OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2013

THE Ecologist

para España y Latinoamérica

Nº 55 4€



BioCultura info
bio
PRÓXIMAS CITAS
BILBAO y MADRID

00055
8 414090 213790

Otras formas de educar

Más allá de la Ley Wert

• EL DESASTRE EDUCATIVO CONVENCIONAL • FÁBRICAS DE ANALFABETOS Y CONSUMISTAS • EL NEGOCIO DE LA EDUCACIÓN: RECORTES, LEY WERT Y ABULIA • OTRAS FORMAS DE APRENDER • LA EDUCACIÓN EN CASA • EDUCACIÓN Y TRADICIÓN PRIMORDIAL • CATERING CONVENCIONAL VS COMEDORES "BIO" • EBULLYING, NUEVAS TECNOLOGÍAS, EL PELIGRO DEL WIFI...

¡BIO, QUÉ BELLA !

LA BELLEZA EN UN PINTALABIOS BIOLÓGICO

No todo el mundo sabe que...

¡UNA MUJER A LO LARGO DE SU VIDA SE PUEDE COMER HASTA 1 KG DE PINTALABIOS!

PUES... ¡QUÉ SEA BIO!



baciamibio

BELLEZZA BIO MONTALTO

La línea de maquillaje Montalto está certificada natural y biológica por CCPB

BIOCENTER

Distribuido en España por:
Biocenter Distribución C.B.
www.biocenter.es
info@biocenter.es

Este libro nos habla de personas que han conseguido con su esfuerzo, recrear verdaderos huertos en nuestras ciudades. Ojalá sirva para teñir de verde nuestras viviendas.



EL JARDÍN ESCONDIDO
ESPACIOS VERDES EN LA CIUDAD

PILAR SAMPIETRO
IGNACIO SOMOVILLA

pol·len EDICIONS

www.pol-len.cat



THE Ecologist

para España y Latinoamérica

Sumario

Octubre - Noviembre - Diciembre 2013
N° 55. Año XIV

NATURALEZA INTANGIBLE
6 Virtud, esfuerzo, jerarquía... Conceptos a reencontrar

OPINIÓN
8 Cómo educar. El propósito de la educación
9 Familia. Los primeros maestros
10 Educación Popular. ¿Qué es?
11 El drama cotidiano. Acoso escolar

OTRAS FORMAS DE EDUCAR
12 Dejad que los inadaptados se acerquen a mí. Materialismo educativo

MÁS ALLÁ DE LA LEY WERT
15 Una ley neoliberal. Darwinismo educativo
17 Naturaleza. El Síndrome de Heidi
19 Finlandia. La mejor educación sin discusión

ESCUELA ALTERNATIVA
22 Tagore. El caso de Santiniketan

REBELIÓN EN LAS AULAS
24 Educando en casa. Homeschooling

TRADICIÓN PERENNE
27 No hay verdadera educación sin espiritualidad profunda. Educando en la Tradición











OTRAS PEDAGOGÍAS
31 Asoc. de Centros Educativos Waldord de España y Portugal. Otra forma de escuela

SOCIEDAD
34 Desigualdades. La educación clasista

ALIMENTACIÓN
36 Caterings ¿Qué comen nuestros hijos?

PROFESORADO
38 Padres y profes. Noé Larrosa & Anna Granolleras

EDUCACIÓN LIBRE
40 Alternativas a la educación convencional. Hogar, dulce hogar

EDUCACIÓN Y TV
42 Cómo nos enferma la escuela y la TV. El enfoque del dr. Hamer

UNIVERSIDAD
44 En primera persona. Odile Fernández

CAMPAÑAS
46 Escuelas sin wi-fi. "El wi-fi es pernicioso"

OPINIÓN
48 ¿Internet en las escuelas?

EMPRESAS PIONERAS

Leí atentamente el número de *The Ecologist* dedicado a la eco-nomía del bien común. Me pareció muy interesante. Sobre todo, para concienciar a nuestra clase empresarial: se pueden obtener beneficios y al mismo tiempo hacer cosas positivas por la Naturaleza y la sociedad. Nos quieren hacer creer, desde ciertos sectores demasiado alarmistas, que toda forma de economía es nociva, que sólo el trueque es válido. Pero es falso. Hay una eco-nomía que regenera y que es positiva. Y es a esa eco-nomía a la que tenemos que sumarnos, cada uno en la medida de sus posibilidades.
Clara Fernández (Sevilla)

EL TOCINO

La sociedad actual come en exceso proteína animal. Esto ya lo sabemos. Además, hay proteína animal en muchos más alimentos de lo que creemos. Comemos carne de vacas, por ejemplo, alimentadas con piensos transgénicos, por supuesto. Pero es que, por si todo esto fuera nocivo, de lo que más se consume es carne de cerdo. Y esto es de lo peor que se puede comer. Los médicos lo saben. Y judíos y musulmanes son muy sabios al abstenerse de comer una carne tan negativa para nuestra salud. Sean sabios ustedes también: absténganse de comer una carne que conlleva tantos problemas sanitarios.
Antonio Ibáñez (Alicante)

ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

A la agricultura ecológica siguen saliéndole, de vez en cuando, agoreros personajes que la critican sin razón. La verdad es que no entiendo mucho la razón. A no ser que sean personas a sueldo de grandes empresas de la alimentación, como Monsanto. El caso es que sigue diciéndose que la alimentación ecológica no podría alimentar al mundo. Es al contrario. Mientras sigamos con el sistema actual, seguirá habiendo hambre, miseria y una gran pandemia de cáncer relacionada con los productos químicos en los alimentos.
Camino Urrutia (Logroño)

EDUCACIÓN

Señor director de *The Ecologist:* vengo siguiendo su revista, extraordinaria, por cierto, y he comprobado que, hasta ahora, que yo sepa, no han dedicado ningún monográfico al tema de la educación. Yo creo, es mi modesta opinión, que el tema lo merece. Las cosas se hacen muy mal en este campo. Y en España peor. Y, al mismo tiempo, como a ustedes mismos les gusta destacar, en ese terreno ya hay muchas alternativas fiables y que se están llevando cabo en la actualidad. Particularmente, no llevo a mis hijos a la escuela porque los valores que en ella se imparten son pésimos.
Pablo Fernández (Asturias)
Redacción: Querido amigo, te nos has adelantado. Aquí lo tienes.

HUERTOS

Me encantó el número dedicado a "Huertos, jardines y otras hierbas". Hagamos huertos y jardines por todas partes: balcones, terrazas, campos de fútbol, azoteas, solares abandonados, casas caídas… Hagamos invernaderos en las piscinas. Pongamos huertos en las autopistas y en las vías de tren. En el Paseo de Gracia, en la calle de Alcalá y en la Alameda de Hércules. Que cada restaurante tenga su huertecito y que todas las fachadas tengan jardines verticales comestibles. No es tan difícil, hombre. Sólo es empezar. Recuperemos la relación con la tierra, que con tanto ahínco nos han arrebatado.
Carlos Suárez de Sta Coloma de Gramenet (BCN)

TV...

La televisión desinforma a la población. Internet nos esclaviza. Las agencias internacionales siempre barren para quien paga sus facturas. Los periodistas de investigación ya no existen. En los foros se cuelan opiniones al servicio de la CIA y de otros servicios de inteligencia". Todo es parte de una gran estrategia para engañar a la población y que viva sumergida en mil mentiras cotidianas que acaban convirtiéndose en verdades. En casa, no vemos TV. Los nuevos ídolos de la religión catódica, como Messi o Neymar, no se comen un rosco en nuestra república independiente.
Iñaki Rodríguez (BCN)

Podéis enviar vuestras misivas a The Ecologist. Sección "Vox populi". Adjuntad fotocopia del DNI.
Dirección: Pallars, 85, 2º 4ª. 08018 - Barcelona. España Tel: 935 800 818 / 972 32 82 93 • Fax: 935 801 120
Correo electrónico: redaccion@theecologist.net – **Página Web:** www.theecologist.net

THE ECOLOGIST en español

Fundador Edward Goldsmith **Dirección** EcoActivistas **Jefe de redacción** Pedro Burruezo **Maquetación** Javier Bolufer **Han colaborado en este número:** Dionisio Romero, Alicia M. Landivar, Ángeles Parra, Alba Salese, Ángel Gonçálvez, Agustín Moreno, Martina Calzada, Pablo Bolaño, Eva del Amo, David Rodrigo, Toni Cuesta, Agustín Pérez, Isaías Gurmendi, Odile Fernández, Joaquín Albaicín, Vittorino Veronese **Portada:** Foto P. Mendoza **Imprenta y encuadernación** El Tinter, S.A.L. (Empresa certificada ISO 14001) **Fotomecánica** Servei Gràfic 2009 S.L. **Distribución para España Logista Publicaciones.** Cl Electricistas, 3. Pol. Pinares Llanos. 28670 Villaviciosa de Odón (Madrid). Tfno. 91 665 76 66 **Distribución para tiendas de productos naturales y biológicos** Asociación Vida Sana. Tel: 972 32 82 93. **Edita** As. Vida Sana Declarada de Utilidad Pública (2005) **Redacción, administración, publicidad y suscripciones:** C/ Pallars, 85, 2º 4ª, 08018 Barcelona Tel.: 93 580 08 18 / 972 32 82 93 CIF: G-08890923 e-mail: redaccion@theecologist.net suscripciones@theecologist.net publicidad@theecologist.net www.theecologist.net ISSN 1578-2964 DL: B-20204-2000 Printed in Spain **Editorial office:** Unit D 102, 116-118, Commercial Street, London, E16NF, UK, 44 (020) 74228100, editorial@theecologist.org

ASOCIADOS: Agnes Bertrand, Institute for the Relocation of the Economy, France; **Marcus Colchester,** World Rainforest Movement, UK; **Samuel S. Epstein,** University of Illinois; **Sally Fallon,** President, The Weston A. Price Foundation, USA; **Mae-Wan Ho,** Open University, UK; **Mohammed Idris,** Consumer's Association of Penang, Malaysia; **Martin Khor Kok Peng,** Director, Third World Network, Malasia; **Sigmund Kvaloy,** Ecopolitical Ring of Co-operation, Norway; **Kalle Lasn,** Adbusters Madie Foundation, Canada; **Jerry Mander,** International Forum on Globalization, USA; **Patrick McCully,** International Rivers Network, USA; **Robin Page,** Countryside Restoration Trust, UK; **John Papworth,** Fourth World Review, UK; **Jakub Patocka,** Literarni Noviny, Czech Republic; **Jeremy Rifkin,** Foundation on Economic Trends, USA; **Charles Secrett,** Friends of the Earth, UK; **Vandana Shiva,** Research Centre for Science and Ecology, India; **David Suzuki,** David Suzuki Foundation, Canada; **Richard Wilson,** The Times, UK; **Tracy Worcester,** ISEC, UK.

Impreso en papel Certificado FSC (Mixed Credit SGS-006821), con tintas con aceites vegetales por imprenta EMAS.

El control social
Platón, ese nazi

Reproducimos este texto de Platón, que tiene muy poco de platónico, y que da buena idea de cómo ciertas ideas abominables han creado dogmas dentro de la educación…

Nuestros niños son ganado y/o esclavos para Platón y hay que ser inflexible con ellos. ¿Hasta qué punto la educación convencional no es heredera de este tipo de ideas…?



"Apenas vuelva la luz del día es necesario que los niños vayan a la escuela. Pues ni las ovejas ni otra clase alguna de ganado pueden vivir sin pastor, tampoco es posible que lo hagan los niños sin pedagogo ni los esclavos sin dueño. Pero, de entre todos los animales, el más difícil de manejar es el niño; debido a la misma excelencia de esta fuente de razón que hay en él, y que está todavía por disciplinar, resulta ser una bestia áspera, astuta y la más insolente de todas. Por eso se le debe atar y sujetar con muchas riendas, por así decirlo; en primer lugar, apenas salga de los brazos de su nodriza y de la madre, hay que rodearle de preceptores que controlen la ignorancia de su corta edad; luego hay que darle maestros que lo instruyan en toda clase de disciplinas y ciencias, según conviene a un hombre libre.

Como a esclavo que en alguna manera es, cualquier hombre libre podrá castigarle, tanto al niño como a su pedagogo y a su preceptor, por cualquier falta que viera cometer cualquiera de ellos. Cualquiera que, encontrándose con ellos, no los castigara como es debido, incurre primeramente en la mayor de las deshonras, y el guardián de las leyes que ha sido especialmente elegido para atender a la infancia deberá observar, al pasar, quién se encuentra con el grupo y si deja de castigarlos cuando debiera hacerlo, o si no los castiga como sería debido. Este inspector de nuestra juventud deberá tener una vista muy penetrante y ejercer una vigilancia extrema sobre la educación de los niños, y enderezar sus naturalezas, dirigiéndolas siempre hacia el bien que prescriben las leyes".

Platón. *Las leyes. Libro VII*

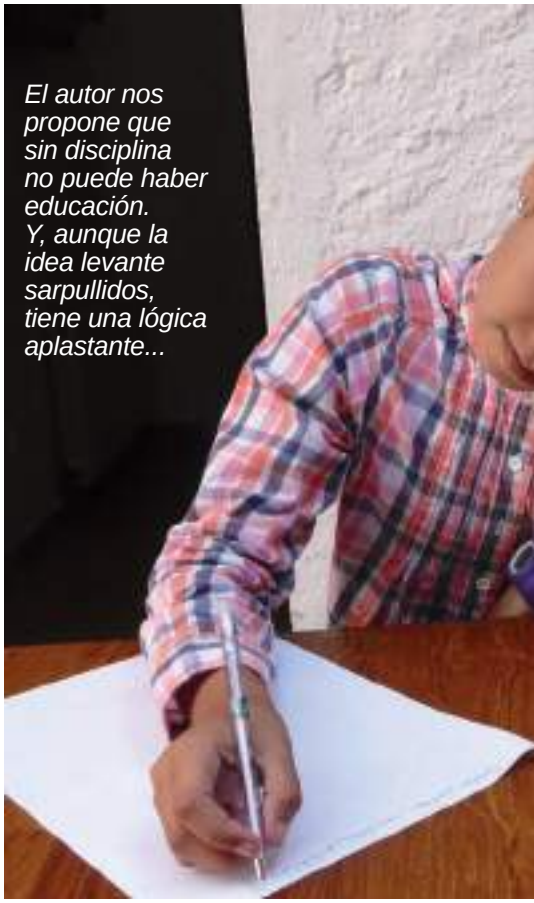
Nos parece que, tras leer este texto, se habrán quedado sin palabras. La respuesta está en este monográfico… Hay otras formas de educar, otras formas de entender la infancia, otras maneras de entender cómo tiene que ser la escuela…

EcoActivistas



Virtud, esfuerzo, jerarquía...
Conceptos a reencontrar

Dionisio Romero nos propone que rebusquemos en los conceptos para volver a afrontar con garantías de éxito la asignatura pendiente de una buena educación. Nada que ver con la derecha clásica, aunque a alguien le pudiera parecer tras un vistazo a vuela pluma.



El autor nos propone que sin disciplina no puede haber educación. Y, aunque la idea levante sarpullidos, tiene una lógica aplastante...

En la Grecia antigua la *skolé* (escuela) significaba pausa, tiempo de descanso disponible, lo que actualmente denominamos ocio. En la Europa medieval, los monjes, haciendo uso de este significado, hacían su *schola* en las pausas libres que tenían entre la liturgia y el trabajo. Hay un largo camino histórico y político para encontrarnos que las escuelas son espacios de ocupación educativa, perfectamente regladas e institucionalizadas. La escuela, de ser un tiempo disponible, se ha transformado en un espacio acotado; y de ser un tiempo para la instrucción o el conocimiento, ha pasado a ser un espacio para la educación. Si educación significa en su etimología *ex-ducere*, guiar o conducir hacia afuera, nos encontramos con una paradoja altamente significativa; la escuela es un espacio de inclusión para promover un ejercicio de extroversión, un espacio cerrado donde guiar al alumno hacia afuera, a una meta social y administrativamente convenida. Sustantivamente la educación se ha convertido, en gran medida, en un programa de exteriorización, y en este proceso ha ido olvidando las realidades más interiores de lo humano. Estas capacidades, por resumirlas un poco y presentarlas para una posterior reflexión, serían la capacidad simbólica en el lenguaje, la potencia imaginal en la voluntad, el discernimiento como base vital más allá del culto a la experiencia y el deseo de perfección, centralidad y trascendencia.

Ingesta Ideológica

Hay mucha reflexión y trabajos de investigación, que están demostrando cómo la escuela cumple una función utilitaria y de ingesta ideológica por parte de la administración del Estado. En este sentido, sería menos grave que las escuelas fuesen un espacio de instrucción (propuesta de Ivan Ilich), dado su sentido de "construir interiormente" y dejar la educación para la familia; modelo existente en cualquier sociedad tradicional. Pero nos encontramos con un proceso de erosión irreversible de la familia, y, con su pérdida, una hemorragia social por donde toda posibilidad de transmisión oral, dialogada y carnal desaparece. Si el estado moderno es el ejecutor activo de esta herida, hacemos mal en esperar que sea además el cirujano capaz de arreglar el problema con nuevos programas educativos. Pero el problema nos parece más amplio e insidioso, y creemos que tenemos que reflexionar más allá de los lugares comunes de los partidos políticos y sus socios conscientes o involuntarios en la ingeniería social. En la polis moderna, se prefiera frecuentar las calles céntricas y exitosas, o se refugie uno en los confusos jardines del *alternativismo,* se practica con imparable urbanismo la supresión u olvido de valores y aprendizajes, que precisamente son los responsables de una concepción integral y más profunda de lo humano. A este índice moderno de neoherejías hay que sumar conceptos que han pasado por una "reeducación" de su sentido, para adaptarlos mejor a las mentalidades ciudadanas. Vamos a proponer una breve reflexión de algunos de estos conceptos rechazados o esterilizados. Son palabras que, seguramente, muchos lectores menospreciarán o sentirán un rechazo inmediato. Su desarrollo excede el tamaño de este artículo, por lo que no será posible una valoración detallada, su confrontación con las realidades actuales y sus posibles bondades pedagógicas. Pero su sola mención puede cumplir una función interesante de revisión de nuestra cosmovisión educativa. Los desplegaremos como trinomios, dado que hay relaciones internas que así lo exigen y por abreviar los dividiremos en dos niveles: los primeros, de mayor significación social y fuertemente rechazados, y los segundos, más personales, pero socialmente devaluados. Ambos se emparentan con otro concepto perdido, el de virtud, y son propios de una antropología espiritual y realizadora del hombre más allá del biologismo y del estatalismo.

Jerarquía-Autoridad-Orden

La raíz indoeuropea "*ar*" da palabras como adornar, arte, armonía u orden. Todas comparten un sentido de ajuste, de movimiento y de bondad. El orden sería así, aquello que favorece una plenitud dinámica, en constante equilibrio, y que vitalmente se ha de ajustar en cada acto o pensamiento. El desorden, por contraste, sería la sustracción de esta elevación y la caída en una ruptura destructiva. En términos médicos la salud sería el orden natural y la enfermedad el desorden del organismo. Buscar una convivencia ordenada sería promover un ajuste fecundo en las interacciones y un espacio amoroso, donde cada


Foto: EcoArchivo

ente se siente en relación con los otros. El orden no es, por tanto, esa dimensión pasiva e hierática de ciertas ideologías conservadoras, ni esa coerción impuesta por ciertos programas fascistas o neopaganos. Promover el orden precisa de un agudo sentido estético y terapéutico y es obligado para dar respuesta a una necesidad central del hombre. Pero el orden en el despliegue de todas sus posibilidades nos pone en relación con lo vertical y horizontal, lo material e inmaterial, lo ascendente y descendente.

Jerarquía

Hablar de estos planos de relación, de intercambio, de influencia, nos lleva a comprender el sentido fecundo de la palabra jerarquía. *Hierarquía,* palabra griega, nos pone en relación con lo sagrado, en concreto con el origen sagrado de todo lo existente. Es ser conscientes de que cada uno participa de algo que es anterior y superior, que no le pertenece en exclusividad, ni le aísla de sus semejantes, ni del cosmos. Uno se vincula sagradamente a un conocimiento, a un oficio, a una actividad o a una autoridad, cuando lo que venera y respeta es el valor simbólico o relacional de todo intercambio. La jerarquía, mal que le pese al pensamiento actual, se opone a la autarquía, porque esta quiere apropiarse personalmente de un poder y hace de la función un dominio y no un servicio. Sin jerarquía, el hombre está aislado en su propia mediocridad e insuficiencia, no es capaz de perfección, ni realización y desajusta los ritmos internos de la convivencia. Sin jerarquía el hombre se priva de guías que lo amplíen y orienten, de adjetivos que lo definan y de metas que lo eleven. Por eso, consideramos fallidas aquellas propuestas que, rechazando con razón toda autarquía y servilismo, rechazan lo que tiene de necesario y positivo la jerarquía y promueven unas relaciones "antijerárquicas", sin maestros, sin instinto simbólico, ni comprensión de la saludable veneración a ideas y personas. Pensemos que la autoridad significa aumentar o promover algo y por lo tanto hacer crecer lo que está disminuido o dormido. Un mundo sin autoridad es un desierto de igualitarismo estéril y servil.

Esfuerzo-Disciplina-Castigo

El nuevo programa educativo en curso de nuestras autoridades políticas da una importancia capital a la pedagogía del esfuerzo, leyendo la cartilla a las pedagogías del interés, propias de la izquierda socialdemócrata. Este debate nos parece insuficiente, porque se mantiene en un nivel epidérmico y utilitarista. En definitiva hay una voluntad compartida en ajustar el curriculum académico a las prerrogativas del progresismo estatalista y en privar de lo sustantivo que pueda tener el esfuerzo y el interés en la realización del hombre.

El esfuerzo no debe ser solo un medio de alcanzar un fin, dado que es por sí solo una virtud, capaz de ampliar la dimensión humana del que toma conciencia de su valor. Pero tampoco debe ser un fin, que no toma medida de los medios empleados y que piensa que es un dominio de la voluntad de la persona, sin auxilios, sin gracia, sin apoyos. Los dos extremos privan al esfuerzo de fecundidad y de plenitud. De fecundidad, porque el esfuerzo como decía Simone Weil fomenta un "verdadero deseo" y su realización nos lleva a encontrar un lugar interior de perfección. De plenitud, porque por medio del esfuerzo uno potencia la atención, la diligencia, la sabiduría y la consecución de metas personales o compartidas. La disciplina sería un programa donde los medios se ajustan a los fines, como en un cosmos interiorizado. La *Disciplina,* divinidad clásica, fue hija de *Temis y Zeus*, tenía como abuela a *Gaia* y como hermanas la *Justicia* (*Diké*) y la *Paz* (*Eirene*). Una hermandad curiosa y muy significativa, donde se muestra que la paz y la justicia necesitan del equilibrio que aporta la disciplina, para que la madre nutricia (Temis) pueda sostener una sociedad. La disciplina da una pauta al esfuerzo, da una inteligencia a las virtudes y da energía a la convivencia social, sea en un aula o en la calle. Desde esta perspectiva de equilibrios e intercambios, se comprende mejor la necesidad imperiosa del castigo, cuando se altera la paz y la justicia.

La palabra castigo comparte sentido con casto (*castus*) dado que ambas palabras aluden a la pureza. Castigar significa purificar y este acto es necesario para que la persona extraviada, desajustada, enfrentada, vuelva a integrarse. Es por tanto una necesidad de toda colectividad y un honor debido al castigado, dado que así se le devuelve al hogar nutricio y se le perdona con eficacia su error. Abandonar el castigo es privar al hombre de su propia virtud y a la sociedad de su propio orden.

No es objetivo de este artículo evaluar los castigos, ni proponer mecanismos pedagógicos, dado que no tenemos espacio. Nuestro propósito es mostrar que hay una inteligencia operativa en estos conceptos y que además hay una necesidad humana de que estén despiertos y disponibles. Un programa pedagógico que no los contemple, fallaría de raíz.

Las consecuencias serían malísimas y causa de servilismo en lo político, tedio en lo gnosológico y sufrimiento en los psiquismos. Nuestra propuesta nos parece importante y casi obvia, pero no la vemos en los programas que leemos y escuchamos, y, como en otras cuestiones urgentes, constatamos que nuestra polis actual es un auténtico e irresoluble laberinto, donde se cruzan acusaciones sesgadas y soluciones insípidas.

Dionisio Romero
dionisio@salamacomunicacion.com

Cómo educar
El propósito de la educación

Alicia M. Landivar nos lleva a reflexionar sobre la importancia en el "cómo educar" en las formas de escuela alternativas…

Hay que unirse, no para estar juntos, sino para hacer algo juntos
Juan Donoso Cortés (1809-1853). Ensayista



Las nuevas formas de escuela y de educación tienen pocas cosas en común con la escuela convencional

Educación social, educación verde, educación democrática, educación tradicional, educación Waldorf, educación Montessori, educación alternativa… todos son educar. La diferencia entre uno y otro es el cómo educar. Sin embargo, es importante reconocer que el cómo se basa en la visión de cada uno sobre el propósito de la educación.

La educación alternativa es el nombre que conglomera a todas las perspectivas educativas que no se alinean necesariamente con la educación convencional. Por ello se observa una variedad en estructuras, estrategias y ambientes. Uno de los principios que promueven la educación alternativa es el respeto a las diferencias de cada estudiante. Las bases filosóficas de toda corriente educativa subyacen en el diseño curricular que abarca la arquitectura del espacio, la preparación de su personal, el contenido a ser enseñado, las estrategias pedagógicas, los materiales didácticos, la manera en que se evalúan sus estudiantes y cada una de las experiencias ofrecidas.

Los currículos de la educación alternativa buscarán responder al individuo en sociedad antes que a la materia. De esta manera se van creando espacios educativos que promueven la diversidad en estrategias pedagógicas, la consciencia social y el desarrollo personal integral. El colocar al individuo como eje central de la educación no es renegar de la importancia de las disciplinas. Simplemente es un asunto de perspectiva. Las disciplinas, entiéndase las matemáticas, ciencias, lenguaje y demás… son una parte de un rompecabezas más grande. En la educación alternativa se da el espacio para la creatividad, conocer las situaciones sociales de hoy, fomentar procesos democráticos, cultivar el aprecio por la diversidad cultural entre otros.

Cuando se compara los espacios de educación convencional y educación alternativa lo primero que sale a relucir es la relación entre maestro y estudiante. A diferencia de una visión catedrática donde el maestro imparte el conocimiento que alimentará a sus estudiantes, la educación alternativa visualiza al maestro como un guía que facilita el proceso de aprendizaje en equipo con su estudiante.

La educación alternativa es una alternativa a la educación tradicional. Tanto en visión como en acción. Tal vez por esta razón en Puerto Rico se ha vinculado la fórmula "educación alternativa" con la educación a jóvenes en riesgo o desertores escolares. Algunas agencias y escuelas que sirven a esta población adoptaron la educación alternativa para crear una oferta educativa apropiada a su población. La educación alternativa es también las escuelas Reggio Emilio, Montessori, Waldorf, independientes, las llamadas escuelas "democráticas", incluso públicas, entre muchas otras.

La alternativa a la educación convencional busca crear espacios un poco más pequeños que promuevan una educación para la paz y el despliegue del potencial humano individual a favor de una mejor sociedad.

Prof. Alicia M. Landivar. *Durante los últimos 22 años se ha dedicado a construir alternativas educativas para los adolescentes. Consultora pedagógica y curricular, fundadora del proyecto LECEI y autora de* Neuroeducación; propuesta educativa de María Montessori para la adolescencia.

Familia
Los primeros maestros

Ángeles Parra nos dice que los primeros maestros del niño deben ser los padres. Esta tarea es prácticamente insustituible…



Foto: EcoArchivo

⬆ *Es en el seno familiar donde hay que forjar los primeros pasos de la vida educativa del pequeño*

Para educar a un niño hace falta una tribu
Proverbio africano

Un niño no nace de la nada. En teoría, tiene unos padres. Y estos padres tienen la obligación y la responsabilidad moral de educar a ese pequeño, incluso desde antes de nacer. Por grandes que sean los problemas que los padres pasen, por terribles que sean las dificultades que la vida les depara, tienen la obligación de instruir al niño, de educarlo, de dar sentido a su vida, de ampararlo, emocional, económica y espiritualmente. De todo ello, los padres serán los primeros en aprender muchas cosas… Se puede ser pobre y muy digno y compensar las escaseces con el derroche de creatividad y de voluntad al servicio del amor y de la compasión. La pobreza y la escasez no son excusa. Y se puede ser rico e, igualmente, desproteger al menor y no educarlo en los valores justos y éticos.

De forma natural, el niño se educa imitando lo que ve, lo que oye. Un hogar en paz, con calma, compasión, serenidad, los valores morales de justicia y de solidaridad… es una buena forma de empezar a vivir. Y esa tarea es de los padres y es insustituible. Dejar la educación de los niños en manos de escuelas, empresas y medios de comunicación es una barbaridad.

Por otro lado, los padres no bastan. Hace falta toda una comunidad, si queremos poder gozar de una infancia feliz, tranquila y en plenitud, sin problemas emocionales que, más tarde, pueden transformarse en conductas asociales peligrosas. El profesor, escritor y filósofo español José Antonio Marina recordó recientemente en la presentación de su libro *Aprender a vivir* el proverbio africano que dice: "Para educar a un niño hace falta la tribu entera". El libro, editado por Ariel y la Fundación de Ayuda contra la Drogadicción (FAD), es el primer volumen de una serie que aborda diferentes problemas relacionados con la educación. Marina ha dicho al respecto: "Todos somos responsables de la educación de los niños que se crían en nuestro grupo social. Todos, cada uno desde su puesto en la sociedad, debe retomar su papel y enseñar a vivir". El problema es que hoy nadie toma responsabilidades. Todo el mundo quiere hacer negocios y poco más. Todos se pasan la pelota de la educación hasta que el balón acaba siempre en el tejado de no se sabe quién, con las disfunciones sociales que ello conlleva. Tampoco hay familias grandes, sólidas y estables que puedan garantizar infancias tranquilas, con poco nivel de incertidumbre.

Nuestra sociedad abandona a los bebés en las guarderías y a los ancianos en los geriátricos. Un bebé tiene que estar con su familia y los allegados y, como máximo, estar algunas horas en la guardería, pero no antes de haber cumplido unos meses y de haber sido amamantado a demanda. Hay que seguir los pasos de la Naturaleza, proteger los vínculos hormonales, sellar con amor los pasos de la edad, sobre todo en los primeros años… Lo contrario depara todo tipo de problemas sociales. Hoy sabemos que no haber hecho las cosas bien en los primeros tiempos de la infancia puede causar disrupciones sociales en la edad adulta: adicciones, aislamiento, violencia, marginalidad, falta de empatía… Si a eso le sumamos unos medios de comunicación que claman a todas horas por valores egoístas, insolidarios, violentos, ¿por qué nos asustamos cuando vemos, por ejemplo, las altas tasas de acoso escolar o de violencia contra los profesores? De aquellos barros estos lodos.

Educar es una tarea difícil. Es mucho más fácil ser cantante famoso, actriz de cine, empresario de éxito u obrero contumaz. Pero ser padre… es lo más complejo que existe. Y más cuando nadie nos enseñó bien cuando éramos pequeños y tampoco nadie nos ha educado para ser padres y madres. Déjate llevar por el corazón y aprende de la esencia espiritual de hombres y mujeres que siguieron los viejos caminos, pues en ellos está la paz y el amparo y el sosiego. Da siempre el mejor ejemplo. Indúceles a la responsabilidad y al compromiso desde pequeños. Si reciben mensajes externos contrarios a tus valores (en la escuela, en los medios, entre los amigos), compénsalos con diálogo y una actitud crítica ante la sociedad consumista y tecnoadictiva. Crea límites a su incontinencia, pero sin amenazas. Sumérgeles en el mundo real, que es necesario, pero crea para él/ellos espacios de belleza y paz. Teje para él una cotidianeidad con disciplina y paz y alegría, a pesar de los problemas del día a día. No les aísles de ellos. Pero compensa el caos actual con grandes dosis de beldad. Si quieres que tu/s hijo/s se eduquen de forma sólida y estable, ten una familia sólida y estable, y vive en un círculo con redes sociales tradicionales e intergeneracionales que aguanten y resistan el envite destructor de las nuevas tecnologías y del neoliberalismo endemoniado.

Ángeles Parra *es directora de BioCultura*

Educación Popular ¿Qué es?

Alba Salese nos habla de la educación popular, una forma de educar muy conocida en Latinoamérica, pero con pocos seguidores en nuestro país...



La Educación Popular no consiste exactamente en dar clases al aire libre, pero en la EP el contacto con la Naturaleza es muy importante

Me gusta ser persona porque la Historia en que me hago con los otros y de cuya hechura participo es un tiempo de posibilidades y no de determinismo
Paulo Freire

De Educación Popular se viene hablando desde hace mucho tiempo. Ya Sarmiento hablaba de "educación popular" para referirse a la educación "universal", homogénea, "civilizadora", que se imponía en las ideas de los años 1880… El "nombre" siempre estuvo… El contenido fue variando según el significado y sentido que se le fue dando acorde a los tiempos histórico-políticos.

¿De qué hablamos hoy cuando hablamos de Educación Popular? Más que una definición, que implica de alguna manera una visión estática y "abstracta" de los términos, la idea es ir aproximándonos al concepto… desde la consideración del contexto histórico-político pasado y actual, desde las experiencias de la cotidianidad, desde distintos marcos de referencia teóricos. Y para ello es necesario "romper muros", tal vez los muros de la escuela, pero más que ellos los "muros del pensamiento", que son los que en verdad pueden limitar el idear alternativas posibles.

La educación popular liberadora puede estar fuera y dentro de la escuela, la educación reproductora de injusticias puede estar dentro o fuera de la escuela. La Educación Popular es una cuestión de posicionamiento, de pensamiento y actitud. Porque como dice Roseli Salate Caldart (Mov. Sin Tierra): "Uno puede no estar haciendo educación popular, aunque lo haga debajo de un árbol. Veamos el mundo de acuerdo con el terreno que pisamos. Un Sin Tierra que se quede siempre afincado en su terreno tendrá una visión del mundo del tamaño de ese terreno y ciertamente será una visión con cercas aún no derrumbadas en su cabeza (…) Una visión real del mundo es un proceso permanente de derrumbar cercas, de todos los tipos. ¿No se puede decir lo mismo de un profesor que nunca sale de los límites de su escuela? Su visión del mundo tendrá paredes, las mismas que aún no derrumbó de su concepción de escuela, aunque dicte clases bajo un árbol". Muchas veces suele asociarse exclusivamente a la educación de adultos, o de educación no formal, o de simple metodología de talleres.

La Educación Popular no es un concepto que se pueda recortar a determinada población o a determinado conjunto de técnicas, porque no se trata de una concepción tecnicista. Se trata de un concepto dinámico porque adquiere sentido en el seno de una sociedad contextualizada histórica, política, económica y culturalmente. Esto no significa que se "acomode", o cambie según las modas. Se trata de un concepto que, siendo dinámico, mantiene en su esencia determinadas características irrenunciables e innegociables.

Hablar de Educación Popular implica una cosmovisión de la vida y de la educación amplia superadora y profunda asociada a valores que tienen que ver con la justicia social, la dignificación y la felicidad del ser humano (y de todo el planeta en nuestro caso).

Ahora bien, así como es preciso profundizar en la esencia del sentido de la Educación Popular, es necesario también hacerlo desde lo metodológico, porque para la Educación Popular la metodología "hace a la educación popular"; es inseparable… Implica una concepción diferente de la construcción del conocimiento: no se puede hablar de Educación Popular si no hablamos de metodología dialéctica. No se trata de un discurso, se trata de una práctica transformadora. Acción y reflexión para la transformación hacia un mundo más justo y humano.

"La transformación del mundo implica establecer una dialéctica entre la denuncia de la situación deshumanizante y el anuncio de su superación, que es en el fondo nuestro sueño"[2].

La Educación Popular desde esta postura implica una cosmovisión y proyecto de vida. No una visión ingenua ni omnipotente. Sí una visión esperanzadora (en contraposición a la cultura de desesperanza que impone el pensamiento único neo-liberal) y comprometida con un camino de construcción de alternativa en el que estamos involucrados los que creemos en la Educación Popular.

Como dice Giulio Girardi: "Para la educación popular liberadora, entonces, la posibilidad de alternativa no es un presupuesto teórico sino una tarea constitutiva. Formar hombres y mujeres nuevos, significa comunicarles y consolidar constantemente en ellos, contra viento y marea, la convicción de que la alternativa es posible y está naciendo".

Alba Salese. Escuela de Formación Pedagógica Popular SABERES- FGN.

1 Roseli, Salate Caldart. *Mov. Sin Tierra* – Boletín Nueva Tierra

2 Freire, Paulo, *Pedagogía de la Autonomía.* Ed Sigo XXI. 1996

3 Girardi, Giulio, *Eduación Popular liberadora y alternativa de …¿vigencia de su mensaje en la época de la globalización neoliberal?*

El drama cotidiano
Acoso escolar

Ángel Gonçálvez nos recuerda que el drama del acoso escolar aumenta cada día, mientras la sociedad mira hacia otro lado ante este grave problema.



Foto: EcoArchivo

Donde hay educación no hay distinción de clases
Confucio

El acoso escolar, según define una web dedicada al tema, "consiste en un continuado y deliberado maltrato verbal o modal que recibe un niño por parte de otro u otros, que se comportan con él cruelmente con el objeto de someterle, amilanarle, intimidarle, amenazarle u obtener algo mediante chantaje y que atenta contra la dignidad del niño y sus derechos fundamentales".

Según el libro *El acoso escolar y su prevención: perspectivas internacionales,* el 6% de la población escolar española, y el 10% de la europea, sufre acoso en el colegio. Este porcentaje aumentaría todavía más si se computara el "ciberacoso". Todo el mundo habla de la crisis económica, pero muchísimo más grave es la crisis de valores de nuestra sociedad. A la práctica ausencia de valores espirituales en nuestra sociedad hay que sumar la destrucción, a manos del Estado y de las empresas, de las redes sociales tradicionales.

Si los padres, no es que hayan perdido la autoridad, es que ni se les ve el pelo; si las redes sociales de siempre han sido transformadas en caricaturas cibernéticas; si el dinero, el éxito y la ley del mínimo esfuerzo… es lo que impera, entonces tenemos el acoso que nos merecemos. A ello hay que sumarle el que nadie sepa ponerle freno y coto al auge de las relaciones virtuales, campo donde el *bullying* no encuentra ya ninguna barrera ni límite. Eso sí, algunas empresas hacen el agosto mientras niños desfavorecidos por diferentes cuestiones sacrifican su felicidad en el universo del culto a la frivolidad y la mercancía.

Nuestra escuela enseña poco a ser buena persona. Y nuestra sociedad endiosa a villanos como Messi:… Oh, sí, es un buen chico porque no fuma y no bebe, pero es un pesetero hasta la médula y su afán de lucro y de victorias es insaciable. Pero el asunto no queda ahí. Todo el mundo cae ante la fascinación de las nuevas tecnologías, las mismas que nos esclavizan y las mismas que multiplican problemas que siempre habían existido. Papá Estado no sabe qué hacer y las empresas se frotan las manos. Los padres miran hacia otra parte y los educadores no cuentan ni con herramientas ni con apoyo suficiente para hacer frente a tal disparate.

El desaguisado es tremendo. La muerte del adolescente Jokin Zeberio, en septiembre de 2004, marcó un antes y un después en la consideración social del acoso escolar. Ese día los abusos entre iguales dentro de la escuela dejaron de considerarse "cosa de críos". El estudio Cisneros X de 2007 asegura que el 23% de los alumnos en España ha sufrido alguna vez hostigamiento continuado por parte de compañeros. Las situaciones más graves —que se metan con ellos hasta llorar o les peguen— suman un 4%. Las edades más conflictivas son de los 11 a los 14 años. Pero a pesar de la gravedad del tema, ni Educación ni Interior aportan dato alguno sobre el número de casos de acoso que se dan al año en España. La Fiscalía de Menores dedica ocho líneas al acoso escolar en su memoria de 2012. Y este tipo de agresión no está tipificado como delito.

Por si esto fuera poco, uno de cada cuatro niños españoles menores de 16 años sufre malnutrición, una situación de emergencia desencadenada por la crisis económica y agravada por las medidas de ajuste. Una enorme mayoría de niños españoles come poco y mal. Muchos de nuestros pequeños y no tan pequeños, desgraciadamente, tienen una dieta muy acidificante, saturada de grasas y azúcares, que les excita más todavía y conlleva comportamientos más agresivos e irredentos. En fin, vaya sociedad la nuestra, que presume de ser la más civilizada y no sabe siquiera ni educar ni alimentar a sus cachorros…

Ángel Gonçálvez, *profesor retirado*

⬆El problema no es sólo el *bullying*, el problema es que todo el sistema educativo hace aguas y ello es fruto de una sociedad en decadencia, violenta, clasista y con disfunciones sociales de todo tipo.

Dejad que los inadaptados se acerquen a mí

Materialismo educativo

La inadaptación al mundo neoliberal y sus principales dogmas es, en la ecosofía de Pedro Burruezo, un sinónimo de salud mental. Y mucho más que eso: una forma de sobrevivir al entramado social fraudulento del "pan para hoy y miseria para mañana".

Desde pequeño, siempre me he sentido, profundamente, un inadaptado al mundo moderno y los principales dogmas que lo sustentan. También, en buena medida, me he sentido inadaptado a todo lo que, en la práctica, significa ser un occidental medio, ya sea de Oviedo, de Doha o de Delhi, pues ser occidental es un estado mental y no una cuestión geográfica. Me he sentido un inadaptado, por supuesto, a los sistemas educativos convencionales. Siempre me han interesado muy poco las formas en que las instituciones de la modernidad transmitían el conocimiento y, más allá de eso, siempre he puesto en tela de juicio la validez de ese tipo de conocimiento mismo.

Al paro

Si el Sistema fuera capaz de repartir la riqueza de una forma más o menos justa, podríamos decir que, aunque lo que se impartiera en las aulas (escuelas, institutos, universidades…) fuera fraudulento, tendría algún sentido (remoto) seguir esa senda. Pero es que el problema es muy gordo. Si haces lo que el Sistema quiere, no llegarás a ser un "integrado" más, con tu hipoteca, tus dos coches y tu casa adosada y tu apartamento en la costa: muy al contrario, si sigues todas las consignas del Sistema… como máximo estarás en paro, solo, enfermo y frustrado. A eso es a lo que aspira el Sistema: el aislamiento, la atomización familiar, un sistema sanitario basado en el fraude, el vivir de espaldas a nuestra naturaleza intrínseca… ¿Qué tiene que ver todo esto con el sistema educativo? Todo.

Despertad terráqueos

La rueda de prensa de la última edición de BioCultura Barcelona fue muy alentadora. Un montón de jóvenes emprendedores de los diferentes subsectores "bio" nos dieron la clave: para tener algo de futuro hoy, hay que desaprender todo lo inculcado por el Sistema. En la construcción, sólo los bioconstructores tienen futuro, pero no hay en la universidad una respuesta satisfactoria a esta salida profesional. En lo agrario, si vas a una facultad de agronomía te enseñarán a contaminar y a producir de forma industrial y te tendrás que comer tus toneladas de patatas propias. Vida Sana, por ejemplo, tiene un máster en agricultura ecológica que no se hace en colaboración con ninguna facultad de agrónomos, sino con una de biología. Si quieres ser periodista especializado en medio ambiente, no vayas a ninguna universidad, pues un tema de tanta relevancia no merece siquiera una asignatura en ninguna de las facultades de Ciencias de la Información españolas. Si te parece que la medicina alopática tiene carencias y quieres complementar ese saber, tendrás que buscarte la vida por otros cauces que son poco habituales para un doctor convencional. ¿Por qué? Porque nuestras instituciones educativas van a años luz por detrás del conocimiento, la demanda y las necesidades de nuestra sociedad. Despertad, terráqueos: no podéis esperar nada bueno del sistema educativo actual. Es preciso cambiarlo radicalmente. O vivir, lo máximo posible, de espaldas a él.



Foto: EcoArchivo

La educación nos enseña a ser, por encima de todo, materialistas...

Huid del materialismo

El materialismo y, más concretamente, el materialismo pedagógico es una vía frustrante en todos los aspectos. Sólo sirve para enriquecer a unos pocos y hundir en la miseria al resto. Como muy bien dice L. García Garrido: "Cuando se habla de materialismo pedagógico se hace referencia a aquellas facetas doctrinales del materialismo que inciden en la teoría y en la práctica educativas. Puede decirse que todos los principios básicos de la filosofía materialista afectan decisivamente a la entraña misma de la educación. El materialismo peda-

gógico no intenta, por tanto, dar soluciones concretas a determinados problemas pedagógicos, sino que impone una visión radical del mundo y del hombre, de la cual se sigue, a posteriori, una particular concepción de la educación y de la pedagogía". El mismo pensador continúa: "Aunque pueden encontrarse en la Antigüedad manifestaciones de materialismo pedagógico, su gran desarrollo se ha operado progresivamente a partir del Renacimiento. Algunos humanistas, en efecto, resucitaron viejas formas del naturalismo pagano, desconocedor de la existencia de realidades verdaderamente espirituales y trascendentes. El gran interés que el Renacimiento manifestó por los problemas educativos hizo posible que tales concepciones repercutieran pronto en la pedagogía". Y, desde el Renacimiento, la apisonadora cartesiana ha llevado a cabo un borrón y cuenta nueva. Sin embargo, a pesar de que nuestra sociedad se encuentra en el paroxismo del materialismo y del materialismo pedagógico, ¿alguien puede decir que conocemos cómo funciona el mundo? Las escuelas científicas se niegan la una a la otra y, cada año que pasa, surgen nuevos pensadores que abominan de lo que se dijo sólo dos meses antes. No sabemos nada y adoctrinamos en escuelas, institutos y universidades en la ignorancia, mientras nuestra sociedad pierde a marchas forzadas los rasgos de nuestra humanidad.

