



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

JUEVES 26 DE OCTUBRE DE 2017

LA PROVINCIA:

EL PARLAMENTO REGIONAL DECLARA AL GANADO DE COSTA DE INTERÉS REGIONAL

Esta práctica ganadera extensiva se remonta a la época aborígen

Mario Cabrera. LP / DLP

Todos los grupos del Parlamento de Canarias votaron ayer a favor la propuesta del Grupo Nacionalista Canario para la ganadería de Costa de



Fuerteventura sea declarada como "de interés regional a todos los efectos". La iniciativa fue presentada por el diputado Mario Cabrera quien explicó "que es fruto de las demandas que los propios ganaderos nos han expuesto en las reuniones mantenidas junto a las compañeras Nereida Calero y Lola García".

El acuerdo permitirá impulsar medidas de colaboración con los colectivos ganaderos e instituciones implicadas, "para asegurar la sostenibilidad ambiental de esta actividad y su compatibilidad con la agricultura", señaló. Así como conservar y difundir la importancia de infraestructuras ganaderas asociadas a esta actividad, como gambuesas o corrales del consejo. Estudiar,



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

recuperar y difundir las marcas tradicionales de identificación del ganado en Fuerteventura. También, toda la tradición oral relacionada con las capas y descripciones de los ejemplares.

La iniciativa aprobada recoge medidas para favorecer su conocimiento y valorización desde el ámbito educativo, en relación con los denominados 'Contenidos Canarios'. A través de la elaboración de unidades y recursos didácticos específicos que permitan asociar sus valores patrimoniales, materiales e inmateriales, con las características del entorno natural, el conocimiento de los alumnos sobre el entorno geográfico, las historia ganadera de Fuerteventura, su relación con los 'mahos' y la actividad económica en el sector primario.

Mario Cabrera explicó que "este conocimiento nos servirá de base para una adecuada regulación y que no caigamos en el peligro de confundir ganadería irregular y descontrolada con ganadería de Costa. Ni que bajo la excusa del ganado de Costa se oculte ganado guanil o descontrolado que acaba extendiéndose por zonas de cultivo y espacios sensibles provocando graves daños al medio ambiente".

El parlamentario nacionalista recordó que el origen de esta práctica ganadera extensiva se remonta a la época aborígen, "desde entonces ha sido una estrategia de supervivencia para la población majorera. En torno a ello se fue desarrollando una economía propia y toda una serie de prácticas y costumbres, que han conformado una cultura singular asociada a la 'ganadería de Costa'. Además, advirtió que "también hemos de reconocer que en ocasiones se da un desarrollo fuera de control



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 esta actividad ganadera extensiva erróneamente identificada como 'ganado de Costa'. Ya sea por una deficiente vigilancia, por la proliferación del ganado por encima de unas cifras razonables, por su afección sobre zonas de cultivo o por su incidencia sobre recursos vegetales muy sensibles ".

Denominación de origen

El pleno del Parlamento de Canarias aprobó también la propuesta presentada por la diputada del PSOE por Fuerteventura, Rosa Bella Cabrera, encaminada a que el Gobierno de Canarias estudie la viabilidad de fomentar la constitución de una denominación de origen en torno a las producciones ganaderas vinculadas a la ganadería de costa de la isla.

Cabrera recordó el valor que los majoreros otorgan al ganado caprino, históricamente ligado a la supervivencia de la gente de la isla y todo un referente también en la actualidad.

COLMENAS PARA RECUPERAR UN TESORO CANARIO

El Cabildo intenta mantener la pureza de la abeja negra endémica que se ve en peligro por la entrada de especies foráneas y por la generalizada desaparición de las polinizadoras

Laura Morant



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

Colmenas para recuperar
un tesoro canario

El Cabildo de Gran
Canaria inició en julio de
este año la colocación



de colmenas en la Reserva Natural de Inagua con el fin de recuperar la abeja negra canaria, raza apícola que procede de un tronco africano y que lleva en las Islas más de 200 mil años, según indica 'Canarias agraria y pesquera' -publicación de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias-.

Desde el año de su edición, 2003, los apicultores advierten de la desaparición de esta raza apícola debido a la introducción creciente de otras razas de abeja que, no sólo estaban distorsionando la pureza genética de la autóctona, sino que, además, provocaban una pérdida de calidad de la producción melífera y una mayor agresividad en los insectos que nacían fruto de las hibridaciones entre la abeja negra y la foránea, "una agresividad que iba en perjuicio de la propia actividad apícola de la raza local, que se caracteriza por su perfecta adaptación al medio y al óptimo aprovechamiento de las floraciones en la producción de la miel", expone la publicación sectorial.

