



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

## SÁBADO, 6 DE OCTUBRE DE 2018

### ABC CANARIAS

#### **LA TRADICIONAL «APAÑADA» DE CABRAS CANARIAS DE AJUI, MÁS DE 2.000 AÑOS DE EXISTENCIA**

Consiste en agrupar centenares de animales que viven libremente. Forma parte del modelo ganadero en Fuerteventura, heredado de los primitivos majoreros, y una actividad muy popular en la isla



La zona de Ajui, en Fuerteventura, ha sido este sábado escenario de la tradicional apañada, de más de 2.000 años de existencia, que permite la identificación de animales semisalvajes.

Anualmente en Ajui, dos veces al año, se hace este agrupamiento de cabras, raza autóctona de Canarias. Esta iniciativa es impulsada por la Dirección General de Ganadería y el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) en colaboración con la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC).

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, dijo este sábado que la apañada 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

Ajuy pone de relieve que «hay que conocer nuestras tradiciones para defenderlas» y que «el sector primario genera economía y paisaje, no debemos olvidarlo».

Compartiendo el día junto a Sole Monzón, @cdaviddevera y Mario Cabrera, @lolagarciamar1 entre otros, con los ganaderos de Fuerteventura en la apañada de Ajuy. Hay que conocer nuestras tradiciones para defenderlas. El sector primario genera economía y paisaje, no debemos olvidarlo [pic.twitter.com/FIKDerPPCm](https://pic.twitter.com/FIKDerPPCm) — Narvay Quintero (@narvayelhierro) 6 de octubre de 2018

Desde primera hora de la madrugada, en la zona de Ajui, situada en el municipio majorero de Pájara, con la colaboración de numerosos voluntarios, se procede a la tradicional apañada, actividad que supone recoger en un corral de piedra gambuesa, los varios centenares de cabras que viven libremente en la zona, con el fin de proceder a su identificación.

En el acto se procede a marcar en las orejas los animales que hayan nacido este año o no hayan sido identificados aún, para, a continuación, proceder a liberarlos de nuevo, dando continuidad así a una tradición que se ha perpetuado en Fuerteventura durante más de 2.000 años.

### Investigaciones

Un grupo de investigadores de la Universidad Autónoma de Barcelona, en colaboración con el ICIA, han demostrado que todas las razas caprinas canarias tienen un tronco común a pesar de las diferencias morfológicas que existen entre ellas.

Estas investigaciones, basadas en las muestras de ADN mitocondrial, también sugieren claramente que casi todas las cabras canarias actuales descienden de un mismo rebaño. Sin embargo, otros estudios, también de tipo genético, realizados en la Universidad de Córdoba, indican que aunque puedan tener un origen común, las razas están ahora bien diferenciadas.

Entre las poblaciones estudiadas, el grupo de animales de Ajui presenta diferencias notables con las cabras de otras razas canarias, incluida la majorera, y sugieren que pueden constituir una raza propia tal como lo han plasmado en 2009 en la revista científica «Livestock Science».



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 Dirección General de Ganadería del Gobierno de Canarias apunta que este modelo ganadero en Fuerteventura, heredada de los primitivos majoreros, es una actividad muy popular en la isla. Desde la época de los aborígenes está datada la existencia de cabras «guaniles» o «jairas», siendo estas últimas las que se pastoreaban a diario y las otras las que solo se capturaban contadas veces en el año, como es el caso de los animales que se someten a estudio.

Si bien la palabra «apañada» se sigue utilizando en otras islas, solo en Fuerteventura mantiene su significado primitivo. La caracterización de estos animales, más pequeños que los que se explotan en granjas, es un paso importante para la regularización y conservación de la actividad ganadera de «costa».

## **CANARIAS AHORA**

### **EL CONSEJERO DE AGRICULTURA ACUDE A PARÍS A PEDIR QUE SE REFUERCE EL SEGUIMIENTO DE LOS PRECIOS DEL PLÁTANO**

El objetivo de la reunión es ahondar en la coordinación entre España, Francia y Portugal, los productores de esa fruta en la UE, para mejorar la situación del mercado europeo y defenderse frente a la 'banana'





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, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, participará este martes en la primera reunión del Comité Mixto del Plátano, que se celebrará en París, donde pedirá que se refuerce el seguimiento de los precios de esta fruta.

El político herreño estará acompañado por el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, y compartirá reunión con los ministros de agricultura de España, Francia y Portugal y las asociaciones de productores europeos de banana (APEB) y de los productores canarios (Asprocan).