Rupert Sheldrake

En una entrevista concedida a mi buen amigo Carlos de Prada, Rupert Sheldrake, muy conocido por sus postulados en contra del dogma científico desde dentro mismo del "obispado" tecnológico, ha aseverado: "Lo que sí critico es lo que yo llamo el 'credo científico', que se puede resumir en diez mandamientos. En el fondo, hay muchas similitudes entre el fundamentalismo científico/materialista y el fundamentalismo religioso. Unos y otros necesitan la certidumbre total…". El autor alude al "espejismo científico": "Lo que yo digo es que aún no entendemos realmente cómo funciona el mundo, que nos quedan muchas cosas por averiguar y que nada está escrito en piedra. La ciencia, hoy en día, presume de saberlo todo y no deja lugar a la duda. Hay que liberar la ciencia del dogmatismo, esa es mi humilde aspiración...



Foto: EcoArchivo

El consumo consciente debería ser una de las principales asignaturas de alumnos y padres.

En mi último libro me remonto a Albert Michelson, premio Nobel de Física, que en 1894 proclamó que las leyes de la física estaban ya firmemente establecidas y que la posibilidad de nuevos descubrimientos eran 'muy remotas'. Me pregunto qué pensaría Michelson de la Teoría de la Relatividad o de la física cuántica".

Sepukku

Bien pensado, el materialismo, en sus múltiples facetas y ámbitos, no intenta saber

Escuelas de música
Métodos obsoletos

Una de las entrevistas que realicé hace años a un intérprete hindú de música tra dicional me cautivó. Me dijo que, cada mañana, iba con su maestro a hacer las abluciones al Ganges, muy temprano, cuando despuntaba el alba. Luego, se sumergían en horas de enseñanza general, leyes tradicionales, ética, espiritualidad profunda, conocimiento, oraciones, meditación. Al final de la jornada, llegaba el momento de las ragas, cuando el alumno ya había pasado por otras fases. En la actualidad, en cualquier escuela de música, el hecho artístico es algo encorsetado, fragmentado. Si a algún profesor se le ocurriera despertar en su alumno inclinaciones espirituales, probablemente sería denunciado como sectario o algo parecido. Por otro lado, la capacidad de fantasía y la libertad creativa no abundan en las escuelas y conservatorios. Hoy con todas las posibilidades tecnológicas y la autoidolatración, las músicas son cada vez más limitantes. En el siglo XIX, en cualquier barrio caló de Jerez de la Frontera, diez gitanos cantaban una seguiriya y todos la cantaban distinta y cada metal tenía sus propias características. Hoy, cientos de flamencos quieren sonar a Camarón, lo que es irrepetible. Y en las escuelas te enseñan a ser un clon. ¿Cómo enseñar la capacidad de fantasía? Es imposible. Sólo puedes enseñar los métodos, pero los métodos deberían inducir a la verdadera originalidad, pues originalidad viene de origen, y no hay arte sin raíz que sea, al mismo tiempo, común y propio e intransferible. Viva el sucedáneo, gritaba Warhol.

cómo funciona el mundo. Pues, si de veras llegara a comprenderlo, sería como hacerse el "sepukku", suicidio ritual al estilo samurai, mal llamado "hara kiri", que es la traducción literal, "cortar barriga", ya que el verdadero funcionamiento del mundo es totalmente incompatible con la doctrina materialista. Así, pues, el pensamiento materialista, impuesto en los dos últimos siglos en todo el planeta, no anhela comprender el universo sino establecer un dogma que le sirva a sus intereses para poder desarrollar el tipo de sociedad y de valores asociados que le servirán no para asimilar el mundo, sino para someterlo. Y, además, para hacerlo con el beneplácito de todos, pues, digámoslo así, el materialismo es una supraideología que está más allá de nacionalismos y de ideas políticas. El materialismo es la esencia misma de la modernidad. Hasta el punto, que ha tiznado los sectores más exoteristas del mundo religioso, preñados también de modernidad. La Banca Vaticana es, por supuesto, de esencia muy materialista, como el programa nuclear iraní o la elite informática de pulcros muchachos/as indios/as e hindús. Con greñas "progres", corbata "pepera", nómina "indie", sotana católica, turbante chiíta o sari a lo Bollywood, los tuétanos de todo el planeta están teñidos de materialismo y hasta los sectores espirituales han perdido buena parte de su razón de ser vinculada a la Tradición Primordial. ¿Qué nos queda para presentar batalla? Muy pocos reductos, con una visión más mística del hecho espiritual, son los únicos que se atreven hoy a plantarle cara al "Matzinguer" imperialista de la modernidad.

La labor

La principal labor que se asigna a la educación es la de remover los obstáculos que se opongan al desenvolvimiento perfectivo de la naturaleza tal como la entiende el materialismo y, concretamente, el materalismo pegagógico. Una vez negada la existencia de todo aquello que no pertenece al mundo material, la nueva doctrina no sólo es una apisonadora que funciona como ente que impone una dictadura ideológica, sino que condena al ostracismo y a la superstición a todo lo demás. "Por el mismo motivo, combate toda ética edificada en base a valores trascendentes. En expresión de los materialistas, no existe más ética que aquella que impone la naturaleza material, de tal modo que el comportamiento del hombre, su conducta moral, viene a ser regulado por leyes físico-naturales, económicas, etc. Por eso, los objetivos fundamentales a que apunta la educación moral materialista apenas rebasan el ámbito de la pura educación física; se trata, en efecto, de procurar al educando una buena salud, física y mental, y de desarrollar en él algunos hábitos superficiales de convivencia social, incapaces de superar las exigencias del propio egoísmo", señala Luis García Garrido. Hablemos en plata: el materialismo pedagógico modela las mentes de los que luego serán los obreros y las elites del Sistema, y nadie queda fuera, ni los dominantes ni los dominados, sea cual sea su raza, condición social, sexo… Igualdad para todos.



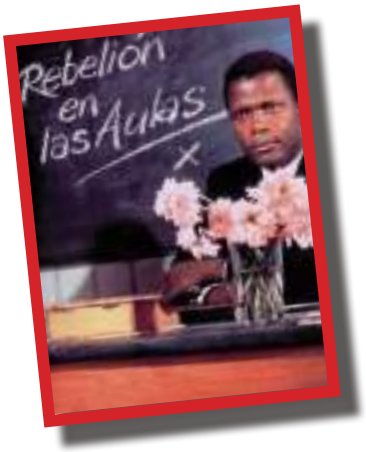
Foto: EcoArchivo

Cuanto más salidas a la calle, a la Naturaleza, mejor...

Adoctrinamiento

Lo que el Sistema llama educación es, en realidad, un método de adoctrinamiento en unos valores muy concretos. Nos vuelve a aclarar las cosas García Garrido: "En el terreno de las realizaciones escolares, el materialismo pedagógico se hace propulsor de técnicas que pongan directamente al alumno delante de sólo las realidades materiales o de las ciencias que versan sobre ellas. La eficacia de la labor escolar será medida en función de su productividad material. En unos casos, esta productividad se buscará indirectamente, a través del aprendizaje de ciencias y de técnicas dirigidas sólo al conocimiento y al dominio de la materia. Otras veces, se pretende que la misma escuela sea una fuente directa de productividad material; en el manifiesto comunista de 1848, Marx y Engels exigían la plena «fusión de la educación con la producción material», que posteriormente se concretaría en la creación de las llamadas escuelas productivas, uno de cuyos más destacados defensores fue el ruso P. P. Blonskij (1884-1941)". Los tiburones neoliberales y los comunistas tienen una misma visión mecanicista y materialista del mundo. Y esa esencia es la que nutre a sus diversos sistemas educativos que, aunque diferentes, tienen muchísimos nexos de unión, por imposible que pueda entenderlo el profano. Son las dos caras de una misma moneda materialista, cartesiana y racionalista. En fín ¿a qué escuela llevar a nuestros hijos? A cualquiera. Siempre que, eso sí, en casa reciban la correspondiente dosis de contraadoctrinamiento, siempre que nosotros estemos libres de toda impureza, cosa que también se me antoja realmente imposible. En fin, que sea lo que Dios quiera…

Pedro Burruezo



Una ley neoliberal
Darwinismo educativo

Hemos hecho este monográfico tratando el tema de la educación pero yendo más allá de la ley Wert. Eso sí, al menos un artículo se merecía. Conozcan qué hay detrás de Wert y su esperpéntica ley.

Alevosamente, en el verano, como se hacía en el franquismo, con los centros educativos cerrados, se rechazaron en el Congreso de los Diputados once enmiendas a la totalidad a la LOMCE. Son la expresión de la soledad del PP y de la absoluta falta de consenso. Refleja la incapacidad del ministro para alcanzar algún acuerdo con alguien que no sea su elefantiásico ego y su sectarismo ideológico. Porque no estamos hablando de otra cosa: llegó sin tener ni idea de educación y se va a ir sabiendo menos. Para ocultarlo, utilizó en el debate parlamentario gruesas descalificaciones hacia la oposición: ruido y furia que expresa su total incompetencia. Tiene su mérito tener a todo el mundo en contra, menos a Rouco y a la patronal privada, y conseguir de la oposición una declaración solemne donde se compromete a derogar la ley en cuanto puedan.


Wert, el ministro peor visto de Rajoy

Foto: EcoArchivo

Ley neoliberal

De ella se han dicho muchas cosas: que es privatizadora, confesional, recentralizadora, poco democrática, que ignora al profesorado, etc. Pero el espíritu de la ley, eso que dice Wert que no hemos captado, es su ideología neoliberal y su carácter segregador que refuerza los patrones de desigualdad social. Esta ley está informada por dos grandes motivos: el negocio y la ideología. Se trata de convertir el derecho público fundamental a la educación en un servicio económico a prestar por el mercado y que entra en el campo de la competencia. De ahí el carácter privatizador de la ley para entrar en un rico pastel que en España, según los últimos datos del INE de 2010, supuso un beneficio de casi 700 millones de euros para los centros privados de enseñanza. Es un nuevo y jugoso nicho de negocio que permite obtener fondos públicos e ingresos regulares, apalancamientos financieros, cesiones de suelo, cobrar cuotas abusivas y obtener beneficios fiscales. Por ello vemos a grandes compañías que nada tienen que ver con la educación (son de construcción, seguridad o limpieza) pujar para la gestión privada de escuelas infantiles en la comunidad de Madrid.

Ley ideológica

Pero, sobre todo, son razones ideológicas las que están detrás de la *Ley Wert.* Por una parte, una cierta aristocratización de la educación. No les gusta la mezcla social y para ello refuerzan la red privada-concertada, no solo para atender las reivindicaciones de la Iglesia católica, sino porque no quieren ciudadanos formados, informados, críticos y comprometidos con el cambio para la mejora de su sociedad. Parece que parten del prejuicio de que la escuela pública crea ciudadanos más a la izquierda, algo que puede ser cierto en la medida en que se produce cierta segregación de clases por la doble red. En su ignorancia o servidumbre hacia la Iglesia católica no quieren saber que en los países del norte y centro de Europa los ricos llevan también a sus hijos a la escuela pública, donde conviven todas las clases sociales y se refuerza el sentimiento de pertenecer a una misma colectividad. Y encima su éxito escolar es mayor en los rendimientos del alumnado.

Educación: un gasto

El gobierno del PP nos está lanzando el mensaje de que hemos estudiado por encima de nuestras posibilidades. Sociales y económicas, se entiende, no en relación al talento del que tanto le gusta hablar al ministro. En su lógica de contables neoliberales, no tiene sentido invertir más en educación, que para ellos es un gasto. Hay que poner en coherencia el sistema educativo con un mercado de trabajo precario y en rotación, y con una sociedad poco cohe-

Un comunicado entre muchos
El rechazo de todos, o casi



Ilustración: EcoArchivo

La Ley Wert, una ley neoliberal, prepara al alumno para ser un consumista inconsciente

Desde la Confederación de STES-intersindical rechazamos el anteproyecto de la LOMCE, pues las consecuencias de la aplicación de una contrarreforma educativa como esta serán desastrosas para la formación y la educación de nuestros jóvenes y para el conjunto de la sociedad, pues se trata de aplicar con urgencia las recetas neoliberales con los ingredientes más retrógrados como la segregación y la vuelta a contenidos propios del siglo pasado, al autoritarismo, el fin de lo poco que quedaba de gestión democrática y de participación en los centros educativos, la conversión de la enseñanza pública en subsidiaria de una privada cada vez más pujante.

Los STES-i, ante la situación social y política ante la que nos encontramos, estamos convencidos de que el profesorado está resistiendo con dignidad los ataques a la enseñanza pública y a sus condiciones de trabajo. Rechazamos el anteproyecto de modificación de la LOE y planteamos el mantenimiento de la estructura del sistema educativo contemplado en dicha ley. Ante los recortes, defendemos el mantenimiento de las condiciones de trabajo del profesorado y de las plantillas existentes.

Los STES-i defendemos y propugnamos la enseñanza pública de calidad, equitativa, emancipadora, integradora, igualitaria y respetuosa con las lenguas y culturas propias de cada territorio y con diferencias individuales, sociales y de sexo, laica y gratuita para tod@s y para tod@s.

Ante esta propuesta de contrarreforma a los partidos de la oposición en el Parlamento sólo les cabe rechazarla y comprometerse con su derogación volviendo a una legislación que contemple que el servicio público educativo es competencia y responsabilidad de las administraciones públicas. Es imprescindible que la sociedad en su conjunto y la comunidad educativa en particular seamos conscientes de la vuelta de tuerca que supone esta contrarreforma y nos movilicemos contra su aprobación.

Secretariado de STEs-intersindical

sionada y desigual. Y para ello se propone una escuela segregadora y clasista, donde la excelencia no sea para todos, sino para unos pocos. Si ponemos en relación esta filosofía educativa con la política de becas y la afirmación de Wert de que se dedique a otra cosa, el estudiante que saque menos de un 6,5; o la afirmación de su secretaria de Estado de Investigación, Carmen Vela, de que no hay que formar a más científicos, podemos colegir que para Wert la escuela para todos es como dar margaritas a los cerdos.

Segregación

La segregación clasista de la LOMCE se produce por varias vías: los itinerarios tempranos y la disminución de la comprensividad para todos, el refuerzo de la doble red (pública y privada-concertada), las reválidas, los bachilleratos de excelencia, la especialización de los centros para que compitan unos con otros, la publicación de las pruebas externas, la segregación por sexos en centros que reciben fondos públicos, etc. Cabe destacar en este sentido determinados programas bilingües como el de la Comunidad de Madrid, que nadie ha evaluado, y que pueden producir tal segregación que convierten la escuela en un riesgo para una parte del alumnado. El elemento que une todas estas medidas es la elitización de la enseñanza y la ruptura del principio pedagógico de trabajar con grupos heterogéneos, que es lo natural, algo que avala la comunidad científica internacional como lo más eficaz para la equidad y el éxito en los resultados generales. La filosofía segregadora conduce a un aumento del fracaso escolar, solo evitable a través de trampas estadísticas en las que está pensando el ministro Wert, como considerar exitoso, escolarmente hablando, no sacar el graduado en Educación Secundaria Obligatoria, aquellos a los que se derive a un itinerario de poca monta como la Formación Profesional Básica.

Para todo/as

La ley quizá se apruebe finalmente con la mayoría absoluta del PP y con todo el mundo en contra, aunque en política los tiempos se aceleran y ya veremos cómo acaba el *caso Rajoy-Bárcenas.* En cualquier caso, nada está perdido. Porque no puede durar una ley impulsada por el ministro peor valorado de la democracia y que ha tenido tanto rechazo social y político. Habrá que seguir denunciando esta ley y debatiendo entre la comunidad educativa sobre la escuela que queremos. Que no puede ser otra que la escuela de tod@s y para todo@s, pública, laica, inclusiva, gratuita, que asegure el derecho a educarse y a aprender con éxito de todo el alumnado. Esta es la diferencia de enfoque en el que radica la verdadera excelencia. Es decir, todo lo contrario que el sistema educativo que diseña la ley Wert, que es puro darwinismo escolar al servicio del darwinismo social, económico y político. Por eso no tiene futuro una ley sectaria que hace retroceder la igualdad entre los ciudadanos.

Agustín Moreno / *El Cuarto Poder*
www.cuartopoder.es

Naturaleza
El Síndrome de Heidi



El contacto con la Naturaleza y con los animales educa más que muchos libros

Los niños del mundo moderno viven desconectados de la Naturaleza… Habitan en pisos pequeños y estudian en aulas sin contacto con lo natural. Determinadas asignaturas les alejan más aún de los bosques, los ríos, el mar. Creen que la leche, los huevos, los plátanos y la carne se producen en fábricas (aunque, bien pensado, llevan una cierta razón). No es posible tener una buena educación si no hay contacto con la Naturaleza.

Los niños tienen una atracción innata por la Naturaleza y todo lo que la rodea. Sienten fascinación por los paisajes con sus ríos, montañas y prados verdes y por los seres vivos como animales y plantas. Esta atracción se conoce como biofilia. En cambio, se puede llegar a generar rechazo y hasta miedo por todo lo natural, la biofobia. La reducción del contacto con el entorno natural y la educación medioambiental centrada en temas tan abstractos, incluso lejanos e intangibles para un niño, como pueden ser el agujero de la capa de ozono o el calentamiento global, provoca una desconexión con la Naturaleza.

La urbanización

El 43,5% de los niños y adolescentes de entre 0 y 19 años vive en ciudades de más de 500.000 habitantes (según la publicación de Unicef *Estado mundial de la infancia 2012: Niñas y niños en un mundo urbano*). Las generaciones anteriores solían pasar su infancia jugando en los alrededores de sus casas. Sin embargo, la creciente urbanización en las últimas décadas ha hecho que la mayoría de los niños que viven en países desarrollados, como España, pasen poco tiempo en espacios abiertos.

Según Belén Robes, psicóloga infanto-juvenil de Afectiva Escuela de Desarrollo Emocional y Social, “es cierto que anteriormente existía un mayor contacto con la Naturaleza debido a que había más personas viviendo en entornos rurales. Sin embargo, hoy en día hay una tendencia a que las familias tengan un contacto más consciente con la intención de educar a los hijos en valores como la ecología, respeto a los animales o vida y alimentación saludable en los que la Naturaleza tiene un papel importante”.

Las dificultades para un mayor contacto con la Naturaleza no son sólo fruto de una mayor urbanización. También influye el nuevo modelo de padres sobreprotectores y preocupados en exceso por la seguridad en un mundo que paradójicamente es más seguro que hace unas décadas. Como consecuencia, en lugar de tiempo y lugares para explorar en libertad, los niños tienen una agenda de actividades estructuradas y dirigidas.

El estrés

Otros factores de la desconexión con la Naturaleza son el ritmo de vida adulta, las demandas de la sociedad moderna y el estrés que se genera en el día a día. Según Robles, “se nos exige mucho a nivel laboral y escolar y queda poco tiempo para dedicarnos a otro tipo de actividades. Además, existe un desconocimiento de los beneficios que tiene para los niños el contacto con la Naturaleza”.

Pero el contacto con el mundo natural tiene muchos beneficios. Proporcionar a los niños la oportunidad de estar en contacto con la Naturaleza fomenta un buen desarrollo físico, intelectual, emocional y relacional. A nivel físico, la Naturaleza es un espacio ideal para estimular los sentidos, practicar juegos al aire libre y mejorar la forma física. Los niños consiguen así habilidades motoras de coordinación, equilibrio y agilidad. Además evitan una vida sedentaria con lo que también se reduce el riesgo de enfermedades como la obesidad, por ejemplo.

Desde un punto de vista psicológico, favorece tanto a la parte emocional como intelectual. A nivel emocional proporciona sentimientos de bienestar, tranquilidad y ayuda a liberar tensión. Por su parte, en los entornos naturales los niños pueden experimentar y descubrir nuevos aprendizajes de una forma vivencial que ayu-

La madre tierra también educa
Tirad las paredes de las aulas

Las escuelas, en gran medida, crean una barrera entre el niño y la Naturaleza. Y la materia que se imparte en las aulas… también. Aunque sea de una forma simbólica, es necesario tirar las paredes de las aulas y regresar al entorno natural. Porque la Madre Tierra también educa, y mucho. El contacto con un huerto, con una granja, con los bosques, con los ríos, con el mar, la práctica de deportes en el medio natural… ayudarán a nuestros hijos a saber de dónde vienen los alimentos, a conocer la vida, a conocer el universo… Serán personas psicológicamente mejor formadas. Lo contrario, el aislamiento en entornos de cemento, con la omnipresente tecnología, es devastador para sus personalidades en formación. La educación tiene que replantearse totalmente y una de las prioridades para la escuela de los próximos lustros tiene que ser el que los alumnos tengan un aprendizaje constante y cotidiano en la Naturaleza y todo aquello que tiene que ver con nuestra condición humana/animal: alimentación saludable, salud natural, conocimiento del medio, etc. Instalemos huertos en las escuelas, jardines, gallineros, llevemos a los niños a las granjas y a las cocinas, con los pastores, a las hípicas… El futuro nos lo agradecerá.

EcoActivistas



Foto: EcoArchivo

El entorno rural y el mundo natural hacen a los niños, de adultos, seres más equilibrados.

dan a entender cómo funciona el mundo. También fomenta capacidades como la autonomía, la creatividad, la empatía, el respeto y la responsabilidad. Estos valores son a su vez un factor clave que promueve el interés por preservar el medioambiente, tal y como se expone en el "Estudio sobre los riesgos y beneficios de las experiencias de los niños al aire libre y en la naturaleza", publicado en 2012 por la red Children & Nature.

Síndrome de Heidi

El Trastorno por Déficit de Naturaleza o Síndrome de Heidi está aumentando. Para Robles, una de las principales carencias de un niño sin contacto con la Naturaleza, sería el desconocimiento del mundo que le rodea, lo que "puede provocar un pensamiento rígido, limitado y desligado de la realidad".

Por su parte, Richard Louv, periodista y escritor estadounidense, acuñó el término "Trastorno por Déficit de Naturaleza" en su libro *El último niño de los bosques* (un bestseller americano publicado en 2005 que aún no se ha traducido al español). Así, Louv considera que cuanto menos tiempo pasan los niños en un entorno natural… más se reducen sus sentidos, físicos y psicológicos y merma su experiencia humana. Además, conecta muchos de los problemas de la infancia de hoy en día, como el estrés, la obesidad, la depresión o la hiperactividad, con esa falta de contacto con la Naturaleza y el exceso de exposición de los niños a la tecnología y piensa que hay que encontrar el equilibrio entre ambas. En España, el "Trastorno por Déficit de Naturaleza" se ha traducido libremente como "Síndrome de Heidi", en referencia al libro infantil *Heidi* creado por Johanna Spyri en 1880. Heidi enfermaba cuando tenía que irse a la ciudad, mientras que su amiga Clara sanaba de sus males tras instalarse en la granja del abuelo de Heidi en los Alpes.

Volviendo a la Naturaleza

El libro *El último niño en los bosques* ha tenido un gran impacto en países como Estados Unidos y Gran Bretaña y ha servido como estímulo del movimiento de vuelta a la Naturaleza. Esta corriente está encabezada por la red Children & Nature desde la que Louv es promotor de los clubes de Naturaleza para familia.

Así, esta red nos invita a crear estas pequeñas asociaciones en nuestro entorno con las que hacer y compartir excursiones. Es un movimiento en constante crecimiento; así lo demuestra un estudio que refleja que entre 2009 y 2011 se ha pasado de un millón a tres millones de niños y jóvenes que practican el contacto con la Naturaleza. Por su parte, esta tendencia llega a España de la mano de la escritora Heike Freire, quien se inspiró en el libro de Louv para escribir el suyo en español, *Educar en verde.*

Los niños urbanitas se pasan todo el curso escolar entre las paredes de las aulas. Aunque se aprovechen las épocas de vacaciones para apuntarlos a campamentos en la Naturaleza, desde la familia nos tenemos que hacer responsables de la necesidad de pasar tiempo en entornos naturales. El contacto con la Naturaleza debe ser lo más espontáneo posible y fomentar el juego desestructurado al aire libre.

Martina Calzada / Fundación Melior



Foto: EcoArchivo

El contacto con la madre, el padre, la familia... en un entorno no tecnológico... es ideal para el bebé y para el pequeño

Finlandia
La mejor educación sin discusión



Desde que la OCDE comenzara en el año 2000 a elaborar su informe PISA, Finlandia ha acaparado los primeros puestos del podio en Europa por su excelente nivel educativo con total consenso. El tipo de educación finlandesa rompe moldes. Consigue los mejores resultados con las directrices opuestas al neoliberalismo de Wert.



La educación es la llave para el desarrollo de un país
Harri Skog, Secretario de Estado de Educación de Finlandia

Por qué en Finlandia la educación funciona tan bien? Sólo el 8% de los alumnos finlandeses no terminan sus estudios obligatorios. Por el contrario, en España 1 de cada 3 alumnos abandona… Javier Melgarejo era director del colegio Claret en Barcelona. Y se dijo un día a sí mismo que iba a estudiar la educación finlandesa para entender por qué sus resultados son tan exquisitos. Y comprobó que, según publica M. Arrizabalaga en *ABC,* "durante los primeros años de Primaria los alumnos tienen en todas o en la mayoría de las asignaturas el mismo maestro, que vela para que ningún alumno quede excluido. Es una manera de fortalecer su estabilidad emocional y su seguridad. Hasta 5º no hay calificaciones numéricas. No se busca fomentar la competencia entre alumnos ni las comparaciones". Ahí no acaba el asunto. Miles y miles de niños empiezan a ir a la escuela a partir de los 7 años. Mientras, van a guarderías, en un clima muy familiar. Las puntuaciones de estos pequeños son las mejores de la OCDE. Los datos son aplastantes.

Más por menos

¿Cómo consiguen mejores resultados en menos tiempo? El citado Melgarejo lo tiene claro: «El éxito finlandés se debe a que encajan tres estructuras: la familia, la escuela y los recursos socioculturales (bibliotecas, ludotecas, cines...)». Y sigue: «Los padres tienen la convicción de que son los primeros responsables de la educación de sus hijos, por delante de la escuela». Efectivamente, en Finlandia, al menos

la mayoría de las familias, saben que la educación de sus hijos les corresponde a ellos, y no a la escuela y/o a la televisión. La cultura finlandesa, basada en la disciplina y el esfuerzo, justo todo lo contrario de lo que difunden la mayoría de los programas televisivos españoles en horario infantil, tiene en la familia uno de sus más sólidos pilares, una familia más allá del sectarismo del Opus. ¿Cómo podría darse una educación de tan extraordinarios resultados si detrás no hubiera una sociedad tejida todavía con la solidez de las redes sociales tradicionales y no de las cibernéticas? No hablamos de una sociedad "facha", sino de una sociedad responsable, que cuida de los más débiles.

Educación gratuita

Para el gobierno finlandés, la calidad de la educación es una cuestión de estado, justo lo contrario de lo que ocurre con el PP. Por ello, la educación gratuita es desde preescolar hasta la universidad. Pero es que, además, incluye las clases,



Finlandia es hoy uno de los países más innovadores de Europa y ocupa el segundo puesto en la tabla, sólo por detrás de Suiza.



Un modelo particular
En clara oposición al sistema estandarizado global

¿Examinar constantemente a los alumnos? ¿Para qué? Hay otras formas de aprender.

✓ Si bien la práctica de la evaluación se encuentra arraigada en el currículo nacional, la política educativa en Finlandia prioriza la educación individualizada y la creatividad como una parte importante del funcionamiento de las escuelas. Por lo tanto cada estudiante es juzgado más en relación con su progreso y sus habilidades individuales que en función de indicadores estadísticos.

✓ Los responsables políticos comprendieron muy pronto que la enseñanza es el elemento clave que marca la diferencia en lo que los alumnos aprenden en la escuela, y no los estándares establecidos externamente, las pruebas estandarizadas o programas alternativos de enseñanza. Los encargados de desarrollar la educación insisten en que no son las pruebas las que deberían conducir la práctica de los maestros en las escuelas sino el currículo, la enseñanza y el aprendizaje. La evaluación de los alumnos en las escuelas finlandesas se inserta en el proceso de enseñanza y aprendizaje, y se utiliza para mejorar el trabajo tanto de profesores y estudiantes a lo largo del curso académico.

✓ Finlandia quiere evitar los inconvenientes que muchas veces se asocian a las pruebas estandarizadas externas –enseñar para la prueba, e introducir una competición malsana entre las escuelas-. Los líderes educativos finlandeses creen que se debería medir el éxito de una política de pruebas estandarizadas viendo si afecta positivamente el aprendizaje del alumno, no por si aumentan las puntuaciones de los alumnos en una determinada prueba. Si su aprendizaje no se ve afectado, o si la prueba conduce a una enseñanza sesgada, la validez de estas pruebas debería cuestionarse. Los directores de colegio finlandeses, y especialmente los profesores, no están convencidos de que la realización de continuas pruebas externas censales y la rendición de cuentas basada en los resultados de estas pruebas sean beneficiosas para los alumnos y su aprendizaje.

Finland: A Non-Competitive Education for a Competitive Economy. OECD (2012), Lessons from PISA for Japan, Strong Performers and Successful Reformers in Education, OECD Publishing. p. 99)
http://aprender-de-finlandia.blogspot.com.es/



¿Cómo consiguen los finlandeses mejores resultados escolares en menos tiempo? Para Melgarejo está claro: "El éxito finlandés se debe a que encajan tres estructuras: la familia, la escuela y los recursos socioculturales (bibliotecas, ludotecas, cines...". Para el gobierno finlandés, la calidad de la educación es una cuestión de estado.

el comedor, los libros y hasta el material escolar. Menos horas lectivas y muchos menos deberes en casa conllevan mejores resultados. ¿Dónde están los expertos en educación en España y quién asesora a Wert y sus compinches? A nadie se le escapa que, en el futuro, los alumnos finlandeses serán los mejores preparados siguiendo métodos inversos a los del propio sistema neoliberal, con EE.UU. y Wert a la cabeza de su ideológica enseñanza. Finlandia dedica casi el 12% de los presupuestos del estado y los ayuntamientos a financiar este modelo de educación. Niños libres que crecen en familias estables con un estado dispuesto a facilitarles las cosas a todos en educación. ¿Ha oído hablar de algo de todo esto, señor Wert? Déjese de panfletos ideológicos y vaya a lo que interesa a todos.

Los niños, un tesoro

Para el sociólogo Lluis Torrent, "Finlandia es según el último Índice de Competitividad Global (ICG) del Global Economic Forum el tercer país más competitivo del mundo, subiendo un puesto en relación al año anterior. Las razones de esta excelente clasificación son varias: el buen funcionamiento de sus instituciones públicas, su transparencia, su capacidad de innovación, su buen sistema de salud y, en especial, su extraordinario sistema educativo". Para los finlandeses, los niños son el tesoro de la nación y por ello se esmeran en que reciban la mejor educación.

Dice Torrent: "Finlandia ocupa el primer puesto en educación primaria, así como en educación superior y formación en el ICG, resultado de un fuerte énfasis en la



educación en las últimas décadas. Esto ha proporcionado a la fuerza laboral con las habilidades necesarias para adaptarse rápidamente a un entorno cambiante y ha sentado las bases para sus altos niveles de adopción tecnológica y de innovación.

Finlandia es hoy uno de los países más innovadores de Europa y ocupa el segundo puesto en la tabla, sólo por detrás de Suiza". Pero todo empieza en la escuela. Llama la atención la elevada calificación académica del profesorado en Finlandia, principalmente en educación primaria. Recordemos que, en un reportaje emitido hace poco por una cadena española de TV, aspirantes a docentes de Primaria en España no supieron qué contestar a preguntas básicas o lo hicieron de forma muy errónea. Ellos tampoco recibieron una buena educación y, por la cadena de transmisión, probablemente transmitan su poca sabiduría a los alumnos a su cargo.

Los mejores

En Finlandia se considera que hacia los 7 años el alumno se encuentra en la fase más manejable y es cuando realiza algunas de las conexiones mentales fundamentales que le estructurarán toda la vida. Por eso, se considera esencial seleccionar a quien ayudará en este proceso.

Tal como asevera el artículo citado de *ABC:* "Para ser maestro se necesita una calificación de más de un 9 sobre 10 en sus promedios de bachillerato y de reválida y se requiere además una gran dosis de sensibilidad social (se valora su participación en actividades sociales, voluntariado...). Cada universidad escoge después a sus aspirantes a profesores con una entrevista para valorar su capacidad de comunicación y de empatía, un resumen de la lectura de un libro, una explicación de un tema ante una clase, una demostración de aptitudes artísticas, una prueba de matemáticas y otra de aptitudes tecnológicas". En ese país, ser profesor tiene un rango social parecido al de periodista en España en la época de transición.

Pablo Bolaño

Tagore El caso de Santiniketan

En su obra, Rabindranath Tagore y sus ideales sobre la educación, Sol Argüello ha escrito: "Sus ideales educativos siguen actuales y han sido inspiradores de diferentes modelos educativos modernos. Y aunque Tagore, el poeta, nos ha hecho imaginar con un mundo lejano al nuestro, al conocer sus ideales educativos no podemos dejar de reflexionar sobre lo que podemos aportar con ellos a nuestro modelo educativo, ya que su filosofía tiene un fuerte arraigo en los valores espirituales, en la capacidad creadora, en la superación, en la igualdad y libertad del ser humano; pero sobre todo, la firme creencia en que la educación con verdaderos valores permitirá la comprensión y la convivencia pacífica en el mundo"..

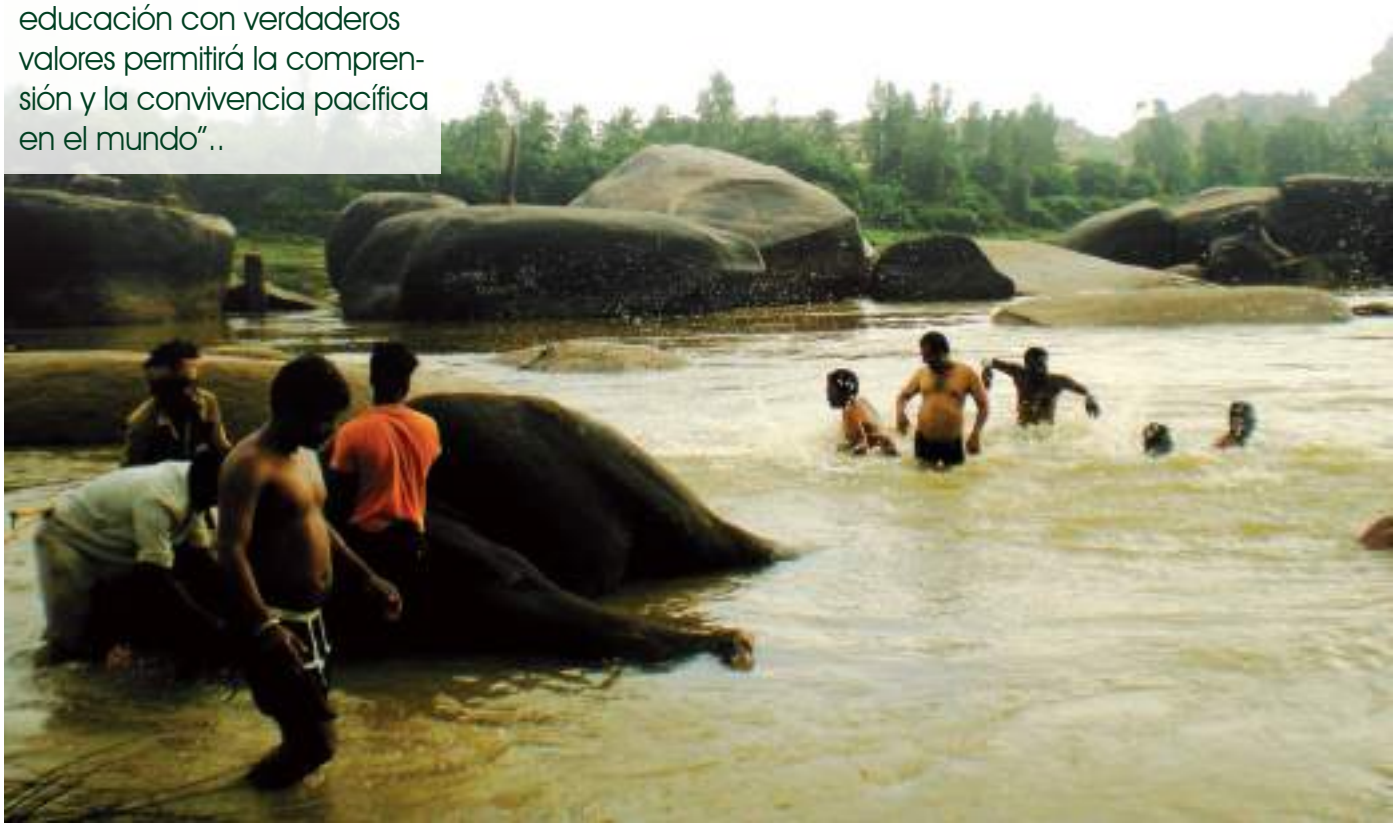
Filósofo, educador, novelista, poeta y pintor, Rabindranaz Tagore (el poeta de la paz) es, sin disputa, una de las figuras máximas de los tiempos modernos. No sólo se le distinguió con el Premio Nobel de Literatura, que es un honor singular, sino también con el otro, menos espectacular y todavía más precioso y significativo, de que fueran escritores de una jerarquía similar a la suya los que tradujeran su obra a diversos idiomas, escritores que ganaran también, por derecho propio, el Premio Nobel, como André Gide y Juan Ramón Jiménez.

La casa de la paz

En 1901, Rabindranaz cumplió cuarenta años. La colección de poemas y obras teatrales por él escritas –ya copiosa- se había reunido en un solo volumen en cuyos 21 grandes capítulos figuraba *Sonar Tari,* su primera obra maestra de verdad. En ese año ocurrió en su vida un acontecimiento de distinto género. Un año después de su nacimiento, su padre había comprado una propiedad en Bolpur, en un distrito de la Bengala occidental llamado Birbhum. La propiedad se puso en manos de una junta de síndicos, especificando el acta de cesión que el lugar debía dedicarse a meditar sobre el Supremo Ser Informe. De acuerdo con los deseos de Maharshi, se había construido ya un lugar de plegaria y un templo para el culto, junto al cual se levantaba también una residencia llamada la "Casa de la Paz", Santiniketan. Rabindranaz, a quien preocupaba la educación de sus hijos, decidió realizar allí un experimento, iniciando una institución muy distinta de todas las de la época y, desde luego, de las escuelas que habían constituido la pesadilla de su niñez.

La Naturaleza

Tagore creyó que la educación es la base de la sociedad y que los maestros de hoy son los árbitros del destino de la sociedad de mañana. Cómo se preparan los hombres; qué ideales absorben; qué carácter llegan a tener; qué conocimiento se les imparte; cuáles son las disciplinas de que se les hace objeto; en qué forma se mol-



dea su personalidad; he aquí las cosas que, en última instancia, deciden el destino del mundo, pensó el maestro.

Tanto en la teoría como en la práctica, Tagore fue un revolucionario de la educación. Su experiencia personal, que le llevó a dejar la escuela cuando era todavía un niño, le convenció de que la rutina docente, y especialmente la aburrida imposición de textos y temas que no interesan al niño, es más un obstáculo que una ayuda para el desarrollo del espíritu de éste, y supo ver que no es así como florece la mentalidad infantil. Por experiencia propia, Tagore se convenció de que una educación formal divorciada de la vida social y de las tradiciones culturales de un país y, lo que es más importante, privada de todo contacto con la naturaleza, acababa por ser para el niño una carga insoportable. Como maestro sostuvo especialmente que la educación debe permitir que el niño se desarrolle en el marco de la naturaleza, por hallarse también firmemente persuadido de que la extensión de la tierra y la del cielo, el silencio de la noche y la promesa de la mañana, la belleza de los astros y el brillo del sol deben penetrar y afectar la personalidad del niño. Pensaba que, gradualmente, todas esas cosas tienen que convertirse en una parte de nuestro ser, para que nuestro carácter acuse la misma armonía que se encuentra en el mundo de fuera.

La armonía

Tagore sabía, desde luego, que en la vida hay siempre choques y conflictos, pero sostenía al mismo tiempo que hay una armonía más grande de las cosas en la que esos choques y conflictos encuentran siempre reconciliación. El hombre debe luchar por lograr una armonía similar entre las facultades de que está dotado. El poeta enseñó que había que cultivar el intelecto junto con las emociones y la volición, y que todos esos aspectos de la vida interior del hombre debían desarrollarse armónicamente. Tampoco creyó nunca en fórmulas de educación estrechas o rígidas. En su sistema, concebido en términos humanos amplios, el arte ocupaba un lugar definido junto a las matemáticas y a la ciencia. Y fuera de postular el desarrollo armónico de todos los aspectos de la personalidad del niño, fue, entre los reformadores de la educación, uno de los



primeros en hacer hincapié en la actividad como principio esencial de aquellos.

Belleza moral

Muchos de los ideales que sustentó han sido también los ideales de los que pensaron este problema en todos los lugares del mundo, pero el aporte especial del poeta indio consistió en la importancia que daba en su plan al equilibrio, a la armonía, al desarrollo de todos los aspectos de la personalidad humana. Si uno solo de esos aspectos quedaba enterrado (pensaba Tagore) la perspectiva general que un hombre o una mujer pueden tener de la vida se verá torcida. Para él la belleza tenía que ser de orden moral, y la moral penetrada por un sentido cierto de la belleza. Los fines a que debía dedicarse toda vida humana eran la verdad, la bondad, la belleza, y el propósito de la educación preparar a hombres y mujeres para buscar, reconocer y alcanzar esas tres cosas.

Santiniketan quedó establecida como escuela en 1901. Tagore comenzó con una docena escasa de discípulos, uno de los cuales era su propio hijo, cosa natural porque como educador no era uno de esos políticos que hablan mucho de los sistemas nuevos pero que envían a sus hijos a escuelas tradicionales. El hijo del reformador fue a Santiniketan porque su padre creía en esa escuela, pero varios de los demás alumnos concurrieron a ella por no haberse podido adaptar a otras. En un comienzo, los inscritos en la escuela de Tagore eran a veces los niños de los que su familia no hacía mucho caso o no esperaba mucho de ellos, y sin embargo esos mismos niños han llegado a figurar entre los hijos más distinguidos de la India contemporánea.

Simiente espiritual

Tagore creía que cada hombre o cada mujer llevan en sí la simiente de lo divino; que en cada ser humano hay una posibilidad de grandeza y que todo está en saber desarrollar sus potencialidades. Santiniketan ha justificado esa convicción, demostrando que si la forma de encarar la educación es imaginativa y es la que corresponde a ese hombre o a esa mujer, y si se cuenta con un espíritu como el de Tagore para inspirar y guiar al alumno, no hay alturas a las que éste no pueda llegar.

Tagore no creyó tampoco en la conformidad ciega y protestó toda su vida contra lo que dio en llamar Achalayatan, o sea la institución que se hace paralítica, la costumbre que queda anticuada, la creencia que se convierte en letra muerta. Las escuelas que no permiten el libre desarrollo de la mente eran prisiones para él; sólo por medio del cambio, sólo marchando hacia delante, pensaba, pueden mantenerse los valores del espíritu.

Vittorino Veronese

Extraordinario poeta Recibió su educación en casa

Rabindranath Tagore fue poeta, filósofo y pintor indio nacido en Calcuta en 1861. Hijo de un líder Brahmo Samaj, fue el menor de catorce hermanos. Recibió la educación básica en casa, donde tenía acceso a un gran ambiente intelectual. A los diecisiete años fue enviado a Inglaterra para completar su educación; sin embargo, interrumpió los estudios cuando asistía a la University College de Londres y regresó a su país para matricularse en la escuela experimental en Shantiniketan. La primera parte de su obra está contenida en *Carta de un viajero en Europa* (1881), *Canciones del atardecer* (1882) y *El despertar de la fuente* (1882). Después de su matrimonio, en 1883, continuó su larga carrera literaria, destacándose especialmente como poeta, con obras como *Gitanjali* (1912), *El Jardinero* (1913), *Luna Creciente* (1913), *Punashcha* (1932), *Shes Saptak* (1935), y *Patraput* (1936). En 1912 regresó a Londres, en 1913 recibió el Premio Nobel de Literatura y en 1915 fue nombrado Caballero por el Rey Jorge V. Falleció el 7 de agosto de 1941.

Educando en casa
Homeschooling



Más de 4.000 niños españoles no pisan nunca el colegio porque aprenden en sus casas. Este tipo de educación se conoce con el nombre de "homeschooling" y, aunque no está regulada, es una fórmula que cada vez escogen más familias, a pesar de la incomprensión de la sociedad y la intransigencia de la Administración. Reproducimos este texto de Eva del Amo publicado en aprendemas.com. Nos parece interesante, en este caso, publicar un reportaje no exactamente "activista", sino desde una visión más ajena.

Para muchas familias españolas asistir todos los días a clase no es la opción más adecuada para sus hijos que, sin embargo, aprenden en casa aquellos contenidos que los padres consideran imprescindibles para ellos. Con esta fórmula, los padres asumen de forma integral la educación de sus hijos, tanto en los aspectos de adquisición de conocimientos y habilidades, como en la transmisión de valores y principios, sin delegar ninguna de estas funciones en instituciones educativas.

