



MARCHAMOS

N.42 REVISTA DE COMUNICACIÓN INTERNA DE LA OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS. AÑO XIII 3^{er} CUATRIMESTRE 2011




- LA OEPM INTENSIFICA SUS RELACIONES CON EL EXTREMO ORIENTE.
- APROBACIÓN POR ICANN DE NUEVOS NOMBRES DE DOMINIO GENÉRICOS.
- TEMPORADA DE SETAS EN MADRID.



MARCHAMOS

Edita:

Oficina Española de Patentes y Marcas
Paseo de la Castellana, 75
28071-MADRID

Coordinación:

Ana María Moreno González
Leopoldo Belda Soriano

Comité de Redacción:

Joaquín Angoloti Benavides
Valentín Anguiano Mañero
Ana Cariño Fraise
Mónica Castilla Baylos
Iñaki Gil Osés
Ana María Moreno González
Carmen del Olmo Ochoa
Felipe Monge Zamorano
Ignacio Rodríguez Goñi
Asha Sukhwani

Colaboraciones:

Joaquín Angoloti Benavides
Leopoldo Belda Soriano
Ana Cariño Fraise
Mónica Castilla Baylos
Iñaki Llodio
Carmen del Olmo Ochoa
Andrés Peña
Ignacio Rodríguez Goñi

Foto portada:

Las relaciones de la OEPM con el extremo oriente. (Imágenes de Taiwán, Portales web de la TIPO (Oficina de Propiedad Intelectual de Taiwán) y KIPO (Oficina de Propiedad Intelectual de Corea)

Contraportada:

Imágenes del encuentro gastronómico del 18 de noviembre celebrado en la OEPM

NIPO 703-11-004-X
Dep. Legal M-20631-2009

SUMARIO

EDITORIAL 3

LA OEPM A FONDO 4

- Visita a la OEPM de funcionarios de la oficina japonesa de patentes
- Aprobación por ICANN de nuevos nombres de dominio genéricos o de primer nivel (gTLDs)
- Séptima edición de la exposición internacional de invenciones de Taipei (2011 Taipei INT'L show & Technomart)

NOTICIAS DE LA OEPM 7

- Las patentes como herramientas de internacionalización de las empresas
- Reglamento común del acta de 1999 y el acta de 1960 del arreglo de la haya sobre el depósito internacional de dibujos y modelos industriales
- Seminario sobre el PPH (Patent prosecution Highway) y la americana invents act (Nueva ley de Patentes de Estados Unidos)
- Nuevo servicio de la OAMI
- La fundación Madri+d falla su "Premio a la mejor patente"
- Cooperación tripartita entre la oficina europea de patentes y las oficinas de patentes de EE.UU y Japón
- Catálogo "200 años de patentes"
- Clausura del curso: "Gestión administrativa de la propiedad industrial"
- Lanzamiento de un plan piloto para el traslado temprano del IET en las solicitudes nacionales de patente del sector de alimentación
- Despedida de Javier Moreno
- Propiedad industrial y la ley de economía sostenible
- Publicación de las resoluciones definitivas de las ayudas para el fomento de las solicitudes de patentes y modelos de utilidad

VISITAS RECIBIDAS EN LA OEPM 11

- Visita de dos examinadores de la oficina coreana de propiedad intelectual (KIPO)
- Visita a la OEPM de una delegación del instituto mexicano de la propiedad industrial (IMPI) el día 25 de noviembre de 2011

COLABORACIONES 12

- TAIPEI - Capital de la república de china
- La república dominicana y su desarrollo turístico
- ¡Mala temporada de setas en Madrid!
- 10 mentiras sobre el adelgazamiento
- La historia del mazapán, del turrón y de los mantecados
- Joaquín Salvador Lavado, "Quino"
- Origen etimológico de la palabra "Patente"

PATENTES QUE HICIERON HISTORIA 28

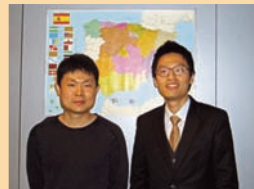
- La máquina lavadora

PATENTES CURIOSAS 30

- Almohada con un bolsillo para dientes
- Protección de dispositivos electrónicos del daño causado por un impacto

GASTRONOMÍA 31

- Sopa de almendras
- VII encuentro gastronómico



Aquí está el último número del año. Un año que no ha sido especialmente agraciado, pero en el que también hemos tenido nuestros momentos felices y cosas que merece la pena haber vivido. Recordemos siempre lo bueno y esperemos que el próximo, que está ya tan cerca, sea muchísimo mejor.

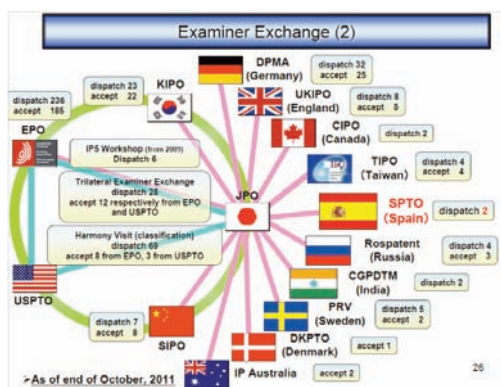
En la sección **OEPM a fondo** tenemos dos artículos de **Leopoldo Belda**, uno sobre la **Feria de Inventiones de Taipei**, y otro sobre la visita de **funcionarios japoneses a la OEPM**, en un trimestre marcado por las relaciones con las Oficinas de Patentes del **Extremo Oriente** y también una reseña de **Mónica Castilla** sobre **nuevos nombres de dominio genéricos**.

En **Colaboraciones** contamos con **Ignacio Rodríguez Goñi** que nos habla de cuestiones muy serias de la **nutrición**, **Joaquín Angoloti** escribe sobre el creador de **Mafalda**, **Iñaki Llodio** nos encanta con las setas y además viajamos a la **República Dominicana** gracias a **Andrés Peña**, un funcionario dominicano que estuvo con nosotros dentro del programa **CIBIT** y a **Taiwán** de la mano de **Leopoldo Belda**.

Además de las habituales secciones de **Visitas y Noticias** – con la despedida a **Javier Moreno**– y las medidas relacionadas con la **Ley de Economía Sostenible**, de las **Patentes Curiosas** y las **que hicieron historia**, la Sección de **Gastronomía** de nuestra revista llega con el ánimo de endulzarnos estos días: la historia de los **dulces navideños** y la receta de la deliciosa **sopa de almendras**, ambos artículos de **Ignacio Rodríguez Goñi**.

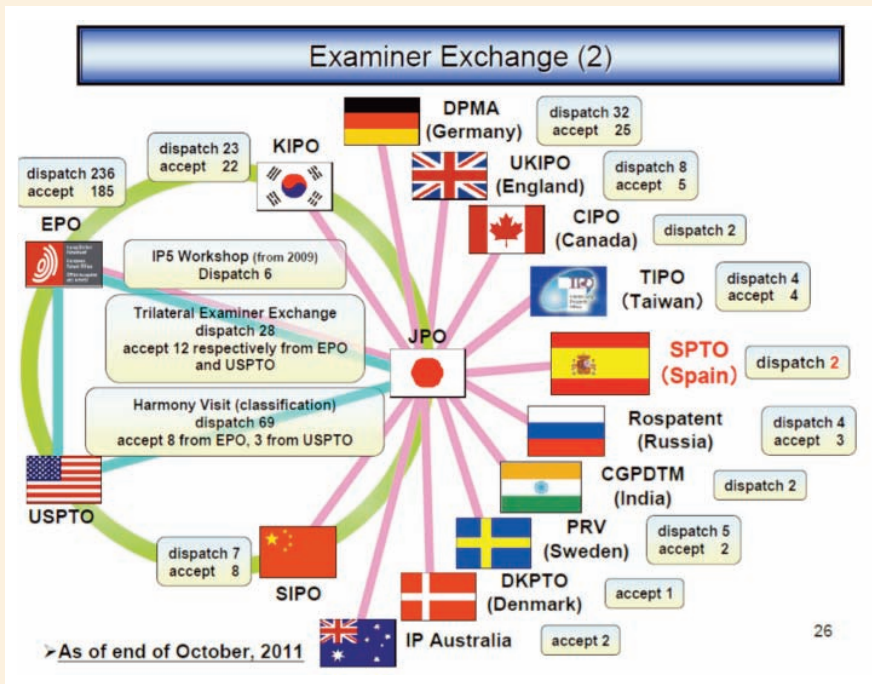
El **Comité de Redacción de la revista MARCHAMOS** desea que todos tengáis una más que **FELIZ NAVIDAD** y un año **2012 lleno de cosas buenas, profesionales y personales**.

EL COMITÉ DE REDACCIÓN DE MARCHAMOS



LA OEPM A FONDO

VISITA A LA OEPM DE FUNCIONARIOS DE LA OFICINA JAPONESA DE PATENTES



con otras oficinas de patentes (principalmente aquellas con las que tiene acuerdos PPH). De acuerdo a lo que se indica en el gráfico que se reproduce, 236 funcionarios japoneses han visitado otras oficinas de patentes y la Oficina Japonesa ha recibido la visita de 185 funcionarios extranjeros.

Según se nos informó, la Oficina Japonesa de Patentes cuenta con 2.895 empleados, de los cuales 1.711 son examinadores de patentes y en 2010 recibió 345.000 solicitudes de patente. Utilizan em-

Durante la semana del 17 al 21 de octubre, la OEPM recibió la visita de dos funcionarios de la Oficina Japonesa de Patentes. En concreto Daisuke NAWA (examinador en el área de biotecnología) y Takayuki SATO (funcionario de la división de política de examen). Ambos recibieron información sobre la metodología de trabajo en la OEPM, en concreto sobre búsquedas, examen, directrices de examen, patentabilidad del software, certificados suplementarios de protección, calidad, Alfa y sobre la labor desarrollada por el área de información tecnológica.

Ellos a su vez realizaron una serie de presentaciones sobre la Oficina Japonesa de Patentes, su sistema de clasificación y sobre su sistema de acceso a la documentación de examen de las patentes japonesas.

La OEPM firmó en octubre del año pasado un acuerdo PPH con dicha Oficina y Japón lleva a cabo una política de intercambio de funcionarios

presas externas subcontratadas para la realización de parte de las búsquedas. Se trata de una de las principales Oficinas de Patentes del mundo, asociada con la USPTO (Estados Unidos) y la EPO (Oficina europea) en la "trilateral" y también con la SIPO (China) y KIPO (Corea) en la asociación denominada IP5.

El intercambio de información fue muy satisfactorio para ambas partes.



APROBACIÓN POR ICANN DE NUEVOS NOMBRES DE DOMINIO GENÉRICOS O DE PRIMER NIVEL (gTLDs)

Mónica Castilla Baylos

Después de varios años de discusión y debate con grupos de empresas, organizaciones culturales y gobiernos, el 14 de junio de 2011, ICANN aprobó en Singapur el nuevo programa de nombres de dominio de primer nivel o genéricos (gTLDs), distintos de los actuales y conocidos, como .COM, .NET, .BIZ, .ORG.

