



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

**MARTES, 30 DE MAYO DE 2018**

## **EL DIA**

# **CAMPAÑA INSULAR PARA IDENTIFICAR LAS FLORES Y LAS PLANTAS DE TENERIFE**

La iniciativa, de la Corporación insular junto a Asocan y Cajasiete, coincide con la celebración el domingo del Día de la Madre.



La Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas Vivas de Canarias (Asocan), Cabildo de Tenerife y Cajasiete han puesto en marcha, con motivo del Día



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 la Madre, la cuarta de edición de una campaña para que se compren flores y plantas de la Isla.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, señaló ayer que "Pon flores y plantas de Tenerife en tu vida" es una iniciativa pretende "diferenciar el producto local del foráneo y, a su vez, poner en valor las cualidades de las flores y plantas canarias para sean fácilmente reconocibles por el consumidor con la idea de concienciarlo también de la riqueza que genera este producto en la Tenerife".

Según dieron a conocer ayer en rueda de prensa, el sector ornamental en Tenerife, que mueve una producción de 30 millones de euros cada año, cuenta en la actualidad con unas 350 hectáreas de cultivo, de las que 240 corresponden al cultivo de plantas ornamentales, así como 95 a flores cortadas y cinco hectáreas al cultivo de esquejes y planteles.

El 60% de la producción se destina a la exportación mientras que el 40% restante abastece al mercado local, aunque estos porcentajes varían, según se trate de un subsector u otro. Así, las flores cortadas y los esquejes se venden en su mayoría en el mercado local, mientras que las plantas ornamentales que se cultivan en la Isla tiene fundamentalmente un enfoque exportador. El director gerente de Asocan, Antonio López, destacó la importancia de crear una "marca propia" que diferencie el producto a la vez que ha



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

resaltado frescura del producto local, que va directamente desde la explotación al punto de venta. "Lo importante es concienciar de que tenemos un producto de excelente calidad y muy competitivo", manifestó.

Mientras tanto, el director de Relaciones Institucionales de Cajasiete, José Manuel Garrido, recordó la tradicional vinculación de su entidad con el sector agrario y ha asegurado que están "muy involucrados en poner en valor la producción local".

Paralelamente, y una vez identificado el producto, se trata de fidelizar al cliente mostrándole cualidades como su calidad, frescura y adaptación a las condiciones climáticas de las islas.

Hay que destacar que la campaña promocional incluye vallas publicitarias ubicadas en diferentes emplazamientos y también otros soportes. Además se han elaborado 20.000 etiquetas identificativas para clavar en las plantas o colgar; adhesivos para los ramos de flores y otros de diferentes tamaños para los vehículos de distribución y los puntos de venta, además de los pósters de la campaña.

**'LABRANDO EMPLEO', DEL CABILDO DE TENERIFE, INCORPORA A 45 PARADOS AL SECTOR AGRARIO**



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 programa se hace en colaboración con la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos./El Día



El programa 'Labrando empleo' del Cabildo de Tenerife, en colaboración con la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), impulsado a principios de este año, ha logrado incorporar a 45 personas en situación de desempleo a la actividad agraria hasta el momento.

En concreto, estas incorporaciones se han producido gracias a la puesta a su disposición de herramientas de asesoramiento en materia de orientación laboral, así como de formación profesional para mejorar su



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

cualificación, según informó el Cabildo en nota de prensa.

Al respecto, el consejero de Empleo del Cabildo de Tenerife, Leopoldo Benjumea, explicaba que la intención de esta iniciativa en su puesta en marcha era la de ofrecer un programa integral que "potencie la actividad y el empleo de las zonas rurales de la isla" donde desempleados, especialmente jóvenes o personas extranjeras, mayores de 45 años con problemas de integración laboral o en riesgo de exclusión social, desarrollen una actividad agraria.

Benjumea añadió que esta iniciativa se enmarca en las políticas de empleo del Cabildo que "están dando tantos buenos resultados", aludiendo así a los últimos datos publicados por la Encuesta de Población Activa (EPA) de la que se deriva que la tasa de desempleo ha descendido del 22,36 al 19,92 por ciento en los últimos tres meses.

Además, en relación con ello expuso que desde 2015 la tasa de paro ha bajado en casi 10 puntos y hay 93.000 desempleados, frente a los 110.550 que había hace un año. Estos datos reflejan, añadió, que hay 22.000 personas más trabajando que hace un año y más de 40.000 que en 2015.