Lo más adecuado

Los padres consideran que esta opción no sólo es viable, sino la más adecuada para los pequeños, que consiguen un nivel de conocimientos adecuado sin necesidad de pasar por una institución escolar. Las razones que les llevan a tomar este tipo de decisión son muy variadas, desde pedagógicas a espirituales o ideológicas, pasando por quienes consideran, simplemente, que esta opción es la que más se ajusta a las necesidades y forma del ser del niño.



Educar en casa puede ser divertido

En cualquier caso, la decisión de aprender desde casa acarrea en muchos casos no solo incomprensión en su entorno más inmediato, sino también dificultades con la Administración. Son los propios centros educativos quienes, cuando detectan la no asistencia de un menor, cursan una denuncia. La inspección educativa solicita un informe a los servicios sociales y éste se traslada al servicio del menor de la comunidad autónoma correspondiente. En los gabinetes dedicados al absentismo escolar se recabará toda la información correspondiente.

No es abandono

Puede suceder que se demuestre que el hecho de que el menor no acuda al colegio no tiene nada que ver con una situación de abandono del mismo. En ese caso la denuncia se archiva. Pero en otros casos se envía el expediente a la Fiscalía de Menores, que se encargará de archivar el caso o llevarlo hasta el juez. Si ocurre esto último comienza un verdadero calvario para la familia, que en algunas ocasiones no resiste la presión y termina escolarizando a su hijo.

Ventajas y críticas

Quienes eligen la opción de educar desde casa consideran que, si los padres disponen de tiempo y aprovechan todas las oportunidades que ofrece el entorno,

los niños adquieren un nivel educativo similar al de los menores escolarizados. Hay progenitores que establecen su día a día con sesiones de aprendizaje que coinciden con los contenidos de la educación formal y quienes, en cambio, prefieren ir satisfaciendo la curiosidad del niño según va surgiendo, proporcionándole los materiales adecuados para que pueda ir investigando y aprendiendo. Una de las principales críticas que recibe esta modalidad de aprendizaje es que el niño no se relaciona suficiente con sus iguales, lo que dificulta una correcta sociabilización del menor. Conscientes de esta necesidad, las familias con un hijo que aprende en casa posibilitan que el niño esté en contacto con personas de todas las edades, lo que puede lograrse desde apuntándole a deportes, cursos de música, informática, plástica o teatro, o estableciendo un tiempo en el que se permite que el menor interactúe con otras personas.

Desde la Asociación para la Libre Educación (ALE) se señala al respecto que "los niños que se educan en el hogar tienen más tiempo para convivir con personas de distintas edades y condiciones, en lugar de estar sometidos a la convivencia con iguales con uno o pocos referentes adultos la mayor parte del día y dosificada en pequeños recreos. En estudios realizados en EE.UU. se ha demostrado que los adultos que se educaron en casa tienen habilidades de comunicación, nivel laboral, económico y social igual o mejor que los que se educaron en colegios. Por lo tanto, esta opción educativa no crea, precisamente, desadaptados".

Situación legal

La educación en casa no es ilegal en España, pero no está regulada, a diferencia de lo que ocurre en otros países, como EE.UU., donde más de un millón de niños se educan en sus casas. En Europa, esta fórmula es legal en países como Reino Unido, donde existen varias asociaciones y grupos de apoyo, o en Italia, donde los padres lo único que deben hacer es demostrar capacidad económica y técnica para asumir la enseñanza de sus hijos. En Francia, a los progenitores se les pide comunicar por escrito esta decisión a la autoridad competente. En este país se facilita la obtención de los títulos oficiales a través de convocatorias libres a los mismos, en las que no se establece la edad mínima para su obtención. En Bélgica, la no-escolarización es legal desde 1983 y en la República Checa es legal hasta los 12 años. En Hungría, los "homeschoolers" deben examinarse dos veces al año, mientras que en Lituania tienen que pasar por un examen anual. Ya fuera de Europa, en Indonesia y Taiwán es una forma educativa legal, mientras que existen otros muchos países donde también cuenta con reconocimiento legal, como México, Chile Indica, Israel, Japón, Australia o Nueva Zelanda. En España, las familias critican una falta de legislación al respecto de la educación en el hogar, lo que dificulta la obtención de certificados académicos y la incorporación de los jóvenes al sistema de enseñanza presencial si este es su deseo en un futuro.



⬆ *Cada vez más padres quieren educar a sus hijos en el hogar con unos valores acordes a su ideal de sociedad...*

Vuelta al sistema educativo

Actualmente, existen diversas formas por las que un niño que ha aprendido en casa puede conseguir un título de enseñanza obligatoria que le permita tener más oportunidades a nivel profesional. El menor puede acceder a la educación presencial homologada a los 15 años, incorporándose al curso que le corresponde por edad, estudiando 4º de la ESO y obteniendo su título. También se puede empadronar al niño en el extranjero y matricularlo en el Centro de Innovación y Desarrollo de la Educación a Distancia. A los 17 años, el interesado puede hacer las pruebas de acceso para acceder a módulos de FP de grado medio o a los 19 años puede realizar las pruebas de acceso para acceder a módulos de FP de grado superior. Y a los 18 años puede presentarse por libre a las pruebas para obtener el graduado de la ESO.

Otra opción

Otra opción que eligen muchas familias es aprender inglés y presentarse a las pruebas del Sistema Británico y después acceder a la universidad británica, pasando posteriormente a la española mediante traslado de expediente. Otra posibilidad es estudiar mediante un centro extranjero a distancia, o aprender inglés y acceder directamente a la Open University, sin necesidad de poseer ninguna titulación previa. Por último, si a los 16 años tienes un contrato de trabajo, puedes hacer los exámenes de la ESO por libre, sin necesidad de esperar a cumplir los 18 años. Después de obtener el título de graduado en ESO puedes acceder al Bachillerato y a continuación realizar las Pruebas de Acceso Universitario, o bien esperar a los 25 años y decantarte por las Pruebas de Acceso a la Universidad para Mayores de 25 Años. Otra opción es matricularte en

escuelas alternativas con base en países donde la educación en casa es legal, cursar estudios en ellas y homologarlos una vez concluidas en España.

Consejos para padres

Muchas de las familias que optan por educar a los niños en casa tienen sentimientos encontrados cuando toman la decisión. Azucena, que lleva varios años educando a su hijo en casa, señala que "cuando le desescolarizamos sentíamos una mezcla de tranquilidad, por hacer lo que creíamos mejor, y miedo, por la respuesta que tendría nuestro entorno. Hoy solo tenemos tranquilidad y paz de espíritu".

Sibila, perteneciente a la asociación ALE, comenta que "no escolarizo a mi hijo por infinidad de razones. Ya no solo por la calidad educativa, sino por todo lo que la escuela conlleva de valores, costumbres y polarización social, además de no compartir gran parte del temario y sentir que es una manipulación de masas increíble. No la considero sana a nivel físico, psíquico y muchos menos espiritual. Para mí el más sabio no es el que más conocimientos intelectuales tiene, sino el que más recursos internos posee".

Joan Ramón, quien también ha optado por la enseñanza en casa, reflexiona sobre la socialización de los niños en el colegio: "¿Realmente la socialización con iguales durante seis horas diarias, sentados en un pupitre durante cinco horas, es la ideal o la más satisfactoria? Los niños educados en casa se manejan con mayor naturalidad al tratar con distintas personas de diferentes edades, género o condición social que los niños que entran en los estrechos roles cultivados junto a sus iguales y frente al profesor o maestro. Esto por no hablar de los problemas de niños que caen en el rol de víctima o de maltratador, o los problemas graves de gamberrismo de bastantes institutos".



El contacto con la Naturaleza es importante para los padres que educan en casa



Educación barata Mirando el bolsillo

Respecto a si es cara la educación en casa, la asociación ALE asegura que "se puede conseguir una educación de calidad en el hogar con un gasto menor que el de la escuela. Si se compran libros de texto, no resultan más caros que cuando se acude al colegio. Para los libros de lectura se pueden utilizar los de las bibliotecas y los materiales didácticos pueden ser reciclables del hogar. Aunque se compren materiales específicos, difícilmente superarán el importe de los que se exige cada año en la escuela. Por otro lado, la información, en cantidad y calidad, está al alcance de todas las familias en las ludotecas, museos, internet, y la radio y la televisión".

La recomendación

Para desescolarizar a un niño, ALE recomienda comunicar por escrito al centro en el que está inscrito la fecha en la que causará baja, para evitar una acusación de absentismo escolar. Si se ha matriculado al niño en un centro a distancia hay que notificarlo en la misma carta para que se inicie el traslado de expediente. Por otro lado, son muchas las personas que se preguntan si un niño con problemas de aprendizaje, como quienes presentan dislexia o hiperactividad, o menores con un alto coeficiente intelectual pueden aprender desde casa. ALE defiende la no-escolarización en estos casos, si los padres así lo desean, bajo el convencimiento de que "pocas instituciones educativas tienen capacidad para adaptarse a la forma específica de aprender de cada alumno. En estos casos, los padres pueden necesitar asesoramiento especializado, pero en muchas ocasiones podrán ayudar a sus hijos mejor que en el colegio al ofrecer una educación individualizada, adaptada a su ritmo, necesidades y habilidades", señalan.

Eva del Amo
Aprendemas.com

MUNDO BIO BioCultura info
feria de productos ecológicos y consumo responsable
Edita: Asociación Vida Sana **(Declarada de Utilidad Pública) - OCTUBRE - NOVIEMBRE- DICIEMBRE 2013**

SECTOR "BIO"

BUENAS NOTICIAS



Foto: EcoArchivo

El sector de negocios "bio" sigue creciendo en España pese a todo

Entre 2009 y 2011 la trayectoria de crecimiento del sector agroecológico continuó su línea ascendente, a pesar de ser los peores años de la crisis. El crecimiento siguió, según fuentes oficiales, tanto en superficie como en productores y demás operadores, consolidándose la posición de liderazgo que venía manteniendo España en el contexto de la producción ecológica de la UE-27. En 2011, los últimos datos disponibles, la superficie ecológica inscrita en España alcanzó las 1.845.039,10 Has y el número de operadores se situó en 36.364.

De entre la lluvia de datos, hay que destacar que, aunque seguimos siendo principalmente exportadores, también es cierto que crece nuestra actividad industrial en torno al producto ecológico. Esto es muy positivo, pues el valor añadido que va de la producción a la elaboración se queda cada vez más en manos nacionales. En el año 2011, según la información disponible en MAGRAMA, había registrados en España 3.697 establecimientos con actividades industriales de elaboración/transformación de productos ecológicos (aunque con criterios de "CIF único", esa cifra se reduciría a 2.914). Pero manteniendo la referencia a establecimientos totales con actividad industrial, registrada como ecológica, se aprecia un notable incremento de dicha estructura industrial entre 2009 y 2011. En este sentido, destaquemos que, en el sector elaboración de productos vegetales, priman las bodegas, las almazaras, las panaderías y bollerías, los centros de transformación hortofrutícola y las conservas vegetales y fábricas de zumos. En lo que respecta a productos de origen animal, el ranking estaría encabezado por los mataderos y salas de despiece, los productores de miel, las empresas de lácteos, las empresas de gallinas ponedoras y las industrias cárnicas de embutidos y salazones.

VINO ESPAÑOL Y TERNERA ASTURIANA

El vino ecológico es fuente de buenas noticias, no solo como producto de calidad, sino también por su desarrollo en nuestro país. Con más de 57.000 hectáreas, España es el líder internacional en superficie cultivada en la Unión Europea, con un avance sustancial desde las 17.600 hectáreas con que contaba en 2010, cuando estaba por detrás de países como Italia o Francia. Las buenas nuevas llegan desde todas partes. Según los registros del asturiano Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado (COPAE), el sector se ha incrementado un 14% en 2012 y ya cuenta con 590 operadores inscritos, entre productores, elaboradores y comercios minoristas. En la producción ecológica en Asturias, la más importante continúa siendo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ternera Asturiana, que en 2012 alcanzó las 1.488 canales certificadas por el COPAE, y el Consejo Regulador de la IGP Ternera Asturiana, con un crecimiento del 20% en 2012. Son sólo dos ejemplos de cómo el sector agroecológico y sus diferentes subsectores no han dejado de proporcionar alegrías en los últimos años, en que la economía española se ha desmoronado.

ECOVALIA

El mercado de consumo de productos ecológicos en España aumentó en 2011 en 60 millones de euros, pasando de un gasto de 905 a 965.000.000, según los últimos datos de Ecovalia, Asociación Valor Ecológico. Las cifras suponen un incremento del 6,62%. El dato es más positivo si cabe si tenemos en cuenta que este aumento se dio en plena crisis. Paco Casero, uno de los personajes más conocidos en el universo "bio" español, ha dicho. "En tiempos de crisis el consumo de productos ecológicos está aumentando a un porcentaje no inferior al 5% anual. Quien se queja del precio es por su mentalidad estrecha, pues no se tiene en cuenta lo que cuesta la sanidad o la estabilidad del medio natural. En la actualidad, los costes indirectos ya están superando a los costes directos. En Centroeuropa está surgiendo un sector social que se da cuenta de la importancia de la alimentación. Nosotros hemos tenido siempre una cultura más ligada a lo rural y nos ha costado más diferenciar el tema. A muchas empresas les es más fácil vender en cualquier parte del mundo que vender en España, porque no hay una red de distribución". La asignatura pendiente sigue siendo el consumo interno, pero también hay signos de cambio en este aspecto.

MÁS INTERÉS

Según un estudio realizado por AIMC Marcas, el interés por los productos ecológicos ha subido en España más de 5 puntos respecto a 2010, hasta alcanzar al 15,5% de entrevistados. La calidad también es valorada por los españoles ya que, según este informe, cerca del 60% de la población está dispuesta a pagar más por productos de alimentación de calidad. La empresa ha detallado los principales resultados de este informe que realiza cada año a través de más de 10.000 entrevistas. En ellos se desvela que la compra de alimentos de granja despierta interés en cerca de 20 de cada 100 encuestados, superior al año anterior, cuando interesaba a 12 de cada 100.

Cinta Vidal



Foto: EcoArchivo

El interés de los consumidores por los productos orgánicos también aumenta

La Asociación Vida Sana para el Fomento de la Cultura y el Desarrollo Biológicos, es una entidad sin fines lucrativos, inscrita el 22 de septiembre de 1981.
Coordinación: Manuel Ansede, Carmela Antúnez, Julio Armendáriz, Mercedes Blasco, Pablo Bolaño, Pedro Burruezo, Toni Cuesta, Montse Escutia, Azucena Esteban, Fernanda Gómez, César Gómez, J. Carlos Moreno, Angeles Parra, Agustín Pérez, Andrés Pérez, Mª Bienvenida de Vargas, Cinta Vidal, Esteban Zarauz. **Publicidad:** J.C. Moreno.

UNA FERIA IMPRESCINDIBLE

LA ILUSIÓN DE LA PRIMERA CITA



Foto: EcoArchivo

BioCultura es una apuesta por una eco-nomía sostenible, local y de futuro

Lo que habíamos esperado con tanta ilusión ya está aquí. Del 4 al 6 de octubre se celebra la primera edición de BioCultura Bilbao en BEC. Serán tres días para conocer todas las novedades del sector ecológico, de asistir a conferencias, debates, presentaciones, conciertos… Un fin de semana intenso para una nueva sociedad sostenible, segura, sana, sutil y solidaria.

BioCultura Bilbao ya está aquí. Del 4 al 6 de octubre van a pasar muchas cosas en BEC. Por un lado, los visitantes podrán conocer, de manos de sus propios productores, los alimentos ecológicos más sabrosos y todas las novedades del sector "bio". Por otro lado, las más de 150 actividades paralelas están dirigidas a todos los públicos: conferencias, mesas redondas, presentaciones, actuaciones… Los niños también tendrán su Festival Ecológico de la Infancia MamaTerra.

DIFERENTES SECTORES

La alimentación ecológica es el principal sector de BioCultura. Los visitantes a la feria se encontrarán con todo tipo de productores, desde grandes a pequeñas empresas, que producen alimentos sanos, de calidad, siempre certificados, sostenibles y seguros. Los visitantes también podrán encontrar campesinos con su mercadería orgánica. Aquí no hay trampa ni cartón. Todos los alimentos han pasado un riguroso control: están certificados por organismos competentes, ya sean autonómicos o internacionales.

OTROS UNIVERSOS

Pero el mundo de la alimentación orgánica no es el único de BioCultura. Los que no han asistido nunca a ninguna de las ediciones de BioCultura en Madrid, Barcelona y/o Valencia comprobarán que la feria también tiene una oferta notable en lo que respecta a cosmética ecológica certificada, textil orgánico, salud natural, bioconstrucción, banca ética, etc. BioCultura representa esa otra sociedad posible, segura y justa, sana y sostenible, que está a la vuelta de la esquina, y todos los ámbitos que la conforman están presentes en la feria.

INFORMACIÓN INDEPENDIENTE

Para esa otra sociedad que, por ahora, una "inmensa" minoría está construyendo… hace falta estar informados. Esa sociedad no se construye de la nada. Hace falta información, pero los medios de masas no pueden proporcionárnosla… porque están vendidos a todo tipo de intereses, comerciales, políticos, estratégicos, etc. BioCultura llega con más de 150 actividades en las que ponentes, chefs, agricultores, doctores, escritores, periodistas, científicos, músicos… nos ayudarán a vivir de otra forma, a producir, a consumir, a sanar…

SHOW-COOKING

En efecto, una de las actividades más vistosas de BioCultura Bilbao va a ser el "show-cooking". En él, podremos ver a chefs, agricultores, productores, nutricionistas… mostrarnos sus productos, probarlos, crear recetas… Los alimentos ecológicos son los mejores porque están libres de productos tóxicos y porque, además, son los más sabrosos. Vinos, aceites, pan, quesos… Un mundo de fantasías organolépticas te esperan en BioCultura Bilbao. No te lo puedes perder. Ven a reforzar tu compromiso con la salud y el medio ambiente, pero ven también a disfrutar.

ENFERMEDADES DE LA CIVILIZACIÓN

Según reconoce la propia OMS, "el 80% de la enfermedades de la civilización tienen que ver con una dieta errónea y contaminada y con tóxicos ambientales". La alimentación convencional conlleva todo tipo de problemas: medioambientales (se contaminan las aguas, los ecosistemas, se pierde biodiversidad, se modifica el clima, se erosiona el suelo, etc.); económicos (se concentra el poder económico en pocas manos, se beneficia a los más poderosos en detrimento de las clases campesinas; sociales (se pierde población rural, se abandonan los campos, se beneficia a los monocultivos, se pierden paisajes, se abandonan tradiciones agrogastronómicas, etc.); sanitarias (problemas de salud por residuos tóxicos en alimentos: pesticidas, herbicidas, conservantes, transgénicos, nanotecnología, etc.). La respuesta a todo esto es una alimentación ecológica en el marco de unas economías cada vez más relocalizadas que aboguen por los productos locales, artesanos y de temporada.



Foto: EcoArchivo

En las actividades paralelas, el público podrá conocer y saborear muchos productos ecológicos



Foto: EcoArchivo

BioCultura Bilbao es una feria importante para que el público vasco conozca las virtudes de la cosmética ecológica certificada



Foto: EcoArchivo

Los chefs presentarán en el "show-cooking" recetas elaboradas de forma íntegra con productos aecológicos

Además, estaríamos luchando también contra el cambio climático, pues la agroindustria, con sus prácticas salvajes, es destructora de la biodiversidad y una gran contribuyente al calentamiento global. Desde BioCultura Bilbao se insiste en que "BioCultura es mucho más que una feria al uso. Aquí no sólo se viene a hacer negocios. Se viene a obtener información para ese otro mundo posible. Y, también, a recibir energía positiva. No todo van a ser malas noticias. Mientras unos destruyen el mundo, otros utilizan sus energías en la regeneración".

SEGURIDAD ALIMENTARIA

BioCultura está en el origen de la puesta en público de los productos procedentes de la producción ecológica. Desde BioCultura, sus organizadores señalan: "Hemos compaginado un proyecto ferial con un lugar de encuentro de inquietudes de personas y profesionales que trabajan por un mundo mejor. Desde hace treinta años hemos huido de las verdades a medias y nos hemos enfrentado y denunciado repetidamente contra todo aquello que consideramos que es un atentado contra la seguridad alimentaria. Las administraciones públicas no han tenido más remedio que adaptarse a los tiempos. Primero, nos miraban como si fuéramos unos iluminados de otro mundo. Luego, empezaron tímidamente a recoger las bases de la producción ecológica con la intención de legislar lo que parecía un sector al alza en Europa. Más tarde, nos consideran una calidad diferenciada más, una de tantas. Ahora, parece que la evidencia de los desastres alimentarios y medioambientales... les muestra que no es tan fácil engañar a la gente y, menos todavía, a los más comprometidos. Ahora ya se apuntan al carro 'bio' pero 'no se mojan', sólo 'de boquilla'. En Europa, lo 'bio' ha sido, desde hace años, una política de estado: Alemania, Dinamarca, Italia, Francia, UK… No algo de derechas o de izquierdas. Desgraciadamente, aquí, nuestros políticos viven todavía en el siglo XIX". BioCultura Bilbao, de todas formas, es un paso adelante para que las cosas cambien.



Foto: EcoArchivo

El Festival Ecológica de la Infancia MamaTerra acercará a los pequeños al universo "bio" con todo tipo de juegos, espectáculos y talleres

ECO-NOMÍA

Estamos ante un sector sostenible en el aspecto económico, social y medioambiental. Por superficie destinada a la agricultura ecológica, nuestro país ocupa el primer lugar de la Unión Europea y el sexto en todo el mundo, con 1,8 millones de hectáreas. El consumo de productos ecológicos representa en nuestro país un volumen de negocio en torno a los 965 millones de euros, el valor de la producción asciende a 685 millones y el de las exportaciones a 454 millones. Es un mercado muy importante para el futuro económico del país y una mejora significativa de la imagen y el prestigio que ofrecen nuestros productos en el exterior. Lamentablemente, la baja demanda que existe por lo que se refiere al consumo interior, que lleva a que alrededor del 80% de la producción se exporte a otros países, muestra que nos queda un largo camino que recorrer, lo que por otra parte, lo convierte en un mercado interesante para invertir, porque no ha parado de crecer todavía. El dato que muestra más a las claras este desfase es el valor medio que representa el consumo de productos ecológicos, que es de apenas 19 euros al año por habitante frente a los 119 euros que se registra en un país como Suiza. Por eso, uno de los retos principales consiste ahora en aumentar el consumo interno. En ese aspecto, como Ángeles Parra, directora de Biocultura y una de las artífices de BioCultura Bilbao, dice: "La feria es una apuesta por la promoción del producto ecológico entre la población. Sus virtudes son muchas, pero el público todavía las desconoce. Pero, una vez que empiezas a consumir ecológico, ya no lo puedes dejar. La feria también incluye otros sectores, porque el cambio de paradigma que necesita hoy el mundo es integral, global. En Bilbao la gente ha oído hablar de BioCultura, pero mucha gente no ha estado nunca en una feria así. Va a ser una sorpresa muy grata tanto para el público como para los organizadores. Encontrarse con un público ávido de novedades siempre es muy agradecido".

Azucena Esteban

FECHAS, DÓNDE, HORARIOS TOMA NOTA

-¿Cuándo? Del 4 al 6 de octubre
-¿Dónde? BEC
Horarios de feria y actividades
Viernes y sábado 11 a 21 h
Domingo de 11 a 20 h
-Precios: Adulto: 4 euros
Jubilados, socios Ikea Family, Gazte Txartela: 2 €.
Niños menores de 11 años: Gratis
Existe la posibilidad de comprar un pase para los 3 días de la feria por 10 euros
-Web. www.biocultura.org
La entrada da derecho a visitar la Feria Algusto y participar de todas las actividades que se celebran en la feria, incluído el Festival de la Infancia MamaTerra

BIOCULTURA MADRID

CASI 30 AÑOS DE LUCHA

El mundo es así. Se contrae y se expande. Si en Bilbao llega BioCultura por vez primera, este año se celebra el XXIX aniversario de BioCultura Madrid. Han sido casi 30 años de lucha. Los primeros, de predicar en el desierto. Pero todas las cosas que se hacen con saber hacer, pasión y honestidad… acaban dando sus frutos. Hoy, la "marca" BioCultura, y más concretamente BioCultura Madrid, es una referencia en toda Europa.



Foto: EcoArchivo

Para los profesionales BioCultura es un encuentro muy útil

Todo fue gracias a una idea de don Tierno Galván. Él dijo, ya en aquellos años, como un auténtico visionario, que había que apoyar a la agricultura ecológica porque era el futuro. Dijo que ayudaría en todo lo que hiciera falta y que pondría recursos del ayuntamiento para ayudar a montar una feria de alimentos ecológicos en Madrid. Se celebró en el pabellón de Agricultura de la Casa de Campo. Pero en aquellos momentos apenas había productores ecológicos en España, ni público interesado, ni avales ni certificados. Sin embargo, aquel pistoletazo de salida todavía resuena hoy en muchas de las personas que tuvieron la suerte de estar en aquel embrión de BioCultura que fue, también, el germen de la alimentación ecológica en todo el estado español.

NUEVOS CAMINOS

Asociación Vida Sana y la institución ferial IFEMA iniciaron hace dos años una nueva etapa para BioCultura Madrid. Y la cosa está en el buen camino, Porque BioCultura volverá a crecer este año, de la misma manera que el sector de la producción ecológica sigue haciéndolo. Con casi 30 años de existencia, BioCultura sigue mostrando que hay formas sostenibles de producir y de vivir bien. Este año 2013 la feria se traslada a un nuevo pabellón, el pabellón 9 de Ifema: más superficie de exposición, menos aglomeraciones, más disponibilidad de salas para las actividades más adecuadas… En fin, si los sectores que forman BioCultura van bien…. BioCultura es su espacio natural.

Los datos son muy buenos. Casi 18.000 referencias de productos de alimentación ecológica forman el mayor sector de la feria, acompañado de otros sectores como son productos para la higiene y la cosmética con ingredientes certificados; textil orgánico; ecomateriales, muebles y decoración para la vivienda; energías renovables; terapias y medicinas complementarias; ahorro y reciclaje; ecología; medio ambiente; turismo rural y casas de reposo; juguetes; artesanías; música; libros y revistas.



Foto: EcoArchivo

El cocido madrileño también se puede hacer con productos ecológicos

CRECIMIENTO DEL SECTOR

El mercado español de productos ecológicos crecerá en torno al 12% anual hasta 2020 y pasará de los 905 millones de euros de facturación que se registraron en 2008 hasta los 12.182 millones de euros en 2020. Esta es la conclusión que se extrae del análisis comparativo del consumidor de alimentación ecológica, realizado por Everis. El informe analiza el potencial del país en cuanto a la producción y distribución de estos productos a partir del análisis de la situación del mercado ecológico y el comportamiento actual y futuro de los consumidores españoles. Y para ello hace

DÓNDE Y CUÁNDO TOMA NOTA

BioCultura Madrid
Pabellón 9 - Feria de Madrid-IFEMA
Campo de las Naciones. Madrid
Del 14 al 17 de noviembre
29ª edición



Foto: EcoArchivo

El público sabe cada vez más diferenciar los productos de calidad



Foto: EcoArchivo

Las actividades paralelas de la feria aglutinan a un público ávido de información independiente y fidedigna

una comparativa con otros países de Europa como Dinamarca, Alemania, Francia o Inglaterra, donde el mercado ecológico es más maduro, y otros como Italia, en los que los hábitos de consumo y la cultura son similares a España. A su vez, el análisis realizado por la citada agencia señala el crecimiento exponencial de la demanda de estos productos. La salud, el gusto y la calidad son los principales motivos de compra de los españoles, mientras que en Europa destacan, además de la salud, la conciencia medioambiental y otros. El informe destaca el potencial del mercado ecológico en España donde en los últimos diez años ha crecido a un ritmo del 25%, superando la media de crecimiento del conjunto de la Unión Europea, que se sitúa en un 12% y por encima también del de países con un fuerte arraigo de la cultura ecológica como Dinamarca o Alemania. BioCultura Madrid y su crecimiento en estos 29 años es un ejemplo que da sentido y que los datos del mentado estudio son correctos.



Foto: EcoArchivo

No hay mejor escaparate para las empresas que BioCultura

ACTIVIDADES EN BIOCULTURA

Serán de nuevo plato fuerte en la feria. Este año, más de 300 actividades que se van a desarrollar, para todos los gustos, aunque a algunos (todavía ciegos al cambio necesario) se les indigeste más de una de las charlas. Para profesionales de todos los sectores, de divulgación, encuentros, mesas redondas.... Contaremos de nuevo con el Show Room de EcoEstÉtica y el espacio EcoGastronómico. Además de música, cine, etc.

MAMATERRA, FESTIVAL ECOLÓGICO DE LA INFANCIA

Coincidiendo con BioCultura se celebrará la 8ª edición de MamaTerra, organizado con la colaboración de la Fundación Biodiversidad, con una gran variedad de actividades lúdicas para los más pequeños: talleres de cocina, huerto biológico, talleres de reciclaje y energías renovables… Música, teatro, marionetas… para disfrutar en familia.

MamaTerra sigue también su ritmo: la creación de conciencia ecológica entre familias, docentes y niños y niñas, es su principal objetivo. Para poder consultar, ya hay nueva web: www.mamaterra.info

Agustín Pérez

PREVISIONES
CRÓNICA DE UN ÉXITO ESPERADO

800 expositores y 80.000 visitantes
Previsiones de participación por sectores:

- Agricultura y alimentación biológica, 52% (cerca de 18.000 productos certificados)
- Cosmética eco-natural, 12%
- Terapias complementarias, 11%
- Bioconstrucción y energías renovables, 7%
- Ropa, calzado y complementos, 5%
- Ecología, medio ambiente, reciclaje... 4%
- Artesanías, 4%
- Música y publicaciones, 3%
- Turismo Rural, 2%

EKOKONTSUMO FEDERAZIOA

CONSUMO CONSCIENTE



Foto: EcoArchivo

Jose Ramón Becerra es secretario de Ekokontsumo Federazioa

Jose Ramón Becerra es secretario de Ekokontsumo Federazioa. Con él charlo Toni Cuesta. Esta entidad participará en BioCultura Bilbao, en la mesa "Crea tu propio grupo de consumo", junto a EHNE Bizkaia, para dar a conocer otras formas de consumo a la ciudadanía vasca.

-¿Qué es Ekokontsumo Federazioa?
-Ekokontsumo Federazioa es la federación vasca de asociaciones de consumo ecológico y responsable. Agrupa a cinco asociaciones de consumo que a su vez engloban a más de 1.500 familias de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa. Las asociaciones que en la actualidad integramos Ekokontsumo somos BioAlai (Vitoria-Gasteiz), Otarra (Donostia-San Sebastián), Bizigai (Bilbao), Marisatsa (Durango) y Lur-Gozo (comarca de Urdaibai).

-¿Cómo funciona el movimiento de las cooperativas de consumo en Euskadi?
-Aunque parezca paradójico, históricamente el consumo ecológico en Euskadi no se ha estructurado a través de la figura de las cooperativas, sino desde el ámbito asociativo. Hoy en día sí existen cooperativas incipientes, que a veces engloban a productoras y consumidoras, y que conviven con las asociaciones tradicionales y con multitud de grupos de consumo sin estructura jurídica definida. Digamos que el consumo ecológico y responsable en Euskadi es plural incluso en su idiosincrasia organizativa.

EL PÚBLICO

-¿El público las conoce, en general?
-En el mundo del consumo ecológico las asociaciones tenemos un recorrido de casi veinte años. Eso nos hace ser conocidas para la gente que busca espacios de consumo distintos de los tradicionales, pero seguimos siendo invisibles para la sociedad en su conjunto.

-¿Cómo será la mesa que vais a llevar a cabo en BioCultura para dar a conocer vuestra entidad?
-BioCultura será una buena oportunidad para combatir esa invisibilidad, para poner el foco en la existencia de toda una red de consumo alternativo, solidario, respetuoso con el medio ambiente y con nuestros semejantes, que no pone el acento tanto en el beneficio económico como SÍ en el beneficio social.

-¿Crees que BioCultura Bilbao puede ayudar a la consolidación del movimiento "bio" en Euskadi y en todo el norte del estado español?
-Por supuesto, será de gran ayuda. Las iniciativas ya existen, pero los foros de encuentro siempre permiten aunar esfuerzos y facilitan conseguir sinergias entre quienes apostamos por cambiar el modelo de consumo imperante.

ALIMENTOS "BIO"

-¿Conoce el público vasco los alimentos ecológicos?
-No tanto como quisiéramos. El público se queda sólo con algunos tópicos, con algunas pinceladas que, siendo positivas, no hacen justicia a la realidad de la alimentación ecológica. En las encuestas la gente responde que los alimentos ecológicos son beneficiosos para la salud, pero apenas nadie conoce su importancia para frenar el cambio climático o su potencial para relocalizar la economía de un país. Tampoco se conoce bien la diferencia entre la producción ecológica certificada y la agroecología, las dos velocidades de la producción ecológica actual. A nivel divulgativo, queda mucho trabajo por hacer.

Toni Cuesta

LOS ORÍGENES DESDE 1999

-¿Cómo y por qué se creó?
-La Federación como tal se creó en 1999, pero durante los primeros años funcionó con altibajos, hasta que en 2008 las asociaciones decidimos dar un impulso fuerte a este proyecto colectivo, que nace con la ilusión de ser un foro donde compartir experiencias y trabajo en común, pero también como una herramienta de interlocución ante las instituciones, y en aquellos ámbitos donde se traten cuestiones que afectan al consumo ecológico y responsable.



Foto: EcoArchivo

Las cooperativas de consumo van a más

FLORENT MARCELLESI

EMPLEO VERDE Y CRISIS



Foto: EcoArchivo

Florent Marcellesi, un infatigable luchador en favor de formas de vida sostenibles y con futuro

Florent Marcellesi dará una conferencia en BioCultura Bilbao. Es uno de los teóricos más influyentes que tiene el movimiento ecologista en el norte peninsular. Aquí le entrevista P. Bolaño. Acaba de publicar "Adiós al crecimiento" (El Viejo Topo).

Nuestro modelo productivo hace aguas por todas partes. Las crisis azotan las sociedades tecnológicas de forma cíclica. Esta podría ser una crisis sistémica y podría arrastrar a todo el planeta a una gran debacle. Hace falta encontrar salidas urgente. Teóricos como Marcellesi trabajan en ello cada día.

-¿Sobre qué va a versar tu conferencia en BioCultura Bilbao?

-Versará sobre empleos verdes para superar la crisis. Ante la crisis ecológica, social y económica, es necesario plantear alternativas que permitan a la vez reorientar el modelo productivo hacia la sostenibilidad y luchar de forma eficiente contre el paro de masa. El empleo verde, es decir todas aquellas actividades que minimizan el impacto sobre el medio ambiente y fomentan trabajos que se adecuan a los límites ecológicos del planeta, son una respuesta adaptada a este doble reto. En la charla explicaré qué son los empleos verdes, por qué son necesarios y dónde se crearán de aquí a 2020. Por ejemplo, recordemos que la Organización Internacional del Trabajo estima un potencial de un millón de empleos verdes en España de cara a 2020.

EUSKADI

-¿Cómo ves el movimiento "bio" en Euskadi?

-Está cogiendo mucha fuerza. Existe un auge impresionante de grupos de consumo, de agricultores que cultivan "bio", de tiendas de alimentación ecológica o de ropa ética, de huertos urbanos, etc. Incluso se está creando ahora mismo una moneda local en Bizkaia que se llama el Ekhi ("sol" en euskara) que tiene como objetivo tejer redes y fomentar este tipo de actividades económicas basadas en la justicia social, la ecología, la ética, la cultura y la igualdad de género. Desde luego, existe una demanda cada vez mayor hacia otro tipo de economía, justa para las personas y en armonía con la naturaleza. La crisis, a pesar de todo lo malo que supone por culpa de políticas peligrosas y equivocadas, es una gran oportunidad y un caldo de cultivo para construir otros mundos posibles, equitativos y sostenibles.

-¿Es un sector más o menos activo que en el resto del estado?

-Es un sector que tiene la suerte de contar con un movimiento y tejido sociales ya de por sí potentes y abiertos –en mayor o menor medida– a introducir en su teoría y práctica estas nuevas visiones que hacen de la crisis ecológica y de la sostenibilidad un eje central del pensamiento y de la acción del siglo XXI.

-¿Crees que se entiende cada vez mejor el concepto "soberanía alimentaria"?

-Sí. Se entiende que es fundamental el que la ciudadanía recupere/mos poder sobre lo que sembramos, cultivamos, comemos, es decir cómo producimos y cómo consumimos algo tan vital como nuestros alimentos. También se entiende cada vez más que el concepto de "soberanía alimentaria" tiene que ir de la mano en todo momento del concepto de "agroecología". Hay que recuperar poder y hay que hacerlo protegiendo las generaciones futuras, el planeta y el resto de seres vivos.

BIOCULTURA BILBAO

-¿Qué te parece la idea de que BioCultura se celebre también en Bilbao?

-Existe un concepto clave para la transición ecológica de la economía: la relocalización. Significa que tenemos que reconstruir a nivel local nuestra capacidad de producción y de consumo, de intercambio, de participación social y democrática. La relocalización es una apuesta por una economía menos intensiva en recursos naturales y emisiones de C02 y más intensiva en relaciones sociales. Es por tanto importante descentralizar y llevar propuestas alternativas, como BioCultura, a cuantas más ciudades posibles y acercarla a la ciudadanía.

-¿Son conocidos en Euskadi los movimientos de transición?

-Existe desde algunos años el proyecto Gasteiz en Transición (en Vitoria) y desde más recientemente Butroi Bidean (en la zona de Mungia). Son dos iniciativas que se basan en los principios y la filosofía del movimiento en transición.

P. Bolaño

TRANSGÉNICOS

EUSKADI, ¿LIBRE DE MODIFICACIÓN GENÉTICA?

-¿Cómo anda la lucha contra la modificación genética en Euskadi?

-Euskadi forma parte de la Red Europea de Regiones Libres de Transgénicos. Es un buen punto de partida para dar nuevos pasos. Por ejemplo, es necesario que los reglamentos de Eusko Label se modifiquen para incorporar expresamente la prohibición del uso de semillas genéticamente modificadas o de piensos que contengan transgénicos, que se hagan públicos los lugares de Euskadi donde existen cultivos transgénicos comerciales y/o experimentales al aire libre o que la política de I+D del Gobierno Vasco priorice la investigación en materia de producción agroecológica frente a los programas de desarrollo de especies vegetales genéticamente modificadas.



TIERRA VIVA

ALIMENTACIÓN RESPONSABLE

Tierra Viva se crea hace unos 23 años como una búsqueda de una alimentación lo más sana posible, para poder ofrecer al público lo que su propietaria, Elena Suescun, consideraba que era lo mejor para su familia y para el resto de las personas. Serán expositores de BioCultura Bilbao y son pioneros de la alimentación consciente en Euskadi. Acaban de abrir una segunda tienda, en la capital vizcaína.



Foto: EcoArchivo

Elena, una luchadora incansable de la alimentación ecológica

-¿Es buen momento para abrir una segunda tienda, en Bilbao?

-A nosotros nos parece que sí, porque en una ciudad tan grande como Bilbao la oferta era muy pequeña y la experiencia que ya tenemos de más de veinte años en el sector nos ha facilitado mucho el trabajo. Hace tiempo que muchos clientes nos solicitaban ampliar la oferta en la ciudad.

LA EVOLUCIÓN

-¿Cómo ha evolucionado el sector "bio" en Euskadi?

-En todos los ámbitos ha crecido, aunque el *label* vasco ha hecho que mucha gente pensara que casi era lo mismo y que eso era también garantía de ecológico. Para nosotros, el mayor problema es la falta de productores a nivel local.

-¿Qué características diferenciales tiene el sector en Euskadi con respecto a otras zonas del estado?

-En otras zonas y comunidades autónomas, especialmente Catalunya, se han creado tiendas que desde el principio eran de productos ecológicos. Aquí este tipo de alimentación ha salido de los herbolarios y dietéticas, lo que ha hecho que mucha gente lo considere un tipo de dieta para enfermos… Aunque ahora ya la gente está empezando a comprender que son cosas diferentes.

LA DIFERENCIA

-¿Y qué distingue a Tierra Viva?

-Una gran oferta de productos, sobre todo la sección de producto fresco; dar la mayor información posible, intentar conseguir los productos que la clientela demanda y no parar de aprender de otros países que nos llevan años de adelanto… son nuestros objetivos.

-¿Cómo es vuestro público?

-En este momento es bastante variado, hay muchas mujeres de entre 30 y 50 años, pero también muchos jóvenes y algunas personas mayores. Como los jóvenes vienen con los niños, estamos creando unos futuros consumidores de productos ecológicos, adultos con conciencia y criterio.

-¿Cuáles son los productos más demandados?

-La fruta y verdura tiene mucha demanda, aunque luego es el total de productos de la tienda lo que llena la cesta de la compra. Lo que es básico es tener una gran oferta de productos, en buena cantidad y con una buena relación calidad/precio.

EL REVULSIVO

-¿BioCultura Bilbao puede ser un buen revulsivo para el sector en Euskadi?

-Me parece que sí. El hecho de llevar a cabo la feria en el mismo Bilbao atraerá a mucho público, espero, y, si se consigue que los organismos oficiales se impliquen, que en los colegios se hable del tema y que esos días sea motivo de comentarios la alimentación "bio" en la prensa, pues pueden cambiar algunas cosas en Euskadi.

-¿El sector "bio" resiste mejor la crisis?

-Sí, porque la alimentación es algo básico y no es un capricho y, una vez que alguien se ha empezado a alimentar en ecológico, es muy difícil que lo deje; además, cuando tomamos consciencia de todo lo que hay detrás de lo que se considera una alimentación normal, contaminación, enfermedad, etc., no podemos volver atrás.

EL FUTURO

-¿Cómo ves Tierra Viva a medio plazo?

-Creo que como todo el sector. Si lo hacemos con cabeza seguiremos creciendo. Como todavía es una mínima parte de la población la que consume "bio", es casi imposible no crecer. Algo que esperamos es tener más productores locales y que podamos tener mas oferta de producto nacional.

Toni Cuesta



Foto: EcoArchivo

El apartado de fruta y verdura, una delicia

TOMA NOTA

DIRECCIONES Y CONTACTO

Tierra Viva en Vitoria
c/ San Francisco, 22
945 279926 Horario continuo de 9 a 20.00 h
Tienda de Herboristería y Dietética en c/ Portal de Rey 6 (945 279926)
Estas dos tiendas tienen el mismo teléfono y están muy juntas aunque las calles son diferentes.

Tierra Viva en Bilbao
Tienda de alimentación y herboristería
C/ Heros, 22 tno: 944248441 Horario continuo de 9 a 20.00 h
www.tierra-viva.es tierravivanorte@gmail.com

"MUGRONERES"

PECHOS BIEN CUIDADOS

Las "mugroneres" (en castellano, "pezoneras") son un producto fabricado con cera de abeja ideal para cuidar los pezones de la lactante tras cada toma. Estarán presentes en BioCultura Bilbao. Si tienes un bebé o lo vas a tener, no dejes de visitar este estand.

La artífice de las "mugroneres" señala: "Me llamo Lidia Blanco y soy higienista dental y auxiliar de Enfermería. Soy madre de dos hijas de 4 años y 9 meses. Descubrí las "mugroneres" cuando di a luz a mi primera hija. Gracias a las pezoneras salvé mi lactancia, que era tan importante para mí y mi bebé… Esto me llevó a mejorar el producto y legalizarlas para que toda madre pudiera disfrutar de sus beneficios. Hoy día las fabrico y comercializo yo misma".

LOS ORÍGENES

-¿Cómo surgió tu empresa?

-Poco a poco y sin pensar casi en ello, me ví con necesidad y las ganas de hacer las cosas bien y más tratándose de un producto que tenía/tiene contacto con bebés y mamás. Unas personas tan delicadas y sensibles en esos momentos de la vida… (la crianza). Una matrona de donde yo vivo y que conocía los resultados tan beneficiosos de les "mugroneres" en las mamas lactantes… me animó a que lo legalizara. Y con el apoyo de un profesional y mi experiencia positiva, aquí estoy.

-¿A quién va dirigido vuestro producto?

-En principio a las madres que empiezan a dar el pecho a sus bebés por primera vez. Y que por ello tengan algún tipo de molestias después del amamantamiento. Como escozor, sequedad o grietas. Hay mujeres que durante la gestación ya tienen los pezones sensibles, secos o agrietados. Incluso embarazadas ya pueden utilizar las "mugroneres". También se da el caso de que puedan necesitar este producto mujeres u hombres que tienen alguna sensibilidad en los pezones por motivo del tipo de tejidos utilizado. En este caso también pueden hacer servir las "mugroneres".

CERTIFICADO IMO

-¿Cómo habeis obtenido la certificación IMO?

-Conocí la certificación IMO a través de BioCultura. Núria Olivella me pasó el contacto. Ya que mi proveedor de la cera de abeja que utilizo para hacer las "mugroneres" es ecológico. Los documentos que lo acreditan me permitieron acceder a la certificación. Además vino a visitarme un inspector de IMO a revisar la elaboración desde la conservación, manipulación y acabado del producto. También tuve que presentar varios documentos privados como el papel que me otorgó la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios. En fin, este fue el proceso para acceder a IMO.

-¿Porqué recomendarías las "mugroneres"?

