



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

## **MARTES, 12 DE JUNIO DE 2018**

### **EL DIA**

## **LA INNOVACIÓN POTENCIA EL CULTIVO DE LA PAPAYA EN CANARIAS**



El Gobierno de Canarias ha destacado que las islas son pioneras en la aplicación de nuevas tecnologías en 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

cultivo de papaya, según ha informado el Ejecutivo regional en un comunicado.

Este lunes el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, realizó una visita a fincas de esta fruta tropical de la empresa Conagrigan, con la que colabora el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) para el desarrollo de un proyecto de I+D+i.

Durante el encuentro, en el que estuvo acompañado por uno de los administradores de la empresa, Juan Carlos Santiago, el presidente del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Juan Francisco Padrón, el investigador del ICIA, Juan Cabrera, y el técnico de Conagrigan, Eduardo García, se puso de manifiesto el potencial de este cultivo en el archipiélago cuya producción se destina actualmente al mercado interior y también a la exportación.

## **UNOS 2,3 MILLONES DE KILOS PRODUCIDOS EN 2017**

Por su parte, esta empresa es uno de los principales productores de papaya de Canarias y de España, con 2,3 millones de kilos en 2017. Lidera además la producción de plátano en el Archipiélago y produce, a menor escala, piña tropical, aguacate, mango, naranja, y café del Valle de Agaete.



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

Conagrican, con el apoyo financiero del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) desarrolla desde febrero del 2017 un proyecto dirigido al estudio de cuatro variedades distintas de papaya bajo invernadero con la implantación de nuevas tecnologías de control ambiental y manejo diferenciado de la fertilización.

Aquí, Quintero ha destacado que Canarias "es la mejor zona de Europa para cultivos tropicales y subtropicales" y de ahí la importancia de este "proyecto pionero, que nos proporcionará datos para mejorar la rentabilidad de los cultivos".

Además, el consejero puso este trabajo como "ejemplo de innovación y modernización de este cultivo y su comercialización de cara al mercado interior sino también al exterior".

## **SE TRABAJA SOBRE CUATRO VARIETADES DE LA FRUTA**

El investigador del ICIA Juan Cabrera ha explicado que este trabajo se realiza sobre cuatro variedades de esta fruta y estudia las condiciones en invernadero "para que pasen el invierno y la época de mayor calor en verano en las mejores condiciones posible".

En este sentido, la iniciativa brinda la oportunidad de seguir avanzando en los trabajos de investigación



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

encaminados a lograr mantener la calidad de la papaya en invierno conservando los niveles de azúcar que demandan los consumidores. En esa época éstos descienden debido a los picos en temperatura que se producen durante estos meses de más frío que afectan a las plantas, y de cuyos resultados se verá beneficiado todo el sector productor.

Así, los investigadores emplean la nebulización (niebla) para aumentar la humedad relativa en los invernaderos y también para la aplicación de productos fitosanitarios, en los que se busca que sean cada vez más eficientes y respetuosos con el medio ambiente, los agricultores y la salud de los consumidores.

Asimismo, estudian diferentes aspectos vinculados a la fertilización y calidad del agua, que también afectan a la calidad de los frutos, y, en cuanto a los trabajos en postcosecha se llevan a cabo simulaciones en cámaras frigoríficas con producciones recogidas en distintas fechas para evaluar distintos parámetros como la acidez, dureza de la pulpa, etc., analizando la calidad del producto final cuando llega al consumidor.

## **LA PROVINCIA**

## **UNA PAPAYA ZEN Y DULCE**



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 empresa Conagrigan introduce una nueva técnica para mejorar la calidad de la fruta



Visita de Narvay Quintero a una finca de papayas en Guía

Canarias es pionera en la incorporación de un sistema que permite a la papaya mantener su nivel de azúcar durante la época invernal. Para conocer el proyecto, que desarrolla la empresa canaria Conagrigan, se desplazó hasta las fincas de Santa María de Guía el consejero de Agricultura Narvay Quintero.

"¡Qué amarga! No están viniendo buenas." ¿Quién no ha pronunciado estas palabras alguna vez al llevarse un trozo de papaya a la boca? Por eso, la empresa canaria Conagrigan, principal productora de papaya a nivel europeo, puso en marcha en febrero de 2017, en sus fincas de Santa María de Guía, un sistema de nebulización (niebla) que, de resultar exitoso, aumentaría los niveles de azúcar en la fruta, que se ven



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

afectados por los cambios inesperados de temperatura, derivados del cambio climático.

No obstante, cumplir con las demandas insulares, peninsulares y europeas de dulzura no es el único objetivo de este proyecto de I+D+i, que desarrolla Conagrican, en colaboración con la Consejería de Agricultura a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y con el apoyo financiero del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). En palabras del consejero de Agricultura, Narvay Quintero, quien realizó ayer un recorrido por las fincas, el proyecto, cuyos resultados serán de dominio público, arrojará también datos "sobre la fertilización, la climatología, el suelo, el agua y, además, sobre las variedades que mejor funcionan en Canarias". Y es que actualmente existen cuatro tipos de papaya (la intensa, la sweet mary, la Alicia y la Caballero), y se espera, con estas nuevas tecnologías, poder averiguar cuál es la más óptima para cultivar en el Archipiélago.