Quintero ha mostrado su satisfacción por que se celebre esta reunión, que, ha dicho, "llega en un momento importante para el futuro de la agricultura europea, en el que la Unión Europea (UE) establece nuevos acuerdos comerciales con terceros países, muchos de ellos exportadores de plátanos, sin tener en cuenta a los productores de las regiones ultraperiféricas (RUP) de España, Francia y Portugal, grandes perjudicadas por estos acuerdos".

El consejero ha indicado que los productores de plátanos europeos y esos tres estados miembros deben "reforzar el mecanismo que les permite realizar un seguimiento de los precios y flujos comerciales para que puedan adoptarse las medidas necesarias en caso de que se detecten distorsiones en el mercado".

El objetivo de la reunión es, por tanto, ahondar en la coordinación de los tres países respecto a la situación del mercado europeo y, además, sobre la situación de los productores a partir de 2021, "con el nuevo presupuesto europeo" (2021-27)", ha añadido Quintero.

A este respecto, el consejero ha destacado la importancia de que "los tres estados miembros expliciten ante la Comisión Europea su rechazo frontal a los anunciados recortes del presupuesto agrícola y pesquero, que afecta sobremanera a las regiones ultraperiféricas".

Narvay Quintero ha recordado que el propio presidente de la Comisión Europea, Jean-Claude Juncker, "se ha mostrado dispuesta a apoyar las propuestas de las RUP, como indicó el pasado mes de junio, y mantener el presupuesto del Posei si así se lo trasladan los Estados miembros".



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

## **INVESTIGADORES CANARIOS ESTUDIAN EL USO DE TUNERAS COMO FUENTE DE ANTIOXIDANTES**

Científicos del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias investigan el uso de esta planta como producto de IV gama y fuente de compuestos saludables



Investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) estudian el uso de las tuneras para obtener antioxidantes y como producto de IV gama, el que se presenta mínimamente procesado y listo para consumir, entre otros usos.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitó este viernes las instalaciones del ICIA en Tenerife junto con la coordinadora de la investigación, Gloria Lobo, para conocer el desarrollo de esta iniciativa colaborativa en la que participan también el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Cabildo de Tenerife.

En el marco de este proyecto, financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, se realiza un trabajo de prospección, recolección y clasificación de material vegetal, para el que ha contactado con agricultores y Agencias de Extensión Agraria del Archipiélago, y que permitirá la identificación y conservación de diferentes variedades de tunera localizadas en las distintas islas mediante la creación de una colección.



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

Tras esta labor se efectuará una caracterización fisiológica y nutricional de las variedades autóctonas para posteriormente seleccionar aquellas más aptas para su comercialización como fruta precortada y fresca, lo que facilita su consumo, determinando cómo debe procesarse para que llegue al consumidor manteniendo unas adecuadas propiedades organolépticas, nutricionales e higiénico-sanitarias; y también establecer las más adecuadas como fuente de ingredientes beneficiosos para el organismo con propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antidiabéticas, empleando para ello tecnologías innovadoras como ultrasonidos y altas presiones, dirigidas a mejorar la extracción de estas sustancias.

El consejero Narvay Quintero comentó que este estudio, permitirá conocer qué variedades tenemos en Canarias y cuáles tienen las mejores propiedades nutricionales y efectos beneficiosos para la salud, “ofreciendo a los agricultores nuevas oportunidades de negocio a través de la comercialización de este fruto como producto de fresco, pelado y cortado, ya listo para consumir, recuperando y poniendo el valor este cultivo”.

Por su parte, la investigadora Gloria Lobo explicó que de entre las variedades recolectadas se seleccionarán las más productivas para su procesado como IV gama, que facilita el consumo de esta fruta, y destacó que uno de los compuestos más importantes de sus frutos son los antioxidantes, que contribuyen a la prevención de enfermedades degenerativas, y las betalainas, de interés porque ayudan a evitar la resistencia a la insulina, relacionada con procesos de obesidad y de diabetes de tipo 2.

El cultivo de la tunera en el Archipiélago fue introducido desde América y data del siglo XIX. Ha estado ligado al uso de sus palas ya que son hospedadoras de la cochinilla (*Dactylopius coccus*), un insecto del que se extrae un colorante de gran valor comercial.

La venta de sus frutos, los higos picos, chumbos o tunos, que forman parte de la gastronomía tradicional canaria, se incrementó en un 33% en la isla de Tenerife y en un 44% en Gran Canaria entre los años 2013 y 2014, según datos oficiales de MercaTenerife y MercaLasPalmas.

Además de para alimentación humana ésta se ha empleado tradicionalmente como alimento para el ganado.



