

Medio centenar de chilenos se forma en la Escuela Politécnica

El Campus de Teruel intensifica su apuesta por la internacionalización

I. M. T.
Teruel

La Escuela Universitaria Politécnica de Teruel está trabajando intensamente para estrechar lazos con universidades iberoamericanas y los primeros frutos ya pueden verse. Durante las próximas dos semanas un grupo de 46 alumnos y tres profesores de la Universidad Técnica de Chile, Inacap, completarán su formación sobre tecnologías de la información y la comunicación en la EUPT de Teruel, que abre así una interesante línea de colaboración.

Los universitarios chilenos fueron recibidos ayer en un acto oficial de bienvenida al que asistieron el director de Secretariado de Relaciones Internacionales y Cooperación al Desarrollo de la Universidad de Zaragoza, Jesús Vela, la directora de la EUPT, Inmaculada Plaza, el adjunto para Relaciones Internacionales de la Escuela, Guillermo Palacios, y

Rodrigo Alberto Dopazo Salazar, profesor de la Inacap.

La directora de la Politécnica turolense destacó que esta estancia es “un proyecto piloto” que se quiere ampliar. “Queremos que las universidades iberoamericanas nos conozcan y traigan aquí a sus alumnos, no solo a los grados sino también a los másteres que en futuro pongamos en marcha”, comentó Plaza, quien explicó que dos profesores del centro turolense han realizado estancias de investigación en Chile, Ecuador y Venezuela y que ahora también se están estableciendo contactos con los responsables de universidades de estos países para realizar acuerdos de colaboración que permitan la movilidad de estudiantes.

El responsable de las Relaciones Internacionales de la EUPT, Guillermo Palacios, indicó que el año pasado ya se realizó una actividad similar y que los buenos resultados obtenidos han llevado a repetir y que la idea es seguir



Jesús Vela, Inmaculada Plaza, Guillermo Palacios y Rodrigo Alberto Dopazo (de i. a d.), junto a los alumnos chilenos

creciendo. “Queremos fortalecer nuestras relaciones con universidades iberoamericanas. Este tipo de cursos permiten que nos conozcan y pueden ser el caldo de cultivo para que estos jóvenes vengan luego a hacer aquí másteres o doctorados”, comentó.

Cursos especializados

Durante quince días, estos alumnos de Ingeniería Informática van a poder participar en tres cursos monográficos sobre redes sociales, diseño de videojuegos y programación de aplicaciones para dispositivos móviles. “Se

ofrecen contenidos que complementan su formación y se muestra tecnología que allí no tienen”, explicó Palacios.

El profesor chileno Rodrigo Alberto Dopazo destacó que esta iniciativa es una excelente oportunidad para que los jóvenes “aprendan sobre nuevas tecnologías y compartan experiencias con otras culturas”. Sobre la Escuela Politécnica destacó el trato que han recibido y “la calidez humana” que han demostrado los docentes.

Por su parte, Jesús Vela insistió en la importancia de este tipo

de intercambios, “tanto en centros grandes como en pequeños y no solo para los estudios oficiales sino también para cursos aplicados, como es en este caso”.

Asimismo, el responsable de la Universidad de Zaragoza recordó que, aunque el programa estrella de movilidad de estudiantes es el Erasmus -con países europeos-, también hay proyectos similares y cada curso unos cincuenta o sesenta alumnos aragoneses viajan a países de América Latina y otros tantos jóvenes de estas zonas hacen estancias en la Universidad de Zaragoza.

Una mutación genética hace más jugosa la carne de cerdo

Investigación con animales de la DO Jamón de Teruel

Redacción
Teruel

Investigadores de la Universidad de Zaragoza han hallado una mutación genética en cerdos que favorece una mayor presencia de grasa intramuscular en la carne de cerdo y que contribuye a la obtención de una carne con mayor grado de jugosidad y sabor. Este hallazgo, que recoge la revista Scientific Reports, es fruto del estudio dirigido por Pascual López Buesa, coordinador del grupo de investigación Tecnología y genética porcina, y desarrollado durante cinco años sobre una cabaña porcina de más de 200 cerdos de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel. López Buesa es profesor de la Facultad de Veterinaria y miembro del Instituto de Investigación de Biocomputación y Sistemas Complejos (BIFI), centro en el que se ha llevado a cabo parte del trabajo.

Este descubrimiento puede ser relevante para la selección genética de cerdos por lo que ha sido patentado por la Universidad

de Zaragoza. Su aplicación para la selección porcina contribuirá a conseguir una mayor calidad del producto por parte del sector industrial de la carne porcina.

En el trabajo que recoge la revista científica se describe el hallazgo de una mutación que tiene efectos opuestos sobre la grasa de cobertura y la grasa intramuscular: uno de los alelos (una variante genética) hace que aumente hasta un 20% la grasa intramuscular y que descienda un 10% la grasa de cobertura, mientras que el otro alelo provoca el efecto contrario: aumenta la grasa de cobertura y disminuye la intramuscular. Además, y este es un factor destacable, el alelo favorable, es decir, el que aumenta la grasa intramuscular, hace que la carne exude menos, por lo que esta tiene mejor calidad.

El análisis de los efectos de la mutación se ha realizado en cerdos de la DO Jamón de Teruel. En esta población hay mayor frecuencia de alelos favorables, 60%, que desfavorables, 40%, lo que significa que se podría mejorar la carne de buena parte de es-

ta población seleccionando aquellos que tienen el alelo favorable.

Pero en otras poblaciones de cerdos de gran interés industrial, como los cerdos de la raza Pietrain (que son los que dan canales con más músculo y menos grasa), la proporción de alelos favorables es mucho menor, escasamente un 30%, por lo que las posibilidades de mejora en esta raza serían bastante mayores, tal como explicó el profesor López.

Una trayectoria de diez años

Desde hace diez años, el grupo de investigación de Pascual López Buesa trabaja en la búsqueda y análisis de genes que modifican el contenido graso de la canal y la carne de cerdo. Hace cinco años comenzó a estudiar la posible implicación en la síntesis de grasa de una proteína y un gen ya conocidos, pero en los que hasta ese momento nadie había reparado en el cerdo.

Habitualmente, un gen que incrementa el contenido de grasa favorece el aumento de los dos tipos de grasa, la intramuscular y la de cobertura. Desde el punto



El profesor Pascual López Buesa durante el trabajo de campo

de vista económico y de la calidad de la carne, la grasa más importante es la intramuscular, porque aporta jugosidad y sabor.

En los productos curados, como el Jamón de Teruel, la calidad está muy relacionada con la cantidad de grasa intramuscular que posea el pernil. La grasa de cobertura aporta muy poco a la calidad de la carne y, sobre todo, su generación cuesta mucho dinero (porque el cerdo tiene que comer mucho para conseguirla).

La mutación detectada consiste en un cambio de un solo nucleótido en el gen que codifica una enzima del metabolismo lipídico y de carbohidratos, la fosfoenolpiruvato carboxiquinasa, un enzima clave para regular la biosíntesis de lípidos y de glucosa en el músculo.

Este trabajo ha sido financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad, por la DGA a través de fondos Fite y por la Universidad de Zaragoza.