

La casa natal de fray Melchor en Cortes es hoy escenario de la ceremonia religiosa en su honor

El día grande de las fiestas en honor del beato en este pueblo quirosano se celebra hoy

## Fray Melchor García Sampedro será llevado en procesión hasta su casa en Cortes

Cortes (Quirós)

El pueblo quirosano de Cortes celebra hoy el día grande de la fiesta del patrón, fray Melchor García Sampedro, beato de Quirós, que será canonizado el año próximo en Roma. La imagen de fray Melchor recorrerá a hombros de los vecinos las calles del pueblo, desde la iglesia hasta su casa natal.

### VILLAVICIOSA

## La asociación Cubera rechaza la incineración frente a Peñas

Oviedo

La asociación Cubera de amigos del paisaje de Villaviciosa ha hecho público un comunicado expresando «su preocupación y repulsa» por la anunciada incineración de diez mil toneladas de residuos tóxicos a 120 millas de la costa asturiana, el próximo mes de octubre.

Cubera argumenta que esas incineraciones ya han sido prohibidas en los Estados Unidos y son contrarias a la convención de Barcelona para el Mediterráneo. Por ello, esta asociación reclama más información y una inmediata postura de las autoridades competentes.

La asociación Cubera se fundó con el fin de proteger el entorno natural y paisajístico asturiano y más concretamente el litoral del concejo de Villaviciosa.

Este año, la fiesta no tiene ninguna novedad en el programa, solamente que es la última fiesta antes de su canonización. La actuación del grupo de gaitas «Ixuxú» animará las primeras horas de la mañana. Luego, tras el animado despertar, se celebra la solemne función religiosa en honor del beato.

La talla de fray Melchor sobre las andas recorrerá a hombros de los vecinos el corto espacio que separa la iglesia de su casa natal. Una vez más, fray Melchor comparte con su gente la fiesta del pueblo. Un dinámico grupo de vecinos de Cortes ha preparado el programa de fiestas.

Como todo festejo quirosano no falta tampoco la subasta de pan de escanda, que se realizará una vez concluida la ceremonia religiosa. El presupuesto de las jornadas asciende a 600.000 pesetas. En el pueblo actualmente viven unos veinte vecinos, aunque otras muchas gentes de Quirós colaboran en la iniciativa.

«Esperamos que venga más gente que el pasado año», aseguró Faustino Fernández, de la comisión de festejos, «además, coincidiendo con las fiestas del pueblo, se inauguró el alumbrado público en Cortes».

La verbena de esta noche estará amenizada por el conjunto orquestal «Gran Kapitol». El grupo coral «Los de Quirós» también participará en el día grande de los festejos de Cortes.

Por otra parte, el Ayuntamiento de Quirós, que preside el socialista Agustín Farpón, está preparando una excursión a Roma, para el próximo verano, con motivo de la canonización de fray Melchor en el Vaticano.

Todas las industrias cárnicas se están adaptando a la normativa comunitaria, que fija desde el tipo de insecticida a utilizar hasta los azulejos

## Noreña se pone en obras para salir a Europa

Noreña, Iñigo ALVAREZ

El reto de la CEE no perdona. Noreña, villa conocida por su elevada renta y por las muchas industrias

cárnicas que hay en su suelo, está adaptándose a las exigencias de Europa. Los noreñenses no están dispuestos a perder el tren del Mercado Común.

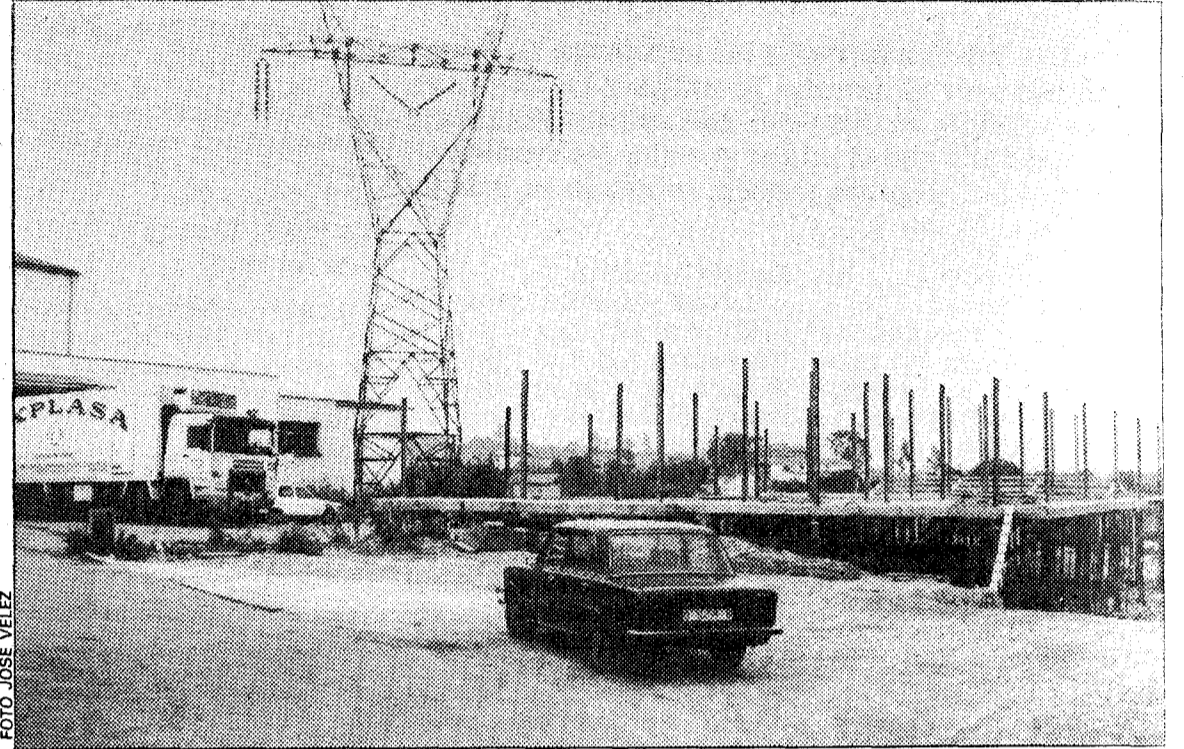
Casi todos los mataderos de Noreña por este motivo están ahora en obras. Hay que poner a nivel europeo las instalaciones y no se escatiman esfuerzos. Desde los azulejos hasta los sistemas de eliminación de insectos, pasando por los laboratorios, están sufriendo una reconversión en los mataderos.