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 tunera, que además tiene otros muchos usos – la flor de sus frutos se utiliza para la elaboración de tisanas, de sus semillas se obtienen aceites de uso en la industria cosmética y farmacéutica, etc.- es un elemento característico del paisaje canario.

El desarrollo de este proyecto proporcionará información de gran utilidad para agricultores y comercializadores de frutos y derivados de la tunera, ya que aunque es un producto con un elevado arraigo en la cultura y gastronomía canaria, en los últimos años no se ha valorado en toda su magnitud, y ofrece nuevas oportunidades al vincular el cultivo a la industria agroalimentaria.

El procesado, en IV gama o en un futuro, para la elaboración de zumos o bebidas, además de la utilización de los subproductos para la extracción de compuestos saludables con capacidad preventiva y/o terapéutica definida, impulsarán aún más el consumo y la valorización de este producto.

## **CANARIAS NOTICIAS**

### **EL ALUMNADO DEL NUEVO CICLO DE GANADERÍA SE VA DE APAÑADA**

La consejera de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias, Soledad Monzón, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, y el director general de Ganadería, Cristóbal de Vera, han participado hoy en una apañada en el campo majorero que forma parte de la formación del alumnado del nuevo ciclo de Técnico Superior en Ganadería y asistencia en sanidad animal, implantado por primera vez en Canarias en el Instituto de Educación Secundaria de Gran Tarajal

Durante la mañana, los alumnos y alumnas matriculados en el ciclo han aprendido de los comisionados y ganaderos de costa cómo se maneja tradicionalmente al ganado caprino en Fuerteventura, así como los cuidados que hay que tener durante las apañadas y la forma de manejar a las cabras para trasladarlas de un lugar a otro, sin que sufran daño alguno.

Con este acercamiento al día a día en el campo, el alumnado profundiza en el aprendizaje sobre la gestión del ganado, que forma parte de unas enseñanzas que les capacitarán para gestionar 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

producción ganadera y realizar trabajos especializados de apoyo a equipos veterinarios, programando y organizando los recursos materiales y humanos disponibles y aplicando los planes de producción, calidad, sanidad y bienestar animal, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.



Después de la experiencia, Soledad Monzón explicó que se ha implantado este ciclo “para responder a las necesidades de un sector, que demanda mano de obra cualificada para seguir progresando en el sector primario y mantener así las altas exigencias de calidad que se han convertido en un rasgo distintivo de la producción ganadera de Fuerteventura y de Canarias en general”.

Por su parte, Narvay Quintero destacó el impulso que se ha dado a la formación en el sector primario, gracias a la colaboración de los departamentos de Educación y de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno autonómico. En este sentido, recordó que este curso “hemos apostado más que nunca por tener en Canarias mano de obra cualificada en el sector primario, no sólo con este ciclo que se imparte en el IES Gran Tarajal, sino también con los nuevos ciclos de acuicultura, en Lanzarote, y de viticultura y aceites, en La Palma”.





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

Ambos responsables políticos coincidieron en felicitar al alumnado por su decisión de formarse en actividades relacionadas con el sector primario, del que destacaron que sigue teniendo un gran futuro y una gran proyección, siempre que se trabaje para la cualificación de sus profesionales y la mayor calidad en todos los productos finales.

### **GOBIERNO Y PRODUCTORES DE PLÁTANO DE CANARIAS DEFIENDEN ESTE MARTES LOS INTERESES DE LOS AGRICULTORES DE LAS ISLAS EN EL COMITÉ MIXTO EUROPEO**

El consejero de Agricultura Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, participa el próximo martes 9 de octubre en la primera reunión del Comité Mixto del Plátano, órgano creado en enero de 2018 en Canarias durante un encuentro de los productores europeos celebrado en Presidencia del Gobierno en Tenerife. Quintero, que estará acompañado por el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, compartirá reunión con los ministros de Agricultura de España, Francia y Portugal, y las asociaciones de Productores Europeos de Banana (APEB) y de productores canarios (Asprocan)



Narvay Quintero ha mostrado su satisfacción por que se celebre esta reunión que, ha dicho, "llega en un momento importante para 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

futuro de la agricultura europea, en el que la Unión establece nuevos acuerdos comerciales con terceros países, muchos de ellos exportadores de plátano, sin tener en cuenta a los productores de las regiones ultraperiféricas de España, Francia y Portugal, grandes perjudicadas por estos acuerdos”.

