



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, 25 DE ENERO DE 2018

EL DIA

EL CABILDO IMPARTIRÁ 35 CURSOS PARA IMPULSAR EL SECTOR PRIMARIO

La corporación insular presentó ayer la agenda formativa, cuyo objetivo es fomentar la capacitación y obtener nuevos conocimientos.

El Cabildo de La Gomera presentó ayer la agenda formativa para el presente año vinculada con el sector primario, iniciativa que busca impulsar la capacitación y obtención de nuevos conocimientos vinculados a cada uno de los colectivos que conforman este sector en la Isla.



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

El presidente insular, Casimiro Curbelo, aseguró que esta apuesta por la formación "responde a una estrategia diseñada para incrementar la eficiencia del sector primario de La Gomera, al mismo tiempo que facilita la creación de empresas agrarias y su modernización". En este sentido, indicó que más de 750 personas se beneficiarán de 35 cursos y jornadas, que recogen las demandas planteadas en los encuentros con agricultores, ganaderos y pescadores.

De los cursos que están previstos destacan los de iniciación a la apicultura, también el de agricultura ecológica, así como el de manipulador de productos fitosanitarios o elaboración de vinos. A estos se añade una lista en la que se engloban acciones de marketing y etiquetado, conocimiento para la lucha contra plagas o iniciación en los trámites electrónicos.



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

Casimiro Curbelo recordó que las cuentas insulares para el ejercicio de 2018 priorizan el gasto en esta materia, incentivando la creación de nuevas industrias agrarias y de agricultores activos en la Isla. "La profesionalización es fundamental y alcanzar ese objetivo es la clave para mejorar la calidad y promoción de la producción", dio a conocer.

Además, confirmó que se incrementarán los recursos inicialmente previstos en los presupuestos, cuya inversión inicial es de 450.000 euros. Así, reseñó que se incorporará remanente de acuerdo a los compromisos adquiridos con el sector para dotarlo de nuevos proyectos centrados en el fomento de sus actividades.

Asimismo, reiteró que se deben articular medidas adicionales con el fin de apoyar al sector y hacer de este un modelo de vida eficiente y sostenible. "Parte de los cursos que contempla la agenda formativa de 2018 van enfocados en esta dirección", precisó el presidente del Cabildo, quien añadió que la



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

coordinación con el sector será clave para observar los resultados en un corto periodo de tiempo.

SANIDAD PODRÍA JUGAR UN PAPEL CLAVE CONTRA EL ROBO DE CABRAS.

Los inspectores del área de Salud Pública tienen la competencia para intervenir en los guachinches y comprobar el origen de la carne que se vende al público.

La Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias podría jugar un papel clave en la lucha contra el robo de cabras y baifos para la venta ilegal de carne. Aunque el Cabildo de Tenerife es el encargado de autorizar la apertura de guachinches y de comprobar el origen de su vino, el control de la carne, y de otros alimentos que se sirven en estos negocios tradicionales, corresponde a los



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

inspectores del área de Salud Pública, que depende de la citada consejería regional.

La Asociación Cultural Amigos del Baño de las Cabras en el Mar alertó esta semana de que, "desde hace alrededor de un año", se enfrentan a un problema "totalmente nuevo" que amenaza la actividad tradicional de los cabreros en el Norte de la Isla: el robo "organizado y reiterado" de numerosas cabras y baifos que, según sospechan, se sacrifican sin control sanitario para la venta ilegal de carne, "fundamentalmente en guachinches".

El consejero regional de Agricultura y Ganadería, Narvay Quintero (CC), pidió al Estado más medios materiales y humanos para hacer frente a estos, y otros, robos en el campo. La vigilancia y actuación policial es una de las claves para acabar con los robos, pero existe otra vía importante: detectar los negocios que dan salida a la carne procedente de cabras robadas, que se sacrifican sin cumplir la legislación vigente.