Esta estrategia de inserción laboral forma parte del Marco Estratégico de Desarrollo Insular (Medi) con 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

que se busca favorecer el proceso de aprendizaje en personas adultas, teniendo en cuenta sus circunstancias, para incrementar sus posibilidades de inserción laboral por cuenta ajena en el medio rural. En el programa 'Labrando empleo' hay cuatro fases bien diferenciadas, tales como son la orientación hacia el empleo, formación, difusión y evaluación continua del conjunto del programa.

Así en las primeras se desarrollan acciones de orientación, tutorización, información y asesoramiento; y las últimas están destinadas a difundir el proyecto y evaluar el desarrollo de las acciones.

Sobre los participantes del proyecto, dijo, muchos están ya en su etapa formativa, pudiendo desarrollar su cualificación profesional en las distintas áreas de producción de las empresas dedicadas a los cultivos agrícolas. Posteriormente, cuando finalice dicha etapa, estarán capacitados para realizar trabajos con plaguicidas, manejo de maquinaria agrícola y manipulación de alimentos. Todo ello, con el ánimo de cumplir con la legislación en materia de prevención de riesgos laborales, calidad y protección del medio ambiente.

El itinerario formativo de los beneficiarios del proyecto 'Labrando empleo' consta de 80 horas lectivas que se completarán con acciones de orientación en búsqueda activa de empleo y con charlas informativas en materia



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 igualdad, para después realizar las prácticas en explotaciones consolidadas, de manera que puedan poner en valor las competencias adquiridas y conozcan, de primera mano, cómo se realizan las labores en el sector primario.

## **UVA, VINO Y TERAPIA EN CERTERAS LÍNEAS MAESTRAS**

Siempre se nos puede abrir, si nos lo proponemos, una nueva dimensión en torno a este producto mágico de la viticultura. Hoy en día no nos conformamos con disfrutarlo a través de los sentidos habituales de manera organoléptica o realizando quizá una ruta enoturística para deleitarnos con el poder visual de los grandes viñedos. Queremos profundizar.





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

Queremos más, efectivamente, y por ello reflexionamos... ¿y si el vino es tan saludable por dentro, por qué no lo va hacer por fuera? Aquí es donde nace la vinoterapia, concretamente en Francia (Burdeos), como también allí se elaboran los grandes vinos.

Capaz de rejuvenecer, exfoliar e hidratar la piel, entre otras cualidades antioxidantes que posee la uva y el vino. Hablamos del resveratrol, compuesto del famoso polifenol que nos ayuda a cuidarnos por fuera mediante geles, aceites y cremas, utilizados en baños relajantes y masajes terapéuticos.

Hacen que nuestra piel luzca viva y desprenda salud. Un ejemplo más de que la uva y el vino no solo sirve para mirarlo, olerlo o tomarlo sino que nos puede otorgar beneficios por fuera de una manera diferente a la convencional.

## **El cosmos y el viñedo natural**

Otra visión. Al igual que el hombre desde hace millones de años, otros seres vivos han tenido una relación mágica a distancia con el universo, en este caso con los cambios lunares, y no es baladí en el caso de la viña.

Según Maria Thun, investigadora alemana, los viñedos son capaces de ajustar sus procesos vegetativos con 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

ciclos lunares, con lo que esto supone de sintonía directa a larga distancia para la preparación de las fases de la viña, como el brote, la floración o la maduración.

Incluso, dentro de la misma bodega y en los diferentes procesos de la elaboración del vino, se da la opción a la denominada agricultura biodinámica, una alternativa que hoy en día tiene seguidores y detractores.

Buscar la excelencia nos hace movernos, encontrar nuevas fuentes de innovación; unas de forma tecnológica y otras ancestrales. Lo que sí está claro es que un viñedo es algo casi místico, como los son las estrellas o el cosmos, pudiéndolo disfrutar en estado líquido. ¡Y cuanto más natural, mucho mejor!

### **Literatura líquida mediante la vid, el vino y buena copa.**

No es de extrañar que nuestros vinos y los vinos en general estén inmersos en los textos literarios más profundos y personales de los mejores escritores de cada época.

Que sean motivo de máxima inspiración para crear verdaderas joyas literarias; entre los autores universales destacan Shakespeare, en su obra Enrique IV, donde podemos leer y sacar en conclusión que el vino no solo se comporta como un producto 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

satisfacción, sino en un símbolo cultural palpable en aquel tiempo.

