



FOTOPERIODISMO ACTUAL-TFG- Yaiza Arrizabalaga Berrio



Yaiza Arrizabalaga Berrio
Trabajo Fin de Grado - Fotoperiodismo Actual



Hofmann

www.hofmann.es



00217826

Sumario



1. REPORTAJE NARRATIVO págs. 3-4

Tomate kilómetro cero



La creciente demanda por la comida sana ha empujado a muchas cadenas de distribución a apostar por el producto fresco. Los productos de Milagros Lasa llegan al supermercado tan sólo una hora después de su recogida

3. REPORTAJE SOBRE TAREAS ARTESANALES págs. 53-54

La carolina de Bilbao



Muchos son los que se llenan la tripa con este tipo de dulce, pero pocos los que conocen su historia. La carolina surgió de una forma excepcional. El proceso de elaboración de este postre es complejo y apetitoso

2. REPORTAJE DE INTERÉS HUMANO págs. 31-32

El colegio de las capacidades

Ybarra, un barrio donde se alza el colegio de niñas discapacitadas. Once beatas se dedicaban a hacer chocolate, así como al hilado de lana y a la confección de calcetines. De generación en generación, las niñas han aprendido a coser y a hacer las tareas de la casa



4. REPORTAJE DE DENUNCIA págs. 77-78

Contaminación arriesgada

España es el país europeo que más rebasa los límites de contaminación del aire por ozono. Los problemas se están haciendo visibles en muchos lugares debido a los sistemas de alerta puestos en marcha por ciudades y comunidades autónomas



TRABAJO FIN DE GRADO:
Fotoperiodismo Actual

AUTORA:
Yaiza Arrizabalaga
Berrio

DIRECTORA:
Carmen Peñafiel
Saiz

Facultad de
Ciencias
Sociales y de la
Comunicación

GRADO:
Periodismo
Septiembre de
2016 Leioa



Tomate kilómetro cero

La creciente demanda por la comida sana ha empujado a muchas cadenas de distribución a apostar por el producto fresco. Milagros Lasa llega al supermercado con su cosecha tan sólo una hora después de su recogida

Esta baserritarra es una de las productoras locales que provee de frutas y verduras a los 195 supermercados que el Grupo Uvesco tiene en la Comunidad Autónoma Vasca.

En su caserío de Lemoniz, Milagros abastece diariamente a la cadena de tomate, lechuga, acelga, pimiento verde, cebolleta y puerro.





La tradición viene de tiempos remotos cuando su padre se encargaba del rebaño de ovejas y del ganado. Él vendía productos como lana, queso, leche y hortalizas. Cuando Mila Lasa cogió el mando comenzó a vender en el mercado de la plaza de Portugalete y poco más tarde, empezó a pagar por una parcela en un puesto en Mercabillbao junto a otros aldeanos. Vendía directamente a los fruteros de ultramarinos. Pasados unos años, el grupo Uvesco, concretamente la cadena de supermercados BM, líder en la distribución alimenticia de la zona norte de la península, apostó por distribuir productos locales y se le ofreció a Lasa un puesto. Ella debía recoger sus productos de la huerta y entregarlos en seis horas.





“El agricultor no tiene hora. Se levanta y se acuesta mirando a la huerta”, recalca Milagros Lasa mientras recoge tomates. Son las siete y Milagros ya está preparada para un nuevo día y una nueva recogida de productos. Realiza una recolecta diurna para poder llevar los tomates a tiempo al supermercado. Mila también cultiva pepino, pimiento, cebolleta y lechuga.





Milagros no trabaja sola. Sus dos hijas y José, un trabajador que viene todos los días a los invernaderos, ayudan a esta agricultora a realizar los trabajos más duros. José se encarga de podar las ramas de los tomates y los pimientos para que el producto pueda crecer en buenas condiciones. La poda es una práctica cultural utilizada para obtener plantas equilibradas y vigorosas, para que los frutos no queden ocultos entre el forraje. Así, se mantienen aireados y libres de condensaciones.