El consejero ha indicado que los productores de plátano europeos y estos tres Estados miembros deben “reforzar el mecanismo que les permite realizar un seguimiento de los precios y flujos comerciales para que puedan adoptarse las medidas necesarias en caso de que se detecten distorsiones en el mercado”.

El objetivo de la reunión es por tanto ahondar en la coordinación de los tres países respecto a la situación del mercado europeo y, además, sobre la situación de los productores a partir de 2021, “a partir del nuevo presupuesto europeo”, ha añadido Quintero.

A este respecto, el consejero ha destacado la importancia de que “los tres Estados miembros expliciten a la Comisión Europea su rechazo frontal a los anunciados recortes del presupuesto agrícola y pesquero, que afecta sobremanera a las regiones ultraperiféricas”. Narvay Quintero ha recordado que el propio presidente de la Comisión Europea, Phil Hogan, “se ha mostrado dispuesta a apoyar propuestas, como indicó el pasado mes de junio, de mantener el presupuesto del POSEI si así se lo trasladan los Estados miembros”.

### **EL GOBIERNO DE CANARIAS CUMPLE CON SU COMPROMISO CON EL SECTOR PRIMARIO Y ABONA 8 MILLONES DEL POSEI ADICIONAL 2011**

Con estos pagos, que benefician a 3920 agricultores y ganaderos, y la convocatoria de la línea para el tomate de exportación

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha publicado este viernes, 5 de octubre, en el Boletín Oficial de Canarias (BOC), la Resolución definitiva de las ayudas del POSEI adicional correspondientes a la campaña 2011, por importe de 8,03 millones de euros. Con este abono, que beneficia a 3.920 agricultores y ganaderos de las Islas, se cumple con el compromiso adquirido por el Ejecutivo canario con el sector primario del Archipiélago de cubrir la totalidad de los pagos pendientes de la ficha adicional de este programa.



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

Estos fondos se dirigen a la comercialización local de frutas y hortalizas (762.000 euros), a la ayuda por hectárea para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con Denominación de Origen Protegida (2,22 millones de euros), y a la transformación, embotellado (645.433 euros) y mejora de la competitividad en la comercialización exterior de estas producciones (13.727 euros).



En materia ganadera las medidas objeto de ayuda se destinan a las primas a los terneros nacidos de no nodriza (28.201 euros), a los productores de leche de vaca (591.327 euros) y de leche de caprino-ovino (3,08 millones de euros) ; a la producción de pollos de engorde (474.585 euros) y a la producción local de huevos de gallina (206.323 euros)

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero explicó que los fondos relativos al 2012, 2013, 2014, 2015 y 2016 ya fueron abonados, por lo que con esta resolución y la convocatoria de la línea a los productores de tomate de exportación, ya convocada y que se está tramitando, se liquidarán los pagos del POSEI adicional pendientes de abono en su totalidad.



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

“Se cumple así con el compromiso adquirido por el Ejecutivo canario de poner al día esta ayuda de Estado y dando respuesta a una demanda histórica de agricultores y ganaderos de las Islas ”, agregó Quintero.

## EL APURÓN

### **GOBIERNO Y PRODUCTORES DE PLÁTANO DE CANARIAS DEFIENDEN ESTE MARTES LOS INTERESES DE LOS AGRICULTORES DE LAS ISLAS EN EL COMITÉ MIXTO EUROPEO**



El consejero de Agricultura Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, participa el próximo martes 9 de octubre en la primera reunión del Comité Mixto del Plátano, órgano creado en enero de 2018 en Canarias durante un encuentro de los productores europeos celebrado en Presidencia del Gobierno en Tenerife. Quintero, que estará acompañado por el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, compartirá reunión con los ministros de Agricultura de España, Francia y Portugal, y las asociaciones de Productores Europeos de Banana (APEB) y de productores canarios (Asprocan).

Narvay Quintero ha mostrado su satisfacción por que se celebre esta reunión que, ha dicho, “llega en un momento importante para el futuro de la agricultura europea, en el que la Unión establece nuevos acuerdos comerciales con terceros países, muchos de ellos exportadores de plátano, sin tener en cuenta a los productores de las regiones ultraperiféricas de España, Francia y Portugal, grandes perjudicadas por estos acuerdos”.



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 ha indicado que los productores de plátano europeos y estos tres Estados miembros deben “reforzar el mecanismo que les permite realizar un seguimiento de los precios y flujos comerciales para que puedan adoptarse las medidas necesarias en caso de que se detecten distorsiones en el mercado”.

El objetivo de la reunión es por tanto ahondar en la coordinación de los tres países respecto a la situación del mercado europeo y, además, sobre la situación de los productores a partir de 2021, “a partir del nuevo presupuesto europeo”, ha añadido Quintero.

