



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

**JUEVES, 10 DE MAYO DE 2018**

## **CANARIAS AHORA**

### **GRAN CANARIA SEDUCE A LOS PALADARES PENINSULARES EN EL SALÓN DE GOURMETS**

La isla ha sido elegida para ser la sede de la asamblea nacional de sumilleres en junio



Gran Canaria acogerá los días 4 y 5 de junio la vigésimo cuarta edición de la asamblea nacional de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES), según ha anunciado en el Salón Gourmets de Madrid el Cabildo de la isla.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La presentación de la asamblea de 2018 ha contado con la presencia del consejero de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, del presidente de la Asociación Oficial de Sumilleres de Canarias, David Ghosn, del presidente de la UAES, Pablo Martín y del presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, Luis López

Para Gran Canaria, "supone una oportunidad para que las bodegas den a conocer sus vinos ante una representación muy importante de lo que son los sumilleres a nivel nacional", ha comentado López.

Además, ha añadido que "no solo se va a dar a conocer el vino sino otros productos que se elaboran en la isla, de calidad, y además dar a conocer la isla como destino turístico".

El Cabildo de Gran Canaria dio la noticia en el Salón Gourmets, donde acudió con una selección de los sabores más característicos de la tierra con el objetivo de promocionar la gastronomía isleña, comercializar sus productos y lograr tanto un aumento de la demanda como de la producción.

En esta 32 edición de esta cita culinaria, celebrada en Ifema, Hidalgo, ha explicado que "la presencia del Cabildo responde a la necesidad de mostrar la diversidad de la isla en productos relacionados con el



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

mundo agrícola y ganadero, con el mundo rural en general".

En este sentido, Hidalgo ha comentado que los asistentes podrán saborear diversas exquisiteces de "más de 70 empresas que vienen con esta delegación, más del doble del año pasado, y 20 productos diferentes, donde se encuentran los productos estrella como el queso Denominación de Origen Flor de Guía, el atún rojo o los vinos.?"

Entre los productos que presenta Gran Canaria, los quesos han sido premiados en catas insulares y regionales, con nominaciones en Madrid Gourmet o en otros certámenes nacionales e internacionales.

Además de contar con una mayor presencia en el Salón Gourmets, el Cabildo de Gran Canaria cuenta ya con "más eventos propios" y sigue "aprendiendo cómo promocionar y poner en valor" sus productos.

Este año se ha doblado el número de empresas representantes de esta isla, y esto se debe a que "la gente nos llama y nos insiste para que puedan estar sus productos presentes en este evento, vamos creciendo en mostrar la diversidad de la isla".

"También están presentes otro tipo de empresas familiares de quesos, que nos están acompañando aquí haciendo un esfuerzo muy grande. Están vinculadas



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

totalmente con el queso de la trashumancia, con el queso de pastoreo", ha añadido el consejero.

El expositor de Gran Canaria Me Gusta permite a las marcas de quesos, vinos, aceites, mermeladas, cafés y ronnes darse a conocer en el resto del territorio español y demostrar los sabores únicos que pueden encontrarse en la isla.

Hidalgo ha resaltado que en esta feria hay singularidades como "el café de Agaete, el gofio o los elementos producidos con almendras, todos los productos que realmente hablan de la diversidad de la isla de Gran Canarias".

También cuentan con elaboraciones innovadoras como el agua de niebla, de la mano de quesos, vinos, aceites, gofios y mieles, más de 1.800 tapas de los cocineros Óscar Dayas y Davidoff Lugo, "jóvenes chefs que están haciendo un gran esfuerzo para poner en valor todos los productos locales vinculados a la gastronomía".

En relación a la vanguardia del agua de niebla, Hidalgo ha detallado que "en Gran Canaria tenemos unas brisas que se introducen en la isla y van dejando ese agua depositada en unos recipientes que hacen de los captadores de agua de niebla".

Para conquistar los paladares peninsulares, el expositor combina sesiones de microcatas y armonización de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

sabores, además de demostraciones de la elaboración y el emplatado de las tapas de los cocineros que presumen de quesos, frutas y verduras, pescados o mermeladas.

