



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

VIERNES 6 DE DICIEMBRE DE 2019

EL DIA

LA GAYRIA LOGRA LA GRAN OLIVA DE ORO AL MEJOR ACEITE VIRGEN EXTRA DE CANARIAS

Las marcas Tegurey, Oloteide, Bodega Trebejo y Oleomar también reciben reconocimientos.

La quinta edición del Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra, del Cabildo de Tenerife, ya tiene ganadores. El jurado, tras las pertinentes catas a ciegas, otorgó recientemente el premio Gran Oliva de Oro al mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias a La Gayria, un monovarietal verdial elaborado por José Doramas Santana López, de Tuineje (Fuerteventura).

Asimismo, concedió el Premio Oliva de Oro a la marca Tegurey, una mezcla-coupage de arbequina, hojiblanca y picual, de Luis Hernández Santana, también de Tuineje Fuerteventura; mientras que los Premios Oliva de Plata recayeron en tres aceites de Tenerife: Oloteide (Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona); Bodega Trebejo (Rosario García Cabeza), y Oleomar (Juan Antonio González Martín).



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 ZOCO EN EL CENTRO DE LA VILLA DE TEGUESTE



El Eco Festival Solidario El Zoco despliega una propuesta de artesanía, gastronomía y música en la plaza de San Marcos

Productos artesanos y ritmos étnicos marcaron la jornada en la plaza de San Marcos, donde unas carpas albergaron ayer un proyecto que se celebra por primera vez en la Isla. Disfrutar de otras culturas y promover valores de colaboración y solidaridad son otras de las características que marcaron la iniciativa.

Marrakech, en Marruecos; Esna, en Egipto, y la turca Estambul, con su Gran Bazar, pueden presumir de que cuentan con tres de los grandes zocos del mundo. Aunque a escala, Tegueste también puede decir desde ayer que al menos por un día un tuvo el suyo. Y es que la plaza de San Marcos, centro neurálgico de la Villa, acogió este viernes el Eco Festival Solidario El Zoco, una propuesta pionera en Tenerife entre el arte, 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

gastronomía y la música de raíces étnicas, y que estaba previsto que se prolongase desde las 11:00 horas hasta por la noche.

La iniciativa fue en su comienzo mañanero una opción para resguardarse del frío. Una gran carpa bajo la que se instaló el escenario y otras más pequeñas permitieron asocarse, nunca mejor dicho, a más de un transeúnte que a media mañana recorría el casco teguestero. ¿Y qué encontraban allí? Puestos de artesanía; gastronómicos, desde mieles a cervezas artesanas; textiles, y hasta pintura. Y en el centro, una barra central y una zona de mesas para poder reponer fuerzas.

"Al final, el gran objetivo es que la gente disfrute, se lo pase bien y, una vez que hayan salido del evento, sientan que han sumado algo en su vida", manifestaba Gara Herrera, de Cactus Multicultural -la organización- en las primeras horas del festival. Según apuntó, disfrutar de otras culturas y sumergirse en valores de colaboración y solidaridad son otras de las características marcadoras de la propuesta. "Tenemos una crisis climática que hay que abordar, y es por eso que es también un ecofestival y que está muy comprometido con generar el menor impacto ambiental", expresó.

Mamanáfrica fue uno de los colectivos que se instaló bajo una de las carpas. Allí ofrecían productos artesanos propios y otros procedentes de Senegal. La presidenta de esta asociación humanitaria, Rosa María Mesa, señaló que llevan a cabo proyectos en este país africano de tipo educativo, sanitario y deportivo. No en vano, en 2015 inauguraron un puesto de salud en Saré Bala, a lo que se suman otras actuaciones.

A apenas unos metros, La Jefa, cervezas artesanas hechas en Canarias, cada una con el nombre de una mujer que "en su tiempo debió haber sido jefa y no lo fue". Lo explicó Asun Bosch, que, además, detalló que ayer estaba presentando una nueva cerveza hecha con frambuesa, denominada Gazmira, en este caso en honor de una aborigen 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

La Palma que durante la Conquista se presentó ante la reina al tener conocimiento de que canarios estaban siendo llevados como esclavos.