Según apuntaron los expertos de esta fruta tropical, la meta es aumentar las ventas europeas a la vez que lograr "un cultivo más rentable", que no genere pérdidas cuando las condiciones medioambientales no son las esperadas. Y es que la climatología hace ya años que dejó de ser sota, caballo, rey. "Si hubiésemos tenido una primavera mejor, ahora mismo tendríamos más fruta", apunta Juan Cabrera, investigador del ICIA.



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

Por ello, las empresas de cultivo cada vez se preocupan más por compensar los bruscos e inesperados cambios de temperaturas evitando así "que la papaya se estrese".

A primera vista, parece que lo conseguirán con los humifitos, unos pequeños grifos instalados en los techos de las fincas de Conagrigan, que expulsan una niebla aumentando así la humedad relativa del invernadero. "Tenemos una parte con humifito y otra no, para comparar", explicó Eduardo García, técnico de la empresa, aunque matizó que hasta la fecha no han podido comparar "por la falta de calor".

Además de a los efectos del cambio climático, la papaya hace frente normalmente a tres importantes plagas: la araña roja, el calacarus (un ácaro) y el oidio (una larva que pone un huevo en el tronco y lo perfora). También tiene el reto de adaptarse a las nuevas tendencias ecológicas del mercado y, por ello, Conagrigan destina una hectárea de las 25 que trabajan a desarrollar nuevas técnicas de cultivo amigable con el medio ambiente.

Conagrigan produjo en 2017 2,3 millones de kilos de papayas, que exporta a otras islas y a la Península y, con la introducción de estas nuevas tecnologías, espera aumentar su producción pero, sobre todo, que la papaya "pase el invierno y el verano en las mejores condiciones posibles", es decir, sin estrés. Y que este



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

bálsamo para las digestiones sea siempre un momento dulce.

## **LA BODEGA LOCAL EMBOTELLARÁ MIL LITROS DE VINO BLANCO SEÑORÍO DE AGÜIMES**

Se desarrolló en el pasado mes de agosto y se embotelló en la bodega municipal

El vino blanco del Señorío de Agüimes, con Denominación de Origen Gran Canaria correspondiente a la cosecha 2017, que se desarrolló en el pasado mes de agosto se embotelló en la bodega municipal.

En la cosecha participaron una docena de viticultores y viticultoras que aportaron conjuntamente unos 2.000 kilos de uva blanca de las variedades moscatel, malvasía y listan blanco. Por ello, se embotellará 1.000 litros de vino blanco que comenzará a comercializarse durante esta semana a través de la red de museos de Turismo Rural Agüimes y comercios locales.

El vino blanco Señorío de Agüimes se caracteriza, en la fase visual por su color amarillo paja pálido, ribetes amarillo verdosos, limpio y brillante. En la fase olfativa nos muestra una intensidad alta con aromas primarios típicos de la Moscatel con pinceladas de frutas tropicales, a membrillo, albaricoque, pera y piña.



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

En la parte gustativa, nos describe un vino equilibrado con una acidez fresca y viva, con aromas en retronasal a frutas secas como pasas y dátiles típicos de la variedad Moscatel, con un grado alcohólico aproximado de 13,5%.

La Concejalía de Desarrollo Rural inició en el 2000 el proyecto de recuperación del cultivo de la vid, como una medida para contribuir a la diversificación económica y al desarrollo de la zona de medianías.

## **LA OPINION DE TENERIFE**

### **MÁS DE 60 BODEGAS DAN A CONOCER SUS VINOS EN EL SALÓN DE LA GUÍA PEÑÍN**

El hotel Mencey acoge el evento dirigido a profesionales del sector, que pudieron conocer más de 300 caldos de diferentes partes del país



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



Más de 60 bodegas dan a conocer sus vinos en el Salón de la Guía Peñín

Más de 60 bodegas mostraron sus mejores vinos a los profesionales del sector en el Salón Selección Tenerife que la Guía Peñín organizó en el Iberostar Grand Hotel Mencey entre las 12:00 a 20:00 horas de ayer. Tras el éxito de la primera edición, Guía Peñín volvió al Archipiélago para reunir en un evento único una selección de los más selectos vinos de España.

En total, 46 bodegas peninsulares presentaron más de 200 vinos en un recorrido por 24 zonas productoras procedentes de prácticamente todas las comunidades autónomas, entre las que se encontraron Alella, Bierzo, Calatayud, Cava, Conca de Barberà, Costers del Segre, Jerez, Jumilla, Montsant, Navarra, Pago Calzadilla, Penedès, Priorat, Rías Baixas, Ribeiro, Ribera del Duero, Ribera del Júcar, Rioja, Rueda, Somontano, Terra Alta, Toro, Uclés y VT Castilla y León.



