



REVISTA THADERCONSUMO. NÚMERO 22

EN AGOSTO

- La subida del gas, la luz y el carburante cuesta 505€ anuales a las familias
- La cerveza ha sufrido su mayor caída en la historia desde la llegada de la covid-19
- ¿Por qué no es bueno usar cápsulas de café?
- Mutas millonarias por el escaso reciclaje de residuos que hay en España
- ¿Cómo se puede llevar el permiso de conducir en el móvil?
- Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Mula
- María Crespo chef y emprendedora.
- Cursos anuales en violencia de género para formar a los agentes de seguridad del Estado
- La fotografía que se ha hecho viral con la vuelta de los talibanes a Afganistán

TRANSPORTE PÚBLICO: ¿SOLUCIÓN O PROBLEMA?

Hace muchos años que multitud de organismos internacionales RECOMIENDAN potenciar el transporte público como una medida limpia y saludable para mejorar la congestión de tráfico en las ciudades, disminuir la emisiones de CO2, mejorar la accesibilidad a servicios básicos en las zonas rurales, potenciar la interconexión económica y humana de diferentes zonas, etc. Los políticos se suben a este mismo carro, en el que todo lo que se ofrecen son ventajas: nos animan a nosotros, los ciudadanos, a cambiar nuestros hábitos y a utilizar más el transporte público y menos el transporte privado.

Pero la REALIDAD ES BIEN DISTINTA: con la excusa de la COVID-19, o por “ajustes técnicos”, los ciudadanos de la Región de Murcia estamos sufriendo unos recortes en transporte público inauditos: líneas de autobús que desaparecen, frecuencias de paso que disminuyen, trenes inexistentes...

¿TENDREMOS ALGÚN DÍA TRANSPORTE PÚBLICO DE CALIDAD?



Pilar Ruiz Rubio, periodista de la Federación THADERCONSUMO presenta la revista nº22.

Pincha en la imagen para ver el video

LA SUBIDA DEL GAS, LA LUZ Y EL CARBURANTE CUESTA 505€ ANUALES MÁS A LAS FAMILIAS

La subida del precio de las energías (luz, gas y carburantes) que los consumidores usan en su día a día va a tener un fuerte impacto en la economía de las familias españolas, con un sobrecoste de 505 euros anuales.

En cuanto a la escalada del precio del petróleo, desde el pasado mes de noviembre se ha trasladado de forma inmediata al precio de los carburantes. Al contrario de lo que ocurrió con las bajadas del año pasado, los consumidores han visto cómo las subidas se trasladaban en su totalidad.

A principios del mes de julio los carburantes se sitúan en máximos históricos (1,24 euros por litro de media en el caso del diésel y 1,38 euros el litro en el caso de la gasolina). Esta subida implica un sobrecoste anual de 311 euros en el caso de la gasolina y de 250 euros en el caso del diésel.

En la electricidad, transcurrida ya la mitad del año, **la factura del hogar medio es un 22% más elevada que la del año pasado**. Si los precios de la electricidad mantienen la evolución registrada en los últimos meses, **se estima que el sobrecoste por la subida del precio de la electricidad alcanzará los 139 euros**. Si no se llega a aplicar la rebaja del IVA, el sobrepago de la factura eléctrica alcanzaría los 187€.

Aunque en verano suele descender su uso, el precio del gas natural acumula una nueva subida que entró en vigor el 1 de julio. Esta subida se añade a la producida el 1 de enero y supone ya un incremento del 10% en lo que va de año. Estas subidas, de mantenerse supondrán un sobrecoste de 55 euros. A la elevación del precio del gas natural también se añade una subida del butano, una alternativa para muchos hogares.



LA CERVEZA HA SUFRIDO SU MAYOR CAÍDA EN LA HISTORIA DESDE LA LLEGADA DE LA COVID-19

Durante el confinamiento, ¿quién no se ha tomado una cerveza con amigos a través de videollamada?

La cerveza es la bebida más popular entre los españoles y esto se ha notado en los datos de consumo en el hogar durante 2020, ya que **es la primera vez que ha superado al consumo en la hostelería, un 56% frente a un 44%** según datos recogidos en el Informe Socioeconómico del sector de la cerveza elaborado por Cerveceros de España junto al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Debido al cierre y las restricciones, solo un 38,6% de la cerveza que se vendió en 2020 fue al canal hostelero. Asimismo, el porcentaje de cerveza de producción nacional consumida ha pasado del 88% al 85%.