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 esa posible lucha contra los canales de distribución de esta carne ilegal, jugarían un papel fundamental los inspectores de Salud Pública, que realizan inspecciones aleatorias, de acuerdo con una planificación por zonas, o que actúan a raíz de denuncias, quejas o alertas sanitarias.

Fuentes vinculadas con la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias subrayan que "los afectados, aparte de presentar la correspondiente denuncia policial por el robo de los animales, deberían denunciar también ante Salud Pública a los establecimientos que consideren que podrían vender carne obtenida de forma ilegal".

Si se producen denuncias, los inspectores podrían acudir a esos negocios y solicitar la documentación que debería acreditar el origen de la carne que se ofrece a los clientes, y que debe salir de mataderos autorizados, ya que el sacrificio en domicilios particulares está prohibido.



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 Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias asegura que la carne en carnicerías y otros centros de distribución, como supermercados o mercados, "está muy bien controlada, pasa por mataderos y tiene una trazabilidad comprobable".

En el caso de la carne procedente de robos, la consejería advierte de que "no pasa por los cauces normales y autorizados, por lo que para evitarla siempre hay que exigir una factura y un certificado de trazabilidad que determine que la carne proviene de una explotación ganadera con un registro sanitario".

"Si no hay compradores, no hay vendedores"

El consejero de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero (CC), recalcó ayer que, aparte de incrementar la vigilancia policial y el control de la carne, es fundamental concienciar a la sociedad de que no debe adquirirse carne cuyo origen no esté garantizado: "Si no hay



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

compradores, no hay vendedores y, por lo tanto, no se producirían robos de cabras y baifos". Quintero también recordó a las personas que adquieren carne fuera de los canales autorizados que "existe un riesgo palpable al consumir un alimento que no se sabe de dónde ha salido".

LA PROVINCIA

ARCHIVADAS TRES DE LAS CUATRO DENUNCIAS POR CORRUPTELAS EN EL CONSEJO DE AGUAS

El fiscal descarta ilegalidades en la autorización de obras, pero profundiza en la adjudicación de contratos de asistencia técnica a familiares de la cúpula insular.



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

CANARIAS 7

LA GESTIÓN DEL QUESO DE FLOR DE LAS QUESERÍAS

La Asociación Productores de Queso Artesanal del Noroeste (Proquenor) espera que su reconocimiento como órgano de gestión de la Denominación de Origen Protegida (DOP) flor de Guía acabe lo antes posible para relanzar una etiqueta de calidad que solo conservan 5 de las 11 queserías que llegaron a tenerla y de las 23 asociadas. Jesús Quesada Las Palmas de Gran Canaria

La asociación de las queserías artesanales del Noroeste está a punto de cumplir uno de sus grandes objetivos, gestionar la DOP Queso de flor, Queso de media flor, Queso de Guía creada desde 2007 y controlada desde el principio por el Instituto



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

Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). El presidente de Proquenor, José Mendoza, alias Pepe El de Pavón, afirma que dejarles la gestión de esta etiqueta de calidad para sus quesos «es lo más normal. Somos los que los hacemos», recuerda.

Desde que la DOP está en vigor la cifra de queserías inscritas en el registro, que aumentó al principio, ha ido cayendo en los últimos años, pasando de las 11 que tuvo en su mejor momento a las 5 que siguen usando hoy la prestigiosa marca. Sabiendo que hay 23 asociadas, de Gáldar, Guía y Moya, y que no todas producen queso de flor, Mendoza resume las causas de la falta de interés en que «dentro se consigue demasiado poco y se exige mucho». La falta de promoción del sello y los rígidos controles del procedimiento para cumplir los estándares de la DOP son, opina, las grandes piedras con las que se ha tropezado.

La asociación que promovió, junto a otros agentes, la creación de la DOP que prestigia los quesos cuajados o no con flor de cardo en el noroeste,



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

modificó en 2017 sus estatutos para incluir en ellos la gestión de la marca y tramita desde marzo pasado la solicitud de reconocimiento como tal órgano.