## **CANARIAS 24 HORAS**

### **EL QUESO BOLAÑOS FONTANALES DE GRAN CANARIA CONSIGUE LA MEDALLA DE PLATA EN MEZCLA DE ESPAÑA EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID**

El queso Bolaños Fontanales curado mezcla ha obtenido la Medalla de Plata en el noveno Campeonato de los Mejores Quesos de España que ha tenido lugar en el Salón del Gourmet de Madrid, celebró el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo

La quesería grancanaria consigue así un galardón en la categoría de productos mezcla con su variedad realizada con leche de vaca, cabra y oveja y una curación de diez meses que ha conquistado y sorprendido al jurado. Competía con otra empresa grancanaria que también fue finalista, la teldense Lomo Gallego, que quedó entre las seis mejores queserías de España, de modo que Gran Canaria estuvo muy bien representada.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Bolaños llegó a la final del concurso con dos productos en juego de los cuatro que presentó al certamen, ya que también participó con Viejo Lomo de Palo de la variedad oveja curado, explicó Aaron Bolaños, representante de la empresa. La entidad repite podio porque el pasado año también consiguió el segundo puesto, aunque con el queso Pajonales. En 2017 sumó un total de 15 premios en diferentes concursos.



El galardón vuelve a avalar la calidad de los quesos grancanarios y también de esta quesería, una de las de mayor volumen de maduración del Archipiélago, con una producción de 8.000 litros de leches cada día y que cada año suma más distinciones a su extenso palmarés.

Más de 70 empresas de la Isla muestran sus productos  
Quesos Bolaños es una de las más de 70 empresas que participan en el stand del Cabildo de Gran Canaria en Madrid Gourmets para mostrar las exquisiteces que



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

atesora la isla y que han despertado el interés de los visitantes a esta feria que reúne las mejores delicatessen de España. Esta segunda incursión de Gran Canaria en esta cita ha duplicado la presencia de empresas que han querido participar.

El espacio de Gran Canaria Me Gusta, situado en el de Canarias, muestra los productos estrellas de la Isla: quesos, vinos, aceites, mermeladas, sal, café, dulces, además de frutas, verduras y pescados para crear nuevos canales de comercialización.

Catas y armonización de sabores, además de las demostraciones de los cocineros Óscar Dayas y Davidoff Lugo, que han llevado al evento más de 1.800 tapas para degustar, no paran de conquistar paladares.

No es para menos con un tartar de atún con papaya, queso de flor con tofe de almendra y tocino de batata con cumbrel de gofio, con el objetivo de promocionar la gastronomía de la tierra, comercializar sus productos y, con todo, lograr el aumento de la demanda y por ende de la producción.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## DIARIO DE AVISOS

### **POLÍTICA TERRITORIAL ACTUALIZA EL SISTEMA DE INFORMACIÓN DE PARCELAS AGRÍCOLAS DE LA PALMA**

Los ciudadanos pueden consultar la información geográfica sobre estas áreas a través del aplicativo IDECanarias de la empresa pública



La Consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias, que dirige Nieves Lady Barreto, ha actualizado, a través de la empresa pública Cartográfica de Canarias (Grafcan), el WMS





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

(Web Map Service o Servicio de Mapas Web) del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) de La Palma, de manera que los ciudadanos pueden consultar la información geográfica actual sobre las zonas de estas características de manera gratuita a través del aplicativo Infraestructura de Datos Espaciales de Canarias (IDECanarias).

La información actualizada, a la que se puede acceder a través del visor IDECanarias (<http://visor.grafcan.es>) en el apartado de 'Agricultura, Ganadería y Pesca', se ofrece como un servicio online compuesto principalmente de datos sobre ubicación de usos agrícolas como términos municipales, latitud y longitud de las zonas. Concretamente, la empresa pública ha actualizado el WMS del SIGPAC con la información de usos agrícolas publicada el 1 de mayo de 2018 por la Viceconsejería de Sector Primario de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

El SIGPAC es un servicio que permite identificar geográficamente las parcelas declaradas por los agricultores y ganaderos en cualquier régimen de ayudas relacionado con la superficie cultivada o aprovechada por el ganado. Concebido inicialmente con el propósito de facilitar a los agricultores la presentación de solicitudes, con soporte gráfico, así como para facilitar los controles administrativos y sobre el terreno, el SIGPAC se ha convertido en una



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

herramienta de enorme utilidad en campos diferentes del agrario (geología, infraestructuras, urbanismo...), lo que obedece a su concepción y desarrollo, en el que se hace uso continuo y permanente de las tecnologías más avanzadas en información geográfica automatizada.