Por estas circunstancias, en 1992 la Unión Europea coincidió con el Gobierno canario en la necesidad de establecer mecanismos para la protección de esta raza apícola y concedió una serie de ayudas para la producción de miel de calidad producida por la abeja negra canaria.



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 esos principios se encuadra la acción del Cabildo puesta en marcha este año que forma parte del Programa de Selección y Conservación de la Abeja Negra Canaria, en el que también trabaja la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, la Dirección de Ganadería del Gobierno autónomo y el gremio de apicultores de la isla. Su finalidad es expandir esta especie por sus características idóneas para la producción de una miel reconocida por el mundo gastronómico como de las mejores de la apicultura gracias a su calidad y su sabor floral. De hecho, por estos méritos, en mayo de 2017 el Colmenar La Violeta de Gran Canaria fue distinguido con una Estrella al Sabor Superior del Instituto Internacional de Sabor y Calidad, del que forman parte más de 130 chefs y sumilleres. Este reconocimiento también situó al apicultor grancanario , Iván Santana, productor de la galardonada miel producida por la abeja negra canaria, en la Guía Michelin de los alimentos y bebidas.

El Colmenar La Violeta posee terrenos en Telde y Moya donde se recolectan mieles monoflorales, como tajinaste y barrilla, y otras de diversas flores o mielada, además de productos derivados de la miel como jalea real, polen o propolio, con una producción de entre 700 y 1.000 kilos de miel al año. En su apiario de Telde mantiene 40 panales en los que trabajan más 60.000 ejemplares de abeja negra canaria por colmena.

Arreglar errores añejos

El hecho es, según relata el artículo *Abeja Negra Canaria, un futuro dulce como la miel*, que fue el propio sector causante 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 desaparición del insecto autóctono ya que durante algún tiempo entre los apicultores de las Islas "se extendió la creencia de que las razas de abeja que se importaban desde otras regiones generaban una mayor productividad de miel, por lo que la entrada de insectos foráneos se generalizó hasta límites que hicieron temer por una futura pérdida de la raza local". 25 años después, con el objeto de corregir errores pasados, el Cabildo instala las cinco primeras colmenas con zánganos seleccionados genéticamente para fecundar las abejas reina negra canaria y, así, contribuir a expandir la especie, pues en el espacio elegido para la actuación se detectó la ausencia de ejemplares de otras variedades, lo que implica que el grado de pureza en los nuevos ejemplares sea alto.

Esta acción ha sido uno de los primeros pasos del programa de mejora genética de la abeja negra canaria en la isla, una raza muy apreciada y que, sin embargo, ve peligrar su pureza debido a la entrada de especies foráneas. Un hecho que se conoce desde hace mucho tiempo. El mismo desde el que se conoce la continua y prolongada desaparición de las abejas en el mundo, de cualquiera de las razas y procedencias, así como sus consecuencias en el medio ambiente.

ASPROCAN RECIBE LA ESPIGA DE ORO POR SU SOLIDARIDAD

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) ha sido galardonada con la Espiga de Oro por su donación de más de 10 millones de kilos de Plátano de Canarias y hacerse cargo de todos los gastos de transporte



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

marítimo y terrestre hasta los puntos de recogida en la Península. Domingo Martín recogió el premio en representación de la Asociación.

CANARIAS 7:

DIECIOCHO RESTAURANTES PARTICIPAN EN 'PAPEANDO POR TENERIFE'

El Cabildo colabora con la primera edición de la iniciativa gastronómica denominada 'Papeando por Tenerife-La riqueza de la papa', que pretende poner en valor un producto fundamental de la economía y la gastronomía canaria a la vez que dinamizar el sector de la restauración, el comercio y el ocio del área metropolitana.

Esta actividad, que comenzó esta semana y se prolongará durante un mes, ha sido presentada en rueda de prensa por el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el concejal de Desarrollo Rural y Agrario del Ayuntamiento de La Laguna, Antonio Pérez-Godiño, y el presidente de la Federación Empresarial Canaria de Ocio y Restaurantes (Fecao), Iván Pérez.

