



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

MARTES 31 DE ENERO DE 2017

EL DÍA:

EL CONSEJO INSULAR HARÁ MEJORAS EN EL TRASVASE A LA PRESA DE

ARURE

La tubería que traslada agua se oxidó y motivó roturas, lo cual se solucionará colocando una conducción dentro de la estropeada.

El presidente del Consejo Insular de Aguas, Casimiro Curbelo, confirmó la aprobación provisional del proyecto de mejora en el trasvase de agua desde el barranco de Garandúe hasta la presa de La Quintana. Este proyecto tiene como objeto restituir el adecuado funcionamiento del trasvase con actuaciones en la tubería que une estos dos puntos de la comarca de Arure.

En este sentido, Curbelo recordó que la primera obra de estas características realizada en la zona data de 1986, momento en el cual se construyó el primer azud para derivar las aguas de escorrentías hacia la presa de La Quintana. Luego se hizo una tubería de trasvase, sustituida en 1992 con la construcción de un nuevo azud de mayor tamaño. Desde ahí, la tubería que se encarga del recorrido del agua ha sufrido un alto grado de oxidación, produciéndose numerosas roturas a lo largo de su recorrido.

Así, el actual proyecto contempla la colocación de una nueva tubería dentro de la ya existente para minimizar cualquier impacto visual.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LA PROVINCIA:

AGRICULTURA FINANCIA EL COMPLEJO DE DESALACIÓN DE LA ZONA

NORTE

El Cabildo de Gran Canaria invirtió 525.000 euros durante 2016 en obras de reparación y redacción de proyectos de las plantas de desalación e infraestructuras de aguas que gestiona o de las que es titular en el municipio de Guía y algunas de ellas están aún en ejecución.

En un comunicado, la Institución insular explica que el complejo de desalación de la zona norte de la isla está formado por Roque Prieto y Bocabarranco, ambas en Gáldar, por lo que los proyectos de reforma de estas instalaciones fueron prioritarios.

El consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, destaca que el proyecto más costoso fue el de mejora energética de la planta Roque Prieto II, por un importe de 217.000 euros.

EL GOBIERNO PLANEA UN JARDÍN DE PLANTAS DE ZONAS ÁRIDAS

El Cabildo de Fuerteventura y el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) han acordado realizar un estudio conjunto de fincas que este organismo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias tiene en la Isla para destinarlas a la plantación de forrajes dentro del Plan Forrajero de Canarias. También se acordó la creación



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de un jardín de plantas de zonas áridas en fincas propiedad del ICIA en el municipio de La Oliva.LA PROVINCIA

HARINALIA PARTICIPA EN MADRID FUSIÓN CON GOFIO QUANARIAN

El Grupo Harinalia Canarias participó la pasada semana en la feria gastronómica Madrid Fusión-Saborea España 2017 con gofio Quanarian, según recordaron ayer fuentes de la compañía alimentaria. Presente en el expositor de Tenerife, destino nacional invitado a la feria, el producto con Indicación Geográfica Protegida Gofio de Canarias se empleó en la elaboración de 4 de los 28 platos preparados por siete cocineros de la isla s desplazados a la capital española. LA PROVINCIA

DIARIO DE AVISOS:

LAS HABICHUELAS, BUBANGOS Y PIÑAS DE MILLO, MÁS CARAS QUE EL POLLO

MARÍA FRESNO



Imagen de un puesto de frutas y verduras en un mercado. EP
El precio de la luz no es el único que ha subido este mes. Algunas verduras y hortalizas también se han puesto por las nubes, elevando el precio de la



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

cesta de compra. La explicación es muy sencilla: el frío. Es cierto que en Canarias la disminución de las temperaturas no ha sido tan intensa como en la Península, pero determinados productos no se han librado de este efecto. Es el caso de las habichuelas, bubangos, calabacines, y piñas de millo.

Más noticias 2016, clave para la penetración de las renovables

Si usted se ha acercado recientemente al mercado a comprar estos productos, el precio medio al que ha pagado estas hortalizas oscila entre los 4,00 euros el kilo por las habichuelas redondas a los 2,80 euros el kilo de bubango o los 3,00 euros el kilo de las piñas de millo, según el índice de precios de **Mercatenerife** publicados ayer. Se da la circunstancia de que el precio de dichas hortalizas supera al kilo de pollo que está a 2,35 euros.