<http://www.icann.org/en/announcements/announcement-1-24jun11-en.htm>

Los titulares de marcas podrán solicitar el registro de su marca como nombre de dominio de primer nivel <.MARCA> Esto les permitirá operar, mundialmente, con su propio dominio de Internet y situar su marca al mismo nivel que los actuales dominios genéricos. La empresa que opte por un nuevo dominio genérico habrá de contar con importantes medios económicos y técnicos.

Las solicitudes podrán presentarse a partir del 12 de enero de 2012 hasta el 12 de abril de 2012. No se cree que puedan estar operativos hasta el año 2013. El coste de la solicitud es de 185.000\$. Puede verse una explicación en castellano sobre estos nuevos dominios siguiendo el enlace:

<http://newgtlds.icann.org/announcements-and-media/video/overview-es>

ICANN ha publicado una Guía para el solicitante explicando todos los requisitos para la presentación de la solicitud y el proceso de evaluación y delegación.

<http://www.icann.org/en/announcements/announcement-4-19sep11-en.htm>

NUEVOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE DERECHOS (RPM)

Con la creación de estos nuevos gTLDs, ICANN ofrece a los titulares de marcas más mecanismos de protección que los que se encontraban

disponibles para los dominios genéricos de primer nivel existentes, como .COM, .NET, .BIZ

A) Procedimiento de objeción de derechos (Legal Rights Objection)

Procedimiento de defensa frente a la creación de un gTLD que infrinja un derecho de marca, con la finalidad de impedir que un tercero solicite un dominio <.MIMARCA>

<http://www.icann.org/en/topics/new-gtlds/objection-procedures-clean-19sep11-en.pdf>

B) Inscripción y validación de marcas para ser incluidas en una base de datos centralizada (Trademark Clearinghouse)

Previo cumplimiento de los requisitos de existencia válida de la marca y uso de la misma, ésta quedará inscrita y validada con la finalidad de poder oponerla frente a posibles registros de gTLDs en el período *Sunrise* o en lanzamientos de nuevos dominios, sin necesidad de acudir cada vez a la prueba de la titularidad de la marca.

El solicitante será avisado de la existencia de la marca inscrita y el titular conocerá la solicitud que puede lesionar sus derechos.

<http://www.icann.org/en/topics/new-gtlds/trademark-clearinghouse-clean-19sep11-en.pdf>

C) Sistema Uniforme de Suspensión Rápida (URS)

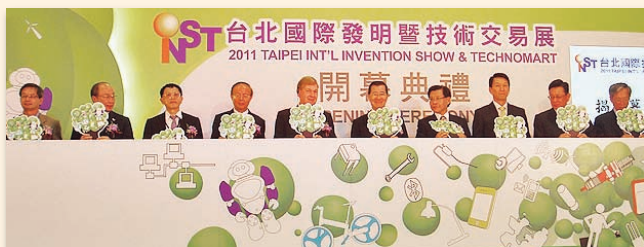
Procedimiento para que los titulares de marcas puedan obtener una inmediata suspensión de un nombre de dominio de segundo nivel que lesione sus derechos. No podrá pedirse la transferencia ni anulación del dominio. La suspensión permanecerá durante el período de registro. Es especialmente apropiado para casos de distribución de falsas réplicas de productos de marca; *phising*; distribución de virus o software ilícito.

<http://www.icann.org/en/topics/new-gtlds/urs-clean-19sep11-en.pdf>

SÉPTIMA EDICIÓN DE LA EXPOSICIÓN INTERNACIONAL DE INVENCIONES DE TAIPEI (2011 TAIPEI INT'L SHOW & TECHNOMART)

Por tercera vez consecutiva la OEPM ha enviado un representante a esta exposición internacional de invenciones, una de las más importantes de Asia. Entre otros organismos, la exposición está coorganizada por la Oficina de Propiedad Intelectual de Taiwán (TIPO) y el TAITRA (Taiwan External Trade Development Council). La invitación a los funcionarios españoles, que intervienen como miembros del jurado, se encuadra dentro del memorándum de entendimiento existente entre la TIPO y la OEPM, que se firmó en 2008 y se ha prorrogado el pasado mes de septiembre.

principalmente la República Popular China, Japón, Corea, Estados Unidos y en la Oficina Europea de Patentes. Entre las medallas de oro se pueden destacar las otorgadas a un sustrato cerámico de disipación de calor en dispositivos de iluminación tipo LED de gran potencia, de la "Far East University" de Taiwán, un nuevo tipo de cable conductor eléctrico con propiedades elásticas de la empresa surcoreana SILVERAY CO, LTD, un sistema de limpieza de motores basado en esferas magnéticas y una campana extractora de humos de extraordinaria eficiencia, por citar sólo algunos ejemplos.



Inauguración



El jurado examinando los inventos

En esta ocasión, se instalaron 1100 stands y la participación internacional fue numerosa, con representantes de 23 estados extranjeros. En esta oportunidad la OEPM estuvo representada en el jurado de la categoría de maquinaria. Cabe destacar la abundante presencia de universidades de Taiwán con stands en los que numerosos jóvenes estudiantes y/o investigadores presentaban el resultado de sus investigaciones en forma de invenciones con aplicación práctica, creaciones que en su inmensa mayoría ya habían sido protegidas mediante solicitudes de patentes, al menos en Taiwán, aunque no eran raros los casos en los que ya se habían presentado solicitudes de patente sobre dichas invenciones en otros estados,

La abundante presencia de expositores taiwaneses cuyas invenciones se encuentran protegidas por patente pone de manifiesto lo enraizado que en esta sociedad se encuentra el concepto de propiedad industrial. Una isla que ha pasado de ser la fábrica del mundo a desarrollar productos industriales y tecnológicos de gran calidad e importante valor añadido. Todo ello gracias a su gran capacidad de trabajo e innovación y a la protección a nivel internacional de sus resultados.



Extractor de humos - Medalla de oro



Disipador de calor en LED's. Medalla de oro

Leopoldo Belda Soriano

NOTICIAS DE LA OEPM

LAS PATENTES COMO HERRAMIENTAS DE INTERNACIONALIZACIÓN DE LAS EMPRESAS.

La Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), en colaboración con la Oficina Europea de Patentes (EPO) y la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), organizó esta jornada en su sede de Madrid (Paseo de la Castellana, 75) para dar a conocer la importancia que tienen las innovaciones tecnológicas y los mecanismos de internacionalización de patentes con el fin de que las empresas puedan abrirse a nuevos mercados fuera de nuestras fronteras y tener un derecho exclusivo sobre su invención.

Esta jornada estaba dirigida a empresas, centros de investigación y tecnología, universidades, así como a los particulares con interés en conocer y profundizar en esta materia.

REGLAMENTO COMÚN DEL ACTA DE 1999 Y EL ACTA DE 1960 DEL ARREGLO DE LA HAYA SOBRE EL DEPÓSITO INTERNACIONAL DE DIBUJOS Y MODELOS INDUSTRIALES.

El día 8 de octubre se publicó en el BOE nº 243, el Reglamento Común del Acta de 1999 y el Acta de 1960 del Arreglo de La Haya sobre el depósito Internacional de dibujos y modelos industriales.

SEMINARIO SOBRE EL PPH (PATENT PROSECUTION HIGHWAY) Y LA AMERICA INVENTS ACT (NUEVA LEY DE PATENTES DE ESTADOS UNIDOS).

El día 29 de noviembre tuvo lugar en la sede de la OEPM el Seminario PPH (PATENT PROSECUTION HIGHWAY) Y LA AMERICA INVENTS ACT, organizado por la OEPM y enmarcado dentro de las actividades de la Cátedra de Innovación y Propiedad Industrial Carlos Fernández-Nóvoa.

Esta jornada contó, entre otros, con la participación de Charles Eloshway, especialista en PPH de la Oficina norteamericana de Patentes y Toshiba Yamazaki, Director de la sección de PI de JETRO, Düsseldorf.

NUEVO SERVICIO DE LA OAMI.

La Oficina de Armonización del Mercado Interior (OAMI) ha creado un nuevo servicio de mediación como alternativa a un Recurso.

En virtud de este nuevo servicio de mediación, las Salas de Recursos invitarán a las partes a que lleguen a un acuerdo amistoso para resolver sus controversias en cualquier procedimiento inter partes. La mediación debería facilitar la obtención de dicho acuerdo amistoso, sin perjuicio de otros mecanismos alternativos de resolución de litigios.

Este servicio se aplicará a los procesos en los que dos o más partes en un procedimiento ante la Oficina intenten por sí mismas y de manera voluntaria, alcanzar un acuerdo amistoso sobre la resolución de su litigio con la ayuda de un mediador.

El mediador actúa como intermediario para acercar a las partes y les ayuda a encontrar un punto en común desde el que se pueda llegar a un posible acuerdo. No deberá juzgar ni ofrecer su opinión sobre la pertinencia de los argumentos de las partes.

LA FUNDACIÓN MADRI+D FALLA SU “PREMIO A LA MEJOR PATENTE”.

El Premio madri+d a la “Mejor Patente”, al que optan investigadores de Universidades o Centros Públicos de Investigación del Sistema madri+d, ha contado en esta 8ª edición con 32 candidaturas en las áreas tecnológicas de Ciencias de la Salud, Biotecnología y Agroalimentación; Energía y Medio Ambiente; Nanotecnología, Materiales y Tecnologías de la Producción así como Tecnologías de la Información y la Comunicación.

La OEPM participa habitualmente como miembro del Jurado, y en esta edición se ha otorgado el Premio a la Mejor Patente a “Método para la detección electroquímica de secuencias de ácidos nucleicos” de la Universidad Autónoma de Madrid (UAM), cuya inventora principal es Encarnación Lorenzo Abad del Departamento de Química Analítica y Análisis Instrumental de la UAM. Se trata del desarrollo de un método sencillo, rápido y económico para la detección de hibridación entre ácidos nucleicos, con el fin de identificar una secuencia de ADN determinada o detectar la presencia de un desapareamiento y la posición de éste.

Asimismo, en esta edición se concedieron cuatro accésit.

COOPERACIÓN TRIPARTITA ENTRE LA OFICINA EUROPEA DE PATENTES Y LAS OFICINAS DE PATENTES DE EE.UU Y JAPÓN.

El pasado 10 de noviembre, durante la 29ª reunión de la conferencia tripartita anual, las Oficinas de Patentes de Japón, EEUU y la Oficina Europea de Patentes (OEP) han decidido tomar una serie de medidas con el fin de incrementar la armonización de los sistemas de patentes en el mundo, reduciendo la carga de los solicitantes de patentes.

Entre estas medidas, destaca el lanzamiento de una nueva herramienta, el Documento Común de Citas (CCD), que facilitará el acceso a los resultados de búsquedas de patentes realizados por diferentes oficinas para la misma invención. De este modo, a través del CCD se logrará un ahorro considerable de tiempo y energía.