En el puesto contiguo, Juan Hernández, con mieles de la Isla, aceites (uno de ellos premiado como el mejor de Canarias) y vino de mora de Taganana. "Hemos tenido un mal año de mieles porque ha llovido poco", afirmó sobre uno de los productos que vendía.

Begoña Martín, de Salitre, llevó hasta Tegueste camisetas de algodón orgánico, bolsos y complementos de playa. Tiene su taller en El Médano y, además de la venta en la localidad sureña, en establecimientos de La Laguna y por internet, suele ir a ferias como la de este viernes. "No usamos nada de residuos y buscamos diseños diferentes y divertidos", indicó.

A mediodía, el acto parecía ir a más. "Estamos contentos de que hayan venido al municipio y esperamos pasárnoslo bien", deseó Antonio López, concejal de Cultura del Ayuntamiento de Tegueste, que, junto a la Dirección General de Cultura del Gobierno de Canarias, colaboró en la organización de este festival.

NUEVE INDUSTRIAS DE CANARIAS LLEVAN SUS PRODUCTOS HASTA LOS SUPERMERCADOS DE SENEGAL

Asinca, la patronal regional del sector, pone en marcha en Dakar una campaña que incluye desde quesos isleños a gofio.

Canarias se hace presente en Senegal de la mano de nueve industrias que esta semana han posicionado sus productos más representativos en los supermercados de la cadena Hypermarché Exclusive.



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 presidente y vicepresidente de la Asociación Industrial de Canarias (Asinca), Gonzalo Medina y Raúl García, acompañados del viceconsejero de Industria, Comercio y Consumo del Gobierno de Canarias, Justo Artilles, fueron los encargados de presentar en la capital senegalesa, Dakar, la promoción de Productos Elaborados en Canarias bajo el eslogan Les semaines canariennes (Las semanas canarias).

El salto se produce tras dos años de trabajado de estas marcas con Asinca y Proexca, la empresa pública canaria para el apoyo a la externalización. Son Bandama, Montesano, Gofio La Piña, Tirma, Protisa, Quesos Flor de Valsequillo, Cumba, Kalise y Libbys, que han llevado hasta Dakar una muestra representativa de sus elaboraciones, incluyendo degustaciones para que el consumidor de Senegal las pruebe y se informe de las mismas.

Además de la presencia en las tiendas, la campaña se refuerza con una potente acción promocional en el punto de venta y en medios exteriores y radiofónicos del país.

El objetivo de la Asociación Industrial de Canarias y las industrias participantes es continuar realizando estas acciones promocionales en Senegal, ya que se trata de un país con un fuerte crecimiento y desarrollo económico y social. Aspectos que lo convierten en un destino muy interesante para los productos elaborados en Canarias.

En este sentido, Asinca destaca en un comunicado que los productos isleños tienen un alto potencial en Senegal, pues la población valora muy positivamente la proximidad geográfica del Archipiélago, del que tienen amplio conocimiento, amén de otros factores como la buena relación calidad-precio de los productos Elaborados en Canarias y su innovación y diferenciación frente a otros productos.



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 PLÁTANO CANARIO, PRIMER SUBSECTOR PRIMARIO DEL PAÍS EN CERTIFICAR LA HUELLA DE CARBONO



Los valores para la fruta son de 195 gramos de CO₂ por kilo, los más bajos de su categoría.

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias informó ayer de que esta fruta se ha convertido en el primer subsector primario de España en certificar su huella de carbono desde su producción hasta su distribución y venta en la Península.

Asprocan recuerda que el sector platanero canario fue hace seis años el primero en España en certificar la veracidad del cálculo de las emisiones de gases de efecto invernadero en el proceso de cultivo, procesamiento, distribución y maduración del 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

El bajo impacto ambiental del cultivo se ha puesto de manifiesto con una huella de carbono de 195,16 gramos de CO2 por kilo, lo que lo sitúa en los niveles de mayor sostenibilidad acreditada de su categoría.

LA PROVINCIA

NUEVE INDUSTRIAS CANARIAS LLEVAN SUS PRODUCTOS A SUPERMERCADOS DE SENEGAL

Asinca pone en marcha en Dakar una campaña que incluye desde quesos isleños a gofio.