La propuesta impulsada por Proquenor tiene el apoyo del Cabildo y del Gobierno canario y ha seguido, paso a paso, todos los requisitos que fue solicitando el ICCA. El procedimiento está en la fase de información pública y recibió el lunes pasado el respaldo de la asamblea de la asociación para dar cuenta de la evolución de los trámites, celebrada en la Casa del Queso de Montaña Alta y con la asistencia de 15 socios de la entidad.

LA OPINION DE TENERIFE

MÁS DE 750 PERSONAS SE BENEFICIAN DE CURSOS PARA IMPULSAR EL SECTOR PRIMARIO



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 organiza las 35 jornadas formativas que abordarán el cultivo ecológico, la calidad alimentaria o el bienestar animal

El Cabildo de La Gomera presentó ayer la agenda formativa para el presente año vinculada con el sector primario. Esta pionera iniciativa de la Institución insular, a través de la Dirección Insular de Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, busca impulsar la capacitación y obtención de nuevos conocimientos vinculados a cada uno de los colectivos que conforman el sector primario en la Isla colombina.

El presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, aseguró que esta apuesta por la formación "responde a una estrategia diseñada para incrementar la eficiencia del sector primario de La Gomera, al mismo tiempo que facilita la creación de empresas agrarias y su modernización".

En este sentido, indicó Curbelo que más de 750 personas se beneficiarán de 35 cursos y jornadas,



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

que recogen las demandas planteadas en los encuentros que se han mantenido previamente con agricultores, ganaderos y pescadores.

De las jornadas y los cursos previstos, destacan los de iniciación a la apicultura, el de agricultura ecológica, manipulador de productos fitosanitarios o elaboración de vinos. A estos se añade una lista en la que se engloban acciones de marketing y etiquetado, conocimiento para la lucha contra plagas o iniciación en los trámites electrónicos.

Curbelo recordó que las cuentas insulares para este año 2018 priorizan el gasto en esta materia, incentivando la creación de nuevas industrias agrarias y de agricultores activos en la Isla. "La profesionalización es fundamental y alcanzar ese objetivo es la clave para mejorar la calidad y promoción de la producción", comentó el presidente insular.

Además, confirmó que se incrementarán los recursos inicialmente previstos en los presupuestos,



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

cuya inversión inicial es de 450.000 euros. Así, reseñó que se incorporará remanente de acuerdo a los compromisos adquiridos con el sector para dotarlo de nuevos proyectos centrados en el fomento de sus actividades.

Asimismo, reiteró que se deben articular medidas adicionales para apoyar al sector y hacer de éste un modelo de vida eficiente y sostenible. "Parte de los cursos que contempla la agenda formativa de 2018 van enfocados en esta dirección", precisó Curbelo, quien añadió que la coordinación con el sector será clave para observar los resultados en un corto periodo de tiempo.

La agenda formativa ya tiene abierto el plazo de inscripción para el curso de Matarife y Bienestar Animal en su sacrificio, que se impartirá los días 16 y 20 de febrero. Los interesados tienen a su disposición toda la información en lagomera.es.



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

CANARIAS AHORA

EL PUNTO DE COMPOSTAJE COMUNITARIO DE PUNTALLANA CERRÓ 2017 CON LA RECOGIDA DE MÁS DE 7.500 KILOS DE BIORRESIDUOS

Los desechos, que han sido reconvertidos en compost para abonar huertas y jardines, fueron aportados por 26 familias.



Punto de compostaje comunitario de Puntallana.



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 punto de compostaje comunitario de Puntallana, impulsado por el Servicio de Residuos del Cabildo Insular de La Palma, cerró el año 2017 con la recogida de 7.707 kilos de materia orgánica de biorresiduos desde su puesta en funcionamiento en abril del pasado año, se informa en nota de prensa. Los desechos, que han sido reconvertidos en compost para abonar huertas y jardines, fueron aportados por 26 familias.