El CCD utiliza el sistema global de familias de bases de datos de patentes en vigor en la OEP. Está disponible en la página web de la cooperación tripartita: www.trilateral.net/ccd.

Asimismo, se ha decidido la prolongación por dos años más del actual programa piloto “Patent Prosecution Highway” (PPH) en el marco del PCT. Este programa prevé la reutilización del trabajo realizado durante la fase internacional del PCT (PCT-PPH), facilitando el examen acelerado de las solicitudes de patentes al permitir a cada una de estas tres Oficinas utilizar los resultados obtenidos por las otras dos Oficinas de Patentes.

La cooperación tripartita comenzó en el año 1983 con el fin de facilitar la armonización de los sistemas de patentes en Europa, Japón y EEUU.

CATÁLOGO “200 AÑOS DE PATENTES”.

Este año se cumplen 200 años de la promulgación de la primera Ley de Patentes en España. Para la conmemoración de este hecho la Oficina Española de Patentes y Marcas está realizando múltiples actividades tales como la elaboración del catálogo “200 años de patentes” que

ha reflejado con distintos ejemplos la evolución de la Propiedad Industrial en este período de tiempo, así como los hechos más destacados en relación con la historia de la OEPM.

El catálogo “200 años de patentes” está accesible en:

http://www.oepm.es/es/propiedad_industrial/publicaciones/monografias/index.html

CLAUSURA DEL CURSO: “GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL”.

El pasado 29 de noviembre tuvo lugar en el Salón de Actos de la EOI, la clausura de la primera edición del Curso: “Gestión administrativa de la Propiedad Industrial”. Dicho curso se enmarca dentro de las actividades de la Cátedra de Innovación y Propiedad Industrial, Carlos Fernández-Nóvoa, creada en 2011 por la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) y Fundación EOI.

Esta primera edición del Curso se ha desarrollado en 5 Módulos de junio a noviembre y ha contado con la participación de ponentes especialistas en los diferentes ámbitos de la Propiedad Industrial y procedentes de diversos estamentos: empresas, Agentes de PI, Organismos intergubernamentales de PI (OMPI, OEP) y OEPM.

En la clausura estuvieron presentes los Directores Generales de la OEPM y EOI, alumnos y profesores del Curso. Durante la misma se entregaron los correspondientes certificados y se anunció la celebración de la segunda edición del Curso, que tendrá lugar de abril a septiembre de 2012.

LANZAMIENTO DE UN PLAN PILOTO PARA EL TRASLADO TEMPRANO DEL IET EN LAS SOLICITUDES NACIONALES DE PATENTE DEL SECTOR DE ALIMENTACIÓN.

Dentro del sistema de protección mediante patentes, el Convenio de la Unión de París (CUP) establece un plazo de prioridad de 12 meses para extender la protección en otros países a quien hubiera depositado regularmente una solicitud de patente en un país de la Unión. Es por tanto muy recomendable para el solicitante disponer de una opinión temprana de patentabilidad que le indique que posibilidades tiene de extender con éxito su protección a otros países antes de los doce meses desde su primer depósito.

La OEPM ya ofrece, mediante el programa CAP de Concesión Acelerada de Patentes o mediante las solicitudes internacionales del PCT, la posibilidad de disponer de un informe de patentabilidad temprano, pero sería muy útil extender esta posibilidad progresivamente y en la medida en que los recursos disponibles lo permitan a las tramitaciones normales de patentes nacionales. La OEPM consciente de esta conveniencia ha tomado la iniciativa de lanzar un plan piloto que además, se encuadra dentro de las estrategias de fomento que tiene la OEPM, entre las que destaca el Plan de Protección de la Propiedad Industrial en España para el periodo 2010-2012 (Plan Pi).

Se establece, en consecuencia, un plan piloto en un sector técnico específico, de manera que en todas las solicitudes nacionales de patente de ese sector presentadas a partir del 2 de enero de 2012 y que cumplan los requisitos pertinentes, se dará traslado del Informe sobre el Estado de la Técnica (IET) en un plazo inferior a nueve (9) meses desde la fecha de presentación. El sector técnico elegido para este plan piloto es el de alimentación.

DESPEDIDA DE JAVIER MORENO.

Javier Moreno Ramos, director del Departamento de Coordinación Jurídica y Relaciones Internacionales, ha dejado la OEPM, tras 10 años entre nosotros. Su próximo destino es la OAMI (Alicante), por lo que muchos de nosotros seguiremos en contacto con él. El pasado 24 de octubre se celebró un acto de despedida, al cual corresponde la foto que adjuntamos. Su puesto ha sido ocupado por Patricia García-Escudero.



PROPIEDAD INDUSTRIAL Y LA LEY DE ECONOMÍA SOSTENIBLE



El pasado 6 de marzo de 2011 entró en vigor la Ley de Economía Sostenible tras su publicación en el Boletín Oficial del Estado del día anterior.

La Ley de Economía Sostenible (LES) se configura como un texto jurídico de amplio alcance, cuyo objetivo principal consiste en establecer unas condiciones que impulsen el desarrollo económico y la productividad en España.

MEDIDAS

Entre sus medidas, destacan las contenidas en los artículos 57 a 59, relacionadas con la **promoción de los derechos de Propiedad Industrial**, labor en la cual la OEPM tiene un papel protagonista. Con este objetivo, **se fomentará la utilización de medios electrónicos en las solicitudes y tramitación de los procedimientos ante la OEPM**, lo que redundará en una mayor agilidad y rapidez en la concesión de los derechos de Propiedad Industrial.

Asimismo, en el ámbito internacional, se llevarán a cabo políticas de fomento del español en los sistemas internacionales de propiedad industrial.

Finalmente, es necesario destacar la modificación que la disposición final quincuagésima segunda que la LES hace de la Ley de Patentes en lo relativo al inicio del cómputo del plazo para la concesión de patentes que será efectiva a partir de la publicación del Informe sobre el Estado de la Técnica (IET), modificando su Disposición Adicional Segunda. Tendrá como consecuencia práctica permitir adelantar la publicación de la solicitud de patente independientemente de la realización del IET.

PUBLICACIÓN DE LAS RESOLUCIONES DEFINITIVAS DE LAS AYUDAS PARA EL FOMENTO DE LAS SOLICITUDES DE PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD.

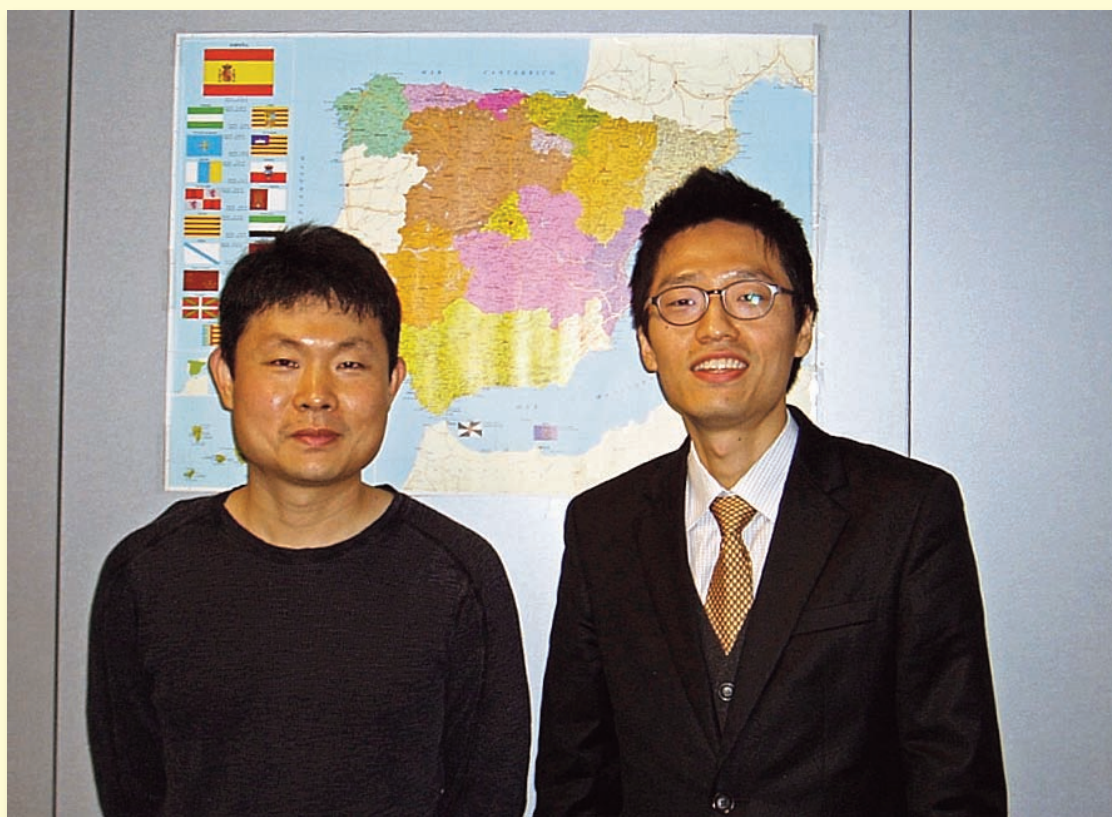
El día 24 de noviembre de 2011 se han publicado las Resoluciones Definitivas de las solicitudes de subvención correspondientes a la convocatoria 2011 de Ayudas para el Fomento de las solicitudes de Patentes y Modelos de Utilidad, tanto del programa nacional como del programa internacional.

El plazo para interponer potestativamente recurso de reposición ante el mismo órgano que la ha dictado es de un mes, contado a partir del día siguiente al de la publicación de la Resolución Definitiva en la sede electrónica de la OEPM. Sin perjuicio de lo anterior, cabrá interponer recurso contencioso-administrativo ante los Juzgados Centrales de lo Contencioso-Administrativo, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de la publicación en la sede electrónica de la OEPM.

VISITAS RECIBIDAS EN LA OEPM

VISITA DE DOS EXAMINADORES DE LA OFICINA COREANA DE PROPIEDAD INTELECTUAL (KIPO)

Durante la semana del 12 al 16 de diciembre hemos recibido la visita de dos examinadores de la Oficina de Propiedad Intelectual de Corea (Hamyong Park y Young-Hun Kim). El propósito de la visita es mejorar el conocimiento mutuo de los métodos de búsqueda y examen, en el marco del programa PPH que la OEPM firmó con la KIPO y dentro del cual hemos recibido recientemente la primera petición de aplicación del PPH en una solicitud con prioridad coreana. Con tal fin, los dos examinadores de patentes coreanos han trabajado con dos examinadores de patentes de la OEPM del mismo campo de la técnica y nos han ofrecido una presentación con información sobre su oficina.