Canarias se hace presente en Senegal de la mano de nueve industrias que esta semana han posicionado sus productos más representativos en los supermercados de la cadena Hypermarché Exclusive.

El presidente y vicepresidente de la Asociación Industrial de Canarias (Asinca), Gonzalo Medina y Raúl García acompañados del viceconsejero de Industria, Comercio y Consumo del Gobierno de Canarias, Justo Artiles, fueron los encargados de presentar en la capital senegalesa, Dakar, la promoción de 'Productos Elaborados en Canarias' bajo el eslogan Les semaines canariennes (Las semanas canarias).

El salto se produce tras dos años de trabajado de estas marcas con Asinca y Proexca, la empresa pública canaria para el apoyo a la externalización. Son, Bandama, Montesano, Gofio La Piña, Tirma, Protisa, Quesos Flor de Valsequillo, Cumba, Kalise y Libbys, que han llevado hasta Dakar una muestra representativa de sus elaboraciones, incluyendo degustaciones para que el consumidor de Senegal los pruebe y se informe.

Además de la presencia en las tiendas, la campaña se refuerza con una potente acción promocional en el punto de venta y en medios exteriores y radio.



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 objetivo de Asinca y las industrias participantes es continuar realizando estas acciones promocionales en Senegal ya que se trata de un país con un fuerte crecimiento y desarrollo económico y social. Aspectos que lo convierten en un destino muy interesante para los productos elaborados en Canarias.

En este sentido, Asinca destaca en un comunicado que los productos isleños tienen un alto potencial en Senegal, pues la población valora muy positivamente la proximidad geográfica de las Islas, de las que tienen amplio conocimiento, amén de otros factores como la buena relación calidad-precio de los productos 'Elaborados en Canarias', y su innovación y diferenciación.

EL DIARIO DE AVISOS

INICIAN EN TACORONTE EL OPERATIVO DE CONTROL DE TERMITAS MÁS GRANDE DEL MUNDO

La empresa pública Tragsa comenzó ayer la instalación de 4.000 cebos detectores de madera y termicida autorizado en toda la zona afectada por la plaga.

Si finalmente se perimetra y se actúa en la superficie prevista, el de Tenerife será el tratamiento de control y erradicación de las termitas subterráneas *Reticulitermes flavipes* más grande del mundo. Así lo aseguró ayer el responsable de la empresa Sanitrade, suministradora de los cebos y el termicida que se aplicará, Marcelo Chabrellón, quien insistió en que “si se hace bien el trabajo, esta especie se puede erradicar” ya que la Isla tiene condiciones especiales, como un suelo volcánico en el que no les es tan fácil desplazarse, a diferencia de la Península, donde las posibilidades de expandirse son mucho más amplias.



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 hecho, confirmó que el mismo tratamiento ya ha sido efectivo en otras partes del mundo y ha logrado exterminarlas en unos cuarenta cascos urbanos en España.

Chabrellón hizo estas declaraciones durante el comienzo de la instalación de unos 4.000 portacebos en la superficie afectada en Tacoronte y La Laguna. El lugar elegido fue el punto en el que se supone que se inició esta invasión: en la urbanización Parque Atlántico, en el primer municipio, para después desplazarse al segundo y en concreto, a la zona de Valle de Guerra.

Este paso supone un gran avance para poner fin a una plaga que desde hace más de una década tiene en vilo a los vecinos. Allí quisieron estar presentes el presidente del Cabildo de Tenerife, Pedro Martín; la consejera insular de Gestión del Medio Natural, Isabel García; el alcalde de Tacoronte, José Daniel Díaz Armas; el primer teniente de alcalde, Carlos Medina; la concejal de Medio Ambiente y Sostenibilidad, Carmela Díaz y el responsable de la empresa pública Tragsa, Juan Pestano, encargada de acometer los trabajos, con un equipo de ocho personas.

Parte de estos dispositivos que se empezaron a colocar contienen en su interior detectores de madera para lograr un contacto con los insectos. Una vez que se consiga, se sustituirá por el producto autorizado que en este caso será el hexaflumurón. No obstante, en los lugares que ya se ha hecho una prospección previa y se sabe que están invadidos por termitas, como la denominada 'zona 0' de Tacoronte (Juan Fernández, Puerto de la Madera, Tagoro, y la parte alta del núcleo de El Pris) "se colocará directamente hexaflumurón para no perder más tiempo", explicó Juan Pestano.