Según los datos aportados por la Asociación para el Desarrollo Rural de La Palma, ADER La Palma, encargada del seguimiento y tutorización del proyecto de compostaje comunitario en Puntallana, el promedio de kilos de biorresiduos aportados por familia cada semana alcanzó los 7,4 kilos; la aportación media semanal fue de 192,69 kilos y la aportación media mensual llegó a los 856,41 kilos.

El consejero de Medio Ambiente, Servicios y Residuos, Juan Manuel González, destaca que esta



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

experiencia piloto, inédita en Canarias en cuanto a su implantación por parte de una administración pública, supone “un motivo más para que desde el Cabildo continuemos concienciando a la población palmera de la necesidad de una implicación real en la sostenibilidad del territorio. Todas las personas deben ser conscientes de que los residuos, adecuadamente tratados, suponen una nueva oportunidad”.

Al respecto, González recuerda que este punto de compostaje comunitario, ubicado en una zona periurbana, ha recibido aportaciones de desechos orgánicos generados en los domicilios que, mediante el reciclaje en compost, luego han podido ser utilizados como abonos en huertas y jardines de las propias familias participantes en este proyecto, así como en espacios verdes públicos.

El consejero de Medio Ambiente agradece la implicación ciudadana en esta iniciativa, así como la de ADER La Palma y el Ayuntamiento de Puntallana, y recuerda que actualmente se está creando un



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

nuevo punto de similares características en Santa Cruz de La Palma.

“En La Palma la puesta en marcha por parte del Cabildo Insular de la recogida separada de la fracción orgánica de los residuos está teniendo una muy buena acogida”, asegura Juan Manuel González Luis, quien subraya “la gran implicación tanto de la ciudadanía como de los ayuntamientos de las localidades donde ya se realiza esta recogida gracias al Consorcio de Servicios de La Palma, que implantó el contenedor marrón en El Paso, Los Llanos de Aridane y Fuencaliente”

“En el caso del punto de compostaje comunitario de Puntallana también hemos de destacar la labor de ADER y la gran disposición y ayuda del consistorio; y en otros lugares específicos ya contamos con una notable aportación de biorresiduos, como es el caso del Hotel La Palma & Teneguía Princess de Fuencaliente y la Central Hortofrutícola del Cabildo, en Breña Alta”, concluye el consejero.



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 CABIDO DE LA PALMA Y EL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA FOMENTAN EL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES Y SALUDABLES

Este jueves se celebra una jornada con charlas sobre salud infantil y mesas de trabajo para elaborar propuestas sobre producción y consumo de alimentos ecológicos.



José Basilio Pérez, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Cabildo Insular de La Palma y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) organizan una jornada divulgativa para el fomento del consumo productos locales y saludables, se indica en una nota de prensa de la primera Corporación. Bajo el título *Lo que comemos ¿afecta a nuestra salud?, ¿y a nuestro entorno?*, esta cita se enmarca en el programa *Ecocomedores de Canarias*.

El encuentro tendrá lugar en el salón de actos de la Casa de la Cultura de San Andrés y Sauces este jueves 25 de enero a las 16:00 horas e incluirá charlas dedicadas a la salud infantil, una dinámica de grupos de trabajo para la elaboración de propuestas y una mesa redonda.

Esta jornada está dirigida a gestores y miembros de equipos de cocina y comedor de escuelas infantiles, residencias y centros escolares y sociosanitarios, docentes, familias y personas que trabajan en la agricultura y consumidores en general. El objetivo es informar para reflexionar y debatir, aportando



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

propuestas constructivas sobre la producción y el consumo de alimentos ecológicos locales.

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, destaca la importancia de los asuntos y objetivos que Cabildo e ICCA plantean en estas jornadas. “Se trata de potenciar la participación de los distintos colectivos en el programa Ecocomedores; informar sobre los beneficios de la producción ecológica de alimentos; demostrar la bondad de incorporar criterios nutricionales en la elaboración del menú, que contribuyan a disminuir los problemas de sobrepeso y obesidad en la población; y animar a quienes producen a planificar sus cultivos; y a coordinar la oferta y demanda de productos ecológicos locales”.