Hamyong Park y Young-Hun Kim

VISITA A LA OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS (OEPM) DE UNA DELEGACIÓN DEL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (IMPI) EL DÍA 25 DE NOVIEMBRE DE 2011.

Además de fomentar la estrecha relación ya existente entre ambas instituciones, esta visita ha tenido por objeto dar a conocer las medidas que en España se llevan a cabo contra la falsificación, así como las actividades de promoción y difusión que la OEPM desarrolla en materia de propiedad intelectual. Tras el desarrollo de ambos temas, la Delegación mexicana se trasladó al Ministerio de Cultura, en concreto a la Subdirección General de Propiedad Intelectual.

COLABORACIONES

TAIPEI – CAPITAL DE LA REPÚBLICA DE CHINA.



Ubicación de la República de China

tablecieron en la isla de Taiwán, manteniendo también el control de algunos pequeños archipiélagos (Penghu, Kinmen y Matsu).

Desde 1987 la República de China es una democracia con dos principales partidos, el Kuomintang y el Partido Progresista Democrático, los cuales ya se han alternado en el poder.

Taipei, principal ciudad de la isla de Taiwán, es actualmente la capital de la República de China, que tiene una extensión de 36.191 kilómetros cuadrados (similar a la de Bélgica) y una población de 23 millones de habitantes. La isla de Taiwán se encuentra dividida en dos por una cordillera montañosa cuyo pico más alto, la montaña de Jade alcanza los 3.000 metros. Hasta el siglo XVII la isla de Taiwán estaba habitada por tribus de origen austronesio (etnia que ahora puebla Filipinas, Malasia e Indonesia). En 1624 la compañía holandesa de las indias estableció una colonia en el sur de la isla. Posteriormente los españoles fundaron en el norte, en la desembocadura del río Danshui (a pocos kilómetros de Taipei), el fuerte de “San Domingo”, aún en pie, aunque fueron expulsados pocos años después por los holandeses. También los portugueses estuvieron en la costa este durante unos años y a ellos se debe el nombre de Isla Formosa (isla hermosa). A finales del siglo XVIII, el imperio Qing invadió la isla y la incorporó a sus dominios. Fue entonces cuando los chinos de etnia Han comenzaron a poblar la isla. Durante la guerra chino-japonesa, a finales del siglo XIX, el imperio Qing cedió la isla a los japoneses, quienes la ocuparon durante unos 50 años hasta el final de la segunda guerra mundial.



Fuerte San Domingo en Danshui

Taipei tiene una población de 2 millones y medio de habitantes, pero si se tiene en cuenta el área metropolitana, la población llega a los 6.700.000 habitantes. La ciudad se caracteriza por sus calles rectas y sus edificios de estilo occidental. Desde cualquier punto se puede contemplar la torre denominada “Taipei 101”, que durante unos años (desde 2004 a 2010) fue el rascacielos más

alto del mundo y actualmente ha pasado a ocupar la segunda posición tras la construcción de la torre "Burj Khalifa" en Dubai.

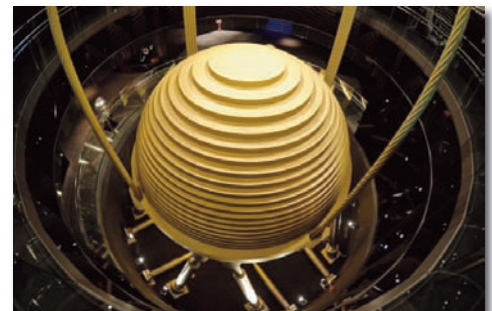


Taipei 101



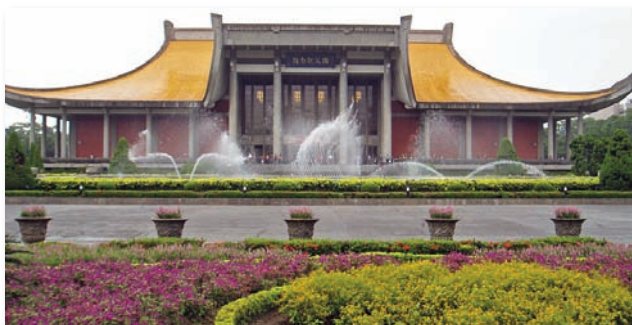
El diseño de la torre ha tenido en cuenta muchos elementos del simbolismo chino. Por ejemplo el 8 se identifica como un número que da buena suerte y así la torre presenta 8 segmentos con ocho pisos cada uno. En la tarde noche la torre se ilumina, con un color distinto para cada día de la semana. Desde el punto de vista tecnológico, cabe destacar que posee el ascensor más rápido del mundo, con una velocidad de 1010 m/min.

Asimismo es destacable la utilización de una esfera de acero de 660 toneladas métricas que suspendida de unas cuerdas sirve como amortiguador para contrarrestar las vibraciones provocadas por terremotos y tifones. Cuando la torre se mueve en una dirección, el amortiguador lo hace en la dirección contraria. Se trata del amortiguador de este tipo más grande existente actualmente.



Amortiguador de la Taipei 101

Dentro de la ciudad de Taipei se encuentran ubicados dos edificios denominados "memoriales" y destinados a honrar la memoria de dos personajes de gran relevancia en la historia de la República China. El primero de ellos está dedicado al Dr. Sun-Yat-Sen, fundador de la República China en 1911. El edificio, concluido en 1972, posee salas dedicadas a exposiciones sobre la vida de este personaje y también se utiliza para el desarrollo de acontecimientos culturales. El otro memorial está dedicado a Chiang-Kai-Shek, presidente de la República durante un prolongado período de tiempo. Los dos edificios albergan grandes estatuas de estos personajes.



Memorial a Sun Yat Sen



Memorial a Chiang Kai Schek

Otro aspecto de gran interés para el visitante occidental lo constituyen los templos religiosos. El templo más destacado, por su antigüedad y su valor artístico es del de Longshan. Fue construido por emigrantes chinos procedentes de Fujian en 1738. Sufrió bombardeos durante la segunda guerra mundial, el 31 de mayo de 1945, ya que los americanos afirmaban que los japoneses escondían armas en dicho templo. Fueron grandes los daños, pero se reconstruyó y ya estaba abierto al culto de nuevo unos meses después del final de la segunda guerra mundial.



**Jarrón con incienso
Templo de Longshan**



Interior del templo de Longshan

Como en la mayoría de los templos de Taiwan, combina una mezcla de ritos budistas, taoístas y la filosofía confucionista. Los creyentes encienden varillas de incienso y las depositan en unos grandes jarrones. También llevan alimentos que depositan como ofrendas a las diversas deidades. Este templo está especializado en la petición de ayudas en relación con el amor, los negocios, los exámenes y la buena suerte en general. Si el peticionario es agraciado con su deseo, debe regresar para agradecerlo.



Dragón en el Templo de Xingtian

Otro templo muy popular en Taipei es del Xingtian, especialmente dedicado a Guang Yu, el patrón de los hombres de negocio. Guang Yu fue un personaje real, que vivió en China durante el siglo III. Se le recuerda como un valiente y leal militar. Se puede observar como la gente reza delante de la figura de Guang Yu y arroja al suelo unas piezas semi-cilíndricas de madera. La forma en que caigan dichas piezas indicará la rapidez con que se cumplirá lo solicitado a la deidad. En los alrededores del templo hay adivinadores del futuro.



Figura de Guang Yu con ofrendas

Ningún turista interesado en la cultura china debe dejar de visitar el “museo del palacio nacional”. Tiene una de las mayores colecciones de obras chinas. La mayoría son obras de arte recopiladas por los emperadores chinos en la ciudad prohibida de Pekín. Cuando los japoneses iban a ocupar Pekín, Chiang Kai Shek ordenó la evacuación de la colección, que finalmente acabó en Taipei.



Puerta del Museo del Palacio Nacional



Repollo de Jade

Una de las obras más conocidas del museo es el denominado “repollo de jade”. Se trata de un repollo de pequeñas dimensiones tallado en una pieza de jade, cuyos colores, naturales, reproducen los de un repollo real. Además un saltamontes se esconde entre sus hojas. Se encontró en las estancias de una de las concubinas del último emperador de China.

El jade ocupa un papel muy importante en la cultura china, comparable al del oro y los diamantes en occidente. Siempre fue símbolo de riqueza y se empleó para esculpir preciosas obras de arte. En Taipei, todos los fines de semana, se instala un mercadillo de Jade, más bien orientado a entendidos en la materia, en el que se acostumbra a regatear para llegar a un precio final. Justo al lado se monta también un mercado de flores y plantas, donde se puede apreciar la afición a la jardinería de los chinos.



Bonsai en el mercado de flores

También es conocida Taipei por sus mercados nocturnos. Uno de los más populares es el de Shilin. Es una especie de rastro nocturno, donde se pueden encontrar todo tipo de mercancías a muy buenos precios. También hay numerosos puestos donde se puede degustar la comida china. En ciertos momentos el olor es casi insoportable para el profano, debido al denominado



**Puesto de comida
Mercado nocturno de Shilin**

“tofu appestoso”. El tofu es un alimento con aspecto de queso fabricado a partir de leche de soja fermentada. En el caso del “tofu appestoso” se añaden otros vegetales, carne e incluso gambas que se dejan fermentar hasta producir el peculiar olor. Dicen los que lo han probado, que su sabor es delicioso, a pesar del olor.



Caldero caliente

Taipei tiene una gastronomía fabulosa, muy diferente de la comida china que se degusta en la mayoría de los restaurantes chinos que tenemos en España. Aparte de los rollitos de primavera (mucho más sabrosos) y el cerdo agridulce, apenas se distinguen cosas similares. Es muy popular el llamado “caldero caliente”, al que también se denomina “caldero mongol”. Los comensales se sientan en una mesa, con un quemador de gas en su centro, sobre el que se sitúa un caldero dividido en dos compartimentos con dos tipos de sopa. Van trayendo trozos de verdura y carne que se introducen en la sopa y se dejan hervir para posteriormente degustarlos.



Ejecutando el ritual del té

Además de la dificultad de comer con palillos, llama la atención el que en lugar de pan se utiliza arroz hervido, que se sirve en pequeños cuencos y se va consumiendo a lo largo de la comida.

Desde que uno se sienta a la mesa se sirve té, que es la principal bebida durante las comidas. Se consume mucho té a lo largo del día en Taipei. También resulta muy interesante acudir a las “casas de té”, donde se explica el ritual que acompaña a esta bebida. La primera infusión sirve para abrir las hojas del té y se desecha. Antes de tomar una taza de té, se cata la infusión mediante unos pequeños vasos.

También es digno de mencionar en Taipei el metro o MRT. Comenzó a funcionar en 1996, tiene 89 estaciones y 102 kilómetros de extensión. Es muy eficiente, con amplios espacios en las estaciones. Al visitante le llama la atención que todos los carteles se encuentran también en caracteres latinos y en cada vagón hay paneles digitales donde todos los anuncios se realizan en inglés.



