

El CGPJ pide más datos antes de decidir si abre expediente a la juez de Denia

N. C.

MADRID. Antes de decidir si procede abrir expediente disciplinario a Laura Alabau, juez encargada del Registro Civil de Denia, el Consejo General del Poder Judicial (CGPJ) quiere determinar si la magistrada dio publicidad a sus críticas contra el Gobierno (en concreto contra la Dirección General de los Registros y del Notariado, dependiente de Justicia) y contra el teniente fiscal de Alicante, Juan Carlos López Coig, de manera intencionada.

En su reunión de ayer, la Comisión Disciplinaria del CGPJ rechazó la propuesta del Servicio de Inspección, partidario de abrir expediente a la juez por dos faltas: una grave por dirigir «censuras a otros poderes, y otra leve de «desconocimiento» hacia un miembro del Ministerio Fiscal. Una vez practicadas las nuevas diligencias, la Inspección tendrá que elaborar otra propuesta y elevarla a la Comisión.

La decisión de recabar más datos —en concreto, preguntar a la jefa de prensa del Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana si la juez le pidió que difundiera su escrito— fue adoptada por tres votos (los de Agustín Azparren, Enrique López y Carlos Ríos) a dos (Montserrat Comas y Alfons López Tena).

Fuentes del Consejo explicaron que López y Ríos se mostraron partidarios del archivo, pues entienden que la reacción de la juez se justifica por la presión a la que se vio sometida cuando decidió plantear un recurso de inconstitucionalidad contra la ley de matrimonios homosexuales. Ambos vocales se sumaron después a la propuesta de Azparren para ampliar datos.

Los menús escolares son escasos en pescado y verduras y «poco equilibrados»

La OCU analiza la alimentación de los niños en cerca de mil colegios

● El estudio realizado con datos de diez comunidades autónomas considera básico disminuir el consumo de carne y aumentar el de pescado y huevos.

M. ASENJO

MADRID. Los menús escolares son «poco equilibrados y repetitivos», según denunció la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) en un estudio presentado ayer. La investigación se ha realizado sobre una muestra de 934 menús de un total de 888 colegios públicos, privados y concertados de diez comunidades autónomas (Andalucía, Aragón, Canarias, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Galicia, Comunidad de Madrid y País Vasco).

Los datos, que proceden de asociados a la OCU, reflejan que los comedores de los colegios públicos son algo mejores que los de los privados o concertados y que los manjares elaborados por los servicios de catering superan a los de elaboración propia.

Por comunidades, en el País Vasco, Madrid y Castilla y León se ofrecen menús ligeramente mejores que en el resto de las regiones incluidas en la investigación. Asimismo, reciben mejores calificaciones los menús de los centros en los que están escolarizados niños menores de 10 años.

En cuanto al coste de las comidas, la OCU concluye que los colegios concertados son los más caros, con una media de 94,2 euros mensuales, seguidos de los privados (89,9 euros) y los públicos (68,4 euros), si bien en estos últimos los comedores están subvencionados.

El objetivo del informe ha sido analizar las raciones de los diferentes ni-

Menús escolares

	Verdura total	1º plato de verdura	Pescado total	Huevos	Leche/Yogur
Andalucía	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente
Aragón	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente
Canarias	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente
Castilla La Mancha	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente
Castilla y León	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente
Cataluña	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente
C. Valenciana	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente
Galicia	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente
Madrid	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente
País Vasco	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente

□ Insuficiente ■ Aceptable ■ Buena

Fuente: OCU

Recomendaciones y exigencias

A las familias. Cuidar el resto de comidas del día con el objetivo de paliar las posibles deficiencias del menú escolar.

Demandar un menú más adecuado y un mejor servicio ante las Asociaciones de padres, consejos escolares o consejerías de Educación.

A la Administración. Que considere la alimentación de los niños como tema prioritario y fije bases para los menús.

A los centros. Que aprovechen los momentos de las comidas para inculcar unos hábitos de alimentación adecuados y conocimientos de nutrición.

meros platos plantea problemas, ya que alcanza el mínimo de raciones recomendadas. Sin embargo, la verdura es escasa y su presencia se incrementa porque aparece como guarnición en los segundos platos. Canarias es la única comunidad en la que es frecuente como primero.

En el segundo plato, el alimento que más se repite es la carne (casi tres veces). Los huevos y el pescado escasean. Además, el pescado azul apenas aparece en favor del blanco. Por tanto, la organización de consumidores considera básico «disminuir el consumo de carne y aumentar el de pescado y los huevos, ya que la carne contribuye a aumentar en la dieta las grasas saturadas y el colesterol».

