



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, 9 DE AGOSTO DE 2018

ABC CANARIAS

¿QUÉ SE SABE DE LA SALMONELLA EN POLLOS BRASILEÑOS Y DE LA QUE NO TE HABLAN EN CANARIAS?

En las islas se consume 31 millones de toneladas de pollo cada año. Desmontada una organización que permitiría al gigante cárnico BRF adulterar la calidad de sus productos



La UE mantiene abierto un proceso de investigación sobre las plantas de producción de pollo en las que se ha detectado salmonelosis en Brasil. De momento, hay nueve empresas afectadas en origen, según los datos de la Asociación Brasileña de Proteína Animal (ABPA). En Canarias se consume 31 millones de toneladas de pollo. La proporción que viene de Brasil es pequeña; pero llega y ha generado problemas en entregas de mercancías para su análisis en Sanidad.

No hay cifras oficiales de medidas de control de refuerzo que se hayan aplicado en las islas pero sí que se han bloqueó contenedores procedentes en buques de la MSC que llegaron, en su momento, al Puerto de Las Palmas. Los cuatro mayoristas que abastecen al



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

mercado europeo se ubica en los puertos de Paraná, Santa Catarina y Goiania.

Pollo para bandejas

Los importadores e industriales canarios de la transformación afirman, en su mayoría, que no hay problemas. La mayor parte procede de la UE al contar con ayuda del REA.

Desde Brasil se exporta a Canarias: Pollo entero en 2014, 526 toneladas. En 2015, 445 toneladas. Diferencia: (-15,4%) Exportaciones de pollo en cortes en 2014 con destino a Canarias: 5.252 toneladas de este tipo de producto frente a los 11.170 toneladas de 2015, es decir, un aumento del 112,7%.

Operadores de la UE compran el 7,3% que produce Brasil, según datos de APBA de 2017. El mayor consumidor de pollo de Brasil es Estados Unidos. El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura (FSIS) apunta que las tasas de contaminación por salmonela tienden a ser mucho más altas en las partes de pollo que en los cadáveres enteros.

La decisión de la UE surgió tras la operación «Carne fraca» (Carne débil), realizada en marzo de 2017 por la Policía Federal de Brasil para investigar denuncias de fraudes cometidos por empresarios y funcionarios. A comienzos de marzo de este año, autoridades brasileñas desmontaron una organización que le permitía al gigante cárnico BRF adulterar la calidad de sus productos.

Laboratorios comprados

Las investigaciones revelaron que cinco laboratorios privados acreditados en Brasil ofrecían resultados fraudulentos de los exámenes de calidad que se hacían a las muestras de alimentos. Los fraudes tenían la complicidad de ejecutivos de BRF y empleados del cuerpo técnico, y de profesionales responsables por el control de la calidad de los productos de la empresa.

La medida, sin embargo, fue retirada después de las aclaraciones del grupo en cuanto a los procedimientos sanitarios adoptados para exportación. La principal empresa brasileña exportadora de pollo es la BRF, dueña de las marcas Sadia y Perdigão, seguida por JBS.



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

Operadores canarios

Según datos de la Agencia Tributaria (AEAT) consultados por ABC, las empresas que importan productos de Brasil son: Jaime Llorca, Congelados Hermania, Ahumados Canarios, Productos Importados de Alimentación (Piasa), que tiene con Montesano en la cadena minorista 5 Océanos, entre otros. También figura Suárez Frigo, Jucarne, que tiene productos en prácticamente en todas las cadenas de supermercados, las alimentarias Domingo Gutiérrez (declara no traer pollo de Brasil) y Frigo Martel, que suministran a mayoristas. Figura la empresa Alacruz Canarias.

De los grandes importadores con operaciones, Jucarne y Alacruz Canarias han aportado datos de forma inmediata para elaborar esta noticia.