Qué decir del famoso "Canary Wine", en boca de todos como mejor vino social de antaño: fabulosos malvasía que a nadie dejaba sin sorprender. Muchas obras literarias lo nombran y no es para menos, pues hoy en día de aquel legado tenemos malvasías "de libro".

Malvasías que merecen una nota de cata escrita al máximo nivel de concentración y descripción, brindándonos complejidades tan diversas que únicamente podemos recordar plasmándolas como antiguamente lo hacían los grandes escritores.

## **Vino y tecnología, tándem infalible.**

Hace ya varios años el vino ha tomado una dirección más que coherente para formalizarse como la bebida que conocemos hoy en día, capaz de muchas horas de alegrías y conversación.

Uno de los factores de que esto ocurra es la tecnología, tanto en el campo como en la bodega, capaz de controlar el estrés hídrico de la vid en la naturaleza y de articular soluciones de vinificación dentro de los enclaves donde se elabora el vino. Un ejemplo claro, la micro-oxigenación.



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

Sin duda, una herramienta de eficacia palpable, que ha hecho que los vinos de hoy en día tengan mucha mayor amplitud y recorrido a lo largo de su vida, y eso se nota con elixires más amables, menos sulfurosos, de mayor capacidad sensorial, más limpios?

No confundan vinos tecnológicos o artificiales con lo que les comento, porque hay diferencia notable entre utilizar la tecnología para sacar el máximo rendimiento a una identidad, personalidad y calidad en la variedad de uva a utilizarla para enmascarar defectos en vinos sin alma.

### **Vino es esto, que no es poco.**

Al que le encanta el vino es por eso: se puede escrutar, oler y saborear; cada detalle de este apasionante líquido de colores, aromas y matices en boca tan diversos como adjetivos se le puedan atribuir.

Quedan ahí latentes en la memoria las vendimias con los abuelos, en el lagar pisando la uva y con el mosto a punto para las barricas, todo de forma tradicional, transparente y sin secretos.

Era VINO, con mayúsculas. Se valora una botella del elixir como nexa de una buena conversación. De ver, oler y saborear se trata: el vino a través de una copa. Desde los rojos picota hasta los teja o esos blancos pajizos a los increíbles dorados.



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

Curiosa la evolución de un "ser vivo" líquido, que muestra facetas a lo largo de su vida, como si reflejara el rostro de una persona.

¿Aromas? Dependiendo de la variedad de uva y suelo, advertimos fruta de bosque (mora) tan característico; o, más complejo, el mineral (pizarra). El abanico es amplio en cada golpe de aspiración y debemos dejar que nos cuente por sí solo.

En boca, punto final a un festival visual y aromático, traducido en sabores: seco, semi-dulce y otras variantes. Fresco, cálido, potente, sabroso o aterciopelado: para todo público y que podrá gustar más o menos, pero siempre con una identidad en cada sorbo.

Todo este compendio invita a querer más de él y da certeza de la capacidad de hacernos sentir y disfrutar. Para aprender de vinos, como los libros en una biblioteca, una vinoteca nos permite estudiar, aprender y repasar todo acerca de este mundo.

## **EL ARCHIPIÉLAGO PRODUCE EL 20% DE LOS ALIMENTOS QUE CONSUME**

Expertos de la Universidad de La Laguna elaboran una herramienta que permite medir el nivel 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

autoabastecimiento, que es mayor del que se calculaba hasta ahora.



Se acabó "el mito" del 10% de autoabastecimiento en Canarias. La Consejería de Agricultura del Gobierno regional presentó ayer una herramienta que permite medir qué parte de la producción alimentaria comercializada en las Islas ha sido producida o elaborada en la Comunidad Autónoma. Referido al periodo comprendido entre 2012 y 2016, el estudio concluye que los alimentos producidos en el Archipiélago supusieron el 20,1% del valor comercial total de los que se pusieron a la venta, el 34% de su peso comestible y solo el 9% de su valor energético. Estos datos son los más conservadores, puesto que incluyen únicamente lo producido en Canarias y lo



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

transformado a partir de productos autóctonos. Dejan fuera, por lo tanto, la industria agroalimentaria que transforma en las Islas productos venidos del exterior, lo que también se considera producción local. Si se tiene esto en cuenta, los grados de autoabastecimiento se elevan hasta el 35% del valor económico, el 59,3% del peso comestible y el 29,8% del valor energético. También es necesario considerar que tres cuartas partes de lo que se consume en Canarias son productos agroalimentarios transformados.