-Primera y principal por ser un producto natural e inofensivo. Cómodo hasta la saciedad. ¿Por qué? Porque no hay que limpiar ni antes ni después. Con les "mugroneres", no te tienes que tocar el pezón con los dedos como ocurre con las cremas, lo cual es muy desagradable en esos primeros días en que te molesta hasta el aire en los pezones. Y por último y más importante: La cera de abeja tiene propiedades anti-inflamatorias, cicatrizantes y además contiene propoleo que es anti-bacteriano, fúngico y anti-virico.

ÚNICAS

-¿Existen otros productos similares en el mercado?

-Que yo sepa lo único que he encontrado han sido unas pezoneras de cera de abeja pero que no tienen nada que ver con las "mugroneres". En primer lugar porque no han pasado los registros ni sanitarios ni de calidad orgánica por IMO, como las "mugroneres". También nos diferencia su anatomía y su materia prima. La cera de abeja que yo utilizo se llama de opérculo, esta cera se utiliza como base grasa en productos de farmacia y cosmética para así evitar posibles residuos y alergias. ¡Ah! Se me olvidaba: una matrona haciendo el estudio de las "mugroneres" encontró en el Museo de Ciencias de Londres unas pezoneras de cera de abeja del año 1816. Esto no es mercado pero es Historia…



Foto: EcoArchivo

Este producto es, también, artesanal y ecológico

-¿Cómo distribuís vuestro producto?

-A través de distribuidores que ya están consolidados en cada comunidad tanto de dietética como de farmacia. Ellos me hacen pedidos mensuales y yo les sirvo pedidos grandes. Esto hace que para mí sea más cómoda la distribución, unifico la venta en un paquete grande y no tengo que estar preparando paquetes pequeños ya que soy una pequeña empresa. También sirvo al cliente final si me llama y en la comunidad donde vive no hay distribuidor pues las sirvo mediante correo.

EL SECTOR "ECO"

-¿El sector "eco" resiste mejor la crisis?

-Pienso que sí, porque cada vez hay más gente concienciada con todo lo relacionado con la ecología. Pero ya no sólo con lo que comemos y nos ponemos en la piel. Si no, lo que sentimos hacia todo lo que nos rodea… Creo que estamos empezando a sensibilizarnos en la herencia que dejaremos a nuestros hijos. Ese sentimiento ya apoya al sector orgánico. Y sí, hay un interés y conocimiento cada vez mayor hacia todo lo ecológico. Por ello pienso que resistimos mejor la crisis.

Fernanda Gómez

Para más información:
C/ San Vicent, 3 - 03830 Muro de Alcoi (Alicante)
Tel.: 620753414 / 965530398
www.mugroneres.com
mugroneresecologiques@gmail.com





LA RED ECOESTÉTICA

UN NUEVO IMPULSO



Foto: EcoArchivo

Una reunión de trabajo de la Red Ecoestética de la edición anterior

A lo largo del 2012 la Asociación Vida Sana impulsó la creación de la Red Ecoestética, red formada por profesionales del sector de la cosmética natural con el objetivo de promover el uso de este tipo de cosmética entre los profesionales y aumentar su consumo. La Red se creó como un proyecto dentro del Programa Empleaverde que impulsa la Fundación Biodiversidad y cofinanciado por Fondo Social Europeo para favorecer la creación de empleo en sectores que tienen impacto en la protección del medio ambiente y la biodiversidad. Ahora toma un nuevo impulso.

Con el fin de poder disponer de fondos y poder continuar con la labor de la Red de una forma más dinámica se presentó a la nueva convocatoria del Programa Empleaverde una segunda parte del proyecto que ha sido elegida como uno de los proyectos a cofinanciar. Esta segunda parte se ha iniciado en septiembre de este año y tiene una duración de un año. A lo largo de estos próximos meses están programadas nuevas actividades gratuitas destinadas a trabajadores y autónomos que estén interesados en trabajar en este sector.



Foto: EcoArchivo

El "showroom" de Ecoestética, todo un clásico ya de BioCultura

TRES CURSOS

Está previsto celebrar tres cursos presenciales de cosmética econatural. Uno en noviembre coincidiendo con BioCultura Madrid, otro en marzo paralelamente a BioCultura Valencia 2014 y por último un tercero a finales de junio 2014, que, por primera vez, llevará el proyecto a tierras gallegas.

Como novedad se van a desarrollar tres modalidades de formación on line que estarán disponibles a partir de marzo del 2014: un curso para venta de cosmética econatural, uno para terapeutas y otro destinado a los profesionales de la belleza.

A lo largo de estos meses se podrá seguir ofreciendo asesoramiento gratuito en los diferentes aspectos de la elaboración cosmética: desde el cultivo de materias primas, la elaboración, la distribución y venta o su uso profesional en centros de estética, peluquerías o como parte integrante de diferentes terapias.

VÍAS DE NEGOCIO

Esta nueva edición del proyecto va a permitir además una reedición en papel de la Guía para Profesionales de la Cosmética Econatural y del folleto "¿Qué es la cosmética econatural?", que tanto éxito de difusión tuvo en la edición anterior y que rápidamente se agotó.

La primera edición del proyecto permitió la creación de 3 nuevas empresas y el inicio de 15 nuevas líneas de negocio relacionadas con la cosmética econatural. Esperamos que a lo largo de esta nueva edición podamos seguir impulsando desde la Asociación Vida Sana un sector con un futuro muy esperanzador.

Montse Escutia

UN SHOWROOM PARA BIOCULTURA UN CLÁSICO DE LA FERIA

El "showroom" Ecoestética se está convirtiendo en un clásico que acompaña a la feria BioCultura. Se trata de un pequeño espacio de demostración abierto al público y situado en medio del recinto ferial, rodeado de expositores del sector de la cosmética econatural. En el espacio se ofrecen, en sesión continua a lo largo del horario de la feria, demostraciones sobre el uso y propiedades de diferentes productos cosméticos ecológicos y naturales. Es un espacio que anima al público de la feria a entrar, a probar y a comprobar las bondades de este tipo de cosmética. No faltará en las dos próximas ferias, BioCultura Bilbao y Madrid.

EUSKADI

EL MOVIMIENTO "BIO" CONTINÚA IMPARABLE

La superficie de agricultura ecológica en Euskadi aumentó un 24% en 2012 con respecto al año anterior. Ya ha alcanzado las 2.439 ha; e incrementó un 12% el número de operadores sumando un total de 361. Álava se mantiene como la provincia con mayor extensión agrícola ecológica con más de la mitad de la superficie total certificada. Son datos proporcionados por el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi/ Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua (ENEEK).



Foto: Ekolurra

Mercado local de productos ecológicos en Euskadi

El territorio alavés también registró el mayor crecimiento en extensión el pasado año, un 51% con respecto al año anterior, frente al aumento del 1% de Vizcaya y el 2% de Guipúzcoa. Es Álava, por su extensión y tradición en el cultivo extensivo, quien tiene un mayor potencial de crecimiento, con el objetivo de poder cubrir la demanda interna de alimentos ecológicos.
Históricamente ha sido Guipúzcoa el epicentro del sector ecológico en el País Vasco, y eso se nota en el número de operadores registrados, un total de 143, con un crecimiento del 39% el pasado año. La influencia del mundo "bio" del País Vasco francés en Guipúzcoa tiene su razón de ser, por vanguardia y por tradición.

LA VID

La vid es el principal cultivo ecológico en Euskadi, cuyo incremento ha sido de un 185%, con 597,1 ha inscritas en ENEEK, y localizadas en su gran mayoría en la provincia de Álava.
Alrededor del 90% del vino ecológico producido en Euskadi se destina a la exportación. El mercado exterior demanda vino ecológico y las bodegas quieren cubrir este mercado. De ahí el hecho de que bodegas muy conocidas de la Rioja Alavesa comiencen a dar el salto a la producción ecológica.

LEGUMBRES Y GANADO

Otros cultivos que comienzan a tener cada vez más peso en la agricultura orgánica vasca son los frutales, hortalizas o los cereales y legumbres de grano, estos últimos duplicaron el número de hectáreas el pasado año. El sector ganadero ecológico en Euskadi se mantuvo sin crecimientos significativos en 2012, registrando 87 explotaciones ganaderas, un 22% de las cuales corresponde a la avicultura de puesta, el sector que más aumentó el año pasado.

LA TRANSFORMACIÓN

Respecto a las empresas dedicadas a la transformación agroalimentaria ecológica, el País Vasco cuenta con un total de 125, un número importante proporcionalmente en relación a otras comunidades del Estado. "Los obradores de pan son los más numerosos (26) y los que más crecen; ya que existe mucha tradición panera artesanal y orgánica, y seguimos siendo artesanos de la tierra", nos dicen desde ENEEK.
A nivel global, y todavía sin los datos completos del volumen de ventas del sector elaborador, el sector ecológico en Euskadi aumentó su facturación un 10% en 2012 respecto al año anterior, pese a la crisis coyuntural.

Redacción

OPINIÓN

Una sociedad activa

La sociedad vasca es una sociedad muy activa, muy a la vanguardia de diferentes tendencias sociales. No es de extrañar, pues, que el mercado "bio" vasco no deje de aumentar. Y eso pese a la que está cayendo. Sin duda, BioCultura va a ser un buen espaldarazo a aquellas personas y entidades vascas que están más comprometidas con el respeto a la naturaleza, la soberanía alimentaria y la salud más natural. Esperemos que, tras BioCultura, las cifras que demos el año que viene sean todavía mejores.

EcoActivistas

biográ®

biográ®

La gama más amplia de alimentos de cultivo ecológico con aval CCPAE de elaboración propia.

SORRIBAS, S.A. Tel. 93 713 23 24 / Fax 93 713 18 65

ELEKTR-ON

Energías renovables - Medición ambiental

Todos los elementos para su instalación solar fotovoltaica:
Paneles, Reguladores, Baterías, Inversores
Kits didácticos

Instrumentos para medir:
Radioactividad, Electromagnetismo, Radiofrecuencia,
Calidad del agua, Sonido, Luz, Estaciones meteorológicas

C/ Farigola, 20 local 08023 Barcelona Tel. 93 210 83 09 Fax: 93 219 01 07
Horario: De 9 a 14h y de 15 a 18h. Viernes, sólo de 9 a 14h

www.tiendaelektron.com

CÁNCER DE MAMA

LA MEJOR REHABILITACIÓN

El pasado mes de septiembre de 2013, desde el sábado 21 al viernes 27, tuvo lugar en el Balneario de Caldes de Boí un programa pionero en Catalunya de cuidados integrales para mujeres afectadas de cáncer de mama. El objetivo es, después de la fase aguda del tratamiento, ayudarlas a restablecer un nuevo equilibrio y a conseguir la adaptación óptima en su vida cotidiana. Tres centros reconocidos en sus especialidades, Balneario Caldes de Boí, Integral, Centre Mèdic i de Salut y Clínica Omega Zeta, se han unido para crear este programa vanguardista. Pablo Bolaño estuvo en Caldes de Boí y habló con el director del centro, Albert Isasi. Reproducimos también, abajo, una entrevista con la Dra. Lorena Vela. El programa se presentó en BioCultura BCN.



Foto: P.B.

Albert Isasi, sangre nueva en la dirección del Balneario Caldes de Boí

-¿Cuál crees que será el resultado de esta nueva iniciativa? (En el momento de esta entrevista todavía no se ha llevado a cabo el programa).

-Es un programa nuevo. Nuestro centro en Caldes de Boí cuenta con nuevos directores en los diferentes ámbitos y, por tanto, hay nuevas inquietudes. Hasta ahora, hemos dependido del cliente de toda la vida. Y del turismo de relax. Se trataba de buscar nuevas fórmulas para atraer más visitantes al Balneario y buscar nuevas salidas para este establecimiento. El programa creado para el tema del cáncer de mama, junto con el del programa Dematoboi concebido principalmente para el tratamiento psoriasis y otras afecciones de la piel, busca transformar el centro, o parte de él, en un lugar de referencia, para tratamientos especializados. El propietario de este balneario es una persona muy motivada por todo lo que respecta a la salud natural. Estamos muy esperanzados, aunque sabemos que estamos en épocas de crisis y, claro, eso nos afecta a todos…

EL PÚBLICO

-¿Cuál es el público que puede venir a este tipo de tratamientos especializados?

-A estos programas viene gente que busca alternativas a las presuntas soluciones de la medicina alopática. En el programa de cáncer de mama, se trata de mujeres que han acabado el tratamiento convencional y que tienen que empezar una nueva vida y tratar de convivir con las secuelas que el tratamiento les ha dejado. Por ello, el programa es muy completo e incluye muchos ámbitos diferentes: desde talleres de cocina anticáncer hasta soporte psicológico, pasando por la estética o los diferentes problemas fisiológicos asociados al cáncer de mama y las terapias convencionales utilizadas. Vamos a ir paso a paso, con paso firme y seguro.

-En el plano más general, más allá de los tratamientos especializados, ¿qué tienen las aguas del Balneario de Caldes de Boí que sean tan recomendables?

-Tenemos 37 aguas minero medicinales diferentes. Con ellas se pueden tratar patologías muy diversas: relacionadas con los huesos, con el aparato digestivo, con la piel, con el aparato respiratorio, etc. Nuestras aguas dedicadas a los problemas respiratorios y dermatológicos son excepcionales. Por otro lado, los fangos preparados para los problemas óseos son también extraordinarios. Sus resultados no dejan lugar a dudas. Yo lo he visto con mis propios ojos: son unos resultados, en algunos casos, espectaculares.

DIFERENTES APARTADOS

-Es muy interesante que los tratamientos incluyan apartados psicológicos, de cocina…

-Sí. E incluso talleres de terapias grupales. Toda la parte psicológica y emocional de la persona es trascendente para comprender la salud. Las personas comparten sus problemas y esto ayuda mucho a superarlos, precisamente. Más, en una enfermedad como el cáncer, tan estigmatizada. Pero tampoco olvidamos la parte nutricional, ya que sabemos que la alimentación sana es muy importante para conservar nuestra salud. Por ello, animamos a que los enfermos vengan con sus familias, parejas… para que ellos también colaboren en una alimentación ecológica y desprovista de químicos y también disfrutar del entorno y lo que les ofrece el Valle de Boí.

-¿Vais a seguir en este camino que habéis comenzado con el tratamiento del cáncer de mama y de la psoriasis?

-Sí, seguro. Estamos muy esperanzados con estos programas. A pesar de la crisis, saldrán adelante y son una inmejorable vía de futuro que complementa la actividad tradicional del balneario. Cada vez hay más personas en todo el mundo que comprenden que los tratamientos complementarios a la medicina convencional tienen un gran poder curativo.

Pablo Bolaño



Foto: P.B.

Las aguas del centro son medicinales

ESTUFA Y FANGOS
UNA EXPERIENCIA ÚNICA

Del Balneario de Caldes de Boí quiero destacar dos cosas. Por un lado, la estufa. Llaman "la estufa" a una especie de sauna natural que, para entendernos, son como pequeños zulos en la misma roca de la montaña. Su poder curativo, sobre todo en lo que respecta a las vías respiratorias, es total. Uno sale de allí completamente nuevo. Porque a las virtudes de la sauna hay que sumarle las virtudes del poder curativo de las aguas que expele la montaña y que uno asimila a través de la respiración y la piel. Por otra parte, destacamos también los fangos. Inmejorables para artritis, artrosis, todo tipo de problemas con los huesos, etc. Depende de cada mal a tratar, unos fangos y otras aguas. Se dejan fermentar durante meses. Luego se aplican en emplastos. Su poder sanador es espectacular. En la sala de fangos del balneario se ve cómo funciona todo el proceso de preparación de estos lodos medicinales.

Para más información sobre los tratamientos especializados o el balneario en general contactar con **Marta Pardo** (Mov: 660 710 829) mpardo@caldesdeboi.com o consultar la web: **www.caldesdeboi.com** 973696210

THE Ecologist



www.theecologist.net

Suscripción en papel + digital
16 euros

CÁNCER DE MAMA

ENTREVISTA CON LA DOCTORA LORENA VELA

"UN TRATAMIENTO MULTIDISCIPLINAR"

-¿En qué consiste el tratamiento que habéis ideado?

-El programa de cuidados integrales es un tratamiento multidisciplinar, para pacientes que han padecido cáncer de mama. Durante una semana en el balneario, van a realizar una dieta anti cáncer diseñada por el Dr. Pedro Ródenas, utilizarán complementación fitoterápica y homeopatía indicada por el Dr. Sergio Abanades, y realizarán terapia balnearia específicamente indicada para reconstituir y tratar secuelas como el linfedema o trastornos de la cicatriz. Además, el equipo formado por la fisioterapeuta Herminia García de Integral Centre Mèdic y de Salud, y el licenciado en educación física Albano Chavero del Balneario, serán quienes trabajaran específicamente el ejercicio terapéutico, la marcha nórdica y el tratamiento del linfedema, Trataremos el área emocional con la psicóloga Dolors Pallarés de Integral Centre mèdic y, por último, la parte estética y autocuidados de la piel y de automaquillaje corrector, con Iria Blanco, esteticista profesional y miembro de Gamis de Barcelona.

-¿El programa finaliza en esta semana de cuidados y tratamiento en el Balneario?

-Aunque la experiencia de esta semana facilita a las mujeres las herramientas y recursos básicos para conseguir el objetivo de mejorar su calidad de vida, existe la opción de profundizar más en la mejoría de las secuelas físicas y emocionales siguiendo un programa de continuación de nueve semanas (3 horas semanales) en las consultas de "Integral, centre mèdic i de salut" y "Clínica Omega Zeta", en Barcelona.

CÁNCER DE MAMA

-¿Por qué habéis escogido el cáncer de mama para hacer este programa?

-Los 10 cánceres diagnosticados con más frecuencia en las mujeres son cánceres de mama, de pulmón, de colon y recto, de útero y de tiroides; linfoma no hodgkiniano; melanomas cutáneos y cánceres de ovario, riñón y páncreas. Como se observa en esta lista el cáncer de mama está a la cabeza de los cánceres que afectan a las mujeres. Nos hemos dedicado a este grupo de pacientes porque gracias a los nuevos métodos diagnósticos se logra diagnosticar muy precozmente y se están logrando excelentes tasas de supervivencia, pero está quedando pendiente tratar todo lo que viene después del tratamiento quimioterápico y radioterápico y las secuelas en la imagen corporal, psicológicas, sociales y espirituales.

-¿Por qué habláis de empezar una nueva etapa para estas mujeres?

-Es una nueva etapa porque la paciente ya no es la misma que era antes del diagnóstico del cáncer ni está en la etapa de enfocarse en su enfermedad. Tras terminar el tratamiento surge una mujer con una nueva imagen corporal, con una nueva estructura psicológica y un nuevo cuerpo. Justamente con los talleres y los tratamientos de los programas damos herramientas para poder comenzar esta nueva etapa, sin miedos, sin dudas y con la seguridad que da tener un equipo interdisciplinar a disposición para ayudar a enfocar una nueva etapa, distinta para cada mujer.

LAS CAUSAS

-¿Las causas del cáncer a qué se deben, principalmente?

-Todo empieza en una célula o grupos de células que empiezan a dividirse sin el control del propio cuerpo y que no responde a las defensas propias que siempre están atentas a impedir que estas células se reproduzcan. No se conoce una única causa para que esto ocurra pero en el cáncer de mama se saben que hay algunos factores que pueden estimular que las células de la mama se vuelvan cancerígenas. Al margen de los factores genéticos que influyen en que se pueda heredar la predisposición, la forma de vida occidental con un alto consumo de alcohol, sobrepeso y obesidad, y sedentarismo, y las sustancias tóxicas ambientales, incluidos los medicamentos estrogénicos, han demostrado ser factores de riesgo para esta enfermedad. Otro factor son los cambios en los ciclos de vida: se está retrasando el primer parto y se ha demostrado que la lactancia materna es un factor protector.

-¿Cómo surgió esta entente entre estos tres centros de salud?

-Desde hace más de un año el Balneario de Caldes de Boi se puso en contacto con Integral Centre Mèdic i de Salut porque encontró en ellos un grupo de profesionales interdisciplinarios con una visión enfocada en el bienestar del paciente y en poner todas las herramientas posibles para ese objetivo. Y logramos crear una red donde el balneario sea una nueva herramienta con la que podían contar los profesionales del centro para tratar a sus pacientes. Y del mismo modo, el balneario cuenta con todo un grupo interdisciplinario para poder derivar pacientes que acuden al balneario con diferentes inquietudes y patologías a tratar. Gracias a esto y fruto del trabajo conjunto elaborando el programa con la fisioterapeuta Herminia García y el Dr. Pedro Rodenas se creó parte de este programa buscando una respuesta integral y vanguardista para la demanda que tienen muchas mujeres después del tratamiento oncológico. Luego empezó un trabajo mas arduo que complementarnos con la Clínica Omega Zeta de Barcelona, quienes se interesaron en este programa y logramos entre los tres centros cada uno aportar diferentes herramientas desde la especialidad de cada centro, para ofrecer a las pacientes una respuesta integral a sus necesidades.

LAS SECUELAS

-¿Qué secuelas quedan a las mujeres que sobreviven a un cáncer de mama?

-Las secuelas son psicológicas ya que deben afrontar una nueva imagen corporal, recomponerse de un gran estrés y, lo más importante, continuar con su vida de mujeres siendo esposas, madres y desarrollando su vida laboral. Las secuelas físicas son variadas como consecuencia de la cirugía: la cicatriz, la mastectomía, linfedema en los brazos por la extracción de ganglios axilares… Como consecuencia de la radioterapia lesiones de oscurecimiento de la piel y como consecuencia de la quimioterapia estados de cansancio, desvitalización y complicaciones en diferentes órganos por los citotóxicos. Y no debemos olvidar las secuelas espirituales y sociales.

-¿Cuáles son peores, las físicas o las psicológicas?

-Justamente este programa es vanguardista porque trabaja desde todas las esferas del ser humano: la física, la espiritual, la social y la psicológica como un todo, y dando la misma importancia a cada una según la necesidad de cada paciente.

-¿Qué le dirías a una mujer a la que le acaban de diagnosticar un cáncer de mama?

-Este programa está enfocado en todo lo que le surge a una mujer después de su lucha con el cáncer de mama y en poner en conocimiento todas las terapias complementarias que existen para luchar contra esta enfermedad. Por esta razón lo que este equipo haría sería recomendar que se ponga en las mano de los oncólogos y cuente con cada uno de los profesionales de este equipo cuando aparezcan diferentes secuelas del tratamiento.

-¿Por dónde irán las terapias del futuro contra el cáncer?

-Sobre todo lo que va a caracterizar a las terapias del futuro será su individualización, no seguirán protocolos. Cada vez se demostrará más la eficacia de la combinación de terapias complementarias con las terapias tradicionales, aplicando así una medicina integral o integrativa. Y sin lugar a duda tomará cada vez más fuerza la educación en salud y la prevención.

P. B.



Foto: EcoArchivo

El cáncer de mama es, desgraciadamente, una plaga de nuestro siglo



"EVERGREENING"

ENCARECIENDO LA SANIDAD PÚBLICA

La industria alarga el monopolio sobre sus medicamentos innovadores blindándolos con patentes sobre cambios mínimos que no mejoran su eficacia. Un estudio en Suiza sostiene que esta estrategia se lleva un 8,4% del total del gasto farmacéutico.

Dice la suiza Nathalie Vernaz que no está en contra de la industria farmacéutica, pero acaba de meterle una buena bofetada a su imagen pública. Su equipo acaba de demostrar que las farmacéuticas aumentan el coste de la sanidad pública mediante el evergreening, una estrategia presuntamente tramposa que funciona pese a su turbidez.

Una gran empresa farmacéutica invierte unos 700 millones de euros y una docena de años en desarrollar un fármaco innovador, según las cifras que suele airear la propia industria. Por ello, esa compañía puede disfrutar de la patente en exclusiva durante un determinado número de años. Sin embargo, las farmacéuticas intentan por todos los medios perpetuar ese monopolio, blindando su producto cuando expira la patente madre con nuevas patentes basadas en cambios mínimos y normalmente poco innovadores, como nuevas indicaciones o aditivos. Su objetivo es bloquear la entrada en el mercado de los medicamentos genéricos, con menor precio y la misma eficacia.

ESTUDIO EN GINEBRA

El equipo de Vernaz, en una de las primeras investigaciones serias sobre el asunto, ha estudiado el coste del evergreening en el sistema hospitalario de la región suiza de Ginebra. Analizando sólo ocho de estos fármacos blindados con patentes menores, calculan que el sistema nacional de salud se habría ahorrado 14,4 millones de euros entre 2000 y 2008 si se hubieran sustituido por medicamentos genéricos. Esta cifra supone un 8,4% del total gastado en la región sólo en estos ocho fármacos, que incluyen la levocetirizina (un antihistamínico contra la alergia), el escitalopram (un antidepresivo), el esomeprazol (un protector del estómago) y la pregabalina (un anticonvulsivo).

BRITISH MEDICAL JOURNAL

Sólo han estudiado ocho casos, pero en revistas como el *British Medical Journal* se pueden consultar listas que incluyen medicamentos de todas las grandes farmacéuticas, como Pfizer, Merck, Sanofi Aventis, Lilly, Novartis, Astrazeneca y GSK. La estrategia es exitosa. Pese al auge de los medicamentos genéricos, el número de pacientes de la región de Ginebra que recibió un medicamento de marca o modificado mediante el *evergreening* aumentó desde casi 57.000 en 2001 a 131.000 en 2008.

EL COSTE DEL "EVERGREENING"

"Patentan productos nuevos que son ligeramente diferentes a los originales. En la patente sólo se dice que son nuevos, no necesitan demostrar que son más eficaces que los originales, que sí tienen equivalentes genéricos", explica Vernaz por teléfono en un excelente español aprendido durante años de veraneo en las playas de Dénia (Comunitat Valenciana).

"El estudio proporciona una prueba más de que las políticas de reducción de costes a base de alentar la prescripción de medicamentos genéricos, que suponen importantes ahorros, pueden ser anuladas por el aumento de los costes de los medicamentos sometidos a *evergreening*", alerta el trabajo, *publicado en la revista "PLoS Medicine"*.

"Yo no digo que sean prácticas abusivas, digo que esto está ocurriendo. Las autoridades y los hospitales deben saberlo para actuar en consecuencia", afirma Vernaz, farmacéutica especializada en la economía de la salud que trabaja desde hace 10 años en el Hospital Universitario de Ginebra. "Necesitamos la innovación de la industria, pero una innovación que realmente beneficie a los ciudadanos. Con el gasto que supone el *evergreening* se podría tratar a más pacientes", recalca.

UN FRAUDE

"El grueso del gasto farmacéutico se debe a los medicamentos de marca, que actualmente suponen el 20% de todas las prescripciones en EE.UU., pero el 80% de los costes", recuerda el médico Aaron Kesselheim en un comentario también publicado en *"PLoS Medicine"*. Kesselheim, investigador de la Escuela Médica de Harvard en Boston (EE.UU.), estudió en 2006 el caso de tres medicamentos de marca: el protector de estómago omeprazol, el antibiótico amoxicilina y la metmorfina, indicada para la diabetes tipo 2. En los tres casos, sostiene Kesselheim, sus monopolios del mercado se alargaron gracias a una táctica que incluía llevar a los tribunales a sus competidores genéricos y patentar cambios mínimos en los productos.



Foto: EcoArchivo

Las prácticas de las farmacéuticas, como el evergreening, encarecen la sanidad pública

"Nosotros identificamos 1.500 millones de dólares en ingresos que Medicaid, el programa de seguros de salud de EE.UU. para pacientes con bajos ingresos, podría haberse ahorrado si las alternativas genéricas a estos tres medicamentos hubiesen estado disponibles y hubieran sido ampliamente utilizadas cuando expiró la patente del ingrediente activo", detalla. Los investigadores suizos proponen que se invierta más en comparar la eficacia de los medicamentos originales con la de los sometidos a *evergreening*, para informar mejor a médicos y pacientes. Kesselheim también plantea que estos productos patentados sin apenas innovaciones puedan disfrutar de periodos de exclusividad en el mercado más cortos que los de los medicamentos originales, como ya ocurre en India.

Manuel Ansede ***Materia***



VIRGINIA RUIPÉREZ

LA FERTILIDAD NATURAL



Virginia, incansable luchadora de la concepción...

Virginia Ruipérez estará dando una charla en BioCultura Madrid. Ha publicado "Fertilidad natural". Imprescindible para aquella parejas con problemas de fertilidad y que quieren acceder a la paternidad/maternidad sin pasar por la estimulación química.

Virginia Ruipérez González es miembro de la Sociedad Europea de Medicina Naturista Clásica. Ha desarrollado actividad profesional en diversas áreas de la medicina y actualmente dirige una consulta privada de medicina naturista, especializada en fertilidad, maternidad y salud de la mujer. Tiene una amplia experiencia como docente y conferenciante. Es creadora del método naturista de fertilidad natural, y autora del libro "Fertilidad natural" (Editorial La Casita de Paz), una obra que contempla la salud y la fertilidad desde el seno de la biología. Una invitación a ampliar nuestra mirada sobre cómo armonizar todo lo que conlleva la creación de una vida.

-¿A qué responde este libro?

-El libro nace como respuesta a las cada vez más frecuentes dificultades en lograr la maternidad y la paternidad de nuestra sociedad. "Fertilidad natural" es una propuesta de estilo de vida saludable que favorece y optimiza la fertilidad y la salud reproductiva de ambos progenitores, desde la perspectiva de la medicina naturista.

CONCEPCIÓN CONSCIENTE

-¿Qué dirías que es la concepción consciente?

-La concepción consciente es conocer, familiarizarse con la fertilidad femenina y masculina y aprender cómo respetarla y optimizarla. Significa tener en cuenta qué factores están íntimamente relacionados con nuestra fertilidad, como la alimentación saludable y óptima para la fertilidad, la depuración del organismo, la sexualidad fértil y el equilibrio emocional y mental positivos. Y también es conocer los factores negativos de nuestra vida moderna para la fertilidad, para minimizar su influencia negativa o evitar nuestra exposición a ellos. Concepción consciente es abrirnos a la hermosa tarea de dar vida a un ser humano, creando las condiciones óptimas para la concepción en un equilibrio biológico, emocional y mental de la pareja, y todo esto es el hilo que teje "Fertilidad natural".

POBLACIÓN INFÉRTIL

-¿Por qué hay tanta infertilidad en nuestras poblaciones?

-Porque nuestra forma de vida moderna no favorece la biología de la fertilidad. Esta biología de la fertilidad viene activada por nutrientes que deben aparecer en nuestra alimentación, por estímulos como la luz natural solar, por un bienestar emocional, ente otros factores. Y nuestra vida moderna nos ofrece unos alimentos procesados ricos en sustancias nocivas para la salud y la fertilidad y carentes de esos nutrientes de la fertilidad. También tenemos carencias de luz natural y estrés lumínico de luz artificial. Vivimos un ritmo acelerado y estresado, estamos continuamente expuestos a sustancias químicas nocivas medioambientales que también son factores negativos para la fertilidad. Es nuestro estilo de vida el responsable de los crecientes problemas de fertilidad.

-¿También hay "esterilidad cultural"?

-También, somos una sociedad consumista, que creemos que todo se puede comprar, y no sabemos crear. Hemos perdido ese patrimonio humano que era como crear el pan o un tejido para abrigarnos.

-Algunos de los mitos que echas abajo con tu libro.

-Que la menstruación sea algo molesto e indeseable. Ya que el ciclo femenino tiene importantísimas repercusiones para nuestra salud y bienestar. Que las dificultades en fertilidad no se pueden solucionar. Que lograr un embarazo sea un proceso difícil, ya que lograr un embarazo es algo sencillo, cuando se respeta, se optimiza y se deja fluir a la biología de la fertilidad.

LEJOS DEL MUNDO NATURAL

-¿Por qué la modernidad ha hecho tanto daño al proceso de la vida?

-Porque nos hemos apartado de la Naturaleza, nos hemos desligado de ella, ya no nos dejamos llevar por sus ritmos. Y es que es la Naturaleza la que con su infinita sabiduría traducida en leyes de biología la que ha organizado, conducido y guiado el proceso de la vida durante miles de años. Hoy hemos roto este vínculo y la vida se resiente.

-¿Hoy todavía se habla con pasión de la píldora anticonceptiva sin tener en cuenta la cantidad de cánceres de útero, esterilización, menopausias precoces, todo tipo de disfunciones hormonales, y esterilización de la fauna fluvial y marina que ha provocado?

-Sí, todavía hoy, hay un gran desconocimiento de nuestra fisiología de la fertilidad y desconocemos sus implicaciones en nuestra salud global, por lo que es esencial respetar esta fisiología y optimizarla, en vez de silenciarla con un inhibidor de la ovulación como la píldora. Por esto también desconocemos los efectos nocivos de la píldora y, sobre todo, hay un vacío de que hay alternativas, métodos anticonceptivos que sí respetan nuestra fisiología, sin efectos negativos y de gran efectividad.

FALTOS DE OXITOCINA

-¿Por qué estamos tan faltos de oxitocina?

-Porque la oxitocina es la hormona del amor. Ésta relacionada con la sexualidad y se libera en el orgasmo, por esto se ha llegado a llamar la "molécula del amor" o "la molécula afrodisíaca". También es la hormona del amor y la conducta maternal y paternal. Se libera durante el parto, por ello la madre se siente de inmediato íntimamente unida al recién nacido, enamorada de él, es la responsable de la creación del vínculo de una madre con su hijo. También es la hormona del contacto, la sociabilidad, implicada en la formación de relaciones de confianza y generosidad entre personas. Se segrega al compartir, por ejemplo, una comida familiar o de amigos. Genera una sensación de cercanía con otras personas, empatía y conexión sobredimensionada. Por todo esto, la oxitocina se genera con el contacto con otros, el amor, la fraternidad, el vínculo, la confianza, cuando compartimos nuestra vida o con el piel con piel. Y vivimos en una sociedad que lo que favorece es todo lo contrario, es individualista, separatista, competitiva, desconfiada, estéril en hacernos brotar la oxitocina.

Carmela Antúnez

Para saber más sobre Virginia y sobre el Método Naturista de Fertilidad:

www.shantivir.org
virginia@shantivir.org
www.fertilidadnatural.org
Teléfono: 645 62 10 89

LA ALDEA BIOMARKET

LA GALICIA EMERGENTE

La Aldea Biomarket, en A Coruña, es un concepto nuevo de supermercado que se caracteriza porque todos sus productos son 100% naturales y ecológicos certificados. En La Aldea Biomarket puedes hacer tu compra diaria igual que en cualquier supermercado convencional, con la diferencia de que aquí siempre tendrás la tranquilidad de saber que todo lo que estás eligiendo es lo mejor para tu salud y la de tu familia. Pero además de poder hacer una compra saludable, también se puede desayunar, comer o merendar. Andrés Pérez charló con Rita Peña, su cabeza visible.



Foto: EcoArchivo

Rita Peña, la "cabeza visible" de La Aldea Biomarket de A Coruña

Nos dice Rita: "Cada día elaboramos nuestra propia repostería y comida casera 100% ecológica, para tomar aquí o para llevar. Y lo más sorprendente, también ofrecemos un servicio de tratamientos de masaje con aceites y cremas biológicas para relajarse o tratar cualquier tipo de dolencia, contracturas musculares, cefaleas, piernas cansadas, etc., porque una buena salud también requiere de un buen estado físico-emocional". La Aldea Biomarket es "establecimiento recomendado Vida Sana".

AMBIENTE "BIO"

-¿Cómo está el ambiente "bio" en A Coruña?

-Como en el resto de España, despertando, cada vez tenemos acceso a más información y poco a poco vamos abriendo los ojos sobre cómo afecta lo que comemos y en general todo lo que utilizamos diariamente a nuestra salud, al medio ambiente y a la sociedad en general. Es un proceso lento, pero alentador.

-¿Cuáles son vuestros productos estrella?

-Lo cierto es que tenemos muchos productos estrella y muy diferentes. Pero, si tengo que decir alguno, diría que nuestra repostería casera es de lo que más llama la atención; la elaboramos cada día pensando en

UN LUGAR MUY RECOMENDABLE
NO TE LO PIERDAS

La Aldea Biomarket es uno de los bastiones incombustibles del mundo orgánico coruñés, y, por ende, de todo el universo "bio" gallego. Es algo más que un supermercado al uso. Es, casi, un punto de reunión, no sólo de comensales orgánicos, sino de ecologistas en general. Su repostería no te la pierdas. Es el sabor de la repostería sana y sabrosa que todos anhelamos, también del terruño, pero con notas de color diferentes. Su apuesta por la proximidad es muy de agradecer, pues eso cierra el círculo ecológico.

Avda. Finisterre, 25
15004 A Coruña
981976165
www.laaldeabiomarket.com



Foto: EcoArchivo

Fruta y verduras ecológicas certificadas de primera; la mayoría de productos son de proximidad

todos los gustos, de trigo, de espelta, de kamut, de chocolate, de frutas, de especias, etc. Siempre preparamos algo pensando en aquellos que no pueden tomar azúcar o lactosa y también en los veganos.

PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

-¿También apostáis por los productos de proximidad?

-Por supuesto, nuestros frescos tanto de carnicería como de frutería, siempre que es posible proceden del lugar más cercano. Entre el resto de productos, contamos siempre con los productos gallegos. Si algún producto ecológico gallego no está en La Aldea es porque todavía no lo conocemos.

-¿Crees que BioCultura Bilbao le puede sentar bien a todo el sector "bio" en el norte peninsular?

-Creo que al noreste peninsular le va a sentar fenomenal. En el noroeste seguimos estando un poco lejos todavía; a nivel de desplazamiento, nos sigue quedando más cerca Biocultura Madrid. Espero que en un futuro podamos hablar de una BioCultura Galicia.



Foto: EcoArchivo

La Aldea Biomarket también es un lugar para desayunar, comer, merendar...

LOS CLIENTES

-¿Cómo definirías al público de vuestro establecimiento?

-Es un público muy variado, lo único que tienen en común es que son personas informadas y que tienen inquietud por saber más sobre todo aquello que eligen comprar, es un público que no se conforma sólo con un precio bajo.

-¿Qué actividades complementarias lleváis a cabo?

-Este año hemos comenzado a ofrecer talleres divulgativos a nuestros clientes sobre diferentes productos, sus propiedades, cómo se cocinan, las diferentes recetas que se pueden preparar, etc.

Andrés Pérez



Foto: EcoArchivo

La oferta en panadería ecológica es exquisita



Foto: EcoArchivo

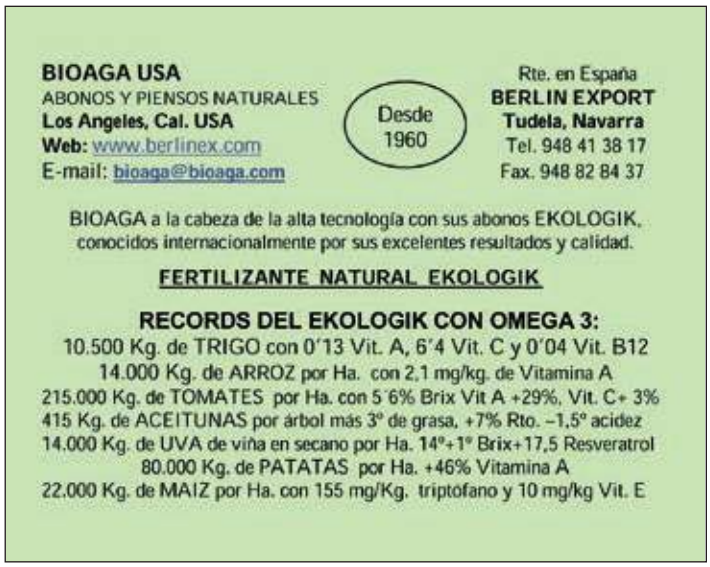
También se dan masajes de relax y terapéuticos

UN CANTO A GALICIA ETERNAMENTE VERDE

-¿Cuál ha sido la evolución de la producción orgánica en Galicia?

-El mundo orgánico en Galicia está ahora mismo despertando, poco a poco la gente va siendo consciente de lo mucho que se ha ido transformando la alimentación a lo largo de los años, con el fin de abaratar costes y multiplicar beneficios, hasta el punto de perderse el sentido de la misma, que es alimentar, así como de la importancia de preservar el medio en que vivimos. Galicia está muy arraigada a la tierra, al campo, al verde, al mar, y en el momento que vemos peligrar todo eso, enseguida reaccionamos. Se puede decir que, a nivel productivo, Galicia ha cogido muy buen ritmo, cada vez se produce más ecológico; sin embargo, prácticamente la totalidad de esta producción se comercializa en el extranjero, al igual que ocurre con la producción del resto de España. Hasta ahora todos los esfuerzos han ido hacia la producción y su exportación a países donde la cultura orgánica ya está más extendida, ahora falta aunar los esfuerzos para que esa producción sea destinada también al consumo interno y eso se consigue con información. Todavía el porcentaje de personas que conocen y entienden la diferencia de un producto ecológico frente a uno convencional es muy pequeño, existe mucha confusión. La industria alimentaria ha cambiado tanto y tan rápido que nos hemos creído que el modelo actual es lo normal, que es normal rociar los cultivos con químicos tóxicos, que es normal hormonar a los animales de granja para que engorden más rápido y sean más productivos, que es normal añadir ingredientes sintéticos a los alimentos, que un simple yogur en lugar de elaborarse con vainilla se elabore con ingredientes que imitan a la vainilla, y un largo etcétera. Y como el modelo actual es el normal, el ecológico se convierte en el raro, en el extraño, en aquel que cuesta entender, cuando no es más que el modelo que se ha seguido siempre, antes de que nos envolviera toda esta revolución química, hace apenas unos años. Nos queda todavía un camino largo por andar en comparación con otros países, y con otras comunidades; si hablamos sólo de Galicia, pero ya lo hemos iniciado y esto es lo importante.

A.P.





INFANCIA

OTRA ALIMENTACIÓN ES POSIBLE

En teoría, la mayoría de familias se preocupan por ofrecer una buena alimentación a sus hijos. Pero en la práctica el desconocimiento, el ritmo de vida y la publicidad logran que las propuestas que más triunfan sean muy poco recomendables: llenas de grasas saturadas, azúcares, sal, colorantes, todo tipo de aditivos o restos de plaguicidas y fertilizantes. Si son de origen animal contienen además toxinas residuales de hormonas, antibióticos y anabolizantes propios de la ganadería intensiva. Pero hay alternativas. Nos lo explica Mercedes Blasco.



Foto: EcoArchivo

Enseñando la cocina sana a los niños en MamaTerra

Desde una edad muy temprana y especialmente en la adolescencia, demasiados chavales se alimentan con una alta proporción de *snacks*, elaborados a nivel industrial:

- Bollería industrial
- Refrescos carbonatados
- Comida rápida
- Chuches
- Aperitivos
- Hamburguesas
- Pizzas
- Frituras
- Postres

PRESIÓN PUBLICITARIA

Son diversas las causas del uso tan extenso de *comida basura* y su inclusión cada vez mayor en dietas convencionales, en sustitución de otros alimentos de calidad. Destaca el marketing agresivo de las marcas, generalmente grandes corporaciones muy globalizadas, que utilizan una presentación colorista como gancho. El uso de dibujos animados, mascotas e incluso juguetes genera una aceptación colectiva que implica una presión sobre cada uno de los pequeños consumidores. Estos productos tienen un fuerte carácter aditivo porque son muy sabrosos, o muy dulces o muy salados, lo que genera deseo en el paladar en formación de nuestros hijos. Otro factor no menos importante es la comodidad de padres y madres que prefieren la vía rápida de adquirir mercancías ya elaboradas.

El uso de este estilo de alimentación es la muestra de una forma de vida en que se ha abandonado el cuidado y la conciencia del propio cuerpo. Viene asociado a otros factores nocivos como el sedentarismo, en que se sustituyen las actividades físicas y al aire libre por la afición a la TV, pantallas y ocio inmovilista. Se cae en otros errores dietéticos como la omisión de un buen desayuno, el abandono del consumo de grupos de alimentos fundamentales como frutas, verduras y legumbres, y la sustitución de modos de cocinar saludables por elaboraciones inadecuadas como el exceso de fritos.



Foto: EcoArchivo

Niños amasando el pan con sus propias manos

LA OBESIDAD

Numerosos estudios relacionan el consumo de este tipo de alimentos con el incremento cada vez mayor de sobrepeso, obesidad y disminución de la capacidad de estudio y concentración (TDH), entre la población infantil. Por otra parte, esta forma de consumo no proporciona los nutrientes esenciales para el organismo, con el resultado de carencias en hierro, calcio, vitaminas, antioxidantes, ácidos grasos esenciales y fibra. De este modo no se garantiza el correcto desarrollo psicofísico de los menores y se corre el riesgo de aparición de enfermedades crónicas como diabetes prematura, hipertensión, triglicéridos y colesterol, trastornos hepáticos, o estreñimiento, irritaciones en el estómago e intestino, con el agravante de una alta probabilidad de derivación en obesidad adulta crónica. También se deben tener en cuenta factores emocionales como una consecuente pérdida de la autoestima.

Sorprende que todavía no haya una masa crítica de personas que se oponga a esta situación y merece una reflexión al respecto. Se impone la necesidad de reestablecer el vínculo ancestral de la nutrición desde la lactancia materna y volver a nutrir a nuestros hijos con verdaderos alimentos. Comprender que la alimentación, como la educación, no consiste sólo en la compra de mercancías. Podemos comenzar con la sencilla norma de perder el miedo a la creatividad de la elaboración propia y seguir unas pautas basabas en la diversidad de los nutrientes y en el respeto hacia la producción de los alimentos y la vida de los animales.