En el apartado de los postres, se ofrece fruta pero, en la mayoría de los casos, ésta se presenta en almíbar, con un alto contenido de azúcar. Madrid, Cataluña y Aragón destacan por incluir tres veces a la semana. Por el contrario, Galicia es la que menos fruta incluye en los menús.

Mingote: «No estoy seguro de merecer un galardón por hacer toda mi vida lo que más me gusta»

E. D. D.

MADRID. Antonio Mingote recibió ayer el premio «Mayores en acción» de mano de la Confederación Española de Organizaciones de Mayores (Ceoma). Este galardón reconoce a personas que, superados los 65 años, siguen trabajando «con una importante carga de labor social desde su área profesional».

La entrega del premio, que iba a ser celebrada en la sala Goya del Palacio de Congresos de la Castellana, tuvo que trasladarse, dada la gran afluencia de gente, al auditorio del recinto. El catedrático emérito de la UCM y gran amigo del dibujante, Enrique de Aguinaga, pronunció una emocionante laudatoria del premiado que, «visto en su conjunto y

no en su pieza de cada día, tiene una trayectoria que produce vértigo». «Un dibujo suyo —defendió— vale por todo un editorial». Y concluyó asegurando: «Hay ancianos que, de mayores, quieren ser, queremos ser, como Antonio Mingote».

Entre aplausos y sonrisas, el galardonado dijo: «Soy el peor orador de Europa; voy a leer unas palabras y así os ahorro el penoso espectáculo de mi torpeza», y finalizó confesando que duda de merecer el premio por hacer toda su vida lo que más le gusta: «Disfrutar el maravilloso don de la libertad».

Antes que él, han recibido el «Mayores en Acción» Juan Pablo II, Montserrat Caballé, Federico Mayor, Miguel de la Quadra-Salcedo y Agustín Ibarrola.



E. Rodríguez (presidente de Ceoma), Mingote (centro) y Aguinaga (derecha). J. GARCÍA

El CGPJ pide más datos antes de decidir si abre expediente a la juez de Denia

N. C.

MADRID. Antes de decidir si procede de abrir expediente disciplinario a Laura Alabau, juez encargada del Registro Civil de Denia, el Consejo General del Poder Judicial (CGPJ) quiere determinar si la magistrada dio publicidad a sus críticas contra el Gobierno (en concreto contra la Dirección General de los Registros y del Notariado, dependiente de Justicia) y contra el teniente fiscal de Alicante, Juan Carlos López Coig, de manera intencionada.

En su reunión de ayer, la Comisión Disciplinaria del CGPJ rechazó la propuesta del Servicio de Inspección, partidario de abrir expediente a la juez por dos faltas: una grave por dirigir «censuras» a otros poderes, y otra leve de «desconside-ración» hacia un miembro del Ministerio Fiscal. Una vez practicadas las nuevas diligencias, la Inspección tendrá que elaborar otra propuesta y elevarla a la Comisión.

La decisión de recabar más datos —en concreto, preguntar a la jefa de prensa del Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana si la juez le pidió que difundiera su escrito— fue adoptada por tres votos (los de Agustín Azparren, Enrique López y Carlos Ríos) a dos (Montserrat Comas y Alfons López Tena).

Fuentes del Consejo explicaron que López y Ríos se mostraron partidarios del archivo, pues entienden que la reacción de la juez se justifica por la presión a la que se vio sometida cuando decidió plantear un recurso de inconstitucionalidad contra la ley de matrimonios homosexuales. Ambos vocales se sumaron después a la propuesta de Azparren para ampliar datos.

Los menús escolares son escasos en pescado y verduras y «poco equilibrados»

La OCU analiza la alimentación de los niños en cerca de mil colegios

● El estudio realizado con datos de diez comunidades autónomas considera básico disminuir el consumo de carne y aumentar el de pescado y huevos.

M. ASENJO

MADRID. Los menús escolares son «poco equilibrados y repetitivos», según denunció la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) en un estudio presentado ayer. La investigación se ha realizado sobre una muestra de 934 menús de un total de 888 colegios públicos, privados y concertados de diez comunidades autónomas (Andalucía, Aragón, Canarias, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Galicia, Comunidad de Madrid y País Vasco).

Los datos, que proceden de asociados a la OCU, reflejan que los comedores de los colegios públicos son algo mejores que los de los privados o concertados y que los manjares elaborados por los servicios de catering superan a los de elaboración propia.