No se trata de una reconversión polémica y traumática para la villa, sino un paso más para seguir siendo el concejo más rico de Asturias.

Según manifestó a LA NUEVA ESPAÑA Nicolás Suárez, presidente de Productos Cárnicos Ya, «las mejoras que hemos tenido que realizar para ser homologados por la CEE son sobre todo normas sanitarias. No es que anteriormente descuidásemos este aspecto, pero las tecnologías avanzan y es hoy en día imprescindible para cualquier industria el emplearlas. Por otra parte, también hemos tenido que mejorar nuestro sistema de producción para poder competir con las multinacionales del sector. Sobre todo, a parte de innovaciones, estamos intentando racionalizar el trabajo, lo cual ha supuesto hasta el momento un 20 por ciento en el volumen de producción». La misma situación ha comentado a este periódico fuentes de la empresa Junquera Bobes, S. A., dedicada a la matanza de animales porcinos y su posterior despiece: «En nuestro caso, lo que más hemos tenido que mejorar han sido las cadenas de matanza y despiece. Los materiales que utilizábamos eran anticuados y obligaban a una producción reducida. Por poner un ejemplo, antes de las reformas realizadas en cuatro horas sólo se podían facturar trescientas cabezas de porcino y con la nueva cadena que hemos instalado se pueden despachar seiscientas, con lo que se ha aumentado en un cien por ciento la rentabilidad de las instalaciones».

Mejoras sanitarias

En primer lugar se han tenido que instalar en todas las plantas productoras laboratorios que garanticen el óptimo control de los productos. En estos laboratorios existe, a su vez, una planta piloto que se dedica a la facturación de alimentos a pequeña escala y que permite controlar cuáles son las posibles deficiencias de cada uno de los procesos de elaboración, previniendo a los expertos cuando las cantidades sean a nivel industrial. Estas plantas piloto no son exigidas por la CEE, pero muchos de los empresarios de Noreña las con-



Las industrias cárnicas de Noreña se preparan para conquistar el mercado europeo ampliando sus instalaciones. Prácticamente todos los mataderos están en obras

sideran necesarias para garantizar la calidad final del producto.

La normativa comunitaria para las empresas dedicadas a la facturación de productos alimenticios son muy estrictas y es en este aspecto donde se ha tenido que realizar la mayoría de las reformas.

Donde sí existe una exigencia específica de la Comunidad Económica Europea es en los materiales que deben recubrir el suelo de las plantas industriales. El material obligado es aquél que sea antideslizante, para evitar accidentes laborales, e impermeable, para evitar cualquier filtración de elementos ajenos a las instalaciones. En toda la construcción del edificio destinado a albergar los talleres de facturación no deben existir ranuras ni juntas en las paredes, para prevenir la posible aparición de insectos y microbios. Con las luces que se deben emplear ocurre otro tanto, ya que no son válidas las tradicionales pantallas de fluorescentes por la capacidad que tienen de atraer insectos durante su funcionamiento. Las pantallas luminosas que ahora se utilizan están formadas por unos tubos fluorescentes que emiten una luz amarillada, que atrae con mucha fuerza a los insectos, pero que los extermina al entrar en contacto con un sistema eléctrico especialmente diseñado para esa misión.