Además de celebrar la ruptura del "mito" del 10% -que se ha escuchado "durante años" pero cuyos "criterios técnicos" se desconocen-, el consejero de Agricultura, Narvay Quintero, avanzó que la herramienta -diseñada por profesores de la Universidad de La Laguna (ULL) en colaboración con técnicos de la propia consejería y del Instituto Canario de Estadística (Istac)- servirá de base para aplicar políticas que aumenten los niveles de autoabastecimiento y permitirá "verificar" cómo evolucionan estos objetivos en el futuro. Quintero recordó que "es imposible tener el 100% de todo, porque hay productos que no se producen en Canarias y otros que no se pueden producir en demasía", ya que equivaldría a poner en cultivo un suelo agrario del que el Archipiélago carece.

"No evaluamos la capacidad de autoabastecimiento, sino qué parte de lo que se consume se produce localmente", precisó Dirk Godenau, del Departamento



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 Economía Aplicada y Métodos Cuantitativos de la ULL, quien, junto a su compañero José Juan Cáceres, expuso los resultados y la metodología del informe. La investigación desarrollada se ha centrado en 300 tipos de alimentos incluidos en varios grupos: productos no transformados -vegetales, ganaderos y pesqueros- y productos de la industria alimentaria.

De los resultados obtenidos con la herramienta presentada ayer se desprende una gran desigualdad entre productos alimentarios. Las frutas tropicales como el plátano, el aguacate, la papaya y el mango alcanzan el 100% de autoabastecimiento, entre otras cosas porque su importación no está permitida. El tomate llega al 90%, las hortalizas al 66%, la papa al 61% y la lechuga al 97%. El total de los productos vegetales no transformados roza el 55%.

Cuando se trata de ganadería y no de agricultura, los índices de autoconsumo de productos propios son muy inferiores. Así, la carne de bovino supone un 6% en términos de valor económico, la de ovino y caprino un 17%, la de porcino un 12%, la de ave un 27% y la de conejo un 12%.

Los niveles de autoabastecimiento son considerablemente más elevados en el caso de la pesca. El 75% del pescado fresco que se consume en el Archipiélago es de origen local, una proporción que, cuando se trata de los atunes y el pescado azul



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

(sardina, caballa) se acerca al 99%. Sin embargo, el consumo de pescado congelado, en el que no hay casi presencia del producto local, es muy superior al de pescado fresco. Esto, concluyó Quintero, pone de manifiesto que a Canarias le falta una industria agroalimentaria de transformación de estos productos.

La intención del Gobierno es emplear la herramienta como una vía para ampliar los niveles de autoabastecimiento en Canarias. En este sentido, Dirk Godenau subrayó la "contradicción aparente" que representa el hecho de que los productos donde los índices son mayores son también aquellos en los que resulta más fácil incrementarlos, como consecuencia de que ya existe una especialización en ellos. Coincide, además, con que se trata de vegetales sin transformación, unos productos saludables cuyo consumo interesa promover.

Los investigadores puntualizaron que esta herramienta no se dirige a determinar si el nivel de autoabastecimiento "es suficiente o no", dado que esto corresponde a "la sociedad canaria y sus representantes". También insistieron en que no es conveniente hacer comparaciones con otros territorios, sino que "la mejor comparación es a lo largo del tiempo, con uno mismo y con la misma metodología".

## LA PROVINCIA



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

## **DOS VINOS DE BODEGAS LA GERIA, PREMIADOS EN UN CERTAMEN EN CROACIA**

Los vinos Antigua Malvasía Dulce 2005 y Manto Malvasía Volcánica 2017 de bodegas La Geria han obtenido la Medalla de Oro y Diploma de Plata, respectivamente, en la 25ª edición del concurso The world of Malvasia celebrado en Porec (Croacia). Un certamen que está considerado a nivel mundial como el más importante de la variedad Malvasía en el que se han presentado muestras de diferentes partes del mundo.