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

## **Presencia canaria**

Los vinos canarios también tuvieron una presencia muy importante en este evento a través de la participación de 15 bodegas de las Islas que dieron a conocer a los visitantes un total de 75 variedades procedentes de siete zonas productoras, en concreto: Abona, La Palma, Lanzarote, Tacoronte-Acentejo, Valle de la Orotava, Ycoden-Daute-Isora y Vino de Calidad de las Islas Canarias.

El Salón acogió vinos englobados en las categorías de Mejores Vinos (90 o más puntos) o Mejores Compras (tres, cuatro o cinco estrellas), según la Guía Peñín de los Vinos de España 2018, y dio cuenta de la diversidad del viñedo español, con referencias de diferentes denominaciones, variedades y elaboraciones.

El evento contó con el patrocinio del Cabildo de Tenerife y Jamón de Teruel, que ofreció al público asistente la posibilidad de degustar su producto, además de la colaboración de Aqua Deus, la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre). También colaboraron la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro (Ashotel), la Asociación de Empresarios Turísticos de Fuerteventura (Asofuer), el Círculo de Empresarios y Profesionales del Sur de Tenerife (CEST), Tenerife Gastro Experience (Turismo



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 Tenerife) y Volcanic Xperience (Gobierno de Canarias).

## **LA CORPORACIÓN LOCAL SUBVENCIONA LA INNOVACIÓN AGRARIA**

La Concejalía de Desarrollo Rural de Los Realejos convoca su línea anual de ayudas de concurrencia competitiva para explotaciones agrícolas y ganaderas particulares o de entidades del municipio que incorporen mecanismos para la innovación y la sostenibilidad en el sector. El Ayuntamiento destina 9.6000 euros a esta iniciativa, cuyo plazo de solicitudes estará abierto hasta el 9 de julio.

### **CANARIAS 24 HORAS**

## **CANARIAS, PIONERA EN NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL CULTIVO DE PAPAYA**



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



Canarias, pionera en nuevas tecnologías en el cultivo de papaya

Canarias/ Canarias es pionera en la aplicación de nuevas tecnologías en el cultivo de papaya. Así se puso de manifiesto hoy durante la visita del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, a fincas de esta fruta tropical de la empresa Conagrifican, con la que colabora la Consejería de Agricultura a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) para el desarrollo de un proyecto de I+D+i.

Durante el encuentro, en el que estuvo acompañado por uno de los administradores de la empresa, Juan Carlos Santiago, el presidente del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Juan Francisco Padrón, el investigador del ICIA, Juan Cabrera, y el técnico de Conagrifican, Eduardo García, se puso de manifiesto el potencial de este cultivo en el Archipiélago cuya producción se destina actualmente al mercado interior y también a la exportación. Esta empresa es uno de los



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

principales productores de papaya de Canarias y de España, con 2,3 millones de kilos en 2017. Lidera además la producción de plátano en el Archipiélago y produce, a menor escala, piña tropical, aguacate, mango, naranja, y café del Valle de Agaete.

Conagrigan, con el apoyo financiero del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), adscrito al Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, desarrolla desde febrero del 2017 un proyecto, en el que colabora el ICIA a través de un convenio con la empresa, dirigido al estudio de cuatro variedades distintas de papaya bajo invernadero con la implantación de nuevas tecnologías de control ambiental y manejo diferenciado de la fertilización.

Narvay Quintero ha destacado que Canarias "es la mejor zona de Europa para cultivos tropicales y subtropicales" y de ahí la importancia de este "proyecto pionero, que nos proporcionará datos para mejorar la rentabilidad de los cultivos". El consejero puso este trabajo como "ejemplo de innovación y modernización de este cultivo y su comercialización de cara al mercado interior sino también al exterior".

El investigador del ICIA Juan Cabrera ha explicado que este trabajo se realiza sobre cuatro variedades de esta fruta y estudia las condiciones en invernadero "para que pasen el invierno y la época de mayor calor en verano en las mejores condiciones posible".

Esta iniciativa brinda la oportunidad de seguir avanzando en los trabajos de investigación



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

encaminados a lograr mantener la calidad de la papaya en invierno conservando los niveles de azúcar que demandan los consumidores. En esa época éstos descienden debido a los picos en temperatura que se producen durante estos meses de más frío que afectan a las plantas, y de cuyos resultados se verá beneficiado todo el sector productor.

Así, los investigadores emplean la nebulización (niebla) para aumentar la humedad relativa en los invernaderos y también para la aplicación de productos fitosanitarios, en los que se busca que sean cada vez más eficientes y respetuosos con el medio ambiente, los agricultores y la salud de los consumidores. Asimismo, estudian diferentes aspectos vinculados a la fertilización y calidad del agua, que también afectan a la calidad de los frutos, y, en cuanto a los trabajos en postcosecha se llevan a cabo simulaciones en cámaras frigoríficas con producciones recogidas en distintas fechas para evaluar distintos parámetros como la acidez, dureza de la pulpa, etc., analizando la calidad del producto final cuando llega al consumidor.