A este respecto, el consejero ha destacado la importancia de que “los tres Estados miembros expliciten a la Comisión Europea su rechazo frontal a los anunciados recortes del presupuesto agrícola y pesquero, que afecta sobremanera a las regiones ultraperiféricas”. Narvay Quintero ha recordado que el propio presidente de la Comisión Europea, Phil Hogan, “se ha mostrado dispuesta a apoyar propuestas, como indicó el pasado mes de junio, de mantener el presupuesto del POSEI si así se lo trasladan los Estados miembros”.

## **INVESTIGADORES CANARIOS ESTUDIAN EL USO DE LA TUNERA COMO PRODUCTO DE IV GAMA Y FUENTE DE COMPUESTOS SALUDABLES**





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

Investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) están llevando a cabo un estudio del uso de la Opuntia, tradicionalmente conocida como tunera, como producto de IV gama, es decir, el que se presenta al consumidor mínimamente procesado y listo para consumir, y para la obtención de compuestos saludables como los antioxidantes, que son empleados en la prevención del desarrollo de enfermedades degenerativas, entre otros usos.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitó hoy las instalaciones de este centro en Tenerife, acompañado por su presidente, Juan Francisco Padrón, y la coordinadora de la investigación, la doctora Gloria Lobo, para conocer el desarrollo de esta iniciativa colaborativa en la que participan también el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Cabildo de Tenerife.

En el marco de este proyecto, financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA, RTA2015-00044) se está realizando un intenso trabajo de prospección, recolección y clasificación de material vegetal, para el que ha contactado con agricultores y Agencias de Extensión Agraria del Archipiélago, y que permitirá la identificación y conservación de diferentes variedades de tunera localizadas en las distintas Islas mediante la creación de una colección.

Tras esta labor se efectuará una caracterización fisiológica y nutricional de las variedades autóctonas para posteriormente seleccionar aquellas más aptas para su comercialización como fruta precortada y fresca, lo que facilita su consumo, determinando cómo debe procesarse para que llegue al consumidor manteniendo unas adecuadas propiedades organolépticas, nutricionales e higiénico-sanitarias; y también establecer las más adecuadas como fuente de ingredientes beneficiosos para el organismo con propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antidiabéticas, empleando para ello tecnologías innovadoras como ultrasonidos y altas presiones, dirigidas a mejorar la extracción de estas sustancias.

El consejero Narvay Quintero comentó que este estudio, permitirá conocer qué variedades tenemos en Canarias y cuáles tienen las mejores propiedades nutricionales y efectos beneficiosos para la salud, "ofreciendo a los agricultores nuevas oportunidades de negocio a través de la comercialización de este fruto como producto de fresco,



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

pelado y cortado, ya listo para consumir, recuperando y poniendo el valor este cultivo”.

Por su parte, la investigadora Gloria Lobo explicó que de entre las variedades recolectadas se seleccionarán las más productivas para su procesado como IV gama, que facilita el consumo de esta fruta, y destacó que uno de los compuestos más importantes de sus frutos son los antioxidantes, que contribuyen a la prevención de enfermedades degenerativas, y las betalaínas, de interés porque ayudan a evitar la resistencia a la insulina, relacionada con procesos de obesidad y de diabetes de tipo 2.

El cultivo de la tunera en el Archipiélago fue introducido desde América y data del siglo XIX. Ha estado ligado al uso de sus palas ya que son hospedadoras de la cochinilla (*Dactylopius coccus*), un insecto del que se extrae un colorante de gran valor comercial. La venta de sus frutos, los higos picos, chumbos o tunos, que forman parte de la gastronomía tradicional canaria, se incrementó en un 33% en la isla de Tenerife y en un 44% en Gran Canaria entre los años 2013 y 2014, según datos oficiales de MercaTenerife y MercaLasPalmas. Además de para alimentación humana ésta se ha empleado tradicionalmente como alimento para el ganado.

La tunera, que además tiene otros muchos usos – la flor de sus frutos se utiliza para la elaboración de tisanas, de sus semillas se obtienen aceites de uso en la industria cosmética y farmacéutica, etc.- es un elemento característico del paisaje canario.

El desarrollo de este proyecto proporcionará información de gran utilidad para agricultores y comercializadores de frutos y derivados de la tunera, ya que aunque es un producto con un elevado arraigo en la cultura y gastronomía canaria, en los últimos años no se ha valorado en toda su magnitud, y ofrece nuevas oportunidades al vincular el cultivo a la industria agroalimentaria. El procesado, en IV gama o en un futuro, para la elaboración de zumos o bebidas, además de la utilización de los subproductos para la extracción de compuestos saludables con capacidad preventiva y/o terapéutica definida, impulsarán aún más el consumo y la valorización de este producto.