En esta primera edición de 'Papeando por Tenerife' participan un total de 18 tascas y restaurantes de Santa Cruz y La Laguna, que hasta el próximo 23 de noviembre ofrecerán un plato elaborado con papa de Tenerife junto a una copa de vino o un botellín de cerveza o agua por un precio de 4,50 euros.

Apoyo al sector



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Cabildo cuenta con un Plan Insular de la Papa desde el que emanan diferentes acciones de apoyo a este producto local. Campañas o iniciativas para fomentar el consumo de este alimento, el impulso al protocolo para la exportación de este producto y el control de la polilla de la papa, en colaboración con el Gobierno de Canarias, ayudas específicas a las cooperativas o acciones promocionales en diversos ámbitos son algunas de estas líneas de apoyo al sector.

La singularidad del clima y del suelo de Tenerife favorece el desarrollo de la papa en diversas situaciones ecológicas, algo que la convierte en un producto único en el mundo. Cultivada por los agricultores isleños de forma tradicional desde hace décadas, la papa supone el tercer cultivo en importancia por detrás de la viña y el plátano no solo desde el punto de vista económico sino también cultural.

Desde su introducción en las islas, se ha consolidado como uno de los productos básicos de la dieta canaria. Cuenta además con una amplia distribución y una importante superficie de terreno cultivado, en torno a las 2.700 hectáreas (1.300 en secano y el resto en regadío).

La frescura de la papa tinerfeña le confiere una calidad especial que se manifiesta en cualquier tipo de preparación culinaria. Todas las propiedades y cualidades que posee el tubérculo isleño se ven incrementadas si hablamos de determinados tipos de variedades como pueden ser las famosas papas antiguas, también denominadas "papas de color".



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 OPINIÓN DE TENERIFE:

LA SEQUÍA Y EL CALOR ARRUINAN LOS CULTIVOS DE HORTALIZAS Y LA RECOGIDA DE SETAS

Los agricultores alertan de que la escasez de agua y las altas temperaturas están quemando las cosechas

Elena Hernández

EL CABILDO INCORPORA 96 PERSONAS A LOS TRABAJOS PARA LA ERRADICACIÓN DE LA FLORA EXÓTICA EN TENERIFE

La previsión es retirar unas 90 toneladas de especies botánicas invasivas durante el presente año

El Cabildo incorpora 96 personas a los trabajos para la erradicación de la flora exótica en Tenerife

El Cabildo de Tenerife, a





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

través del área de Medio Ambiente, ha incorporado 96 nuevos operarios al proyecto de control y erradicación de flora exótica invasora en la Isla. Con estas personas, el dispositivo alcanza los 136 efectivos para realizar las labores previstas hasta final del presente año. Esta iniciativa, que cuenta con el apoyo del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (Feader) y el Marco Estratégico de Desarrollo Insular (MEDI), pretende retirar unas 90 toneladas de especies vegetales como el rabo de gato, el tojo, las cañas, tuneras o varias especies de piteras.

El vicepresidente y consejero de Medio Ambiente, José Antonio Valbuena, recuerda que la proliferación de especies exóticas invasoras se ha convertido, junto con la destrucción y alteración de hábitats, en la principal causa de pérdida de la biodiversidad mundial. Las intervenciones se centrarán en labores de tala, arranque y siega de vegetación, recurriendo en ocasiones a retroexcavadoras. A su vez, se contará con operarios especializados en escalada que podrán acometer tareas de control en las zonas más inaccesibles de la Isla.

Las principales áreas de actuación sobre las que trabajarán estas cuadrillas serán los Parques Rurales de Teno y Anaga, el paisaje protegido de Acantilados de La Culata o las Reservas Naturales Especiales de Barranco de Infierno y Chinyero, entre otros puntos prioritarios.

Los efectos que provoca el desarrollo de una especie en una zona diferente a la de su origen son imprevisibles y, aunque no siempre son invasoras, es necesario adoptar ciertas medidas de prevención. En algunos casos, su integración en los ecosistemas



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

nativos ocasiona perjuicios a la vegetación autóctona y a los entornos naturales, pero también a producción agrícola, ganadera y forestal. El objetivo del Cabildo es prolongar esta línea de actuación durante los próximos 10 años, abarcando todos los municipios de la Isla y hasta 22 tipos de especies que se pueden encontrar en la Isla.