Jucarne: «Hemos tenido pollo en ese periodo y todas partidas son analizadas por Sanidad de Canarias. Cuando hemos tenido alguna duda hemos recurrido a segundos análisis en la Península. No hemos detectado nada relevante. Se ha aplicado exceso de celo por nuestra parte».

Ahumados Canarios: «Traemos pollo de Brasil pero no hemos detectado nada».

Frigo Martel: «Nos afectó mucho. Sobre todo el mes que nos tuvo retenido en Aduanas una partida y que fue un dineral de 14.000 euros solamente en una muestra. Nosotros aplicamos controles preventivos al igual que Sanidad. Ya no existe problemas. Fue entre mediados de 2017 y principios de 2018. No solamente a nosotros, sino a todos los operadores que trabajan con este mercado; por fortuna todo está correcto».

Sin operaciones

Suárez Frigo: «Compramos pollo en Europa. Nada en Brasil».

Domingo Gutiérrez: «De Brasil solamente traemos membrillo».

Alacruz Canarias: «Hace muchos años que no traemos pollo de Brasil tras una intoxicación. Esa mención estadística será de alguna otra cosa».

Por correo

Productos Importados de Alimentación (Piasa): «Envíen correo electrónico con consulta».

Grupo Llorca: «Envíen correo electrónico para que lo lea la dueña».



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 AHORA

LOS PRODUCTORES ISLEÑOS PIDEN AUXILIO AL MINISTRO PLANAS ANTE EL RIESGO DE DESAPARICIÓN DE LA COCHINILLA

La Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla reclama al Gobierno autonómico que se dé prisa en incluir esta actividad, como vía de salvación, dentro de los beneficiarios de las ayudas del programa Posei



La Asociación de Criadores y Exportadores de Cochinilla de las Islas Canarias (Acecican) ha enviado una carta al ministro de Agricultura, Luis Planas, para alertarlo sobre los riesgos de desaparición de esa "producción histórica" en Canarias.

Acecican indica en un comunicado que el sector nunca ha recibido ningún tipo de ayuda, ni por parte del Gobierno español ni de la UE.

El portavoz de Acecican, Lorenzo Pérez, indica que, con el fin de proteger ese cultivo, lo han inscrito en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas (DOP).

También han logrado el reconocimiento por parte del comisario de Agricultura Europeo, Phil Hogan, y que esta producción ya fuera incluida en el marco de la medida 3 del Programa de Desarrollo Rural



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

2014/2020 para las Islas Canarias, "la cual contempla una ayuda específica para los compromisos medioambientales en las zonas dedicadas a este cultivo", se asegura en la nota.

En un escrito remitido a Pérez por este comisario europeo, Hogan ha reconocido que la cochinilla es un producto amparado por el Anexo 1 del Tratado y, por lo tanto, susceptible de recibir ayudas en el marco del PDR, así como a través del Posei.

En relación con esta última cuestión, "el Gobierno de Canarias se comprometió, hace un año, a elaborar un informe que deberá elevarse a la Comisión Europea y en cuyo desarrollo creo que deberíamos poder cooperar, aunque aún no hayan contado con nosotros, pero seguimos a la espera", denuncia Pérez.

Sin embargo, "seguimos viendo cómo el Gobierno canario sigue obviando tanto el valor histórico de este cultivo como sus posibilidades de futuro, y cuando habla de las ayudas a la agricultura, sigue haciendo referencia exclusivamente a las dos producciones más difundidas, el tomate y el plátano", añade el portavoz de Acecican.

EL ICIA DEMUESTRA QUE CON LA LACTANCIA ARTIFICIAL DE LOS CABRITOS SE AHORRA EL 50%

Este modelo de destete es rentable siempre y cuando se sea extremadamente cuidadoso y limpio en unas instalaciones adecuadas, sostiene Juan Capote, investigador principal del proyecto





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

¿Cómo afecta el destete a la rentabilidad de una explotación de ganado caprino? Para resolver esta cuestión, el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) ha estudiado en 56 cabritos los efectos de diferentes sistemas de lactancia y encontró que la artificial permite un ahorro del 50%.