### **CANARIAS 7**

## **ABRE LA INSCRIPCIÓN PARA EL XVI CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE CABRA**

El límite de inscripción es el próximo 16 de mayo / EP  
01/05/2018

El Cabildo de Fuerteventura ha abierto la inscripción para participar en el XVI Concurso Nacional de Quesos de Cabra 'Premios Tabefe Fuerteventura', que se desarrollará entre los días 18 y 19 de mayo, en el Hotel Barceló Fuerteventura de Caleta de Fuste. A este concurso podrán presentarse los elaboradores de queso de cabra, de coagulación enzimática, de cualquier



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

región de España, teniendo como fecha límite de inscripción el próximo 16 de mayo, según informó el Cabildo en nota de prensa. Europa Press / Puerto del Rosario

Para participar, los inscriptos deben cumplir con la normativa legal vigente de aplicación a esta actividad, con productos de fabricación propia que correspondan a un lote destinado a la comercialización.

Así las personas interesadas pueden acceder a las bases del concurso y la ficha de inscripción en el área de Agricultura, Ganadería y Pesca de la web del Cabildo. Además la ficha de inscripción puede recogerse en la sede de la Consejería insular o en cualquiera de las oficinas de Extensión Agraria.

Por otro lado, se indicó que el Comité organizador designará para el certamen un jurado de expertos a nivel nacional, procedentes de paneles de cata de consejos reguladores, asociaciones científicas, centros tecnológicos, restauración, fabricantes de queso y otros expertos cualificados.

En cuanto a los quesos presentados a concurso serán incluidos en dos clases: quesos elaborados con leche pasteurizada y quesos elaborados con leche cruda, y cada clase se dividirá en tres grupos, según el periodo de maduración.



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 APOYA A LOS JÓVENES CON UNA EMPRESA EN EL SECTOR PRIMARIO**

El Cabildo de Tenerife apoyará a los jóvenes que quieran crear una empresa vinculada al sector agrícola o ganadero a través del programa Agrojovent. El Consejo de Gobierno insular, reunido recientemente bajo la presidencia de su titular, Carlos Alonso, aprobó las bases de la convocatoria de este programa para los años 2018 y 2019.

Esta iniciativa incluye el asesoramiento, acompañamiento y tutelaje de estos emprendedores para que sus proyectos tengan una mayor garantía de éxito. El programa facilita una serie de coberturas que facilitan la incorporación de los jóvenes al sector a la vez que contribuye en la medida de lo posible al relevo generacional de esta actividad y paliar así las consecuencias negativas que genera el abandono de las tierras agrícolas.

En el marco de esta iniciativa, que cuenta con un presupuesto total de 40.000 euros, el Cabildo asesorará y tutelaré a los jóvenes a través de un plan personalizado de formación además de incentivos para la puesta en marcha de su proyecto de empresa.

Dentro también de los asuntos del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Consejo aprobó las bases para conceder unas ayudas extraordinarias a los apicultores



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

para sufragar gastos derivados de la compra de alimentos de subsistencia para abejas debido a la sequía que hubo el año pasado. El presupuesto previsto para esta iniciativa es de 45.000 euros.

Entre los asuntos del Área de Turismo, el Consejo de Gobierno aprobó los criterios y directrices para la puesta en marcha de una estrategia insular de captación y consolidación de ferias y eventos. Por un lado, se identificarán aquellos eventos que pueden convertirse en un referente nacional o internacional y, por otro, se atraerán otros nuevos en ámbitos o sectores de actuación donde ya la Isla ya es relevante.

También se adjudicaron dos obras en Santiago del Teide por valor de 1,7 millones de euros. Se trata de la remodelación de la avenida marítima entre Punta Negra y la avenida de La Gaviota por importe de 727.811 euros y la adecuación del nuevo paseo marítimo de La Hondura, que cuenta con un presupuesto de 992.424 euros.

Además, el Consejo aprobó dos proyectos para Buenavista para instalar alumbrado público en el área recreativa del Barranco del Chorro y en el camino de La Fuente por importe de 90.000 y 66.758 euros, respectivamente.

Dentro del área de Cultura, se aprobó la convocatoria de las subvenciones para la realización de actividades



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

culturales por parte de los ayuntamientos y entidades locales de la isla de Tenerife para el ejercicio de 2018 por un importe de 100.000 euros. El objeto de esta convocatoria es la organización y producción de actividades culturales a cargo de los ayuntamientos, y, en concreto, aquellas que favorezcan el acceso de la ciudadanía a la literatura, la ciencia, las artes visuales - incluyendo la pintura, la escultura y el audiovisual-, escénicas y musicales. Asimismo, las actividades que se propongan deberán favorecer la utilización de los recursos y espacios de titularidad pública: bibliotecas públicas municipales, centros culturales, y cualquier espacio de titularidad pública con capacidad para acoger la celebración de las citadas actividades culturales.