'PAPEANDO POR TENERIFE' CONTARÁ CON LA PARTICIPACIÓN DE 18 RESTAURANTES

El Cabildo colabora con esta iniciativa gastronómica que pretende activar tanto este sector como el ocio del área metropolitana.

'Papeando por Tenerife' contará con la participación de 18 restaurantes



Un total de 18 restaurantes participan durante un mes en la iniciativa gastronómica *Papeando por Tenerife*. El Gobierno insular colabora con la primera edición de este proyecto denominado *Papeando por Tenerife-La riqueza de la papa*, que está organizado por la Asociación de Servicios Integrales Empresarial de Canarias (Asiec) y la Federación Empresarial Canaria de Ocio y Restaurantes (Fecao).



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

Esta actividad, que se inició esta semana y se prolongará a lo largo de un mes, se presentó ayer en una rueda de prensa de la mano del vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; el concejal de Desarrollo Rural y Agrario del Ayuntamiento de La Laguna, Antonio Pérez-Godiño, y el presidente de la Federación Empresarial Canaria de Ocio y Restaurantes (Fecao), Iván Pérez.

Según explicaron los organizadores, esta iniciativa pretende poner en valor un producto fundamental de la economía y la gastronomía canaria a la vez que dinamizar el sector de la restauración, el comercio y el ocio del área metropolitana.

En esta primera edición de *Papeando por Tenerife* participan un total de 18 tascas y restaurantes de Santa Cruz y La Laguna, que hasta el próximo día 23 de noviembre ofrecerán un plato elaborado con papa de Tenerife junto a una copa de vino o un botellín de cerveza o agua por un precio de 4,50 euros.

Apoyo al sector

El Cabildo cuenta con un Plan Insular de la Papa desde el que emanan diferentes acciones de apoyo a este producto local. Campañas o iniciativas para fomentar el consumo de este alimento, el impulso al protocolo para la exportación de este producto y el control de la polilla de la papa, en colaboración con el Gobierno de Canarias, ayudas específicas a las cooperativas o acciones promocionales en diversos ámbitos son algunas de estas líneas de apoyo al sector. La singularidad del clima y del suelo de Tenerife favorece el desarrollo de la papa



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 diversas situaciones ecológicas, algo que la convierte en un producto único en el mundo. Cultivada por los agricultores isleños de forma tradicional desde hace décadas, la papa supone el tercer cultivo en importancia por detrás de la viña y el plátano no solo desde el punto de vista económico sino también cultural.

Desde su introducción en las islas, se ha consolidado como uno de los productos básicos de la dieta canaria. Cuenta además con una amplia distribución y una importante superficie de terreno cultivado, en torno a las 2.700 hectáreas (1.300 en secano y el resto en regadío). La frescura de la papa tinerfeña le confiere una calidad especial que se manifiesta en cualquier tipo de preparación culinaria. Todas las propiedades y cualidades que posee el tubérculo isleño se ven incrementadas si hablamos de determinados tipos de variedades como pueden ser las famosas papas antiguas, también denominadas "papas de color".

Papas antiguas canarias

Consideradas como auténticas joyas de la agricultura local, estas papas también han sido conservadas, durante siglos hasta nuestros días, gracias al esfuerzo y perseverancia de campesinos y agricultores que las han considerado como un gran legado, transmitiendo el buen hacer de su cultivo de generación en generación.

Únicas dentro de la comunidad europea, debido a sus excepcionales características, su importancia económica, paisajística y medioambiental, las variedades de Papas Antiguas de Canarias con denominación de origen protegida son: Negrita



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 El Hierro, Buena Moza o Palmera, Blanca, Colorada, Corralera Tijarafera, Corraleda Colorada, Corraleda Legítima, Carralera, Negra de La Palma, Negra Veteada, Rayada o Jorge, Haragana, De Ojo Azul, Blanca, Moñigo de Camello, De la Tierra, Azucena Negra, Azucena Blanca, Bonita Negra, Bonita Blanca, Bonita Colorada, Bonita Llagada, Bonita Ojo de Perdíz, Borralla, Colorada de Baba, Negra Yema de Huevo, Peluca Blanca, Peluca Negra, Peluca Roja y Terrenta.

