

El diseño de videojuegos, una salida profesional para titulados turolenses

Universa imparte un curso para aprender a hacer este tipo de aplicaciones

I. M. T.
Teruel

La confluencia de estudios de Ingeniería Informática y de Bellas Artes en el Campus de Teruel permite sinergias interesantes como la realización del curso *Creación, diseño y programación de videojuegos* que se incluye en la oferta de Universa para los egresados de estas dos titulaciones y de otros que puedan estar interesado en esta formación que puede ayudar en la búsqueda de empleo.

Los profesores de la Escuela Universitaria Politécnica de Teruel Francisco Pedro Romero y Sergio Albiol y Minerva Rodríguez, titulada en Bellas Artes y máster de Profesorado, son los profesores que están impartiendo este curso de 50 horas que finaliza esta semana y en el que participan 15 alumnos.

"Esta es la segunda edición de este curso que propuse a Universa porque mi línea de investigación está basada en la realidad virtual aumentada y pensé que podía ser interesante para el Campus", señaló Sergio Albiol.

Para Albiol y Romero esta formación puede ser muy útil para la búsqueda de empleo tanto para titulados de ingeniería como de Bellas Artes y pusieron como ejemplo que una de las alumnas acaba de realizar una entrevista de trabajo para una empresa alemana, 3D Excite.

La formación es muy práctica y el curso culmina con la presentación de un proyecto de videojuego por parte de los alumnos.

"Apostamos por una metodología de trabajo que es interesan-



Los alumnos y profesores del curso de creación de videojuegos que se imparte en el Campus de Teruel

te porque se parece a lo que se pueden encontrar en la vida real, organizamos grupos multidisciplinares donde hay ingenieros y alumnos de Bellas Artes en el mismo equipo", explicó Albiol.

Los docentes de la EUPT se centran en los contenidos de programación, trabajan con motores de videojuegos que son los que están más en auge en estos momentos como Unity y Games Studio de Conitec. Mientras que Minerva Rodríguez se encarga del diseño gráfico.

Sobre las propuestas que han elaborado los alumnos, Francisco Pedro Romero destacó que los estudiantes buscan innovar y hacer algo creativo y no desarrollar productos similares a los que hay en el mercado.



Una de las alumnas trabaja en su diseño de videojuego

Los Bancos de Alimentos esperan conseguir más de 21 millones de kilos

La recogida de productos no perecederos se realizará los días 27 y 28

EFE
Madrid

Los Bancos de Alimentos esperan recoger este año más de 21 millones de kilos de productos no perecederos en su gran colecta anual que tendrá lugar en todo el país los días 27 y 28 de noviembre, aunque en Madrid se prolongará hasta el día 29.

La Federación Española de Bancos de Alimentos (Fesbal), integrada por más de 55 bancos, pidió ayer la colaboración de 120.000 voluntarios para esta III gran recogida de alimentos que se desarrollará en cerca de 10.100 puntos de donación en hipermercados, supermercados y tiendas de alimentación.

Esta gran colecta anual, convocada con el lema *El hambre si-*

gue ahí, permitirá ayudar a más de 1.600.000 personas desfavorecidas en España, donde existe una bolsa de pobreza que alcanza a más de 5 millones de personas, ha señalado en una rueda de prensa el presidente de la Fesbal, Nicolás Palacios. Este año, solicitan alimentos básicos para la cesta familiar como leche, aceite, legumbres cocidas, conservas de pescado y productos infantiles.

Palacios resaltó que la solidaridad de los españoles aumenta año a año, ya que en la primera campaña se recogieron 14 millones de kilos de alimentos no perecederos y 21 millones de kilos en la segunda, superando con creces las cifras de las colectas anuales de países como Italia, Francia y Portugal.

La campaña de recogida del

año pasado supuso almacenar en un solo fin de semana el 18% de lo que la organización obtiene en todo un año, que son 140 millones de kilos de comida.

Asimismo, el presidente dpuso de relieve "el esfuerzo del ejército solidario de voluntarios que trabaja para ayudar a los más necesitados", dedicando cuatro horas de su tiempo a motivar al público a hacer sus donaciones e informarles sobre el tipo de alimentos que se requieren para la cesta básica.

El objetivo de los Bancos de Alimentos es distribuir este año 115 kilos de comida por persona al año, lo que supone 300 gramos de comida al día, de acuerdo con la recomendación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Antes de la crisis, precisó Palacios, daban 100 kilos de comida por persona y año, pero, cuando llegó la crisis, descendieron a 75 kilos por persona y año, si bien en 2014 alcanzaron los 86 kilos por persona y año.

En su intervención, Palacios hizo un llamamiento a evitar el desperdicio de alimentos, que ha cifrado en 8 millones de toneladas en España, de los cuales un 42 por ciento corresponden a los hogares, un 39% a la industria, un 14% a la restauración y 5 por ciento a la distribución.

Los donantes podrán participar en esta edición de la campaña de manera "más fácil, rápida y cómoda" a través de una aplicación para móvil y un SMS solidario.

El ternasco, elegido como lo mejor de la gastronomía aragonesa

Aragón Press
Zaragoza

El ternasco es el plato que mejor representa la gastronomía de Aragón, según revelan los resultados del concurso *Lo Mejor de España*, organizado por La Nevera Roja, plataforma española de comida a domicilio. Con el 43% de los votos, este plato se posiciona por encima, según el gusto de los consumidores españoles, de otras recetas como las migas a la pastora (28%), el arroz caldoso de borrajas y almejas (16%), la trucha a la aragonesa (8%) y los boliches del pilar (5%).

El objetivo del concurso es poner en valor la riqueza culinaria de España. Un panel de expertos formado por chefs españoles de restaurantes locales de comida española y mediterránea asociados a La Nevera Roja realizó una preselección de platos que fueron sometidos a la votación de más de mil consumidores españoles de diferentes comunidades autónomas. El resultado ha sido la selección de *Lo Mejor de España*, con un total de 17 platos, los que más valoran los consumidores en cada comunidad.

Platos que triunfan

Los platos de cuchara y los hechos a base de productos del mar y carnes asadas españolas son los triunfadores en la mayoría de comunidades autónomas. De los 17 platos ganadores, siete corresponden a recetas tradicionales de platos que se comen calientes, con mucho sabor e ingredientes de la tierra.

Así, los elegidos como estandartes de sus respectivas comunidades autónomas son el cocido montañés (Cantabria), el marmitako (País Vasco), la fabada (Asturias), las patatas a la riojana (La Rioja), el cocido madrileño (Madrid) y las migas (Extremadura y Castilla-La Mancha). En la Comunidad Valenciana el premio se lo lleva, como no podía ser de otra manera, la paella.

Además, los productos del mar también tienen gran protagonismo. Tres comunidades cuentan con un plato elaborado a base de pescados y moluscos como principal símbolo de su cocina.

En Baleares, el plato elegido es la sepia con sobrasada y miel, con el 33% de los votos, que aún en un solo bocado los productos más típicos de las islas mediterráneas. El bacalao ajoarriero (35%), en Navarra; y el pulpo a feira (76%), en Galicia, completan esta categoría.