

Ya se lo ha pedido al Ayuntamiento

# El Instituto Floridablanca quiere un jardín botánico

J. L. S.

El director y claustro de profesores del Instituto de Bachillerato de Floridablanca, en el Polígono de Infante Juan Manuel, ha solicitado al Ayuntamiento un jardín contiguo al centro de enseñanza para convertirlo en «jardín botánico», que los alumnos cuidarían al mismo tiempo que plantarían árboles no muy conocidos por estas latitudes.

«Desde que se creó este centro de enseñanza estamos detrás de conseguir esta idea. Ya nos hemos dirigido en alguna ocasión al alcalde de la

ciudad solicitando éste jardín cercano al Instituto. Nuestro pensamiento es abrir una puerta lateral que comuniqué con el centro docente, pero esto no quiere decir que el jardín sea algo privado; los vecinos de la zona tendrán acceso y podrán disfrutar de él. Nos vamos a dirigir a la Asociación de Vecinos para que nos ayuden», dice el director del Instituto.

Mientras que esperan la cesión del jardín, el profesor de Ciencias Naturales y los alumnos de tercer curso han cultivado —en un pequeño jardincillo que

hay en el patio del Instituto— tomates, habas, y rábanos, además de toda clase de plantas idóneas para el clima de la Región.

El jardinero del Instituto mostraba ayer su malhumor por la «limpieza de cipreses» que hicieron unos desconocidos. «Vinieron unos hombres, de una fábrica de perfumes, y dijeron que completamente gratis iban a limpiar los cipreses. Lo que hicieron fue una verdadera salvajada; menos mal que me di cuenta a tiempo y no destrozaron todos», dice el jardinero.



Unos cuantos tajos inoportunos segaron árboles.

JUAN

Hace cuatro años se celebró en Grecia

## Será en Murcia el Congreso Internacional de la Conserva

Un murciano, presidente del Comité Internacional Permanente

J. L. SALANOVA

En octubre del próximo año se celebrará en Murcia el Congreso Internacional de la Conserve, en el que participarán representantes de todos los países productores de conservas. El último congreso tuvo lugar hace cuatro años, y se celebró en Grecia. «Murcia, en cuanto a la industria conservera, ocupa un primerísimo lugar en el mundo», dice Ginés Guzmán Jiménez, químico murciano del IOATS que, en 1983, fue elegido presidente del Comité Internacional Permanente de la Conserve, organización de todos los países que tienen intereses conserveros y que se ocupa de coordinar los conocimientos científicos y técnicos.

Ginés Guzmán Jiménez, presidente de la Asociación de Investigación de la Industria de Conservas Vegetales, fue elegido hace dos años presidente del Comité Internacional Permanente, organización que tienen su sede en París y que no sólo se ocupa de las conservas vegetales, sino también de las de pescado, cárnica y de envases. «No representamos los intereses de los Gobiernos, pero sí el de todas las organizaciones profesionales. El que el próximo congreso se celebre en Murcia tiene interés mundial; no hay que olvidar que esta Región ocupa el primer lugar en el mundo en industria conservera. Somos los primeros en pimiento, alcachofa y albaricoque; los segundos en tomate y en toda clase de hortalizas. Nuestros principales clientes son todos los países del mundo, pero preferentemente Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, Francia, Alemania y Bélgica. Italia tiene la picardía de llevarse de España casi todas las conservas y luego las revenden», dice Ginés Guzmán.

La Asociación de Investigación está ayudando a todas las fábricas conserveras, procurando que todos los planes de investigación sean convergentes. «España, desde hace unos años, se está prepa-

rando para el Mercado Común, pero Francia está muy bien organizada en el sector agroalimentario. Piensan que va a ser para ellos el «oro verde», y pueden obtener el mismo beneficio que otros países con el «oro negro». Los franceses ya están haciendo cálculos de los millones de pesetas que esperan ganar; como ejemplo de esto, tenemos que ver que ya han creado el Banco del Sector Agroalimentario. Francia es productora, pero, ante el temor de la entrada de España en el Mercado Común, se está preparando fuertemente. España tiene que ser competitiva, y para esto no hay que hacer otra cosa que mejorar la calidad, tener los precios ajustados y esmerarse en una buena presentación. Que nadie pueda decir nunca que introducimos mercancías de menor calidad», dice Ginés Guzmán.