En el caso de la Península, donde la ola de frío ha sido mucho más intensa, según datos del propio Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la berenjena ha subido un 131% (169,60 euros el kilo); el calabacín, un 60,12% (225,46 euros/kg); y las habichuelas el 34,52% (235,69 euros el 100 kg). Todas ellas con precios inferiores a lo que cuestan en las Islas, donde estas verduras son mucho más caras.

BAJADA DE PRODUCCIÓN

La **Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas vivas (Fepex)** ha calculado que, debido a las inclemencias del tiempo, habrá una bajada de producción de entre un 40% y un 50%.

España es el principal proveedor del mercado europeo con una cuota de mercado que supera el 50% en condiciones de normalidad, y con una exportación que supera las 100.000 toneladas mensuales en varios productos como la lechuga, tomate, pepino, pimiento, y en un rango comprendido entre 50.000 y 100.000 toneladas en otros como las coles, con un volumen de producción mensual estimado de un millón de toneladas, que se destinan a



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

abastecer de hortalizas frescas tanto el mercado comunitario como el mercado nacional.

El secretario general de la **COAG, Miguel López**, explicó que en el caso de las Islas, el encarecimiento de los precios no se debe tanto a un problema de clima como a la temporalidad de los productos y que, en el caso concreto del bubango “es un producto que fluctúa mucho” y que “se nos ha ido la fecha de siembra”. A partir de marzo, declaró, “los precios volverán a bajar”.

López declaró que, debido a esta situación atmosférica “terrible” para las cosechas en la Península y en Europa, Canarias está haciendo envíos puntuales al mercado nacional, como por ejemplo, con la berenjena. Aún así, lo que encarece la cesta de compra es fundamentalmente el incremento del precio que hace la distribución, algo que, según López, “no ayuda”. Por ejemplo, en el caso de la berenjena, los agricultores cobran en origen 0,35 euros el kilo, mientras que en destino, el consumidor termina pagando 1,83 euros el kilo, es decir, una diferencia de 5,31 euros el kilo. Lo mismo ocurre con la col, cuyo precio en origen es de 0,14 euros el kilo y en destino de 1,08 euros.

El incremento entre lo que paga el consumidor en el supermercado y lo que pagaría yendo directamente al agricultor es del 700%. Tomando como ejemplo estos datos del **IPOD** de diciembre de 2016 (los de enero de este año aún no los tiene) publicados por la COAG, un potaje con verduras como acelga, calabacín, cebolla, judía verde, zanahoria, y papas, costaría 4,2 euros comprando un kilo de cada verdura directamente al agricultor, y 12,12 euros en el súper.

CANARIAS 7:

EL CABILDO INVIRTIÓ 525.000 EUROS EN LAS DEPURADORAS DE GUÍA DURANTE 2016

El Cabildo de Gran Canaria invirtió 525.000 euros durante 2016 en obras de reparación y redacción de proyectos de las plantas de desalación e infraestructuras de aguas que gestiona o de las que es titular en el municipio



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de Guía y algunas de ellas están aún en ejecución.

En un comunicado, la Institución insular explica que el complejo de desalación de la zona norte de la isla está formado por Roque Prieto y Bocabarranco, ambas en Gáldar, por lo que los proyectos de reforma de estas instalaciones fueron prioritarios.

El consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, destaca que el proyecto más costoso fue el de mejora energética de la planta Roque Prieto II, por un importe de 217.000 euros, de los que el 85 % fue financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder).

En este caso, las obras consistieron en la sustitución de la infraestructura de recuperación de energía por un sistema de intercambio de presión que permite un ahorro energético del 15 %, lo que equivale a 98.000 euros menos de gasto cada año.

Otra de las mejoras operadas fue la impermeabilización de la presa del Conde y el refuerzo de la cubierta, infraestructura, que dota de agua de riego a unas 100 hectáreas dedicadas, principalmente, al cultivo del plátano y diversas especies de hortalizas.

La obra, con un presupuesto de 180.000 euros, consistió en la retirada de mallas del techo de la presa, limpieza de la base, instalación de un medidor de caudal y del vallado exterior, entre otras mejoras.

Por otra parte, el acondicionamiento de los depósitos de las depuradoras Roque Prieto I y II, valorado en 155.000 euros, consistió en la limpieza de fangos de los fondos de los depósitos, la reparación de las zonas más deterioradas, la reposición de la valla perimetral y la perforación de huecos de ventilación, entre otras actuaciones.