El 45% de la cerveza se comercializó en lata, seguido de la botella, donde se envasó el 38% y del barril, representando un 17%, formato de la hostelería, que ha descendido en 10 puntos porcentuales frente al 27% que representó en 2019.

No solo ha caído el consumo, también ha ocurrido en la producción. Las cerveceras produjeron un 12% menos que en 2019, quedándose en 34,7 millones de hectolitros.

España llegó a la pandemia siendo el tercer país europeo que más recaudaba a través del impuesto IVA a la cerveza, por detrás de Reino Unido y Alemania, cerca de 6.000 millones. Sin embargo, la crisis ha reducido esta cifra en un 33% hasta los 4.000 millones.

Pero 2021 no ha empezado con buen pie para el sector cervecero. De hecho, la tendencia de consumo muestra una caída muy similar a la registrada en los últimos meses de 2020. Sin embargo, el sector es optimista y confía en una pronta recuperación.



¿POR QUÉ NO ES BUENO USAR CÁPSULAS DE CAFÉ?

¿Tiene sentido generar un residuo que estará cientos de años en el medio ambiente por un café? En España, el 70% de la población adulta consume café a diario y sobre todo en casa, por lo que al año nos bebemos unas 40.000 toneladas de café solo en cápsulas.



En THADERCONSUMO os damos 4 motivos por lo que no es bueno usar cápsulas de café:

1. **Es más caro, mucho más caro:** Estás pagando el kilo de café a 50€, cuando un paquete normal de un kilo puede costar menos de 15€.
2. **Su reciclaje es muy difícil:** Las cápsulas de café que se comercializan actualmente están hechas de aluminio o de plástico, en algunos casos contienen más de un material. A esto hay que sumar el café de su interior, es necesario abrir la cápsula y retirarlo antes de empezar cualquier proceso de reciclaje, lo que dificulta más el proceso.

Además, las cápsulas de café NO son consideradas envases, por lo que no se pueden tirar en el contenedor amarillo.

3. **Demasiados envoltorios:** Si compras un kilo de café tendrás un único paquete de plástico, que puedes suprimir si compras a granel con tu propio envase reutilizable. Sin embargo, la cantidad de envoltorios se multiplica por diez si compras el café en cápsula.
4. **Las cápsulas de café no son buenas para el medio ambiente:** Tal vez sea un método rápido, pero no es para nada limpio. ¿Cuántas de las personas que utilizan cápsulas hacen el esfuerzo de reciclarlas? Solo **un 18%** manifiesta que **las lleva a la tienda cuando compran nuevas**. El **73%** reconoce que **las tira a la basura**, mientras que el **9%** dice que **hace “otras cosas” con ellas**.

MUTAS MILLONARIAS POR EL ESCASO RECICLAJE DE RESIDUOS QUE HAY EN ESPAÑA

España solo recicla el 35% de los residuos y sigue siendo el que más deposita en vertedero en toda Europa.

Si no se actúa ahora, “estamos amenazados de multas que serán millonarias, además de afectar al clima, porque una tonelada de metano equivale a 25 toneladas de dióxido de carbono (CO₂) en el vertedero a lo largo de 30 años”. Sin embargo, según estimaciones de Esgrem*, “España necesita hasta 2035 una inversión anual de 1.000 millones de euros si queremos llegar al reciclaje del 65% en ese año y depositar solo el 10% de residuos en vertederos, como lo exige la UE “.

El Gobierno ha anunciado que **se dispondrá de 421 millones** para este sector con cargo a los presupuestos *Next Generation de la Unión Europea*. Será necesario disponer de otros instrumentos económicos en la futura Ley de Residuos para llegar a los 1.000 millones anuales hasta 2035.



Estiman que se debe reconsiderar como no envase a los residuos como el papel (libros, diarios, revistas, material de oficina). Piden que se implante la corresponsabilidad al sector textil sanitario (pañales y compresas), que representan el 15% total del peso de la fracción resto de los residuos. También se reclama un sistema de retorno de envases para reducir los millones que se generan a diario en España solo de bebidas. Este sistema consiste en devolver el envase comprado al establecimiento, que reintegra al cliente la cantidad dejada en depósito.

*Esgrem, grupo de trabajo que tiene por finalidad potenciar y formalizar la cooperación y la coordinación de las entidades supramunicipales dedicadas a la gestión de residuos en España

¿CÓMO SE PUEDE LLEVAR EL PERMISO DE CONDUCIR EN EL MÓVIL?

Antes de proceder a la descarga de la aplicación es necesario estar dado de alta en el sistema **cl@ve**, que es la plataforma de identificación segura para relacionarse electrónicamente con la Administración General del Estado.

