



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

SABADO 29 DE ABRIL DE 2017

LA PROVINCIA:

ABIERTO EL PLAZO PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO DE QUESOS DE GRAN CANARIA

El Cabildo de Gran Canaria ha abierto el plazo para presentar solicitudes y entregar las muestras de los quesos que aspirarán a premio en el XXIV Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria, que se celebrará el 6 de mayo en la Casa del Queso de Guía. Los productores interesados en participar tienen hasta el jueves 4 de mayo para realizar este primer trámite y entregar la documentación y sus productos en La Granja del Cabildo, informó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo. El concurso establece tres categorías, las de quesos elaborados con leche pasteurizada, con leche cruda o con cuajo vegetal y será necesario que concurren al menos cinco productos en cada una para que entren en concurso y aspiren a premio, salvo en la categoría de curados puros, en la que bastará con dos aspirantes.

Los premios contarán con una cuantía económica que va desde los 250 euros para el mejor queso curado, a los 80 euros en las modalidades de semicurado de mezcla y semicurado puro de la categoría de leche cruda. Los galardonados deberán entregar cinco kilos de queso que la Institución empleará en actividades de promoción del producto.

ALUMNOS CONOCEN LOS PRODUCTOS DEL MERCADO DE MORRO

Alrededor de 80 alumnos de educación infantil del CEIP Morro Jable visitaron las instalaciones del Mercado Municipal de Morro Jable. Los escolares, 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

entre cuatro y cinco años, conocieron todos los detalles de los puestos que funcionan actualmente en el mercado y los productos que allí se ofertan, en una actividad encaminada a conocer los tipos de negocios. LA PROVINCIA

CANARIAS AHORA:

EL QUESO MAJORERO SE PROMOCIONAN POR PRIMERA VEZ EN LA FERIA NACIONAL DE TRUJILLO

El producto de Fuerteventura ha despertado la curiosidad del público de un evento que lleva celebrándose 32 años en la ciudad extremeña con el queso como protagonista.



Facebook oficial de la quesería Guariamen.

Los quesos de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Queso Majorero y una nutrida representación de quesos suizos están presentes por primera vez en la Feria Nacional del Queso de Trujillo, donde han despertado la curiosidad del público en la segunda jornada de esta cita.

El Majorero es un queso puro de cabra elaborado a partir de leche cruda, graso y con un retrogusto ligeramente amargo que se elabora con la materia prima procedente del ordeño de las cabras de raza majorera que pastan 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

Fuerteventura en unas condiciones semidesérticas.

Asunción Alonso, maestra quesera de la Quesería Guriamen, consciente de las dificultades que existen para conseguir este producto fuera de Canarias, ha animado a los visitantes a viajar a Trujillo para aprovechar la oportunidad de degustar y adquirir este queso de producción limitada que reúne unas características únicas.

La Quesería Guriamen cuenta con una producción anual de 180.000 kilos de queso que son distribuidos prácticamente en su totalidad en las Islas Canarias, aunque han iniciado contactos para comenzar a comercializar parte de su producción en la península, según informa la organización del certamen en un comunicado de prensa.

En el espacio dedicado a la región invitada, los visitantes podrán degustar queso majorero semicurado blanco y bañado en pimentón, así como queso curado blanco y con cobertura de pimentón, todos ellos amparados bajo la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, que agrupa la producción de 22 queserías.

Junto a su espacio se encuentra el dedicado al país invitado, que en esta edición de la Feria del Queso es Suiza.

Alberto Javier Santos, responsable del expositor, ofrece al público 15 tipos distintos de quesos procedentes del país alpino, todos elaborados con leche de vaca y muy diferentes entre sí.

En Trujillo se puede degustar el célebre Gruyere, que se elabora en piezas de 40 kilogramos y del que Alberto Javier ha destacado, en contra de la creencia popular, que no tiene agujeros.

Asimismo, se encuentra expuesta una pieza de Emmental, un queso que necesita 1.000 litros de leche para elaborar una pieza de 100 kilogramos de peso, lo que le convierte en el queso más pesado del mundo, se añade en la nota.