### Las conservas, recurso para emergencias

El presidente del Comité Internacional Permanente dice que la conserva es un producto imperecedero por el que no pasa el tiempo. «La Administración se confundió cuando mandó poner en los botes la fecha de fabricación y la de

caducidad; puede haber un límite de tipo práctico, en el caso de que un bote se ponga feo o se corra, pero el día de la fabricación no le interesa a nadie; esto conduce a problemas gravísimos. Algunos confunden la conserva con el yogur. Ahora, en la nueva ley, se dice que hay que consumir preferentemente antes del año, pero tampoco estoy de acuerdo con esto. Desde el año 1.810 se fabrica la conserva; las primeras se usaron en una expedición por el Atlántico, hace 140 años. Varios de estos botes fueron encontrados, se abrieron y se comió el alimento, que estaba en perfectas condiciones. Aquí queda demostrado que la conserva no puede tener caducidad siempre que se cumplan con las condiciones de almacenaje».

También dice Ginés Guzmán que la conserva es uno de los recursos que tiene la humanidad para situaciones de emergencia, como exceso de frío, calor, guerras, terremotos, etc. «La conserva es el único alimento que no se puede contaminar, incluso en caso de guerra nuclear. Protección Civil debería tener siempre, en las grandes capitales, una reserva de conservas. En varios países —Francia es uno de ellos— la conserva constituye la dieta propia de los hospitales, y esto es porque ofrece mayor seguridad que el alimento que procede de la calle. En los casos de enfermedades con leucemia y cáncer se aconseja que consuman conservas; como en los de «niños burbujas», sin defensas, que nunca pueden tomar el alimento natural», dice Guzmán Jiménez.

### Floridablanca-A

Teléf. 215045  
HOY, ESTRENOP.: 5'15-9 y 10'45. Pel.: 11  
Para todos los públicos

### Cine Salzillo

Teléf. 210623  
HOY, ESTRENO

LOUIS Gossett, J. R. Ganador del Oscar al mejor actor por la película «Oficial y caballero», ahora en...

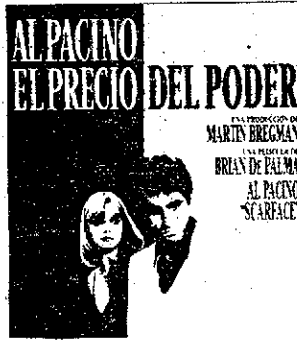
Pasos: 5'30, 7'10, 8'50 y 10'20.  
Pel.: 10'30  
N. R. M. de 18 años

Siempre hay una buena razón para ir al cine

### Floridablanca-B

HOY

Un gran actor para una gran película

Pasos: 6 y 9'30. Pel.: 9'45. N. R.  
M. 18 años

### Centrofama-I

Teléf. 247520. HOY

Sensacional estreno con la maravilla del sonido Dolby Stereo

STARFIGHTER  
LA AVENTURA COMIENZA...  
Pasos: 5'15-7'50 y 10'40. P.: 10'45  
TODOS LOS PUBLICOS.

Elija el mejor programa—Elija el mejor local

### Floridablanca-C

HOY, ESTRENO

¡Eran como fieras enjauladas, ansiosas de libertad!

Pasos: 5'30, 7'10, 8'50 y 10'20  
P. B. 10'30  
N. R. M. 13 años

### Centrofama-II

Teléf. 247530

HOY, ESTRENO

¡Del mal surgió el monstruo más gigantesco que el hombre haya visto!

P.: 5'30-7'05-8'45 y 10'25  
P. 10'30  
PARA TODOS LOS PUBLICOS