CANARIAS 24 HORAS:

LA RESPONSABLE DE POLÍTICA REGIONAL DE LA UE HA PRESENTADO EN ESTRASBURGO LA NUEVA ESTRATEGIA PARA LAS REGIONES ULTRAPERIFÉRICAS



Estrasburgo/ "Positiva y en la buena dirección." Con esas palabras ha calificado el eurodiputado español Gabriel Mato sus



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

reuniones con los Comisarios de Política Regional, Corina Cretu, y de Medio Ambiente, Asuntos Marítimos y Pesca, Karmenu Vella, junto al resto de diputados de las regiones ultraperiféricas (RUP) del Parlamento Europeo.

De ambos encuentros, Gabriel Mato ha destacado la buena disposición y el compromiso de ambos responsables de la Unión Europea con las RUP, que se ven obligadas a hacer frente a las dificultades socio-económicas y estructurales, entre otras, de su gran lejanía física del continente, su insularidad, su reducida superficie y sus dificultades en la integración del mercado interior.

Durante la reunión, "el Comisario Vella se ha comprometido a analizar la posibilidad de destinar fondos públicos a cada una de las RUP de manera individualizada para tratar de mejorar las condiciones de seguridad e higiene de sus flotas". Asimismo, ha aceptado la petición realizada por el propio diputado palmero de que se aumenten las cuotas de atún rojo en la próxima reunión anual de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), que se celebrará el próximo mes de noviembre en Marrakech.

"Esto sería fundamental para la flota canaria. Entre otras razones, porque después de mucho esfuerzo hemos conseguido que los estados miembros acepten prestar una atención especial a la flota artesanal y tradicional", subraya Mato.

Por su parte, la comisaria europea responsable de la Política regional, Corina Cretu, adelantó a los diputados de estas regiones las principales claves, que han sido presentadas oficialmente en la Eurocámara, de la nueva estrategia para estos territorios. De todas ellas, destaca la intención del ejecutivo comunitario de establecer políticas que incorporen los intereses y realidades de las RUP. Sobre todo, cuando se negocien acuerdos comerciales o pesqueros con terceros países.



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

Además, impulsará una plataforma de diálogo y grupos de trabajo especiales, en los que participen estados miembros, instituciones europeas y los diferentes sectores implicados; mantendrá el programa POSEI, tan beneficioso para el desarrollo agrícola y el incremento de la competitividad de este sector en estos territorios; creará una nueva iniciativa dentro del Plan Juncker que facilitará el acceso de las RUP al Fondo europeo de inversiones estratégicas y pondrá en funcionamiento un estudio para determinar las necesidades de conexión y, en casos justificados, a cofinanciar puertos y aeropuertos.

"Con todo, esta estrategia es beneficiosa y efectiva para las RUP. No obstante, hay que seguir trabajando sobre ella, mejorarla e incluso, intentar ampliarla en algunos aspectos concretos", concluye Gabriel Mato.

RTVC:

VÍDEO: UNA PLAGA DE MOSCAS INVADE EL MUNICIPIO DE ARAFO

La causa de la plaga está en el mal uso del estiércol.



Un mal uso del estiércol como abono es la causa que está detrás de la plaga de moscas que ha invadido estos días el municipio



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 Arafo (Tenerife). El Ayuntamiento ha tomado medidas para resolver un problema que ha causado molestias a los vecinos del casco y las zonas costeras de la localidad.

ABC CANARIAS:

PAPAS ARRUGADAS, EN EL «MENÚ CANARIO» DEL EJÉRCITO EN EL LÍBANO

El gobierno de canarias envía productos de las islas a las tropas que forman la brigada líbano xxvii del ejército de tierra

R.L.P.

Las islas han hecho llegar este fin de semana al Líbano lo prometido hace unos meses por el presidente de los canarios, Fernando Clavijo, al Ejército de Tierra: productos de Canarias. Se trata de papas arrugadas, mojo y gofio. Pero también excelentes quesos producidos artesanalmente en las islas.

Los alimentos de Canarias han llegado por uno de los transportes de sostenimiento que el Ejército del Aire mantiene en el Líbano. Han llegado en perfecto estado de revista después de recorrer casi 5.000 kilómetros de distancia.

La Brilib XXVII es la primera brigada en misión en el Líbano formada íntegramente en Canarias y compuesta en un 87% por personas que o bien han nacido o están destinadas en las islas. 600 efectivos de los que 34 son mujeres de los que 444 están afincados en Canarias. Entre los hombres, también hay integrantes de El Salvador, Serbia y Brasil, aunque también formados en las islas.