Otra de las variedades que está gozando de gran éxito entre el público 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

Trujillo es el Raclette, especial para fundir y acompañar carnes, ensaladas y distintos guisos.

Todos los quesos suizos presentes en la feria están elaborados a partir de leche cruda, sin gluten y sin lactosa, ya que en el proceso de maduración las levaduras naturales eliminan la lactosa.

Además, durante la jornada de este domingo, el jefe de cocina de Azafrán Restaurante, Alfredo León, ha ofrecido la primera de las sesiones de cocina en vivo que están programadas en el marco de las actividades de la Feria Nacional del Queso de Trujillo.

En ella se ha elaborado un "Tartar de atún ahumado en frío con Pimentón de La Vera y Retorta quemada", en la que el queso protagonista ha sido la "Retorta", de Quesería Finca Pascualete, que acumula numerosos reconocimientos internacionales.

En la sesión de cocina en vivo, que ha tenido lugar en el stand institucional de España Duero Grupo Unicaja, se han ofrecido a los asistentes 300 degustaciones de esta receta, en la que el ingrediente más notorio era la torta de leche de oveja.

El público presente se ha mostrado muy interesado durante el proceso de elaboración y finalmente han podido disfrutar de las sensaciones que ofrecía la creación del chef extremeño.

En la jornada del domingo, León ofrecerá otra creación para la que contará con queso de la Denominación de Origen Queso Ibores como ingrediente principal



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

ABC CANARIAS:

EL FABRICANTE DE QUESOS MAXORATA, MEJOR EMPRESA FAMILIAR DE CANARIAS DE 2017

EFCA Canarias resalta el esfuerzo y sacrificio del grupo ganadero insular de Fuerteventura.



Alfredo Hernández recogió el premio de manos del presidente Clavijo, en un acto patrocinado por Cajasiete -

La Asociación de la Empresa Familiar de Canarias (Efca Canarias) ha concedido esta semana el premio a Mejor Empresa Familiar de 2017 a Grupo Ganaderos de Fuerteventura, fabricante de los prestigiosos quesos que se agrupan en la marca Maxorata, un producto de las islas de reconocido prestigio internacional con los 50 ganaderos de la isla que aportan la materia prima.

El jurado tuvo en cuenta a la hora de concederle el premio la capacidad de internacionalización de sus productos, la creación de empleo estrechamente vinculado con el desarrollo de entornos rurales, el gran reconocimiento nacional e internacional de la calidad de sus productos, el fomento del asociacionismo en el sector ganadero y el desarrollo del tejido industrial en una isla como Fuerteventura.



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

El Queso Maxorata tiene un prestigio mundial por la calidad de la leche de cabra autóctona de Fuerteventura y el esmero en su elaboración, respetuosa con la tradición artesanal. El Queso Majorero recibió la primera Denominación de Origen de queso de cabra de España hace 21 años.

El empresario recogió el galardón de manos del presidente del Gobierno regional, Fernando Clavijo, durante un acto patrocinado por Cajasierte y en el que estuvo arropado por su familia, diversas autoridades y empresarios canarios, recibiendo el reconocimiento por su labor y gestión al frente de esta sociedad familiar con más de 30 años de trayectoria.

Alfredo Hernández recuerda que al principio fue una "decisión que tomé teniendo claro que contaba con el apoyo de mi familia". Con el respaldo de su esposa "he podido disponer de la tranquilidad y el tiempo necesario para poder abordar este y muchos otros proyectos".

El empresario recordó sus inicios ya que: "al principio solo teníamos dos ganaderos y ahora somos más de 50". Sobre ese proceso de captación de aliados recordó que "un apretón de manos era suficiente como palabra". Hernández subrayó el papel de la plantilla de la empresa porque "para mí es un orgullo ser el capitán de tan extraordinario equipo".

EL APURÓN:

COMERCIOS DE EL PASO Y LOS LLANOS OFRECERÁN BOLSAS COMPOSTABLES DE FORMA GRATUITA

Las personas que deseen reponer las bolsas compostables, recomendadas para la separación de biorresiduos, podrán obtenerlas en diferentes establecimientos de los municipios.