En el área de Medio Ambiente, se aprobó el proyecto para la construcción de la planta de depuración de aguas residuales de Teno Alto, ubicada en el Parque Rural de Teno, por un importe de 142.000 euros, aproximadamente. El proyecto define las obras necesarias para la ejecución de esta infraestructura utilizando un sistema de depuración natural ya implantado en Masca y Carrizal Alto.

En el área Tenerife 2030, el Consejo de Gobierno aprobó una partida de 40.000 euros para facilitar los desplazamientos en la Isla de los deportistas federados menores de 18 años a través de 4.000 bonos de guagua y tranvía a mitad de precio. De esta forma, 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

fomenta el transporte público entre la juventud y se abaratan los costes de sus desplazamientos insulares.

Por último, el Consejo de Gobierno dio cuenta de la participación de la Corporación insular en el proyecto europeo Snapshot from the borders sobre sensibilización en materia migratoria en el que participan 14 países. El jefe de filas del proyecto es el Ayuntamiento de Lampedusa (Italia) y Linosa. Por parte de España participan como socios, AMREF Salud África y el Cabildo de Tenerife.

La participación del Cabildo en este proyecto ha sido una propuesta conjunta del Área de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Socioeconómico y del Área de Turismo, Internacionalización y Acción Exterior; aunque la ejecución corresponde a Empleo. El Cabildo va como socio habiendo obtenido una ayuda de 106.134,82 euros correspondiente al 89,62 % del presupuesto total elegible asignado a la Corporación Insular ascendente a 118.427,61 euros.

## **CANARIAS AHORA**

**SOLO DOS DE CADA DIEZ EUROS QUE GENERA EL NEGOCIO ALIMENTARIO LOCAL PERTENECEN A PRODUCTOS FRESCOS E INDUSTRIALES 'DEL PAÍS'**



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

Agricultura presenta un recurso para medir el autoabastecimiento isleño; los resultados (2012-2016) son: 20,1% del valor comercial de lo vendido en Canarias, 34% del volumen (peso) y 9% de la aportación energética



El consejero Quintero, con Dirk Godenau a la derecha, en la presentación de este lunes, en Santa Cruz

Expertos de la Universidad de La Laguna (ULL) y técnicos del Gobierno de Canarias acaban de terminar la elaboración de una metodología para analizar los índices de autoabastecimiento (qué porcentaje de los alimentos agropesqueros que se consumen en Canarias son producidos en el archipiélago) existentes en las islas. Se trata de un encargo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas con el que 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

pretende generar una herramienta que permita analizar las tendencias sobre esos registros.

De entre las variables que el informe destaca para el quinquenio 2012-2016, se halla que los productos alimentarios que tienen origen local suponen el 20,1% del valor comercial de todos los que se comercializan en Canarias. Si atendemos a su volumen, representan el 34% del total y el 9% del valor energético.

Estas son algunas de las cifras de un análisis encargado al Grupo de Investigación de Economía Agroalimentaria en Canarias, de la ULL, formado por expertos en diferentes áreas que han elaborado su trabajo con la ayuda de técnicos del Gobierno de Canarias y teniendo en cuenta no solo los producidos directamente por los sectores agrícola, ganadero o pesquero, sino los que son fruto de la industria de elaboración y procesamiento agroalimentario de las islas, en este caso solo con el uso de materias primas locales ( locales puros).

Esa aportación técnica ha sido presentada este lunes por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; por los profesores de la Universidad de La Laguna, Dirk Godenau y José Juan Cáceres, y por la técnico del Gobierno de Canarias Yenis González. Es un estudio que implanta una metodología que sirve de base para



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 futuro y suma más datos al análisis sobre abastecimiento en las islas.

Quintero ha expresado la importancia de esa herramienta para “testear las políticas del Gobierno de Canarias en tiempos concretos y así ver si tienen efectos en esos índices, que son de consumo, no de capacidad de producción”.

### **De enorme complejidad metodológica**

Dirk Godenau ha destacado la complejidad de la metodología y que se “han orientado a través de cánones internacionales”. Cáceres dijo que el estudio evalúa “la parte de lo que aquí se consume y se produce localmente”, y añadió que al recoger un periodo de tiempo concreto se minimiza el efecto de la gestión del stock que puede darse si se toma solo un año. Yenis González, por su parte, ha explicado el origen de las fuentes utilizadas, todas ellas a disposición del público en diferentes plataformas web.