Primer hay que descargarse la **aplicación oficial**, tanto en iOS como Android, con un diseño intuitivo, para facilitarle al ciudadano encontrar la información que se desea, y con un acceso sencillo.

Una vez que se ha identificado el usuario con **cl@ve**, los accesos sucesivos se realizarán con la huella o el patrón de seguridad registrado en el dispositivo.



DEONIMACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE YECLA

La D.O.P. Yecla tiene una amplia variedad de estilos de vinos, aunque principalmente se obtiene la producción de vinos tintos, que tienen como base la variedad Monastrell, sola o acompañada de otras variedades autorizadas.

Los vinos de Yecla se caracterizan por su diversidad, donde predomina el equilibrio, una alta intensidad aromática y una gran concentración frutal.

La Denominación de Origen Yecla cuenta con un Consejo Regulador que avala con su sello la autenticidad de los vinos elaborados en sus bodegas.

Controla y protege tanto en la fase de cultivo y vendimia, como en la elaboración, crianza y contraetiquetado de los vinos, garantizando así la calidad de los vinos de Yecla. Fomenta la plantación de la variedad autóctona "Monastrell" además de desarrollar una intensa actividad promocional.

Los viñedos de la DOP Yecla se sitúan en altitudes que oscilan entre los 535 y los 800 metros sobre el nivel del mar. Los glaciés son la forma de relieve más típica y emblemática de la comarca. Los suelos de la zona son de tipo calizo, un subsuelo espeso con presencia de carbonatos y una superficie arenosa con formaciones de arcilla.

El clima de Yecla es mediterráneo-continentalizado (IGN), con inviernos largos y fríos y veranos calurosos, lo que permite una excelente maduración.

MONASTRELL:

Lo que identifica a la Denominación de Origen Yecla es la variedad Monastrell, constituyéndose prácticamente como un monocultivo. Es una cepa exigente de cultivo delicado, que ha encontrado en nuestra zona un lugar ideal donde desarrollar todo su potencial y es capaz de transmitirlo a través de sus vinos.

Vinos de color intenso, muy expresivos y afrutados en nariz, con taninos vivos en boca y con gran estructura, tiene alto poder oxidativo. Se obtienen vinos de notable graduación, la Monastrell sólo desarrolla todo su potencial varietal a partir de 13 grados.

Es una variedad de origen Español, capaz de soportar prolongados periodos de sequía, en los que su desarrollo y producción bajan considerablemente; cuando las condiciones vuelven a ser favorables, se restablece.



TIPOS DE VINOS

- **Vino blanco:** Las uvas blancas más utilizadas en la elaboración de vinos son Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo, junto a la tradicional Airen. Son vinos que destacan por su alto potencial aromático.
- **Vino rosado:** Son vinos elaborados principalmente de la variedad autóctona Monastrell, fermentado en ausencia del hollejo de la uva, son vinos con buena intensidad aromática a frutas rojas.
- **Vino tinto:** Estos vinos son de capa media alta de color cereza violáceo con tonos granates, aromáticamente son intensos y complejos con aromas balsámicos, especiados, minerales y diferentes notas de frutas rojas; en boca son carnosos, cálidos, tánicos y suaves, muy equilibrados y de gran extracto, características propias que la Monastrell en nuestra tierra imprime.
- **Vino de Licor:** Son vinos tintos realizados con Monastrell. Se elaboran con añadidos vínicos en su fermentación, que hace que queden a medio camino en su transformación de azúcar a alcohol. Poseen una gran carga aromática a pasas, dátiles y confitura de frutas rojas.



EL ESFUERZO ES LA CLAVE PARA UNA COCINA MULTICULTURAL, MURCIANA Y FAMILIAR

La chef **María Crespo** abre la puerta de su cocina a THADERCONSUMO para hablarnos un poco sobre ella y su restaurante **Perro Limón**, abierto hace poco más de dos años junto a **Miguel Ángel Albadalejo**.



María nos cuenta que de joven no tenía muy claro qué quería ser, “al principio toqué diferentes ramas que no tienen que ver con la cocina porque no sabía lo que me gustaba. Hasta que me di cuenta de que me encantaba ver cómo

cocinaban mis abuelas y mi madre. En mi familia son muy críticos con la comida.”