En toda su plantación, Milagros Lasa utiliza un método muy práctico para la sujeción de la planta del tomate. Los clips y los anclajes. Son materiales reutilizables, por lo que es una práctica bastante económica. La función primordial es darle mayor estabilidad, para que la planta no caiga al suelo por su propio peso. Existe otro sistema como es el soporte simplificado, que consiste en sustituir los postes de madera por cuerdas verticales ancladas al suelo.





Cada baserritarra elige en qué productos se quiere especializar, pero vende la cosecha únicamente en temporada. El producto de kilómetro cero tiene un plus añadido por la cercanía y la frescura. Por el contrario, al ser de época, no siempre hay de todo. Milagros comprueba junto con los responsables de supervisión de Bizkaia, que la producción supera los estándares de calidad marcados por la cadena. La agricultora expresa "la comodidad de trabajar con gente amable y dispuesta a cualquier cosa".



Cada mañana, la hija de Mila, Iratxe Ibergaray, baja a otro de los invernaderos a comprobar que no hay plagas en las plantas. Ella, junto con su hermana, Ainhoa, dedica su vida plenamente a ello. Existen cantidad de bichos que dañan la planta: el pulgón, las mariquitas, la polilla y la mosca blanca son algunos de ellos. Iratxe se encarga de administrar la "vacuna" necesaria. Son productos muy costosos, y plagas como la del tomate o la del pimiento son muy comunes.





Bombus Terrestris, así se denomina a la especie que poliniza el cultivo. Se colocan diversas cajas de abejas en cada esquina del invernadero. Son abejorros aptos para la polinización en entornos protegidos como los invernaderos y se utilizan para el cuajado óptimo del tomate y otras hortalizas. Existen tipos de colmenas especiales en función de cultivos, aplicaciones o superficies.





El aleuródido, conocido vulgarmente como mosca blanca, es una pequeña mosca de tres milímetros que, al igual que los pulgones, causa importantes daños en los cultivos. Clava un pico en las hojas, chupa la saliva y la planta deja de respirar. Existen ocho remedios para ello. Iratxe Ibergaray utiliza el control biológico del Nesidiocoris. Es un depredador autóctono que controla de manera espontánea la mosca blanca, la tuta, la araña roja y los trips.



Los productos más pequeños se sirven directamente a las tiendas más cercanas, que no deben ubicarse más lejos de un radio de diez kilómetros, y los más grandes se llevan a almacenes. La mercancía tiene que estar entregada antes de las nueve de la mañana.





Antes de que el supermercado abra sus puertas, Milagros descarga los productos que ha recogido hace dos horas. El resto de agricultores hacen lo propio en el resto de establecimientos. "Estamos en plena fase de expansión del proyecto y abiertos a recibir más agricultores. Creemos incluso que puede ser una excelente salida laboral para personas que se han quedado en paro porque ofrecemos asesoramiento técnico y agrario", señala el director de Marketing del grupo, Miguel Ángel Zamorano. Gracias a esta estrategia todas las partes salen beneficiadas.



En cada supermercado, los productos de caserío se ubican en un espacio definido y fácilmente identificable para los clientes. Incluso, se registra la procedencia. Francisco Ruiz se encarga de su colocación y Milagros se afana en exponer la cosecha de la forma más atractiva posible para captar la atención del comprador.