El documento, que se encuentra desde este lunes a disposición del público en la web de la Consejería de Agricultura , establece que el autoabastecimiento se toma en cuenta desde el consumo, no desde la producción, a la vez que valora la producción comercializada, no necesariamente la ingerida.

Los datos se miden desde tres ópticas diferentes (volumen, energía y valor comercial), y se establece



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 un alimento local es aquel producido aquí o en el que es mayoritaria la participación de la materia prima local en su elaboración.

En líneas generales, aproximadamente dos tercios del volumen total del mercado regional son alimentos transformados y el tercio restante corresponde a productos sin transformar, entre los que los productos vegetales suponen más de la mitad.

Esto es una prueba de la especialización productiva del sector primario de las islas, con el 54,65% del valor comercial en los productos de origen vegetal, cifra inferior en el caso de los ganaderos (18%) y los pesqueros (22,1%).

Si sumamos el total de productos de alimentación que se producen en las islas, aquellos productos del sector primario o procedentes de la industria alimentaria locales, el índice de autoabastecimiento es del 35%, teniendo en cuenta el valor comercial (el 52,2% del peso comestible y el 29,8% del valor energético).

## **CUARTA EDICIÓN DE LA CAMPAÑA DEL CABILDO DE TENERIFE PARA POTENCIAR LA VENTA DE FLORES Y PLANTAS LOCALES**

La Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas Vivas de Canarias (Asocan) y la entidad



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

financiera Cajasiete también participan en la promoción 'Pon flores y plantas de Tenerife en tu vida'



Momento de la rueda de prensa de este lunes, en el Cabildo de Tenerife

El Cabildo de Tenerife, junto a la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas Vivas de Canarias (Asocan) y a la entidad financiera Cajasiete, ha lanzado la cuarta edición de la campaña Pon flores y plantas de Tenerife en tu vida, coincidiendo con la celebración este domingo, día 6 de mayo, del Día de la Madre.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado que "esta iniciativa pretende diferenciar el producto local del foráneo y, a su vez, valorar las cualidades de las flores y plantas canarias para que sean fácilmente



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

reconocibles por el consumidor con la idea de concienciarlo también de la riqueza que genera este producto en la isla”.

El director gerente de Asocan, Antonio López, ha incidido en la importancia de crear una “marca propia” que diferencie el producto, a la vez que ha resaltado frescura del producto local, que va directamente desde la explotación al punto de venta. “Lo importante es concienciar de que tenemos un producto de excelente calidad y muy competitivo”, ha indicado.

Por su parte, el director de Relaciones Institucionales de Cajasieta, José Manuel Garrido, ha recordado la tradicional vinculación de su entidad con el sector agrario y ha asegurado que “estamos muy involucrados en aportar valor a la producción local”.

Esta iniciativa pretende diferenciar el producto local del foráneo y, a su vez, destacar las cualidades de las flores y plantas canarias para sean fácilmente reconocibles por el consumidor local.

## **Tenerife Apoya La Creación De Empresas Agrarias A Través Del Programa 'Agrojovent' Con 45.000 Euros**

El Consejo del Gobierno insular, reunido recientemente bajo la presidencia de su titular, Carlos Alonso, aprobó



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

las bases de la convocatoria de este programa para los años 2018 y 2019



Fachada del Cabildo de Tenerife

El Cabildo de Tenerife apoyará a los jóvenes que quieran crear una empresa vinculada al sector agrícola o ganadero a través del programa Agrojovent. El Consejo del Gobierno insular, reunido recientemente bajo la presidencia de su titular, Carlos Alonso, aprobó las bases de la convocatoria de este programa para los años 2018 y 2019.

Esta iniciativa incluye el asesoramiento, acompañamiento y tutela de estos emprendedores para que sus proyectos tengan una mayor garantía de éxito. El programa facilita una serie de coberturas que facilitan la incorporación de los jóvenes al sector, a 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

vez que contribuye en la medida de lo posible al relevo generacional de esta actividad y a paliar así las consecuencias negativas que genera el abandono de las tierras agrícolas.

En el marco de esta iniciativa, que cuenta con un presupuesto total de 40.000 euros, el Cabildo asesorará y tutelaré a los jóvenes a través de un plan personalizado de formación, además de incentivos para la puesta en marcha de su proyecto de empresa.

Dentro también de los asuntos del Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Consejo aprobó las bases para conceder unas ayudas extraordinarias a los apicultores, para sufragar gastos derivados de la compra de alimentos de subsistencia para abejas debido a la sequía que hubo el año pasado. El presupuesto previsto para esta iniciativa es de 45.000 euros.