Por su parte, el director del ICCA, José Díaz-Flores, incide en la importancia general del proyecto Ecocomedores: “Canarias tiene una dependencia exterior en alimentos de consumo básico, que la hace vulnerable frente a cualquier contingencia. En el caso de La Palma, el visitante espera encontrar



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

un destino respetuoso con el entorno y en el que pueda consumir productos locales saludables. En este encuentro nos vamos a centrar en el objetivo de facilitar el consumo de productos locales y ecológicos entre la población en general, y entre la población infantil en particular”.

Esta jornada divulgativa se abrirá con dos charlas Pesticidas y salud infantil, a cargo de Raúl Cabrera Rodríguez, pediatra de Atención Primaria en el Centro de Salud de Mazo; y la exposición Si la respuesta es la obesidad, ¿cuál es la pregunta?, que realizara la pediatra y técnica del Servicio de Promoción de la Salud del Gobierno de Canarias, Rosa Gloria Suárez López de Vergara.

Sandra Marrero Casañas, consultora de innovación especializada en metodologías de trabajo colaborativo será la encargada de la dinámica de grupos de trabajo en esta jornada que llevará por título Si la solución estuviera en nuestras mano, ¿qué podríamos hacer para mejorar esta situación?



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

Tras la puesta en común de los resultados de las mesas de trabajo, el cierre se realizará con una mesa redonda titulada Ecocomedores propone conectar el campo, la educación y la sociedad para crear un sistema alimentario más cercano, responsable y sostenible. En este foro intervendrán Margarita Hernández García, miembro del ICCA y del programa Ecocomedores; Juana María Jiménez Mendoza, directora del CEIP Antonio Padrón (Gáldar, Gran Canaria); Miguel Delgado Reverón, y María Dolores Hernández Gómez, directora y cocinera del CEIP Princesa de Tejina (La Laguna, Tenerife), y Francisco González Ortega, agricultor.

EL APURON

EL PUNTO DE COMPOSTAJE COMUNITARIO DE PUNTALLANA CERRÓ 2017 CON LA RECOGIDA DE MÁS DE 7.500 KILOS DE BIORRESIDUOS



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 punto de compostaje comunitario de Puntallana, impulsado por el Servicio de Residuos del Cabildo Insular de La Palma, cerró el año 2017 con la recogida de 7.707 kilos de materia orgánica de biorresiduos desde su puesta en funcionamiento en abril del pasado año. Los desechos, que han sido reconvertidos en compost para abonar huertas y jardines, fueron aportados por 26 familias.

Según los datos aportados por la Asociación para el Desarrollo Rural de La Palma, ADER La Palma, encargada del seguimiento y tutorización del proyecto de compostaje comunitario en Puntallana, el promedio de kilos de biorresiduos aportados por familia cada semana alcanzó los 7,4 kilos; la aportación media semanal fue de 192,69 kilos y la aportación media mensual llegó a los 856,41 kilos.

El consejero de Medio Ambiente, Servicios y Residuos, Juan Manuel González, destaca que esta



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

experiencia piloto, inédita en Canarias en cuanto a su implantación por parte de una administración pública, supone “un motivo más para que desde el Cabildo continuemos concienciando a la población palmera de la necesidad de una implicación real en la sostenibilidad del territorio. Todas las personas deben ser conscientes de que los residuos, adecuadamente tratados, suponen una nueva oportunidad”.

Al respecto, González recuerda que este punto de compostaje comunitario, ubicado en una zona periurbana, ha recibido aportaciones de desechos orgánicos generados en los domicilios que, mediante el reciclaje en compost, luego han podido ser utilizados como abonos en huertas y jardines de las propias familias participantes en este proyecto, así como en espacios verdes públicos.