UNA DIETA SALUDABLE

Para establecer una alimentación equilibrada es conveniente que padres y madres sean activos, formados y al corriente de las novedades en alimentación. Que escojan materias primas de calidad, procedentes del cultivo y la ganadería ecológicas, o que las cultiven por sí mismos. Y que sepan nutrir teniendo claro el objetivo de una alimentación sana.

El primer paso que se debe establecer es partir de la lactancia materna, que es la recomendada por la OMS. Vincularse a algún grupo o asociación de lactancia ayuda a disipar algunas de las dudas y temores que puedan surgir. La introducción de los nuevos alimentos debe hacerse a partir de los seis meses, muy lentamente, cuando se observa que el bebé está preparado, dando a probar cucharadas de un alimento cada vez, siempre combinado con la lactancia, hasta el año. A partir de ahí se van introduciendo papillas de frutas, verduras y cereales progresivamente, de una forma lúdica, pero se continúa amamantando hasta los dos años o más. En esta etapa se hace del todo imprescindible velar para que los alimentos sean de origen orgánico, libres de plaguicidas, fertilizantes, antibióticos u hormonas.

LAS MATERIAS PRIMAS
LO QUE NO DEBE FALTAR

Las frutas. Deleitan con el frescor de sus jugos y la dulzura de sus sabores. Son soporte de agua orgánica, de vitaminas perecederas y de coloridos antioxidantes

Las verduras y hortalizas. Aderezan todos los platos en mil combinaciones. Imprescindibles por sus sales minerales, vitaminas, agua y fibra, y por su capacidad de equilibrar la acidez de la sangre.

Los cereales. Son la base porque aportan la energía de sus carbohidratos y vitaminas. La vitalidad de todo un ejército de elementos nutritivos en forma de granos, harinas, sopas, pasta, galletas, tostadas, copos, sémolas.

Las legumbres. Portadoras de proteínas, carbohidratos Y sales minerales en forma de semillas que sacian, y llenan de sabor de hogar nuestras casas, y nuestro cuerpo.



Los frutos secos y semillas. Indispensables por ser concentrados de aceites esenciales, minerales y proteínas. Para tomar a diario en su forma natural.

Las algas. Son verduras en las que el mar nos ofrece su riqueza infinita de sales minerales.

LOS HORARIOS

A partir el año y medio se inician los buenos hábitos en la alimentación y se educa el paladar ofreciendo siempre alimentos sugestivos y apetitosos. Se debe acostumbrar desde el principio a la variedad de texturas y sabores, no triturando los alimentos, sino chafándolos con un tenedor o cortándolos en trozos menudos, para promover la masticación. No se debe nunca dar prisa para acabar de comer sino respetar el ritmo natural. Es importante mantener un horario de comidas que repita una constancia, aunque no sea estricto. Lo más saludable es establecer cinco tomas diarias que incluyan las tres comidas principales y un par de tentempiés. Todas ellas con recetas sencillas pero variadas y sugerentes. La cantidad ha de ser adecuada al ritmo de crecimiento y al gasto que se realiza, pero se ha de tener presente que es más importante la calidad que la cantidad.

Padres y madres han de decidir qué comerán los niños. No se trata de preguntarles qué quieren, sino de enseñarles a comer los alimentos saludables que se ponen en el plato. Es conveniente observar sus aficiones naturales e introducir los alimentos que rechazan con tiempo, habilidad y constancia, combinando aquellos que gustan mucho con otros que no tanto. Motivar dando primero un poco del que no agrada, y después un poco del que sí. Hay que tener paciencia y motivar positivamente sin perder los nervios para impedir que dejen en el plato lo que no gusta. Una presentación atractiva puede hacer milagros pues se goza tanto con los ojos como con el paladar. No obstante, si se da el caso de rechazo y pataleta, cerrando la boca o distrayéndose, no se debe prolongar la toma durante más de tres cuartos de hora, sino dejarla para más tarde, con tranquilidad. Llegará un momento en que el hambre será más intenso que el rechazo y se aceptará lo que se le ofrece. Y si la aversión es muy acusada, una buena táctica es no dar ese alimento durante un tiempo, y volverlo a intentar más adelante.

UN ACTO LÚDICO

Para que el hábito de alimentarse quede implantado positivamente, comer ha de ser un acto lúdico y agradable Siempre que sea posible se debe hacer en familia, para facilitar el intercambio de opiniones entre padres e hijos. Apagar el televisor evita distracciones y crea la práctica íntima de conversar durante las comidas. Es un modo de comunicación espontánea que da muy buenos resultados al llegar la adolescencia. Por otra parte es necesario enseñar el ciclo de la nutrición para que aprendan el valor de los alimentos que toman. Desde muy pequeños pueden participar en la elaboración de las comidas aunque sea simplemente sosteniendo una cuchara de palo en la mano. Más adelante serán más activos, desarrollando su creatividad e imaginación con platos que simulen objetos, caras o figuras de animales, por ejemplo. Igualmente, el ciclo del cultivo en un huerto, jardín, terraza o en macetas facilita la comprensión del cuidado de los alimentos.

Mercedes Blasco
Cocina vegetariana para niños… y para toda la familia
Editorial Océano Ámbar
bonavida099.blogspot.com
Facebook: Sonrisa vegetariana



JOSÉ LÓPEZ

"LAS TRES VIDAS DE PEDRO BURRUEZO"

José López es el director y alma mater de la película documental "Las tres vidas de Pedro Burruezo", un trabajo distribuido por Verne Films que se estrenará este otoño. Ha contado con la fotografía de Manu Mira y el apoyo de Santi Lapeira y es un trabajo completísimo acerca de la música de nuestro compañero de redacción Pedro Burruezo. Pero el documental va mucho más allá y nos habla también de ecología profunda y de espiritualidad esencial de forma valiente y desacomplejada.



Foto: S. Lapeira

José López, en un momento de la grabación del documental

-¿Cómo sugió la idea de rodar "Las tres vidas de Pedro Burruezo"?

-Todo surgió tras una larga entrevista que le hice a Pedro Burruezo para nosolocine.net a raíz de "Misticísssimus". Yo no le conocía personalmente. Ahí ya nació el título y el concepto, casi de forma espontánea.

-¿Por qué te refieres a "tres" vidas concretamente? ¿Cuáles son?

-Siempre me ha parecido que el número "tres" tiene algo especial. Las tres vidas de Pedro son la música, la ecología y el pensamiento, la espiritualidad.

BURRUEZO Y LOS TEMAS ADYACENTES

-¿Por qué crees que este documental puede ser interesante para personas que no hayan oído hablar nunca de este personaje?

-En primer lugar lo he hecho para dar a conocer a este artista y su música; por otro lado hay que tener en cuenta que no sólo hablamos de Pedro, sino que hablamos de música, de los últimos treinta años, de ecología profunda y de espiritualidad, y lo hacemos sin demagogia y diciendo las cosas claras. Planteamos alternativas a esta sociedad actual, que va hacia el desastre, que se ha vuelto, como bien dice Pedro, orgullosa, una sociedad en la que se practica la usura y la injusticia de forma sistemática y donde la inmensa mayoría de los medios de comunicación de masas no son totalmente libres.

-Un artista de vanguardia de los 80 que sigue en activo y que desemboca en la ecología profunda y en la mística... ¿Para muchos de los entrevistados del documental es algo inaudito, es natural...?

-Esto lo explica con detalle el periodista y activista musical y cultural Jorge López "Ragnampaisser"… Puede sorprender pero Pedro Burruezo es un artista único, muy singular, que siempre se ha arriesgado en su búsqueda de la belleza. Comenzó con la música tradicional, en la adolescencia se adentró en el mundo del pop y el rock y de las vanguardias, poco a poco ha ido volviendo a las músicas tradicionales a las que les ha dado la vuelta para convertirlas en contemporáneas, alejándose de la vanidad del pop y el rock, buscando un camino interior propio.

-Has conseguido reunir a un montón de personas que han formado parte de la vida de Pedro y les has puesto a cantar juntos una canción dedicada a él... ¿Con qué intención lo has hecho?

-Es una canción de Jovic Sagristà, compañero de Pedro desde hace 30 años o más. Fundamentalmente es un homenaje a Pedro, es un regalo, y al mismo tiempo es el tema central del documental y en el que están, en cierta forma, esas tres vidas, y un resumen de la evolución musical de Burruezo.



Foto: J. López

Un momento de uno de los conciertos de Burruezo & Bohemia Camerata con la Coral Cypsella, dirigida por Monti Galdón

SAKAMOTO

-¿Qué otros artistas que podamos conocer todos han apostado y apuestan por formas de vida más sencillas y por la ecología profunda? ¿Sakamoto podría ser un ejemplo?

-Sin duda el gran Riuychi Sakamoto es uno de ellos, aunque poco a poco hay más personas, más artistas que apuestan por esta vía que me parece que es imparable. Juan José Bigas Luna, el cineasta fallecido recientemente, sería el exponente nacional más conocido. Personas como Manu Chao o Amparo Sánchez (ex Amparanoia) se identifican también en este sentido.

-Al final del documental, un Dalí rejuvenecido, en clave de humor, interpretado por tu amigo Charansonnet, nos habla de un Burruezo que critica a Darwin por aseverar que "la Naturaleza está en una guerra constante", cuando, según Burruezo

EL STAFF DEL FILME
UNA PELÍCULA DOCUMENTAL INSÓLITA

Dirección, guión y producción: José López Pérez
Producción: Verne Films
Director de fotografía: Manuel Mira
Productores ejecutivos: José López Pérez y Santi Lapeira
Ayudante de dirección: Manuel Mira
Música: Pedro Burruezo, Excepto el tema "Las Tres Vidas de Burruezo", de Jovic Sagristà.
Más info: www.nosolocine.net www.vernefilms.com



Foto: J. López

Alberto Guijarro, director de la sala Apolo y del Festival Primavera Sound, uno de los entrevistados en la película



Foto: J. L

Paula Veiga, en un momento de la grabación de "Las 3 vidas de Pedro Burruezo"



Foto: J. L

Manu Mira, que tiene una brillante carrera como director y actor, ha sido el encargado de la fotografía del filme

y la infinita mayoría de ecológos, lo que prima en el mundo natural es la cooperación. ¿Es un truco lanzar bombas de relojería como ésta, con humor?

-Quería que el documental terminara con humor, con ficción, de ahí que le propuse a Joan Frank Charansonnet hacerlo y enseguida aceptó. Estoy muy orgulloso del resultado y desde luego has dado en el clavo, es un truco para lanzar bombas de relojería, lo reconozco, sin asustar a nadie, con dulzura y con una sonrisa.

LA VIDA...

-En el documental algunos de los entrevistados hablan de qué es para ellos la vida… ¿Y para ti?

-Todavía no tengo una respuesta definitiva, la estoy buscando…

-Música-ecología-mística... ¿Cómo crees que va a caer este documental, tan insólito en el mundo del cine?

-No tengo ni idea, este proyecto nació de una forma espontánea y libre.

-Háblanos de nosolocine.net...

-Es un espacio en internet en el que hablamos básicamente de cine, pero que nació un poco a mi medida, para hablar de los temas que me interesan como la música, la ecología, la enología, la cultura en su forma más amplia y libre, desde diferentes puntos de vista, no sólo los del editor y en este aspecto las diferentes miradas de todo el staff aportan esa visión caleidoscópica de nuestra actual sociedad

-¿Qué otros proyectos a corto plazo tienes entre manos?

-Espero que pronto se publiqué mi novela "Tierra de por medio" que mezcla la novela negra con temática social, elementos históricos y múltiples referencias musicales y cinéfilas. Cuenta la historia de un detective que se ha especializado en buscar mujeres desaparecidas. También estoy preparando un guión de una película sobre Salvador Dalí que se desarrolla en los años 60 y que lo mostrará en dos facetas diferentes, la cotidiana, en la que se comporta de una forma tremendamente normal, y otra, la que le hace disfrutar más, en la que interpreta el personaje que todos recordamos. Por otro lado, en nosolocine.net espero que en breve podamos añadir más elementos de contacto con la audiencia, como la radio y la televisión on line. También tengo otra novela en marcha muy diferente a "Tierra de por medio", con elementos poéticos, sobre el cine dentro del cine, que espero que sorprenda.

A. Parra

OTRAS FORMAS DE VIVIR

MUCHA MÚSICA

La película cuenta con imágenes y fragmentos de un bellísimo concierto de Burruezo & Bohemia Camerata + Coral Cypsella en la Sala Sinfónica Pau Casals del Auditori de BCN. También con conciertos con otros formatos en, por ejemplo, el Museu Nacional d'Art de Catalnuya. Y con imágenes y fragmentos de conciertos de Claustrofobia (año 84) y de Claustrofobia + Extraperlo (2010). Entre los entrevistados están, entre muchos otros, Alberto Guijarro (director de la sala Apolo y del Festival Primavera Sound), el cineasta Albert Serra, la actriz Marta Millà, los críticos Jordi Turtós, Luis Troquel, La Morocha, Brigitte Vasallo… y muchos músicos (Claustrofobia, Coral Cypsella, Bohemia Camerata, etc.). El filme tiene momentos muy emocionantes y valientes para los tiempos que corren, como las secuencias en que Burruezo, desde su huerto orgánico o desde una de las salas del Monestir de Sant Feliu de Guíxols, pronuncia frases como ésta: "La sociedad moderna es una sociedad altiva, orgullosa. Nos asegura que o la modernidad… o la barbarie. Cuando es mentira. Hay otras formas de vivir, de producir, de consumir y de contemplar el mundo…".

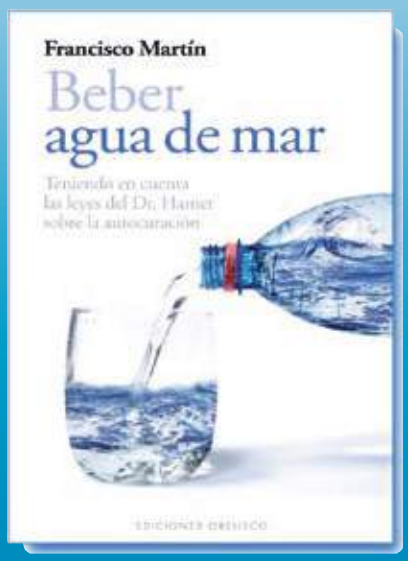
A. P.

Beber agua de mar

Teniendo en cuenta a Hamer

Francisco Martín

EDICIONES OBELISCO



El agua de mar fue recetada por la Seguridad Social en Francia hasta 1980, bebida o inyectada. Actualmente donde más se utiliza es en Nicaragua, donde los diferentes gobiernos y varias instituciones colaboran en su uso en centros públicos y privados. Allí, antes de recetar el agua de mar y otros tratamientos, realizan el diagnóstico al paciente de acuerdo con las leyes de Hamer, que aprenden en las principales facultades de Medicina del país. Gracias a ellas se aprovecha el gran poder curativo del agua de mar junto con la comprensión correcta de la situación del enfermo, y así entender las posibles reacciones que puede provocar y saber cuándo es imprescindible su uso o pata usarla sólo como un complemento. La web del libro es **www.martin13.com**.

TV BIO

EL CANAL "ECO"

Emprendedor, entusiasta, a veces cabezón, aficionado a los huertos ecológicos y al entorno rural. De oficio, videógrafo y editor. Dice: "Siempre he vinculado mi profesión con el emprendimiento, quizás por eso he decidido usar mis conocimientos como medio y no como fin, poner el audiovisual al servicio de un proyecto personal. De ahí nace TV Bio". Es Miguel Alcaide, uno de las cabezas visibles de la TV "eco" por excelencia. Pablo Bolaño charló con él. TV Bio estará emitiendo en directo para todo el planeta desde BioCultura Bilbao y BioCultura Madrid.



Foto: EcoArchivo

Miguel en una de las sesiones de grabación en BioCultura Barcelona

Un canal online especializado en el sector ecológico, un proyecto que nace de la miscelánea entre los conocimientos profesionales, las ilusiones personales y la situación económica. Dice Miguel: "Me gusta definirlo como un medio del siglo XXI, capaz de readaptarse al momento que le toque y de autoalimentarse por sí mismo. Al menos ese es el objetivo".

-¿Cómo empezó TV Bio?

-Empezó al descubrir una necesidad latente en las ferias ecológicas, tras ver que muchos de los visitantes que acudían a estos eventos formaban colas en algunas de las conferencias que se dan en estos lugares. Vimos que podría encajar un medio que registrará estas charlas para que desde cualquier parte del mundo pudieran verse, e incluso que las personas que las presenciaban pudieran volver a escucharlas. Este fue el germen de Tv Bio, que con el tiempo vamos trabajando, mejorando y ampliando.

-En un mundo, como el del periodismo, tan frustrante por tantas razones, vosotros decidisteis afrontar la crisis endémica del sector con talento y creatividad...

-Podría decirse así. Desde mi punto de vista Tv Bio no es una televisión al uso. No se entendería una televisión en internet como una copia del modelo convencional, porque en internet los contenidos se consumen de forma totalmente diferente. Esto nos ayuda a poder aplicar modelos también diferentes que permitan la supervivencia del canal, al menos de momento. Un ejemplo es el Club de Probadores que comenzaremos dentro de muy poco.

CANAL TEMÁTICO

-¿Cómo definiríais a TV Bio? ¿Como un canal temático?

-Sí. Por un lado visitamos y emitimos las ferias ecológicas más importantes que hay en España, algunas veces en diferido y otras en directo. Un ejemplo claro son las emisiones en directo de BioCultura. Y por otro lado estamos comenzando a producir programas propios, entendiendo programas como pequeñas piezas de vídeo optimizadas para internet. Ahora mismo estamos preparando uno de cocina ecológica patrocinado por El Granero Integral, y también otro de huertos ecológicos con Albert Piqué, un experto diseñador en permacultura.

-¿Qué le distingue de otras experiencias similares?

-El soporte usado para contar experiencias ecológicas (tv), el formato de los contenidos y la visita a las ferias ecológicas que se realizan en España. En ese sentido nuestro afán no es distinguirnos sino complementar. Trabajamos cada día por tratar de ofrecer proyectos que todavía no existan y formatos aún por descubrir.

-¿Los pequeños equipos son más ágiles a la hora de tener la "movilidad" que requiere cada momento para afrontar nuevas tendencias?

-Por supuesto, Creemos totalmente en ello. En la actualidad, sobre todo cuando hablamos de rentabilizar el periodismo, es necesario crear estructuras pequeñas y buscar nuevos modelos. De lo contrario es imposible conseguir lo necesario económicamente hablando para poder cubrir los enormes gastos que generan las grandes estructuras. En ese sentido, los pequeños tenemos mucho que decir. ¡Ah! Y hay que ser creativo, muy creativo.

ECOSOFÍA

-¿TV Bio responde, además, a una concepción ecosófica de la vida?

-Supongo que sí. Si pudiéramos elevarnos lo suficiente para observar desde arriba todo el mundo y las relaciones que existen entre los seres humanos, las empresas y los animales quedaríamos perplejos de lo que estamos haciendo. Mucha gente empezaría a tomar concien-



Foto: EcoArchivo

Otro momento en el que trabajo y creatividad se unen

cia, por ejemplo, de lo que consume. Pues bien, creo que cada vez nos elevamos más, prueba de ello son iniciativas como TV Bio u otros proyectos que existen también muy interesantes.

-¿Cuál ha sido hasta la fecha vuestro programa más visto?

-Más que programa, habría que hablar de vídeo. En internet, más que consumir programas se consumen piezas, aunque los llamamos programas para entenderlo rápido. En nuestro caso las piezas más vistas son los talleres en general, los contenidos que aportan valor real a los consumidores. ¿A quién no le gusta poder aprender en unos minutos las claves para montar un huerto en el balcón? ¿O aprender a hacerse una crema de caléndula para los dolores? Esto es lo más visto, los talleres en vídeo.

-¿Quién ve TV Bio?

-Personas interesadas por la vida saludable y el cuidado del medio ambiente. Hombres y mujeres, mayores y jóvenes, que tienen en común una mirada distinta sobre la sociedad en que vivimos. Gente que busca cambios o que está en proceso de ello.

ACCEDE A OTRA TV OTRA FORMA DE VER EL MUNDO

¿Quieres saber cómo se hace un buen gazpacho andaluz con ingredientes ecológicos? ¿Quieres ver aquella conferencia tan buena sobre alimentación y cáncer que te perdiste en BioCultura? ¿Quieres ver un taller sobre huerto ecológico? ¿Quieres ver BioCultura y Bilbao y BioCultura Madrid como si estuvieras allí en directo? Clica aquí y podrás ver todas esas cosas y muchas más.
www.tvbio.es

NUEVAS TECNOLOGÍAS

-¿La tecnología permite que el pequeño puede competir con el grande sin que se note mucho la diferencia de medios?

-Sí, totalmente. Con la tecnología actual podemos por ejemplo hacer emisiones en directo por internet de manera asequible. Difícil también, pero asequible, que ya es algo. Podemos adquirir medios de mucha calidad a precios conscientes, e incluso podemos encontrar colaboradores que estén dispuestos a dar una mano con poco o nada. Esto hace que por fin los pequeños tengamos nuestras oportunidades. La creatividad es el otro ingrediente importante. Hay que cultivarlo, al menos más que los grandes.



Foto: EcoArchivo

En pleno trabajo

-¿Cómo ves TV Bio dentro de 10 años?

-Global, esa es la palabra. En la actualidad hay que pensar en grande, es otra de las cosas que nos permite la tecnología. No nos imaginamos TV Bio sin pensar en global. Eso sí, terminando nuestros objetivos aquí en España para tener unas bases fuertes sobre las que crecer.

Pablo Bolaño



EUGENIO GRAS

LA AGRICULTURA REGENERATIVA

Eugenio Gras es uno de los históricos de la agricultura regenerativa. Algunos de ustedes no sabrán exactamente qué es eso. Montse Escutia le ha entrevistado para aclarar conceptos. Eugenio Gras estuvo en España para capacitar a agricultores en sus revolucionarios métodos.



Foto: EcoArchivo

Nuestro protagonista en hábitat natural, el campo

-¿Qué es la agricultura regenerativa y cuál es su objetivo?

-Paralelamente a la expansión de la permacultura en la segunda mitad del siglo pasado, aparecieron y crecieron varios movimientos en diferentes partes del mundo que confluyeron en lo que hoy se conoce como agricultura regenerativa, un nombre más para distinguirse de la agricultura sin apelativos que la humanidad practica desde hace miles de años, y que no tiene nada que ver con agro-tóxicos. David Holmgren ideó la permacultura inspirado en el modelo de agricultura a gran escala desarrollado por P. A. Yeomans, que ya hablaba de *agricultura permanente,* basada en el manejo inteligente del agua de lluvia y el diseño de paisajes altamente productivos, trabajados con maquinaria agrícola apropiada para regenerar suelos, capaz de crear condiciones para la profundización de las raíces. Yeomans llamó a este concepto el *Keyline* o línea clave, una serie de técnicas y estrategias para crear entornos rurales altamente productivos y bellos. Al mismo tiempo, surgió otro movimiento iniciado y concebido por el científico sudafricano Alan Savory, creador de la ciencia del manejo holístico de recursos que hoy se aplica sobre todo en fincas ganaderas de los 5 continentes. En los años 60 del siglo pasado, un pequeño grupo de campesinos brasileiros, con la ayuda de los bioquímicos Delvino Magro y Sebastiao Pinheiro, empezaron a elaborar sus bio-insumos para producir alimentos sin venenos. El primer producto elaborado, de los miles que hoy se producen localmente y a bajo costo, fue el biofertilizante, resultado de la fermentación de los excrementos de vaca mezclada con levaduras, melaza y cenizas, diseñado por Delvino para lograr la quelatación (solubilización) de los minerales de la ceniza. Hoy Mashumus integra todos estos conocimientos, los mejora con la experiencia de campesinos en todo el mundo y los entrega y comparte en sus cursos y diplomados allá donde haya un grupo de productores interesados en recibirlos. Actualmente, estas propuestas se aplican en infinidad de fincas que son económicamente rentables, ecológicamente respetuosas con el medio ambiente y socialmente justas. Además promueven el bienestar de los agricultores, elevando considerablemente su calidad de vida y autoestima, la de sus familias y comunidades, al tiempo que beneficia y embellece al paisaje y regenera la tierra, de aquí el término de *agricultura regenerativa.*

ALIMENTOS SANOS

-¿Cómo llega Eugenio Gras hasta la agricultura regenerativa?

-Regenerativa es un calificativo más; describe un modelo de agricultura que busca producir alimentos sanos y regenerar el suelo. El problema con los calificativos es que le secuestran la palabra *agricultor* a quien verdaderamente cuida la tierra, un campesino que sabe cómo funciona el suelo, que se ha apropiado de la tecnología y es capaz de modificarla para producir alimentos sanos sin el uso de agroquímicos. Hace 25 años yo producía patatas de forma orgánica y después tuve un rancho con ganadero lechero, producía y vendía yogur y queso orgánicos. A mediados de los 90, cuando supe de la existencia de la permacultura, me fui a la fuente (Australia) a estudiarla con sus creadores. Viví un año en Melliodora, en la finca de David Holmgren, de quien aprendí la esencia de la permacultura. Fue él quién me mostró la base de esta ciencia, el keyline, que estudié y llevo muchos años aplicando en fincas de México. Hace casi 10 años conocí a Jairo Restrepo y a Sebastiao Pinheiro, incansables promotores y capacitadores de la agricultura campesina en Latinoamérica y más tarde a Nacho Simón. Juntos formamos COAS que después derivó en Mashumus. En 2009, conocí a Darren Doherty y me incorporé al grupo internacional RegenAG, que reúne a expertos y formadores como el mundialmente famoso Joel Salatin, calificado por la revista *Times* como el agricultor más exitoso de EE.UU. y creador del esquema de manejo de animales llamado *Polyface Farms*, y a Kirk Gadzia, uno de los alumnos más avanzados de Alan Savory. En estos momentos, tengo la suerte de hacer de nexo entre Mashumus y RegenAg, alianza que integra en sus consultores y capacitadores una extensísima gama de conocimientos agropecuarios.

-¿Qué resultados se están obteniendo con este tipo de agricultura en México?

-Hoy miles de campesinos, agricultores, pequeños y grandes productores alrededor del mundo han entendido que para regenerar sus suelos y ser rentables tienen que estudiar y convertirse en científicos de sus propias tierras y adueñarse de la tecnología que utilizan. Esta nueva generación de agricultores, jóvenes y no tan jóvenes, estudian para evaluar la salud de sus tierras con el método de la cromatografía; saben identificar, extraer, reproducir e inocular sus suelos con microorganismos locales benéficos, promueven el desarrollo de humus con compostas y abonos verdes elaborados por ellos mismos, modifican maquinaria y la convierten en apropiada para regenerar sus terrenos de cultivo, pastorean inteligentemente su ganado para beneficiar sus praderas, manejan de manera óptima los recursos que ofrecen sus tierras y gestionan la topografía de sus fincas con la intención de cosechar agua y tierra. De esta forma capitalizan año a año la energía del sol, transformada por sus plantas y potenciada por sus animales y sus propias acciones.

MATERIA ORGÁNICA

-Se ha hablado mucho de la importancia de la materia orgánica en el suelo pero desde la agricultura regenerativa también se promueve el uso de rocas molidas a partir de los trabajos de Julius Hensel. Es un tema que a un europeo le resulta bastante sorprendente. ¿En cualquier tipo de suelo es importante aportar harina de roca?

-La pregunta es un tanto curiosa, pues Julius Hensel era europeo. Para hacer agricultura, debemos entender qué es el suelo, ello lo explicamos con la ciencia de las 3 "M". Mientras la gran mayoría de las facultades de agronomía consideran el suelo como "sustrato inerte soporte de plantas", el suelo es un ecosistema complejo compuesto principalmente por materia orgánica, micro y macroorganismos y minerales, además de agua y gases. La triada de las 3 M es indisociable en un suelo, y cada uno de los componentes tiene un papel fundamental en la fertilidad de la tierra. Las harinas de roca, particularmente de las ricas rocas volcánicas, aportan los minerales que los micro-organismos se encargan de solubilizar para entregar a las plantas y nutrirlas. Hoy es fundamental bio-remineralizar los suelos para devolverles lo que les hemos ido extrayendo durante siglos de agricultura y particularmente en las últimas décadas de agricultura industrial. Lo mejor es añadirlas a los biofertilizantes y compostas para que los micro-organismos que contienen la quelaticen antes de incorporarlas a plantas y suelos respectivamente. La industria nos vendió la idea de que las plantas se alimentan solo de N-P-K y tal vez algunos pocos "micronutrientes". La realidad es que existen miles de minerales clasificados y que muchos de ellos juegan un papel fundamental en el metabolismo de las plantas y

EL CURSO PRÓXIMA VENIDA A ESPAÑA

-Ha venido a impartir un curso. ¿A quien va dirigido? ¿Donde tiene que informarse una persona interesada en participar?

-Este verano, he dado varias conferencias en las Baleares e hicimos 2 cursos de 3 días sobre Biofertilidad y Cromatografía de Suelos y Compostas en julio. El primero tuvo lugar en Baza (Granada) del 5 al 7 de julio y el segundo en Valencia del 20 al 22 de julio. Los dos están dirigidos a agricultores, productores, técnicos y cualquier interesado en conocer los principios de la agricultura orgánica, la nutrición vegetal, la biofertilidad, y la cromatografía entre otros muchos temas. Los interesados pueden escribir a info@mashumus.com para recibir más información. Además, estamos preparando una nueva gira de conferencias, cursos y trabajo en España para dentro de unos meses.

por supuesto en la nutrición humana. Está comprobado que una planta que crece en un suelo bio-remineralizado tiene un valor nutricional mucho mayor que una cultivada convencionalmente. Por ejemplo, los alemanes compran ajos de ciertas regiones de México porque descubrieron que contienen mucho selenio, que los convierte en alimentos "nutracéuticos" o super-alimentos.

-¿Qué tiene que hacer un agricultor europeo para iniciarse en la agricultura regenerativa?

-Existen miles de agricultores en Europa que están haciendo agricultura regenerativa, aún antes de saber que tal término existía. Cualquiera que entiende que la base de su riqueza es un suelo fértil y busca mejorarlo con compostas y biofermentos, ya está regenerando su tierra.

EN ESPAÑA

-¿Tienen alguna experiencia aquí?

-Por supuesto, hace ya 3 años que traje a España el conocimiento de los biofertilizantes. Empezamos en el municipio de Ronda, en la finca de la Donaira, con viñedos y pastizales. Ese mismo año capacitamos a algunos productores de la Confederación de Agricultores y Ganaderos de España, quienes empezaron a utilizar los microorganismos, bocashis y biofertilizantes para beneficiar sus cultivos. Y el año pasado estuvimos en Vitoria y Cataluña, donde hicimos biofertilizantes y también algo de Keyline.

-¿De dónde se obtiene la harina de rocas teniendo en cuenta que gran parte del territorio está protegida o en manos privadas y no se pueden extraer piedras sin más?

-La harina de rocas es un subproducto de las canteras que podemos encontrar por todas partes en España. Las mejores son las volcánicas como las de basalto, compuestas por una gran cantidad de minerales. Si no tenemos rocas volcánicas cerca no debemos preocuparnos, podemos mezclar harinas de varias rocas y tendremos una gran diversidad que nuestros suelos y plantas agradecerán. Con la crisis de 2008 se produjo un incremento creciente del precio del petróleo y paralelamente de los agroquímicos que dependen completamente del combustible fósil para su elaboración y transporte. Consecuentemente, la rentabilidad de la agricultura convencional y la calidad de vida de los agricultores de todo el mundo cayeron en picado, provocando el abandono de tierras y éxodo rural. Los agricultores europeos no están libres de este fenómeno implacable, que se difumina algo con las subvenciones públicas, que tienen los días contados. El agricultor europeo, tanto como el latinoamericano o el australiano, necesita estudiar para quitarse el velo de los ojos, entender el funcionamiento del suelo y adueñarse de la tecnología para liberarse del yugo que le impuso la agro-industria desde la Revolución Verde. Esta es la tercera ocasión que venimos a España para capacitar a agricultores y vamos a regresar próximamente. Una vez que esta bola se mueve, ya no hay quien la pare y ya hay agricultores en muchos lugares de España que fabrican sus propios biofertilizantes, realizan cromatogramas de sus suelos y compostas y reproducen micro-organismos benéficos.

Montse Escutia



Foto: EcoArchivo

Policultivos campesinos

ecoestética
belleza consciente

Curso presencial

Venta de cosmética econatural
Nivel II

Del 14 al 15 de noviembre
BioCultura Madrid
Inscripciones en la web

Para más información:
http://ecoestetica.org
redecoestetica redecoestetica

La nueva Red ecoestetica II es la continuación de nuestro anterior proyecto cuyo objetivo es fomentar la creación y consolidación de empresas o nuevas líneas de negocio del sector de la belleza vinculadas al medioambiente mediante la cosmética econatural.

Las acciones que se llevarán a cabo son:

- Formación presencial
- Formación on-line
- Material divulgativo
- Asesoramiento
- Red
- Web y plataforma
- Campañas de sensibilización

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE
PROGRAMA emplea verde 2007-2013
UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro
Fundación Biodiversidad
ASOCIACIÓN VIDASANA

PELUCAS

CÁNCER Y MUCHO MÁS

José Manuel Serrano Cueto (Cádiz, 1976) es escritor. Y guionista. Y articulista. Y director de cine. Y algunas cosas más. Y ahora está inmerso en "Pelucas", un corto alrededor del cáncer. Una de las cosas más traumáticas del cáncer es la caída del cabello a raíz de los diferentes tratamientos alopáticos. Pero el corto va mucho más allá de ello.



Foto: EcoArchivo

Reunión de trabajo con el director y el equipo

-¿Qué es "Pelucas"?

-Es un cortometraje de ficción que se rodará después del verano y en el que ya estamos trabajando un grupo de personas, entre ellas las actrices Lola Marceli y Cuca Escribano, la maquilladora Sylvie Imbert (Goya este año por "Blancanieves"), la figurinista Yvonne Blake (Oscar de Hollywood), así como el productor Rafa Linares, de amplia experiencia ya en el mundo del cortometraje.

-¿Cómo ha surgido?

-Mi mujer, Montse Gómez, padece cáncer desde hace más de dos años. Hace unas semanas escribí el guión, se lo pasé a ella para que me diera su opinión, como afectada y como guionista (tiene larga experiencia en televisión), y me animó a comenzar el proyecto. El origen está en nuestra experiencia, aunque el argumento no tenga que ver explícitamente con nosotros.

EL OBJETIVO

-¿Cuál es el objetivo de este trabajo?

-Por un lado, personal, ya que tiene algo de catártico, de necesidad de afrontar aún más la enfermedad y aportar nuestro pequeño granito de arena a la forma en la que se puede llevar. Por otro lado, una vez lo acabemos, queremos realizar diferentes actividades a fin de recaudar fondos para alguna causa que aún estamos estudiando.

-¿El cáncer enferma también nuestra alma?

-Hay teorías que dicen que el cáncer surge precisamente de lo dañado que tenemos el alma; así no sería algo tan físico como sí espiritual. Sea como fuere, una vez estás enfermo creo que hay que luchar precisamente para sanar el alma y para que la enfermedad no le afecte tanto. Ahí está nuestra fuerza: en nuestro interior más profundo. Hay que vivir cada momento.

-¿Cómo ha sido el proceso del guión?

-El guión surgió hace meses, primero como una idea vaga: hablar sobre el cáncer. No sabía cómo iba a hacerlo, pero un día se me ocurrió la forma, que, aunque a priori tenga que ver poco con Montse y conmigo, con toda seguridad supone una metáfora de nosotros mismos y de nuestra relación a lo largo de estos dos años. Lo escribí pronto, pero aún sigo trabajándolo. De hecho llevo ya 8 versiones.

LA FINANCIACIÓN

-¿Cómo se está financiando este trabajo?

-Estamos en el proceso de búsqueda de patrocinadores (y desde aquí hago un llamamiento). Hay varias posibilidades que esperemos se concreten. Tengo fe en que conseguiremos el presupuesto, ajustado pero lo suficiente para emprender el corto con todas las garantías. Contamos también con marcas colaboradoras que no aportan dinero, pero sí otras cosas igualmente importantes.

-¿Por qué en torno al cáncer todo el mundo habla de terapias y nadie de las causas reales que provocan esta patología?

-Para mí es muy difícil contestar a esta pregunta. No sé cuáles son las causas reales. Nos lo hemos preguntado muchas veces a lo largo de este tiempo, pero entiendo que sí, que hay que buscar el origen del problema para atajarlo desde el principio y que es ahí donde quizás haya que hacer el mayor esfuerzo, caigan las barreras que caigan, por muy poderosas que sean. Cualquier traba a la salud es un atentado imperdonable.

-¿Por qué da tanto miedo el cáncer en Occidente?

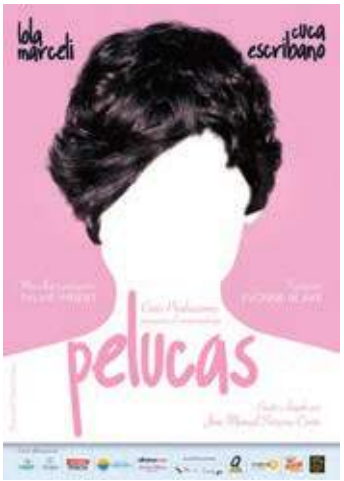
-Me imagino que por el miedo atroz que le tenemos a la muerte. No es que no se tenga en Oriente, pero se siente y se sufre de otra manera. No obstante, podría ponerme a reflexionar sobre ello, pero, mira, el miedo es algo absolutamente humano y a mí también me da miedo.

EL FUTURO DE LAS TERAPIAS

-¿Cómo crees que serán las terapias contra el cáncer de aquí a 10 o 15 años?

-No tengo ni idea. Desde mi posición me resulta muy difícil, casi imposible, vaticinar nada. No soy un experto, sino un afectado de forma indirecta. Me imagino que las terapias naturales irán ganando terreno y ojalá sea así. Una situación como la que estamos viviendo nosotros te hace replantearte muchas cosas, incluso aquellas que aceptabas y defendías a pie juntillas. Mi mujer ha probado terapias alternativas, de las que sabe mucho, y su lucha continúa.

César Gómez
https://www.facebook.com/cortometrajepelucas
https://twitter.com/CortoPelucas



Póster de la película

UN CURRÍCULO EXTENSO
UN APASIONADO DEL CINE

José Manuel Serrano es autor de los libros "Gaditanos en el cine -y Cádiz como plató-" (Muestra Cinematográfica del Atlántico, Cádiz, 2001), "Malagueños en el cine" (Festival de Cine Español de Málaga, 2003), "Aldo Sambrell, la mirada más despiadada (Confesiones de uno de los malos del cine español)" (Fancy, Valladolid, 2003), "De lo fantástico a lo real. Diccionario de la ciencia en el cine" (Nivola, Tres Cantos, Madrid, 2003), "Ava Gardner. De la A a la Z" (Jaguar, Madrid, 2007), "De monstruos y hombres. Los reyes del terror de la Universal" (Madrid, T&B, 2007), "Horrormanía. Enciclopedia de cine de terror" (Madrid, Alberto Santos, 2007), "Zombie evolution" (T&B, Madrid, 2009), "Vincent Price. El villano exquisito" (T&B, Madrid, 2011) y "Tod Browning" (Madrid, Cátedra, 2011). Ha colaborado -o colabora- en revistas como "Interviú", "Man", "Muy Interesante Junior", "GQ", "Integral", "Más allá de la Ciencia", etc. Es director del cortometraje "Río seco" (2006) y del largometraje documental "Contra el tiempo" (2012), nominado al Goya en 2013.

LUCIARENETXEA

HUEVOS DE PRIMERA

LuciarenEtxea es una empresa que produce huevos ecológicos en dos explotaciones: una en Larrabetzu y otra en Gernika. Cuentan con unas 1.500 ponedoras. Son dos familias unidas por el amor a lo ecológico y la gastronomía de calidad y sana. Producen huevos "bio" y de artesanía. En la actualidad, sus huevos se encuentran en más de doscientos establecimientos a los cuales con su pequeña infraestructura han conseguido llegar. Eneko Atxa, chef del restaurante Azurmendi del mismo Larrabetzu, es uno de sus incondicionales. Irene Ayarza contesta a las preguntas de Julio Armendáriz.

-¿Qué vais a exponer en BioCultura?
-Tenemos un estand tipo de tres metros para venta de huevo ecológico artesano. Y digo artesano ya que, además de producir bajo norma certificada ecológica por el consejo regulador del País Vasco, también estamos inscritos como productores artesanos. Esto implica que nuestro manejo es ancestral, tal cual nuestras amamas y aitites alimentaban y recolectaban, todo a mano (saco al hombro, gallinas a tu alrededor…) Al final se trata de pastoreo avícola. los animales te conocen y te agradecen con un buen producto.

EN EL "SHOW-COOKING"

-¿En qué va a consistir vuestra acción en el "Show-cooking" de BioCultura junto a Mikel Población, uno de los chefs de Etxanobe?
-En principio creemos que realizará un huevo a baja temperatura cocinado íntegramente mediante el método del propio restaurante, el cual está basado en la cocción del huevo fuera de su cáscara en una bolsa de plástico especial transparente y el huevo adquiere su punto cocinándose dentro de esta bolsa. Se obtiene diversidad de formas singulares para cada plato. Aunque esto debería detallarlo mejor el propio chef. Ahora está ilocalizable porque se acaba de casar y está de viaje de novios.
-¿Qué diferencia a un huevo ecológico de un huevo convencional?
-Se ha demostrado fehacientemente que la calidad obtenida en la cría ecológica determina un producto singular de diferentes características de sabor y firmeza tanto en la clara como en la yema. El color de entrada es totalmente diferente. Ha cambiado del naranja o rojizo a una gama de amarillos. Esto es debido a la ausencia de colorantes químicos como el corrector de color o los pimentantes que al final dan ese color anaranjado al huevo industrial.



Foto: EcoArchivo

Las gallinas de esta empresas son felices, como hubiera dicho nuestro querido y desaparecido amigo Bigas Luna



Foto: EcoArchivo

Los colores de las yemas de los huevos orgánicos son más amarillos que rojos porque los piensos de las gallinas son ecológicos y no llevan colorantes

LAS DIFERENCIAS

-¿Qué diferencia a uno de vuestros huevos de otros que son ecológicos, también?
-En principio no pretendemos ser competidores de nadie y por supuesto tampoco queremos estar por encima de otros. Pero cuando nos decidimos a rescatar la explotación de unos amigos de Gernika, que por cuestiones personales iban a abandonarla, a pesar de incorporar nuestra propia metodología de cría y producción tal y como la hacemos en Larrabetzu, hemos observado diferencias en la obtención del producto respecto al que llevamos años haciendo en Larrabetzu. Esto quiere decir que posiblemente existen parámetros tales como la ubicación, diferencias climatológicas, el propio paraje, el agua de la zona, etc. , que dan una calidad muy singular a los huevos de esa área. Todo esto puede determinar estas diferencias. Testeando otros productos del mercado vemos algunas diferencias e incluso cocineros afamados nos hacen sus pedidos porque no consiguen los resultados pretendidos con otros huevos afines. Quieren los nuestros.
-¿Creéis que la población sabe distinguir ya lo que es un huevo orgánico?
-Existe una gran demanda de este producto y otros del sector. Lógicamente el huevo tiene un carácter de producto de primera necesidad, lo que ocurre es que actualmente no se puede encontrar un huevo "eco" a un precio interesante ya que los piensos por ejemplo marcan un tanto por ciento elevadísimo del componente PVP final. Hasta que no se consiga producir cereal más barato será complicado llegar a esto.
-¿Por qué los huevos han pasado una época de poca valoración, por el tema del colesterol?
-En la mayoría de los casos, sólo una pequeña parte del colesterol que hay en los alimentos pasa directamente a la sangre. Es decir: no por el hecho de que nos comamos un huevo diario, la próxima vez que nos revisen los niveles de colesterol van a estar más elevados. Si se quiere reducir el colesterol hay que tener en cuenta que hacen más daño las grasas saturadas y las grasas trans. Otra cosa que hay que considerar es que cada persona procesa de manera diferente el colesterol. Esto quiere decir que cada organismo procesa de manera diferente los alimentos ingeridos y no hay estadísticas iguales que sirvan para todos. Así que, para decidir si se debe restringir el consumo de huevos para evitar la elevación del colesterol o para reducir los niveles de colesterol en la sangre, hay que consultar primero con el médico. Es un tema totalmente dependiente de cada persona y hay que valorarlo de forma individual. Yo soy un comedor nato de huevos y no destaco por un colesterol alto.

EL ACOMPAÑAMIENTO

-¿Cuál es la mejor forma de acompañar un par de huevos fritos y/o una tortilla de patatas bien hecha?
-Para mí, el huevo frito… solo y de tres en tres. La tortilla de huevos ecológicos queda muy, muy amarilla, es claramente originaria de huevo orgánico, es una seña muy de identidad propia. La mejor forma de acompañarla es con unos buenos amigos en el txoko de Goikolexalde en donde nos corremos nuestras juergillas con Lucía, nuestra hija, Lorena (la hija de Gotzone y Mikel, nuestros socios y algo más que amigos) y algunos más que siempre se caen por allí para degustar los huevos de Luciarenetxea que tanto gustan a todos en nuestra zona y creemos que en otras muchas.
-Habladnos de vuestros planes de futuro...
-Pues ahora mismo estamos pensando en una posible nueva ubicación cerca de nuestra casa. Hemos conseguido optar a un terreno cercano para optimizar todo lo concerniente a la agilidad, mantener precio y calidad.
Hemos localizado un terreno a menos de dos kilómetros en pleno cinturón de hierro de la guerra civil, rodeado de trincheras y donde su ubica una vieja casa torre (denominada Caserio Subasti). Queremos ubicar otra explotación de carácter artesano en breve pero estamos esperando a ver si las instituciones nos echan una manita.

