puso a darle tantos correazos que el pobre loro empezó a pedir auxilio en todos los idiomas que conocía. Seguido se quitó los calcetines y se los dio a Magdalena, diciéndole: Quiero que estos calcetines y tú oláis mejor que las rosas. Viendo lo ocurrido, Magdalena no dudó en hacer lo que le había dicho su marido.

Al día siguiente, cuando fueron Agapito Pocopan y el panadero a ver a los recién casados no hubieran reconocido a Magdalena, si no fuera porque el loro, que estaba más desplumado que un pollo asado, les dijera: Esa joven que huele a rosas y que está sentada en el rincón limpiando los zapatos de Pepito Pocopan es tú hija Magdalena, que se ha vuelto tan curiosa que ni limpiando los zapatos con betún se ensucia las manos. Pepito mandó callar al loro amenazándole que si no callaba le mandaría que le limpiara otra prenda. Abrazando a su padre, le contó que de las cuatro cosas que tiene que tener una mujer, Magdalena poseía tres y, con la luz apagada, la otra no la echaba en falta.

Desde aquel día en casa de Agapito Pocopan ya no faltó más el pan; el panadero tuvo cinco nietos, todos ellos fueron panadero. Con el tiempo, las mujeres más hermosas del pueblo se igualaron con Magdalena y como Pepito Pocopan supo administrar la fortuna de su mujer, ésta le duró más que ella, llegando a ser uno de los hombres más felices del pueblo.



VUELVE LA TARTERA

Por Celín Cebrián

Debido a la crisis, parece ser que re- genera la tartera y el termo, aunque algunos son capaces de llevarse al campo hasta la Thermomix. Oficinistas, universitarios, jornaleros..., le han pedido a los Reyes Magos una tartera, pero no para ir de picnic, sino para evitar tener que rascarse el bolsillo, que tiene ya muchos agujeros con tantos pagos y tan bajos como están los sueldos. No hay ni para pipas. Y como un sandwich no llena lo suficiente ni la naranja de postre tampoco, pues han decidido echar mano de ese utensilio tan útil y socorrido como lo es la tartera, sin importar el color, una de esas normales de hojalata que venden en las ferreterías, o conseguir una auténtica, de aquellas que se hacían con barro de alfarería. Incluso los hay que prefieren buscar alguna de marca: la Nomad, la Thanko, la Sandwich Paper Source..., (por cierto, carísimas).

Antaño, este utensilio, que viene a ser una cacerola baja y ancha (y a la que en el pueblo le llamamos merendera), la usaban sólo los obreros y los jornaleros del campo. Luego, hace unos años, esos obreros se apuntaron al menú de ocho o nueve euros. Ahora se llevan la comida al trabajo, que engullen entre el piar de los pájaros, las noticias del transistor, discusiones de fútbol y de política, o masticando en silencio los problemas de la vida moderna o cómo pagar la hipoteca. No se trata de esa fotografía idílica de una mantita o mantel a cuadros colocados sobre un prado verde bajo la sombra de un árbol, en una comida informal, al aire libre, con una bonita panorámica al fondo..., y buena compañía. No. Ahora la tartera es una necesidad. Y eso que los del campo, después de la media jornada, vuelven a casa a comer. Cogen el coche, la motocicleta o el tractor, y se dicen "por hoy, se acabó". Y comen de caliente. Pero hace unos años..., quizás muchos años, la jornada era de sol a sol. Y entonces había que llenar bien la merendera, meterla en el fardel, con un litro de vino a granel, el pan "sobao" (candeal), y tirar para la viña "pa" "to" el día. Y el pastor metía en el saco o talego una hogaza de pan y un pedazo de queso. Y otros unas ancas de rana con tomate (pensemos en un labriego de Plasencia, uno de esos que si les preguntas de dónde es, te contestan: de Extremadura. Y tú le vuelves a preguntar: ¿Pero de Cáceres o Badajoz? Y te contesta: Del mismo Extremadura.