## **RTVC**

## **LOS COMISIONADOS PIDEN RELEVO GENERACIONAL**

Son hombres dedicados por completo a la ganadería. Entre sus funciones, preservar el legado aborigen de las apañadas, una tarea que consiste en reunir el ganado de costa en una gambuesa.



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 ganado de costa es parte de la imagen más arraigada de Fuerteventura. En total más de 20.000 cabras pastan libremente en zonas conocidas como mancomunales y que son atendidas por los comisionados, elegidos de entre los ganaderos más respetados.

Son hombres dedicados por completo a la ganadería. Entre sus funciones, preservar el legado aborigen de las apañadas, una tarea que consiste en reunir el ganado de costa en una gambuesa.

Esta figura tradicional corre el riesgo de desaparecer. Los comisionados piden que los jóvenes se involucren con una profesión que define el carácter majorero.

## **EL APURON**

**UN ESTUDIO DE LA ULL SITÚA EN EL 20,1% EL ÍNDICE DE AUTOABASTECIMIENTO ALIMENTARIO EN CANARIAS**



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



Expertos de la Universidad de La Laguna y técnicos del Gobierno de Canarias han elaborado una metodología para analizar los índices de autoabastecimiento de las Islas. Se trata de un encargo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas que pretende generar una herramienta que permita analizar las tendencias respecto a estos datos. De entre las cifras que el informe destaca para el quinquenio 2012-2016 está que los productos alimentarios que tienen como base productos locales suponen el 20,1% del valor comercial de todos los que se comercializan. Si atendemos a su volumen, este es el 34% del total y el 9% de su valor energético.

Estas son las algunas de las cifras de un análisis encargado al Grupo de Investigación de Economía Agroalimentaria en Canarias, de la Universidad de La Laguna, formado por expertos en diferentes áreas que



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

han elaborado su estudio con la ayuda de técnicos del Gobierno de Canarias teniendo en cuenta no sólo los producidos directamente por los sectores agrícola, ganadero o pesquero, sino los que son fruto de la industria de elaboración y procesamiento de las Islas. Presentado hoy por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, los profesores de la Universidad de La Laguna, Dirk Godenau y José Juan Cáceres, y la técnico del Gobierno de Canarias, Yenis González, se trata de un estudio que implementa una metodología que servirá de base para el futuro y sumar más datos al análisis sobre abastecimiento en las Islas.

Quintero ha expresado la importancia de esta herramienta para “testear las políticas del Gobierno en periodos de tiempo concretos y ver si tienen efectos en estos índices, que son de consumo, no de capacidad de producción”. Dirk Godenau ha destacado la complejidad de la metodología y que se “han orientado a través de cánones internacionales”. Cáceres ha manifestado que el estudio evalúa “la parte de lo que aquí se consume que se produce localmente”, y ha añadido que al recoger un periodo de tiempo concreto minimiza el efecto de la gestión de stock que podría darse si se tomase sólo un año. Yenis González, por su parte, ha explicado el origen de las fuentes utilizadas, todas ellas a disposición del público en diferentes plataformas web.



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 documento, que se encuentra desde hoy mismo a disposición del público en el enlace <http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/sgt/temas/estadistica/Informes/autoabastecimiento.html> establece que el autoabastecimiento se toma en cuenta desde el consumo, y no desde la producción, así como valora la producción comercializada, no necesariamente ingerida. Los datos se miden desde tres ópticas diferentes (volumen, energía y valor comercial) y establece que un alimento 'local' es aquel producido aquí o en el que es mayoritaria la participación de la materia prima local en su elaboración.

En líneas generales, aproximadamente dos tercios del volumen total del mercado regional son alimentos transformados y el tercio restante corresponde a productos sin transformar, entre los que los productos vegetales suponen más de la mitad. Esto es prueba de la especialización productiva del sector agrícola de las Islas, que representa el 54,65% del valor comercial de los productos de origen vegetal, cifra inferior en el caso de los productos ganaderos (un 18%) y de los pesqueros (22,1%).

Si sumamos el total de productos de alimentación que se producen en las Islas, aquellos productos del sector primario o procedentes de la industria alimentaria de las Islas, el índice de autoabastecimiento es de un 35%, teniendo en cuenta el valor comercial (un 52,2% del peso comestible y un 29,8% del valor energético).