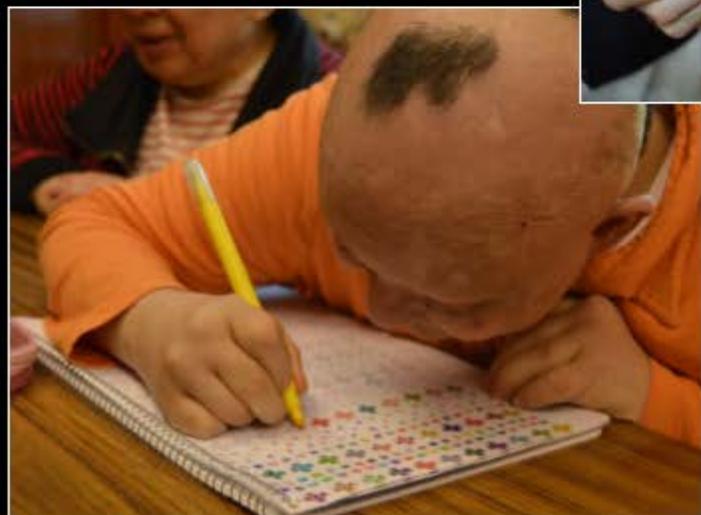
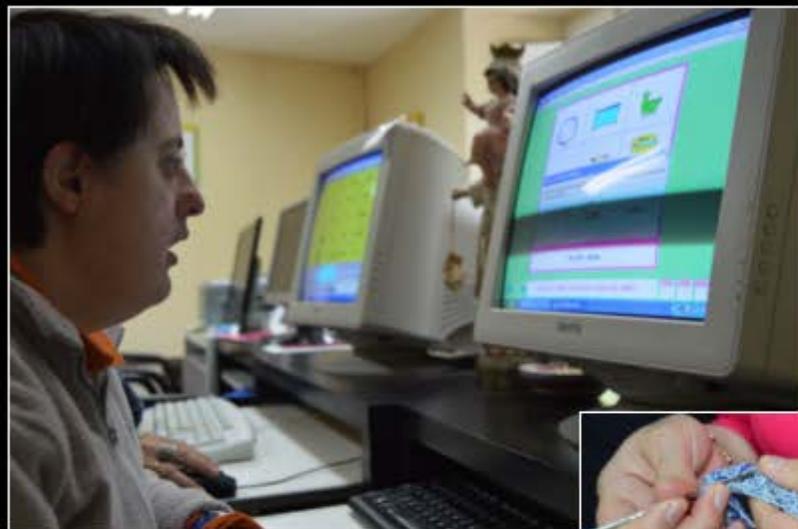




Los productos frescos de Uvesco son un vector de crecimiento de la cadena en los últimos años "avalado y respaldado" por el cliente, que según el director de marketing de Uvesco, Miguel Ángel Zamorano, "prefiere pagar más por un producto mejor, aunque el diferencial de precio siempre tiene que ser racional y ajustado", añade.

Milagros Lasa es una nueva imagen del grupo: "No lo he hecho por mí sola, sino por todos los baserritarras", matiza. Antes, vendía toda su mercancía en Mercabilbao o en el mercado de Portugalete. Ahora, baja a diario con sus productos de temporada a varias tiendas. "Es como si a la hora de la jubilación me tocara la lotería", añade. Asegura que el agro vizcaíno parece resurgir un poco.





El colegio de las capacidades

Ybarra, un barrio donde se alza el colegio de niñas discapacitadas

Once beatas se dedicaban exclusivamente a hacer chocolate, así como al hilado de lana y a la confección de calcetines. De generación en generación, las niñas han aprendido a coser y a hacer las tareas de la casa.



El convento Madres Mercedarias procede del siglo XVI. Desde 1870, existe en la comunidad un colegio reconocido definitivamente para atender a las niñas del pueblo. El Delegado en Bizkaia de Auxilio Social, Rafael Garamendi, les ofreció la posibilidad de abrir un colegio subvencionado por el Patronato Nacional de Asistencia Psiquiátrica. Poco a poco, las niñas han aprendido a hacer las tareas de la casa.



CLASES DE GANCHILLO



"Llevo toda mi vida aquí, casi 52 años. Todas las mañanas enseño costura a las niñas. Con verlas feliz me vale", expresa la monja Nieves López. El objetivo del colegio se centra en atender a todas las residentes, con el fin de potenciar las habilidades requeridas para la vida diaria y obtener el bienestar básico para cada una de ellas.





Lucía tiene 35 años y lleva 19 en el colegio. "Un fin de semana al mes voy a visitar a mi familia a Santurce. Mi padre siempre me compra golosinas y cuando llego al colegio las escondo debajo de la almohada, porque las monjas no nos dejan comer muchas". La inocencia y el carisma de estas niñas se aprecia en cuanto entras por la puerta. Sus abrazos te llenan de emoción y te hacen pensar en lo mucho que tienes y lo poco que lo aprovechas.