El principal exponente de la estrategia de difusión de información geográfica y territorial del Archipiélago es el Sistema de Información Territorial de Canarias (SITCAN), que engloba servicios y productos sobre información territorial a los que se accede a través de distintas plataformas web, entre las que se encuentran la citada Infraestructura de Datos Espaciales de Canarias ([www.idecanarias.es](http://www.idecanarias.es)) y el Servicio de Venta y Descarga de Información Territorial (<http://tiendavirtual.grafcan.es>).

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE**

### **HUERTOS QUE ENSEÑAN A COMER**

Más de un millar de alumnos participa en un proyecto que impulsa buenos hábitos nutricionales

"Para estar sanos debemos comer de todo un poquito y masticar bien". Este era el lema que este miércoles 9 de mayo aprendieron una treintena de alumnos del colegio Secundino Delgado de Añaza, que participaron en la iniciativa Peque Huertos, por una alimentación



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

saludable, que busca fomentar el consumo de hortalizas entre los menores del municipio a través del aprendizaje del cultivo de vegetales.



Primero, los menores asistieron a una charla informativa en la que conocieron las pautas de alimentación saludable, se acercaron a la agricultura ecológica y recibieron información acerca del reciclaje. De hecho, en esta primera parte de la actividad aprendieron cómo pueden reutilizar una botella de plástico, que después convirtieron en una improvisada maceta en la segunda parte del taller.

Con ella, los alumnos crearon un huerto vertical siguiendo todos los pasos para poner en marcha un pequeño cultivo, que en esta ocasión fue de plántulas de tomate y perejil.

Después, los menores elaboraron una receta saludable, partiendo de los productos que han sido sembrados



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

anteriormente. El objetivo es que los estudiantes adquieran hábitos nutricionales saludables con productos de los que conozcan su origen.

Se trata de una iniciativa impulsada por el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, en colaboración con la Fundación Cepsa, que este curso celebra su cuarta edición. Más de un millar de alumnos de entre siete y ocho años de 30 centros de todo el municipio han participado en ella.

La actividad que este miércoles se realizó el colegio Secundino Delgado recibió la visita del alcalde José Manuel Bermúdez; el concejal de Medioambiente, Carlos Correa; la concejal del Distrito, Gladis de León; y el director de Cepsa en Canarias, José Manuel Fernández-Sabugo.

El regidor señaló que con proyectos como este se intenta que los menores aprendan a comer mejor y también a conocer el origen de los alimentos. "Así pueden saber que no salen del supermercado, que tienen un proceso, al mismo tiempo que aprenden a comer bien, que es muy importante para prevenir las enfermedades del presente y del futuro", afirmó.

Por su parte, Fernández-Sabugo destacó que la iniciativa busca transmitir valores como la sostenibilidad, el trabajo en equipo o la solidaridad. "Esto se puede ver perfectamente en esta actividad, en



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

la que los escolares aprenden a hacer una agricultura sostenible, a reciclar y a comer mejor", indicó.

La iniciativa continuará con próximas ediciones, en la que las organizaciones, a través de la Fundación Santa Cruz Sostenible, quieren establecer objetivos más ambiciosos. La intención es incorporar una formación para los docentes de todos aquellos centros educativos que tengan un huerto escolar o que quieran ponerlo en marcha.

## RTVC

### **ALOE VERA, FUENTE DE SALUD QUE SE CULTIVA EN CANARIAS**

Esta planta, que se utiliza en la industria farmacéutica y cosmética, también está comenzando a introducirse en la gastronomía





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Aunque procede del norte y este de África, y también de Arabia, el aloe vera es una planta muy cultivada en Canarias. Es un producto que se usa en la industria farmacéutica y cosmética con un sello distintivo de calidad y origen para evitar el fraude.

Crece de forma natural en el Archipiélago y es una oportunidad de negocio. "Tenemos unos 10.000 metros cuadrados, que son unas 8.000 plantas. Lo vendemos por hojas a una empresa de Tenerife, que se encarga de la segunda parte: el proceso de la baba", cuenta José Luis Martín, propietario de una plantación en El Pinar, El Hierro.