Otra de las obras acometidas por el Cabildo fue el techado e impermeabilización del depósito de La Atalaya, para lo que contó con un presupuesto de 130.000 euros, una infraestructura que abastece también a



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

parte de la población de Gáldar.

Las actuaciones que el Consejo Insular ha realizado en Guía durante 2016 comprendieron, además, la adjudicación de la redacción del proyecto para sustituir y mejorar la conducción de agua por la red de distribución entre la capital y el norte de la isla.

El servicio, valorado en 15.700 euros, se basó en la reparación de un tramo vertical de la tubería a la altura de la variante de Silva, que sufrió daños por el temporal del mes de noviembre de 2015 y cuya recuperación garantiza el suministro de agua agrícola.

Una vez concluida la redacción, el proyecto será sacado a concurso durante este año por un valor de 510.000 euros.

También fue redactado el proyecto para la implantación de un aerogenerador de autoconsumo con una potencia de 2,3 megavatios para el complejo de desalación de Roque Prieto, servicio valorado en 3.200 euros, concluye la nota.

APROBADAS LAS MEJORAS EN EL TRASVASE DE AGUA A PRESA ARURE POR 355.737

El presidente del Consejo Insular de Aguas de La Gomera, Casimiro Curbelo, ha informado este lunes de la aprobación provisional del proyecto de mejora en el trasvase de agua desde el barranco de Garandúe hasta la presa de La Quintana, en Arure, con una inversión de 355.737,87 euros.

El proyecto contempla la colocación de una nueva tubería dentro de la ya existente para minimizar cualquier impacto visual en el entorno.

La instalación de la nueva tubería evitará posibles pérdidas de agua y supondrá un aporte importante de caudal a la presa de La Quintana, señala



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Curbelo en un comunicado.

"Con los datos que maneja el Consejo Insular de Aguas, la aportación media anual en la cuenca es de unos 28.500 metros cúbicos, es decir, el 28,5 por ciento de la capacidad de la presa", añade.

El proyecto se encuentra a exposición pública durante 20 días hábiles en la sede del Consejo Insular de Aguas a efectos de posibles reclamaciones u observaciones.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

HARINALIA PARTICIPA EN MADRID FUSIÓN CON GOFIO QUANARIAN

El Grupo Harinalia Canarias participó la pasada semana en la feria gastronómica Madrid Fusión-Saborea España 2017 con gofio Quanarian, según recordaron ayer fuentes de la compañía alimentaria. Presente en el expositor de Tenerife, destino nacional invitado a la feria, el producto con Indicación Geográfica Protegida Gofio de Canarias se empleó en la elaboración de 4 de los 28 platos preparados por siete cocineros de la isla desplazados a la capital española.

CANARIAS 24 HORAS:

EL CABILDO INVIRTIÓ 525.000 EUROS EN LAS DEPURADORAS DE GUÍA DURANTE 2016





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo de Gran Canaria ha invertido 525.000 euros a lo largo de 2016 en obras de reparación y redacción de proyectos de las plantas de desalación e infraestructuras de aguas que gestiona o de las que es titular en el municipio de Guía, algunas de las cuales están aún en ejecución.

El complejo de desalación de la zona norte de la Isla está formado por Roque Prieto y Bocabarranco, en Gáldar, por lo que los proyectos de reforma de estas instalaciones han sido prioritarios, informó el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo.

El proyecto más costoso fue el de mejora energética de la planta Roque Prieto II por un importe de 217.000 euros, de los que el 85 por ciento fue financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder).

En este caso, las obras consistieron en la sustitución de la infraestructura de recuperación de energía por un sistema de intercambio de presión que permite un ahorro energético del 15 por ciento, lo que equivale a 98.000 euros menos de gasto cada año.

Otra de las mejoras operadas fue la impermeabilización de la presa del Conde y el refuerzo de la cubierta, infraestructura que dota de agua de riego a unas 100 hectáreas dedicadas, principalmente, al cultivo del plátano y diversas especies de hortalizas.

La obra, con un presupuesto de 180.000 euros, consiste en la retirada de mallas del techo de la presa, limpieza de la base, instalación de un caudalímetro y del vallado exterior, entre otras mejoras.