Perro Limón, surge de la esencia de cada sitio del que ha hecho prácticas y trabajado. “Siendo cocinero lo que más te puede gustar es tener tu propio restaurante, porque haces lo que tú quieres hacer sin representar a nadie y creando tu propio concepto y ser consecuente de lo que haces, para bien o para mal. Al final emprendí Perro limón con mucho esfuerzo y trabajo, al ser el primer restaurante que abríamos quería un sitio pequeño para saber gestionarlo y poder hacer bien las cosas tanto con el personal como con los clientes.”

Desde que se abrió el restaurante hemos tenido imprevistos como la Dana y la COVID-19. “Durante un mes y medio en casa, tuvimos cerrar, - llegó un punto en el que me cansé de hacer panes y bizcochos- por ello, estudiando el nicho de mercado, surgió la idea de Perro Limón para llevar, que fue lo que ayudó al restaurante a salir de la crisis de la pandemia.” Gracias a que es un restaurante pequeño y con la ayuda del personal pudieron salir adelante. “Esto es una buena señal porque podremos enfrentarnos a cualquier cosa que nos venga.”



Un consejo que daría María Crespo a otras mujeres que están a punto de emprender es que “tengan las cosas claras, trabajar en lo que quieres montar, ver cómo

se gestiona una empresa desde cero, no tener miedo a preguntar a la gente que también ha abierto algún negocio a tu alrededor, llevarte bien con la gente de tu gremio para poder ayudarlos y a partir de ahí si consideras que tu proyecto que puede salir adelante y que puedes tener beneficios; no hay que tener miedo porque al final esto es lo mejor que he hecho en la vida – de momento-.”



CHEF Y EMPRENDEDORA: MARÍA CRESPO

Con 24 años, después de sacarse una FP, estudió cocina: “Es lo mejor que se me ha dado en la vida, gracias a ello conseguí una beca a base de esfuerzo y trabajo. Esto me ayudó a poder ir a Noruega, vivir experiencias, aclarar mis ideas y así poder trabajar en un tipo de cocina no muy básica en la que fuera a dar el 100% de mí, luchar día a día.” Ha realizado prácticas en muchos sitios muy diferentes entre sí, lo que le ha servido para montar su propio restaurante con un estilo propio, para que poco a poco se puedan ver esos años de sacrificio en sus platos.



“En la vida me han hecho sentir más pequeña por ser mujer, yo he trabajado como la que más y nadie ha opinado sobre eso, el esfuerzo es la clave”



ASOCIACIÓN DE AMAS DE CASA, CONSUMIDORES Y USUARIOS DE MULA

La Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Mula se fundó cuando un grupo de mujeres se juntó para hacer actividades fuera de su casa y poder conocer a más gente con inquietudes similares. Actualmente la presidenta de la asociación es **María Dolores Burló**, *“estoy muy contenta de poder participar en esta asociación”*.

La noche del Reventón, cuando comienza la cuaresma, es una fiesta tradicional muleña que la Asociación de Amas de Casa, entre otras, se encarga de mantener viva. ¿En qué consiste? Existe la tradición de cenar buñuelos la noche de martes de carnaval hasta reventar. Dicha tradición se debe a que al día siguiente es Miércoles de ceniza y empieza la cuaresma, donde había que ayunar y conservar los preceptos religiosos. Los buñuelos se rebozan en azúcar y se acompañan con chocolate caliente, y Constituyen un motivo estupendo para reunir a toda la familia en torno a la mesa. El año pasado salieron en la televisión cocinando esta receta que os dejamos aquí:



RECETA BUÑUELOS DE VIENTO:



INGREDIENTES:

- 300 gr. de harina
- 15 gr. de levadura de panadero
- Un huevo
- Un poco de sal
- 250 ml de agua
- Aceite de oliva muy suave o de girasol
- Azúcar para el rebozado

ELABORACIÓN:

1. Se remoja la levadura en agua tibia.
2. Se pone la harina en un cuenco grande, se hace un volcán en medio y se añade la levadura disuelta con el agua.
3. Se añade la sal y se remueve bien hasta obtener una masa blanda. Al final se agrega el huevo y se sigue removiendo.
4. Se tapa con un paño y se deja reposar media hora.
5. Cuando está caliente, se coge con la mano la masa, se cierra la mano y se deja que salga una bola de masa.
6. Con la otra mano se hace un agujero en medio y se pone en la sartén. Este tipo de buñuelos se caracterizan porque tienen forma de rollo.
7. Se dejan que los buñuelos se frían hasta tener un color dorado y ver que se esponjan.
8. Finalmente se espolvorean con bastante azúcar y se sirven inmediatamente.