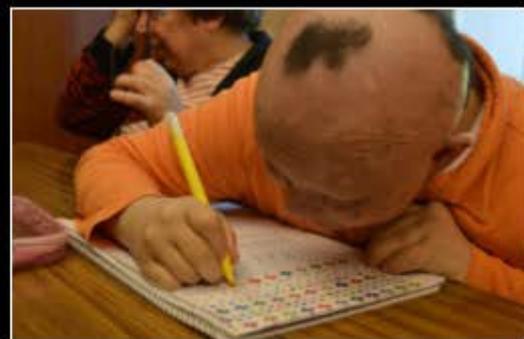
Mikel Goikoetxea es uno de los tres estudiantes que está realizando sus prácticas en el colegio. Todos los días y en diferentes horarios saca, junto con otra monitora, a pasear a las niñas. Se ponen el chaleco y caminan carretera arriba hasta llegar al río. "Espero que una vez terminados los tres meses de prácticas, pueda trabajar aquí", asegura el joven.





Todas ellas disfrutan del paseo y esperan con ansia el próximo día para poder meter los pies en el río. Según el Instituto Nacional de Estadística, en Bizkaia el 54% de población posee algún tipo de discapacidad física, en Araba el 13% y en Gipuzkoa el 32%. Concretamente, el 13,04% tiene entre 6 y 44 años. Resultan innegables los avances conseguidos en Euskadi en la atención de las personas con discapacidad.





92 años y todavía esta mercedaria, Elisa Barón, sigue luchando porque setenta y dos niñas tengan una vida digna. Su enfermedad bilateral trófica le impide en numerosas ocasiones centrarse cien por cien en ellas, pero saca la fuerza de donde puede. "Nadie está muy dispuesto a trabajar once horas seguidas. Me preocupa qué será de ellas cuando yo, al igual que otras monjas ya mayores, no estemos". Elisa intenta que todos los días aprendan algo nuevo. "Todas las mañanas les pongo una hoja de caligrafía en sus cuadernillos, aunque está claro que lo hacen a su manera".



Recoger los huevos de las gallinas, cuidar de los gatos, regar las plantas, dar de comer a Lagun y cuidar de la huerta son tareas de Pepita. Con su bata de granjera y amante de los animales, todas las mañanas comprueba que todo está bien en el huerto. "No me gusta hacer nada más. Solo cosas al aire libre", matiza.

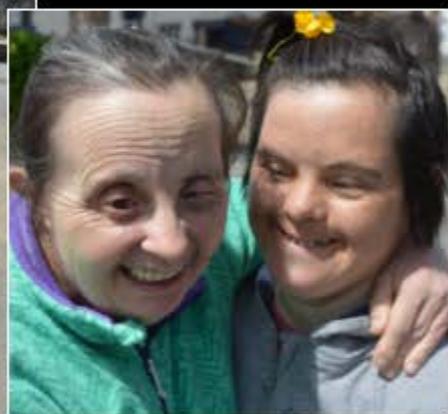
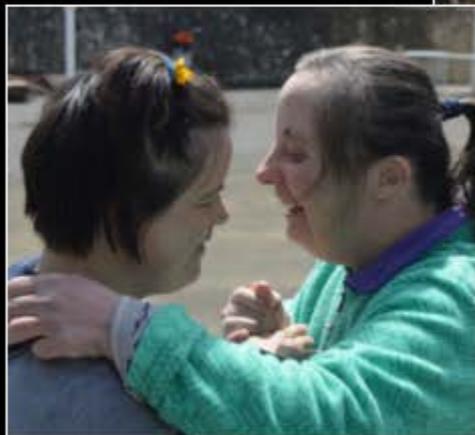






Según los datos que aporta la encuesta realizada por Edeka, el 61% de las personas con discapacidad en Euskadi considera que su salud en general es buena o muy buena. El 11%, en cambio, la considera mala y el 22% regular.





3. REPORTAJE SOBRE TAREAS ARTESANALES



Las carolinas de Bilbao

Muchos son los que se llenan la tripa con este tipo de dulce, pero pocos los que conocen su historia

La Carolina surgió de una forma excepcional. El proceso de elaboración de este postre es complejo y apetitoso.