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 idea es que el tratamiento sea lo más selectivo posible para minimizar afección al medio”, declaró Pestano. Casi toda la zona de Tacoronte está prospectada con casi 2.000 estacas y se seguirá ampliando hasta cerrar el perímetro con unas 8.000 en total.

La actuación durará varios meses, durante los cuales se evaluará si es necesaria una mayor cantidad de cebos que se repondrán a medida que sea necesario, es decir, si las termitas subterráneas han consumido más del 75% del total.

RESISTENTE AL AGUA

Cada cebo pesa 150 gramos, contiene celulosa, alimento que atrae de forma poderosa a estos insectos y 0,75 gramos de hexaflumurón, el termicida que los envenena y que, al contagiar al resto de la colonia, permite exterminarla por completo. Este producto es inocuo para el ser humano y el medio ambiente hasta el punto de contar con el visto bueno de la Unión Europea. La particularidad que tiene este dispositivo es la de mantenerse durante todo el tratamiento, es decir unos nueve años. Tampoco se degrada ni se ve afectado por el agua ya que la celulosa aporta permeabilidad y resistencia por el tipo de resina que hay en la matriz, única en el mundo y que evita que se disuelva en agua, detalló Chabrilón.

La superficie afectada en Tacoronte es de 250.000 metros cuadrados (250 hectáreas) a las que hay que sumarle los brotes aislados que puedan surgir como ocurrió la semana pasada en el núcleo de Los Naranjeros. En La Laguna, su alcalde, Luis Yeray Gutiérrez, indicó que “se están realizando estudios para determinar las zonas perjudicadas más que los metros, y hasta el momento solo se ha detectado una serie de termiteros en Valle de Guerra”.



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

Pedro Martín estimó que dentro de seis meses se podrá tener una valoración inicial del tiempo que se tardará en alcanzar el objetivo marcado: la erradicación total de esta especie, y subrayó el compromiso del Cabildo para conseguirlo de destinar alrededor de 1,5 millones de euros.

El alcalde, José Daniel Díaz, también compartió el optimismo de que será posible llevar a cabo este propósito y no sólo un control de la plaga. “Lo importante es actuar de forma contundente y con los recursos necesarios”, recalcó.

UNA PARCELA ESPECÍFICA PARA ENSERES Y PLANTAS AFECTADAS

El Cabildo de Tenerife habilitará una parcela de su propiedad para depositar el material infectado, tales como enseres, maderas, plantas y restos de poda.

Pedro Martín apuntó que el solar se señalará adecuadamente para que toda la población sepa que allí hay material con *Reticulitermes flavipes* a fin de evitar que se lo lleven o sea trasladado a otros puntos de la geografía insular.

En este sentido, la consejera de Gestión del Medio Natural, Isabel García, confirmó que “la manera más efectiva de deshacerse de los propágulos es quemarlos, ya que el desplazamiento hasta otros puntos, como puede ser el PIRS, en Arico, también supone un factor de riesgo”.



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

ELDIARIO.ES

ULPGC, ULL Y COAG INVESTIGARÁN LA PRESENCIA DE MICROPLÁSTICOS EN LOS CULTIVOS DE GRAN CANARIA



Las dos universidades canarias y la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Canarias colaborarán para investigar la presencia de microplásticos en los suelos agrícolas y aguas de regadío de Gran Canaria, informa la ULPGC en un comunicado.

El objetivo de este convenio alcanzado por la patronal agrícola y las universidades de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) y La Laguna (ULL) es “la elaboración de un informe sobre el impacto de los microplásticos en el medio terrestre mediante una primera exploración analítica y geográfica en Gran Canaria”, detalla la ULPGC.

Un grupo de investigadores de la ULPGC llevarán a cabo la recogida de muestras, la separación e identificación de las micropartículas de plástico y el análisis de los datos



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

obtenidos, mientras que COAG Canarias facilitará la gestión del plan de muestreo y el tratamiento de los datos agrícolas.