En su aprovechamiento también hay industrias que aglutinan todo el proceso. Aloveria es uno de los pocos fabricantes de aloe vera puro de Canarias y el único que tiene su propio laboratorio farmacéutico. "Es puro porque lo traemos de cultivos ecológicos de Canarias, con un clima subtropical que mantiene todas las propiedades de la planta. Es un regenerador celular muy potente y, además, lo podemos utilizar como 'aftersun'", asegura Jorge Marrero, del departamento de Desarrollo de Aloveria.

El aloe vera es conocida fuera del Archipiélago. "En la zona norte de Europa se está viendo una tendencia hacia este producto y también se está abriendo otro mercado hacia China", añade Marrero.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Sus posibilidades de uso también han permitido introducirlo en la gastronomía. En Fuerteventura, Alexis Morales quiso mejorar su receta de mermelada de calabaza y comenzó a elaborarla con aloe vera. "El aloe vera lo tienen como producto cosmético en todos lados. Si es bueno para el exterior del cuerpo, tiene que serlo mucho más para el interior y eso lo hemos aprovechado", asegura.

## EL APURÓN

### **POLÍTICA TERRITORIAL ACTUALIZA A TRAVÉS DE GRAFCAN EL SISTEMA DE INFORMACIÓN DE PARCELAS AGRÍCOLAS DE LA PALMA**

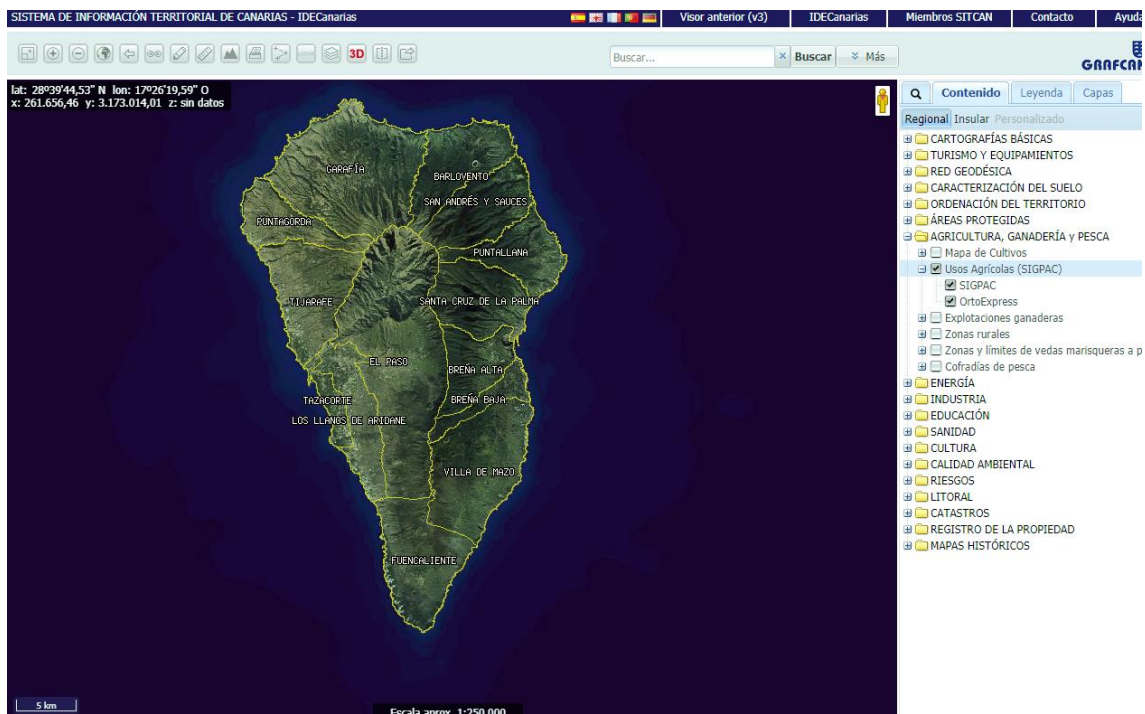
Los ciudadanos pueden consultar la información geográfica sobre estas áreas a través del aplicativo IDECanarias de la empresa pública

La Consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias, que dirige Nieves Lady Barreto, ha actualizado, a través de la empresa pública Cartográfica de Canarias (Grafcán), el WMS (Web Map Service o Servicio de Mapas Web) del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) de La Palma, de manera que los ciudadanos pueden consultar la información geográfica actual sobre las zonas de estas características de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

manera gratuita a través del aplicativo Infraestructura de Datos Espaciales de Canarias (IDECanarias).



