

Congreso científico en la Escuela de Minas de Oviedo

El obsoleto parque térmico regional dificulta aún más la captura de CO₂

Los expertos dicen que los métodos ensayados resultan caros al tener que aumentar un 50% el consumo de carbón

Viene de la página anterior

Los expertos del Instituto Nacional del Carbón (Incar) ven aún difícil que las tecnologías actuales para la captura y almacenaje del CO₂, necesarias para reducir las emisiones a la atmósfera, puedan aplicarse a las centrales térmicas que hay repartidas por Asturias, por su elevado coste. Según los expertos, los métodos experimentados hasta la fecha obligan a aumentar el consumo de carbón en el proceso de captura hasta un 50 por ciento, cifra «inaceptable» desde el punto de vista medioambiental y que las centrales actuales no podrían asumir. La solución estaría en modernizar el parque energético o aplicar otras tecnologías que aún no han superado la fase de estudio.

Así lo confirmó ayer Carlos Abanades, miembro del Incar, durante su participación en Oviedo en un congreso científico. Según su teoría, el proceso podría aplicarse a Asturias si prospera una tecnología emergente en la que el Incar trabaja desde hace tiempo, que utiliza un proceso de

carbonatación y calcinación para separar el CO₂ de un gas. Según confirmó Abanades, el citado instituto confía en que en un plazo máximo de tres años se ponga en marcha una planta piloto sobre captura y almacenaje de CO₂ en la que se experimente con una tecnología emergente y más barata.

Hasta la fecha, se ha experimentado con otras tecnologías, como la precombustión, la combustión y la poscombustión, en las que no todos los expertos confían por sus elevados costes de captura y almacenaje de CO₂ y por la caída de rendimiento en las centrales, que afecta, sobre todo, a las más antiguas por la gran cantidad de calor que hay que incorporar a la instalación para absorber el dióxido de carbono.

Esta tecnología no es aplicable para todos los sectores, según los expertos. Reconocen que capturar el CO₂ del transporte es difícil porque las emisiones son dispersas y que esta tecnología interesa especialmente al sector eléctrico para adaptarse a la reglamentación de Kioto. «Otras industrias, como la del acero, amenazan con

marcharse a otros sitios donde no haya restricciones, pero el sector eléctrico no puede hacerlo», explicó Abanades.

El principal escollo son los costes. Los procesos de producción energética que incluyen la captura de CO₂ son mucho más caros que las tecnologías tradicionales, por lo que los expertos piden la implicación de las administraciones para ayudar a las empresas productoras a evitar emisiones a la atmósfera. Abanades plantea dos alternativas: la primera es que se discrimine positivamente a las firmas que acepten capturar el dióxido de carbono con proyectos de cofinanciación; la segunda es aplicar tajantemente el pago de los bonos por emisiones para concienciar a las empresas de la importancia de capturar el CO₂. Sobre esta segunda alternativa, hay ya precedentes. Por ejemplo, en Noruega, una empresa que explota yacimientos de gas en una instalación petrolífera llevaba años emitiendo CO₂ a la atmósfera hasta que se le impuso el pago de emisiones por tonelada.



NACHO OREJAS

Carlos Abanades, miembro del Incar, ayer, en Oviedo.

mesas y sillas para la cocina

belayo cocinas

Cervantes, 20 • OVIEDO
Avda. del Llano, 54 • GIJÓN

Panduku Restaurante

Conozca nuestra carta de **CENAS**

Ctra. General N° 70 - Granda - Siero
Tels.: 985 792 210 - 985 792 052

RESTAURANTE

Villa Rosario

7 - 8 - 9 DE OCTUBRE

Menú Especial de la Casa

Ensalada de Cordoniz en dos cociones con vinagreta de manzana

Crema de Faisán con Picadillo de Setas Silvestres

Abondigas de Venado con Salsa de Vino Tinto

Copita de Frutos Rojos con Espuma de Leche y Canela

Vino, Agua y Café

Precio por persona: 19,5€ (I.V.A.)

BODAS Y BANQUETES

La Playa - Ribadesella 985 860 090
www.hotelvillarosario.com

Centro Médico de Estética

Dr. JULIO FUENTE PORTILLA

Cervantes 29, 1° B. (Oviedo)

- DEPILACIÓN CON LÁSER
- TRATAMIENTOS CON LÁSER VASCULAR:
 - Varices y arañas vasculares.
 - Cuperosis facial.
 - Hemangiomas y Lagos vinosos.

PIÑA BORA PARA UNA CONSULTA INFORMATIVA GRATUITA

Teléfonos:

985 25 89 11 (Oviedo)
985 35 77 07 (Gijón)

Registro Sanitario: N° 13/260/P

LIQUIDACIÓN TOTAL POR CIERRE DE TIENDA

Ropa de señora y caballero

Piel y complementos **30% dto.**

Otros artículos del **50% dto.** al **70% dto.**

Uría, 40 bajo - Oviedo
Tlfno.: 985 206 747

FABES LA GRUTA

www.lagruta.com
985 23 24 50 Club Novios

Construcción CHALETS

Reformas casas

661 743 796



MILAR sorteó entre sus clientes un crucero para dos personas por el Mediterráneo.

El grupo de electrodomésticos Milar-Unido sorteó un crucero por el Mediterráneo para dos personas con motivo de su campaña de verano. El sorteo se realizó ante notario el 31 de agosto de este año, entre todos los compradores de las tiendas que el grupo tiene en Asturias y León. En la fotografía, el agraciado D. Félix González González y su esposa Mª Jesús Pevida Cimadevilla, vecinos de Pravia, recogiendo su premio de mano de D. José María Muñoz, Gerente de Milar-Unido, en presencia de la Señorita Rebeca García de Electrodomésticos La Maravilla, Pravia, establecimiento donde se realizó la compra.

caldaria
Hotels y Bañeros

está en tu mano

PROGRAMA ABADÍA:
2 noches de alojamiento en habitación doble. Desayuno Buffet Termarium. Ruta de senderismo. Sauna
Precio: 37,55 € (IVA incluido) / Persona y noche

PROGRAMA ARNOIA, LAIAS, LOBIOS:
2 noches de alojamiento en habitación doble. Desayuno Buffet Bañera de hidromasaje. Masaje parcial. Estufa. Chorro. Piscina termal
Precio: 44,84 € (IVA incluido) / Persona y noche

Infórmate de las condiciones de la oferta en el teléfono 902 492 400-01

ARNOIA CALDARIA, LAIAS CALDARIA, LOBIOS CALDARIA, ABADIA CALDARIA

Debido al éxito de nuestra oferta la prorrogaremos hasta el **domingo 9 de octubre**

LATENÁ DE ALFREDO
restaurante

Menú Aniversario

- Ensalada de Ventresca de Bonito con Queso de Cabrales y Polvo de Pistachos,
- Croquetas de Sabadiego sobre pochado de Moscancia.
- Milhojas de Verduritas de temporada con crujiente Jamón Iberico y Foie,
- Bacalao Confitado sobre Sopa de Ajo.
- Foie a la plancha sobre reducción de P.X.
- Crujiente de Almendra con Arroz con Leche y Sorbete de Canela,
- Azpiquea Crianza de 2001 Rioja D.O.

por persona **25 €**

Reserva de mesas. 985 74 24 26
Fray Ramón, 11 y 13 - 33180 NOREÑA