Otra normativa de la CEE a la que se han tenido que adaptar las industrias cárnicas de Noreña es la climatización de las salas donde se manipula producto fresco. Hasta ahora se trabajaba con la temperatura

ambiente, pero de esta forma se podría degradar la carne con mayor facilidad. Con la climatización de las salas se trabaja la carne a una temperatura que oscila entre nueve grados y catorce grados centígrados. También se han adaptado en las puertas de entrada a las plantas unos faldones de plástico que permiten el fácil paso de los carros que transportan el material y la materia prima, pero que a su vez aíslan las salas del exterior. Otra normativa que se ha tenido que cumplir para la homologación europea es la referente al azulejado de las instalaciones. Antes de 1986 las industrias cárnicas noreñenses se encontraban azulejadas en un veinticinco por ciento y tuvieron que realizar obras hasta alcanzar el cien por ciento de azulejos en todas las superficies.

Pero Noreña no sólo se ha preparado para la homologación sanitaria en la CEE. Los empresarios cárnicos han creído conveniente adecuar sus instalaciones para hacerlas competitivas a nivel europeo. Hasta el momento el ámbito de influencia de estas industrias era principalmente provincial y nacional. Con el ingreso de España en la CEE se ha abierto un nuevo mercado para estos productos que la industria noreñense pretende conquistar.

Pero lo que no están dispuestos es a la pérdida de su actual mercado frente a las multinacionales extranjeras del sector. Por lo tanto, lo que pretenden es el consolidar su actual ámbito de influencia y abrirse nuevos mercados en Europa.

La empresa Junquera Bobes,

S. A. ha remozado sus líneas de frenado, con lo que se permite una mayor facturación de cabezas de ganado porcino. El problema principal que presentaba el antiguo era la poca carne que podía mantener y la lentitud que suponía el transporte de las piezas, ya que éste se hacía a mano. Tras las mejoras realizadas, la línea de frenado y limpieza puede soportar un mayor volumen de peso y el traslado de los canales a las diferentes secciones de la factoría se hace de forma automática.

Por su parte, Productos Cárnicos Ya ha dirigido sus mejoras a una mayor racionalización del trabajo, creando cadenas de elaboración que eviten los traslados innecesarios. También se han instalado embudidoras automáticas, que se diferencian de las antiguas en la capacidad que tienen para efectuar la medida de los productos embuchados, pudiendo producir embutidos de 80 gramos hasta 8 kilos. Se han introducido asimismo hornos de cocción al vapor que sustituyen el tradicional sistema de cocción por inmersión. Con los nuevos hornos, aparte de asegurar una mayor asepsia en el tratado del producto, se consiguen una mayor calidad y permiten el control de la producción durante el tratamiento.

Exportastur, consorcio de empresarios privados que exportan en Asturias, manifestó a LA NUEVA ESPAÑA que en el último ejercicio había aumentado considerablemente la exportación de productos cárnicos a la CEE y que el tope aún estaba por alcanzar, siendo esta rama industrial una de las que cuentan con más futuro.

## LAS MEJORES MARCAS DE LENTILLAS, A LOS MEJORES PRECIOS

**TE TITMUS EUROCON**  
Primera marca alemana.  
13.500 pesetas la pareja.

La experiencia de Navarro Óptico, adaptando lentillas en Asturias desde 1934, le permite seleccionar siempre las mejores marcas a los mejores precios.

**soflens BAUSCH & LOMB**  
Primera marca norteamericana.  
10.500 pesetas la pareja.

Antes de comprar lentillas, conozca bien su marca y su precio.

En estos precios está incluida la adaptación bajo control médico.

**Navarro**  
óptico

## PASCAL INVESTIGACION EDUCATIVA

¡ESTUDIANTE! ¡OPOSITOR!

¿QUIERES EMPEZAR CON BUEN PIE EL PRESENTE CURSO?

¿QUIERES OBTENER MEJORES RESULTADOS EN EL ESTUDIO Y CON MENOR ESFUERZO?

Realiza ahora en Septiembre el

CURSO PASCAL DE TÉCNICAS DE ESTUDIO

AUTOCONFIANZA, MEMORIA, Y CONCENTRACION

FECHAS: 7, 8, 9, 10, 11, Septiembre. HORARIO: 16 a 20 HORAS  
LUGAR: Colegio LA MILAGROSA. c/ MARQUES DE PIDAL, 16  
TELEFONO: 24 22 91

PLAZAS LIMITADAS  
Instituto Pascal ayuda en el estudio

SOMOS EMPRESA FABRICANTE PERTENECIENTE A GRUPO MULTINACIONAL y buscamos

## VENDEDORES

Para OVIEDO Y CUENCAS MINERAS

Que reúnan las siguientes características:

PERFIL DEL CANDIDATO:  
• Trabajador. • Dinámico. • Organizado. • Ambicioso.  
• Vehículo propio. • Teléfono domicilio. • Edad de 25 a 45 años.

COMO CONTRAPARTIDA OFRECEMOS:

• Productos Líderes y Homologados.  
• Ingresos superiores a 200.000.—Ptas. mensuales.  
• Alta en la Seguridad Social (RERC).  
• Formación continuada a cargo de la empresa.  
• Posibilidad de Promoción a corto plazo.

Interesados llamar al teléfono (985) 23 28 50 Hotel RAMIRO I para concertar entrevista personal con el Sr. Pérez. LLAMADAS UNICAMENTE. Lunes de 8,30 a 13,30 y de 15 a 18 horas.