La información actualizada, a la que se puede acceder a través del visor IDECanarias (<http://visor.grafcan.es>) en el apartado de 'Agricultura, Ganadería y Pesca', se ofrece como un servicio online compuesto principalmente de datos sobre ubicación de usos agrícolas como términos municipales, latitud y longitud de las zonas.

Concretamente, la empresa pública ha actualizado el WMS del SIGPAC con la información de usos agrícolas publicada el 1 de mayo de 2018 por la Viceconsejería de Sector Primario de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El SIGPAC es un servicio que permite identificar geográficamente las parcelas declaradas por los agricultores y ganaderos en cualquier régimen de ayudas relacionado con la superficie cultivada o aprovechada por el ganado.

Concebido inicialmente con el propósito de facilitar a los agricultores la presentación de solicitudes, con soporte gráfico, así como para facilitar los controles administrativos y sobre el terreno, el SIGPAC se ha convertido en una herramienta de enorme utilidad en campos diferentes del agrario (geología, infraestructuras, urbanismo...), lo que obedece a su concepción y desarrollo, en el que se hace uso continuo y permanente de las tecnologías más avanzadas en información geográfica automatizada.

### SITCAN

El principal exponente de la estrategia de difusión de información geográfica y territorial del Archipiélago es el Sistema de Información Territorial de Canarias (SITCAN), que engloba servicios y productos sobre información territorial a los que se accede a través de distintas plataformas web, entre las que se encuentran la citada Infraestructura de Datos Espaciales de Canarias ([www.idecanarias.es](http://www.idecanarias.es)) y el Servicio de Venta y Descarga de Información Territorial (<http://tiendavirtual.grafcan.es>).



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Cartográfica de Canarias es la entidad responsable de llevar a cabo las actividades de planificación, producción, explotación, difusión y mantenimiento de información geográfica y territorial de Canarias conforme a las directrices y política geográfica del Gobierno de Canarias. Se trata de un servicio especializado del Ejecutivo canario que se constituyó como sociedad anónima por unos principios de eficacia técnica y agilidad administrativa.

## COAG

### **ESPAÑA ES EL SEGUNDO PRODUCTOR DE QUESO DE OVEJA DE EUROPA**

En España existen cerca de 7.000 explotaciones de producción de leche de oveja, con un censo superior a los 2 millones de cabezas. La mayoría de la leche de oveja obtenida en España, 510 millones de litros en 2017, se destina a la elaboración de quesos, lo que nos convierte en el segundo país productor de este excelente alimento en Europa, por detrás de Italia. Estas y otras cifras pueden encontrarse en la completa infografía que la Interprofesional Láctea Inlac ha editado sobre el sector ovino de leche en España

El sector de ovino de leche español genera cada año más de 400 millones de euros. Las 7.000 explotaciones de nuestro país produjeron durante el año pasado más



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de 510 millones de litros de leche de oveja, lo que representa un aumento cercano al 30% respecto a 2014, cuando se produjeron 395. En la actualidad, España cuenta con más de 2 millones de ovejas de leche, lo que sitúa a nuestro país en el cuarto lugar de Europa, con un 9,7% del censo, por detrás de Rumania (con un 30,5%), Grecia (con un 25,4%) e Italia (con un 21%). En cuanto a la producción por Comunidades Autónomas, Castilla y León produce el 58% del total nacional, seguida de Castilla – La Mancha, con un 31%. Ambas agrupan cerca del 90% de la producción de leche de oveja de nuestro país.



