



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

JUEVES, 26 DE JULIO DE 2018

CANARIAS 24 HORAS

SANTIAGO DE TUNTE SABOREA LAS MIELES DEL MUNICIPIO

El programa festivo de Santiago de Tunte 2018 ofreció durante la jornada de este martes a los vecinos del casco histórico y sus visitantes la primera cata de miel comentada que se lleva a cabo en el ámbito agrario del municipio. Hasta el cura párroco, Armando Ladeiro, participó en el evento



La cata corrió a cargo del famoso apicultor grancanario Luis Pérez Ojeda, con 61 años de experiencia en este campo y propietario de más de 120 colmenas productivas en los pagos de Manzanilla y La Hoya, y también en Maspalomas. A plena rendimiento, una de sus colmenas es capaz de cada 12 ó 15 días ofrecer entre 15 y 20 kilos de este manjar.

Luis Pérez Ojeda, cuya miel negra de mil flores fue seleccionada en 2017 como la mejor de toda Gran Canaria, es uno de los máximos especialistas la abeja canaria, un espécimen que se está recuperando y reimplantando en la Isla mediante un proyecto de estudio y protección insular a medio y largo plazo (de 15 a 20 años) con base en Inagua, y que este mismo año por primera vez ya ha permitido



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

entregar las primeras 10 abejas reinas, con una máxima explotación reproductiva de dos años.

Esa reintroducción de la abeja canaria conlleva la necesaria eliminación de las abejas italianas amarillas, mucho más fieras y menos amables que las locales, mediante la eliminación de sus reinas y su sustitución por ejemplares locales. "Las abejas no son un peligro, sino una salvación para el campo y las producciones agrícolas. Se elevan hasta 400 metros y son capaces de viajar hasta 8 kilómetros en busca de la floración que más les convenga.

Llamada de protección

El apicultor, que dio a conocer en su cata las diferencias que caracterizan a las mieles según las floraciones de Maspalomas, Manzanilla, Fataga, El Sequero, El Cardón de Santa Lucía y Los Peladeros de Agüimes, destacó que el número de apicultores está creciendo en la Isla, e hizo una sonada llamada de atención a las autoridades de los ayuntamientos de la Isla para que ordenen medidas correctoras que contribuyan a la importante protección de las abejas.

En ese sentido, Pérez Ojeda instó a los gobiernos municipales a erradicar de los jardines y zonas verdes públicas "las plantas y árboles-cagaderos de pichones, y promover en su lugar la plantación de árboles umbelíferos como olivos y naranjeros", entre otros, que permiten que las abejas contribuyan a la polinización. "Dan más resultado, porque dan flores y frutos".

Y una llamada de atención semejante le lanzó también a los agricultores de Las Tirajanas y del resto de la Isla respecto al uso de sulfatos y pesticidas para la erradicación de las plagas que afectan a los frutales. "Los agricultores no saben el daño que están haciendo a las colmenas, y al mismo tiempo a sus propias plantaciones, porque matando a las abejas lo que están haciendo es impedir la correcta polinización de sus árboles, su floración y el mayor crecimiento de los frutos. La aplicación de los pesticidas debiera hacerse cuando las abejas ya han realizado su trabajo, y no antes. Eso permite más cantidad de fruta y de mucha mejor calidad", afirma.

En la cata de mieles, que contó con una veintena de participantes y finalizó con la degustación de un postre de papaya y miel y de un potente vino de miel de 12º, Luis Pérez Ojeda distinguió entre mieles blancas, amarillas y negras, y comentó cómo podían cambiar sus



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

sabores y cristalizaciones dependiendo de las distintas zonas y sus floraciones. La miel de Maspalomas toma cuerpo fundamentalmente de la polinización de la pita americana, y la miel de Fataga de los relinchones, mientras que la miel de Las Tirajanas se sustenta entre otras de las flores que ofrecen olivos y almendros.

Recuperar el campo

Esta primera cata comentada de mieles que se organiza en el municipio forma parte del trabajo de formación que la Concejalía de Agricultura y Ganadería del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana está llevando a cabo con el objetivo de recuperar y potenciar las distintas labores del sector primario como fuente de recursos económicos, paisajísticos y turísticos del municipio.

En San Bartolomé de Tirajana están censados actualmente unos 40 apicultores que manejan en su conjunto algo más de 1.000 colmenas, emplazadas en distintos ámbitos rurales de las medianías y de zona baja del municipio. A ellos ya les dedicó el Ayuntamiento a mediados del pasado mes de marzo un curso específico de formación sobre el manejo básico de colmenas, impartido también en Tunte del 14 al 16 de marzo por el veterinario Pablo Pérez Acosta, del Instituto Universitario de Anidad Animal y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Las Palmas (ULPGC), y el técnico Elizardo Monzón Gil, del Servicio de Extensión Agraria del Cabildo.