Juan Capote, investigador principal del proyecto de optimización del destete en el cabrito canario, explica en una entrevista con EFE que se ha tratado de estudiar los aspectos económicos y sanitarios de cómo afecta este proceso comparando la lactancia natural con la artificial y otro sistema que reduce el consumo de leche.

El proyecto es una iniciativa del ICIA, adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo regional, y ha contado también con la participación de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC).

El investigador detalla que uno de los aspectos que a veces pasa inadvertido, pero que tiene una enorme importancia sanitaria y económica para las explotaciones caprinas, es el relacionado con el periodo de destete pues adelantarlo o atrasarlo significa incrementar o disminuir la cantidad de la leche para la venta y poner en mayor o menor riesgo la salud de los animales.

Además, cuando los cabritos están más tiempo con la madre su nivel de inmunocompetencia aumenta, pero la condición corporal de la cabra disminuye y repercute negativamente en el resto de la lactación, con las consiguientes pérdidas económicas.

Precisa Juan Capote que el uso de la lactancia artificial es limitado en Canarias, aunque se haya demostrado su rentabilidad y su utilidad para que los animales criados de esta forma sigan consumiendo suero de quesería durante su vida productiva, lo que permite convertir un material contaminante en un alimento de calidad.

Tras el destete comienza el periodo en el que el animal se ve más inmunodeprimido y por tanto más susceptible de ser infectado por coccidios, lo que puede provocar una elevada morbilidad y mortalidad.

De hecho la mortandad de cabritos en explotaciones puede pasar del 2 al 50% cuando no se cumplen las condiciones higiénico-sanitarias en el manejo de los animales, advierte el investigador.



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 parte experimental del proyecto se realizó entre diciembre de 2017 y junio de este año y para ello se formaron tres grupos de 14 cabritos, de los cuales uno fue alimentado con lactorreemplazante durante dos meses, al final de los cuales se sustituyó por suero.

Otro grupo fue destetado precozmente a los 35 días, y pasaron a alimentarse exclusivamente con un pienso de destete.

El tercer grupo fue usado como control y las crías permanecieron con sus madres durante dos meses, después de los cuales se procedió al destete.

En el momento del nacimiento, durante el periodo de lactancia y en los dos meses posteriores al destete, los cabritos fueron pesados semanalmente y se evaluó la ingesta de alimentos sólidos y lactorreemplazantes.

A partir de la tercera semana, a todos los animales cada semana se les extrajeron heces para conocer su carga parasitaria, lo que realizaron investigadores de la ULPGC.

Asimismo, se conformaron otros dos grupos de siete cabritos, uno de machos y otro de hembras, para saber cuántos litros de leche eran necesarios suministrar para que los animales ganasen un kilo de peso.

Los resultados demuestran que el coste de utilizar la lactancia natural hasta el destete es de unos 80 euros, con la lactancia restringida de unos 50 y con el reemplazante de unos 30 euros, una diferencia "brutal", indica Juan Capote.

Esto supondría una diferencia de unos 5.000 euros para una explotación que contase con unos cien cabritos, añadió el investigador, quien subrayó que la lactancia artificial es rentable siempre y cuando se sea extremadamente cuidadoso y limpio en unas instalaciones adecuadas.

La lactancia artificial consiste en el suministro de una leche en polvo especial para cabritos que dosifica una maquinaria diseñada al efecto.



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 NOTICIAS

EL MERCADILLO VALLE DE LA OROTAVA ABRE SUS PUERTAS LOS SÁBADOS 11 Y 25 DE AGOSTO

El Mercadillo Valle de La Orotava abrirá al público las puertas de sus instalaciones de La Torrita, en horario normal, de 8.00 a 13.30 horas, los sábados 11 y 25 de agosto; y permanecerá cerrado, por descanso del personal, el día 18



La gerente del Mercadillo Valle de La Orotava, Milagros Luis Hernández, apunta que, “como si se tratara de cualquier otro sábado del año, los días 11 y 25 de agosto, los usuarios podrán encontrar en nuestras instalaciones de La Torrita fruta y verduras frescas, tubérculos, productos de panadería y pastelería, flores, plantas, productos artesanos, conservas, setas y champiñones y especias”.