### La leche de oveja, aliada para el crecimiento óseo

La leche de oveja es un alimento de gran valor nutricional con una composición rica en proteínas, minerales (calcio, magnesio, zinc y fosfatos), vitaminas (B1, B2, B12, retinol, folato, niacina, vitamina D, A y C), ácidos grasos y aminoácidos esenciales. Según se recoge en la infografía, la leche de oveja resulta ideal para el crecimiento óseo y la prevención de la osteoporosis.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## EL SECTOR OVINO DE LECHE EN ESPAÑA

El sector ovino de leche en España genera más de **400 millones de euros** al año. La leche de oveja se consume, en su mayoría, como derivados, principalmente quesos. **España es el segundo productor de queso de oveja de Europa.**

La leche de oveja destaca por su **extraordinario valor nutritivo**: energética, proteica, rica en oligoelementos, vitaminas y nutrientes esenciales.



### Censo de ovejas en Europa

En España existen cerca de **7.000 explotaciones** de producción de leche de oveja, con un censo de unas **2.200.000** ovejas de ordeño. España, con un **9,7%**, es el cuarto país con mayor censo de la UE, por detrás de Rumanía, Grecia e Italia.

**DIANTE EL AÑO 2017, ESPAÑA PRODUJO MÁS DE 510 MILLONES DE LITROS DE LECHE DE OVEJA**

**EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE DE OVEJA EN ESPAÑA (TONELAJOS)**

Año	Producción (Toneladas)
2014	195.325
2015	404.086
2016	483.844
2017	511.487

**CENSO DE OVEJAS DE ORDEÑO EN EUROPA**

País	Censo (%)
Rumanía	30,5%
Grecia	25,4%
Italia	21%
España	9,7%
Francia	6,3%

### Distribución de producción por Comunidades Autónomas

Castilla y León, con un **58%** y Castilla-La Mancha, con un **31%** son las comunidades que más leche de oveja producen y agrupan el **89%** del total de la producción.

**Distribución de la leche de oveja por CCAA (2017)**

Comunidad Autónoma	Porcentaje
Castilla y León	58%
Castilla-La Mancha	31%
Resto CCAA	4%
Extremadura	3%
Madrid	2%
Navarra	2%

### Composición nutricional de la leche de oveja

La leche de oveja es un alimento de **gran valor nutricional**, con una composición rica en proteínas, minerales (calcio, magnesio, zinc y fosfatos), vitaminas (B1, B2, B12, retinol, folato, niacina, vitamina D, A y C), ácidos grasos y aminoácidos esenciales.

Composición nutricional por 100 gramos	
Energía (kcal)	96,7
Proteínas (gramos)	5,29
Hidratos de Carbono (g)	4,7
Grasa total	6,26
Calcérol (mg)	11
Agua (g)	83,8
Minerales por 100 gramos	
Calcio (mg)	183
Fósforo (mg)	182
Sodio (mg)	30
Magnesio (mg)	11
Vitaminas por 100 gramos	
Vitamina A	147 UI
Vitamina B5	0,06 mg
Vitamina B12	0,71 mcg
Vitamina C	4,2 mg

**¿SABÍAS QUE EN ESPAÑA EXISTEN 43 RAZAS AUTOCTONAS DE OVEJAS DE CARNE Y LECHE DE LAS QUE 38 ESTÁN EN PELIGRO DE EXTINCIÓN?**

### Queso de oveja

**TIPOS DE QUESO DE OVEJA:**  
 Pueden ser frescos o pueden someterse a maduración, con lo que se producen quesos de oveja semicurados, curados, añejos y viejos.

**Quesos con Denominación de Origen Protegida (DOP) que contienen leche de oveja**

Denominación	Idiazabal	Queso de la Serena	Queso Manchego	Queso Roncal	Queso Zamorano	Torta del Casar
Procedencia leche	Leche de oveja	Leche de oveja	Leche de oveja	Leche de oveja	Leche de oveja	Leche de oveja
Comunidad Autónoma	Supra-autonómica	Extremadura	Castilla-La Mancha	Navarra	Castilla y León	Extremadura

Denominación	Cabrales	Gamonedo	Mahón-Memorca	Queso Flor de Galia, Queso de Hecla 1to de Galia o Queso de Galia	Quesos de Liébana
Procedencia leche	Mezcla	Mezcla	Mezcla	Mezcla	Mezcla
Comunidad Autónoma	Asturias	Asturias	Islas Baleares	Canarias	Cantabria

### Producción de queso de oveja

**EN EUROPA:**  
 En 2016, se produjeron en la Unión Europea un total de **219.000 toneladas de queso de oveja**. Se trata del récord de la serie histórica en la Unión Europea, tras un incremento aproximado del **1,5%** en el último año. España ocupa el segundo lugar, por detrás de Italia.