Este centro, referente en el estudio de frutales tropicales y subtropicales ha venido desarrollando una importante labor de investigación en torno a este cultivo durante más de cuatro décadas para mejorar la calidad de esta producción, y forma parte junto a asociaciones de productores, empresas agrarias y otros centros de investigación, del grupo operativo Carismed, que trabaja para incrementar la producción, de manera sostenible, de papaya y mejorar la calidad de este



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

producto, en los términos antes comentados, de cara a intensificar los envíos de esta fruta a otros países europeos.

## CANARIAS AHORA

### **PROYECTO PIONERO EN GRAN CANARIA PARA CONSEGUIR QUE LA PAPAYA DE LAS ISLAS MEJORE SU CONTENIDO EN AZÚCAR**

El investigador del ICIA Juan Cabrera explica que la iniciativa agronómica, en colaboración con Conagrigan y con apoyo del CDTI, se realiza con cuatro variedades y estudia este cultivo en invernadero, en busca de la mejor calidad

La empresa productora de papaya en Gran Canaria es una de las principales en Canarias y España, con 2,3 millones de kilos cosechados el año pasado



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



Papaya cultivada en la isla de Gran Canaria, en uno de los invernaderos de Conagrigan

El Gobierno de Canarias ha destacado este lunes que las islas son pioneras en la aplicación de nuevas tecnologías en el cultivo de la papaya, según ha informado el Ejecutivo regional en un comunicado de prensa. Este lunes, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, realizó una visita a fincas de esa fruta tropical de la empresa Conagrigan, con la que colabora el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) para el desarrollo de un proyecto de I+D+i.

Durante la estancia en las fincas, en las que Quintero estuvo acompañado por uno de los administradores de la empresa, Juan Carlos Santiago, el presidente del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA),



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

Juan Francisco Padrón; el investigador del ICIA Juan Cabrera, y el técnico de Conagrigan Eduardo García, pusieron de manifiesto el potencial de este cultivo en el archipiélago, cuya producción se destina actualmente al mercado interior y también a la exportación.

Esa empresa es uno de los principales productores de papaya en Canarias y España, con 2,3 millones de kilos en 2017. Además, es una gran cosechadora de plátano en el archipiélago y produce, a menor escala, piña tropical, aguacate, mango, naranja y café, esto en el Valle de Agaete.

Conagrigan, con el apoyo financiero del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), desarrolla desde febrero de 2017 un proyecto dirigido al estudio de cuatro variedades distintas de papaya en invernadero y con la implantación de nuevas tecnologías de control ambiental y manejo diferenciado de la fertilización.

Durante la visita, Quintero destacó que Canarias "es la mejor zona de Europa para cultivos tropicales y subtropicales", y de ahí la importancia de este "proyecto pionero, que nos proporcionará datos para mejorar la rentabilidad de los cultivos".

Además, el consejero puso este trabajo como "ejemplo de innovación y modernización del cultivo y su



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

comercialización de cara al mercado interior y también al exterior".



Visita a una de las fincas con cultivo bajo malla de la firma agrícola grancanaria

El investigador del ICIA Juan Cabrera ha explicado que este trabajo se realiza sobre cuatro variedades de esa fruta y estudia las condiciones en invernadero "para que pasen el invierno y la época de mayor calor, en verano, en las mejores condiciones posible".

En este sentido, la iniciativa brinda la oportunidad de seguir avanzando en los trabajos de investigación encaminados a lograr mantener la calidad de la papaya en invierno conservando los niveles de azúcar que demandan los consumidores. En esa época, estos descienden debido a los picos en temperatura que se



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

producen durante los meses de más frío que afectan a las plantas. De los resultados de este experimento se verá beneficiado todo el sector productor de papaya.

Así, los investigadores emplean la nebulización (niebla) para aumentar la humedad relativa en los invernaderos y también para la aplicación de productos fitosanitarios, con lo que se busca que sean cada vez más eficientes y respetuosos con el medio ambiente, los agricultores y la salud de los consumidores.

Asimismo, estudian diferentes aspectos vinculados a la fertilización y el agua que también afectan a la calidad de los frutos y, en cuanto a los trabajos en poscosecha, se llevan a cabo simulaciones en cámaras frigoríficas con producciones recogidas en distintas fechas para evaluar distintos parámetros como la acidez, la dureza de la pulpa..., analizando la calidad del producto final cuando llega al consumidor.

## **CURSO SOBRE EL VINO Y LA MADERA ORGANIZADO POR LOS CONSEJOS REGULADORES DE YCODEN, DAUTE E ISORA Y 'CANARY WINE'**

Lo impartirá Iñaki Camio, uno de los mayores expertos en las interacciones entre el vino y la madera, enólogo y fundador de la empresa AZ3 Oeno; será este 14 de junio en Icod de los Vinos



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 formación, sobre el papel de la madera en los vinos

En su apuesta continua por la formación y el desarrollo del sector vitivinícola de Tenerife y del archipiélago, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ycoden, Daute e Isora, en colaboración con la DOP Islas Canarias Canary Wine, acoge una nueva actividad formativa en la sede de su consejo y dentro del Campus del Vino de 2018. Esta cita será el jueves 14 de junio.