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



Llegada del cargamento de productos elaborados en Canarias -
MDE
Mucho gofio

Entre los productos enviados destacan el mojo canario para las conocidas papas arrugadas, uno de los mejores platos que tiene la gastronomía de España, y gofio. Desde ahora, los productos elaborados en Canarias recordarán más la cercanía que tienen los canarios con el esfuerzo por la paz de España en esa zona donde están desplegados los soldados en el Líbano.

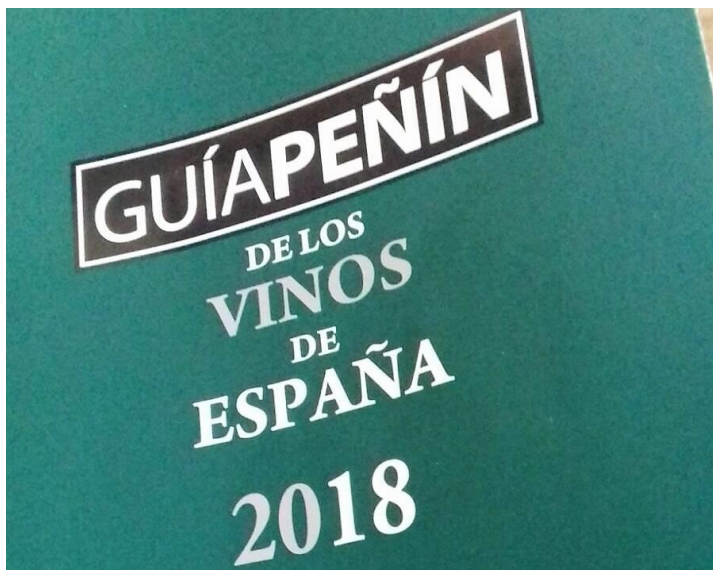
Los soldados tienen como misión dar continuidad a la labor de anteriores contingentes en la monitorización del cumplimiento de la Resolución 1701 de la ONU, y acompañar y asistir a las Fuerzas Armadas Libanesas en el sur del país, y a lo largo del «Blue Line», Línea virtual que separa al Líbano de Israel.



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 APURÓN:

LA GUÍA PEÑÍN CALIFICA COMO "EXCEPCIONAL" AL VINO DE TENEGUÍA, MALVASÍA AROMÁTICA NATURALMENTE DULCE 'ESTELAR'



El vino de malvasía de La Palma sigue conquistando a los especialistas más exigentes en la materia. La Guía Peñín, considerada por los entendidos en el sector de la enología como el gran vademécum de los vinos españoles, en su última edición, califica al Teneguía Malvasía Aromática Naturalmente Dulce 'Estelar' como un vino "excepcional" con una puntuación de 96 sobre 100.

La Guía Peñín es "la más completa del mercado" y, además, es "el libro sobre vinos españoles más leído del mundo en español, inglés y alemán". En la edición de este año consta de 1.296 páginas, con más de 11.500 vinos catados, correspondientes a más de 2.100 bodegas de todo el ámbito nacional.



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 la edición 2018, uno de los vinos con Denominación de Origen La Palma ha obtenido la calificación de Excepcional, quince la de Vino Excelente y veintiséis la de Vino Muy Bueno. En total, figuran 42 vinos con las mejores puntuaciones que ofrece la guía.

Son vinos excepcionales, según la guía, aquellos cuya puntuación está comprendida entre los 95 y 100 puntos. Son vinos que sobresalen entre los de su tipo, añada y tipicidad de la zona. “Impresiona extraordinariamente todos los sentidos. Complejo, lleno de registros tanto olfativos como gustativos producidos por el conjunto de valores del suelo, variedad, elaboración y crianza; es elegante y fuera de lo común, es decir, alejado de los estándares comerciales y, en algunos casos, extraño para el gran público”.

Vinos excelentes son los que alcanzan puntuaciones entre los 90 y los 94 puntos, y son vinos con los mismos valores señalados para los excepcionales, pero con menor relieve y claridad de matices.

Vinos muy buenos son los puntuados entre 85 y 89 puntos, y destacan por los matices adquiridos a lo largo de la vinificación y/o crianza o por los inherentes a la variedad de uva. Un vino de características específicas, pero sin destacar los valores del terruño.