Por otra parte, el acondicionamiento de los depósitos de las depuradoras Roque Prieto I y II, valorado en 155.000 euros, consistió en la limpieza de fangos de los fondos de los depósitos, la reparación de las zonas más deterioradas, la reposición de la valla perimetral de ambas instalaciones y la perforación de huecos de ventilación, entre otras mejoras.

La Atalaya y redacción de proyectos



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Otra de las obras acometidas fue el techado e impermeabilización del depósito de La Atalaya, para lo que contaba con un presupuesto de 130.000 euros, y que abastece también a parte de la población de Gáldar.

Las actuaciones que el Consejo Insular de Aguas ha realizado en Guía durante 2016 han comprendido, además, la adjudicación de la redacción del proyecto para sustituir y mejorar la conducción de agua por la red de distribución entre la capital y el norte de la Isla.

El servicio, valorado en 15.700 euros, estuvo basado en la reparación de un tramo vertical de la tubería a la altura de la variante de Silva, que sufrió daños en el temporal del pasado mes de noviembre de 2015 y cuya recuperación es fundamental para garantizar el suministro de agua agrícola.

Una vez concluida la redacción, el proyecto será sacado a concurso durante este año 2017 por un valor de 510.000 euros.

También fue redactado el proyecto para la implantación de un aerogenerador de autoconsumo con una potencia de 2,3 megavatios para el complejo de desalación de Roque Prieto, servicio valorado en 3.200 euros.

CANARIAS AHORA:

AGRICULTURA COMO MÉTODO DE REHABILITACIÓN PARA VEINTE JOVENES

La Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria se encargará de la instrucción durante un año de los chicos, que pasarán los dos próximos meses por unos cursos y luego trabajarán durante otros diez más en las plantaciones plataneras.





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Imagen de archivo de una zona abancalada con platanera.

Veinte jóvenes que han pasado por la tutela de los Juzgados de Menores de Gran Canaria por haber cometido algún delito recibirán formación profesional en explotaciones agrícolas de la isla durante todo 2017 para labrarse un futuro laboral gracias al programa de rehabilitación '#Up2U'.

La Fundación Mapfre Guanarteme ha firmado un acuerdo con este programa de recuperación de jóvenes vulnerables o en rehabilitación social que lidera la juez Reyes Martel, por el que aporta 20.000 euros para que reciban formación profesional durante un año de la mano de la Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria.

Los chicos pasarán los dos próximos meses por unos cursos de formación técnica en agricultura y luego trabajarán durante otros diez más en las plantaciones plataneras de los cooperativistas, con el propósito de que puedan aprender el oficio y encontrar un empleo.

La juez de Menores Reyes Martel ha explicado a Efe que '#Up2U' ('Depende de ti') apuesta por apoyar a menores que han cometido infracciones penales en algún momento de su adolescencia para tratar reorientar su vida cuando todavía están a tiempo, antes de que sus problemas se agraven con el paso de los meses si nadie les ayuda.

Martel recuerda que, como juez de Menores, es responsable de hacer que se cumplan las medidas correctivas o educativas que impone a los chicos que pasan por su juzgado, pero también reconoce que suele encontrarse con falta de medios y con que existen listas de espera de hasta seis meses para que la administración atienda sus propuestas para dar contenido a su periodo de libertad vigilada.

Y seis meses en un menor que empieza a iniciarse en las drogas o que ha protagonizado alguna infracción sin gran importancia pueden ser muchos si no se interviene, recuerda esta magistrada, el tiempo suficiente para que ese adolescente cometa más delitos y más graves, desarrolle una adicción o le hayan expulsado del colegio.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

"Eso les crea una sensación de impunidad absoluta y, sobre todo, los coloca en una situación de riesgo horrorosa. ¿Y qué puedo hacer yo como juez? ¿Pelearme con la administración? Podría deducir testimonio por delito de desobediencia, señalar al responsable de turno y salir en los periódicos por ese motivo. Pero, entre tanto, los menores siguen creciendo y sus problemas se nos van de las manos. Eso no conduce a nada", remarca.

Por ello, '#Up2U' ha decidido sumar esfuerzos con entidades deportivas, empresas y fundaciones que ya trabajan con programas sociales, para ofrecer a esos menores alternativas de ocio saludable, deporte y, sobre todo, formación laboral.

La Fundación Mapfre Guanarteme se suma ahora al programa de la juez Martel, al que destinará recursos de su fondo para atender casos de exclusión social, explica su presidente, Ignacio Baeza.