La vida es cíclica, va y vuelve, y se repite. Tenemos el móvil en el hato bajo una cepa (la modernidad), pero la comida de hoy es la misma que la de ayer: unos huevos fritos bien pasa-

dos para que no se rompan y pringuen todo, unos pimientos (había un dicho, cuando la Guerra del 36, que decía: "los curas y los pimientos, malos alimentos"), unos trozos de vetilla (panceta), y dos mandarinas. Ni café ni una copita de ponche o pacharán. Y de nuevo al tajo. Y el que tiene la tensión alta, llena la tartera de comida vegetariana. Y si tiene azúcar, comida de dieta. Pero antaño no nos andábamos con tantas



"pejigueras". Primero porque no íbamos casi nunca al médico y no sabíamos nada de nuestro estado de salud; segundo, porque la gente era menos "dengue" y quejica, y todavía estaba a salvo de todas estas enfermedades que ha traído la vida moderna. Y es que hoy en día la alimentación se las trae: congelados, carnes del "cromañón", panes de harinas sintéticas, edulcorantes, colorantes, envasados, sucedáneos... Y qué decir de las hamburguesas de los Mcdonalds, las patatas chic, el ketchup, la comida rápida... Yo he ido a un cementerio de Soria y mirando las lápidas comprobé que la mayoría se habían muerto con noventa y tres, ochenta siete años... Y esos no comían en el Macdonals. Comían cerdo (se sabe que del cerdo se aprovecha hasta el andar), tajás de tocino, morcillas, longanizas de la orza, morro, rabo, torreznos. Y no tenían colesterol porque lo deshacían cavando o haciendo hoyos, trabajando duro (hay un chiste... Se dice que es mejor tener cuernos que colesterol porque con los cuernos se puede comer de todo y con el colesterol no). Otras veces, cuando la economía rayaba la pobreza más absoluta y el hambre era canina, al campo se llevaban unas sardinas salás y un cacho de pan, y todo eso lo acompañaban con un racimo de uvas de Castillejo o de Pedro Juan. Y no pasaba nada. Bueno, sí, que aparcaban el hambre por unas horas. Nos hemos vuelto tan...

A menudo, si se echaba en la merendera pisto o bacalao con tomate, al no cerrarla bien, se salía y ponía todo perdido: el fardel, la navaja, el mendrugo... Por eso se optaba por la tortilla de patatas (muy socorrida), unas bacaladillas

frías, unas alcachofas fritas con sein y un trozo de magro. O también pudieran ser dos huevos duros, un par de güeñas secas, dos muslos de pollo que se había dejado el guacho en la cena, y berenjena rebozada. Palmo arriba, palmo abajo, por ahí iban los tiros a la hora de llenar la merendera. Se comía de lo que había. Y con hambre, tras una jornada dura, todo entraba bien. Incluso los había que, cuando iban a Albacete al médico, se llevaban la merendera y, luego, al terminar la consulta, comían en el Parque (frente al hotel Los Llanos), mientras hacían tiempo hasta la próxima salida de la Requenense. Y si, por un casual, pasabas por allí y los saludabas, te decían: "¿Quieres un cacho de lomo? Cógelo. No te dé vergüenza. Si tu madre ni te va a decir nada". Y allí te liabas y, entre comentarios de esto y de lo otro, matabas el hambre. La gente pobre es mucho más bondadosa (por eso son pobres). Te ofrecían lo que tenían, que no es poco. Y algunos hasta llevaban una lechuga de Jorquera y la mojaban en un tarro de miel. Y sus tortafinas de cabello de ángel o un trozo de pan bendito (en Madrid hay un barrio que se llama Pan Bendito pero no saben que se hace con masa, almendras, miel y matalahúva, que es un cáñamo de anís). La verdad es que iban muy preparados.

Cambian los tiempos pero el cielo es el mismo. Y la sed se aplaca con agua y el hambre con el maná del siglo XXI, que vuelve a la merendera para cubrir nuestras mínimas necesidades. Y los recuerdos de entonces se convierten en algo evidente. No se come con la imaginación. Ha vuelto el hambre de nana y cebolla, y la tartera. La vida nos solicita que no le demos la espalda a la naturaleza, donde brilla lo que necesitamos: unas collejas, espárragos, retallos, cuatro tronchos, unas piñas en agua sal, cardillos, hongos, una liebre con patatas, huevos de corral, zanahorias (y no carlotas, como dicen ahora), grumos... Siempre hay algo en el campo o en las huertas para comer. Ya sé que ahora estamos en otra cosa, en otra onda. Pero sólo quiero decir que no debemos de olvidarnos de todo eso y que las tartaras no se llenaban de aire, sino de lo que se tenía a mano, que casi siempre era lo mismo y no en grandes cantidades, pero la gente era agradecida. No le pedía demasiado a la vida como ahora. Y eran más felices, seguro.