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 AGROMERCADO DE BREÑA ALTA ACOGE UN TALLER DE COCINA Y LITERATURA DEDICADO A SENEGAL



La actividad de intercambio cultural *Sabores del mundo*, un taller de cocina con mucho cuento, que aúna gastronomía y literatura, y que está organizada por la Asociación Karmala Cultura y el Ayuntamiento de Breña Alta, se iniciará el próximo 28 de octubre en el Agromercado. En esta ocasión, el taller, que es gratuito, estará dedicado a Senegal.

Sabores del Mundo, un taller de cocina con mucho cuento una actividad de intercambio cultural a través de la gastronomía y la literatura con el que se pretende unir diferentes culturas.

En relación a la presencia de las diversas nacionalidades que conviven en La Palma, Karmala Cultura propone organizar una serie de talleres gastronómicos con los que se persigue favorecer el mestizaje, conocer y acercarse a diferentes culturas por medio de sus costumbres y tradiciones gastronómicas. Se



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

contará con productores locales y la intención es favorecer al consumo de productos locales del municipio.

El Agromercado acogerá la gastronomía intercultural en la cocina municipal del mercadillo, en la que se impartirán talleres con el fin de degustar el plato típico utilizando productos locales y del entorno. En estas jornadas, además de cocinar, también se conversará sobre literatura, cine o teatro con los cocineros que participen, compartiendo e intercambiando costumbres y puntos de vista.

El primer taller de este proyecto se celebrará el sábado 28 octubre con la temática de Senegal, entre las 11:00 y las 14:00 horas. Posteriormente, los días 4 y 25 noviembre y 9 de diciembre se volverá a programar esta actividad, que es gratuita. Las inscripciones deben realizarse en el propio Agromercado antes del inicio de la actividad.

Karmala Cultura es una asociación fundada en 2015 en La Palma y tiene carácter intercultural. Este colectivo está impulsado por profesionales del sector cultural y artístico desde la que se crea, se difunde y se promueve una cultura accesible con una visión intercultural cuyo principal objetivo es el intercambio entre diferentes países y continentes.

Por otro lado, y dentro de la programación cultural de la Villa, el mismo sábado, 28 de octubre, a las 20:00 horas, en el Museo del Puro, la formación Timple Meets Madeira ofrecerá un concierto en el marco del Festival Músicas del Atlántico.



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

ASPROCAN RECIBE LA ESPIGA DE ORO DE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE BANCOS DE ALIMENTOS



La Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) ha celebrado un año más su gala de entrega de Premios Espiga de Oro, cuyo máximo reconocimiento ha sido concedido este año a la Asociación de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan).

La Espiga de Oro es un galardón que, desde el año 2003, se otorga a las empresas, personas, fundaciones o instituciones que, a lo largo del año, destacan por su apoyo a la labor solidaria que realizan los Bancos de Alimentos que integran la FESBAL.

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan) ha recibido el máximo galardón, la Espiga de Oro 2017, que viene a reconocer su estrecha colaboración con la labor que desarrollan los Bancos de Alimentos y su donación de cerca de 11 millones de kilogramos de Plátano de Canarias, haciéndose cargo además de todos los gastos 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

transporte marítimo y terrestre hasta los puntos de recogida en todo el territorio nacional.

El galardón ha sido entregado por Carlos Cabanas, secretario general de Agricultura y Alimentación, al presidente de ASPROCAN, Domingo Martín Ortega, en una ceremonia celebrada este martes en el Caixa Forum de Madrid a la que también ha asistido el viceconsejero de Sector Primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales.

Carlos Cabanas ha afirmado que con este galardón se reconoce el papel de "Asprocan como reflejo del espíritu solidario del sector agroalimentario español." Ha destacado además que Asprocan defiende un producto representativo de nuestro país: el plátano de Canarias.

Además de la categoría principal, en el mismo evento se han otorgado los reconocimientos en categorías específicas, siendo galardonados la Fundación Solidaridad Carrefour con el Premio Apoyo Logístico 2017, y Hero, Kellogg's, y Nestlé España, con el Premio Fidelidad. Gracias al acuerdo que Asprocan firmó con FESBAL, el sector platanero canario, compuesto por más de 8.000 agricultores, lleva colaborando desde el año 2013 de forma regular con los 56 bancos de alimentos que hay repartidos por todo el territorio español.