"Uno de nuestros objetivos es trabajar con personas en riesgo de exclusión social, entre ellos los jóvenes. Y creemos que la palanca principal para hacerlo es la formación: la formación da empleabilidad y la empleabilidad, inclusión social", argumenta.

En este caso, la Fundación se apoya en la Cooperativa Agrícola del Norte de Gran Canaria, cuyo presidente, Ricardo Suárez, asegura que sus socios están "encantados" de participar en un programa de formación con esta finalidad social y de enseñar a los chicos "todas las labores de una plantación platanera".

“LOS BENEFICIOS COLATERALES DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN LA PALMA SON IMPRESIONANTES”

Francisco García Lázaro es coordinador de la ecofinca Platanológico, una explotación platanera sostenible ubicada en Puerto Naos, en Los Llanos de Aridane, la única de Canarias que oferta un programa de visitas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



Esther R. Medina - Los Llanos de Aridane



Francisco García es el coordinador de la ecofinca Platanológico.

Una apuesta por la sostenibilidad y la soberanía alimentaria. La filosofía de la ecofinca Platanológico, ubicada en el núcleo turístico de Puerto Naos, en Los Llanos de Aridane, es “buscar la forma óptima de producir alimentos de la mejor calidad y contar con un lugar donde la gente pueda aprender, en el que podamos exponer nuestros métodos”, ha señalado a **La Palma Ahora** Francisco García Lázaro, coordinador del proyecto, que se puso en marcha hace unos ocho años en un terreno de 15.000 metros cuadrados. Esta finca dedicada al cultivo de plátano ecológico es la única de Canarias que oferta un programa de visitas.

Ecofinca Platanológico es una extensión agraria dedicada en su mayor parte al cultivo ecológico del plátano y al desarrollo de proyectos relacionados con la agricultura ecológica. “Nuestra finca se encuentra adaptada y equipada para eventos y visitas, y cuenta con senderos transitables y un huerto escolar”, explica Francisco. Platanológico es “una forma de entender la agricultura como medio de desarrollo y sostenibilidad, y por ello basamos nuestros proyectos en la divulgación y transmisión de estos valores, todo esto durante un agradable paseo por un jardín botánico subtropical, siendo el cultivo del plátano el eje de un ecosistema sostenible en producción agrícola”, añade. “Entendemos el sistema productivo como un ecosistema más, eso sí,



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

encauzado a la producción de alimentos, construyendo el *bosque comestible*".



En la explotación utilizan burros para el compost.

García Lázaro, que es científico, experto en el flujo de materia y energía en ecosistemas, desarrolla en la ecofinca una labor científica y divulgativa. "Me planteé por qué no poner a funcionar los ecosistemas locales, tanto los bosques como los agrícolas, porque explotar un sistema no es tirar una carga de dinamita y barrer lo que flote", advierte. "Explotar un ecosistema es ponerle a funcionar en la mejor de sus expresiones, ayudarle a que se mantenga como se ha venido desarrollando durante miles de millones de años; nosotros lo que hacemos es recoger la sobreproducción, pero el ecosistema se mantiene estable, inalterable, vivo", asegura. La Palma, en su opinión, "reúne unas condiciones muy interesantes a nivel planetario, es un vergel, un diamante".

En Platanológico se ofrece al visitante "la posibilidad de conocer uno de los cultivos bandera de Canarias, cómo se puede trabajar de una manera no lesiva para el medio; no se valora mucho el plátano, no hay ningún lugar donde se muestre al consumidor o al visitante cómo trabajamos este cultivo". "A los turistas no les gusta la utilización de venenos, y si fuéramos más hacia lo ecológico tendríamos más turismo", afirma. "También es muy importante la valorización del agricultor canario, el agro, la fuerza de la gente, el tesón", subraya.

"Mi finca tiene 15.000 metros cuadrados y de ella vivimos tres familias, cuando normalmente con una familia basta, pero nosotros necesitamos



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

mucha más mano de obra, pero no nos gastamos tanto en insumos; nuestro método está basado en las leyes naturales y tenemos el cuaderno de campo a disposición del público, ojalá nos copien”. “Producimos en torno a un 10-15% menos que las fincas convencionales, y para mí el dinero no es lo importante, pero hay gente que le puede motivar que tengamos un precio plano todo el año de 0,80 céntimos por kilo, mientras que los convencionales están en torno a los 0,27 céntimos”. “El 90% de lo que comemos en La Palma es importado y eso es un pecado, en una isla que es eminentemente productora, con condiciones idóneas”, recuerda.