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 ESTUDIO CIENTÍFICO ABORDA LAS PROPIEDADES DEL PLÁTANO DE CANARIAS EN LA PREVENCIÓN DEL CÁNCER DE COLON

Dada la mayor concentración de pectina del plátano canario, su beneficio en el intestino repercute directamente en células tumorales del colon humano



Hoy se han presentado, en el marco de una conferencia impartida en el II Congreso de Nutrición, Alimentación y Dietética, que se ha celebrado en Madrid los días 5 y 6 de octubre, los primeros resultados del proyecto de investigación que está desarrollando la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, para profundizar en los posibles efectos positivos de la ingesta del Plátano de Canarias como ayuda en la prevención del cáncer de colon. La conferencia ha corrido a cargo del director científico de este proyecto de investigación, el profesor Antonio López Farré.

Teniendo en consideración el foro en el que se ha celebrado la conferencia, que ha contado con asistencia de nutricionistas y dietistas de toda la geografía nacional, Lopez Farré ha querido incidir





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 que el tipo de dieta es un elemento determinante en materia de prevención de determinadas enfermedades, y, específicamente, es un “factor fundamental para la prevención de enfermedades como el cáncer, de ahí la importancia, en este caso, de profundizar en el conocimiento científico de los posibles efectos positivos que puede tener la ingesta de plátano, mediante un proyecto científico como el que venimos desarrollando en los últimos meses”, destacó López Farré.

Durante su conferencia, el Dr. López Farré ha indicado que el principal objetivo de esta investigación, que cuenta con el apoyo de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias, es “profundizar en el importante papel que puede desempeñar la fibra en la prevención del cáncer de colon, teniendo en consideración que la fruta, y particularmente el Plátano de Canarias, es una fuente importante de fibra, destacando por su alto contenido en pectina”.

En efecto, una de las principales características que diferencia al plátano cultivado en Canarias frente a otras variedades, incluidas las sudamericanas, es su elevado contenido en una fibra soluble llamada pectina. En concreto, el Plátano de Canarias contiene casi el doble de pectina que el plátano (banana) de otros orígenes. En este marco, hay diferentes evidencias experimentales que demuestran un efecto directo de algunos tipos de fibra sobre la funcionalidad y la estructura de las células epiteliales del intestino, aspecto que, según señaló López Farré, “nos hizo hipotetizar que algún tipo de fibra cuya concentración es mayor en el Plátano de Canarias que en la banana, podría potencialmente ejercer efectos beneficiosos en el intestino humano y, por ende, tener un papel importante en la prevención del cáncer de colon”.

Se trata de un trabajo de investigación in vitro, donde se está analizando el efecto de la pectina sobre la proliferación celular y la dinámica mitocondrial y senescencia de células tumorales de colon humano.

Así, esta iniciativa, según subrayó el Dr. López Farré, está permitiendo disponer de mayor información sobre “el papel que pueden desempeñar los altos contenidos en fibra soluble, y en concreto de pectina, del Plátano de Canarias en la modificación de la biogénesis mitocondrial en células tumorales de colon humano, pudiendo reducir su crecimiento”. En definitiva, “la intención de este estudio científico es averiguar si algún componente del plátano 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

capaz de reducir el crecimiento de las células tumorales de epitelio de colon porque pueda actuar sobre las mitocondrias”, algo que, conforme a los primeros resultados obtenidos en la investigación, “puede ser muy prometedor”, avanzó López Farré.

### Plátano de Canarias y salud

El II Congreso de Nutrición, Alimentación y Dietética también ha servido de marco para presentar el monográfico “Plátano de Canarias y Salud”, una publicación que ha impulsado Asprocan y que profundiza en los conocimientos que actualmente se tienen del Plátano de Canarias y de sus posibles propiedades beneficiosas para la salud cardiovascular y en procesos infecciosos o inflamatorios, junto con sus beneficios en la mejora del sistema inmunitario y en el estado de ánimo, así como en lo relativo a sus propiedades antioxidantes o la regulación del ciclo hambre-saciedad, entre otras consideraciones.

Con esta publicación, que se ha entregado a todos los nutricionistas-dietistas inscritos en el Congreso, se pretende contribuir a la divulgación de los beneficios nutricionales de algunos alimentos y, muy especialmente, en lo relativo al consumo de frutas y verduras en general, donde el Plátano de Canarias desempeña un papel fundamental.