Milagros Luis comenta que, “aparte de productos cárnicos frescos, también se ofertarán salazones de pescado y costillas saladas, viandas muy demandadas en período estival por su maridaje culinario con batatas, papas y piñas de millo”.



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 gerente del Mercadillo apunta que "otros de los alimentos muy demandados por estas fechas son los huevos y quesos, que combinan muy bien en nuestros platos con setas, champiñones, ensaladas y pastas".

El presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo de La Orotava, Reinaldo González Ramos, por su parte, destaca el compromiso de los asociados para con su clientela, y señala que "un años más, hacemos un esfuerzo para estar con ellos también en agosto".

En este punto, Reinaldo González reconoce también el compromiso y respaldo de instituciones, clientes asiduos y vecinos del valle de La Orotava con el Mercadillo, por lo que aprovecha la ocasión para agradecer su apoyo. Este agradecimiento también lo hace extensivo a ayuntamientos y gobierno insular. El presidente de la Asociación destaca la colaboración del Ayuntamiento de La Orotava, "cuyo impulso es fundamental para nuestro proyecto".

CANARIAS 24 HORAS

EL MERCADILLO VALLE DE LA OROTAVA ABRE SUS PUERTAS AL PÚBLICO EL 11 Y EL 25 DE AGOSTO

Por descanso del personal, cierra sus instalaciones el sábado 18.

El Mercadillo Valle de La Orotava abrirá al público las puertas de sus instalaciones de La Torrita, en horario normal, de 8.00 a 13.30 horas, los sábados 11 y 25 de agosto; y permanecerá cerrado, por descanso del personal, el día 18

La gerente del Mercadillo Valle de La Orotava, Milagros Luis Hernández, apunta que, "como si se tratara de cualquier otro sábado del año, los días 11 y 25 de agosto, los usuarios podrán encontrar en nuestras instalaciones de La Torrita fruta y verduras frescas, tubérculos, productos de panadería y pastelería, flores, plantas, productos artesanos, conservas, setas y champiñones y especias".

Milagros Luis comenta que, "aparte de productos cárnicos frescos, también se ofertarán salazones de pescado y costillas saladas, viandas muy demandadas en período estival por su maridaje culinario con batatas, papas y piñas de millo".



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 gerente del Mercadillo apunta que "otros de los alimentos muy demandados por estas fechas son los huevos y quesos, que combinan muy bien en nuestros platos con setas, champiñones, ensaladas y pastas".

El presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo de La Orotava, Reinaldo González Ramos, por su parte, destaca el compromiso de los asociados para con su clientela, y señala que "un años más, hacemos un esfuerzo para estar con ellos también en agosto".

En este punto, Reinaldo González reconoce también el compromiso y respaldo de instituciones, clientes asiduos y vecinos del valle de La Orotava con el Mercadillo, por lo que aprovecha la ocasión para agradecer su apoyo. Este agradecimiento también lo hace extensivo a ayuntamientos y gobierno insular. El presidente de la Asociación destaca la colaboración del Ayuntamiento de La Orotava, "cuyo impulso en fundamental para nuestro proyecto".

RTVC

CANARIAS REGISTRA EN JUNIO LA LECHE DE VACA MÁS CARA DEL PAÍS

El sector asegura que se debe al coste de la alimentación y el tamaño de las granjas. También se asegura que es científicamente la más nutritiva 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



El precio de la leche de vaca producida en Canarias durante el mes de junio es el más alto del país. El sector lo achaca, fundamentalmente, al coste de la alimentación del ganado. También aseguran que por sus proteínas y su materia grasa, es científicamente la más nutritiva del país.