Entrada de la ecofinca Platanológico, en Puerto Naos.

“Necesitamos más gente trabajando en las fincas, ahora las explotaciones ecológicas son en torno a un 16% en La Palma, si fuéramos el 50% o más posiblemente no habría paro, pero no solo por las fincas sino porque también se necesita gente que coja pinillo y así no se quemaría el pinar, gente que tenga más vacas”, apunta. “Los beneficios colaterales de la agricultura ecológica en La Palma son impresionantes”, sostiene.

Francisco lamenta que “se haya perdido hace tiempo el contacto con la naturaleza”. “Nuestra soberbia es muy grande, pero como le estamos viendo las orejas al lobo hay una inquietud colectiva por cambiar todo el sistema; por este compromiso dejé mis trabajos anteriores, que eran muy interesantes y bonitos, y no me podía quejar en cuanto a los salarios; pero me fascina la naturaleza, quiero poner mis conocimientos al servicio de mis hijos y también de la sociedad, porque si tus vecinos lo están pasando mal, tú no podrás ser



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

feliz, es tratar de ayudar, de evolucionar conjuntamente como sistema”, concluye.

SAN BORONDÓN:

NUEVA CANARIAS REGISTRA 88 ENMIENDAS PARCIALES AL PROYECTO DE LEY DEL SUELO

El pasado día 26 de enero el Grupo Parlamentario de NC registró 88 enmiendas parciales al Proyecto de Ley del suelo. Estas enmiendas son coherentes y dan respuesta a los elementos críticos que ya manifestamos en la extensa enmienda a la totalidad presentada por este Grupo al proyecto de ley el pasado mes de noviembre.

Índice de las enmiendas por temas:

- 1.- No derogación de las Directrices de Ordenación General
- 2.- Órgano ambiental y aprobación de la evaluación ambiental por Gobierno de Canarias
- 3.- Aprobación de Planes de Espacios Naturales por Gobierno de Canarias.
- 4.- Aprobación definitiva de planes insulares y municipales
 - Aprobación planes insulares
 - Aprobación planes generales
- 5.- Robustecer contenidos competenciales de los Planes insulares
- 6.- Enmiendas sobre turismo
- 7.- Enmiendas sobre instrumentos excepcionales (urbanismo de proyectos)



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

- Proyectos de interés insular y autonómico
 - Ordenanzas provisionales
 - Programas de actuación sobre el medio urbano
 - Convenios urbanísticos
 - Actuaciones excepcionales promovidas por el Gobierno de Canarias (Artículo 169)
- 8.- Enmiendas sobre usos del suelo rústico y actividades agrarias
- 9.- Enmiendas de supresión de artículos sobre "compensar por conservar"

ABC CANARIAS:

EL SECTOR LÁCTEO ACAPARÓ EL 93% DE LAS SANCIONES DE AGRICULTURA EN 2016

En su informe, la AICA también informa de que realizó el pasado año un total de 541 inspecciones de oficio



Manifestación de los ganaderos por el precio de la leche - ISABEL PERMUYEUROPA



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) propuso durante el año **2016 un total de 56 sanciones**, acaparando el 92,86% de ellas el sector lácteo (52). Las otras cuatro sanciones correspondieron al sector del aceite (2) y el vino (2).

Así se desprende del 'Informe anual de la actividad inspectora y de control 2016' remitido por el **Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente**.

Del total de denuncias, la gran mayoría se debió a la ausencia de contratos (46 de las 56), mientras que el resto correspondieron al incumplimiento de los plazos de pago (7) o la no inclusión de todos los extremos en los contratos (3).

Respecto al eslabón de la cadena alimentaria, el 87,5% de las sanciones propuestas **se produjeron dentro del sector de la industria alimentaria, el 10,71%** en la distribución minorista y tan solo una de ellas (el 1,79%) se concentró en la distribución comercial mayorista.

En su informe, la AICA también informa de que realizó el pasado año un total de 541 inspecciones de oficio --la mayoría, de nuevo, en el sector lácteo (272), seguido del vinícola (109), el sector oleícola (105) y el hortofrutícola (49)--, y recibió 53 denuncias, 17 de ellas por 'venta a pérdidas'.