MRT - Taipei

A pesar del elevado número de pasajeros que utilizan este medio de transporte, el tránsito de viajeros está muy organizado y sobre los andenes se dibujan los diferentes caminos que los disciplinados pasajeros respetan con el fin de que no se produzcan atascos. También es destacable que se observan numerosos taiwaneses que llevan mascarillas. Se trata de personas con resfriados que de ese modo tratan de evitar la propagación de sus enfermedades.



Semana de España y Portugal - Anuncio

Durante gran parte de la segunda mitad del siglo XX Taiwán vivió en un estado militarizado, casi de guerra, por el temor a una invasión por parte de la República Popular China, pero durante los últimos años la tensión ha disminuido y se ha llegado a acuerdos sobre aspectos prácticos, dejando de lado el tema de la soberanía de momento. Se ha llegado a acuerdos sobre vuelos directos, comunicación por barco, correo, cooperación financiera, seguridad alimentaria, lucha contra el crimen, pesca, agricultura, industria y protección de la propiedad industrial e intelectual. El comercio entre ambas partes es ahora muy importante y desde 2008 tres millones de turistas del continente han visitado la isla y tres mil jóvenes de la República Popular han realizado estudios en la República de China. Ahora que la economía es boyante en Taiwán, el principal asunto político es el de cómo deben ser las relaciones con el continente. La sociedad de la República está políticamente dividida en dos mitades. Por un lado el Kuomintang, que tiene una ideología basada en los “tres principios del pueblo” de Sun-Yat-Sen: nacionalismo, democracia y bienestar social, y tradicionalmente ha sido partidario de la reunificación con la China continental. Acepta el principio de “una sola China”, pero de momento prefiere mantener el status quo actual y sigue la política de los tres noes: “no a la unificación, no a la independencia y no al uso de la fuerza”.



Emblema del Kuomintang



Emblema del DPP

El DPP o Partido Democrático Progresista apoya la independencia pues cree que Taiwán es una entidad separada de la China continental y se debería constituir la “República de Taiwán”.

Normalmente el Kuomintang es mayoritario en la mitad norte de la isla y el DPP en la mitad sur, decidiéndose las elecciones en la zona central de Taiwán. Se dice que es muy fácil conocer a qué facción política pertenece un taiwanés tras unas pocas palabras. La política se vive muy intensamente y no son infrecuentes las peleas familiares por motivos políticos.

Leopoldo Belda Soriano

LA REPÚBLICA DOMINICANA Y SU DESARROLLO TURÍSTICO

La República Dominicana es un país situado en Centro América, específicamente en las Antillas, formando parte de la isla que en sus orígenes se llamo la Hispaniola y más tarde Haití, ocupando en la actualidad dos tercios de esta, el resto es ocupado por la Republica de Haití. La Republica Dominicana está limitada al norte por el Océano Atlántico, al sur por el mar Caribe, al este por el canal de la Mona y Puerto Rico y al oeste por la Republica de Haití. Posee una superficie de 48,730 klms cuadrados con varias islas adyacentes, entre ellas: isla Saona, Beata y Catalina. Su capital y más grande ciudad es Santo Domingo, situada en la parte sur de la isla. Inicialmente la isla fue colonia Española, llamándose entonces La Española, A la ciudad de Santo Domingo se la llamo Ciudad Trujillo durante un tiempo en honor al último dictador.

A lo largo de su historia, este país, además de la dominación Española, sufrió también la de Francia y la de Haití. A principio del siglo XX fue intervenida militarmente en dos ocasiones por los Estados Unidos de América. Habiendo sido gobernada por regímenes de fuerza en diferentes ocasiones, lleva desde hace varios años eligiendo democráticamente sus gobiernos.

La República Dominicana es un país fértil, recubierto en casi el 80% por cadenas de montañas que van del Noroeste al Sudeste. El pico Duarte (3,175m) de altura, es el más alto del país y de las Antillas. Entre la cordillera Central y la Septentrional, una cadena de montañas paralelas en la región Norte, se encuentra el valle del Cibao, que constituye unas de las zonas más fértiles y mejor irrigadas del país. Esta región también es rica en recursos mineros, pues posee en su subsuelo yacimientos de oro, plata y níquel, por lo que constituye un gran potencial el turismo llamado de montaña.

El país goza de un clima tropical moderado por los vientos del este dominantes. Se registran temperaturas superiores a los 23-35 grados cent. en las llanuras a lo largo de todo el año, en el verano es que tiende a subir un poco más, manteniéndose moderadas en las regiones montañosas.

La población de la Republica Dominicana está estimada en 10 millones de habitantes. La mayor parte de los dominicanos salieron de un mestizaje entre negros africanos y españoles. Cerca del 64% viven en la ciudad. La Republica Dominicana está dividida en 32 provincias y un Distrito Nacional que comprende Santo Domingo, la capital. Santo Domingo, que es también el puerto principal, tiene una población aproximada de 2,000,000 habitantes por esto, se va proyectando como una futura metrópolis, construyendo sus propias redes de metro con cooperación española. Entre las otras ciudades importantes, se cuenta a Santiago de los Caballeros, San Pedro de Macorís, San Francisco de Macorís Barahona y la Concepción de la Vega que se proyecta como principal foco turístico de montaña en el futuro.



La imagen actual que con que nos proyectamos hacia el exterior, es que la República Dominicana posee un recurso turístico dominado en su mayoría por un turismo de resort y playas paradisíacas de finas arenas blancas con aguas color turquesa, sin embargo existen otras zonas del país menos explotadas turísticamente pero que son tanto o más interesantes que las zonas costeras. En la parte central del país, a la cual nos hemos referido antes, está la provincia de Concepción de la Vega Real, a la cual pertenece el municipio de Jarabacoa, epicentro del turismo de montaña del país con un extraordinario recurso natural y una infraestructura en evolución, se dice de este lugar que es el único punto del país donde siempre hay primavera. Despega de una loma a 200 metros sobre el nivel del mar y le permite, desde el aire, tener una bella panorámica de este valle con haciendas llenas de flores, y plantaciones de frutas y hortalizas. Se pueden visitar plantaciones de café u otras especies, y descansar en tranquilos pinares, o pasear en caballo. Jarabacoa está ubicada en la cordillera Central, a unos 500 metros del nivel del mar, y ofrece todo el año temperaturas primaverales (22 grados de media).



Torrente en Jarabacoa

Es un municipio de 40,000 habitantes que se encuentra en la Cordillera Central, a unos 600 metros sobre el nivel del mar. Es una zona rodeada de pinos y con una agradable temperatura promedio de 21°C. Entre su variada producción agrícola se destacan las flores, que suplen el mercado local y se exportan, además de embellecer el bucólico paisaje de una de las zonas más fértiles del país.



Disfraz de Diablo Cojuelo en el carnaval

En efecto, Jarabacoa, tiene una naturaleza impresionante. Por este pueblo pasa el río más grande del Caribe, el yaque del Norte (300 Kilómetros); en sus alrededores se encuentra la montaña más elevada de las Antillas, el Pico Duarte, con 3,175 metros y, de entre las 18 caídas de agua del valle y sus cercanías, se distinguen el Salto de Jimenoa y Salto Baiguate. Jarabacoa es una región que ofrece como atractivos el turismo ecológico y de aventura, además de un campo de golf e instalaciones deportivas, si bien se le conoce tradicionalmente como lugar que invita al descanso y relajación.

Visitar Jarabacoa es estar en contacto directo con la naturaleza en un ambiente para caminatas, baños de río, deporte y aventura.

Andrés Peña
(funcionario de la República Dominicana
- programa CIBIT 2011)

¡MALA TEMPORADA DE SETAS EN MADRID!

No ha sido un buen otoño para la recogida de setas en nuestra región. Hemos disfrutado de un mes de octubre excepcionalmente soleado y seco ... después, repentinamente, se presentó el frío. Para la mayoría de las setas que suelen aparecer en esta época esto significa que ya no van a asomar la cabeza. Para prosperar necesitan, además del sustrato adecuado, humedad, una temperatura templada y poco viento. Por eso habrá que tener paciencia y esperar a la próxima primavera, a ver si viene con un poco de lluvia.

La seta -la parte del hongo que vemos- es únicamente el *cuerpo fructífero* o aparato reproductor de un hongo superior. Dentro del grupo de los organismos formados por células eucariotas los hongos están encuadrados taxonómicamente en un reino propio, *Fungi*, diferente de los animales, plantas y protistas. Aunque se han desarrollado clasificaciones muy complejas, podemos considerar para simplificar que hay hongos superiores y hongos inferiores. Todos cumplen una misión y, aunque no sea evidente, tienen una gran importancia en el desarrollo de la vida en la biosfera. Todos los organismos superiores están vinculados de un modo u otro a los hongos.

Como decía estos últimos meses nos hemos visto privados de la habitual abundancia de algunas especies de setas comestibles como lepiotas, niscalos, boletos, senderuelas, tricolomas, coprinos, etc. Para la seta de cardo *Pleurotus eryngii* parece que no ha sido un año tan malo, como se puede ver en las fotos que siguen. La primera muestra las recogidas por una compañera de la oficina, en una salida en noviembre en las proximidades de su casa. En la segunda, vemos cómo crecen en la base de la umbelífera que la sustenta, el cardo corredor.



No me voy a detener ahora en explicar las características de ninguna seta, ni cómo diferenciarlas de las parecidas. Un consejo, sería no comer jamás algo que no se conoce con certeza. Aunque lo anterior parezca bastante obvio, casi todos los años hay intoxicaciones por hongos, algunas de ellas fatales. Este año en concreto la *Lepiota brunneoincarnata* ha provocado una muerte en Cataluña y en 2010 fueron más de 69 las personas atendidas allí con síntomas de intoxicación por setas.

Sin embargo, aunque no hayamos recogido ninguna y a la espera de la próxima temporada, no tenemos que arriesgarnos para degustarlas. Siempre nos queda la posibilidad de adquirirlas en la frutería más próxima en alguna de sus diferentes presentaciones en producto fresco, conserva o desecadas.

Lejos quedan ya aquellos años en los que sólo existían los champiñones cultivados en cuevas *Agaricus bisporus*, provenientes de La Rioja. Posteriormente se introdujo masivamente el cultivo y comercialización del *Pleurotus ostreatus* pariente cercano de la seta de cardo, pero menos sabrosa y delicada que ésta, y a la que muchas veces intentan suplantar. Últimamente se deja ver el *Pleurotus cornucopiae* y, a veces, también se pueden obtener frescas la seta de chopo, *Pholiota* o *Agrocybe aegerita*.

Hay muchas más especies cuyo cultivo se está ensayando o ya está disponible en otras zonas del mundo. Y, por supuesto son muy importantes, los pseudo-cultivos de trufa negra, *Tuber melanosporum*, que se desarrollan en encinares o bosques de quercíneas micorrizadas (plantas en cuyas raíces se logran con diversas técnicas la asociación simbiótica con el hongo) son la máxima aspiración de por su alto valor económico.