**RANKING EUROPA 2016**

País	Producción (Toneladas)
Italia	72.500
España	67.000
Francia	63.000
Resto países	16.500

**ENTRE LOS TRES PAÍSES MEDITERRÁNEOS, CUMPLEN MÁS DEL 90% DE LA PRODUCCIÓN EUROPEA DE QUESO DE OVEJA**

### Composición nutricional del queso de oveja

El queso de oveja es **muy rico en materia grasa** (un **37%**) y aporta **mucha energía**. Tiene un **26% de proteínas** y un alto contenido en minerales, especialmente calcio y fósforo. Resulta ideal para el **crecimiento óseo** y la **prevención de la osteoporosis**. También es rico en vitaminas del grupo B, A, D y E.

**¿SABÍAS QUE PARA ELABORAR 1 KG DE QUESO DE OVEJA SE NECESITAN APROXIMADAMENTE 5 LITROS DE LECHE?**

Fuentes consultadas: FEQA, Eurostat, Enciclopedia de los Alimentos (MAPAMA)

www.inlac.es





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## Queso de oveja

La mayoría de la producción de leche de oveja de nuestro país se destina a la producción de queso. De hecho, España es el segundo país de la Unión Europea en producción de este completo alimento, por detrás de Italia.

En la infografía, se presentan los quesos de oveja españoles con Denominación de Origen Protegida, como el Idiazábal, el queso de la Serena o el queso manchego.

En cuanto a la composición nutricional del queso, destaca su porcentaje en materia grasa (un 37%), por lo que aporta mucha energía. Además, el queso de oveja es rico en proteínas (un 26%) y en minerales, especialmente calcio y fósforo.

## Sobre InLac

InLac es la interprofesional que engloba a todo el sector lácteo, cuyos miembros representan tanto a la rama de producción –ASAJA, COAG, UPA y Cooperativas Agro-Alimentarias de España- como a la rama transformadora –FENIL y Cooperativas Agro-Alimentarias de España-. InLac es el instrumento vertebrador del sector lácteo cuya misión es representar los intereses comunes de la cadena del sector lácteo de vaca, oveja y cabra; mediante el diseño, el acuerdo y la implantación de medidas



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

vinculantes dirigidas hacia su vertebración y estabilidad sectorial. [www.inlac.es](http://www.inlac.es)

Para más información:

Burson-Marsteller

Cristina Guerreiro [Cristina.guerreiro@bm.com](mailto:Cristina.guerreiro@bm.com) Tel.  
91.384.67.61

Francis Ochoa [Francis.Ochoa@bm.com](mailto:Francis.Ochoa@bm.com) Tel: 913846700

## IPOD

IPOD Abril 2018. Consulta el Índice de Precios Origen-Destino de los alimentos (IPOD) del mes de abril.

NOTA: Por error, el día 08/05/2018 se adjuntó la tabla perteneciente al mes de marzo de 2018.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