Julio Armendáriz

VALOR NUTRICIONAL DEL HUEVO "BIO"

UN 30% MÁS DE PROTEÍNAS

-Habladnos de las virtudes nutricionales de un huevo ecológico...
-La verdad es que no soy un gran entendido en estas lides pero se da la circunstancia de que estamos trabajando en un proyecto con leartiker para la determinación de las diferencias de este tipo de huevo con otros del mercado. Estamos intentando junto con ellos y el Instituto del Huevo realizar un estudio comparativo alimenticio de nuestro huevo con otros huevos orgánicos, camperos y convencionales. Si os adelanto que, por ejemplo, en lo referente a proteínas, tienen un 30% más que los normales.

BIOESKOLA BBK

CESTAS ECOLÓGICAS E INSERCIÓN SOCIAL

El proyecto Bioeskola BBK ha comenzado su andadura con la puesta en marcha de la explotación agraria, en la que se han iniciado los primeros cultivos ecológicos y en la que ya trabajan 10 personas procedentes del Hospital de Zamudio. El huerto está ubicado en terrenos cedidos por el Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia a Emaús Bilbao y acondicionados con la aportación de 370.000€ por parte de Obra Social BBK. El proyecto cuenta, además, con la colaboración de la Red de Salud Mental de Bizkaia, el Ayuntamiento de Zamudio e Innobasque. El proyecto se presentará también en BioCultura Bilbao. Nagore Etxebarria contestó a las preguntas de Esteban Zarauz.



Foto: EcoArchivo

Nagore Etxebarria, al frente del proyecto Bioeskola BBK

En los invernaderos del huerto ecológico, que forma parte de la **Red** BBK Innova Sarea, afloraron hace unos meses las primeras lechugas gracias al trabajo de personas con enfermedad mental en riesgo de exclusión. 3.000 lechugas, 400 plantas de espinacas y 600 de vainas; 300 matas de tomate o 400 pies de guisantes… fueron el principio. El huerto ecológico gestionado por Emaús Bilbao ha comenzado su actividad y en poco tiempo saldrán de esta finca las primeras cestas de productos ecológicos para su comercialización.

CÓMO FUNCIONA

-Explícanos qué es Bioeskola BBK y cómo funciona la colaboración de Emaús Bilbao...

-Emaús Bilbao S.C.I.S., en su apuesta por proyectos comprometidos con el desarrollo sostenible, la protección del medio ambiente y la creación de empleo para personas en situación o riesgo de exclusión social, diseña y pone en marcha el proyecto Bioeskola BBK, apostando por una actividad relacionada con la agricultura ecológica, la cual tiene como principal objetivo la óptima utilización de los recursos naturales y evitar la erosión del suelo a través de técnicas de cultivo que contemplen la preservación de los recursos naturales, por lo que es un proyecto diseñado dentro de los parámetros de una economía verde. La actividad productiva que realizaremos, entre otras, podemos agruparla en varias grandes áreas: Una producción en agricultura ecológica (empleo para personas en inserción, talleres prelaborales y talleres ocupacionales) y un servicio de comercialización de productos ecológicos, sin intermediarios y prioritariamente km. 0. También tenemos la posibilidad de venta de productos elaborados.

LAS AYUDAS

-¿Cómo ha salido la ayuda económica de Obra Social BBK, con 370.000 euros?

-Emaús Bilbao S.C.I.S. ha tejido una red de alianzas con entidades públicas y privadas:

-BBK-Kutxabank aportará inicialmente ayuda económica para la inversión en la instalación de los equipamientos. Con la aportación de 370.000 € por parte de Obra Social BBK se han podido instalar los seis invernaderos, preparar el terreno para la plantación, comprar aperos y levantar el pabellón para las labores de preparación de productos, vestuarios, comedor, etcétera.

-Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia: ha cedido parcelas del barrio Arteaga de Zamudio de 30.000 m.

-Red de Salud Mental de Osakidetza: Derivación de personas usuarias.

-Gobierno Vasco: Cofinanciación mantenimiento de talleres ocupacionales.

-Fondo Social Europeo: Cofinanciación mantenimiento de talleres preelaborales y ocupacionales.

EN BIOCULTURA

-¿Qué es lo que vais a exponer en BioCultura Bilbao?

-Queremos presentar el proyecto. No es nuestro objetivo la venta, sino dar visibilidad al proyecto y al trabajo que en este proyecto realizamos, no sólo la producción de productos ecológicos, sino también el objetivo social del mismo.

-¿Cómo están funcionando las personas seleccionadas en riesgo de exclusión social y con enfermedades mentales?

-Son 10 personas procedentes del Hospital de Zamudio que trabajan diariamente. Están haciendo un trabajo excepcional. Primero comenzaron con clases teóricas y ahora están poniendo en práctica todo lo aprendido.

8.000 CESTAS

-¿Cuántas cestas producís?

-La planificación de la finca prevé la elaboración de unas 8.000 cestas anuales que comenzarán a comercializarse el próximo mes de septiembre en el Parque Tecnológico de Bizkaia.

-¿Cuál es el futuro a corto plazo de esta iniciativa?

-Ir aumentando el número de personas participantes en el proyecto.

Esteban Zarauz



Foto: EcoArchivo

Este proyecto une motivación social y ecológica



Foto: EcoArchivo

Los primeros pasos de los invernaderos

CAMBIOS SEGÚN LA ESTACIÓN TAMBIÉN HUEVOS FRESCOS

-¿Cómo son vuestras cestas? ¿Sólo tienen producción propia?

-El objetivo de Bioeskola BBK es comercializar cestas de productos ecológicos que cambiarán en cada estación y que, en algunos momentos, se complementarán con productos embotados en las instalaciones del huerto. En una segunda fase se instalará un gallinero para surtir los paquetes con huevos frescos, otro de los productos más solicitados por quienes han mostrado su disposición a comprar. La cesta se complementará con otros alimentos de pequeños productores locales que aportarán, entre otras cosas, la fruta, productos lácteos, pescado....

suscríbete a EcoHabitar!

una de las mejores formas de construir tu ecología!

una oferta de suscripción especial



1 año, 4 nos bioconstrucción, permacultura y transición

+



tu regalo "Construcción de estufas de mampostería"

= 24 € + de un 27% de descuento!

oferta de suscripción para los lectores de The Ecologist

Deseo realizar el pago mediante:
- ☐ Domiciliación bancaria (ver cupón)
- ☐ Giro postal a favor de EcoHabitar,S.L.

Ingresos y transferencias
- ☐ Triodos Bank 1491 0001 27 0010005938
- ☐ La Caixa 2100 1679 18 0200082015 (Adjuntar copia)

Por el importe de (Gastos de envío incluidos):
- ☐ Estado Español 1 año (4 números): 24 €
- ☐ Estado Español 2 años (8 números): 40 €
- ☐ Comunidad Europea 1 año: 58 €
- ☐ Comunidad Europea 2 años: 108 €

DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos: .....

Calle: ..... C.P.: .....

Localidad: ..... Provincia: ..... País: .....

Teléfono: ..... e-mail: .....

Domiciliación Bancaria

Nombre y apellidos o empresa, del titular: .....

D.N.I./C.I.F.: .....

Banco / Caja de ahorros .....

Domicilio Oficina .....

C.P. ..... Localidad .....

Entidad Oficina D.C. Cuenta

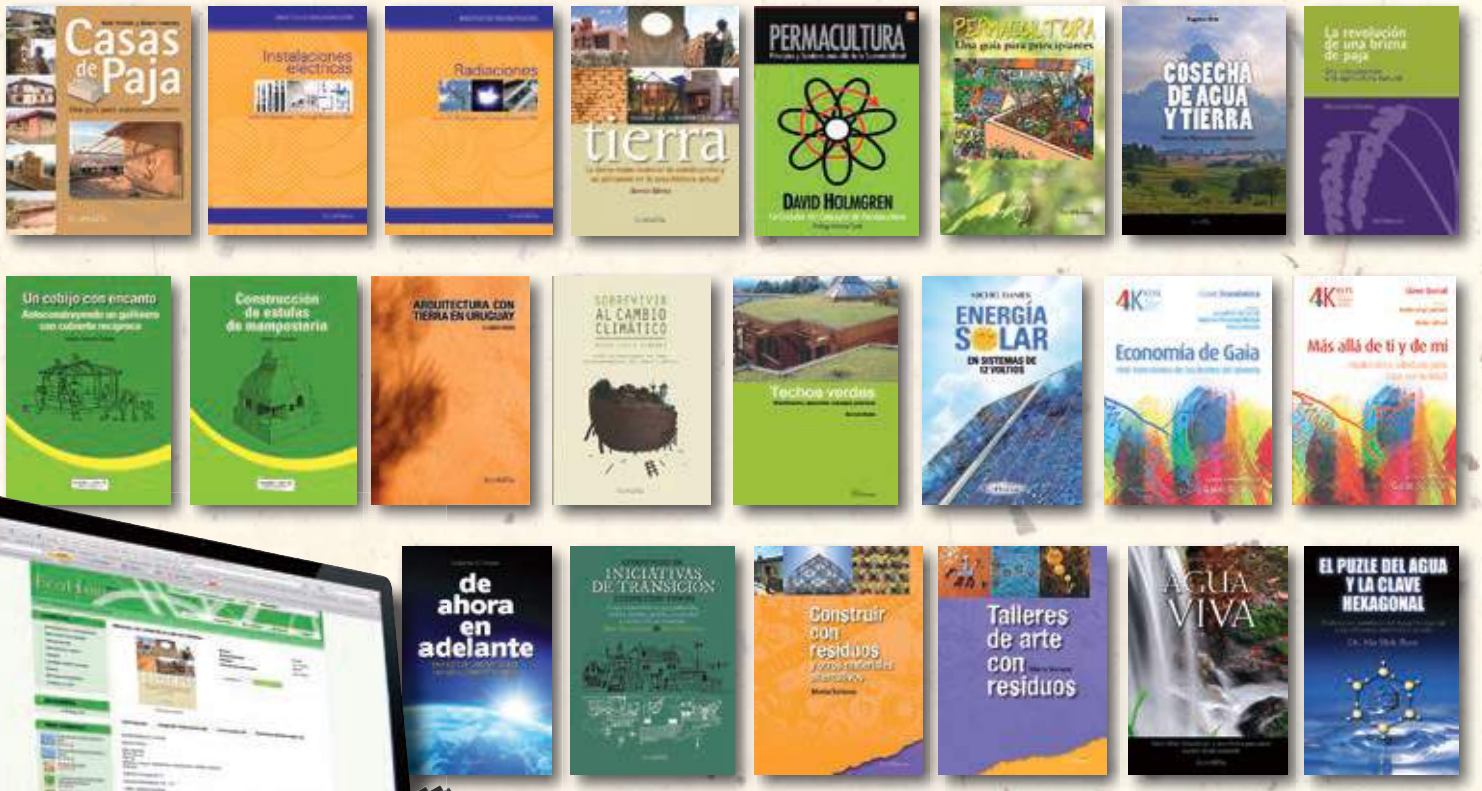
Fecha: ...../...../..... Firma:

The Ecologist

Enviar a EcoHabitar., Plano Blas 11. 44479 Olba. Teruel. T: 978 781 466.

Libros para la transición

bioconstrucción, permacultura, agricultura natural, transición, economía, comunidades, energías renovables, ecotecnologías



búscalos en **www.tienda-ecohabitar.org**

ediciones EcoHabitar

ECOPOSTURAL

NUEVO CATÁLOGO Y NOVEDADES

Charlando con Paulo Vieira, director comercial de Ecopostural, nos cuenta cómo el buen hacer de una empresa, en continua innovación desde 1996, aporta al sector de las terapias un mobiliario diseñado específicamente para mejorar la relación-calidad entre terapeuta y paciente. Con su nuevo catálogo nos abren las puertas a una serie de novedades que facilitarán el trabajo de unos para satisfacción y descanso de otros. Juan Carlos Moreno habló con Vieira.

-¿Cómo nació Ecopostural?

-La empresa se fundó en el año 1996. Su gerente, Santiago Martínez, tenía experiencia en el sector del mueble y estaba muy interesado en las terapias alternativas. Viendo que este último sector estaba necesitado de material adecuado aunó sus conocimientos y su ilusión creando una fábrica de mobiliario para la salud que tenía como producto principal las camillas.

LA EVOLUCIÓN

-¿Cómo ha sido la evolución de la empresa desde su fundación?

-Las instalaciones iniciales estaban en Almassora (Castellón). Los 400 m2 iniciales se convirtieron en muy poco tiempo en 800 m2. Debido al crecimiento rápido de la empresa por la buena acogida de sus productos, se trasladó a la actual ubicación en Castellón de la Plana. Estas instalaciones tienen 6.000 m2 y desde aquí salen nuestras camillas prácticamente hacia todo el mundo. A su vez, nuestro catálogo de productos ha seguido el mismo ritmo evolutivo. En estos años no ha dejado de crecer haciéndose cada vez más amplio.

-¿Qué creéis que os diferencia de las marcas puramente convencionales?

-La idea principal que mueve a Ecopostural es contribuir con sus productos a mejorar la calidad de vida, del bienestar y la salud de las personas. Uno de sus objetivos es dar solución a las demandas y necesidades de los profesionales del sector para conseguir la máxima satisfacción de los usuarios. Las personas están en el centro de atención. Por otra parte siempre hemos sido una empresa ecológica, comprometida con la protección del medio ambiente: desde la construcción del edificio pasando por las materias primas de los productos, el proceso de fabricación y acabando por la gestión de los residuos.

LOS SECTORES

-¿A qué sectores os dirigís?

-A todos los que se relacionan con la salud de las personas, de ahí nuestro lema de mobiliario para la salud. Nuestros productos se encuentran en las mejores clínicas y gabinetes profesionales, hospitales, balnearios, spas y hoteles. También en centros de formación para futuros masajistas o terapeutas diversos. Servimos desde una sencilla camilla plegable para el principiante a una completa y especializada camilla para un uso clínico u hospitalario.

-Vemos que una buena parte de vuestros clientes son del sector de las terapias alternativas y ecológicas. ¿Por qué creéis que este sector resiste mejor la crisis actual?

-La gente ya hace unos cuantos años que ha tomado conciencia de la importancia de tener una buena salud y esto hace que, a pesar de la crisis, este sector siga teniendo un buen nivel de demanda.

-¿En qué han cambiado las nuevas tecnologías en las estrategias comunicativas de una empresa como la vuestra?

-Ecopostural se ha ido adaptando a la evolución de las tecnologías y al mercado. Contamos con una página web (www.ecopostural.com) en la que se pueden consultar todos los productos que ofrecemos en nuestro catálogo con amplia información sobre cada uno de ellos, sus características y funcionamiento, así como otros contenidos interesantes. A través de esta página el cliente puede comprar directamente.

MÁS CONCIENCIA

-¿Creéis que estamos en un punto de conciencia en que cada vez más población empieza a cuidarse y prevenir más con las terapias alternativas?

-Como ya hemos dicho anteriormente así lo creemos. En los casi 17 años de vida de la empresa hemos vivido esta evolución en la toma de conciencia de la población. Podríamos decir que la "medicina preventiva" va a más.. Si antes las personas se cuidaban para superar la enfermedad cuando aparecía, ahora, en muchos casos, lo hacen para sentirse mejor, para recuperar la armonía y la calma, para conseguir un bienestar tanto físico como mental, para que la enfermedad no aparezca previniendo con anterioridad… Eso no es una moda pasajera.

-El nuevo catálogo es impresionante en su variedad de productos nuevos. Estáis sacando al mercado novedades muy interesantes en diversos aspectos.... ¿El aumento de estas novedades es para adaptaros debido a una mayor demanda mucho más específica por parte del profesional del sector? ¿Qué productos y por qué destacaríais del nuevo catálogo?

-En Ecopostural siempre estamos innovando. Cada dos años aproximadamente lanzamos un nuevo catálogo y siempre añadimos nuevos productos. Como puede apreciarse en el catálogo nuestro producto principal es la camilla. Camillas de todo tipo y para todos los usos. Camillas eléctricas, hidráulicas, fijas, plegables, de madera, metálicas. También tenemos taburetes y otros productos que las complementan. En total tenemos más de 250 referencias. En esta ocasión hay varias novedades y la más significativa es el lanzamiento de una nueva serie de camillas eléctricas con una estructura robusta que soporta 200 kg. de peso y con un motor de elevación más rápido que el habitual. También añadimos otras camillas de especialidades médicas (pediatría, ecocardiografía…) aumentando así este apartado. Otra novedad es que ampliamos la gama de colores de los tapizados, puedes optar por 22 tonalidades diferentes.

LOS RECURSOS

-¿Qué recursos de la empresa dedicáis a I+D+I y con qué argumentos planteáis nuevos productos?

-Nuestra empresa siempre ha estado receptiva a las sugerencias o las necesidades de los profesionales del sector y en base a estas informaciones y demandas más cercanas a nosotros planteamos la creación de nuevos productos. También acudimos como expositores a ferias internacionales y allí tomamos nota de las inquietudes de los profesionales de otras latitudes. Los prototipos los llevamos al IBV (Instituto de Biomecánica de Valencia), en la Universidad Politécnica de Valencia, donde se efectúan las pruebas de homologación y una vez superadas el producto ya está en condiciones de salir al mercado. Con esto nos aseguramos que ofrecemos un producto seguro, de calidad y que cumple con todas las normativas CE.

Juan Carlos Moreno



Foto: EcoArchivo

Ecopostural es una empresa con futuro y no para de crecer y aumentar sus exportaciones

EL FUTURO MÁS EXPORTACIONES

-Por último, ¿podéis adelantarnos qué planes de futuro a medio y largo plazo tenéis para Ecopostural?

-Ecopostural se ha consolidado como una de las mejores empresas de España del sector y también tiene cada vez más prestigio en Europa. Actualmente más del 50% de la facturación es por las exportaciones al extranjero y esa va a ser la tónica en el futuro: aumentar las ventas en el mercado exterior, ya que el mercado nacional, afectado por la crisis en mayor medida que los mercados internacionales, creemos que aún tardará en remontar la situación y llegar a unos niveles que, a pesar de la recuperación, no serán los de los años 2006/2007. Por otra parte seguiremos innovando… como hemos hecho siempre.



Foto: EcoArchivo

El catálogo d ela firma incluye suculentas novedades



El Granero Integral®

Alimentación Natural, Ecológica y Complementos.

¡Más de 30 años cuidando tu alimentación!

Calidad Certificada.

Síguenos en:

Descarga nuestro catálogo

¡Participa y gana!

Un lote de productos valorado en 90€

Rellena el formulario con tus datos entrando en nuestra web:
www.elgranero.com/contactar
y participarás en el sorteo* de un fantástico lote de productos El Granero Integral.
NO OLVIDES indicar en el asunto: ECOLOGIST.

www.elgranero.com

Promoción válida hasta el 31 de diciembre de 2013.

La mera participación en esta promoción supone la aceptación de que los datos personales facilitados por los participantes, sean o no ganadores del concurso serán incorporados a un fichero propiedad de BIOGRAN S.L. Los participantes y ganadores aceptan y consienten que dichos datos podrán ser cedidos a terceros para la finalidad que corresponda, a fin de que BIOGRAN S.L. pueda cumplir con el desarrollo del presente concurso y podrán ser utilizados para fines publicitarios. También usted podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente en materia de protección de datos. La compañía organizadora BIOGRAN S.L. se reserva el derecho de comprobar la veracidad de los datos facilitados, así como las edades e identidades de los ganadores antes de proceder a la entrega del premio.

tvbio.es

@tvbio
facebook/tvbio

Sigue en DIRECTO

BIOCULTURA BILBAO 2013

entrando en

www.tvbio.es

Club de Probadores
Programas de cocina, de huertos...
Conferencias
Talleres
Charlas

cultivabio

Plataforma de formación y asesoramiento en agricultura ecológica









cursos online

- agricultura ecológica (200 horas)
- introducción a la agricultura ecológica (100 h)
- bases de la ganadería ecológica (100 h)
- huertos escolares y educativos (100 h)
- dinamización de huertos urbanos (100 h)
- como crear una pequeña empresa de artesanía alimentaria ecológica (100 h)
- distribución y venta de productos ecológicos (100 h)
- creación y gestión de tiendas de productos ecológicos (100 h)
- cocina ecológica energética (100 h)
- conservas naturales de frutas y verduras (100 h)
- comunicación del sector ecológico (100 h)

10% descuento para socios o segundos cursos

www.cultivabio.org

ASOCIACIÓN VIDA SANA

1

ADIÓS AL CRECIMIENTO

VV.AA.

El Viejo Topo



Durante muchos años nos han machacado con la idea de que el crecimiento económico es la única manera de vivir con bienestar. Y hoy, en tiempos de crisis, se insiste en que hay que crecer para salir de la pobreza. Pero, ¿es realmente esta la solución? ¿No será el problema? Jean Gadrey, Florent Marcellesi y Borja Barragué, los tres autores del libro, nos proponen otra forma de vivir, otro bienestar, ajeno por completo a las ideas que sustentan el desarrollismo-crecimiento económico. Pleno empleo, protección social para todos, derechos humanos, derechos ambientales… Respeto de los límites ecológicos. Hay otras formas de reparto de los bienes, otras formas de justicia, otras formas de velar por el bien común.

2

LA RESPIRACIÓN CONSCIENTE

DR. O.Z. HANISH

Ediciones Obelisco



Algunas de las enfermedades que llamamos de la civilización tienen que ver con las graves carencias que sufrimos al no respirar de la forma más correcta. No inspiramos lo suficientemente bien y tampoco expiramos de la forma correcta. Ello conlleva que la sangre no se purifique de la forma pertinente. El Dr O. Z. Hanish nos llama a una respiración consciente, sanadora y revivivante. Es un librito muy sencillo. Hanish murió en 1936 en California después de haber recorrido medio mundo.

3

UNA INFANCIA CON LIBERTAD

MATTHEW APPLETON

Cauac Editorial Nativa



Los de Cauac no paran. Ahora, han editado un libro muy interesante para todos aquellos que se plantean dudas acerca de la educación convencional. ¿Qué fue Summerthill? Tras los horrores de la II Guerra Mundial, Alexander Sutherland decidió devolver la ilusión a la infancia y creó una escuela donde los niños eran los que gobernaban, de forma autogestionada, los principios del centro, sin restricciones morales ni de ningún tipo impuestas por el universo adulto. Appelton convivió casi dos décadas con niños y adolescentes y lo que nos explica es de un valor incalculable.

4

LA ARDILLA Y LA NUEZ MÁGICA

JOSEP RAMON ROY

Nice Tales



Una ardilla se pasa el día acumulando montañas de nueces en cámaras secretas bajo el bosque, hasta el punto de que no deja ninguna para los demás. Un día, al querer romper una de sus nueces para comérsela, no la puede abrir de ninguna manera y eso la pone muy nerviosa... Una fábula ecológica en la que descubriremos la importancia de cuidar y no malgastar nuestros recursos naturales. Disponible en formato electrónico para Ipad, (castellano y catalán), en Nice Tales. Precio: 2,69 € http://www.nicetales.com/es/la-ardilla-y-la-nuez-magica
También es posible obtener el libro en papel, en catalán. Precio: 10,33 € + gastos de envío.
http://www.blurb.es/b/4384761-l-esquirol-i-la-nou-magica

5

SUPERALIMENTOS

VARDA FISZBEIN

Ediciones Obelisco



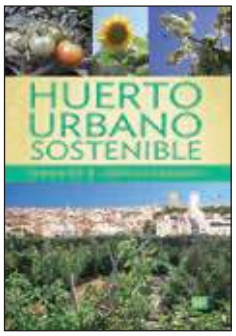
¿Qué son los superalimentos? Son aquellos productos, generalmente vegetales, de una gran calidad nutricional. Por lo tanto, contribuyen de una forma extraordinaria a nuestro bienestar y al equilibrio de nuestra salud. Pero, ¿de qué vegetales hablamos concretamente? Pues, por ejemplo, bayas de açaí, de gogi, la espirulina, la chorella, la maca de los Andes… Son muchos. El volumen incluye un buen número de recetas. Nos enteraremos de muchas cosas interesantes, como que el coco revitaliza nuestro sistema inmunológico porque multiplica y fortalece las plaquetas.

6

HUERTO URBANO SOSTENIBLE

G. PÉREZ / C. VELÁZQUEZ

Mundi Prensa



En infinidad de ciudades, el huerto urbano le va ganando espacio a la tierra. Si tú quieres apuntarte a esta revolución silenciosa y pacífica, este volumen te ayudará notablemente. Porque es un libro con una ingente cantidad de información: textos, gráficos, fichas, fotos, etc. Todo a punto para que seas un horticultor urbano como Dios manda. Uno de los libros más completos del mercado en el citado ámbito.

María Bienvenida de Vargas

CONASI.eu

¡Vive la cocina natural!

cocina sin tóxicos!



Nos vemos en Biocultura de Bilbao y de Madrid!!

www.conasi.eu
info@conasi.eu

953 102 560 / 619 524 895
facebook.com/conasi

BioCultura Bilbao

Feria de productos ecológicos y consumo responsable

bio

EKO EUSKADI

ENEEK

ENEEK
NEKAZARITZA EKOLOGIKOA
AGRICULTURA ECOLÓGICA
ES-ECO-026-VAS

El Espacio Eco Euskadi conformada por los siguientes stands, os espera en BioCultura Bilbao

1. Iparragirre	12. Ulibarri Artzaiak
2. Kimuak	13. Bioeskola BBK
3. Vista Alegre	53. Tribal Trading
4. Tologorri	89. Akesolo
5. Lurkoi	90. Luciaren Etxea
6. Artzentaleko	91. Illargui
7.Goreko	92. Oilobide
8. Natuaraba Ecochips	125. Tierra Viva
9. Loiolene	126. Zuaitzo
10. Biohotz	127. ENEEK
11. Bioterra 2014	128. Eco Candeal

718. Arratzain sagardoa

Colaboran:

BFA DFB

www.eneek.org

mi herbolario

Revista especializada para profesionales de la salud



iPad

Descárgate la aplicación gratuita en App Store

Disfruta de **"mi herbolario"** en papel, como siempre, y ahora también en formato digital

¡ EN FORMATO DIGITAL !

Mi herbolario apuesta por las nuevas tecnologías y a partir de ahora podrás disfrutar de la edición impresa a través de tu iPad. Obtendrás tu propia biblioteca y encontrarás contenido multimedia exclusivo.

Doopaper.com

Mi herbolario lanza una nueva versión de su revista impresa para ordenadores de mesa, portátiles y compatible con cualquier sistema operativo.

Síguenos en:

Eco Multimedia, SL – C/Juan Bravo, 3 – 28006 Madrid – miherbolario@miherbolario.com – **www.miherbolario.com**

ACEITE "BIO"

AGRISANZ, CALIDAD ASEGURADA



Foto: EcoArchivo

Vicente, en el estand de BioCultura Barcelona

Agrisanz es el nombre de una nueva empresa de aceite ecológico, ubicada en la localidad alicantina de Campo de Mirra, a las faldas de la sierra de Mariola y rodeada de montañas. A base de un trabajo bien hecho y con la calidad como sello de identidad en sus productos, poco a poco, está convirtiéndose en referente a nivel nacional. Dirigida por el oleicultor alicantino Vicente Sanz Valdés, cuenta con la certificación del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana y posee el sello de calidad "Alicante sabor y mucho más". La empresa ha sacado al mercado diferentes aceites con aromas, y de ellos el más llamativo es el que está aromatizado con canela. Estarán presentes en BioCultura Bilbao y Madrid.

Agrisanz elabora su aceite ecológico a partir de aceitunas cultivadas en las montañas del Vinalopó, cerca del Mediterráneo, en campos rodeados de almendros, viñedos y frutales. Su aceite de oliva virgen es 100% zumo de oliva y contiene toda la esencia de la naturaleza mediterránea. Destaca su línea de aceites aromatizados, *Aromatics*, que constituyen una novedad en el panorama oleícola nacional. Ocho variedades diferentes de un aceite de primera calidad ecológico con delicados y placenteros aromas de plantas, hierbas y frutos ecológicos: naranja, romero, canela, tomate, pimiento, ajo y guindilla, limón y pebrella. Conocimos Agrisanz en BioCultura Valencia y en BioCultura Barcelona le robamos una hora a Vicente Sanz para esta entrevista.

15 AÑOS NO ES NADA

-¿Cómo te metiste en el mundo de lo ecológico?

-Parece que fue ayer, pero ya hace 15 años desde que tomé la decisión. No fue sencillo, pero ahora creo que ha sido una de las decisiones más importantes que he tomado en mi vida y de la cual me encuentro muy satisfecho. Desde hacía tiempo tenía la inquietud de trabajar de manera diferente a como se había hecho hasta ese momento, buscando un plus de calidad y bienestar para las personas. Veía y comprobaba que nos estábamos envenenando nosotros solos y también a los demás, por lo que junto con un grupo de amigos iniciamos la aventura de abrir una sección "eco" en la almazara de la que era socio.

-¿Qué ha cambiado en ese mundo desde que te iniciaste?

-Por entonces, la mayoría de mis vecinos y muchos ciudadanos de nuestro país no sabía que era esto de la ecología, y, además, tampoco mostraban ningún interés por descubrirlo. Como todos los comienzos, fue muy difícil. Nos costó mucho convencer a la gente de los enormes beneficios de los productos ecológicos y en concreto del aceite. Pero a raíz de nuestra iniciativa, y a veces contra viento y marea, en el área nuestra afortunadamente cada vez somos más las personas que se dan cuenta de que la mejor herencia que podemos dejar a nuestros hijos es la de un futuro más sano. Y debemos empezar por lo que comemos.

LA RESISTENCIA

-¿Por qué crees que lo ecológico resiste mejor la crisis?

-Lo bueno de la mentalidad de los productores "eco" es que nosotros priorizamos nuestros objetivos en la salud de las personas y en contribuir a preservar nuestro ecosistema, en vez de pensar únicamente en rápidas rentabilidades. Cada vez estoy más convencido de ello. Hace algunos meses empecé una nueva aventura embotellando mi aceite condimentado con diferentes plantas, frutos e hierbas ecológicos, y mi sorpresa fue muy grande cuando al ir a una feria de BioCultura y ver que todos los compañeros me apoyaron con la iniciativa y me ofrecieron su colaboración generosa para impulsar mi nueva idea. Somos como una gran familia, donde la gente se desvive por ayudarte. En mi opinión, esa es la clave del futuro, la calidad de las personas de este sector y su objetivo prioritario, la salud de las personas.

-¿Dónde se distribuyen tus productos?

-Vamos pasito a pasito, pero intentando consolidar los puntos de venta, lo que nos está permitiendo ca-

ALICANTE SABOR Y MUCHO MÁS TOMA NOTA

Alicante no es sólo mar y playa. Tiene una huerta muy rica. 25 agricultores de diferentes comarcas alicantinas se han unido para formar un sello de calidad. Productos como vino, aceite, frutas y verduras –muchos de ellos, en ecológico-, hasta turrón y helados. Se trata de cooperar para lanzar su mercado. Están abiertos a nuevas incorporaciones. Uno de sus miembros más destacado es el bueno de Vicente y su aceite
Más información sobre Agrisanz, en **www.agrisanz.com**



Foto: EcoArchivo

Vicente es un luchador infatigable de la alimentación ecológica

da vez estar presentes en más capitales y municipios de España. Gracias a la ayuda de muchos amigos y de que el producto, sinceramente, es de alta calidad y gusta a mucha gente, ya se puede adquirir nuestro aceite en casi toda la península. Afortunadamente, también he comenzado a recibir propuestas para exportarlo a diferentes países de Europa, pero por el momento me quedo en España.

UNA VIDA DIGNA

-¿Hacia dónde quieres ir con tu empresa?

-No tengo ninguna aspiración de convertirme en una multinacional. De verdad, sólo quiero poder vivir dignamente de mi trabajo, mantener mi explotación agrícola ecológica y tener la satisfacción de que estoy poniendo mi granito de arena para preservar nuestro planeta. Aunque, repito, especialmente lo que más me mueve es poder contribuir a que las personas tengan la opción de que su salud sea mejor al consumir un producto natural y con magníficos beneficios. De esta manera, me siento plenamente feliz.

-Háblame de tu lanzamiento de aceite con sabor a canela y de los demás aceites aromatizados...

-El de canela es el último sabor que hemos incorporado al catálogo, y está funcionando muy bien. No sé si tendrá efectos secundarios, pues junto con la primavera es muy afrodisíaco, así que recomiendo que lo tomen con moderación. Bromas aparte, todos los aceites aromatizados están gustando mucho a todo el mundo. Es una novedad con mucho sabor y atractivo y con la base de un aceite ecológico de gran calidad. Todos los frutos, hierbas y plantas que utilizamos son productos naturales, la mayoría cultivados por nosotros. Creo que están gustando mucho a la gente, ya que en la reciente feria de BioCultura Barcelona, sólo en catas, gastamos 15 barras de pan diarias y la mayoría de quienes lo probaban le encantaban.

MUNDO GOURMET

-¿Parte del futuro del aceite ecológico está en el mundo gourmet?

-Por el momento es así, pero yo tengo esperanza de que cambie esa tendencia. Gastarte dos euros más en un aceite ecológico es invertir claramente en salud. ¿Qué son dos o tres euros para un producto con el que elaboras tus alimentos o ingieres directamente? En España ahora el mercado puede que sea más rentable en el mundo gourmet, pero creo que al final nos daremos cuenta de que comer sano es donde mejor podemos invertir nuestro dinero. Es invertir en nuestra salud y el aceite ecológico está al alcance de todos. Dos euros más en un litro, sólo significa tomar un café menos y, sin embargo, un litro de aceite ecológico es salud directa y beneficiosa para toda la familia.



Foto: EcoArchivo

Preparando una cata para expertos

-¿Por qué el mundo del aceite no ha llegado al caché internacional y el glamour que tiene el vino, cuando tiene tantas virtudes y ningún defecto, cosa que sí tiene el vino, debido a los efectos del alcohol?

-En mi opinión, el vino desde siempre ha tenido mejor prensa que el aceite y también ha sabido promocionarse mucho mejor. También culturalmente el vino ha sido el elemento noble de una mesa y el aceite se quedaba en la cocina medio olvidado. Hasta hace muy poco el vino se degustaba y el aceite se consumía. Tampoco podemos olvidar que, por diferentes motivos, el aceite tuvo en el pasado unas campañas de desacreditación muy fuertes. Sin embargo, cada vez esa diferencia entre un buen caldo y un buen aceite se acorta y son muchos los que, al sentarse a una mesa, al igual que les gusta un buen vino, también piden un buen aceite.

-Háblanos de las características organolépticas del aceite de tu finca. ¿Por qué la arbequina es tan especial?

-Nuestro aceite es un *coupage* de arbequina-alfafarenca, lo que le da un sabor agradablemente amargo con los aromas afrutados de la arbequina. Su sabor es una garantía de su alto contenido en polifenoles y antioxidantes. Estas sustancias retardan el envejecimiento celular y contribuyen a evitar enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer. Es un excelente preventivo del cáncer, ayuda al proceso de oxigenación celular y al fortalecimiento del sistema inmunológico. No en vano ocupa un lugar preferente en una de las dietas más reconocidas del mundo, nuestra dieta mediterránea.



Foto: EcoArchivo

El aceite con aromas de canela, una novedad muy apetitosa

EL FUTURO

-¿Dónde está el futuro para los productores como tú, en el comercio local o en la exportación?

-Yo creo que los pequeños productores nos estamos haciendo un hueco en el mercado nacional y puede que algún día también podamos dar el salto fuera de nuestras fronteras, pero no es nuestra prioridad. Precisamente, por ser pequeños, somos más flexibles a la hora de vender y trabajar, siempre estamos de servicio. Ponemos todo nuestro esfuerzo diario y toda nuestra alma para resolver cualquier problema y siempre estamos dispuestos a mejorar y adaptarnos al mercado y las necesidades de los consumidores.

Esteban Zarauz

AMPARO SÁNCHEZ

"CON LA ABUELA MARGARITA HE APRENDIDO MUCHO"

Amparo Sánchez ha producido recientemente un disco insólito, el de la Abuela Margarita, "Corazón de niña". Estuvimos recientemente en su presentación y, a través de ahí, hablamos con Amparo de esa y de otras muchas cosas. Al final de la entrevista, reproducimos la crónica del concierto.

-¿Cómo surgió lo de hacer un disco con la abuela Margarita?
-Cuando escuchó su colaboración en "Alma de cantaora" me preguntó si yo podía hacerle su disco, era una idea que ella tenía hace tiempo y vió que yo era la persona adecuada. Por supuesto, acepté.

UNA AVENTURA

-¿Cómo ha ido esta aventura?
-Ha sido precioso todo el proceso, la abuela ha confiado en mi criterio en todo momento, grabamos su voz en Roma y luego con Gerard fuimos creando las bases, la estructura, la música, nos emocionábamos en casa a cada paso, sentíamos una gran responsabilidad
-¿Qué esperas de este disco y de este espectáculo?
-Espero que sus cantos sanadores lleguen al mayor número de personas y si la abuela se anima, que creo que sí, poder tocarlo en directo y convertir esos encuentros en una celebración mágica y cósmica de la vida y el amor a la tierra.

LA CONTINUIDAD

-¿Puede llegar a tener continuidad?
-La abuela quiere grabar un segundo álbum el año que viene.. así que creo que sí... Mientras que la abuela quiera estaremos con ella.
-¿Qué has aprendido?
-Mucho; es una mujer muy sabia, sencilla, humilde, es un ser lleno de amor... Sus palabras llegan directas al corazón y, sobre todo, ver a una mujer de su edad con tanto entusiasmo y energía te llena mucho.
-¿Por qué crees que en el mundo de la crítica y de la farándula hay tantos prejuicios contra todo lo que tenga espiritualidad?
-Bueno, con la gente que tengo relación son bastantes espirituales, cada uno a su manera, no he sentido prejuicios al hablar de este tema o de la Abuela Margarita, creo que la espiritualidad está dentro de nosotros, y somos muchos los que queremos desarrollarla.
-¿Por qué el mundo de la cultura más avanzada se lleva tan mal con la ecología profunda y el mundo de la ecología le presta tan poca atención a la cultura?
-Yo no lo veo así. Por ejemplo, hace tiempo que colaboro con la gente de "Soberanía Alimentaria," en mis letras hablo del respeto a la tierra, puedo hablar por mí, son temas que me interesan y no considero que sea la única.

PARA TODOS

-¿Por qué el discurso de la Abuela Margarira, más o menos adscrito a la Tradición Primordial, es no apto para "progres" al uso?
-No entiendo esta pregunta. El discurso de la abuela va dirigido a todos los seres humanos, a todos los que estén abiertos a escuchar su mensaje...
-Pero, realmente, su mensaje choca de frente con algunos de los dogmas de la izquierda convencional, eso está claro. Háblanos de tus nuevos proyectos...
-Ahora estamos girando con "Alma de cantaora" por todo el mundo y así estaremos hasta final de año, produciendo a artistas en mi estudio de La Mamita, y preparando un concierto homenaje a Antonio Machín dentro del Grec con la Jazz Machin, grabando maquetas con temas nuevos. ¡Música, música y música!

Pedro Burruezo



ABUELA MARGARITA

UN CONCIERTO MUY PECULIAR

Este pasado verano, en el Centre Cultural Albareda, de Barcelona, tuvimos oportunidad de asistir a la presentación del disco que han hecho al alimón la Abuela Margarita y la conocida cantautora mestiza Amparo Sánchez. Fue un envento insólito, divertido y profundo al unísono.
Se trataba de la presentación-concierto de "Corazón de niña" (Kasba), el disco que a la Abuela Margarita le han producido Amparo Sánchez y Gerard Casajús. Hubieron palabras emotivas de presentación pero, sobre todo, hubo muchas reivindicaciones, por parte de esta abuela indígena que tiene un pico realmente de oro. Nada que ver con política, ni con luchas sociales al uso, ni con reclamos ecologistas convencionales... Fue la cosa mucho más allá. A los que ya conocemos a la abuela, no nos extrañó que, entre canción y canción, y en medio de ellas, la anciana mexicana lanzara himnos en pro de una humanidad unida, cánticos a la mujer que no son una guerra contra el hombre, alabanzas a la fertilidad, oraciones en pos de lo sagrado, lo divino y, en términos islámicos, lo que se denomina "fitrah", o estado natural. A cada alabanza, el público estallaba en un estruendoso aplauso. Un público, por cierto, harto peculiar, que coreó las canciones una por una.
En lo musical, los productores del disco condujeron la velada como pudieron, porque la Abuela Margarita, y hace muy bien, no está para ceñirse a guiones que encorseten su vitalidad. Así, escuchamos canciones que estaban a caballo entre Jonathan Richman y Chavela Vargas y el Gran Chamán del Trópico. Y ella paraba y cantaba cuando quería. Y a nadie nos importaba que la Abuela Margarita lo hiciera así, porque nadie había ido a escuchar un concierto convencional. La cosa terminó con la apoteósica "Corazón de cantaora" rumbera de Amparo y todo el mundo bailando en la sala, Abuela Margarita incluida. O mucho me equivoco o en los próximos años va a haber muchos artistas que incluyan en sus canciones temas de ecología profunda y espiritual de gran calado, más allá de poses ecologistas al uso de corta y pega (evitaré citar a algunos artistas de relumbrón que utilizan la ecología para promocionarse a sí mismos, cuando su vida tiene muy poco que ver con conductas realmente conscientes). Y eso estará muy bien. Lo que hoy es sólo un embrión... mañana será algo de inmensas minorías.

P. B.

OPINIÓN

CHÚPATE ESA

Actos sagrados…

En los momentos en que escribo estas líneas se está hablando mucho en los medios de un hipotético ataque de Estados Unidos a Siria. Unos diarios dicen que el estado sirio es el responsable del ataque con armas químicas. Para otros, han sido los "rebeldes" (entre los cuales encontramos, entre otros, a mercenarios de Al Qaeda), que no supieron manejar las peligrosas armas cedidas por los saudíes, que trabajan codo con codo con la OTAN y la CIA. Incluso dicen otros que el responsable de la barbaridad fueron algunos soldados sionistas, que, descubiertos en una incursión en territorio enemigo, hicieron mutis por el foro sembrando la muerte y la destrucción a sus espaldas: *carpe diem*. Yo no sólo estoy en contra de la utilización de armas químicas: estoy en contra de la utilización de cualquier armamento que cause daños a las personas, a los animales y a los ecosistemas.
Por la red de redes circulan muchos rumores. Algunas voces agoreras señalan que podríamos estar ante el inminente advenimiento de la III Guerra Mundial. No es una locura. La posibilidad existe, aunque remota, al menos por ahora. Sí, señores. No hemos aprendido nada de otras guerras, de otras batallas, de otros sufrimientos. La posibilidad sigue estando ahí y Dios quiera que en las próximas semanas los acontecimientos no naufraguen hasta un conflico bélico a escala global, con las consecuencias desastrosas que de ello se derivarían.
Quizás sea usted, querido lector, un activista que, si los rumores se confirman, decida dejar de tener una conducta social y medioambiental intachable, a la vista de que, quizás, desgraciadamente, mañana mismo una bomba israelí, iraní, estaudoniense, rusa o china podría hacernos desaparecer a todos del mapa. En estos momentos es, precisamente, cuando no hay que bajar la guardia y llevar, más que nunca, nuestros ideales a un compromiso cotidiano y de una fidelidad a prueba de cualquier atentado. Quiero recordarle aquel cuento sufi que decía lo siguiente, más o menos: "Un viejo plantaba palmeras en el desierto. Un joven se le acercó y se rió de él. 'Cuando las palmeras den sombra y dátiles tú ya habrás muerto'. 'Es cierto', dijo el abuelo, 'pero otro plantó palmeras antes de que yo naciera y yo también me beneficié de eso. Ahora, doy las gracias y retorno lo que tomé'". Incluso aunque mañana mismo el mundo entero fuera arder, el acto de plantar un árbol o sembrar una semilla siguen siendo actos sagrados. Ténganlo en cuenta.



El barón rampante

No hay verdadera educación sin espiritualidad profunda

Educación en la Tradición



David Rodrigo era periodista y hace años se fue a vivir a India con su familia para adentrarse en la profundidad del hinduismo y para vivir la plenitud espiritual. Desde India, nos escribe este texto que habla de una educación que contempla todos los ámbitos de la vida. Desgraciadamente, la educación tradicional ha desaparecido en ese país. Fue abolida por los ingleses, quizás una de las más grandes pérdidas que ha sufrido este país.

Educar hoy es adoctrinar esclavos orgullosos al servicio de su cuerpo y su mente. Estos viven y disfrutan de los objetos del mundo. Pero, ¿para qué sirven los cuerpos y las mentes? Para auto-realizarse. Expandir la consciencia de uno mismo hasta ser consciente de la propia naturaleza divina: siempre pura, libre, plena, sabia, satisfecha, infinita, omnipresente. Eso es educar. Educación de Plenitud Natural, inspirada en la auto-realización de los sabios/as y los santos/as de todos los tiempos y lugares; racional e intuitiva y, finalmente, flujo natural de la experiencia yo soy el que Soy. La "falsa filosofía", "absurda metafísica" de la que hablaba Lord T. B. Macaulay, el creador en 1835 de la educación inglesa en la India.