Iñaki Camio, uno de los mayores expertos en las interacciones entre el vino y la madera -enólogo y fundador de la empresa AZ3 Oeno, pionera en este campo- impartirá un curso dirigido a profesionales del mundo del vino: viticultores, bodegueros, sumilleres, estudiantes y todas aquellas personas que quieran



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

profundizar en los conocimientos de ese asunto tan actual, de forma práctica, concisa y amena.

El vino y la madera poseen una antigua y estrecha relación en la que uno se completa con el otro. Ambos son productos naturales, y sus cualidades dependen de las circunstancias de la añada, ya que, como además cada uno tiene una composición y características diferentes, hay que tratar de buscar la complementariedad entre ellos.

A través de la madera se buscan vinos más estables, con más color y con fruta, buscando con ello un volumen superior y una calidad tánica mayor. En este curso se aprenderá, por tanto, cómo en función del vino y del trabajo buscado hay que adaptar el tipo de madera y el momento de aplicación.

Este tipo de actividades formativas, con ponentes de primera línea, se enmarcan en el compromiso continuo, claro y decidido de las denominaciones de origen Ycoden, Daute e Isora e Islas Canarias con el sector vitivinícola, además de ser una herramienta muy eficaz para acercar a los asistentes el conocimiento de la historia, cultura y proyecto vinícola englobado en el concepto Canary Wine.



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 SEPRONA INTERCEPTA UN COCHE EN LA GOMERA QUE TRANSPORTABA ALIMENTOS A TENERIFE SIN LAS CONDICIONES SANITARIAS**

La operación se produjo en el puerto de San Sebastián y las autoridades sanitarias ordenaron la destrucción de todos los productos que requerían frío o mantenimiento, así como la trazabilidad de los quesos y huevos



Quesos metidos en el vehículo que no reunía las exigencias sanitarias para realizar el transporte SEPRONA



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

Agentes del Servicio de Protección de la Naturaleza (Seprona) de la Guardia Civil han interceptado en La Gomera un vehículo que transportaba alimentos perecederos, como quesos y huevos, dispuestos para su venta en Tenerife sin cumplir con las medidas sanitarias de seguridad.

La Guardia Civil había tenido conocimiento de la existencia de esos posibles transportes de productos procedentes de explotaciones regulares e irregulares y para verificarlo estableció un control en la zona de embarque del muelle de San Sebastián de La Gomera, donde se interceptó el vehículo.

En la parte trasera había 123 quesos y 360 huevos, así como miel de palma, gofio envasado, pastas gomeras, vinos y otros productos, además de un perro propiedad del dueño del vehículo.

El vehículo no era apto para el transporte de productos perecederos, ya que se requiere un continuo estado de refrigeración o mantenimiento.

Tras comunicarse los hechos a la Unidad Veterinaria del Área de Salud del Gobierno de Canarias en la isla de La Gomera, se ordenó la destrucción de todos los productos que requerían frío o mantenimiento, así como una trazabilidad hasta el consumidor final, en particular de los 123 quesos variados entre frescos, ahumados y de pimentón y de los 360 huevos.



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 PALMERO JUAN CAPOTE IMPARTE UNA CONFERENCIA EN MÉXICO SOBRE EL MANEJO DE LAS CABRAS**

El investigador del ICIA disertó sobre el ordeño y la lactancia artificial del ganado caprino en la Reunión Internacional de Ciencias Veterinarias.



El investigador Juan Capote en una de las conferencias que impartió en México.

El palmero Juan Capote, investigador del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y una autoridad mundial en ganado caprino, impartió en días pasados una conferencia en Ciudad de México en 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

marco de la Reunión Internacional de Ciencias Veterinarias.

La organización del seminario corrió a cargo de la Universidad Autónoma de México, una de las universidades más prestigiosas de Latinoamérica.

Capote ofreció una ponencia el 7 de junio con el título Manejo de ordeño en cabras en la que expuso la diferenciación de las cabras en relación a este tipo de manejo en cuanto a su anatomía y fisiología. Al día siguiente, disertó sobre Lactancia artificial de ganado caprino y dio a conocer los últimos resultados generados por los experimentos realizados en el ICIA donde se comparaban los diferentes sistema de lactancia y destete de cabritos.



Juan Capote en el Museo Arqueológico de Diego Ribera



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

con los doctores Andrés Ducoig (d), de la UNAM, y Patricio Dayenoff (INTA, Argentina).