Desde la creación de la agencia, hace ya tres años, el organismo ha recibido un total de **149 denuncias**, 98 por incumplimientos de la Ley de la Cadena Alimentaria y 51 por esta 'venta a pérdidas', siendo el sector más denunciado el lácteo (49%). De las denuncias por incumplimientos de la Ley de la Cadena Alimentaria se han resuelto 94, habiendo dado lugar a 43 expedientes sancionadores.

A lo largo de sus tres años de actividad, AICA ha realizado 5.957 inspecciones de **oficio de la citada ley**, y ha propuesto 622 sanciones -- 347 por no respetar la Ley de la Cadena y 275 por impagos de las cuotas obligatorias--.

Por comunidades autónomas, el 32% de las sanciones propuestas por AICA por incumplimientos de la ley se concentran en Galicia, seguida de Extremadura (14%), Andalucía (12%) y la Comunidad de Madrid (11%).

Asimismo, la agencia cuenta con un programa específico de verificación y comprobación de la existencia de contratos en todos los sectores **agrícolas**



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

y ganaderos, en el marco del Plan de Control 2016-2017. El objetivo de esta campaña es comprobar que todas las transacciones comerciales por importe superior a 2.500 euros quedan recogidas por escrito en un contrato alimentario.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA ACOGE A TODAS LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE VINOS DEL ARCHIPIÉLAGO CANARIO



A partir del 1 de enero, comienzan a participar las once Denominaciones de Origen de Vinos existentes en el archipiélago en la programación académica del módulo de Análisis Sensorial de Vinos de la III Curso de Especialista de la Universidad de La Laguna.

Los once consejos reguladores de vinos que se encuentran en nuestro archipiélago estarán presentes con sus técnicos y profesionales, acercando a los alumnos inscritos las características propias, sistemas de elaboración del vino y aspectos generales de cada una de las Denominaciones de Origen, a través de catas guiadas.

El módulo que comenzó el pasado 11 de enero y finaliza el próximo 25 de febrero se engloba dentro de la tercera edición del Curso de Especialista en



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos de la Universidad de La Laguna, que en esta ocasión cuenta con 32 alumnos inscritos, y está organizado por el Aula universitaria de Enoturismo y Turismo Gastronómico, y la Fundación General de la ULL.

GESTIÓN ENOTURÍSTICA

Ya se encuentra abierta la matrícula al siguiente módulo del curso que tratará la gestión enoturística, que comenzará el día 29 de marzo con una duración de 50 horas, repartidas entre el programa académico, master class y unas jornadas. Las personas interesadas podrán matricularse y obtener más información sobre el módulo y el curso en general en las siguientes páginas web www.gestionenoturistica.com o en www.fg.ull.es, precios especiales para la comunidad universitaria, demandantes de empleo y alumnado de la edición anterior.

Este curso cuenta con la colaboración del Gobierno de Canarias, el Cabildo Insular de Tenerife, Turismo de Tenerife a través del proyecto Saborea Tenerife, Fundación Cajamar Canarias, además de diferentes entidades públicas y privadas del archipiélago.

DESCUBREN CÓMO DEVOLVERLE AL TOMATE SU VERDADERO SABOR





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Un estudio químico y genético sobre el tomate explica los pasos necesarios para recuperar su sabor típico, que ha desaparecido en la mayoría de las variedades comerciales. El trabajo, publicado en la revista *Science*, ha sido desarrollado por un equipo internacional con participación de investigadores del Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas, centro mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universitat Politècnica de València.

El profesor de investigación del CSIC Antonio Granell explica: “Para abordar el problema del sabor del tomate, hemos realizado un estudio exhaustivo de la química y la genética de su sabor. El sabor de cualquier alimento es la suma de las interacciones entre el gusto y el olfato. En el tomate, los azúcares y los ácidos activan los receptores gustativos, mientras que un conjunto diverso de compuestos volátiles activan los receptores olfativos. Es precisamente la cantidad y proporción relativa de estos compuestos volátiles lo que resulta esencial para un buen sabor”.

Los investigadores han cuantificado el sabor de los compuestos químicos de 398 variedades de tomates tradicionales, modernas y silvestres. Después han evaluado un subconjunto de estas variedades en paneles de consumidores para identificar los compuestos químicos que más contribuían al sabor y al gusto de los tomates.

“Nuestro estudio nos ha permitido descubrir que las variedades comerciales modernas del tomate contienen cantidades significativamente menores de muchos de los compuestos químicos relacionados con el sabor que otras variedades más antiguas”, dice el científico.