Relajación

Hoy tu cuerpo es asiento de percepciones, deseos y experiencias insaciables. Maestro de tu ser, cultiva tu cuerpo con el yoga físico para liberar su energía, flexibilizarlo y relajarlo de modo que no sea obstáculo sino vehículo de la expansión de tu consciencia.

Hoy tu mente es un calidoscopio, fragmentada en mil pedazos de distintos colores, tu mente es sierva de los sentidos de tu cuerpo, y sufre, agitada y confundida. Creador de tus condiciones, dignifica tu mente. Cultívala con *dhyana-yoga*, "yoga-meditación", y *brahma-vidya*, "conocimiento de lo que Soy". Re-corónala reina de tu ser. Cálmala con pensamientos, palabras y acciones bondadosos. Consciente de la unidad en la diversidad del universo. Relaja tu frente. Serena tu mente observando tu respiración profunda, pausada, diafragmática, extensa, equilibrada, tranquila. Repliégala en tu espacio interior. Concéntrala en el pensamiento de tu palabra sacra. Mantén esa concentración, medita, y tu mente transparente reflejará su asiento: el Sí Mismo. Para aprender también hace falta saber relajarse.

Aún respira

El Sí Mismo es la fuente de toda felicidad, el Amado que los esclavos de la mente y los sentidos buscan inútilmente en los objetos y sus experiencias. ¿Cómo se hallará lo infinito en lo finito? ¿Cómo se logrará lo infinito si no se es ya infinito? ¿Cómo realizar el Sí Mismo infinito si no sumergiendo el vehículo de tu finita mente en Ello? El sentido de la vida era el latir del *Gurukulam*, el sistema educativo de la India antigua al que el civilizador Imperio Británico dio el último empujón al abismo, Hoy está tuerto, pero aún respira. La vida es un laboratorio del Sí Mismo. Practica durante largo tiempo, experimenta continuamente con todo tu ser y tus obstáculos caerán. Contemplación del Ser y no-Ser de los que hablan los sabios/as y los santos/as que experimentan la Verdad en sí mismos.

Auto-indagación. ¿Quién soy yo? *Pienso luego existo.* Soy consciente luego existo. ¿Quién es consciente en mí? En sueños soy consciente de mis sueños y no soy consciente de mi cuerpo físico. Por tanto, mi consciencia no es propiedad de mi cuerpo. En sueño profundo, sin sueños, soy consciente del vacío total y no soy consciente de ningún pensamiento ni emoción, que son la naturaleza de mi mente. Por tanto, mi consciencia no es tampoco propiedad de mi mente. Mi consciencia no tiene ningún otro dueño más que sí misma. Mi cuerpo cambia. Mi mente cambia. Mis experiencias, el mundo cambian. Todo cambia constantemente. Todo es efímero. Pero mi consciencia es una y la misma en todo lo efímero. Inalterable. La verdad en mí es lo que existe en mí siempre y no cambia. Consciencia pura. Yo soy Eso. ¿Y tú? Eso es lo que Es. La Verdad de todas las formas. ¿Quién enseña esto hoy a los alumnos en India? Auto-observación. ¿Qué es lo que conozco? ¿Desde dónde, con qué estoy conociendo? ¿Estoy reaccionando o siendo? ¿Condicionado o libre? Contemplación en acción: Utiliza los sentidos, actúa, pero mantén tu corazón en la calma de tu Ser. Meditación pura.

Sistema educativo de plenitud natural Universal y eterno

No se puede enseñar lo que no se sabe. No se puede dar lo que no se tiene. El ejemplo es la enseñanza.

✓Compartir intrascendencia es perder intrascendencia. Compartir trascendencia es ganar trascendencia.

✓El ser humano es cuerpo, mente y espíritu que insufla consciencia a tu cuerpo y mente.

✓El sentido último de la vida es la libertad. Libertad de toda limitación. La limitación se debe a tu cuerpo, tu tiempo y tu espacio.

✓ Libertad es felicidad.

✓ Auto-indagación. Auto-observación.

✓Lo limitado sólo puede experimentar placer efímero, condicionado y mezclado con deseo, sufrimiento y miedo. Educar es elevar la consciencia humana a su naturaleza divina: siempre pura, libre, plena, sabia, satisfecha, infinita, omnipresente. Consciencia pura. Cultivar cuerpos y mentes sanos. Yoga físico.

✓ Alimentación y hábitos de vida saludables. Vegetarianismo. No alcohol, tabaco ni drogas. Auto-disciplina sexual. No dañar a ningún ser, ni de palabra, pensamiento ni acción. Honestidad. Sinceridad. No robar. No posesividad. Pensamientos positivos: alegría por el bien de los demás; compasión por su dolor; indiferencia (no odio) por su maldad. Satisfacción con las condiciones mundanas. No confundir con resignación. Espiritualmente ambiciosos –auto-realización aquí y ahora; consciencia de Cristo/Buddha/Shankara/Zarathustra…-, materialmente ecuánimes.

✓Ascetismo. Austeridad. Auto-disciplina de los sentidos y la mente. Responsables con el deber propio. Conscientes de la unidad de todos los seres. Devotos de la naturaleza divina en todo. Estudio de mensajes inspirados en la experiencia propia de la naturaleza del Sí Mismo. No de la palabra sino de su Silencio: significado. Reflexión, investigación. Contemplación.



✓ Quietud física. Con la energía de mi cuerpo fluyendo libre por su canal, la columna vertebral.

✓ Ejercicios de respiración. Consciencia de respiración. Observar tu respiración profunda, calmada, equilibrada, extensa, desde el diafragma. Así se serena la mente.

✓Deja de correr con tu mente tras los sentidos de tu cuerpo, sus objetos y experiencias, y repliega tu mente en tu espacio interior, en la cueva de tu corazón.

✓Concentra tu mente en la palabra sagrada para tí.

✓Medita, permanece en esa concentración que expande tu consciencia regresando a tu Hogar: tu espíritu intocable, Consciencia unitaria, el Sí Mismo, lo Amado, fuente de toda felicidad.

✓Contemplación en acción. Regresa al mundo animado por lo Amado y Ama a lo Amado con lo Amado. Sirve a todos los seres con todo tu ser manteniendo tu corazón en la paz del Sí Mismo, satisfacción indivisible, plenitud natural.

✓Adaptar esta enseñanza universal a las distintas sociedades y edades.

Regresa a tu hogar

Practica y tu ego conocedor, hacedor, meditador, experimentador se fundirá al fin con el Amado, como la serpiente imaginada en la cuerda y su experiencia se desvanecen en la cuerda. Un viaje al Sí Mismo sin retorno, pues es la Existencia misma, la Consciencia sin forma, y lo otro es no-Existencia, como la serpiente vista en la cuerda. Luego vuelve al mundo sin problemas porque los objetos ya no colorean tu mente transparente, ya no agitan tu ser de pasión porque estás colmado, ya no te confunden porque ves directamente la Verdad una e indivisible de todas las formas, pensamientos y emociones, igual que tú ahora lees estas letras. ¿Te morderá la serpiente imaginada? Durante siglos y siglos, los niños aprendían estas y muchas otras cosas en los sistemas educativos tradicionales.



La colonización del alma. La alarma india

India se independizó del Imperio Británico en 1947 sólo en cuerpo mutilado. No sólo perdió su Norte, Pakistán, sino su alma, hoy más colonizada que nunca.

La superpotencia India atrae al mundo con su progreso económico y su yoga de gimnasio, simétricamente proporcional a su entierro en vida.

El Gobierno Británico impuso en 1835 el sistema de educación inglés en la India para formar "una clase de personas india de sangre y color, pero inglesa en gustos, opiniones, moral e intelecto […], vehículo adecuado para transmitir conocimiento a la gran masa de la población", declaraba Lord T. B. Macaulay, artífice del sistema educativo inglés en la India, en su Informe sobre la *Educación India "Minute on Indian Education"* (1835). "Una sola estantería de una buena biblioteca europea vale más que toda la literatura de la India y Arabia juntas", añadía. "Tenemos que educar a gente que actualmente no puede ser educada mediante sus idiomas maternos."

En la India políticamente libre las escuelas e idiomas indios son guetos marginales. Los *Gurukulam,* escuelas tradicionales, son salvo raras excepciones centros de formación profesional para que *brahmanes* (casta sacerdotal hindú) pobres aprendan el oficio de reproducir mecánicamente rituales sin espíritu.

"La India es espiritual o no es", declara V. M. Tiwari, fundador de Baal Vikaas Bhaaratee, una cruzada en la que ha abierto en toda India un centenar de bibliotecas y centros voluntarios de cuenta cuentos tradicionales para niños/as. "Los jóvenes no están interesados en nuestras tradiciones. A los viejos ya nadie les escucha", dice Tiwari. "El materialismo, el individualismo, no tiene cabida en las tradiciones de la India, donde el individuo es plenamente consciente de la unidad universal. La educación moderna enseña a memorizar. La tradicional enseñaba a ser personas y a pensar lógicamente hasta alcanzar conclusiones".

La India antigua tenía un sistema autóctono de Educación de Plenitud Natural. Entre los ocho y los doce años, los niños y niñas sin ninguna diferenciación social ni religiosa, dejaban sus condiciones, sus casas y sus familias, para estudiar y vivir como iguales en la serena luz del *Gurukulam* "familia extendida del Guru".

La India es una explosión de la radicalidad de la vida misma. Cabe todo -humanos-animales, divinos y "normales"-, menos la homogeneización de la expresión de la Consciencia única. En algunas tradiciones védicas sólo los niños nacidos en las tres primeras castas (sacerdotes, guerreros, empresarios) iban al *Gurukulam.* Las niñas recibían esa misma educación en sus hogares por sus ancestros. Mientras que la educación superior de los niños nacidos shudras (casta de los sirvientes) se limitaba a cuenta cuentos y representaciones teatrales. Los sistemas

Los velos Todos los velos...

- ¿Qué haces? ¿Vienes al teatro? - ansioso le preguntó un señor a otro.

- ¿Al teatro? ¿A qué?

- ¿No te has enterado? ¡Está a punto de actuar aquí La Bailarina Más Bella del Mundo! Ven, que te enseñaré qué es una mujer, pobre ignorante –y riéndose agarró de los hombros a aquel individuo dedicado en cuerpo y alma a la búsqueda del espíritu.

- Está bien. Veamos qué es una mujer. No puede haber nada malo en ello – repuso este.

Coliseo empequeñecido por la ansiosa multitud. En escena apareció de entre la nada una sugerente mujer cubierta con velos de seda rojos. Los movimientos de su cuerpo dibujaron la melodía de la vida. No había otro aliento más que el suyo. Por ella, sólo por ella, la vida entera corría por las venas. La ninfa divina dejó caer el velo rojo acariciando la fascinante voluptuosidad de su cuerpo. Un velo azul decoraba el templo de pasión. Los ojos estrellados de la diosa penetraban la consciencia del mundo. Sensualidad irreprimible. El amigo aún recordó al asceta y lo miró risueño. En la danza del deseo cayó el velo azul y de otro velo amarillo emergían los pezones del néctar del placer divino. La belleza misma hecha mujer. El último velo se evaporó sin más. La humanidad abrió la boca sin dientes y el mismísimo Cielo les colmó de gozo eterno.

- ¿Qué, ya sabes qué es una mujer? – desplomado, balbuceó el amigo al sadhu.

- ¿Cómo? ¡Si no se ha quitado el último velo! – protestó el buscador de la Verdad.

- ¿Qué?

- No se ha quitado el velo de su carne.

concretos de Educación de Plenitud Natural son abiertamente indígenas. La conversión y el etnocentrismo son la misma estupidez. La inspiración de otros tiempos y lugares se logra cribando el oro de la tierra, diferenciando el método universal del método autóctono de la realización de lo Universal.

En el *Gurukulam* estudiaban y experimentaban literatura, ciencia, arte, *dharma* (vida correcta), yoga, *dhyana* (meditación), *brahma-vidya* (conocimiento de lo que Es)... Aprendían a aprender. Purificaban su intelecto y corazón, su comprensión, deseos, pensamientos, palabras, acciones y experiencias, para contener en sí mismos la gracia divina en flujo omnipresente.

El horizonte inmediato: la plenitud natural. El sentido de la vida, la fuente de toda felicidad. Con sabiduría –racional e intuitiva- y santidad, ascetismo, auto-control y disciplina, devoción y austeridad. Maestro/a no es quien enseña esto o eso, sino quien hace experimentar al discípulo su plenitud natural.

Los *Gurukulam* eran gratuitos y auto-gestionados. Parte del currículum era el trabajo "karma-yoga": limpiar, cocinar, pero también ir a las puertas de los vecinos a solicitar donaciones voluntarias de comida, sustento diario del Guru y su familia de discípulos. Los *Gurukulam* recibían asimismo ofrendas económicas de reyes y empresarios dhármicos, de buena voluntad y claridad. Los Gurus y sus discípulos no eran mendigos de caridad sino venerados facilitadores del mérito de los donantes. Buenas acciones, buenos resultados (experiencias de gozo).

Alrededor de los veinticinco años, después de unos quince años de asceta desarrollándose como ser humano, nutriendo cuerpo, mente y alma puramente en el *Gurukulam*, cuando el Guru veía maduro al alumno/a, le invitaba a retomar su individualidad y volver a su hogar y emprender su vida activa aplicando el *dharma* "vida correcta" y el yoga (auto-purificación y realización) aprendido y experimentado en el *Gurukulam*.

A la hora del adiós, el alumno/a (shishya) ofrecía en gratitud *Guru-dakshina* (donación al Guru), no necesariamente económica. Podía tratarse de asumir una función que el Guru le encomendaba.

El estudiante también podía decidir no abandonar el *Gurukulam* y dedicarse única y exclusivamente a la vida contemplativa.

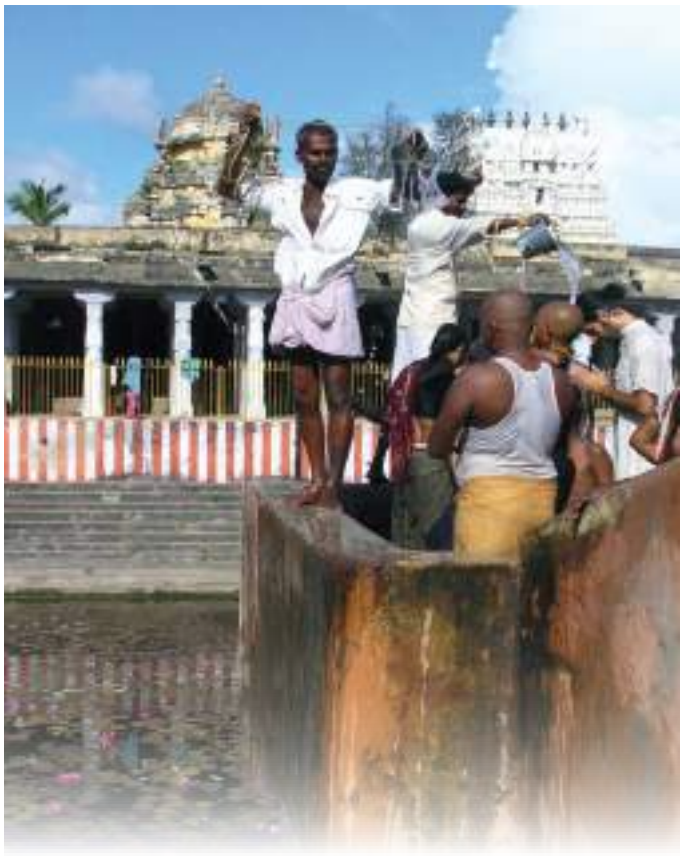
Algunos de estos Gurukulam de ermitaños crecieron en instituciones con decenas de miles de estudiantes, sin involucionar.

El mercado sagrado lo pone todo en su lugar, rezaba Lord Macaulay en su informe, y mientras el Gobierno Británico en la India tiene que pagar a los indios para que estudien sánscrito o árabe, los indios pagan por ser educados en inglés.

Macaulay sólo podía ver en ello el efecto natural de la superioridad de la civilización europea y, básicamente, inglesa. Se le escapaban más de ochocientos años de atroz conquista y represión de los mongoles en la India. De lo que surgió un sufismo grandioso. Las condiciones niegan sólo al inmaduro espiritualmente. No hay que llorar sino elevarse.

"No tengo ninguna duda de que los idiomas occidentales civilizarán la India", prometía el Señor Macaulay en su informe.

La India es hoy un gigante económico que viola



multitudinariamente a sus mujeres y escupe a sus hijas desde el feto mismo de sus madres extirpadas.

Sorprendeos, pero también indignaos, llorad sangre, recapacitad y creced.

La mujer india, Diosa venerada antes que al Dios Padre, al Guru y al Dios universal, es hoy Diosa masivamente violada y sin vida. Humanidad pisoteada. Desgarro del alma.

La tierra del *dharma*, granero espiritual del mundo, es hoy semilla de dolor eterno. Atómica bomba de relojería.

Hoy todos somos indios luchando por la independencia de nuestra alma, revolucionarios de la no violencia por la liberación total, buscadores del manantial de la felicidad, de la eternidad, del Yo Real que no habla inglés ni sánscrito, español, chino, árabe, griego, hindi, swahili, mapuche ni catalán. Silencio. donde se entienden todas las palabras. Noche eterna donde brilla el devenir de estrellas y estrellados.

Buscadores del mundo aterrizan en la India en *Gurukulam* de Yoga, Meditación, Advaita Vedanta, Bhakti "devoción", etc. Pero cuesta liberarse de hábitos de aprendida oscuridad.

Tradición perenne en cenizas incandescentes esperando mejores vientos del Este o del Oeste.

Sopla, sopla y revivirá en tu mismo corazón.

David Rodrigo García
Swami Rama Sadhaka Grama, Dhyana Gurukulam
Rishikesh, India
drodrigog@yahoo.es



Asociación de Centros Educativos Waldorf de España y Portugal

Otra forma de escuela

La Pedagogía Waldorf surgió en Alemania en los años 20 del siglo pasado de manos del filósofo, investigador y conferenciante Rudolf Steiner (1865-1924) en el tiempo en que las escuelas nuevas, las escuelas activas, buscaban un nuevo enfoque a la educación como respuesta a la necesidad de una renovación en todos los ámbitos de la vida: política, social, cultura, educativa y económica. Antonio Malagón Golderos es presidente de la Asociación de Centros Educativos Waldorf de España.

En España se creó el primer Jardín de Infancia Waldorf en 1979. Desde entonces, más de 20 Escuelas de Educación Infantil, 9 de Educación Primaria y dos de Educación Secundaria se han creado en la Península y en los archipiélagos de Baleares y Canarias. Además, cinco centros de especialización en Pedagogía Waldorf forman a más de 700 maestros y licenciados, cursos acreditados por el Ministerio de Educación y por varias universidades. La pedagogía Waldorf responde así a una demanda clara a la renovación pedagógica. Su objetivo es crear comunidades educativas de mutuo aprendizaje en las que maestros y padres trabajen juntos en la tarea común de acompañar el desarrollo madurativo de los alumnos para que desplieguen sus genuinas capacidades individuales.

-¿Cómo definirías Waldorf a unos padres que no han oído nunca hablar de este tipo de pedagogía?

-En la pedagogía Waldorf, los maestros se interesarán, sobre todo, por conocer a sus hijos. Para ellos, necesitaremos de la continua colaboración de ustedes, las familias: conversaciones y reuniones regulares para tratar la evolución de sus hijos, participación en los grupos de trabajo, reuniones trimestrales del equipo de maestros con todos los padres y madres de la clase, asistencia a las fiestas pedagógicas trimestrales, etc. Por otro lado, el profesorado se entrega totalmente a su trabajo y crea un buen ambiente, afable y acogedor para los alumnos con el fin de que aprendan con alegría e interés por el mundo. Socialmente, se cultiva mucho la buena relación de los maestros con los alumnos y de los alumnos/as entre ellos. Todo ello se ve favorecido porque el maestro tutor permanece con la misma clase desde 1º a 6º de Primaria, y de 1º de ESO a 2º de Bachillerato. Las escuelas Waldorf tienen un Plan de Estudios Internacional por lo que se favorece el intercambio entre alumnos de colegios de diferentes países con el fin de potenciar el aprendizaje de los idiomas (inglés y alemán desde primero de Primaria).





Además, el currículum ampliado que poseen las escuelas Waldorf incluye, junto a las asignaturas intelectivas, las actividades artísticas y las artesanales y tecnológicas. Las Escuelas Waldorf (más de 3.000) son escuelas homologadas o reconocidas por el Ministerio de Educación de más de 86 países de todo el mundo.



Problemas endémicos

-¿Los problemas de la educación en España van mucho más allá de la Ley Wert?

-Los problemas de la Educación en España son endémicos… Desde hace

unos 25 años, más de 7 leyes de Educación o Normas legales Educativas se han promulgado, según los "aires políticos" que han soplado, olvidándose de lo más importante: el proceso evolutivo del ser humano. Se han impuesto planes de estudio donde se han exagerado siempre los contenidos intelectivos a aprender sin atender los procedimientos de experiencias creativas o emocionalmente gratas que el niño necesita siempre para descubrir el mundo, a sus compañeros y a sí mismo. Sin artes practicadas no se pueden desarrollar sensibilidades muy importantes para sus vidas. Sin talleres experimentales directos, diarios y prácticos: barro, carpintería y talla, huerta, confección, forja, laboratorio, tecnologías… no puede enfrentarse a proyectos creativos verdaderos. Algunas preguntas lanzo para los políticos de la educación y para los padres que tanto empeño ponen en que sus hijos sean los "mejores" en cuanto a notas: ¿Por qué se excluyen cada vez más estas asignaturas y vivencias de las clases de Primaria y de Secundaria? ¿Por qué no dejan a los maestros en ejercicio –que cada día están con niños- que hagan los planes de estudio? Así se ajustarían -¡de verdad!- a las necesidades de los niños, tanto de sus aprendizajes como de su maduración o necesidad de refuerzo educativo. Por otro lado, la formación continua del profesorado es una necesidad: ¿Cómo se recrea la vocación? ¿Cómo se cultiva el trabajo en equipo para que el mutuo apoyo sea el *modus vivendi* entre compañeros?

-¿Cuál es su respuesta?

-La Pedagogía Waldorf ha dado una respuesta también a este aspecto de la Educación. Los claustros semanales de todos los maestros: estudio del ser humano, hablar bien de los alumnos y cómo ayudarles en sus dificultades o potenciar sus talentos, intercambiar experiencias pedagógicas, hacer alguna actividad artística entre compañeros, merendar juntos, atender –entre todos- las necesidades de gestión y organización del colegio. Estas reuniones de claustro son formativas en muchos aspectos y dan fuerzas pedagógicas para el trabajo diario. Una escuela se refuerza cuando los maestros son los verdaderos portadores de la escuela. Esto quiere decir que sean los gestores y administradores, a la vez que maestros y educadores.

El dogma

-¿Cuál es el dogma más intocable de la educación convencional?

-La competitividad: que hay que aprobar los exámenes con las mejores notas con el fin de tener un porvenir más seguro económicamente. La velocidad: cuanto antes aprenda (escribir, leer, contar, inglés…) más listo será y conseguirá los fines anteriores. Este planteamiento hace que los alumnos sufran la presión continua desde la escuela y desde casa, sintiendo que sus cimientos más importantes se derrumban. Este desastre de vida provoca lesiones emocionales en su desarrollo anímico para toda la vida. El niño, el escolar, el adolescente, el joven necesitan más que nunca nuestra presencia, nuestro acompañamiento para que perciban que se les escucha y que siempre estamos con ellos para apoyarles.

La escuela del futuro

-¿Qué ocurrirá con la educación en España en los próximos años?

-Si observo la trayectoria de los últimos decenios, creo que seguirán promulgándose nuevas leyes educativas con más refuerzos de las TIC,s… e irá aumentando el lamentable estado de la educación, con un incremento del llamado fracaso escolar y la desmotivación del profesorado acosado por las exigencias legales y la presión de las familias... Sin embargo, aunque eso es verdad, cada vez hay más personas con inquietudes: padres que buscan una educación más completa para sus hijos, grupos de crianza o de familias más concienciadas por la educación de sus hijos y de sí mismos… Parece como si los movimientos de renovación pedagógica que brillaron en la transición y se adormecieron en los años de las vacas gordas, ahora aparecen metamorfoseados en movimientos de conciencia en diferentes colectivos que buscan otras formas de vida, otras formas de alimentación, otras formas de educación para sus hijos. Por ello, desde una mirada positiva, creo que surgirán pedagogías innovadoras que acogerán a las familias buscadoras con la intención de apoyar el desarrollo verdadero del niño. Observo dos grandes movimientos: Por un lado desde la parte de los maestros y estudiantes de pedagogía pues en las conferencias que imparto en universidades o en los cursos de Pedagogía Waldorf se palpa un despertar de los compañeros hacia una nueva manera de ejercer su profesión. Por otro lado, cientos de grupos de padres y madres que se despiertan a una nueva manera de criar y de educar a sus hijos y que buscan una educación que responda a sus ideales. Por ello, no es de extrañar que la Pedagogía Waldorf esté teniendo ese desarrollo en estos momentos pues a los centros ya creados y asociados en la Federación de Centros Educativos Waldorf de España y Portugal, se añaden más de 25 Iniciativas Amigas de la Educación Waldorf, grupos de familias deseosas de comenzar un centro escolar con esta metodología

www.colegioswaldorf.org



Foto: P.W.

Los niños en el huerto. Las escuelas están muy bien equipadas.

En suma, lo que más llega a los alumnos es nuestro buen sentimiento hacia ellos –que hay que practicar cada día- Es instantáneo y los maestros comprobamos que, en este caso, los alumnos siempre responden y se comprometen a esforzarse y a mejorar.

-¿Para qué preparan a nuestros hijos en las escuelas convencionales, para competir, para consumir...?
-Así es. Y es uno de los motivos del enorme abandono de curso y fracaso escolar del alumnado (más del 30 por ciento). En realidad es un fracaso del sistema educativo, de las familias y de la sociedad en general, aunque no se diga o se disimule. Tengo que mencionar que hay muchos compañeros en las escuelas públicas y privadas que se esfuerzan mucho, que tienen verdadera vocación y que tienen que enfrentarse a varios obstáculos tremendos: Los programas legales "obligatorios". Las directrices "incuestionables" de las direcciones pedagógicas de los centros. Las presiones de las familias para acelerar los aprendizajes intelectivos. La "incultura colegial" entre compañeros que comparten un proyecto común para apoyarse y ayudarse. La falta de formación para aprender a observar al ser humano en su triple dimensión: físiológica, anímica o psíquica y en la espiritual o individual de que consta cada alumno. Esta mirada amplia es la que fomenta el que nos interesemos –de verdad- por los alumnos en su proceso evolutivo, sin juicios adelantados, sin descalificaciones. ¿Dónde está la libertad de cátedra, la libertad que favorece el ser creativos y que nos lleva a descubrir la personalidad de cada alumno? La libertad pedagógica nos lleva al gusto de ser maestro, a ponernos al servicio del objetivo mayor de la educación: que cada uno de mis alumnos pueda desplegar su potencial individual, y aprenda a guiar su vida cuando sea adulto.

Los padres

-¿Qué tipo de padres llevan a sus hijos a Waldorf?
-Son familias que se han cuestionado la educación general actual y que buscan lo mejor para sus hijos. Familias que han investigado otros sistemas educativos no convencionales y que encuentran que la propuesta de la pedagogía Waldorf les ofrece ventajas no solo para el desarrollo sano de sus hijos, sino para su propio desarrollo como padres, igualmente necesario para la vida familiar.

-¿Qué diferencia a Waldorf de otro tipo de escuelas más o menos alternativas?
-Podemos describir algunas diferencias: Que se basa en una antropología y psicología holística y abarcante (antroposofía) donde tiene en cuenta al ser humano total en evolución: su ser físiológico, su ser anímico o psíquico y su ser individual o espiritual, aplicando un curriculum probado durante cerca de cien años en permanente proceso de recreación. Que se aplica un curriculum que atiende el despliegue de capacidades tanto en el ámbito intelectivo, como en el de la sensibilidad artística y en de los procesos creativos con proyectos en los talleres de artesanía y tecnológicos. Así se fomenta el equilibrio del alumno y su sano desarrollo emocional. Que en la escuela Waldorf se trabaja, sistemáticamente, individualmente cada maestro y en equipos, sobre el desarrollo de los alumnos. Que se integra a las familias para que participen en la gestión de la escuela, en comisiones, en grupos de trabajo y estudio sobre la maduración de sus hijos. Que los maestros en sus reuniones semanales del Claustro General, promueven la formación permanente y la autoeducación como base de todo el sistema Waldorf.

De adultos

-¿Qué ocurre, de adultos, con los niños que han recibido una educación deficiente en la infancia?
-Puede ocurrir que si la vida no les da otras oportunidades (ayudas de destino), arrastren obstáculos o incapacidades para descubrir su tarea en la vida, para descubrir el verdadero sentido de su existencia. Naturalmente, esto puede tener consecuencias negativas en todos los aspectos de su cotidiano vivir. Siempre existe la esperanza de que un acontecimiento excepcional corrija y redireccione el camino…Todos conocemos situaciones especiales en este sentido.

-¿Por qué el profesor está cada vez peor visto, cuando era una figura eminente en la sociedad?
-Hay muchas razones. Justamente hoy se están replanteando la familia, la forma de vida, la sociedad en su totalidad… Hay un sentimiento de que así no se puede llegar muy lejos. Es evidente que el distanciamiento entre escuela y casa está motivada por la forma de vida de la sociedad de hoy, por la situación de la familia y la falta de presencia de los padres en la vida de los niños y en la vida de la escuela. También fallan hoy los lazos de confianza, antes más cultivados entre padres y maestros, que daban un refuerzo a la labor educativa y al prestigio de los maestros en la familia. Esto desemboca en la falta de estima del maestro por parte de muchas familias y esto se instila en los alumnos. La vocación de los maestros que no siempre es tan evidente y no se renueva o recrea.

Toni Cuesta



Foto: P.W.

La expresión artística es muy importante en la cosmovisión de la Pedagogía Waldorf



Desigualdades
La educación clasista

La educación fomenta el clasismo, la desigualdad social. Ocurre en sociedades diferentes e incluso con gobiernos opuestos. Una de las señas de identidad de la educación convencional es que crea diferencias sociales y, a veces, hasta una vergonzante exclusión social.

El sociólogo, docente y filósofo Christian Baudelot utilizó la primera parte de una de sus recientes ponencias para destacar que las desigualdades sociales vinculadas a la educación siempre existieron en diferentes sociedades, pero que hasta la década de los 60 nadie, o casi nadie, hablaba de ellas. En las últimas décadas, la democratización de la educación en algunos países ha conllevado que este clasismo vinculado a la educación se refuerce y se mantenga.

Baudelot lo tiene muy claro: "La tendencia de la educación clasista no se ha podido revertir en los últimos 150 años porque las clases dominantes están conformes con el sistema educativo convencional y son precisamente ellas las que podrían cambiarlo para hacerlo más igualitario, pero no les interesa". Baudelot sostiene que hace tiempo que todos sabemos que las desigualdades en materia educativa son "fuertes, constantes y conocidas". Para este sociólogo, sistemas educativos de todo el mundo están en una crisis profunda, de Uruguay a Francia, de España a Rusia, de China a Estados Unidos. Tras mostrar y criticar la forma en que están hechos algunos informes internacionales sobre educación en distintos países del mundo, este ilustre sociólogo lanzó el mensaje optimista de que se pueden cambiar cosas, porque hay muchas experiencias positivas en diversos lugares del globo, incluso en zonas muy marginales.

Colombia, un ejemplo

Jaime Alberto Leal, rector de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia de Colombia, ha dicho: "Las élites tienen la mejor educación". Es lo que sabemos todos, pero, desde las instituciones oficiales relacionadas directa o indirectamente con la educación, siempre se intenta negar. Leal, simplemente, ha hablado con sinceridad, lo que no suele ser habitual. En el marco de los 32 años de la UNAD, su rector ha hablado a la prensa de la evolución de la educación a distancia en el país y de cómo el sistema educativo en general colombiano aún





tiene mucho que replantear. E insiste: “En Colombia no podemos negar que la mejor educación sigue siendo para las élites y al pueblo se le da cualquier cosa. Basta ir a un colegio de Córdoba, Sucre: niños que tienen que caminar tres horas para llegar a sus escuelas y ni siquiera acceden a una educación digna. Es un sistema inequitativo; por eso, la educación no está bien”.

Sin movilidad

La movilidad social, ascendente, que debería promover la educación no clasista parece que no da los frutos deseados. Christian Daude, del Centro de Desarrollo de la OCDE, ha escrito: “Este artículo analiza el papel de la educación como herramienta de movilidad económica y social ascendente en América Latina, con especial énfasis en los estratos medios –aquellos hogares que se encuentran en el centro de la distribución del ingreso-. A pesar de progresos importantes en la educación básica en la región en las últimas décadas sobre todo para los hogares más pobres, este trabajo muestra que la posibilidad de ascender socialmente continúa siendo muy limitada en la región. Estos resultados se constatan para varias fuentes de datos y metodologías diferentes. Los estratos medios enfrentan serias limitaciones para superar el umbral de la educación secundaria y terciaria y así tener la oportunidad de consolidarse en una clase media menos vulnerable. Finalmente, se discuten varias intervenciones de política pública, tanto en la esfera educativa como también otras políticas sociales y laborales, que pueden incrementar la efectividad de la educación como una herramienta de desarrollo social en la región”.

Por si no ha quedado claro
Diferencias notables

España partía hace sólo tres décadas de una situación muy alejada de los países desarrollados, también educativamente hablando, pero ha conseguido en ese tiempo ampliar la escolarización obligatoria hasta los 16 años, con uno de los sistemas educativos más equitativos de la OCDE, según el Informe Pisa -que evalúa el nivel de conocimientos de los jóvenes de 15 años de 55 países del mundo-. El informe dice que si se eliminan los condicionantes socioeconómicos y culturales de los alumnos, las escuelas españolas públicas, privadas y concertadas dan unos resultados muy similares entre sí. Sin embargo, ese contexto sigue pesando enormemente. Los hijos de los trabajadores no cualificados tienen 4,5 veces menos probabilidades de acceder al ámbito universitario que los vástagos de los profesionales de alto nivel. Sólo un tercio de los de familias obreras o de asalariados del campo cursará el Bachillerato y de ellos únicamente la mitad llegará a la universidad. Si usted no tiene estudios, le conviene saber que su chico cuenta con 20 veces más posibilidades de incurrir en el fracaso escolar que el hijo de padres universitarios; exactamente, el 40% contra el 2%, según el estudio recientemente publicado por el profesor de Sociología de la Universidad de La Laguna, José Saturnino Martínez.

José Luis Barbería



¿POR QUÉ?

Pero, ¿por qué el Sistema iba a dejar de defender a las élites para proteger a las clases menos favorecidas? ¿O es que el Sistema no se encarga de perpetuar sus cimientos? Si la educación fomenta las diferencias sociales y la falta de movilidad ascendente, esto no es por casualidad, no les quepa ninguna duda. Las élites se protegen a sí mismas desde la legislación, la actividad empresarial, desde la educación y desde cualquier otra herramienta que puedan utilizar. Por si les queda alguna duda, volvemos a citar a Daude. Se implementan políticas presuntamente igualitarias en todo el mundo, al menos en muchos países, pero la legislación esconde una gran demagogia e hipocresía: “En resumen, los sistemas educativos latinoamericanos han experimentado un incremento en los recursos asignados y una expansión significativa de la cobertura. Sin embargo, alcanzar finalizar los estudios secundarios y terciarios es mucho más frecuente entre los jóvenes de hogares acomodados que los desfavorecidos e incluso las clases medias. Los miembros de los estratos medios latinoamericanos en general cuentan solamente con estudios secundarios, en muchos casos incompletos. Finalmente, el sistema educativo se caracteriza por una alta participación de los establecimientos privados –que atienden principalmente a los hogares de mayores ingresos– mientras que los desfavorecidos y los estratos medios utilizan más los servicios de educación pública”. Sólo se puede ascender en el entramado social a base de dinero porque, si quieres tener una mejor educación, tendrás que pagarla. Y, si no tienes dinero con que pagarla, no podrás subir. Esto, en teoría, no debería funcionar así, pero la verdad es que esto funciona así, lo queramos o no.

Agustín Pérez

Caterings
¿Qué comen nuestros hijos?



Foto: EcoArchivo

Merienda ecológica en MamaTerra para promocionar los alimentos orgánicos entre la población infantil

Las escuelas que apuestan por la alimentación ecológica son las menos. Para el sistema educativo, en general, el tema de la alimentación de los pequeños no es muy importante. Pasaron aquellos tiempos en que cada escuela tenía su cocina y que las señoras que las llevaban se cuidaban de que todo fuera de calidad y de que los niños se lo comieran. Pero hay excepciones de centros educativos que sí apuestan por el alimento "bio" y una nutrición consciente.

Cada vez serán más los escolares catalanes que coman en el colegio legumbres, hortalizas y frutas que vayan de la tierra al plato sin haber pasado por ningún tratamiento químico y que, además, hayan sido cultivadas por productores locales. Garantizar un menú saludable y de calidad en los comedores de las escuelas y potenciar la actividad de los pequeños agricultores y ganaderos del país son los principales objetivos de La Taula (denominación abreviada de la Taula de Treball de Grups Locals per a l'Alimentació Escolar Ecològica), una entidad que se presentó recientemente en sociedad y que está formada por grupos locales de productores, cooperativas de consumo, servicios educativos, asociaciones de padres, ayuntamientos y consejos comarcales que trabajan juntos para potenciar la alimentación escolar ecológica. Actualmente, 36 centros de Catalunya están trabajando para adaptarse a este nuevo modelo de comedor.

Cáterings

"Muchos servicios de cátering de escuelas no invierten más de 50 céntimos por persona en un menú de dos platos y postre", afirma Lola Puig, la reconocida chef de Ullastret (donde regenta el restaurante El Fort) y miembro de la cooperativa El Rebost de Girona. Durante la presentación de La Taula, Puig explicó que el objetivo es sanear los menús con productos ecológicos sin que los comensales se vean obligados a pagar más de 6,20 €, el precio máximo fijado para los comedores escolares. Según este modelo, la cocina casera debe desbancar al cátering y las legumbres y las verduras deben ganar terreno a la carne.

Consciencia alimentaria

Pau Solé, de la asociación de defensa vegetal ecológica Gent del Camp, aseguró que la promoción del desarrollo rural local es imprescindible en este proyecto en el que se pretende que los niños

crezcan con una conciencia alimentaria saludable. "Los productos tienen que ser de payeses que no vivan a más de 20 kilómetros del comedor", dijo, y también alertó de que Catalunya es una de las zonas de Europa en las que se cultivan más transgénicos. No por casualidad, la presentación en sociedad de La Taula coincidió en su momento con la denominada Setmana de Lluita Antitransgènica a Catalunya, en el marco de la cual se organizaron diversos talleres, conferencias y actividades relacionadas con la causa.

Modelo en auge

En Barcelona ya hay dos escuelas que funcionan completamente con productos ecológicos, a excepción del pan, los huevos y el pescado, y otras 11 están en proceso. Pero no es fácil. En tiempos de recortes, la Administración no está por la salud de los niños. La Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela denunció recientemente que la Junta de Andalucía ha abandonado lo que antes defendía: comedores escolares con alimentos ecológicos y de cercanía. En la actualidad, la Plataforma pide apoyo para conseguir comidas de calidad en las escuelas. Actualmente el servicio de comedor escolar es meramente un servicio de restauración, nos dicen desde esta entidad, “sin ninguna pretensión educativa. La Junta se olvidó de la alimentación sana, ecológica y con productos de cercanía. La Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela, constituida hace unos años en Granada, lucha por que los escolares puedan tener una buena alimentación”.

Canarias

Hoy en día, en muchas escuelas, ya algunos se contentarían con que los niños pudieran comer, lo que sea. De hecho, en no pocos centros educativos los niños pueden comer lo que no comen en su casa, habida cuenta de las dificultades por las que pasan tantas familias. Pero en Canarias ha nacido un proyecto que sí apuesta firmemente por los comedores ecológicos escolares. La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), ha puesto en marcha un programa de comedores escolares ecológicos que busca mejorar la calidad de la alimentación de los niños en edad escolar y potenciar estas producciones en el archipiélago. Este proyecto piloto, que cuenta con la colaboración de la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa, “está dirigido a la comunidad educativa y a los productores ecológicos, y tiene como objetivo desarrollar en los siete centros participantes, uno en cada isla, un menú alternativo generado a partir de productos ecológicos frescos, del entorno, y de temporada”, dicen los responsables de la iniciativa.. Y añaden: “Con ello se consigue minimizar los desplazamientos en la compra de estas producciones, fomentando la producción y el consumo local y promoviendo la cultura de una alimentación responsable desde un punto de vista social y ambiental, a partir de edades tempranas”.

Sensibilidad

Para su selección se ha tenido en cuenta la participación en otras iniciativas que requieren una cierta sensibilidad con esta filosofía, como la participación en el Proyecto de Huertos Escolares o la Red de Canarias de Escuelas Promotoras de Salud. El programa, que se puso en funcionamiento a finales de abril y ya está en marcha en un total de cinco centros, consta de varias fases que se inician con la presentación de dicha acción en cada uno de los centros educativos, dirigida al equipo directivo, miembros del claustro de profesores, el equipo de cocina, la Asociación de Madres y Padres de Alumnos (AMPA), y los productores ecológicos de la isla correspondiente.

Toni Cuesta

¿Sabemos lo que comen nuestros hijos en los comedores convencionales? *¿Po qué no se educa también a comer bien a los pequeños?*



Foto: EcoArchivo

La Rioja
Alimentos "bio" para todos

El programa “Alimentos ecológicos en los centros escolares de La Rioja” cerró definitivamente su primera edición con la evaluación de las actividades llevadas a cabo durante el curso 2012/13, en el que cerca de siete mil escolares de 68 colegios se acercaron a los alimentos ecológicos de La Rioja y a unos hábitos de vidas saludables. La iniciativa, organizada por el Consejo Producción Agraria Ecológica de La Rioja en colaboración con las Consejerías de Salud, Educación, y Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, cumplió de esta manera con los objetivos de trabajo que se establecieron hace poco más de un año, cuando ésta tomó forma definitiva. De cara a esta experiencia se establecieron cuatro metas. Según los responsables, “ofrecer una alimentación saludable, con productos ecológicos frescos y de temporada a través de los comedores escolares; promover la educación ambiental tanto en los niños como en los profesores y los padres; potenciar el respeto por la conservación del medio ambiente; y favorecer el desarrollo rural mediante un consumo de alimentos ecológicos locales”. Todos estos objetivos fueron valorados de forma positiva desde el CPAER, en comité certificador riojano. Uno de los puntos principales del proyecto fue la incorporación de los alimentos ecológicos al menú de los comedores escolares de 68 colegios riojanos, “en los que se repartieron peras y manzanas ecológicas en los postres en un intento por ofrecer a los niños unos menús equilibrados y acercarles a su mesa los alimentos orgánicos”.

Padres y profes
Noé Larrosa & Anna Granolleras



Noé y Anna con sus tres hijos. Anna es también miembro del colectivo Mames Braves, que desde Girona aboga por la promoción de la lactancia materna.

Son pareja y ambos son profesores de secundaria en dos institutos de la provincia de Girona. Tanto ella como él han participado en las movilizaciones contra los recortes y por una enseñanza pública de calidad. Pero son, ante todo, padres. Y sus reflexiones interesan por sus dos facetas, de profesores y de padres. Contestan al alimón con una visión muy unitaria.

-¿Qué es lo peor de la Ley Wert?

-Es una ley centralizadora, que privatiza, segrega y supone un ataque a la inmersión lingüística en Catalunya. Este último aspecto de la LOMCE le ha venido muy bien al Govern catalán como cortina de humo de la política de recortes y de desarrollo de la LEC (Decret de Plantilles, etc.). Resulta cínico hablar de "qualitat educativa" cuando se aumentan las ratios de alumnos (disminución de docentes), se dejan alumnos mal atendidos durante dos semanas al no cubrir bajas, se empeora la atención a la diversidad, se disminuyen las becas (educación especial, comedor, etc.). En definitiva, cae la inversión en educación. Por no invertir en educación, pagaremos caro el precio de la ignorancia.

Resumiendo

-Resumamos, por favor.

-Pensamos que Wert i Rigau tienen modelos educativos similares aunque en idiomas diferentes. Modelos de escuela-

empresa poco democrática donde docentes, alumnos y familias deciden poco. Un modelo que neoliberaliza la educación y conlleva precarización. Su fin es privatizar la educación pública y mercantilizarla.

-Pero, más allá de la Ley Wert, la educación convencional tiene algunas carencias…

-Sí. Por ejemplo, de las inteligencias múltiples de las que tanto se ha hablado y que deberían trabajarse por igual, la educación convencional prioriza la lógico-matemática y la lingüístico-verbal, desatendiendo todas las demás.

-¿Y qué más?

-El sistema educativo, y con la Ley Wert más aún, tiene un compromiso para hacer de los alumnos… fieles adeptos del sistema consumista. Y se obvia, cada vez más, el fomento del pensamiento crítico y materias trascendentes como las artes, la música, la filosofía, los valores éticos… ¿Y la felicidad, los valores medioambientales y sociales, y la cooperación… en qué parte del programa educativo están? La burbuja educativa está explotando lentamente y en unos años veremos las consecuencias.

