



Cambio de impresiones después de una sesión de cata.

cerrar este período. Después tendremos que afrontar una "cuasi" mayoría de edad financiera, aunque se siga necesitando una cierta tutela económica.

Parece que la empresa privada española y las entidades son menos generosa con la Universidad que en el extranjero, según se comenta con frecuencia.

De esto se viene hablando mucho y no tiene objeto generalizar. Le voy a dar dos ejemplos: desde los comienzos de la especialidad de Química Agroalimentaria, La Caja Rural Provincial de Ciudad Real nos viene dando una ayuda inestimable de dos becas y el complemento para otros gastos derivados de la investigación; Investigación que se dirige a cuestiones de interés en la zona. Y la firma "Mazapanes Delaviuda, S.A." con sede en Sonseca firmó un contrato con nosotros que nos ha permitido adquirir un buen equipo y la concesión de otra beca, todo lo cual nos proporciona un gran soporte.

Es decir, son ejemplos de confianza depositada en Vds.

Así lo entiendo yo. Y nosotros procuramos corresponder a sus expectativas. Le diré con sencillez que los trabajos que hemos llevado a cabo con estas ayudas no creo que los hubieran resultado más eficazmente, otros grupos, ni otros centros.

Hágame un resumen final del conjunto de sus tareas actuales:

Impartimos las asignaturas de la especialidad de Química Agroalimentaria, a los alumnos de los cursos 4º y 5º de la Licenciatura de CC. QQ. Es una visión panorámica de los alimentos, su fabricación, sus propiedades, composición etc... con énfasis en la Microbiología, la Tecnología. etc... Anualmente, se imparten también dos cursos Enología I y Enología II, sobre cuestiones avanzadas, en el que participan alumnos de 3º ciclo y técnicos que desean un reciclaje de sus conocimientos. Estos cursos son válidos

como asignaturas del Doctorado para los que lo desean.

Las grandes líneas maestras sobre las que pivotan las actividades son la Microbiología, la Composición química y las Propiedades mecánicas y Sensoriales de los Alimentos. No viene mal recordar a los lectores que se dispone de una magnífica Sala de Cata, con toda clase de servicios, cocina industrial, etc. donde los alumnos hacen prácticas y donde se hacen consultas a consumidores sobre cuestiones específicas. En este sentido, colaboran con asiduidad la Asociación de Amas de Casa.

Y para terminar esta conversación, hablemos del futuro.

El futuro apunta a que el Ministerio de Educación y Ciencia autorice a la Universidad de Castilla La Mancha a impartir el Título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ■



(foto superior) Análisis sensorial de vinos en la Sala de Cata de la Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola.

Vista Parcial de la cocina, en la que se han preparado las copas de vino para consulta a los consumidores