Algunas setas se venden en tarros ya sea en su jugo, cocinadas o como aderezo e algún plato precocinado. En cuanto a la seta desecada (muchas especies, sólo hay que darse una vuelta por el enorme supermercado que tenemos pegado a nuestra oficina) ha aumentado mucho su comercialización. Lo peor es el precio que, en ocasiones, asciende a ¡180€/Kg!.

Si se es previsor en los años de abundancia, uno mismo puede secar sus setas para guardarlas y consumirlas cuando le apetezca. Hay muchas especies, aunque no todas que se prestan a ello. Un ejemplo en la foto, en la que se pueden ver unos cuantos boletos *Boletus edulis* antes de secarlos y ...

... preparados para secar en los radiadores de la casa, lo que además extiende un delicioso perfume por toda ella.

¿Nos vemos en primavera?



**Un setero
Iñaki Llodio**



10 MENTIRAS SOBRE EL ADELGAZAMIENTO

Ahora que estamos llegando a la época del año en la que nos resulta más difícil no coger algunos kilitos, y ante la proliferación de consejos y dietas que con frecuencia no se basan en criterios médicos y que pueden incluso afectar negativamente a nuestra salud, traemos aquí unas observaciones de **Cristina Galiano**, Licenciada en Farmacia y especializada en nutrición y en técnicas culinarias modernas, que podemos encontrar en su blog (<http://cristinagaliamo.com>), muy recomendable para todos aquellos interesados en llevar un estilo de vida saludable y en aprender a cocinar recetas sanas, fáciles y rápidas.

Circulan cada día más, sobre todo cuando se acerca la “operación bikini”, muchas mentiras sobre el adelgazamiento, que se ha demostrado científicamente que lo son, y en las que se basan muchas de las “dietas milagrosas”. Aquí os voy a poner 10 para continuar en otro post.

Hay que reconocer que con alguna de estas prácticas se pierde peso... pero a la larga también la salud porque no son maneras de comer equilibradas. El organismo al principio reacciona y comienza a adelgazar, incluso demasiado deprisa, luego o empiezan a aparecer problemas de salud como cansancio, agotamiento, anemia, trastornos del pelo y uñas, dolores en músculos o articulaciones... o bien se estabiliza, el individuo se aburre y en cuanto no sigue dicho régimen a rajatabla coge rápidamente el peso perdido y algunos kilos de más de propina por lo que se llama “efecto rebote” o “yo-yo”.

Entre las mentiras más populares están:

1. El agua engorda y no se puede tomar en las comidas. Falso. El agua es la única sustancia imprescindible para nuestro organismo que no tiene ni una sola caloría y por tanto no engorda nunca, ni antes ni después de las comidas, ni entre horas. Tomada antes de comer nos puede llenar momentáneamente la tripa y tener menos apetito, nada más, pero algunos médicos no recomiendan esta práctica porque se pueden diluir demasiado los jugos gástricos del estómago retardando la digestión. A otros sin embargo les “puede funcionar”.

2. La piña y el pomelo adelgazan porque queman grasa. Totalmente falso. Ambos tienen un enzima o sustancia, la bromelina en el caso de la piña natural, no cuando es de lata y por tanto está cocida, que ayuda a digerir mejor las proteínas pero que no actúa en absoluto sobre las grasas.

3. Saltarse una comida adelgaza. No es cierto. Sólo se consigue llegar hambriento a la siguiente comida. Además como con la digestión también se gasta un cierto número de calorías, es mejor repartir las que se tengan que consumir a lo largo del día en varias tomas que implicarán varias digestiones y por tanto más consumos calóricos.

4. Para adelgazar no hay que mezclar los alimentos, totalmente falso. A ciertas personas estos tipos de dietas les puede funcionar simplemente porque globalmente comen menos. Tomar en una comida solo proteínas, chuletones sin guarnición, o queso o embutidos sin pan cansan mucho y se acaba comiendo menos pero teniendo deficiencias de vitaminas, antioxidantes, fibra...

5. La fruta al final de la comida engorda. Como en los casos anteriores no hay absolutamente ningún estudio científico que lo demuestre. La fruta engorda según las calorías que tenga, como cualquier otro alimento. Pero, si se quiere, se puede tomar a cualquier hora. Lo realmente importante es tomarla, sin prescindir de ella. Muchos que la toman al principio comen después menos porque les quita el apetito, nada más, y por eso adelgazan.

6. Lo que se come antes de las 8 de la mañana engorda menos que si se come después, o lo que se come después de las 8 de la tarde engorda más que si se ingiere antes. Tampoco es cierto aunque es mejor tomar la cena 2 o 3 horas antes de irse a dormir. Lo que no hay que hacer es tomar una cena copiosa e irse inmediatamente a la cama.

7. Todos los productos Light son bajos en calorías y adelgazan. Falso. Tienen un 30% menos de energía que sus homónimos completos pero siguen teniendo calorías como las mayonesas, margarinas, quesos... y muchos más aditivos, algo que muchos no cuentan.

8. Adelgazar comiendo lo que se quiera y sin ningún esfuerzo, sentándose plácidamente en el sofá, como siguen bombardeándonos todavía en infinidad de publicaciones es totalmente falso. Hay que cambiar de estilo de vida comiendo de todo y no exclusivamente lo que más gusta y moverse más, es decir quemar calorías con ejercicio. Si fuera cierto no habría gordos en el mundo.

9. Las vitaminas abren el apetito y engordan. No tienen calorías y por tanto no es cierto. Tampoco aumentan el apetito, ni aumentan la memoria, ni previenen la gripe, ni aumentan la capacidad sexual...

10. Se puede adelgazar con una dieta adecuada y sin realizar nada de ejercicio, es decir siguiendo la misma vida sedentaria. Totalmente falso aunque por desgracia sean muchos los que se lo creen... porque quieren creérselo. Al principio se pierden algunos kilos, sobre todo de agua, pero luego si no se acompaña de ejercicio, que además de otros muchos beneficios crea músculo, el organismo pierde masa muscular y como el músculo consume, cuanto más haya mayor consumo de energía con la consiguiente pérdida de peso.

Si hubiera una píldora maravillosa que tuviera el mismo efecto que el ejercicio os puedo asegurar que sería la píldora más vendida en el mundo.

LA HISTORIA DEL MAZAPÁN, DEL TURRÓN Y DE LOS MANTECADOS



El mazapán es un dulce cuyos ingredientes principales son almendras y azúcar, en distinta proporción dependiendo de la receta y el lugar. En Latinoamérica, existe una variante de mazapán elaborado con cacahuete (maní), el cual tiene una consistencia parecida, aunque su textura es ligeramente más seca y delicada.

Hay múltiples leyendas acerca de su origen (incluyendo un supuesto origen persa), el único dato cierto es su procedencia árabe. Así, el mazapán habría sido introducido en Europa bien desde el sur, con la invasión musulmana experimentada por la península Ibérica en el siglo VIII, o bien desde el este, a través de peregrinos y cruzados.



Existen cuatro denominaciones de mazapán consideradas como las más famosas del mundo; dos en España (el mazapán de Toledo, en la provincia de Toledo, y el mazapán de Soto, en La Rioja) y dos en Alemania (Lübecker Marzipan, de Lübeck, y Königsberger Marzipan, de Königsberg).

El turrón es una masa dulce obtenida por la cocción de miel (o azúcares) a la que se incorporan almendras peladas y tostadas. A dicha masa se le puede añadir, o no, clara de huevo para que emulsione. Dicha pasta es posteriormente amasada y tradicionalmente se le da forma final de tableta rectangular o torta.

Los núcleos principales de producción se sitúan en las provincias de Alicante, principalmente, y Valencia, aunque también existe producción en la provincia de Toledo y el municipio extremeño de Castuera. La elaboración del turrón se concentra en las producciones de repostería tradicional de Jijona (en Provincia de Alicante, Comunidad Valenciana, España) y Casinos (en Provincia de Valencia, Comunidad Valenciana, España) y se presenta en una variedad denominada turrón de Alicante con las almendras a la vista (y que popularmente se le denomina turrón duro), o el turrón de Jijona que

presenta las almendras molidas y es de apariencia pastosa (y que popularmente se le denomina turrón blando).

La almendra y la miel ya fueron utilizados en Al-Ándalus para la fabricación de numerosos dulces. En la actualidad gran parte de la repostería española (sobre todo en las regiones del sur) aún mantiene gran parte de este legado con dulces como el turrón o el mazapán. En el norte de África también se conserva una

repostería tradicional basada en la miel y los frutos secos.

La mayoría de los científicos ubican el origen del turrón en la península arábiga. Ésta teoría se apoya en el tratado "De medicinis et cibis simplicibus" del siglo XI, escrito por un médico árabe, en el cual se habla del "turun". Los árabes trajeron este postre a las costas del Mediterráneo, en particular a España y a Italia. La versión española del turrón nace en la provincia de Alicante alrededor del siglo XV pues en época de Carlos V ya era un dulce famoso.

El mantecado es un dulce típico de la repostería española; entre sus principales ingredientes están la manteca de cerdo, la harina, el azúcar, la canela y el ajonjolí (semillas de sésamo). Aunque es consumido en cualquier época del año, se le considera un dulce especialmente navideño.

Su origen es andaluz, unos dicen que de Antequera y otros de Estepa. Su popularidad se ha extendido a otras regiones de España, en las que se elaboran mantecados de calidad como en Toledo o en la provincia de Valladolid, especialmente los de Portillo y Tordesillas.

El origen del mantecado data del siglo XVI propiciado por el excedente de cereales y manteca de lechón que se daba en esta parte de Andalucía. Unos dicen que en Estepa y otros en

Antequera, donde existe incluso un antiquísimo fresco que decora el salón de plenos del ayuntamiento con una referencia clara a los mantecados que allí se hacían.

En aquellos tiempos Estepa tenía una notable cabaña de ganado porcino que pastaba libremente en grandes extensiones de encinar. Los árboles desaparecerían en el siglo XVIII, eliminados por las tropas francesas para evitar que allí se escondieran los guerrilleros y posteriormente los bandoleros. Quedando el paisaje tal y como ahora se conoce, llanura de cereal. Por esas fechas, ya se elaboraban "tortas de manteca" en las casas del pueblo y en el Convento de Santa Clara, según demuestran sus archivos históricos que nos hablan de los recipientes utilizados en su elaboración.

El inicio de la comercialización del mantecado se produjo en el siglo XIX cuando Filomena Micaela Ruiz Téllez, conocida por el apodo "La Colchona", se los diera a su marido, que era transportista de Estepa a Córdoba, para que los vendiera en los mercados por los que pasaba. El éxito de Lorena se basó en una mejora sencilla a la par que ingeniosa: secarlos. Gracias a esto, el mantecado resiste mejor el transporte y almacenaje, y también aumenta el periodo en el que el mantecado conserva sus cualidades como si acabase de salir del fuego.