## SAN BORONDON

**«LA DEPENDENCIA DE LOS FONDOS EUROPEOS HA LLEVADO LA AGRICULTURA CANARIA A LA RUINA»**



Tras la lucha que están llevando para que los recortes en la PAC (Política Agraria Común) no afecten a las regiones ultraperiféricas entre las que está Canarias. El descenso del presupuesto de la PAC reduciría



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

aproximadamente un 3,9% las ayudas directas del REA (de 72,7 a 69,9 millones) y del POSEI (unos 11 millones de euros menos, de 268 a 257 millones, aproximadamente).

“Eso lo vamos a pelear”, afirma con contundencia Hernández. Sin embargo, el portavoz de COAG está convencido de que esta grave situación que está llevando al campo canario a la ruina, viene originada por la dependencia de los fondos europeos.

Juan Hernández reprueba que la propia UE se salte constantemente su obligación de trato preferencial hacia los propios productos de los países miembros, permitiendo la entrada de productos del exterior sin aranceles, como el caso de la banana o el tomate, mientras mantiene un discurso hipócrita de supuesta defensa de la soberanía alimentaria “un discurso que aquí ya nadie se cree”, comenta.

El Coordinador de COAG en Gran Canaria acusa a los sucesivos gobiernos de Canarias, de haber arruinado al campo en las islas, con una política equivocada, dependiente de las ayudas de Bruselas, potenciando la importación y no apostando por una agricultura autosuficiente, donde se pague el precio justo al productor “no como ahora que se sigue mirando para otro lado, mientras le pagan una miseria al campesino y el que se está lucrando es el intermediario”.



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

Un sistema que no ayuda al desarrollo ni a incorporar a los jóvenes a la agricultura, todo lo contrario, Hernández constata diariamente como se siguen cerrando explotaciones.

Denuncia con contundencia que mientras el agricultor canario hace un tremendo sacrificio para obtener un producto de calidad, cuando va al mercado tiene que competir con un producto de ínfima calidad, importado de fuera y mucho más barato, “y luego dicen los políticos que tenemos que ser competitivos” dice, “ellos se creen que somos tontos o que estamos en otra época”.

El no haber ligado el turismo a la producción agraria ha asido una de las grandes fracasos políticos de Canarias, “no han sido capaces siquiera de que la hostelería tire del sector, y por eso estamos muertos” afirma .

“Las mentiras de las grandes superficies”

Otra de las estrategias para destruir el fomento de los productos canarios frente a los importados, según destaca el portavoz de COAG, es el falso discurso de que los supermercados y grandes superficies no pueden ofrecer productos canarios porque son muy caros, “eso es absolutamente falso” asevera.

“Aquí hacen la vista gorda a las irregularidades de Marruecos”



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

COAG Canarias ha denunciado en numerosas ocasiones el papel de Marruecos, que compite exportando – incluso a Canarias- productos cultivados en los territorios ocupados, que no le pertenecen, a pesar de la sentencia de los tribunales europeos que se lo impiden. Pero es que además, los trabajadores allí carecen de derechos laborales y soportan una situación cuasi esclavista . “Y aquí nadie dice nada, porque detrás hay muchos intereses de cuatro o cinco”.

“Han debilitado la capacidad de movilización”

Además, considera Juan Hernández que con este tipo de políticas, también han conseguido debilitar a los agricultores y su capacidad de resistencia y lucha. “Antes cerrábamos el tráfico carreteras y autopistas y nos movilizábamos con más facilidad” sin embargo veinte años después considera que esta capacidad de respuesta se ha reducido notablemente.

## **CANARIAS NOTICIAS**

## **CANARIAS, PIONERA EN NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL CULTIVO DE PAPAYA**



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 consejero de Agricultura, Narvay Quintero, visitó las fincas de Conagrigan en Santa María de Guía

Canarias es pionera en la aplicación de nuevas tecnologías en el cultivo de papaya. Así se puso de manifiesto durante la visita del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, a fincas de esta fruta tropical de la empresa Conagrigan, con la que colabora la Consejería de Agricultura a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) para el desarrollo de un proyecto de I+D+i.

Durante el encuentro, en el que estuvo acompañado por uno de los administradores de la empresa, Juan Carlos Santiago, el presidente del Instituto Canario 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

Investigaciones Agrarias (ICIA), Juan Francisco Padrón, el investigador del ICIA, Juan Cabrera, y el técnico de Conagrican, Eduardo García, se puso de manifiesto el potencial de este cultivo en el Archipiélago cuya producción se destina actualmente al mercado interior y también a la exportación. Esta empresa es uno de los principales productores de papaya de Canarias y de España, con 2,3 millones de kilos en 2017. Lidera además la producción de plátano en el Archipiélago y produce, a menor escala, piña tropical, aguacate, mango, naranja, y café del Valle de Agaete.

Conagrican, con el apoyo financiero del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), adscrito al Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, desarrolla desde febrero del 2017 un proyecto, en el que colabora el ICIA a través de un convenio con la empresa, dirigido al estudio de cuatro variedades distintas de papaya bajo invernadero con la implantación de nuevas tecnologías de control ambiental y manejo diferenciado de la fertilización.