No en vano, el Plátano de Canarias es una de las frutas más consumidas en España en fresco con más de 400 millones de kilogramos consumidos cada año en más de 16 millones de hogares. En España, el plátano solo se produce en las Islas Canarias, donde hay aproximadamente 8.500 productores que comercializan anualmente 400 millones de kilos de esta fruta.

## EL DÍA.ES

### **AGRICULTURA SANCIONA A DOCE BODEGAS POR UN FRAUDE EN LA UVA**

La Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias abrió procedimientos sancionadoras a doce bodegas el año pasado por utilizar uva foránea para elaborar vino con denominación de origen. El consejero del área, Narvay Quintero, informó ayer que inspectores del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) están



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

visitando Mercatenerife desde hace unos días para controlar esta práctica.

En una entrevista en Radio El Día, Quintero recordó que la importación de uva está permitida siempre que no se emplee para vinificar con denominación de origen.

El consejero de Agricultura reaccionó de esta forma a la alerta lanzada el pasado jueves por la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (Asaga Canarias-Asaja), que solicitó al ICCA que "intensifique" los controles para evitar el "fraude" en la elaboración de vinos con uva de vinificación importada.

Asaga pide que se controle que la fruta no es utilizada para denominación de origen

La presidenta del colectivo, Ángela Delgado, afirmó, también en la antena de Radio El Día, que de Mercatenerife salen "camiones y camiones" con uva sin que se conozca a dónde se dirigen. "Es necesario, al menos, que no haya engaño y que la uva no se destine a denominación de origen", dijo.

Delgado también se refirió a la proliferación de robos de aguacates en Canarias. "Es un producto con un precio demasiado elevado, fácil de robar y muy demandado", resumió la dirigente agraria, quien expuso un problema asociada a estas acciones delictivas: el hecho de que los cultivadores, ante el miedo a los robos, los recogen sin que hayan madurado lo suficiente, con lo que el consumidor se encuentra con que ha pagado hasta diez euros el kilo por un producto que "no ha madurado o se pudre antes o sabe a penca y no a aguacate".

## **QUINTERO PIDE REFORZAR EL SEGUIMIENTO DE LOS PRECIOS DEL PLÁTANO**

El consejero de Agricultura Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, pedirá en la primera reunión del Comité Mixto del Plátano que los productores de plátano europeos refuercen el mecanismo que les permite realizar un seguimiento de los precios y flujos comerciales para que puedan adoptarse las medidas necesarias en caso de que se detecten distorsiones en el mercado.



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



Narvay Quintero, antes de participar el próximo martes 9 de octubre en este órgano, creado en enero de 2018 en Canarias durante un encuentro de los productores europeo, ha destacado que el objetivo de la reunión es ahondar en la coordinación de España, Francia y Portugal respecto a la situación del mercado europeo y, además, sobre la situación de los productores a partir del nuevo presupuesto europeo.

Según el consejero, esta reunión llega en un momento importante para el futuro de la agricultura europea, en el que la Unión establece nuevos acuerdos comerciales con terceros países, muchos de ellos exportadores de plátano, sin tener en cuenta a los productores de las regiones ultraperiféricas de España, Francia y Portugal, a su juicio, "grandes perjudicadas por estos acuerdos".

Asimismo, Quintero ha destacado la importancia de que los tres Estados miembros expliciten a la Comisión Europea su rechazo frontal a los anunciados recortes del presupuesto agrícola y pesquero, "que afecta sobremanera a las regiones ultraperiféricas".

Ha recordado que el propio presidente de la Comisión Europea, Phil Hogan, "se ha mostrado dispuesta a apoyar propuestas, como indicó



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 pasado mes de junio, de mantener el presupuesto del POSEI si así se lo trasladan los Estados miembros”. ?

Quintero, que estará acompañado por el viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, compartirá reunión con los ministros de Agricultura de España, Francia y Portugal, y las asociaciones de Productores Europeos de Banana (APEB) y de productores canarios (Asprocan).

### **INVESTIGADORES CANARIOS ESTUDIAN EL USO DE LA TUNERA COMO FUENTE DE ANTIOXIDANTES**

Investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) estudian el uso de las tuneras para obtener antioxidantes y como producto de IV gama, el que se presenta mínimamente procesado y listo para consumir, entre otros usos.



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, visitó hoy las instalaciones del ICIA en Tenerife junto con la coordinadora de la investigación, Gloria Lobo, para conocer el desarrollo de esta iniciativa colaborativa en la que participan también el Instituto de Investigación en Ciencias de 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

Alimentación (CIAL), perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Cabildo de Tenerife.