El polvorón es una especialidad incluida dentro de los mantecados, pero en cuya elaboración no sólo se emplean los ingredientes característicos de los mantecados, sino que, además, lleva siempre almendra en distintas proporciones, según su categoría (extra, suprema, etc.). Además, presenta una forma más alargada, ovalada que los mantecados y va recubierto de azúcar en polvo o azúcar glasé. Otros dulces navideños parecidos son los roscos de vino y los alfajores.

Ignacio Rodríguez Goñi

JOAQUÍN SALVADOR LAVADO, "QUINO"

Quino (17 de julio de 1932) es un dibujante y humorista argentino conocido mundialmente por su personaje "Mafalda".

Nació en Mendoza, Argentina, hijo de emigrantes malagueños, los cuales murieron cuando era aún adolescente. Abandonó la Escuela de Bellas Artes en 1949 al año siguiente para dedicarse ya plenamente al dibujo de humor. Tarda en conseguirlo, pues no es hasta cinco años más tarde cuando empieza a publicar dos veces al mes en el semanario "Esto es". Tras la primera publicación, logra situar sus viñetas, de momento sin texto, en otros diarios argentinos. En 1957 obtiene una publicación regular, pero ahora con la exigencia de incluir texto en las mismas.



Autorretrato de Quino



Viñeta de Quino

Entre medias realiza el servicio militar, que le abre los ojos a la situación de otros argentinos.

En 1962 le llega la oportunidad de realizar una tira cómica para la marca de electrodomésticos Mansfield. Debe ser una tira familiar de aire similar a "Peanuts" y cuyos protagonistas debería tener nombres similares a la marca. Escoge Mafalda por la película argentina "Dar la cara". Finalmente la marca no llega a salir al mercado por lo que la campaña se canceló.

Año y medio más tarde, Quino recupera los personajes para crear su obra más famosa. Se publican tres tiras sin Mafalda en el suplemento de la revista "Leoplán", y en septiembre de 1964 se pasa a "Primera Plana" ya con Mafalda de protagonista, donde se instala 6 meses antes de pasar al diario "El Mundo". En este diario queda hasta su cierre en 1967. "Siete días ilustrados" toma el relevo hasta el final de la serie, en 1973.

Desde entonces, Quino solo ha vuelto a dibujar a Mafalda en contadas ocasiones, como en una campaña por los derechos del niño (Unicef 1976).

En paralelo Quino continúa con la publicación de chistes gráficos en revistas argentinas e internacionales, que va recopilando en álbumes como "Mundo Quino", "Yo no fui" y "Potentes, prepotentes e impotentes". Primero desde Argentina, luego desde Milán, adonde se muda en 1976, y finalmente de vuelta a Buenos Aires.

MAFALDA EN SU CONTEXTO HISTÓRICO

Cuando Mafalda sale al mundo, Argentina se encuentra en una situación caótica. Ha acabado el primer periodo peronista, y desde 1962 se

sucedan golpes militares que establecen medidas de censura. No es hasta 1973, el año en que acaba Mafalda, que se restablecen las elecciones libres que vuelve a ganar el peronismo. Este periodo democrático tampoco durará, pues en 1976 se producirá un tercer golpe de estado.

En este contexto, Quino ha de controlar su discurso y crea sus personajes con el cuidado necesario para evitar conflictos.

Entre estas metáforas, la más destacada es la sopa, que Mafalda odia. Como dice el propio Quino, "Sí, pero en realidad esto [la sopa] era una alegoría a los regímenes militares que tuvimos que soportar en esta parte del Cono Sur". Igualmente la presencia de Libertad, la más chiquita de los amigos de Mafalda, y también la más ardiente políticamente.

LA EVOLUCIÓN DE MAFALDA

Las primeras historias de Mafalda poseían esquemas similares. Mafalda hacía una pregunta a su padre, éste contestaba y Mafalda realizaba

el comentario oportuno. Pronto se fueron añadiendo personajes, empezando por la madre, Felipe (1965), Manolito y Susanita (1965), Miguecito (1966) y Guille (1968). El último, Libertad (1970), cuando el Cordobazo de 1969 ya había provocado el desgaste del régimen militar.

Quino consideraba más ricos e interesantes a Miguecito y Libertad. Sin embargo, es con Felipe con el que se identifica más. Quino reconoce que sufrió angustias similares con el colegio, pese a lo cual era buen estudiante, lo mismo que Felipe.

Quino justificaba así el final de Mafalda: "Me costaba mucho esfuerzo no repetirme, sufría con cada entrega. Cuando uno tapa el último cuadrado de una historieta y ya sabe cuál va a ser el final es porque la cosa no va. Y por respeto los lectores y a mis personajes y por mi manera de sentir el trabajo decidí no hacerla más y seguir con el humor que nunca dejé de hacer."

www.quino.com.ar

<http://www.todohistorietas.com.ar/>

Joaquín Angoloti



Víñeta de Mafalda. © Quino

ORIGEN ETIMOLÓGICO DE LA PALABRA “PATENTE”

La palabra castellana “**patente**” tiene un origen que comparte una raíz común en diferentes lenguas. Al estudiarlo he consultado diversos diccionarios, y un libro muy ameno titulado “**El mundo de las palabras**”, de Eduardo Obregón Barreda, Catedrático de Griego en el Instituto de Enseñanza Media “José María Pereda”, de Santander, y a quien debo el gusto por el lenguaje y sus atractivos recovecos.

La palabra “patente” deriva del verbo latino “**pat-eo, -ere**”, (*patere*), que significa “**extenderse, estar extendido, abierto, patente**”. El DRAE, en su acepción décimo primera indica que se trata de un “*documento en el que oficialmente se otorga un privilegio de invención y de propiedad industrial de lo que el documento acredita*”. Podemos decir que una cosa es “patente” cuando se muestra de forma clara y perceptible, de manera “evidente”. Esta acepción se contrapone a alguna de las connotaciones que acompañan al concepto en el ámbito de la propiedad industrial, y aún en el lenguaje común. Me refiero a los aspectos relativos al secreto de las invenciones, o al contenido no divulgado o “*know how*”. Pero tal paradoja no lo es tanto si tenemos en cuenta que el antónimo latino de “**pateo**” es “**lateo**”, de donde deriva nuestra palabra “latente”, es decir, lo que está oculto o no se muestra. Por tanto, un rasgo semántico esencial de nuestra palabra es, precisamente, el de hacer visible lo oculto, aquello que es desconocido para todos, salvo para su autor: el inventor.

Relacionado con el significado de “autoría” se encuentran otras palabras castellanas que comparten raíz etimológica con sus pares latinas, como por ejemplo, “paterno” o “padre” “paternal” (*paternus*). No me resisto a citar el “Diccionario panhispánico de dudas”, el cual en la entrada de la palabra “paternidad” dice lo siguiente: “*En sentido figurado, puede usarse como sinónimo de autoría, pero no de forma indiscriminada; es lícito hablar de la paternidad de cualquier tipo de creación (una idea, una obra de arte, un invento, etc.)*”

Por último, quisiera hacer una breve referencia a algunas palabras de otras lenguas relacionadas con el verbo latino *pateo*. La más bella de todas es la palabra griega “**petalon**” de la que deriva el vocablo castellano “**pétalo**”. Fíjate, querido lector, lo hermoso de un significado etimológicamente tan próximo. Recuerda que hemos convenido que “patente” es lo que se ha mostrado, lo abierto o extendido. Ahora, por favor, imagínate una flor abriendo sus pétalos. Pues bien, ambas palabras, “patente” y “pétalo” comparten la misma raíz griega. Ya que hemos tomado la senda de lo poético, permíteme, para finalizar, que me refiera a otros bellísimos significados directamente entroncados con la raíz “pat”. Por ejemplo, en sajón, “*fath-mos*” quiere decir “los brazos extendidos”; en sánscrito, *pat-ati* significa “extenderse”, “estallar”, palabra que comparte la raíz *pet*: espacio, extender. Finalmente, en euskera “*bete*” quiere decir “dar lugar y espacio”, “llenar”.

Carlos García Negrete

Obras consultadas: *Diccionario de la Lengua Española*, (1992), (DRAE); Coromines, J., (1973) *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Gredos; María Moliner, (2007), *Diccionario de uso del español*, Gredos; *Diccionario panhispánico de dudas*, (2005), Santillana Ediciones Generales; Cejador y Frauca, J., (1942), *Diccionario etimológico-analítico Latino-castellano*.

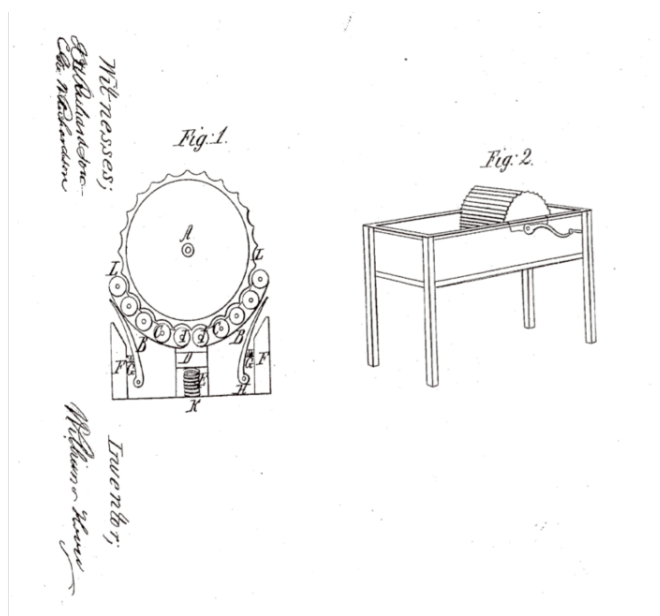
PATENTES QUE HICIERON HISTORIA

LA MÁQUINA LAVADORA

Últimamente está resultando repetitivo comenzar esta sección de la revista MARCHAMOS señalando que en el número en cuestión nos vamos a ocupar de una invención sin la cual nuestra vida diaria sería muy diferente, pero es el caso de gran parte de las invenciones que se popularizaron durante la segunda mitad del siglo XX. En esta ocasión se trata de la máquina lavadora o lavarropas como también se la conoce en Sudamérica. Sin embargo, su uso no fue generalizado en España hasta bien entrada la década de los sesenta. Anteriormente el lavado de las prendas de vestir era bastante penoso, como todos hemos podido comprobar en aquellas ocasiones en que este humilde aparato se ha averiado en nuestros viviendas, no digamos cuando no se disponía de agua corriente en los domicilios y era preciso acudir a los “lavaderos” que había en todos los pueblos y ciudades, situados en las orillas de los ríos o arroyos. Respecto a su impacto social, el diario L’Osservatore Romano afirmó en 2009 en un polémico artículo que la máquina lavadora había sido uno de los principales artífices de la liberación de la mujer.