Narvay Quintero ha destacado que Canarias “es la mejor zona de Europa para cultivos tropicales y subtropicales” y de ahí la importancia de este “proyecto pionero, que nos proporcionará datos para mejorar la rentabilidad de los cultivos”. El consejero puso este trabajo como “ejemplo de innovación y modernización de este cultivo y su comercialización de cara al mercado interior sino también al exterior”.



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 investigador del ICIA Juan Cabrera ha explicado que este trabajo se realiza sobre cuatro variedades de esta fruta y estudia las condiciones en invernadero “para que pasen el invierno y la época de mayor calor en verano en las mejores condiciones posible”.

Esta iniciativa brinda la oportunidad de seguir avanzando en los trabajos de investigación encaminados a lograr mantener la calidad de la papaya en invierno conservando los niveles de azúcar que demandan los consumidores. En esa época éstos descienden debido a los picos en temperatura que se producen durante estos meses de más frío que afectan a las plantas, y de cuyos resultados se verá beneficiado todo el sector productor.

Así, los investigadores emplean la nebulización (niebla) para aumentar la humedad relativa en los invernaderos y también para la aplicación de productos fitosanitarios, en los que se busca que sean cada vez más eficientes y respetuosos con el medio ambiente, los agricultores y la salud de los consumidores. Asimismo, estudian diferentes aspectos vinculados a la fertilización y calidad del agua, que también afectan a la calidad de los frutos, y, en cuanto a los trabajos en postcosecha se llevan a cabo simulaciones en cámaras frigoríficas con producciones recogidas en distintas fechas para evaluar distintos parámetros como la



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

acidez, dureza de la pulpa, etc., analizando la calidad del producto final cuando llega al consumidor.

Este centro, referente en el estudio de frutales tropicales y subtropicales ha venido desarrollando una importante labor de investigación en torno a este cultivo durante más de cuatro décadas para mejorar la calidad de esta producción, y forma parte junto a asociaciones de productores, empresas agrarias y otros centros de investigación, del grupo operativo Carismed, que trabaja para incrementar la producción, de manera sostenible, de papaya y mejorar la calidad de este producto, en los términos antes comentados, de cara a intensificar los envíos de esta fruta a otros países europeos.

## **“EL VINO, EL QUESO Y LA MIEL” CENTRAN LAS X JORNADAS ETNOGRÁFICAS DE TAUCHO**

Se celebrarán desde el 15 y hasta el 21 de junio



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



Las Jornadas Etnográficas de Taucho vuelven, por décimo año consecutivo, para recordar y poner en valor las tradiciones y el saber hacer de antaño. Los protagonistas de esta edición serán el vino, el queso y la miel, ingredientes que nunca faltaban en los hogares de las medianías adejeras. El programa podrá consultarse en la página web municipal [www.adeje.es](http://www.adeje.es). Las actividades se celebrarán desde el 15 y hasta el 21 de junio.

“Con las jornadas se podrá disfrutar de un programa variado que abordará la temática de esta edición: el vino, el queso y la miel. Este encuentro con las tradiciones supone la conservación de un legado que ha llegado hasta nuestros días y que conoceremos mejor de la mano de los vecinos y vecinas de Taucho, que como cada año se brindan voluntaria y generosamente



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

a abrir las puertas de su barrio y compartir su esencia con quienes deciden visitarlo”, aseguró el concejal responsable de Patrimonio Histórico, Juan Desiderio Afonso Ruiz.

**X JORNADAS  
ETNOGRÁFICAS  
TAÚCHO**

**15-21  
JUNIO  
2018.**

“EL VINO, EL QUESO Y LA MIEL”

 Ayuntamiento  
de Adeje

[www.adeje.es](http://www.adeje.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

En el desarrollo de las actividades se conjuga la exposición de fotografías, actividades musicales, charlas y ponencias, talleres etnográficos, escenificaciones, puestos de artesanía, gastronomía y restauración.

Tras diez años de historia, las Jornadas Etnográficas de Taucho se han posicionado como un referente en cuanto a mantener vivas las tradiciones se refiere. Las actividades se iniciarán el próximo viernes, 15 de junio a las siete de la tarde con la inauguración oficial en la que se podrá apreciar la exposición fotográfica “Tras las huella de nuestros antepasados” de Alexander Díaz Toledo; además, la Asociación Canarias Vida Silvestre ofrecerá la charla “La familia guanche en el acuchón” impartida por Enrique Vivancos.

De cara al sábado, 16 de junio, el programa iniciará a las diez de la mañana con la “Ruta Etnográfica Circular”, que discurrirá por Taucho-El Grillo- Aponte-La Quinta-Taucho. Las personas interesadas en participar en esta iniciativa deberán realizar una inscripción a través de la página web municipal [www.adeje.es](http://www.adeje.es). A partir de las seis de la tarde serán inauguradas las exposiciones “Retratos de la otra orilla”, cedida por la Sociedad de Estudios Genealógicos y Heráldicos de Canarias y “Taucho en el recuerdo” del Fondo fotográfico del Ayuntamiento de Adeje. Como otras ediciones, las Jornadas contarán con 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

propuesta formativa a cargo de Ricardo Díaz, profesor de la ULL, que profundizará en “La puesta en escena de la experiencia turística de lo local”. La noche culminará con una degustación de vinos de la zona.