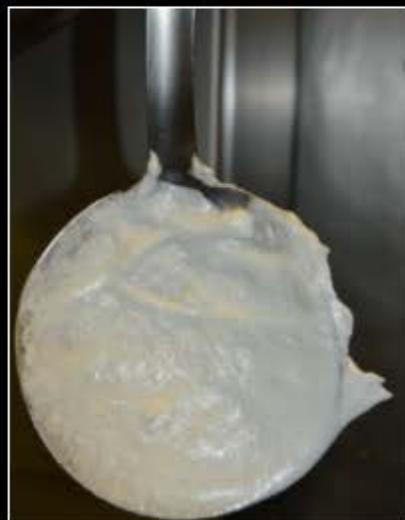


40 años endulzando la vida en sus puntos de venta de Bilbao, Galdakao, Basauri y otros muchos lugares.



La fábrica Urrestarazu tiene 52 trabajadores contratados y cada día se turnan en sus labores. Unos realizan los pasteles de manzana, otros las palmeras de chocolate y de coco, otros las carolinas y así un sin fin de dulces. "Llevo dos meses de prácticas en esta pastelería. Con Adrián de encargado se aprende mucho, aunque se trabaja duro y a unos horarios poco habituales", recalca Ander Delgado, estudiante de hostelería.





La tarea más importante que se lleva a cabo es hacer que el merengue esté a punto. Si esto no se hace bien, la carolina puede "perder el equilibrio", asegura el ayudante de cocina José García.





Cada día se elaboran más de 500 carolinas en la cadena pastelera más conocida de Bilbao, Urrestarazu. A las tres de la mañana, José García, ayudante de cocina prepara los postres para que estén en el punto exacto. Ocho horas de intenso trabajo que acaban con un dulce en la boca.





Las seis capas de merengue hacen de este postre una delicia de Bilbao.





Adrián, el encargado, da el toque final a todas ellas.



El cabezón, así se llama el estilo de este postre. Con txapela, una guinda y elaborada de la misma manera que la carolina tradicional.





Es una seña de identidad. La carolina protagonizó el cartel oficial de los Carnavales de Bilbao en 2009 y el año pasado se unió por partida doble a la hinchada del Athletic, vestida de rojiblanca. Los otros dos postres de excelencia en la capital bilbaina son los bollos de manteca y los pasteles de arroz.





Los camiones están listos para llevar a todas las pastelerías Urrestarazu los pedidos a las nueve de la mañana. En las cajas nunca faltan las carolinas. "Más de diez camiones parten de Basauri hacia los distintos puntos de Bilbao", recalca el encargado.

Contaminación arriesgada

Según el Instituto para la Diversificación y el Ahorro de la Energía (IDAE), el funcionamiento de todas las luminarias repartidas por España supone el 42% del consumo de energía del sector de servicios públicos. La ejecución de mejoras en las instalaciones de alumbrado público supondrá un ahorro de hasta el 30% del consumo actual. El 95% del consumo energético de este sector corresponde a instalaciones propiedad de los ayuntamientos. Algunos, que ya han llevado actuaciones en este sentido, han conseguido un ahorro medio del 44% de su consumo energético

Manifestación de la contaminación lumínica. Observación de la ciudad de Bilbao desde Artxanda durante la noche.



Alrededor de 5.500 gaviotas acceden regularmente al vertedero de Jaca (Lemoniz) en sus ciclos biológicos de alimentación. La gaviota patiamarilla es la más grande que se puede encontrar. Los basureros son necesarios pues el mundo genera toneladas de despojos todos los días, pero son grandes fuentes de contaminación. Son un gran problema medioambiental, ya que generan un perjuicio para el suelo, la vegetación y la fauna. También degradan el paisaje y contaminan el aire y las aguas.

Un informe del Instituto de Ciencias de la Salud y Medioambientales de España señala que los campos electromagnéticos son "un posible carcinógeno". Decenas de científicos advierten que la potencia generada por antenas de telefonía y de alta tensión puede producir riesgos para la salud si la población mantiene un contacto directo y prolongado.

La contaminación de un teléfono no es únicamente cosa del dispositivo. Nuestros hábitos y el perfil del usuario influyen de manera determinante en la emisión de más o menos gases.