Ya en Inglaterra y con fecha 1691 hay referencias a la existencia de una máquina para lavar y escurrir ropa con fecha 1691, pero no se conoce su diseño. La mayoría de las máquinas lavadoras de esa época consistían en dispositivos mecánicos que imitaban el movimiento que las manos humanas efectuaban sobre la ropa durante el lavado manual. Durante el siglo XVIII se inventaron varios dispositivos destinados al lavado de ropa y consistentes en un tambor giratorio en el que se introducían las prendas, se pueden citar los de Jacob Christian Schäffer (Alemania), Henry Sidgier y Edward Beetham (Inglaterra). No se puede hablar de un primer inventor de la máquina lavadora. Se trató de un proceso gradual y muy prolongado en el tiempo. Una de las primeras patentes que se conservan sobre una máquina lavadora es la **US 117**,

de 1837 por William Hovey, que define un aparato en el que la ropa discurre por el espacio existente entre un cilindro con relieves y una serie de pequeños cilindros o rodillos circundantes. El objetivo era aumentar todo lo posible la fricción sobre la ropa.



Figuras de la patente US 117



Lavadora alemana de principios del S. XX

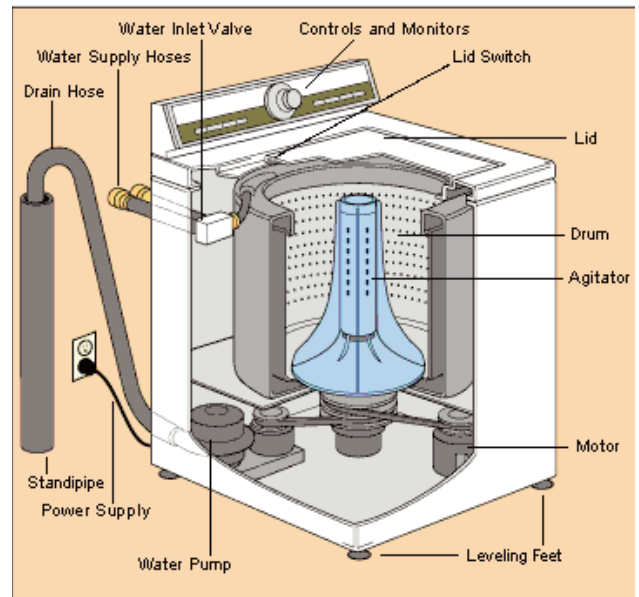
Ya a principios del siglo XX comenzaron a comercializarse en Estados Unidos lavadoras consistentes en un tambor giratorio accionado por un motor eléctrico. En 1928 se habían vendido cerca de un millón de estas lavadoras en EE.UU. Sin embargo, no se produjo su popularización hasta los años 50.



Anuncio de lavadora en 1910 (EE.UU)

Los principales problemas que tuvieron que resolver los primeros fabricantes de lavadoras se referían a la obtención de motores y métodos de transmisión que suministraran suficiente potencia al mecanismo durante el arranque y no se sobrecalentaran. Para evitar descargas, el estator y el rotor se encontraban protegidos por una carcasa y eran refrigerados por un ventilador. La mayoría de las mejoras posteriores fueron dirigidas a aumentar el funcionamiento automático de la máquina. Así, se introdujeron una bomba de desagüe y temporizadores destinados a aplicar tiempos de funcionamientos distintos, según el tipo de tejido que fuera a ser lavado, y a lograr un funcionamiento totalmente automático, con gran diversidad de programas según las prendas a lavar.

Hasta los años 70, el control de la velocidad del tambor se realizaba por medios mecánicos. Desde entonces se ha realizado mediante medios electrónicos. Otro de los aspectos en los que se ha evolucionado es en la velocidad de centrifugado. Antes era raro obtener las 800 r.p.m, mientras que en la actualidad la mayoría de los modelos llega a las 1600 r.p.m.



Máquina lavadora de carga superior

Hay dos grandes tipos de lavadora, los de carga frontal, populares en Europa, con carga por el frente de la máquina y habitualmente con ventana. Estas máquinas son simples desde el punto de vista mecánico.



Máquina lavadora de carga frontal

Las máquinas lavadoras de carga superior son más populares en Estados Unidos y en el extremo oriente. Son más complicadas mecánicamente y consumen más agua y jabón que las de carga frontal. También son más ruidosas aunque en ellas son menos comunes las fugas de agua. La última tendencia en el mercado es la incorporación de medios de secado a las lavadoras.

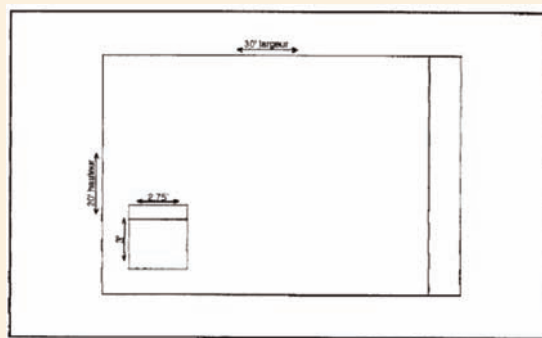
PATENTES CURIOSAS

TÍTULO: Almohada con un bolsillo para dientes.

N° DE PATENTE: CA2293190

Problema planteado: Existe la costumbre de que aquellos niños que pierden sus dientes de leche dejen éstos bajo la almohada para que sean cambiados por una moneda (en España y otros países de Iberoamérica es el ratoncito Pérez quien se encarga de dicha tarea mientras que en otros países es un hada quien realiza el trueque). Como es de esperar, dada la edad de los niños que pierden sus dientes de leche, a lo largo de la noche el diente puede acabar escondido entre las sábanas o en el suelo, dificultando que el ratoncito Pérez lleve a cabo su misión.

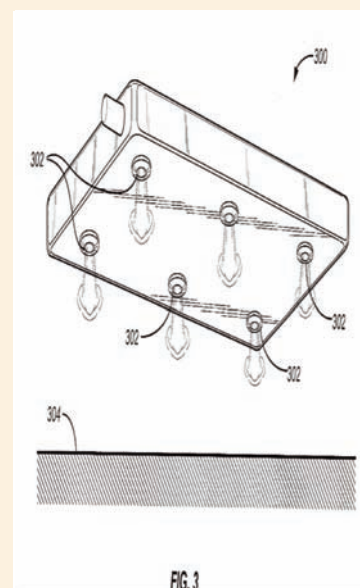
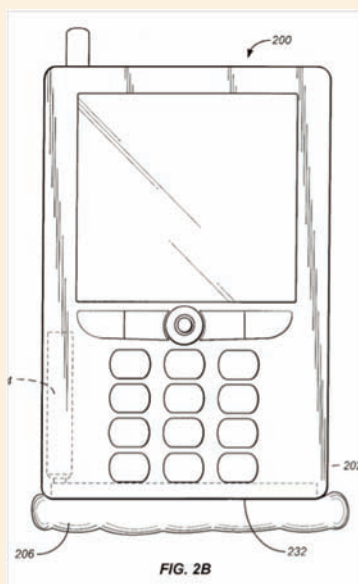
Solución propuesta: Los inventores han ideado una funda para almohadas con un pequeño bolsillo donde se introducirá el diente, impidiendo que éste llegue a extraviarse.



TÍTULO: Protección de dispositivos electrónicos del daño causado por un impacto.

N° DE PATENTE: WO2011100464

Se trata de un invento curioso, no sólo por la invención en sí sino también por el nombre del inventor y del solicitante. Uno de los inventores es Jeffrey Bezos, fundador y director de Amazon.com y esta empresa es también la solicitante. Se trata de una especie de funda para móviles, tabletas, y demás dispositivos electrónicos, que de impactar contra el suelo sufren graves daños. Unos sensores detectan la caída y antes de que se produzca el impacto contra el suelo activan unos elementos de amortiguación que pueden ser una especie de airbag (figura de la izquierda), unos elementos propulsores (figura de la derecha), muelles u otros medios.



GASTRONOMÍA

Sopa de almendras

Aunque hay una gran variedad de sopas de almendras, dulces y saladas, proponemos ahora la más navideña, dulce, para tomar como colofón a una buena comida o cena. Sus ingredientes principales son; leche, almendras y azúcar, pero para que resulte más fácil aún de hacer, en algunas pastelerías/panaderías de las de “toda la vida” venden una pasta para hacer sopa de almendras, que no es sino la masa del mazapán sin hornear. De esta manera nos ahorramos el triturar las almendras con el azúcar. También hay quien prefiere utilizar directamente mazapán para hacer esta receta.



Proponemos aquí una de las diversas recetas que se conocen “en el estado de la técnica”

INGREDIENTES

- 1 l de leche
- 200 gr. de almendras
- 150 gr. de azúcar
- 1 corteza de limón
- 1 rama de canela
- Almendras fileteadas para adornar
- Canela molida
- Rebanadas de pan, o de bollos suizos o bizcochos de soletilla

PREPARACIÓN DE LA RECETA:

Paso 1: Aromatizamos la leche poniéndola a cocer con la corteza de limón y la rama de canela. Retiramos después la corteza y la rama.

Paso 2: En una buena trituradora o túrmix ponemos las almendras junto con el azúcar y trituramos hasta que formemos una pasta.

Paso 3: Añadimos la pasta a la leche, mezclamos y calentamos sin dejar de remover y sin que en ningún momento llegue a hervir, unos minutos, hasta que esté todo homogéneo.

Paso 4: Servir en recipientes individuales y dejar enfriar. Añadir finas rebanadas de pan, o de bollos suizos o bizcochos de soletilla (que empapen bien).

Paso 5: Espolvorear con canela molida. Introducir en la nevera, pues aunque se puede tomar templada está mucho más rica fría.

Paso 6: Antes de servir echar por encima las almendras fileteadas de adorno.

VII Encuentro Gastronómico

El pasado 18 de noviembre se celebró en la sala de asueto de la planta -1 el VII Encuentro Gastronómico de la OEPM.

Como en otras ocasiones, se trataba de un evento lúdico-festivo abierto a todo el personal de la OEPM, tanto funcionario como laboral. También está abierto a las personas de empresas externas que realizan su trabajo en la OEPM. En esta ocasión volvió a participar una trabajadora del servicio de limpieza que, por imperativo profesional, no pudo disfrutar de las creaciones de los demás.



Participaron veintiún cocineros diferentes, que presentaron postres, platos principales y entrantes. También asistió un gran número de invitados que probaron con los demás las creaciones de nuestros compañeros. En esta ocasión, además la Dirección se encontró muy representada, puesto que asistieron tanto el Director General como el Secretario General.

Se presentaron platos como trufas de morcilla (foto), empanadillas de queso y membrillo (foto), lasaña de verduras y queso, espirales tricolor (foto), carne estofada y tarta de limón.



El resultado fue muy positivo, con una asistencia mayor que la anterior celebración, y unas creaciones de alto nivel.

Se espera que el siguiente Encuentro Gastronómico tenga lugar a finales de la primavera de 2012.

Joaquín Angoloti