El domingo, 17 de junio las actividades se iniciarán a las once de la mañana con la exposición “Lagares tradicionales de Tenerife”, cedida por la Fundación Tenerife Rural del Cabildo de Tenerife. El plato fuerte llegará cuando el conjunto de vecinos y vecinas de Taucho realicen la muestra de oficios tradicionales enfocados en el tema de las jornadas “vino, queso y miel” en la plaza del pueblo. La demostración de ordeño será realizada por Francisco López Delgado; elaboración de queso a cargo de Paulina Morales Siverio; trasquila de ovejas por Javier Rodríguez Díez; extracción de miel cortesía de Benito Fraga Hernández; talleres de elaboración de velas de cera de abeja por Pedro Álvarez Ramos; taller de gofio por parte de Cándido Risco Fraga; elaboración de tejas a cargo de Rafael Morales Siverio y elaboración de pan bajo las manos de Manuel Alayón Ramos.

Tras los talleres y demostraciones, que tendrán lugar en diferentes puntos del pueblo, la Asociación Cultural Imoque realizará una recreación etnográfica en la plaza de Taucho. A partir de las tres de la tarde se abrirá la cantina de Tío Víctor, donde se podrá degustar el vino de la zona. Durante la jornada del domingo, también se contará con una muestra de artesanía, que se ubicará



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

en la plaza de Taucho, en la que se darán cita 26 artesanos, los productos podrán ser adquiridos a lo largo del día.

El martes, 19 de junio habrá un taller de repostería tradicional impartido por los vecinos y vecinas de Taucho. El miércoles 20, taller de gofio, queso y miel a cargo de Román Álvarez Ramos y a las siete de la tarde, visita a la bodega “Tierras de Aponte”.

El acto de clausura tendrá lugar el jueves, 21 de junio, a las ocho de la noche, en el Club el Almácigo de Taucho con la ponencia “Los contratos de la Royal Navy con los vinos de Tenerife en el S.XVIII” de Carlos Cologan Soriano, en la que también se contará con la actuación musical del “Trío Alba Chávez”, además de la presentación del documental “El vino, el queso y la miel en los labios del recuerdo”.

## **LAS INTERACCIONES ENTRE EL VINO Y LA MADERA, NUEVO CURSO FORMATIVO DEL CAMPUS DEL VINO 2018**

En su apuesta continua por la formación y el desarrollo del sector vitivinícola de Tenerife y del Archipiélago, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora en colaboración con la DOP Islas Canarias Canary Wine, acoge una nueva actividad formativa de 2018 en la Sede de su Consejo Regulador.



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



Iñaki Kamio, uno de los mayores expertos en las interacciones entre el vino y la madera – enólogo y fundador de la empresa AZ3Oeno, pionera en este campo -impartirá este curso dirigido a profesionales del mundo del vino: viticultores, bodegueros, sumilleres, estudiantes y todas aquellas personas que quieran profundizar en los conocimientos de este tema tan actual, de forma práctica, concisa y amena.

El vino y la madera poseen una antigua y estrecha relación donde uno se complementa con el otro. Ambos son productos naturales, y sus cualidades dependen de las circunstancias de la añada, ya que como además cada uno tiene una composición y características diferentes hay que tratar de buscar la complementariedad entre ellos. A través de la madera se buscan vinos más estables, con más color y con



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

fruta, buscando por ella un volumen superior y una calidad tánica mayor. En este curso se aprenderá, por tanto, como en función del vino y del trabajo buscado, adaptar el tipo de madera y el momento de aplicación.

Este tipo de actividades formativas, con ponentes de primera línea, se enmarcan en el compromiso continuo, claro y decidido de las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias con el sector vitivinícola en su formación, además de ser una herramienta muy eficaz para acercar a los asistentes al conocimiento de la historia, cultura y proyecto vinícola englobado en el concepto Canary Wine.



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

## **BOLETINES OFICIALES**

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

#### **OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas**

**2760 Dirección General de Ganadería.- Resolución de 30 de mayo de 2018, por la que se prorroga la declaración de la Comunidad Autónoma de Canarias como Zona Remota a efectos de la eliminación de ciertos subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH), en vertederos autorizados.**

---

<http://www.gobcan.es/boc/2018/112/004.html>

#### **ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas**

**2773 Dirección General de Ganadería.- Anuncio de notificación de 17 de mayo de 2018, en procedimientos relativos a la ayuda a la reposición en vacuno de leche con novillas nacidas en Canarias y en procedimiento relativo a la ayuda a la producción local de huevos de gallina.**

---

<http://www.gobcan.es/boc/2018/112/017.html>