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

Más de una quincena de comercios de El Paso y Los Llanos de Aridane ofrecerán de forma gratuita bolsas compostables a aquellos vecinos que lo soliciten. La iniciativa parte del Consorcio de Servicios de La Palma y los ayuntamientos con el objetivo de facilitar a todo aquel que lo necesite reponer estas bolsas, que son las recomendadas para realizar la separación de residuos orgánicos.

“Las bolsas compostables son la mejor opción para llevar a cabo una separación adecuada de los biorresiduos ya que estas se degradan rápidamente, puesto que están confeccionadas a partir de fécula de maíz, y puede mezclarse con los desechos orgánicos para elaborar el compost. Tras el cierre de los stands informativos, que se habilitaron en El Paso y Los Llanos, las personas podían acudir a sendos ayuntamientos para recoger más bolsas pero si queremos una mayor implicación por parte de la sociedad es importante que puedan adquirir estas bolsas en más sitios, con otros horarios adaptados a la vida de cualquier ciudadano”, explica el gerente del Consorcio, Álvaro Duque.

“El Consorcio y los ayuntamientos de El Paso y Los Llanos de Aridane está llevando a cabo un esfuerzo por ofrecer a la sociedad palmera facilidades a la hora de conseguir este tipo de bolsas que permiten un mejor tratamiento de los residuos orgánicos, puesto que, al contrario que las de plástico, estas no tienen que separarse de los desechos para ser tratados. En este sentido cabe agradecer la colaboración de los comercios de estos municipios que han querido implicarse con el reparto gratuito de bolsas compostables a sus clientes y a cualquier persona que las solicite, algo que hacen de forma totalmente voluntaria”, añade el responsable del Consorcio de Servicios de La Palma.

Este acuerdo se enmarca dentro de las acciones de la campaña *Cinco cubitos tienes ahora*, impulsada por el Consorcio de Servicios, el Cabildo y los ayuntamientos. Los comercios colaboradores con esta actividad contarán con un distintivo en sus locales que facilitarán a aquellas personas interesadas en reponer sus bolsas compostables conocer cuáles son los puntos de distribución en El Paso y Los Llanos de Aridane.

Los comercios que se han adherido a esta iniciativa en El Paso son La Tiendita R. Capote, Autoservicio Mi Ventita, Carnicería Taburiente y Ecoságamo. En Los Llanos de Aridane los establecimientos colaboradores son Frutería Javier,



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

Rincón de la Fruta, Supermercado Llano Tesa, Supermercado Argual, Multitienda Tenisca, Multicafé Triana, Autoservicio de Montaña, Super Erli, La Venta, Biocomunidad, Tienda El Valle y los mercados municipales.

EL GOBIERNO DE CANARIAS CONVOCA SUBVENCIONES PARA INVERSIONES EN EXPLOTACIONES AGRARIAS POR 6,7 MILLONES DE EUROS



La consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha publicado la convocatoria de subvenciones destinadas a apoyar inversiones en explotaciones agrarias, dotadas con un total de 6.771.740,67 euros y correspondientes al Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Canarias.

El responsable del departamento, Narvay Quintero, explicó que estas ayudas, dirigidas a agricultores y ganaderos, tienen como finalidad facilitar la reestructuración y modernización de las instalaciones, en términos de tamaño, de orientación productiva, bienestar animal, y también hacerlas más sostenibles desde un punto de vista medioambiental.

El consejero indicó también que los jóvenes que se hayan instalado en los últimos cinco años o que sean beneficiarios de la última convocatoria de ayudas PDR dirigidas a primera instalación, y las mujeres, contarán con una



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

puntuación mayor que el resto de solicitantes para primar su acceso a esta línea de ayuda.

Otro de los objetivos de estos fondos, cofinanciados por la Unión Europea, el Estado y Canarias, es mejorar el uso de los factores de producción incluida la introducción de nuevas tecnologías y de innovación, centrándose en aspectos como la calidad y la producción ecológica, entre otros. Asimismo, esta línea ayudará a los productores a cumplir con los nuevos requisitos impuestos por la Unión Europea en materia de medioambiental y sanitaria, entre otras cuestiones.