Con lo que más he disfrutado en San Blas fue con un salchichón curado y un cacho de pan con pringue y azúcar. Se me hace la boca agua...

Que es un ex libris

El ex libris, según el Diccionario del uso del español de María Moliner en su edición abreviada, es la Expresión Latina que significa "de los libros", con que se designa la etiqueta o sello, frecuentemente artístico, que se pone en los libros para que conste a quien o a que biblioteca pertenece. Generalmente lleva como suscripción la expresión ex libris, seguida del nombre en genitivo de la persona, biblioteca o editorial al que pertenece el libro. Utilizado frecuentemente por los bibliófilos denota la posesión del libro y el mismo refleja, por lo general, alguno de los rasgos característicos del propietario.

Figura normalmente en el dorso de la tapa y acompañaba al libro a lo largo de su existencia y alguna frase o lema formaban parte del mismo.

No hace mucho tiempo el ex libris de muchos estudiantes que no querían perder su libro de texto era el siguiente popular poema:

Si este libro se perdiera
Como suele suceder
Es de un pobre estudiante
Que lo ha de menester.
Si quieres saber mi nombre
Aquí abajo lo pondré
Me llamo
Y vivo en

El ex libris ha evolucionado con el paso del tiempo desde el que se ha considerado el primero de ellos que es una placa egipcia con una inscripción jeroglífica en azul marino que perteneció a la biblioteca de Amenophis III en el S. XIV a.c. Sin embargo se considera que su desarrollo e implantación coincide con el descubrimiento de la imprenta, siendo Alemania en el S.XV d.c., cuando se inicia la producción de los mismos. Varios estudiosos del ex libris han visto en "El Gallo" pintado de Alberto Dürero el primer ex libris considerado como tal. En sus principios los ex libris reproducían motivos heráldicos, pero cuando se inicia su apogeo, al principio del S.XX, son variados los temas de los mismos, pero siempre con un marcado carácter artístico y reflejando las tendencias estéticas de cada época. En España y especialmente en Cataluña el desarrollo tuvo su auge con la publicación en 1903 de "la Revista Ibérica de ex libris".



Fig. 1

MARCA DE POSSE
DO REI AMENOPHIS III

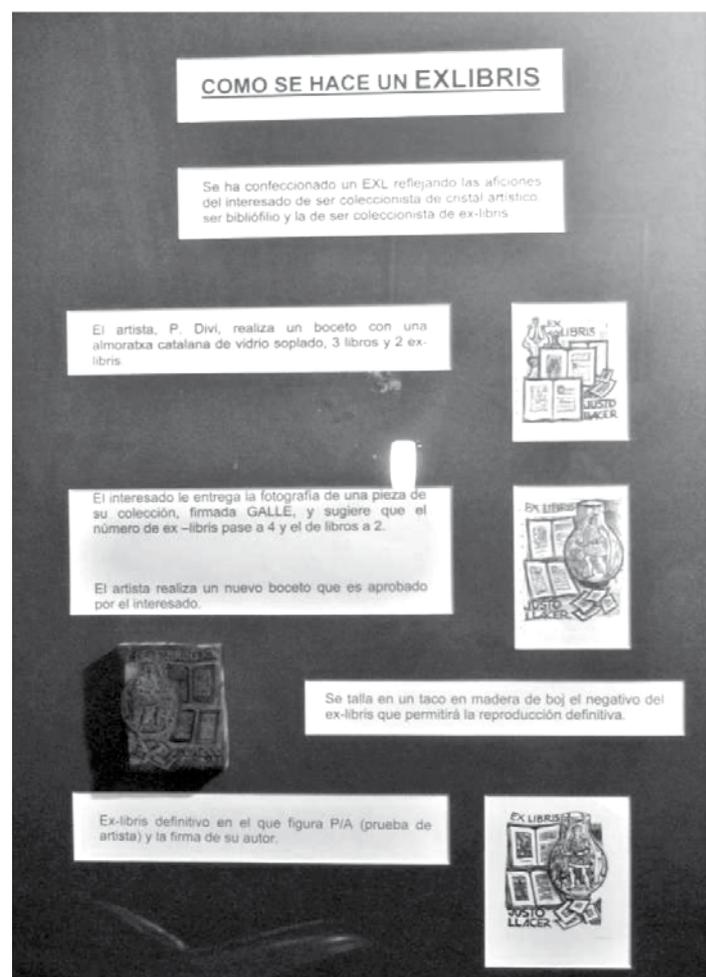
El propietario, privado o institucional, interesado en poseer un ex libris indicaba al artista el motivo o el lema que deseaba apareciera en su ex libris y que debía reflejar su personalidad. Era su nombre, carácter, profesión, algún hecho notable de su vida, linaje o ascendencia heráldica, afición destacada, familia, retrato propio, simbolismo o alegoría relacionada con su forma de ser, o bien cualquier otro tema o motivo que el interesado quería que representase su identidad y que era objeto de su diseño.