A través de la labor conjunta de la Federación y Asprocan se coordina la gestión de las entregas de Plátano de Canarias aportando el máximo de kilos de plátanos que los Bancos pueden absorber dadas las limitaciones logísticas que suponen las donaciones de frutas y particularmente de una fruta altamente perecedera como es el caso del plátano. Gracias a la contribución del sector platanero, las donaciones tienen un alcance de cerca de un millón y medio de personas.

A lo largo del año 2016 los productores donaron un total de 3.794.833 kilos de plátanos de Canarias a la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL), y en lo que va 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

año 2017 se han donado ya cerca de 3 millones de kg de plátanos de Canarias.

Para esta labor el plátano no cuenta con ningún tipo de subvención o ayuda para la gestión de donaciones de producto a los Bancos de Alimentos, por lo que las Organizaciones de Productores de Plátanos, a través de Asprocan, afrontan íntegramente la financiación de estas donaciones, que representan el transporte de la fruta donada hasta cada uno de los centros de recogida en toda España.

COAG:

EL GRUPO OPERATIVO PICA PRESENTA EL PROYECTO DE PLATAFORMA INNOVADORA PARA EL CUIDADO DE LAS ABEJAS A UN CENTENAR DE APICULTORES DE LAS DISTINTAS CC.AA.



Durante las XXI Jornadas técnicas del sector apícola de COAG, celebradas en Torrelavega, los representantes del sector han mostrado interés en el proyecto al conocer el potencial de reducción de riesgos sanitarios y ambientales para la actividad apícola.

Madrid, 26 de octubre de 2017. Durante las XXI Jornadas del sector apícola de COAG, celebradas el pasado fin de semana en



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

Torrelavega (Cantabria), el Grupo Operativo PICA ha presentado su proyecto de Plataforma Innovadora para el Cuidado de las Abejas a un centenar de apicultores profesionales de las distintas Comunidades Autónomas.

Tras la presentación, el sector ha mostrado su interés en el proyecto al conocer el potencial de reducción los riesgos de la actividad apícola, ya que puede permitir:

- Una mejor coordinación con agricultores para crear un mercado de polinización y reducir los daños por tratamientos fitosanitarios.
- Una mejora en coordinación con otras asociaciones de apicultores en los tratamientos.
- Detección temprana de incendios forestales.

Asimismo, se ha detectado la necesidad de que el proyecto contacte con compañías aseguradoras y autoridades responsables de la extinción de incendios, para dar a conocer el potencial de esta iniciativa. Las colmenas se colocan cerca de caminos, donde según estudios oficiales se producen la mayor parte de los focos de los incendios. Los sistemas de monitoreo de las colmenas cuentan con sensores de temperatura para prevenir daños por golpes de calor con ciertos umbrales de temperatura. A través de este proyecto, se adaptarían, para que sirviesen también para la detección temprana de incendios.

La Plataforma Innovadora para el Cuidado de las Abejas (PICA) es un proyecto impulsado por la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), la empresa tecnológica MOVILDAT, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y la Entidad estatal de Seguros Agrarios (ENESA), que nace con el objetivo de mejorar la prevención de los principales riesgos sanitarios y medioambientales asociados a la apicultura mediante el diseño de una plataforma tecnológica que ayude al apicultor en la toma de decisiones.



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 plataforma deberá integrar dispositivos compatibles con la red GRPS y SIGFOX que proporcionarán información de localización, temperatura, humedad y peso de las colmenas, así como otro tipo de información que comunique la Administración, los propios apicultores o sus asociaciones, para facilitar la coordinación de todos los agentes implicados en el desarrollo sostenible del sector apícola.

El desarrollo de este Grupo Operativo está dentro del marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural, financiado por el Ministerio de Agricultura y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

- **OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas**
- **5024 ORDEN de 17 de octubre de 2017, por la que se conceden los Premios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios de Canarias, en su XXVI edición.**
- <http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/207/001.html>
-
- **5025 Dirección General de Ganadería.- Resolución de 19 de octubre de 2017, por la que se conceden definitivamente las subvenciones destinadas a las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas (ADSG), previstas en el Real Decreto 81/2015, de 13 de febrero, que establece una línea de ayuda destinada a las agrupaciones de defensa sanitaria ganaderas, convocadas anticipadamente mediante**



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

- **Orden de 21 de diciembre de 2016, de esta Consejería.**
- BOC - 2017/207. Jueves 26 de Octubre de 2017 - Anuncio 5025
-

BOC - 2017/207. Jueves 26 de Octubre de 2017 - Anuncio 5025