En el marco de este proyecto, financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, se realiza un trabajo de prospección, recolección y clasificación de material vegetal, para el que ha contactado con agricultores y Agencias de Extensión Agraria del Archipiélago, y que permitirá la identificación y conservación de diferentes variedades de tunera localizadas en las distintas islas mediante la creación de una colección.

Tras esta labor se efectuará una caracterización fisiológica y nutricional de las variedades autóctonas para posteriormente seleccionar aquellas más aptas para su comercialización como fruta precortada y fresca, lo que facilita su consumo, determinando cómo debe procesarse para que llegue al consumidor manteniendo unas adecuadas propiedades organolépticas, nutricionales e higiénico-sanitarias; y también establecer las más adecuadas como fuente de ingredientes beneficiosos para el organismo con propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antidiabéticas, empleando para ello tecnologías innovadoras como ultrasonidos y altas presiones, dirigidas a mejorar la extracción de estas sustancias.

El consejero Narvay Quintero comentó que este estudio, permitirá conocer qué variedades tenemos en Canarias y cuáles tienen las mejores propiedades nutricionales y efectos beneficiosos para la salud, “ofreciendo a los agricultores nuevas oportunidades de negocio a través de la comercialización de este fruto como producto de fresco, pelado y cortado, ya listo para consumir, recuperando y poniendo el valor este cultivo”.

Por su parte, la investigadora Gloria Lobo explicó que de entre las variedades recolectadas se seleccionarán las más productivas para su procesado como IV gama, que facilita el consumo de esta fruta, y destacó que uno de los compuestos más importantes de sus frutos son los antioxidantes, que contribuyen a la prevención de enfermedades degenerativas, y las betalaínas, de interés porque ayudan a evitar la resistencia a la insulina, relacionada con procesos de obesidad y de diabetes de tipo 2.

El cultivo de la tunera en el Archipiélago fue introducido desde América y data del siglo XIX. Ha estado ligado al uso de sus palas ya



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

que son hospedadoras de la cochinilla (*Dactylopius coccus*), un insecto del que se extrae un colorante de gran valor comercial.

La venta de sus frutos, los higos picos, chumbos o tunos, que forman parte de la gastronomía tradicional canaria, se incrementó en un 33% en la isla de Tenerife y en un 44% en Gran Canaria entre los años 2013 y 2014, según datos oficiales de MercaTenerife y MercaLasPalmas.

Además de para alimentación humana ésta se ha empleado tradicionalmente como alimento para el ganado.

La tunera, que además tiene otros muchos usos – la flor de sus frutos se utiliza para la elaboración de tisanas, de sus semillas se obtienen aceites de uso en la industria cosmética y farmacéutica, etc.- es un elemento característico del paisaje canario.

El desarrollo de este proyecto proporcionará información de gran utilidad para agricultores y comercializadores de frutos y derivados de la tunera, ya que aunque es un producto con un elevado arraigo en la cultura y gastronomía canaria, en los últimos años no se ha valorado en toda su magnitud, y ofrece nuevas oportunidades al vincular el cultivo a la industria agroalimentaria.

El procesado, en IV gama o en un futuro, para la elaboración de zumos o bebidas, además de la utilización de los subproductos para la extracción de compuestos saludables con capacidad preventiva y/o terapéutica definida, impulsarán aún más el consumo y la valorización de este producto.

## **RTVC**

### **LA LECHE SANDRA VUELVE A LAS TIENDAS DE GRAN CANARIA**

Una empresaria de Gran Canaria recupera la mítica marca que dejó de suministrar productos lácteos en 2012

Una empresaria de Gran Canaria ha decidido recuperar la leche Sandra tras seis años desde su quiebra.

Esta marca, que nació de una iniciativa del Cabildo Gran Canaria, estará de nuevo en todos los supermercados 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



El Cabildo de Gran Canaria impulsó la marca Leche Sandra en 1955, comprando la leche a los ganaderos de toda la isla para fomentar el sector. De una iniciativa pública, a través de SIALSA, pasó a manos privadas en 2005.

Tras entrar en concurso de acreedores la propietaria de una explotación ganadera de la isla vuelve a recuperar la leche Sandra.

La granja se compone de 400 vacas productoras. Al día llegan a la fábrica más de dos mil litros diarios de leche fresca que ya se van a empezar a comercializar.

El principal objetivo es que la leche Sandra este pronto en todos los hogares de las islas.