Aunque existen ayudas económicas como el REA, la alimentación supone el 50% de los costes de producción en Canarias. El tamaño de las granjas también justifica el precio de la leche.

Hasta junio, en el Archipiélago se contabilizaban 120 ganaderos dedicados a la producción de leche de vaca.

La mayor parte de la producción se comercializa en el Archipiélago para fabricar quesos y yogures.

En concreto el precio ascendió a 0,450 euros por litro en las islas frente a los 0,313 que se abonaron, de media, en España, tras subir un 0,96 % frente a un año atrás.

Así se refleja en el informe de Declaraciones Obligatorias del Sector Vacuno de Leche, publicado por el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), en el que detalla que Baleares fue la comunidad con el precio en origen más bajo (0,291 euros/litro).



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 junio, se contabilizaron 14.122 ganaderos que realizaron entregas de leche de vaca a 323 compradores, con Galicia como la comunidad con el mayor número de ganaderos (7.792), seguida por Asturias (1.817) y Cantabria (1.234). España produjo en junio un total de 601,78 millones de kilos, con Galicia como mayor productora, con 231.96 millones de kilos.

LANZAROTE ESPERA RECOGER ESTE AÑO 3 MILLONES DE KILOS DE UVA

Todo apunta a una excelente cosecha. La primera en ser recolectada es la malvasía volcánica



La mayoría de las bodegas en Lanzarote han empezado la vendimia
Todo apunta que la calidad de la cosecha de este año es el preludio de buenos vinos para esta temporada.

Las viñas lucen ya unas parras cargadas de racimos listos para ser recogidos.

En esta vendimia 2018 la malvasía volcánica es la primera variedad que se está recolectando.

Una vez recogidos los racimos, los viticultores las trasladan a las bodegas para empezar los siguientes procesos, el primero separar la uva del racimo.



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

Este año son 16 bodegas las que participan de forma oficial y aunque el tiempo no ha afectado a la calidad de la uva sí que lo ha hecho a la hora de comenzar a recolectarla.

Este año se espera recolectar aproximadamente 3 millones de kilos de uva.

LOCALIZAN UN POSIBLE FOCO DE LAS MOSCAS EN MELENARA Y SALINETAS

Los técnicos municipales apuntan que el tratamiento no apropiado del estiércol en una de las explotaciones de la zona puede ser uno de los causantes del fenómeno, aunque no descartan que pudiera haber otros orígenes



El Ayuntamiento de Telde ha iniciado un expediente informativo después de que los técnicos municipales detectaran este martes, durante una de las inspecciones diarias, una posible causa del incremento de las moscas en Melenara y Salinetas.

La concejala de Sanidad y Agricultura y Ganadería, Marta Hernández, explica en un comunicado que los técnicos municipales, junto a los de una explotación de la zona, han considerado como un posible origen el tratamiento inadecuado del estiércol, aunque no se descartan otras causas o que sea el resultado de la unión de varias circunstancias.



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 entrada, el Consistorio ha dado instrucciones a la empresa para que tome las medidas necesarias para garantizar la correcta utilización del abono.

Sin embargo, tanto los técnicos municipales como el técnico insular insisten en que no puede confirmarse tajantemente que este sea el origen único del problema que está afectando a los barrios de Melenara y Salinetas.

Con las inspecciones que están realizando diariamente, se comprobará si el número de insectos se reduce a partir de ahora con las medidas que adopte la empresa.

Mientras, el Ayuntamiento continúa con los trabajos iniciados desde hace varias semanas y que afrontan de diversas formas esta situación anómala, con la intensificación de los baldeos y las tareas de limpieza, y la intervención de la empresa especializada en el control de plagas.

Además, cabe recordar que se ha procedido a alejar de las playas los contenedores y se ha solicitado a los restauradores de la zona que extremen la limpieza de los locales y terrazas, y depositen los residuos en los contenedores habilitados por la Institución para tal fin en el aparcamiento situado tras el paseo marítimo.