Las solicitudes para acogerse a estas subvenciones se presentarán hasta el 29 de mayo en la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, en las Agencias de Extensión Agraria, o en cualquiera de las formas previstas en la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. También se podrán solicitar de forma telemática a través de la sede electrónica del Departamento autonómico en <https://sede.gobcan.es/cagpa/>. El Ejecutivo priorizará con 6 puntos en la valoración de los expedientes las solicitudes que se formulen mediante esta modalidad online.

Entre las actuaciones que son subvencionables se encuentran las mejoras en los sistemas de riego y en la eficiencia del uso de fertilizantes; la realización de sorribas y nivelaciones de terreno; nuevas plantaciones o renovación de cultivos; la construcción de almacenes o cuartos de aperos; infraestructuras en general, caminos interiores y balsas; la construcción de sistemas de protección de cultivos o su mecanización, además de otras instalaciones que mejoren y faciliten la gestión de la explotación.

En ganadería se subvencionan, entre otras, las acciones encaminadas a la mejora del rendimiento global y la sostenibilidad de las explotaciones ganaderas; la mejora de construcciones, adquisición de maquinaria y equipos nuevos en instalaciones de ganado; la construcción de las estructuras para llevar a cabo una correcta gestión de residuos y subproductos generados en las fases de producción en las fincas de nueva creación o la mejora en el caso de las ya existentes; la mejora de la eficiencia energética a través del uso de materiales de construcción que reduzcan las pérdidas de calor; la implantación de mecanismos de prevención de efectos adversos provocados por fenómenos extremos relacionados con el cambio climático; la producción



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 biogás utilizando residuos orgánicos; y la reestructuración y construcción de edificios para la cría de ganado con tecnología nueva y efectiva para la reducción de gases de efecto invernadero.

COAG:

COAG PUBLICA 5 MONOGRÁFICOS FORMATIVOS SOBRE RIESGOS LABORALES Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN VIÑEDO, OLIVAR, CULTIVOS BAJO ABRIGO, GANADERÍA Y FRUTALES



Día Mundial de la Seguridad y Salud en Trabajo / El desarrollo de esta acción divulgativa se complementa con visitas informativas para orientar a empresarios y trabajadores sobre los posibles riesgos laborales de su actividad.

- - **DESCARGA** **PUBLICACIONES:**
<http://coag.chil.me/post/conocer-para-prevenir-guias-de-prevencion-de-riesgos-laborales-120433>

Madrid, 28 de abril de 2017. Coincidiendo con el Día Mundial de la Seguridad y Salud en Trabajo, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores 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

Ganaderos (COAG) ha publicado 5 monográficos formativos sobre los principales riesgos y medidas preventivas en viñedo, olivar, cultivos bajo abrigo, frutales y ganadería. Cada una de las publicaciones se dividen en varios bloques temáticos: seguridad en el trabajo, higiene, ergonomía, salud psicosocial y un apartado específico en el que se detallan acciones preventivas para la mujer trabajadora.

El desarrollo de esta acción divulgativa se complementa con visitas informativas, para orientar a los empresarios agrarios y trabajadores sobre los posibles riesgos laborales de su actividad. En las visitas se proporciona documentación sobre prevención de riesgos y se informa sobre las particularidades del sector en cada área específica. “Uno de los mayores riesgos que existe en materia de prevención en el sector agrario es la falta de información y formación. Al ser un sector en continua evolución, dado que cada vez la tecnología avanza de forma más rápida, los riesgos van siendo cambiantes y las medidas de seguridad que se deben llevar a cabo no avanzan al ritmo que debieran; por eso la importancia de suministrar información detallada y actualizada a cada sector para conocer y prevenir los riesgos”, ha apuntado Eduardo López, responsable del Área de Riesgos Laborales de COAG.

Esta actuación se enmarca dentro de la actividad que desarrolla la Fundación de Prevención de Riesgos Laborales contempladas en el objetivo 4 de la Estrategia Española de Seguridad y Salud en el trabajo 2015-2020 que tiene como principal objetivo implicar a los empresarios y trabajadores en la gestión de la prevención de riesgos laborales dentro de la empresa.