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



Punto de compostaje comunitario de Puntallana - Aportación 1

El consejero de Medio Ambiente agradece la implicación ciudadana en esta iniciativa, así como la de ADER La Palma y el Ayuntamiento de Puntallana, y recuerda que actualmente se está creando un nuevo punto de similares características en Santa Cruz de La Palma.



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

“En La Palma la puesta en marcha por parte del Cabildo Insular de la recogida separada de la fracción orgánica de los residuos está teniendo una muy buena acogida”, asegura Juan Manuel González Luis, quien subraya “la gran implicación tanto de la ciudadanía como de los ayuntamientos de las localidades donde ya se realiza esta recogida gracias al Consorcio de Servicios de La Palma, que implantó el contenedor marrón en El Paso, Los Llanos de Aridane y Fuencaliente”





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 el caso del punto de compostaje comunitario de Puntallana también hemos de destacar la labor de ADER y la gran disposición y ayuda del consistorio; y en otros lugares específicos ya contamos con una notable aportación de biorresiduos, como es el caso del Hotel La Palma & Teneguía Princess de Fuencaliente y la Central Hortofrutícola del Cabildo, en Breña Alta”, concluye el consejero.

EL CABIDO Y EL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA FOMENTAN EL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES Y SALUDABLES

LO QUE COMEMOS
¿AFECTA A NUESTRA SALUD?
¿Y A NUESTRO ENTORNO?

JORNADA DIVULGATIVA

JUEVES 25 DE ENERO DE 2018
 16:00H. A 20:30H.
 SALÓN DE ACTOS CASA DE LA CULTURA
 SAN ANDRÉS Y SAUCES, LA PALMA

Introducción

Canarias presenta una serie de singularidades debido a su condición de región ultraperiférica, con un territorio altamente fragmentado y con una dependencia exterior en aspectos de consumo básico, que la hace especialmente vulnerable frente a cualquier contingencia.

A esta vulnerabilidad se une el hecho de que esta Comunidad Autónoma es un destino turístico por excelencia y, en el caso concreto de La Palma, el turista espera encontrar un destino en el que se es respetuoso con el entorno, y en el que pueda consumir productos locales saludables.

La atención por el cuidado del medio natural y por facilitar el consumo de productos locales y ecológicos se debe entender a la población en general, y a la población infantil y de la tercera edad en particular.

Con esta jornada se pretende potenciar la participación de los diferentes colectivos en el programa Ecomedores, informar sobre los beneficios de la producción ecológica de alimentos, demostrar la bondad de incorporar sándwiches nutricionales en la elaboración del menú, que contribuyan a disminuir los problemas de sobrepeso y obesidad en la población, animar a las productoras locales a planificar los cultivos y coordinar la oferta y la demanda de productos ecológicos locales.

Objetivo

Informar para reflexionar y debatir, aportando propuestas constructivas sobre la producción y el consumo de alimentos ecológicos locales.

Perfil de participantes

Gestores/as y miembros de los equipos de cocina y comedor de escuelas infantiles, residencias y centros escolares y socioasistenciales, docentes, familias, agricultores/as, consumidores/as.

Inscripción

<https://goo.gl/Forms/jloZAR83Fj2Zuif>

Programa

16:00 h. Registro de participantes.

16:15 h. Presentación de las jornadas.

16:30 h. Charla: **Pesticidas y salud infantil.**
 Raúl Cabrera Rodríguez, Pediatra de Atención Primaria en Centro de Salud de Mossa, Servicio Centro de Salud.

17:05 h. Charla: **Si la respuesta es la obesidad, ¿cuál es la pregunta?**
 Rosa Gloria Suárez López de Vergara, Pediatra, Servicio de Servicio de Promoción de la Salud, Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Canarias.

17:40 h. PNLUSA

18:00 h. Dinámica de grupos de trabajo: **Si la solución estuviera en nuestras manos ¿qué podríamos hacer para mejorar esta situación?**
 Sandra Marrero Casañas, Consultora de innovación especializada en metodologías de trabajo colaborativas, Área de Sanabilización del Programa Ecomedores de Canarias.