La magia del ex libris es el resultado de la creativa plasticidad del artista captando los rasgos y/o la personalidad de su propietario.

Los soportes en los que el artista gravaba el ex libris eran: la xilografía en madera, especialmente en boj; el grabado calcográfico sobre cobre o acero en forma de aguatinta, agua-

fuerte, punta seca, talla dulce o grabado a la manera negra; también en litografía, sobre piedra o zinc; en serigrafía; o bien en reproducciones de menor calidad artística como la tipografía en imprenta o bien en fotograbado; también en menor calidad en tampón y últimamente se está utilizando el ordenador. Terminado el trabajo por el artista era entregado al taller de grabado donde un profesional cualificado lo reproducía en su soporte que, por lo general, es papel y a veces en seda o pergamino. El trabajo de este profesional es muy importante pues tiene que realizar una impresión clara y nítida, utilizando normalmente un tórculo.

Si el ex libris es en colores, la habilidad y profesionalidad del mismo es tan importante que las sucesivas impresiones monocolors se superpongan con la máxima precisión durante las sucesivas fases de estampación. Es decir que intervienen realmente dos artistas en la creación de un ex libris.



El papel utilizado para los ex libris de gran calidad está hecho a mano y como materia prima para su obtención se utiliza el algodón, la lana y el arroz principalmente. Existen papeles especiales como el papel Japón o el papel Japón nacarado que dan la máxima calidad del ex libris. Los ex libris calcográficos realizados en plancha de cobre tienen una edición limitada (normalmente 200 ó 300 ejemplares) ya que la gran presión a que se somete la plancha de cobre durante la estampación va rebajando la profundidad de los trazos originados por el ácido empleado en el proceso de obtener las planchas grabadas.

Los ex libris a partir del modernismo son consideradas unas verdaderas obras de arte y han dado lugar a su coleccionismo, a la compra-venta, al intercambio y a la celebración de diferentes congresos nacionales e internacionales.

(continúa pág. siguiente)

CASAS IBÁÑEZ

informativo

(viene de pág. anterior)

Existe una variedad de los ex-libris llamada super-libris que es el grabado que se efectúa en la parte vista de la portada de un libro. Por lo general se efectúa sobre la piel de una encuadernación lujosa.

En los siglos XV a XIX se representaban también en la portada, los escudos heráldicos en las Ejecutorias de hidalguía.

El Congreso Internacional celebrado en Barcelona en 1958, fue organizado por la FISAE (Federation International des Societés d'Amateurs d'Ex-libris) que los convoca bianualmente. Estos congresos llevan aparejados exposiciones, concursos, publicaciones, revistas y sobre todo un gran intercambio de ejemplares entre los coleccionistas y asistentes a las mismas.

En el cuadro que se reproduce se detalla la ejecución de un ex libris.

Es notable la publicación realizada en Portugal que consta de siete volúmenes que incluyen las biografías y varios ex-libris originales de artistas de todo el mundo. El volumen II corresponde al Congreso de Budapest en 1970, el III al de Oporto en 1976, el IV al de Lugano en 1978, el V al de Linz en 1980, el VI de Oxford en 1982 y el VII al de Weimar en 1984.