Por comunidades, en el País Vasco, Madrid y Castilla y León se ofrecen menús ligeramente mejores que en el resto de las regiones incluidas en la investigación. Asimismo, reciben mejores calificaciones los menús de los centros en los que están escolarizados niños menores de 10 años.

En cuanto al coste de las comidas, la OCU concluye que los colegios concertados son los más caros, con una media de 94,2 euros mensuales, seguidos de los privados (89,9 euros) y los públicos (68,4 euros), si bien en estos últimos los comedores están subvencionados.

El objetivo del informe ha sido analizar las raciones de los diferentes ni-

Menús escolares

	Verdura total	1º plato de verdura	Pescado total	Huevos	Leche/Yogur
Andalucía	■	■	■	■	■
Aragón	■	■	■	■	■
Canarias	■	■	■	■	■
Castilla La Mancha	■	■	■	■	■
Castilla y León	■	■	■	■	■
Cataluña	■	■	■	■	■
C. Valenciana	■	■	■	■	■
Galicia	■	■	■	■	■
Madrid	■	■	■	■	■
País Vasco	■	■	■	■	■

■ Insuficiente ■ Aceptable ■ Buena

Fuente: OCU

Recomendaciones y exigencias

A las familias. Cuidar el resto de comidas del día con el objetivo de paliar las posibles deficiencias del menú escolar.

Demandar un menú más adecuado y un mejor servicio ante las Asociaciones de padres, consejos escolares o consejerías de Educación.

A la Administración. Que considere la alimentación de los niños como tema prioritario y fije bases para los menús.

A los centros. Que aprovechen los momentos de las comidas para inculcar unos hábitos de alimentación adecuados y conocimientos de nutrición.

meros platos plantea problemas, ya que alcanza el mínimo de raciones recomendadas. Sin embargo, la verdura es escasa y su presencia se incrementa porque aparece como guarnición en los segundos platos. Canarias es la única comunidad en la que es frecuente como primero.

En el segundo plato, el alimento que más se repite es la carne (casi tres veces). Los huevos y el pescado escasean. Además, el pescado azul apenas aparece en favor del blanco. Por tanto, la organización de consumidores considera básico «disminuir el consumo de carne y aumentar el de pescado y los huevos, ya que la carne contribuye a aumentar en la dieta las grasas saturadas y el colesterol».

En el apartado de los postres, se ofrece fruta pero, en la mayoría de los casos, ésta se presenta en almíbar, con un alto contenido de azúcar. Madrid, Cataluña y Aragón destacan por incluirlos tres veces a la semana. Por el contrario, Galicia es la que menos fruta incluye en los menús.

trientes para ver si los menús son equilibrados y se adecuan a cada edad escolar, así como para comprobar si los colegios remiten información a las familias para que completen la dieta de sus hijos en casa.

En la mayoría de los menús analizados se sirve un primer plato a base de hidratos (pasta, arroz, patatas y legumbres) o verduras. Ninguno de estos pri-



E. Rodríguez (presidente de Ceoma), Mingote (centro) y Aguinaga (derecha) J. GARCÍA

Mingote: «No estoy seguro de merecer un galardón por hacer toda mi vida lo que más me gusta»

E. D. D.

MADRID. Antonio Mingote recibió ayer el premio «Mayores en acción» de mano de la Confederación Española de Organizaciones de Mayores (Ceoma). Este galardón reconoce a personas que, superados los 65 años, siguen trabajando «con una importante carga de labor social desde su área profesional».

La entrega del premio, que iba a ser celebrada en la sala Goya del Palacio de Congresos de la Castellana, tuvo que trasladarse, dada la gran afluencia de gente, al auditorio del recinto. El catedrático emérito de la UCM y gran amigo del dibujante, Enrique de Aguinaga, pronunció una emocionante laudatoria del premiado que, «visto en su conjunto y

no en su pieza de cada día, tiene una trayectoria que produce vértigo». «Un dibujo suyo —defendió— vale por todo un editorial». Y concluyó asegurando: «Hay ancianos que, de mayores, quieren ser; queremos ser, como Antonio Mingote».

Entre aplausos y sonrisas, el galardonado dijo: «Soy el peor orador de Europa; voy a leer unas palabras y así os ahorro el penoso espectáculo de mi torpeza», y finalizó confesando que duda de merecer el premio por hacer toda su vida lo que más le gusta: «Disfrutar el maravilloso don de la libertad».

Antes que él, han recibido el «Mayores en Acción» Juan Pablo II, Montserrat Caballé, Federico Mayor, Miguel de la Quadra-Salcedo y Agustín Ibarrola.