19:00 h. Puesta en común.

19:30 h. Charla: **Ecomedores propone conectar el campo, la educación y la sociedad para crear un sistema alimentario más cercano, responsable y sostenible.**
 Margarita Hernández García, Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y Programa Ecomedores de Canarias.
 Juan María Jiménez Mendoza, Director del CEIP Antonio Padilla, Gáldar, Gran Canaria.
 Miguel Delgado Revorín y María Dolores Hernández Gómez, Director y cocinero del CEIP Princess de Teguía, La Laguna, Tenerife.
 Francisco González Ortega, Agricultor.

20:30 h. Cóctail



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 Insular de La Palma y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) organizan una jornada divulgativa para el fomento del consumo productos locales y saludables. Bajo el título *Lo que comemos ¿afecta a nuestra salud?, ¿y a nuestro entorno?*, esta cita se enmarca en el programa *Ecocomedores de Canarias*.

El encuentro tendrá lugar en el salón de actos de la Casa de la Cultura de San Andrés y Sauces este jueves 25 de enero a las 16:00 horas e incluirá charlas dedicadas a la salud infantil, una dinámica de grupos de trabajo para la elaboración de propuestas y una mesa redonda.

Esta jornada está dirigida a gestores y miembros de equipos de cocina y comedor de escuelas infantiles, residencias y centros escolares y sociosanitarios, docentes, familias y personas que trabajan en la agricultura y consumidores en general. El objetivo es informar para reflexionar y debatir, aportando propuestas constructivas sobre la producción y el consumo de alimentos ecológicos locales.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, destaca la importancia de los asuntos y objetivos que Cabildo e ICCA plantean en estas jornadas. “Se trata de potenciar la participación de los distintos colectivos en el programa Ecomedores; informar sobre los beneficios de la producción ecológica de alimentos; demostrar la bondad de incorporar criterios nutricionales en la elaboración del menú, que contribuyan a disminuir los problemas de sobrepeso y obesidad en la población; y animar a quienes producen a planificar sus cultivos; y a coordinar la oferta y demanda de productos ecológicos locales”.

Por su parte, el director del ICCA, José Díaz-Flores, incide en la importancia general del proyecto Ecomedores: “Canarias tiene una dependencia exterior en alimentos de consumo básico, que la hace vulnerable frente a cualquier contingencia. En el caso de La Palma, el visitante espera encontrar un destino respetuoso con el entorno y en el que pueda consumir productos locales saludables. 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

este encuentro nos vamos a centrar en el objetivo de facilitar el consumo de productos locales y ecológicos entre la población en general, y entre la población infantil en particular”.

Esta jornada divulgativa se abrirá con dos charlas Pesticidas y salud infantil, a cargo de Raúl Cabrera Rodríguez, pediatra de Atención Primaria en el Centro de Salud de Mazo; y la exposición Si la respuesta es la obesidad, ¿cuál es la pregunta?, que realizara la pediatra y técnica del Servicio de Promoción de la Salud del Gobierno de Canarias, Rosa Gloria Suárez López de Vergara.

Sandra Marrero Casañas, consultora de innovación especializada en metodologías de trabajo colaborativo será la encargada de la dinámica de grupos de trabajo en esta jornada que llevará por título Si la solución estuviera en nuestras mano, ¿qué podríamos hacer para mejorar esta situación?

Tras la puesta en común de los resultados de las mesas de trabajo, el cierre se realizará con una



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

mesa redonda titulada Ecocomedores propone conectar el campo, la educación y la sociedad para crear un sistema alimentario más cercano, responsable y sostenible. En este foro intervendrán Margarita Hernández García, miembro del ICCA y del programa Ecocomedores, Juana María Jiménez Mendoza, directora del CEIP Antonio Padrón (Gáldar, Gran Canaria), Miguel Delgado Reverón y María Dolores Hernández Gómez, director y cocinera del CEIP Princesa de Tejina (La Laguna, Tenerife), y Francisco González Ortega, agricultor.