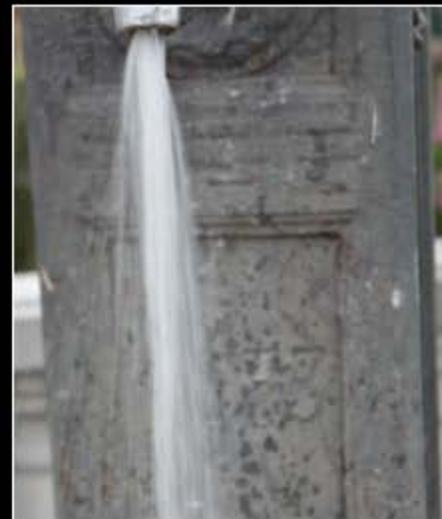


Constituyendo entre el 60% y el 80% de los desechos marinos de todo el mundo, la contaminación con plásticos crece día a día. Un estudio realizado por científicos de la Universidad de Cádiz asegura que la cantidad de plástico acumulado sobre la superficie de los océanos es de decenas de miles de toneladas. La masa de residuos crece cada año. La investigadora de Georgia, Jenna Jambeck, asegura que "en 2025 la cantidad de residuos alcanzará los 155 millones de toneladas".



Nervacero (en el Valle de Trápaga) y Petronor (en Muskiz) son industrias en activo. Esta segunda es un gran complejo petroquímico, el mayor de la costa del Cantábrico. Emite cerca de 2.600.000 toneladas de CO2 anualmente que suponen más del 10% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Se trata de la empresa más contaminante de Euskal Herria. El miembro de Ekologistak Martxan y catedrático de Ciencia Política en la Universidad del País Vasco, Iñaki Barcena, matiza en la revista El ecologista que "la construcción de una planta de coque agrava la situación ambiental a la que se enfrentan actualmente los habitantes con la refinería". En este testimonio ecologista se puede ver y leer cómo era Muskiz sin la industria, cómo fue su fraudulento proceso de implantación y cómo han vivido sus habitantes el largo y permanente enfrentamiento contra esta multinacional del petróleo.



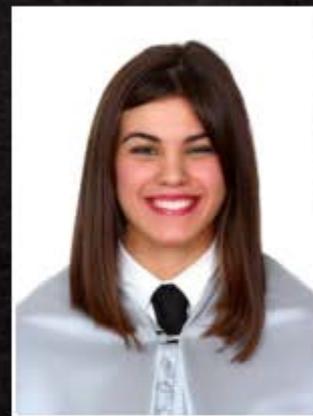


Según el último informe del Consejo Económico y Social (CES) sobre el estado medioambiental del País Vasco, el 57% de las aguas de los ríos de nuestra comunidad están contaminadas y, entre ellas, el 32% están muy contaminadas. Este problema alcanza al 97% de las aguas. "Es una situación preocupante, hemos vuelto a los niveles de contaminación de hace algunos años, lo que demuestra que las mejoras no han servido para nada", señala el miembro del colectivo *Ekologistak Martxan*, Carlos Alonso.





FOTOPERIODISMO ACTUAL - TFG - Yaiza Arrizabalaga Berrio



Yaiza Arrizabalaga Berrio
Trabajo de Fin de Grado - Fotoperiodismo Actual



Hofmann

www.hofmann.es



00217826



Sumario

5. RETRATOS EN EXTERIORES págs. 91-92

6. RETRATOS EN ESTUDIO págs. 115-116

Hobbies a la luz del día

El color del circo

TRABAJO FIN DE GRADO:
Fotoperiodismo Actual

AUTORA:
Yaiza Arrizabalaga Berrio

DIRECTORA:
Carmen Peñafiel Saiz
Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación

GRADO:
Periodismo
Septiembre de 2016
Leioa



Hobbies a la luz del día



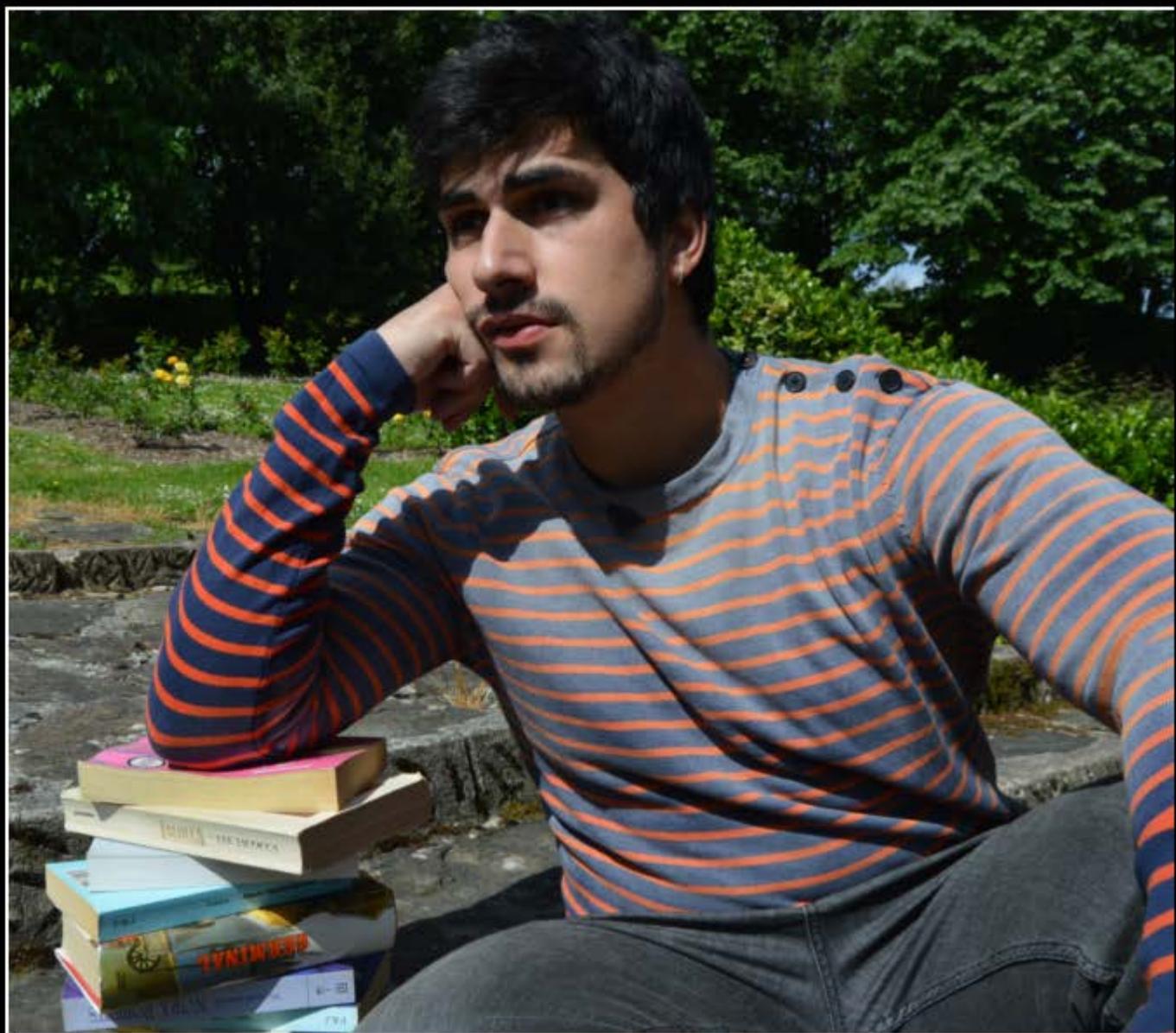
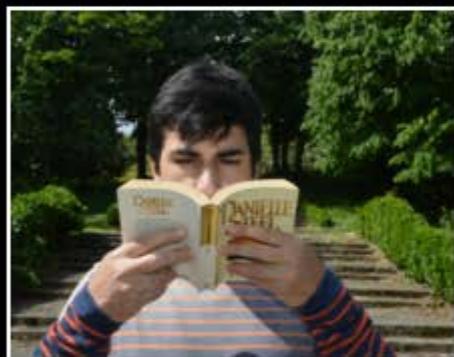






















El color del circo

























Porque como decía mi amigo José Villa del Río, Tonetti: "Hay que ser auténtico en la vida porque para mostrarse ante los demás con la cara alta, erguido y sereno es preciso ser real".