Educar en el asombro

-Y todavía nos dejamos algunas otras carencias…

-(*Anna*). A mí me gustó mucho un libro titulado *Educar en el asombro,* de Catherine Lecuyé, a la que conocí en Barcelona. La autora nos dice que estamos sobreestimulando a los niños. Se hicieron unos estudios con ratas en los 60. Las ratas más estimuladas aprendían mejor. Pero es que hoy esos resultados no sirven. Ya que los niños de hoy están sobreestimulados por los medios, la tecnología, etc. El estímulo mínimo es el óptimo. Cuando sobreestimulamos, causamos el colapso y la desconexión. Esto es nefasto. Hay que volver un poco a seguir los ritmos de la Naturaleza.

-Aparte de todo eso, ¿no será que las familias han delegado la educación en la escuela y los medios?

-(*Noé*). Sí, hay mucho de eso. Hemos delegado la educación en manos de presuntos profesionales y esto no puede ser bueno. Como bien dice el proverbio africano, "para educar hace falta toda la tribu".

-(*Anna*). Recuerdo una película que me gustó mucho en la que se veía a unos niños que visitaban un museo de antropología. Veían diferentes culturas tradicionales en las que los niños eran educados por sus familias, familias muy amplias. Y luego se veía a una familia moderna, en la que los niños estaban con una "nani". Sus padres apenas les veían y no les transmitían sus valores. El problema no es la educación,sino todo el engranaje social actua actual.

Otras formas de hacer

-Pero podría haber otras formas de hacer las cosas…

-Sí, claro. Por ejemplo, que la legislación y la Administración trabajaran más por conciliar la familia y la enseñanza, con leyes, ayudas, etc., en el sentido de alargar las bajas por maternidad/paternidad o facilitar las reducciones de jornada. Actualmente la sociedad va en sentido contrario, transformando las escuelas e institutos en "parkings" de niños. También se menosprecia y critica a la escuela y, a veces, muchos profesores se convierten en víctimas de padres, medios, etc., por razones absurdas.

-La familia está en declive y ello debe reflejarse en las historias que acarrean los alumnos, ¿no?

-Bah… Podríamos contar muchas historias. La familia se está desestructurando a marchas forzadas. Las redes sociales de siempre están cayendo. Muchos niños van a clase con una mochila cargada de problemas de toda índole, que la crisis económica está agravando. Y nosotros, los profesores, tenemos también nuestros problemas. Aunque queramos siempre hacerlo todo de la mejor forma posible, no siempre es factible y, a veces, te dedicas a cubrir con dignidad unos mínimos, porque las situaciones, los medios de que dispones, los protocolos… no dan para más.

Situaciones graves

-Hay situaciones muy graves, ¿no?

-Sí, hay niños que viven situaciones muy graves en sus casas. Esos niños tienen otras prioridades, más que aprender. Muchos niños necesitan cariño, amor, estabilidad, un hogar seguro y sólido. Y niños que van a clase con hambre, con hambre de verdad… El contacto del docente con algunos padres es nulo. Por otro lado, tener a niños muchas horas sentados en sillas en aulas cerradas es una locura, un despropósito para su salud física y mental. Para salir a la Naturaleza a dar clase, lo que siempre es muy positivo, haría falta más profesores. Con los recortes, esto es inviable, con lo que bajan las salidas.

-Para finalizar, hablemos del colectivo de profesores…

-Con el decreto de plantillas (desarrollo de la LEC) se agravará la situación actual, ya que conlleva que las direcciones puedan elegir el 50% del profesorado: es decir, menor objetividad, más "enchufismo", más miedo y competitividad-precariedad del profesorado. Además, somos ya un colectivo "tocado", con altas tasas de depresión y otras patologías. Tampoco ayudan los recortes en la formación del profesorado. Aun así, la mayoría de profesores lo son por una motivación vocacional y no todo está perdido. Muchos profesores llevan a cabo una gran tarea en mitad del desierto y de la disfunción. Gracias a ellos, muchos chicos saldrán adelante en la vida y serán personas enteras. No gracias a la Administración, sino a pesar de ella…

Pablo Bolaño

Desconexión de lo esencial

-En la educación actual, ¿hay problemas de fondo?

-Creemos que el principal problema es la desconexión que vivimos todos con respecto a la Naturaleza. Nadie nos enseña a plantar, a cocinar, a amamantar, a coser, a guiarnos por los astros, a hacer cosas básicas hipernecesarias en una situación de crisis. Tenemos saberes cada vez más fragmentados porque esto es lo que le interesa al Sistema. A mayor especialización, más dependencia.

Alternativas a la educación convencional

Hogar, dulce hogar

La Asociación por la Libre Educación agrupa a familias e individuos que, dicen, “creemos que la educación en el hogar es una opción responsable y adecuada para nuestros hijos”. Reproducimos aquí parte de los objetivos y de los estatutos de la entidad.



Foto: www.patheos.com

Buscamos conseguir, en España, la misma legalidad de la que goza la Educación en el Hogar en otros países de la Unión Europea y de América (Reino Unido, Francia, EE.UU., Canadá...); sabemos, por experiencia, que esta propuesta causa asombro, ya que está muy extendida la idea de que la mejor vía es la educación en un ambiente diferente al familiar y rodeado de iguales. Sin embargo consideramos que esto no es así para todos los niños y jóvenes. Apelamos, por ello, a los derechos básicos que en materia de libertades reconoce nuestra Constitución en su artículo 27, donde se expresa claramente que: "Todos tienen el derecho a la educación". Se reconoce la libertad de enseñanza, y, más adelante, se dice que "la enseñanza básica es obligatoria y gratuita". Pensamos que es posible encontrar vías a la diversidad de oferta educativa responsable.

Profundos cambios

Porque vivimos un momento de profundo cambio sociológico donde el entorno ha perdido su papel de transmisor de valores y la escuela se ve sobrepasada por la necesidad de ofertar un currículo formativo, y, a la vez, paliar la falta de formadores del "currículo oculto" (educación en valores, disciplina, moral...), pensamos que, siendo la escuela un ámbito que no puede ofrecer todas las garantías, no hay razón para descartar otras posibilidades educativas. Nosotros, padres, madres y tutores legales, responsables últimos de la educación de nuestras hijas e hijos, creemos en una educación que permita adquirir competencias para ser ciudadanos responsables en un mundo cambiante, capaces de gestionar los conflictos personales, entender la gran cantidad de datos e informaciones que son característicos de nuestro tiempo, pero no creemos posible que este objetivo se consiga por todas las personas a través de la misma vía. La Educación en el Hogar es una alternativa válida en una sociedad madura, plural y auténticamente democrática.

www.educacionlibre.org





Opinión
Padres responsables...

¿Qué es más responsable: llevar a tu niño a un colegio convencional o educarlo en casa? Para muchas personas, no llevar a los hijos a la escuela es una locura. Pero la locura ¿no será llevarlos allí donde les van a enseñar unos valores contrarios al sentido común, a la compasión, a la solidaridad…? Eso sí, la educación en casa no significa la carencia de educación, tiene que haber unos patrones, una cierta disciplina, una determinada voluntad y, en cierto sentido, una guía. Hace años, los padres que educaban a sus hijos en casa eran una minoría de minorías. Hoy, sin embargo, a nadie le sorprende que haya personas que decidan no llevar a sus hijos a escuelas en las que todo, o casi todo, es un verdadero desastre, empezando por el programa educativo y acabando por los caterings.

EcoActivistas



Foto: www.midwesthomeschoolers.org

Los estatutos

En el artículo IV de los estatutos de la entidad, el texto sigue:

Para el cumplimiento de estos fines se realizarán las siguientes actividades:

- **Organizar seminarios o reuniones, así como cursos de formación, perfeccionamiento y actualización acorde a sus fines.**
- **Publicar un boletín informativo periódico como órgano de expresión de la asociación.**
- **Potenciar las relaciones entre las familias asociadas, organizando actividades por zonas geográficas y encuentros estatales**
- **Potenciar las relaciones entre la asociación y otras entidades o personas físicas dedicadas a la investigación o la docencia.**
- **Interesar a autoridades y organismos docentes, así como a representantes de los gobiernos locales, autonómicos y estatales en lo concerniente al conocimiento de esta opción educativa.**
- **Intercambiar información y experiencias con las asociaciones que en otros países de la Unión Europea y el resto del mundo, que agrupan a familias que educan en el propio hogar.**
- **La asociación por sí misma o en unión de cualesquiera otras personas, físicas o jurídicas, públicas o privadas, realizará todas aquellas actividades que contribuyan a la consecución de los fines establecidos en estos estatutos.**

Los objetivos

Nuestros objetivos, definidos en nuestros estatutos, son:

- **Defender el derecho de las familias a educar a sus hijos, de forma plena y consciente, en el propio hogar.**
- **Facilitar información sobre esta opción educativa a todas aquellas personas que se interesen por ella.**
- **Crear redes de apoyo entre las familias que eduquen a sus hijos en el hogar.**
- **Reclamar el reconocimiento legal de esta opción educativa de manera que se puedan obtener, sin penalización de edad, las certificaciones académicas oficiales presentándose por libre a las pruebas que existan en la enseñanza presencial (Graduado en Secundaria, Prueba General del Bachillerato, Prueba de Acceso a la Universidad y otras).**
- **Procurar un intercambio enriquecedor entre la educación en el hogar y las instituciones educativas.**
- **Mantener contacto con otros grupos afines, dentro y fuera del estado español.**
- **No vincularse, ni ser portavoz de ningún movimiento político, confesional o pedagógico.**



Francisco Martín, fotografiado recientemente

Cómo nos enferma la escuela y la TV

El enfoque del dr. Hamer

Hoy Francisco Martín, divulgador de temas de salud y conocedor del enfoque del dr. Hamer, nos explica cómo la escuela y la TV nos pueden enfermar a todos. Con el agravante de que los más pequeños están más indefensos, pero también con una ventaja: y es que tienen más vitalidad y flexibilidad para superar las enfermedades.

-¿Nos enferma la escuela y la TV?

-Sí. En la escuela nos desconectamos de nuestro sentir y empezamos a apoyarnos en las ideas. Es decir, pasamos de comernos una manzana porque nos apetece, a comernos la manzana porque el profesor ha dicho que es buena. Cuando ya basamos nuestra vida mayoritariamente en ideas, ya es fácil para la tv manejarnos a su antojo. Que si el aceite de oliva es malo, que si ahora no, etc. Al principio, cuando somos pequeños (y salvajes), la escuela usa la coerción física, luego con la tv solo es necesaria la sugestión.

Los castigos

-Pero no están permitidos los castigos corporales.

-Pero está permitido que como padres llevemos a los hijos al colegio contra su voluntad, y deban permanecer allí unas horas y estarse quietos sentados, o moverse, o comer sólo a ciertas horas (recreo, gimnasia) aunque su cuerpo no esté conforme y quiera comer en otra hora, moverse en la clase de matemáticas o descansar en la de gimnasia. Por no hablar del chantaje emocional al que les sometemos (te quiero sólo si...). Cuando vivimos basándonos en las ideas de la cabeza, nos obsesionamos más con cualquier dificultad de la vida, y esforzamos el cuerpo más de lo habitual. Esto hace que, cuando el cuerpo se recupere de ese sobreesfuerzo, los síntomas sean más graves y visibles que si "hacemos consuelo en todas las heridas" prontamente, como cantaban Lole y Manuel.

-Y eso nos enferma…

-Claro, porque estamos forzando continuamente al cuerpo. Vivimos a toque de reloj. Hacemos cosas cuando no nos las pide el cuerpo y mientras vamos de unas a otras vamos con prisa (seguimos forzando al cuerpo), porque las horas de acabar y empezar son fijas pero las circunstancias del tráfico, de la vida, son variables. Si escuchamos las señales de nuestro cuerpo y las interpretamos correctamente (gracias a Hamer), nuestras dolencias serán más leves. Hasta nos lo dicen los ganaderos: "Los animales que enferman son los que han perdido el instinto". La cabeza tampoco sale muy sana de la escuela porque, a fuerza de llenarla con ideas, acabamos creyendo que sabemos de todo y odiando aprender, porque todo lo obligado se aborrece, aunque sea oler rosas.

La televisión

-¿Y la televisión?

-La TV nos enferma en parte por lo mismo que la escuela (horarios fijos, vista fija en la pantalla, cuerpo inmóvil, dentro de casa, etc.), pero lo peor es por la sugestión, y sobre todo cuanto más pequeños somos. Desde pequeños nos hemos ido acostumbrándo a unas reglas que hemos aceptado porque no teníamos otro remedio. Este



La televisión es negativa para el aprendizaje del niño y también para su salud



Tras un suceso familiar, el Dr. Hamer inició su búsqueda de los conflictos psíquicos que originan las distintas manifestaciones de la enfermedad.

acostumbrarnos, ese aceptar las cosas sin antes decidir si nos convienen o no, es lo que se llama sugestión. Una equivocación de mayores es que incluso pagamos por ello (en el cine o en una terapia que utilice hipnosis para que modifiquemos el comportamiento).

-¿Enfermamos al ser sugestionados?
-Cuando los adultos "nos metemos en la piel" del personaje de una película y sufrimos con él, al acabar la película nos olvidamos del tema, dejamos de sufrir y el cuerpo repara en pocas horas la alteración corporal. Pero los niños no se olvidan de lo vivido porque no saben que "sólo" era una película y pueden acabar enfermando.

-¿Puede explicar esto un poco más?
-Según la edad, somos más sensibles a unas cosas que a otras. De adultos prestamos más atención a las informaciones, y es ahí donde podemos equivocarnos más, al creer cosas no ciertas. Pero cuando somos más pequeños nos afectan cosas más simples. Por ejemplo, el Dr. Hamer explica cómo daña al feto el ruido de las sierras circulares o máquinas taladradoras, al hacerles sentir un gran miedo. Así es como se producen las enfermedades en el feto o en niños pequeños. Tanto por haber sentido ellos "el susto" (como lo llaman los chamanes mexicanos), como por que lo haya sentido la madre y le afecte al hijo que está gestando porque altera el flujo de sangre que le alimenta. Gracias a Hamer podemos saber con precisión el tipo de trauma que corresponde a cada enfermedad y enfocarnos en su solución.

Qué hacer

-¿Qué podemos hacer los padres?
-Solo evitar el peligro. De pequeños nos quitan la paz cosas sencillas: nos caemos, nos clavamos una espina de un rosal,... y nuestra madre nos hace olvidarlo con solo una frase o caricia y quitándonos la espina; pero borrar la huella de un susto no es tan fácil como quitar una espina.

¿No los llevamos a la escuela?

-¿Qué hacemos entonces, no llevamos los niños a la escuela y no vemos cine ni TV?
-Hay cosas más fáciles que otras y hay cosas más perjudiciales que otras, y dejar de ver la tv o el cine está al alcance de cualquiera. Podemos argumentar que el cine, la TV o la radio también nos dan informaciones útiles de nuestra comunidad, de nuestro mundo. Aquí es donde debemos intentar ser sinceros con nosotros mismos y reconocer si lo hacemos por informarnos, por aprender, o por otros motivos.

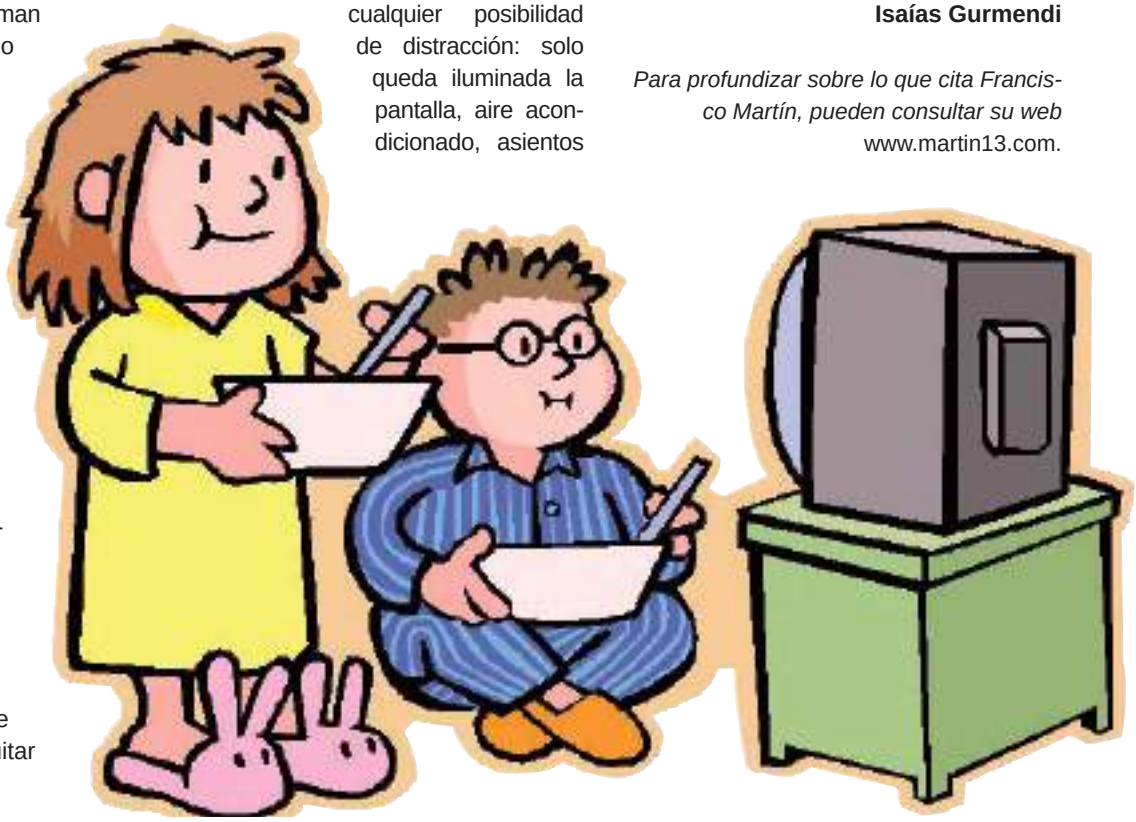
-¿Hay también sugestión en la escuela?
-Siempre estamos sugestionándonos en diferente grado los unos a los otros. Pero en la escuela lo peor son las normas corporales porque el niño es lo que está desarrollando en ese momento. Todas las informaciones falsas que nos afectan de adultos por la TV, al niño no le afectan porque todavía no las entiende (pero sí entiende el tono de las voces, noticias, o ruidos de las películas). Donde la sugestión puede realizarse más efectivamente es en el cine, donde se elimina cualquier posibilidad de distracción: solo queda iluminada la pantalla, aire acondicionado, asientos comodísimos,... y un sonido muy fuerte; todo para que ninguno de los espectadores pueda distraerse.

-¿Y qué nos sugestionan, que compremos una marca de refresco?
-De todo, pero principalmente que veamos como normales comportamientos emotivos, enfermos, de gente desconectada de su fuerza interior. Mantenernos lejos de saber quiénes somos. Sin saberlo enfermamos fácilmente, agotados por los egos que nos dominan a cada instante. La gente que sabe tomarse todo con serenidad, no enferma. Y los muy locos tampoco tienen enfermedades graves. Hamer explica cómo ocurre esto.

-¿No podemos ver el cine o TV controlando que no nos sugestione?
-Es imposible controlar, ser consciente de todo lo que vemos en una película. Por eso, al acabar de verla varias personas, cada una la cuenta a su manera porque se ha fijado en cosas diferentes y ciertos detalles los han visto unos y otros no (aparte de los mensajes subliminales que nadie puede percibir). Además, a veces vemos la TV mientras hacemos otras cosas o incluso dormidos. Poco control podemos ejercer así.

Isaías Gurmendi

Para profundizar sobre lo que cita Francisco Martín, pueden consultar su web www.martin13.com.



Odile Fernández

En primera persona



Muy conocida por su labor de difusión en torno a la alimentación anticáncer, estará en BioCultura Bilbao aportando su experiencia y su conocimiento. También acaba de publicar un nuevo libro con Urano, Mis recetas anticáncer. Su testimonio, que nos cuenta aquí en primera persona, es de un gran valor humano, científico, médico y personal. Lo que aprendió en la universidad no le sirvió para curar su cáncer. Y nadie del equipo médico le dijo que debería mirar otras alternativas complementarias a la terapia convencional. ¿Por qué las facultades de dónde saldrán los nuevos médicos no aprenden todo esto?

Me llamo Odile Fernández, soy médico de familia y superviviente de cáncer. Hace 3 años sufrí cáncer de ovario con metástasis. Hoy, vivo libre de enfermedad y espero a mi segundo hijo. Quiero contaros cómo fue mi proceso.

Dolor y sufrimiento

El cáncer es una enfermedad que se asocia a dolor y sufrimiento. Es una enfermedad que despierta polémica y miedo. Yo sufrí muchísimo miedo al inicio de mi enfermedad. Temí a la muerte. Pero cuando acepté mi enfermedad y acepté que la muerte es algo inevitable, que tarde o temprano nos llega a todos, cambió mi manera de afrontar el cáncer. Me olvidé del miedo y de todas las emociones negativas que éste conlleva: desesperanza, depresión, angustia, ansiedad, pánico, etc. Cuando sentimos miedo se liberan adrenalina y cortisol, dos sustancias negativas para el origen y evolución del cáncer, pues deprimen al sistema inmune (nuestra principal defensa frente al cáncer), producen inflamación (en el terreno inflamado crecen las células cancerígenas), y hacen que las células tumorales sean resistentes al tratamiento convencional y se vuelvan inmortales. Por eso, decidí vivir el día a día e intentar aprovechar cada minuto de esta maravillosa vida sin pensar en el futuro y en la muerte.

El cambio

Ese cambio de actitud me condujo a confiar en el tratamiento médico convencional que me proponían con cirugía y quimioterapia, y también a investigar si había algo más que yo pudiera hacer para activar los mecanismos de sanación de mi cuerpo. En internet hay mucha información disponible sobre terapias naturales y cáncer, y muchas veces esa información puede hacer más daño que bien. Por eso, yo decidí revisar la información científica basándome en los estudios publicados en pub med (*http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed*), la mayor base de datos de artículos de investigación biomédica, ofrecido por la Biblioteca Nacional de Medicina de los Estados Unidos. Quería huir de la charlatanería, y así fue cómo descubrí que hay mucha información publicada a nivel científico sobre el papel de la alimentación, las emociones y el ejercicio físico en el desarrollo y evolución del cáncer. No podía creer que no me hubieran contado nada de esto durante mi formación académica ni hospitalaria. Me habían formado en diagnóstico y en tratamiento médico, pero poco o nada había oído acerca de prevención, de alimentación y del papel de las emociones en las enfermedades.

Alimentación

Conforme iba investigando, iba realizando cambios en mi alimentación, en mi estilo de vida y en mi relación conmigo

misma y con mi entorno, a la vez que seguía el tratamiento médico propuesto. Adopté una alimentación basada en productos frescos, ecológicos y locales, en la que la fruta y la verdura fueron las protagonistas; aprendí a disipar el miedo y a dar paso a la calma y el bienestar psicológico. El cáncer desapareció de mi vida, y los oncólogos, ya a mitad de la quimio, me catalogaron como libre de enfermedad. Según su opinión, aquello era un milagro, pues partí de una situación que comprometía mi esperanza de vida a corto plazo. Yo sé que no fue un milagro, que mi desenlace positivo fue una combinación de todo lo que apliqué para mi sanación —incluido el tratamiento médico—.

Alentada por los resultados tan buenos en la evolución de mi enfermedad, y sustentada por la información científica que había recopilado, decidí escribir un blog y posteriormente un libro llamado *Mis Recetas Anticáncer: alimentación y vida anticáncer* (Ed. Urano, 2013). Mi objetivo es ayudar y apoyar a aquellas personas afectadas con cáncer y a todas las que deseen prevenirlo. Son muchos los pacientes con cáncer que recurren a las terapias naturales. Los estudios han revelado que, en general, los pacientes con cáncer que recurren a la medicina complementaria y alternativa no creen que ésta curará su enfermedad, pero sí buscan estimular el sistema inmunitario, aliviar el dolor, o controlar los efectos secundarios que sufren a causa de la enfermedad o del tratamiento.

Respuestas

Los pacientes oncológicos no suelen decirle a su médico que están recurriendo a otros tratamientos alternativos. Consideran que el oncólogo no es la persona adecuada para hablar de estos temas o tienen miedo a su respuesta. Muchas veces es algo más simple todavía: como los oncólogos no les preguntan, ellos no les cuentan.

La falta de comunicación entre oncólogos y pacientes es un grave problema. Si los oncólogos hablaran más con sus pacientes sobre el uso de estas terapias, podrían evitarse efectos secundarios indeseados derivados de algunos tratamientos, y se podrían potenciar los efectos beneficiosos de algunas técnicas. También hay que tener en cuenta que las terapias naturales no son la panacea, y que existe mucho intrusismo y desconocimiento en este campo. Hay muchas personas que se aprovechan del miedo y la vulnerabilidad de los pacientes con cáncer y les ofrecen curas tan milagrosas como costosas.

Lo que debería imponerse, según creo, es un modelo de oncología integrativa en el que no se prestase atención únicamente a la enfermedad, sino sobre todo al enfermo. Así, el cáncer debería abordarse de manera holística, dando importancia a la alimentación, al bienestar psicológico del paciente, a su entorno y su familia, a la práctica de ejercicio físico… Cualquier servicio de oncología público debería contar, además de con los mismos oncólogos, con nutricionistas y psico-oncólogos. En muchos hospitales privados esto ya es así, y del mismo modo se ofrecen al paciente intervenciones cuerpo-mente individuales y en grupo (psicoterapia, yoga, chikung, meditación…). Dichas intervenciones ayudan al paciente a encontrar apoyo, paz interior, calma y confianza en sí mismo.



El libro del que es autora Odile, recoge su experiencia personal con el cáncer, junto con toda la información que fue recopilando a partir de que se le diagnosticara la enfermedad acerca de alimentación y vida anticáncer. "Creo que no hay nada más bonito y generoso que compartir con los demás aquello que te ha ayudado y te ha brindado una inmensa felicidad. A mí el cáncer me ha cambiado la vida y me ha ayudado a ser feliz. Suena extraño, pero es cierto. Ahora soy más feliz y aprecio más cada instante de esta vida. Dicen que lo que no se da se pierde, y eso es lo que yo quiero evitar. Si a mí me sirvió, esta información puede servir a otras personas, o al menos mostrarles alternativas, esperanza y mejorar su calidad de vida".

Cambiar la medicina

Creo firmemente que tenemos que cambiar la manera de enfocar la medicina. Muchos pacientes ya no se conforman con la actitud paternalista y protectora del médico y quieren ser parte activa de su proceso, participar junto al equipo médico en todas las decisiones que le atañen. La comunicación entre oncólogo y afectado, por tanto, debería ser fluida y basada en la confianza mutua. Para que el oncólogo y el médico de atención primaria, que son los dos especialistas que más contacto tienen con los pacientes con cáncer, puedan establecer este fluido diálogo y apoyar e informar a sus pacientes es necesario que estos tengan una formación basada en información veraz, científica y contrastada. Debería existir una asignatura durante la formación universitaria de todo médico en la que se abordase el tema de la alimentación y el cáncer, el papel de determinadas sustancias químicas como carcinógenas así como el papel de las emociones en el desarrollo de la enfermedad. En la actualidad, solo hay dos universidades españolas (Granada y Pablo Olavide en Sevilla) que impartan una asignatura con una temática parecida, pero, ojo, no se imparte en Medicina sino en el grado de Nutrición. La medicina no puede anquilosarse en el viejo paradigma, tenemos que ver al ser humano de forma integral y entender que la medicina debería ser en primer lugar preventiva y después curativa, ya dice el refrán que es mejor prevenir que curar. En EE.UU. la visión de la medicina está cambiando y se incluyen asignaturas sobre medicina ambiental y preventiva en sus programas de formación.

Esta es mi propuesta para conseguir frenar esta “epidemia” de cáncer que nos azota y en la que 1 de cada 3 hombres y 1 de cada 4 mujeres se verá involucrado en algún momento de su vida.

Odile Fernández



Escuelas sin wi-fi
"El wi-fi es pernicioso"

Toni Sala es experto en descifrar las consecuencias negativas para la salud física y psicológica del abuso de las nuevas tecnologías, redes sociales, internet, móviles, etc. Es, también, el responsable de una campaña que pretende dejar a las escuelas sin wi-fi, habida cuenta de sus repercusiones en la salud de los alumnos y docentes, por su exposición durante largas horas a sus ondas.


Toni Sala, un luchador incansable...

Es director de un curso muy especial. El curso está dirigido especialmente a maestros y profesores, a padres y madres (preocupados por la excesiva orientación a Internet y móviles de sus hijos), a responsables de ámbitos educativos no formales, y también a organizaciones y movimientos sociales, que por presión "social" están siendo llevados a comunicarse, utilizar u ofrecer recursos digitales, sin conocer los numerosos estudios científicos que alertan sobre los efectos de una utilización excesiva o exclusiva de lo digital, sean psicológicos o políticos. Los cursos son de 8 horas en Plural-21 (Barcelona) y a medida y concertados en entidades.

-¿Que es la campaña Escuelas sin Wi-Fi?
-Es una campaña impulsada por la Fundación Vivo Sano y varias entidades más, que en Catalunya la ha asumido Plural-21, que a su vez me ha ofrecido coordinarla. Se trata de sensibilizar, orientar, formar y también acompañar a todas aquellas entidades (no solo escuelas), institutos, CRP, AMPAS, que deseen reivindicar y proponer con base legal y el principio de precaución en la mano, el retiro del Wi-Fi y su sustitución por otra tecnología en los centros educativos.



Los peligros

-¿Cuáles son los peligros de esta contaminacion electromagnética?
-La radiación de ondas no ionizantes del wi-fi está científicamente demostrada que es de las más altas, afectando especialmente a bebés, niños, mujeres embarazadas, personas electrosensibles y, en función de su uso/abuso diario, a las nuevas generaciones tan orientadas hoy a internet y las NTIC. En definitiva, una exposición diaria al wi-fi es peligrosa para la salud y potencialmente cancerígena.

-¿Porqué la escuela ha abrazado con tanto entusiasmo el wi-fi?
-Mucho me temo que no ha sido la escuela. Le ha venido impuesto o inducido por organismos de enseñanza, públicos





Foto: P.M.

Los pequeños conviven diariamente con la tecnología, lo que no siempre es positivo

por cierto, igual que se impuso el 1x1 (un ordenador x alumno). También ha influido mucho el que los ayuntamientos, apuntándose a ver quién es más "moderno", han creado también mucha presión, al extender los espacios wi-fi gratuitos. Sin olvidar los conversos digitales, peores que los nativos digitales, que necesitan "reivindicar" su protagonismo con todas las NTIC que aparecen.

Sillicon Valley

-¿En qué lugares del mundo las escuelas han empezado a eliminar el wi-fi?

-Interesante pregunta, pues de allí de donde nos llega lo más y lo último en NTIC e Internet, llega también el rechazo. Un claro ejemplo: el grueso de técnicos, diseñadores e ingenieros de las multinacionales de Silicon Valley llevan a sus hijos, no sólo a escuelas sin wi-fi, también sin 1x1, sin pantallas interactivas, etc. Ellos saben bien cuáles son los impactos, no sólo para la salud física, también para el cerebro, pues afecta a cambios neurolingüísticos de largo alcance

TDAH
Muchos riesgos

-¿Cuáles son los riesgos psicológicos de la adicción a internet y las redes sociales?

-De entrada sobre la salud más física y tangible, trastornos de conducta, estrés, ansiedad, insomnio, pudiendo llegar a estados compulsivos, depresivos, etc. Pero luego hay los más invisibles, y con efectos retardados, y es el progresivo deterioro y pérdida de habilidades sociales, capacidad de expresión oral y escrita, elaboración de conflictos y pensamiento crítico, y esto tiene efectos políticos muy poco divulgados (además no interesa). En niños, se evidencia un aumento espectacular del TDAH.



Foto: www.nicboo.com

-¿Cómo crees que sale la gente de tus cursos sobre impactos negativos de las NTIC, Internet?

-Pues la satisfacción más grande es comprobar cómo la gran mayoría de participantes puede expresar y conceptualizar lo que hasta aquel momento era una intuición y una inquietud no compartida, ni elaborada al no tener referentes científicos, teóricos, legales, ambientales y políticos.

También una necesidad sentida pero no manifestada, por miedo, pues hay mucha presión y pensamiento único en el tema este. Pero las cosas están cambiando, y esto reconforta.

-¿Qué hay detrás de la democratización de Internet?

-Por un lado, un gran mercado, un negocio de proporciones gigantescas, pero casi te diría que esto no me preocupa, sí en cambio los efectos perversos y los impactos negativos que se provocan al comercializar la tecnología (la que sea) sin atenerse nunca al Principio de Precaución y a la evaluación de impactos sobre la salud y el medio ambiente (por cierto las emisiones de CO_2 de las NTIC ya superan al conjunto de toda la aviación mundial).

-¿No temes que alguien te tache de luddita? Ya sabes... de estar contra el progreso...

-¡Uy! Es muy común y detecto rápidamente el argumentario. Hace poco me llamaron Miguel Strogoff (por aquello de que iba a caballo llevando mensajes). Un indicador de que, además de negocio, hay poderosos intereses superpuestos en crear opinión para que la gente utilice el máximo de tecnologías y devenga dependiente, y a la vez esté mejor integrada, estudiada, segmentada, controlada. Lógicamente de ahí hay un paso a ser espiada.

Pablo Bolaño
Para los cursos a medida y concertados, fechas a convenir, referencia Toni Sala.
tonisala@ono.com

¿Internet en las escuelas?



Joaquín Albaicín regresa con toda su caballería para poner en tela de juicio que internet en las escuelas sea la panacea de la buena educación y de la eficacia educativa.

Como subrayara Coomaraswamy, culto no es quien ha leído mucho, sino aquel que ha sido profundamente enseñado… De acuerdo con tan sabia sentencia, se puede ser analfabeto y, sin embargo, culto de la cruz a la bola, lo mismo que un sabelotodo y, a la vez, un ignorante de nota. Ser capaz de recitar de memoria las listas de los reyes godos o los emperadores de Roma no sirve, en efecto, absolutamente para nada si no se tiene ni zorra de lo que era un godo o se es incapaz de decir siquiera sea cuatro generalidades sobre el reinado de cada autócrata. La realidad es que, para la inmensa mayoría de los escolares españoles de hoy, palabras como “Bizancio”, “Waterloo” o “Tartaria” suenan, como mínimo, a arameo. A veces, hasta el propio idioma suena así, y no sólo por estos pagos, como me fue dado comprobar el día en que solicité a dos amigos daneses que me tradujeran al español una carta manuscrita redactada en su lengua. Fueron incapaces. Su generación, adujeron, se había educado con ordenadores, y mi encargo de que leyeran un texto escrito a mano les colocaba en idéntico brete que si esperara de ellos el descifrado del texto jeroglífico volcado tres mil años atrás sobre un papiro.

Una proeza

En paralelo, un reputado docente relataba hace poco cómo pidió a sus alumnos que escribieran una frase de dos líneas en la que apareciesen las palabras “imperio” y “apogeo”. Sólo dos, entre trescientos, lograron la proeza. El resto, ignoraba el significado de “apogeo”. ¿Increíble? En absoluto. Escribí durante bastantes años para un diario donde los becarios eran destinados a hacer sus prácticas en la sección de espectáculos sin saber quiénes habían sido Pepe *Marchena* o Fred Astaire, o a la de internacional sin que Nehru o Benjamin Franklin les sonasen de nada. Ahora, años después… ¿Ya les suenan? No pongo la mano en el fuego, porque ya habrán adivinado que hablo de la quinta de estudiantes criada a los pechos de Internet y de una programación televisiva sin hora de fin de emisión.

¿Oscurantismo?

Otrora, cuando en España existía solamente una cadena y media de televisión, tiempos de oscurantismo en los que ésta nos servía obras de Chejov, Casona, Miller o Buero Vallejo,





"La escuela convencional no educa en la fantasía, la imaginación y el arte, sino en la ignorancia, la incultura y la pobreza mental".





y por cuyos programas de entrevistas pasaban Borges, Benet, Cunqueiro, Luis Miguel *Dominguín,* Solzhenytsin, Severo Ochoa... En aquellos grises días, todos aguardábamos con impaciencia la emisión semanal de *Bonanza, Yo, Claudio, Sherlock Holmes, La caída de las águilas…* fecha en que toda la familia tomaba asiento ante la pequeña pantalla para merendarse el episodio. De ahí que muchos recordemos aún capítulos íntegros de tal o cual serie. Esto es imposible en la actualidad, cuando la proliferación de cadenas públicas y privadas condena al televidente a una compulsiva migración de canal en canal. Ponen boxeo, que te gusta, pero es que al mismo tiempo, en otra cadena, hay una película que te apetece mucho ver. Y, en otra, televisan un debate que puede dar de sí. Y, en otra, hay otra película buena, aunque ya empezada. Y, en otra más, hay fútbol. Y, en otra, un con-





Cuidado con el wi-fi ¿Daños colaterales?



No son pocos los estudios científicos, conducidos por instituciones de reconocido rigor y prestigio, que han lanzado la voz de alerta sobre los peligros de orden fisiológico subyacentes en el uso habitual de teléfonos móviles y la frecuente exposición a las ondas de Wi-Fi y otros campos electromagnéticos, cuyas radiaciones son señaladas como muy probable y, en ciertos casos, preciso origen de: abortos involuntarios, enfermedades cardíacas, alzhéimer, parkinson, cuadros depresivos, tendencias suicidas, cambios de comportamiento, sensibilidad química múltiple, debilitamiento del sistema inmunológico, aumento de las reacciones alérgicas, desarrollo de tumores, síndrome de fatiga crónica, deformidades celulares, destrucción de la fertilidad en base a cambios experimentados en su comportamiento por los espermatozoides…

Algunos análisis afirman en sus conclusiones que los niños que comienzan a utilizar el teléfono móvil antes de la edad de veinte años tienen cinco veces más probabilidades de desarrollar cáncer cerebral que quienes no. No es para tomarlo a broma, en una sociedad cuyos jóvenes, apenas entran en un bar, lo primero que hacen es empuñar el móvil y preguntar al camarero: "¿Tienen Wi-Fi? ¿Me da la clave?"…

Espero que el lector no me tome por frívolo y se muestre indulgente con lo que de deformación profesional –por mi dedicación a las literarias lides- pueda palpitar en mi convicción de que ninguno de estos constatables destrozos es equiparable en gravedad a los supuestos por la destrucción de la memoria y de la capacidad de atención desde la niñez. Porque, al fin y al cabo, la larga relación de males para la salud que acabamos de enumerar es igualmente atribuible a los abonos químicos, la contaminación ambiental que ensucia el aire que respiramos, los alimentos que ingerimos, los materiales de elaboración de la ropa con que cubrimos nuestro cuerpo, la polución acústica… En una civilización tan enferma como la que padecemos, la convivencia con el Wi-Fi y sus efectos es, a fin de cuentas, lo normal.

Lo verdaderamente grave es que, además de aumentar tus riesgos potenciales de sufrir un infarto, también te conviertan en imbécil. Gabriel Magalhaes, en un artículo publicado recientemente en *La Vanguardia,* lo ha expresado muy bien: "Suelo decir en broma (que es la mejor forma de hablar en serio) que la Red es la comida rápida de la cultura, excelente para generar colesterol intelectual".

J. A.

curso al que la gente acude a hacerse millonaria… Sin hablar de los kilómetros diarios de programación (y en infinidad de franjas, a fin de que la cosa se mantenga en el aire durante las veinticuatro horas) dedicados a entrevistar a fondo al portero de un prostíbulo, una trabajadora del sexo, un amante despechado, uno con el cerebelo rayado, un camello, un mindundi, un diputado autonómico… El resultado es que no se ve un solo programa completo.

Flujos de información

La posibilidad de acceso incesante y simultáneo a flujos de información prácticamente inagotable resulta en la necesaria lesión y merma de una facultad tan importante como la capacidad de atención, cesura cerebral harto difícil de reparar ya en la edad adulta. Es una de las secuelas de lo que Baudrillard bautizara como "la patología de la información". Y ello se torna especialmente patente cuando nos sumergimos en internet, engendro que nos es insistentemente señalado como la panacea que, en breve, va a reemplazar por entero a la tele, al libro, al tocadiscos, a la novia, a la familia, al lugar de trabajo, al bar... Y a los amigos, claro. En parte, ya lo ha hecho. Ahora, la gente es amiga de una foto y un "perfil personal", algo muy chocante para los acostumbrados a ser amigos de personas a las que vemos, pedimos ayuda o servimos de paño de lágrimas cara a cara, igual que cuando se trata de charlar, tomar copas, discutir o reír. Confieso no haber tenido nunca amistad ni amores con un "perfil" o una foto.

Incapacitando a los niños

Nicolas Carr es uno de los pensadores que –en su ensayo *¿Qué está haciendo internet con nuestras mentes?*- ha estudiado a fondo la cuestión. En especial si uno se inicia a temprana edad en el buceo por la Red, el recurso regular a ésta –sin necesidad de llegar al estado de navegación compulsiva- no tarda, como bien ha subrayado, en incapacitar al internauta para la lectura no ya de libros, sino de cualquier texto largo, así como para el seguimiento atento y con fluidez de una película cuyos diálogos no sean muy, muy elementales. No transcurre mucho tiempo antes de que el internauta únicamente sea capaz de leer textos fragmentarios, resúmenes, despieces, titulares…

En rigor, el insólito éxito que cosechan las inanes alocuciones de los políticos es propiciado por no otra circunstancia que la generalización del uso de internet. Las frases de corta y pega, vacías de contenido, de todos los candidatos electorales habrían suscitado indignación, compasión o –directamente- risa sólo hace unos años, cuando el acceso a los servicios de *Google* aún era minoritario y, por tanto, la capacidad de reflexión del occidental medio no había alcanzado todavía las cotas de impotencia por que hoy se caracteriza. Esta es una de las razones por las que los poderes financieros y políticos de Occidente se muestran tan obsesionados por expandir el uso de internet en el mundo árabe o Asia, objetivo para cuya consecución no se vacila en propagar a bombo y platillo mentiras tan monumentales como que "las ventas de libros electrónicos se disparan", o que la caída de tal régimen árabe ha sido provocada por "los internautas"… Se persigue –como ya se ha hecho aquí- domesticar todo eventual conato de rebeldía intelectual y, sobre todo, mediante el debilitamiento de la capacidad de contemplación y meditación provocado por la Red de Redes, sumir a los creyentes no europeos en el estado de inanidad espiritual en que ha quedado hace tiempo postrada la religiosidad occidental.



Lo que anhelan nuestros hijos es salir a la Naturaleza y contactar con el mundo del asombro

Manejo cotidiano

Por supuesto, es fantástico poder leer *The Ecologist* o *Aplausos* mientras uno está saboreando un café en Delhi o Moscú, pero únicamente si el lector es ya una persona hecha y derecha, una individualidad formada, no un niño o un pimpollo con la edad del pavo. Por el contrario, habituar a los escolares al manejo cotidiano de internet y a acudir a su red como fuente habitual de respuestas no contribuye sino a reducir a añicos sus dotes de atención, al tiempo que favorece el que esos niños apuesten de por vida por el sucedáneo frente a lo auténtico, por el refrito en detrimento del original, por lo que no cuesta frente a lo que requiere asimilación y esfuerzo, por el traductor simultáneo en vez de por el aprendizaje de otra lengua, y por el "perfil" y la foto en vez de por la seducción natural. "Cualidades" que convierten a quien las padece en un Vicente que siempre irá donde vaya la gente.

Fuera, pues, ordenadores de las escuelas. Todo niño en cuya educación internet ostente un alto grado de protagonismo está condenado a funcionar durante toda su vida por debajo de sus capacidades intelectuales naturales. Aparte de esa generación ya irreparablemente dañada, hay ya otra más medio intoxicada. Pero téngase piedad de la siguiente, ahora que aún se está a tiempo.

Por supuesto, ya sé que el objetivo es ese: fabricar tolilis a mansalva. Lo he cazado. Por eso lo digo, precisamente.

Joaquín Albaicín

SECTOR SOCIAL | PLÁNTATE, CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO | PROYECTO FINANCIADO POR TRIODOS BANK NV S.E.



© Víctor Muñoz Arocha

Pienso que la economía son personas

Mi banco también

Imagínese un banco que solo invierte en economía real. En empresas y proyectos que mejoran la calidad de vida de las personas y que es transparente hacia sus clientes.

Un banco que le permite hacer todas sus gestiones diarias, ahorrar, invertir o financiarse en línea con sus valores.

Ese banco somos nosotros. El referente europeo en banca ética y sostenible.

Más información

www.triodos.es | 902 360 940

Triodos Bank

Triodos Bank opera en España, Países Bajos, Bélgica, Reino Unido y Alemania bajo supervisión del Banco Central Holandés y la Autoridad de Mercados Financieros holandesa. El Banco de España supervisa la sucursal española en materia de interés general, liquidez, transparencia y protección del cliente de servicios bancarios.

BioCultura

Feria de productos ecológicos y consumo responsable

bio

¿QUÉ VOTAS?

EL PASADO O EL FUTURO



PARO
PUBLICIDAD FRAUDULENTA
ALIMENTACION INDUSTRIAL
FUKUSHIMA
USURA
MANIPULACION
MUNDO GLOBAL
FARMACEUTICAS

SALUD NATURAL
BANCA ÉTICA
ALIMENTACIÓN "BIO"
INFORMACIÓN RESPONSABLE
EMPLEOS VERDES
CONSUMO CONSCIENTE
ECONOMÍA LOCAL
BIOCONSTRUCCIÓN

Próximas ediciones en 2013

1ª edición
BILBAO
4-6 octubre

29ª edición
MADRID
14-17 noviembre

biocultura.org