La resecuenciación del genoma de esas 398 variedades les sirvió para identificar marcadores genéticos que afectan a la mayoría de los compuestos químicos relacionados con el sabor del tomate, incluyendo azúcares, ácidos y compuestos volátiles.

Predecir el sabor por sus genes

“En algunos casos, incluso podemos predecir cuál es la versión de los genes responsable de la alteración en los niveles de determinados compuestos volátiles y cómo eso afecta al sabor”, añade Granell.

El tomate es la hortaliza de mayor valor cultivada en el mundo y constituye una importante fuente de micronutrientes en la dieta humana. El deterioro en la calidad del sabor del tomate comercial moderno en relación con las



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

variedades tradicionales es una de las principales causas de queja de los consumidores.

Los resultados del trabajo, en el que también han participado la Chinese Academy of Agricultural Sciences, la University of Florida y la Hebrew University of Jerusalem, permiten comprender las bases moleculares y genéticas de la falta de sabor en las variedades comerciales modernas del tomate. Esa información es esencial para recuperar su sabor a través de la cría molecular.

EL APURÓN:

EL CABILDO COMIENZA A HACER USO DEL COMPOST ELABORADO A PARTIR DE LA RECOGIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS

Analíticas elaboradas por laboratorios especializados avalan la buena calidad de este material, que se empleará en zonas ajardinadas públicas.



González Luis con un bolsa de compost.

El Cabildo de La Palma, a través del Servicio de Residuos, que dirige Juan Manuel González, ha comenzado a hacer uso del compost elaborado a partir de la recogida de la fracción orgánica de los residuos sólidos urbanos de los municipios de El Paso y Los Llanos de Aridane, que ejecuta el Consorcio de Servicios.

“El Cabildo ya ha sometido el compost elaborado en el Complejo Ambiental de Villa de Mazo a analíticas que han realizado laboratorios especializados y



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

que arrojan unos resultados excelentes en cuanto a la calidad del mismo”, explica Juan Manuel González.

El consejero ha señalado que su departamento ha adquirido maquinaria para el embolsado del compost y que, por ahora, este material será empleado bien para abonar espacios públicos ajardinados que dependen de la primera institución insular o bien será entregado a aquellos ayuntamientos que lo soliciten con el mismo fin.

En un acto simbólico, el consejero del área, Juan Manuel González, ha hecho entrega hoy de una bolsa de compost a cada uno de los miembros de la Corporación antes de la sesión plenaria celebrada en el Palacio Insular.

Juan Manuel González ha adelantado que el Cabildo tiene previsto realizar una entrega simbólica de bolsas de compost a vecinos de El Paso, que desde el año pasado, y de forma pionera en toda Canarias, han realizado una separación de sus residuos orgánicos para depositarlos en el “contenedor marrón”.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

- Orden APM/52/2017, de 26 de enero, por la que se definen los bienes y los rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios del seguro de explotaciones de cultivos industriales no textiles, comprendido en el trigésimo octavo Plan de Seguros Agrarios Combinados.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/01/31/pdfs/BOE-A-2017-1005.pdf>

- Orden APM/53/2017, de 26 de enero, por la que se definen los bienes y los rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios en relación con el seguro de

•



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

- explotaciones de multicultivo de hortalizas, comprendido en el trigésimo octavo Plan de Seguros Agrarios Combinados.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/01/31/pdfs/BOE-A-2017-1006.pdf>

- Orden APM/54/2017, de 26 de enero, por la que se definen los bienes y los rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios del seguro de explotaciones de uva de mesa, comprendido en el trigésimo octavo Plan de Seguros Agrarios Combinados.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/01/31/pdfs/BOE-A-2017-1007.pdf>

- Orden APM/55/2017, de 26 de enero, por la que se definen los bienes y los rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios en relación con el seguro de explotaciones de producciones tropicales y subtropicales comprendido en el trigésimo octavo Plan de Seguros Agrarios Combinados.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/01/31/pdfs/BOE-A-2017-1008.pdf>

- Orden APM/57/2017, de 26 de enero, por la que se definen los bienes y los rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios del seguro de explotaciones de planta viva, flor cortada, viveros y semillas en Canarias, comprendido en el trigésimo octavo Plan de Seguros Agrarios Combinados.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/01/31/pdfs/BOE-A-2017-1010.pdf>