En la actualidad existen treinta asociaciones mundiales, más de cinco mil publicaciones y más de cuatro mil artistas que cultivan esta faceta del arte, no muy conocida.

Los países del este europeo destacan actualmente por la gran cantidad y calidad de ex-libris que producen.

Sobre los ex libris puede consultarse el libro que existe en la Biblioteca municipal de Casas Ibáñez.

Justo Llácer Barrachina

Dr. Ingeniero de Caminos, Canales y Puertos

(Medalla de Honor del Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos)

Talleres SAN AGUSTIN S.A.L.

Servicio y venta:







Ctra. Albacete, 93
Tel. 967 46 09 75 - Fax 967 46 09 46
CASAS IBAÑEZ

NUESTRO AYER

Un año más se celebró la fiesta de San Antón con pan bendito y rifa

Con el recorrido por las calles de la comitiva, el ofrecimiento a degustar del pan bendito y de la compra de boletos para la correspondiente rifa de cuatro jamones, pero sin músicos en esta ocasión, se celebraba el pasado 17 de enero la fiesta de San Antón, una de las más tradicionales del ciclo festivo en nuestra localidad. Una fiesta que se mantiene viva gracias a un grupo de personas que, coordinadas desde la Universidad Popular, la organizan y mantienen estable, en un intento por preservarla como parte de nuestra cultura popular.



Como en años anteriores, se adquirieron 20 panes benditos (de las cinco panaderías del pueblo), se hicieron las papeletas para la rifa (1.200 números), se pidió colaboración a la Asociación Canaleja 17 (interesada en las tradiciones populares y en la recuperación de burros), que gentilmente nos proporcionó un burro al que enganchar un carro para desfilas por las calles, de lo que

se ocupó nuestro fiel colaborador José Gil, y se organizaron los chavales encargado de hacer la fiesta, repartir el típico dulce y vender las papeletas de la rifa. Este año, el "tradicional gorrino" a sortear se convirtió en cuatro jamones, comprados también tres comercios diferentes de la localidad.

Alrededor de las 14 horas se habían vendido todas las papeletas y a las 18 horas, en el Centro Social, se hacía la correspondiente rifa de los jamones. Tres días después de la rifa ya se habían entregado a los afortunados y afortunadas. En las fotos podemos reconocer a las personas agraciadas, instantáneas que recogen el momento de la entrega del jamón correspondiente a cada una de ellas: Emilia Gómez Gandía, Miguel Gómez García, Ramón Pérez Domínguez y Rosalía Cuenca Cuenca.

En relación a los ingresos y gastos de esta nueva celebración de la fiesta, las cuentas han quedado así:

Ingresos	1.190 euros
Gastos:	
Panes benditos	122 euros
Papeletas	86 euros
Repartidores y otros	415 euros
Asoc. Canaleja 17	100 euros
Jamones	194 euros
Total gastos.....	917 euros
Resto	273 euros

Este resto se reinvertirá en algún premio de los Carnavales 2011 o en la fiesta de San Isidro.



Miguel Gómez García



Emilia Gómez Gandía



Ramón Pérez Domínguez



Rosalía Cuenca Cuenca

Un fallecido y dos heridos en un accidente de tráfico ocurrido en Casas Ibáñez el pasado 7 de febrero

Sobre las 8'50 de la mañana del pasado 7 de febrero se produjo un accidente en la carretera de Villamalea, a la salida de Casas Ibáñez, en el que falleció nuestro vecino F.J.G.P de 22 años y otros dos jóvenes resultaron heridos de gravedad, quienes fueron trasladados al Hospital General Universitario de Albacete. El accidente se produjo debido a la salida de la vía del vehículo por el margen izquierdo y posterior vuelco tras chocar con una arqueta de recogida de aguas.

Hasta el lugar del siniestro se desplazaron efectivos del cuerpo de Bomberos, Guardia Civil, una UVI móvil del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha y la ambulancia del Centro de Salud de la localidad. Además, se activó al helicóptero de Urgencias del Sescam.