“TENEMOS MUCHA ENERGÍA GUARDADA PARA VOLVER A COMENZAR CON NUESTRAS ACTIVIDADES”

M^a Dolores Burló afirma que antes de la COVID-19 realizaban muchas actividades en una sala que les cedía el ayuntamiento. Actividades como: charlas de consumo, pintura en tela, bordado de refajos, pintar en óleo y acrílicos, cursos de cocina... En 2019 hicieron una exposición de pintura sobre refajos en el Museo del arte ibérico El Cigarralejo. En navidad también han hecho talleres de dulces navideños organizados por la Concejalía de Mujer de Mula.



Todos los años celebran el día del Ama de Casa haciendo una comida para todas las socias de Mula, pasan todo el día juntas. Además, un viaje que M^a Dolores recuerda y que disfrutaron mucho las socias fue a la Puebla de Don Fadrique, con una misa y una merienda-cena. También disfrutaron del Carnaval y de los tambores de Semana Santa, fiesta declarada de interés turístico Internacional.



M^a DOLORES BURLÓ, PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN DE MULA



María Dolores comenzó en la Asociación de Amas de Casa y Consumidores de Mula dando clases de pintura y a finales de 2018 entró como presidenta. Aunque con la llegada de la pandemia no han podido hacer actividades, la Presidenta asegura que están preparadas y con muchas ganas de volver a reunirse.



CURSOS ANUALES EN VIOLENCIA DE GÉNERO PARA FORMAR A LOS AGENTES DE SEGURIDAD DEL ESTADO

El primer contacto de una víctima de violencia machista que se atreve a denunciar es con un agente que le toma los datos y escucha su relato. De lo que le diga, o cómo se lo diga, puede depender que siga adelante o renuncie en un asunto en el que las estadísticas señalan que **hasta el 80% de las mujeres nunca denuncian a su maltratador**. El Consejo de Ministros ha aprobado un plan que incluye un curso “*reglado, certificado y obligatorio*” para todos los agentes de los cuerpos policiales, con especial atención a las unidades de seguridad ciudadana. Son cursos anuales que se plantean como una formación continua y con “*perspectiva de género*”.

También se ha previsto la formación para todo el personal de Justicia más allá de los juzgados especializados en Violencia sobre la Mujer, con especial atención a los órganos con competencias en materia de Familia.



El diagnóstico incluye la creación de una ventanilla única para que las víctimas puedan hacer todos los trámites, favorecer la detección de casos a través de los centros de salud, más formación en todo tipo de juzgados y la promoción de programas de rehabilitación de agresores, campañas para concienciar a los allegados para que denuncien o planes para proteger más y mejor a los menores.



LA FOTOGRAFÍA QUE SE HA HECHO VIRAL CON LA VUELTA DE LOS TALIBANES A AFGANISTÁN

Se trata de una serie de imágenes que muestra la transformación de una madre musulmana, su hija y una muñeca, desde su vestimenta habitual hasta quedar completamente cubiertas con un burka.

Esta fotografía fue creada en 2010 por la fotógrafa yemení **Boushra Almutawakel** y, 11 años después, en medio de la crisis de Kabul, ha vuelto a circular. Ha tenido un gran impacto, tanto que ha sorprendido a su autora, considerada una defensora de los derechos de las mujeres y pionera en el mundo musulmán. Aunque ella también reconoce que tiene “sentimientos encontrados” al respecto. Si bien se alegra de que su trabajo tenga repercusión en el mundo, cree que ha sido mal interpretado y utilizado como una forma de criticar al islam y el uso del velo (o hiyab). Es un comentario sobre la misoginia patriarcal. El miedo, el control y la intolerancia.

Por ello la autora ha querido aclarar que la “misoginia patriarcal” no solo se encuentra en el mundo musulmán y árabe, sino “en todas partes”. “¿Qué será suficiente para que estos extremistas acepten a las mujeres; cuántas capas serán necesarias? Porque sientes que con lo único que serán felices es con que ellas estén fuera de la vista.”

Desde los años 80 en adelante se produjo la influencia del wahabismo, de Arabia Saudita, y Boushra sentía que se estaba volviendo demasiado extremo, “para mí eso no tiene nada que ver con el islam. Antes, los velos eran coloridos. Cada aldea tenía su propio velo. En algunos pueblos las mujeres ni siquiera se cubrían la cara.”

Boushra Almutawakel afirma que, esta vez muchas mujeres lucharán más. Han tenido 20 años de una mejor vida, y son fuertes, ambiciosas y capaces. Tengo fe en ellas.