## IPOD Abril 2018

### Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS ENTAMADAS	0,93	4,65	5,00	400%	IPOD AGRÍCOLA 5,07
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	2,88	5,16	1,79	79%	
ACELGA	0,40	2,03	5,08	408%	
<b>AJO</b>	<b>0,88</b>	<b>5,24</b>	<b>7,94</b>	<b>894%</b>	
ALCACHOFA	0,42	2,17	5,17	417%	
<b>BERENJENA</b>	<b>0,27</b>	<b>1,98</b>	<b>6,98</b>	<b>688%</b>	
<b>BROCOLI</b>	<b>0,38</b>	<b>2,33</b>	<b>7,77</b>	<b>677%</b>	
<b>CALABACIN</b>	<b>0,25</b>	<b>1,68</b>	<b>6,38</b>	<b>638%</b>	
CEBOLLA	0,27	1,17	4,33	333%	
CHAMPiÑON	1,90	3,86	2,03	103%	
<b>COLIFLOR</b>	<b>0,20</b>	<b>1,71</b>	<b>8,66</b>	<b>766%</b>	
<b>LECHUGA</b>	<b>0,14</b>	<b>0,98</b>	<b>6,98</b>	<b>688%</b>	
<b>PATATA</b>	<b>0,12</b>	<b>0,78</b>	<b>6,33</b>	<b>633%</b>	
<b>PEPINO</b>	<b>0,23</b>	<b>1,84</b>	<b>7,13</b>	<b>813%</b>	
PIMIENTO ROJO	0,90	2,20	2,44	144%	
PIMIENTO VERDE	0,70	2,32	3,31	231%	
<b>REPOLLO</b>	<b>0,17</b>	<b>1,21</b>	<b>7,12</b>	<b>612%</b>	
TOMATES DE ENSALADA	0,48	2,11	4,40	340%	
ZANAHORIA	0,39	1,03	2,64	164%	
FRESÓN	0,88	3,60	4,09	309%	
LIMÓN	0,45	1,95	4,33	333%	
MANDARINA	0,32	1,83	5,72	472%	
MANZANA	0,53	2,16	4,08	308%	
NARANJA	0,30	1,54	5,13	413%	
PERA	0,56	1,94	3,46	246%	
PLÁTANO	0,53	2,11	3,98	298%	
TERNERA 1ª	4,09	16,02	3,92	292%	IPOD GANADERO 3,16
CORDERO	2,82	10,65	3,78	278%	
POLLO	1,18	3,03	2,57	157%	
CERDO	1,18	5,42	4,59	359%	
CONEJO	1,69	5,60	3,31	231%	
HUEVOS M	1,06	1,42	1,34	34%	
LECHE VACA	0,29	0,75	2,59	159%	IPOD GENERAL 4,67

\* Lechuga(€/ud); Espárrago verde (€/manoj); Huevos (€/docena); Ternera (€/kg canal); Conejo (€/kg vivo); Cordero (€/kg vivo de 25 kg y pasual 1ª); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo (€/kg vivo; Aceituna entamada; Cítricos (Incluida recolección)

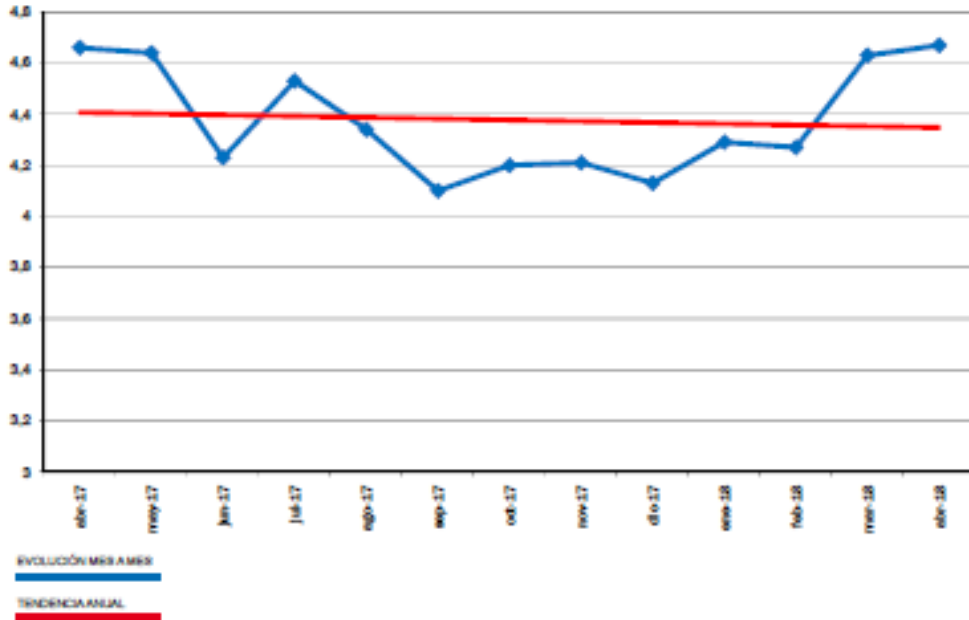
(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

(ver evolución IPOD en la siguiente página)



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

### EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



### EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2018

