

INVERSIÓN Redexis Gas se encargará de instalar y suministrar esta fuente de energía para la firma, que podrá comenzar a utilizarla a finales de año

El Limonar de Santomera incorpora el gas natural en sus procesos industriales

MURCIA

NE. Redexis Gas, compañía dedicada al desarrollo y operación de redes de transporte y distribución de gas natural, ha cerrado un acuerdo con El Limonar de Santomera, empresa alimentaria dedicada a la producción y venta de limones, naranjas y pomelos, para la instalación de gas natural en sus infraestructuras ubicadas en el polígono industrial de Santomera. El delegado en la Región de Murcia de Redexis Gas, Pedro Santos, y el responsable de Industriales en la Región de Murcia de esta compañía, Ángel Cubero, se reunieron con Antonio José Moreno, director gerente de El Limonar, y visitaron sus instalaciones.

Redexis Gas ha realizado una acometida en MPO 16, desde una red de alta presión cercana, para facilitar el suministro de gas natural a las calderas encargadas de manufacturar la materia prima, de manera que El Limonar de Santomera podrá empezar a utilizar esta fuente de energía limpia y eficaz antes de que acabe el año. La empresa del sector alimentario llegará a alcanzar un consumo anual de gas natural de 800.000 Kwh.

En su visita a El Limonar, Pedro Santos destacó que «el gas natural ofrece mayor rendimiento y eficiencia energética, pues supone una mejora en los procesos al proporcionar suministro continuo y sin cortes».



De izq. a dcha., Ángel Cubero, Antonio José Moreno y Pedro Santos, en El Limonar. R. G.

Además de ser una fuente de energía que posibilita un gran ahorro en los costes de consumo anual, «reduce considerablemente las emisiones de CO₂, convirtiendo a las compañías que lo utilizan en empresas mucho más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente», añadió.

Redexis Gas apuesta decididamente por el sector industrial, contribuyendo a hacer más competitivo el tejido productivo de la Región de Murcia a través de la dis-

tribución de gas natural. En los últimos meses, importantes empresas de diversos sectores industriales han comenzado a disfrutar de las ventajas de esta fuente de energía gracias a la conexión a la red de Redexis Gas. Entre ellas se encuentran Jake (que fabrica y distribuye por todo el mundo una de las gamas más amplias de golosinas y caramelos de Europa), Refréscame de Forma Natural (empresa de nueva creación dedicada a la elabora-

ción de zumos y purés de frutas y verduras 100% naturales), Polixmur (a la cabeza en investigación y desarrollo del sector del poliestireno expandido), Flexomed (industria de artes gráficas especializada en envases impresos) y Pramac Ibérica (multinacional del sector energético que fabrica generadores eléctricos y equipos de elevación y mantenimiento), a las que la compañía gasística suministra conjuntamente cerca de 46,5 Gwh/año.

LLAMAMIENTO

Nueva campaña de seguridad de BSH para cocinas de gas independientes

MURCIA

NE. BSH Electrodomésticos España, S.A. solicita a todos los propietarios de cocinas de gas independientes de las marcas Balay, Bosch y Siemens fabricadas entre agosto de 2006 y octubre de 2011 que comprueben si el electrodoméstico está afectado por esta nueva campaña de seguridad. El motivo es un daño potencial en los adaptadores de la conexión de gas. Esto podría provocar, en circunstancias determinadas, una fuga de gas y, en casos extremadamente excepcionales, podría entrañar un riesgo potencial de explosión. «Ofrecemos a todos los propietarios de electrodomésticos afectados la sustitución gratuita del adaptador de la conexión por parte de un técnico del Servicio BSH al Cliente en su propio domicilio. Para evitar cualquier posible riesgo, pedimos a los propietarios de electrodomésticos afectados que apaguen el suministro de gas del electrodoméstico inmediatamente y no lo utilicen hasta que el adaptador de la conexión haya sido sustituido. Para BSH Electrodomésticos España, S.A., la seguridad de nuestros clientes es primordial. Por ello, hoy comunicamos una ampliación de la campaña de seguridad voluntaria, lanzada en octubre de 2016 con la marca Balay, que afecta a un número limitado de cocinas independientes de gas», aseguran.

PARTICIPACIÓN

Murcia se vuelca en otra edición del proyecto 'Saca la Lengua' junto a Obra Social 'la Caixa'

MURCIA

NE. El proyecto 'Saca la Lengua' de la Obra Social 'la Caixa' y el Centro de Regulación Genómica vuelven a Murcia en su segunda edición. El científico del Centro de Regulación Genómica visitará con su furgoneta al alumnado de diversos institutos y escuelas. Además, ofrecerá un par de charlas para el público general acercando este proyecto de ciencia ciudadana a la sociedad murciana y animándoles a participar.

El IES Pedanías Altas en La Paca, el IES Los Cantos en Bullas, y el IES Floridablanca y el Colegio Marista La Merced-Fuensanta en Murcia son los centros de la Región que participan en este proyecto de ciencia ciudadana impulsado por la Obra Social 'la Caixa' y el Centro de Regulación Genó-

mica que pretende descubrir la variedad de microorganismos que viven en nuestra boca, concretamente las bacterias, y determinar si esta variedad está relacionada con alguna característica ambiental y/o de estilo de vida.

«Emprender proyectos de ciencia ciudadana en el campo de biología molecular y la genómica no es nada fácil y, tras el éxito de la primera edición, no hemos dudado en volver a hacerlo», explica Luis Serrano, director del Centro de Regulación Genómica. «En esta segunda edición, el proyecto es aún más participativo, acogiendo a nuevos grupos de población en la recogida de muestras y organizando charlas y debates para fomentar un espacio de diálogo entre los científicos y la ciudadanía, algo realmente necesario y que contribuye



El proyecto tiene gran seguimiento en la Región. LA CAIXA

a la investigación e innovación responsables», afirma.

El proyecto parte del mapa del microbioma oral de los jóvenes españoles que resultó de la primera edición de 'Saca La Lengua'. «Ahora que hemos conseguido hacer el retrato del microbioma bucal de los adolescentes en España, y hemos encontrado variaciones relacionadas con hábitos alimenticios o estilo de vida, debemos aprovechar este conocimiento para poder responder a nuevas preguntas, tales como identificar diferencias entre los jóvenes sanos y otros grupos de población», comenta Toni Gabaldón, profesor de investigación Icrea en el CRG y responsable científico de 'Saca la Lengua'.

Según Jordi Portabella, director del área de investigación de la Fundación Bancaria 'la Caixa': «Dentro de los programas de divulgación científica de la Obra Social, hacer que los jóvenes comprendan la importancia del microbioma humano y conocer el ecosistema que nos rodea, cumple un objetivo importante».