Por parte de la ULL la responsable del proyecto será Irène Dupuis del Departamento de Geografía e Historia y por la ULPGC, María José Caballero del Instituto de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria y Yeray Brito del Instituto Universitario de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias, concluye el comunicado.

EL PLÁTANO DE CANARIAS, EL PRIMER SECTOR AGRARIO EN CERTIFICAR SU HUELLA DE CARBONO



La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias ha informado este viernes de que esta fruta se ha convertido en el primer subsector primario de España en certificar su huella de carbono desde su producción hasta su distribución y venta en la Península.



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 un comunicado Asprocan recuerda que el sector platanero canario fue hace 6 años el primero en España en certificar la veracidad del cálculo de las emisiones de gases de efecto invernadero en el proceso de cultivo, procesamiento, distribución y maduración del producto.

El bajo impacto ambiental del cultivo del plátano en Canarias se ha puesto de manifiesto con un valor de huella de carbono de 195,16 gramos de CO₂ por kilogramo de fruta, lo que lo sitúa en los niveles de mayor sostenibilidad acreditada de su categoría.

Las buenas prácticas de campo, a través de la conservación del suelo como recurso, así como el uso eficiente de los recursos y la gestión integrada de plagas han sido elementos clave para la obtención de dichos resultados que, a su vez, certifican que el cultivo tradicional que conlleva el plátano en Canarias tiene efectos muy positivos no sólo en su calidad sino también para su entorno, añade.

Al respecto, puntualiza que este conjunto de medidas están muy alejadas de la realidad de sus competidores internacionales, marcada por constantes tratamientos fitosanitarios recurrentes y que se valen de sistemas de control muy alejados de los exigentes estándares europeos.

Desde hace varios años, la misión de proporcionar plátanos de la mayor calidad nutricional y sanitaria se ha visto reforzada con la implantación del Programa de autocontrol de residuos de fitosanitarios de ASPROCAN.

Este programa representa igualmente un modelo propio que en base a la organización del sector alcanza al 100% del sector de los productores de plátano.



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 Protocolo define unas líneas básicas de obligado cumplimiento para alcanzar un producto de calidad basado en la seguridad alimentaria del consumidor, la seguridad laboral de los trabajadores de campo y la protección medioambiental.

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias, a través de su Comité Técnico, ha desarrollado este protocolo de autocontrol de residuos fitosanitarios, que se lleva aplicando para el control de la seguridad alimentaria desde 2010.

EL APURÓN

PLÁTANO DE CANARIAS, EL PRIMER SECTOR EN ESPAÑA EN CONTAR CON LA CERTIFICACIÓN DE SU HUELLA DE CARBONO HASTA LA DISTRIBUCIÓN



La confianza y predilección de los españoles por el Plátano de Canarias, ha convertido a esta fruta en la preferida por más del 80% de los consumidores en su categoría frente a la banana de muy diferentes orígenes y su presencia en más de 16 millones 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

hogares en todo el país de forma regular durante todo el año atestigua esta preferencia.

Varios son los factores que han consolidado la demanda de esta fruta. Su principal fortaleza es el sabor pero éste deriva a su vez de varias condiciones, algunas de ellas relacionadas directamente con las prácticas responsables con el medio ambiente durante su proceso productivo. De hecho, el sector platanero canario se ha involucrado de manera tan directa con la protección del medioambiente que su compromiso le ha llevado a cultivar el plátano o banana más sostenible del mundo y aunque esto no ha implicado un mayor reconocimiento del producto como tal, de forma indirecta sí ha ayudado a consolidar su diferenciación así como su principal factor competitivo.

Con más de 8.000 hectáreas de superficie repartidas en seis islas y con 8.000 pequeños productores el sector ha puesto en marcha diferentes acciones encaminadas a fomentar la gestión sostenible de su sistema de producción alcanzando así a la globalidad de una producción caracterizada por técnicas tradicionales en la que apenas se contempla la mecanización.

En esta línea, se han alcanzado diversos hitos. Uno de ellos, la certificación de la huella de carbono del Plátano de Canarias “de cuna a tumba”. Es decir, desde su producción hasta su distribución y venta en la Península. Con esta acción, el sector platanero canario fue, hace ya 6 años, el primer subsector primario en España en certificar la veracidad del cálculo de las emisiones de gases de efecto invernadero en el proceso de cultivo, procesamiento, distribución y maduración del producto. Una garantía añadida por la que el sector apostó para dar respuesta a una demanda futura de los consumidores, a la vez que una responsabilidad que obliga al sector a mejorar su sostenibilidad de forma constante.

El bajo impacto ambiental del cultivo del plátano en Canarias se ha puesto de manifiesto con un valor de huella de carbono de 195,16 gramos de CO2 por kilogramo de fruta, lo que lo sitúa en los niveles de mayor sostenibilidad acreditada de su categoría.

Las buenas prácticas de campo, a través de la conservación del suelo como recurso, así como el uso eficiente de los recursos y la gestión integrada de plagas han sido elementos clave para la obtención de dichos resultados que, a su vez, certifican que el cultivo tradicional que conlleva el plátano en Canarias tiene efectos muy positivos no sólo en su calidad sino también para su entorno. Un conjunto de medidas muy alejadas de la realidad de sus competidores internacionales marcada por constantes tratamientos fitosanitarios recurrentes y que se valen de sistemas de control muy alejados de los exigentes estándares europeos.



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 proceso de certificación de la huella de carbono ha supuesto una oportunidad para trabajar en medidas coherentes a todos los niveles.

Seguridad alimentaria

Desde hace varios años, la misión de proporcionar plátanos de la mayor calidad nutricional y sanitaria se ha visto reforzada con la implantación del Programa de autocontrol de residuos de fitosanitarios de ASPROCAN.

Este programa representa igualmente un modelo propio que en base a la organización del sector alcanza al 100% del sector de los productores de plátano.

Este Protocolo define unas líneas básicas de obligado cumplimiento para alcanzar un producto de calidad basado en la seguridad alimentaria del consumidor, la seguridad laboral de los trabajadores de campo y la protección medioambiental.

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias, a través de su Comité Técnico, ha desarrollado este protocolo de autocontrol de residuos fitosanitarios, que se lleva aplicando para el control de la seguridad alimentaria desde el año 2010.

Información sobre el impacto medioambiental de los alimentos

Ahora que la conciencia medioambiental es creciente, especialmente entre los más jóvenes, desde el sector del plátano se señala la importancia de informar públicamente de los niveles de Gases de Efecto Invernadero generados por todos los productos para mejorar la información al consumidor español.

La producción de alimentos está en el centro del debate sobre las emisiones de CO₂, incluyendo tanto el proceso de producción en sí, como el transporte hasta sus mercados de destino. Poner a disposición de los consumidores una identificación de la huella de carbono de los alimentos es también una vía para retomar una alimentación más responsable con el medio ambiente.

ASPROCAN viene trabajando en esta línea de forma activa, tanto en su labor de comunicación como a nivel institucional.



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

COAG ANALIZA HOY EN LA CUMBRE DEL CLIMA LAS IMPLICACIONES DE LA “UBERIZACIÓN DEL CAMPO” PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y LA JUSTICIA CLIMÁTICA



La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) analiza en la jornada de hoy en la Cumbre del Clima las implicaciones de la “uberización” del campo para nuestra Soberanía Alimentaria y la Justicia Climática. A partir de las 13:00, Javier Sanchez participa en el coloquio organizado por Vía Campesina en el espacio de la sociedad civil (Espacio Verde) de la COP25, que del 2 al 13 de diciembre se está celebrando en Madrid.

Bajo el título, “La uberización del campo español”, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) presentó la semana pasada el primer estudio realizado en nuestro país sobre los efectos nuevo orden económico mundial en el modelo social y familiar de agricultura. “Si el nuevo modelo de oligopolios empresariales se impone en el sector, España camina hacia una agricultura sin agricultores”, apuntó el secretario general de COAG. En este sentido, Miguel Blanco subrayó que “la brutal reconversión que ya se vislumbra amenaza con convertir a los profesionales autónomos e independientes en “asalariados” de las grandes corporaciones agroalimentarias, como ya está pasando en sectores como la uva de mesa, con un capítulo especial en este estudio”.

Descarga estudio completo: <http://chil.me/download-file/104758-275997>