Feria de ganado

El programa festivo de las Fiestas de Santiago de Tunte 2018 también ofreció este martes la celebración del tradicional encuentro ferial de ganado, amenizado por la Banda La Charanguita y con un volumen de 2.000 euros en premios.

La feria contó este año con la participación de 12 ganaderos de Aguimes, Valleseco y Tunte, que aportaron un total de 70 animales, de ellos 33 bovinos, 18 caprinos, 11 ovinos y 8 equinos. El ganadero Juan Francisco Acosta Arias se alzó con los primeros premios en las categorías de toro, vaca y novilla del país, entre otras. También logró premios importantes el ganadero Juan Manuel Cazorla López, que se alzó con los segundos premios de vaca y novilla del país, y con los primeros premios de ternero y ternera del país. En ganado extranjero destacó la ganadería de Francisco Ramírez, que obtuvo el primer premio en toro y novillo. Por su parte, Gregorio venció en las categorías de vaca, novilla y ternera.



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 ganadero Manuel Hernández Árias obtuvo los primeros premios de cabra y carnero, y Mario Quintana Sánchez los primeros premios en macho y oveja. El premio al mejor caballo se lo llevó Pedro Granados Martín, y el de yegua recayó en Ana Aurora Santana Gil. En las categorías de burro y burra vencieron, respectivamente, Francisco Ramírez Ortega e Ismael Guerra Santana, cuyos ejemplares fueron premiados cada uno de ellos con 35 €.

Procesión del Santo

Este miércoles, día grande del Patrono, el programa festivo ofrece una diana floreada a las 5.30 horas con la Banda de Agaete. A las 10.00 será la 'Misa del Peregrino', y dos horas más tarde la eucaristía que presidirá el Deán de la Catedral, Nicolás Monche López. Tras este oficio religioso cantado por el coro de La Aldea de San Nicolás los vecinos de Tunte sacarán el icono del Santo en devota procesión por las principales calles del casco histórico. Como de costumbre, la comitiva de fieles y parroquianos hará el recorrido acompañada por la escuadra de gastadores del cuerpo militar de Infantería de Marina, y por las bandas musicales de Agaete y Pequeña Estefanía. La jornada finalizará con la celebración de la llamada 'Gran Gala Santiaguera de fin de Fiestas', que este año será dirigida por el presentador televisivo Roberto Herrera. Durante la velada se sucederán distintos espectáculos de ilusionismo y magia, humor, danza y ballet, y el concierto musical 'Un brindis por México' de la cantante Fabiola Trujillo.

EL QUESO ARTESANO DE GRAN CANARIA SE DESCUBRE ANTE HOTELEROS Y RESTAURADORES PARA MEJORAR SU COMERCIALIZACIÓN

El queso artesano de Gran Canaria ha sido hoy el protagonista de un encuentro profesional organizado por el Cabildo de Gran Canaria para "poner en valor la riqueza y la diversidad" de este producto y crear relaciones comerciales entre los productores y los restauradores de la Isla, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo

Con este fin se ha celebrado por primera vez el Encuentro entre Restauradores y Productores Artesanales de Queso, que ha permitido a ambos grupos "conocerse, dialogar y descubrir las variedades" que hay en la Isla, pero también aclarar las dudas que impiden que este producto "tan variado, de tanta calidad y con tantos



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

reconocimientos", tenga mayor presencia en los restaurantes de Gran Canaria, apuntó el consejero.



"El queso es el producto local estrella de la Isla", aseguró el consejero Desarrollo Económico, Raúl García Brink, por eso hay que "mimar" y darle visibilidad a este producto que tiene dificultades para llegar al consumidor final, porque a las queserías les resulta complicado acercarse a los restaurantes y hoteles, explicó el pastor Airam Rivero Bethencourt, de la quesería El Cortijo de Daniela.

En ese sentido, en este novedoso evento, los productores de 35 de las 62 queserías artesanales de la Isla han podido dar a conocer sus quesos a más de 70 restauradores y cocineros de 50 empresas de la Isla, interesados en descubrir las cualidades de estos quesos cuyas características principales son la utilización de leche cruda en su elaboración y la vinculación de su producción a una ganadería.

"Mucha gente no se imagina la cantidad de ganado ni la variedad de queso que tenemos en la Isla" o que "en un mismo barranco puede haber tres tipos de queso diferentes", aseguró Nelson Pérez Molina, del restaurante Nelson de Arinaga.

El restaurador considera que los productos de Gran Canaria "dan mucho juego" para hacer queso a la plancha, pero también para elaborar platos tan exquisitos como el chicharrón de queso semicrudo de Tejeda con carne de cabra, un carpaccio de queso duro de Tejeda con cítricos y vinagreta de trufas o una piruleta de queso semiduro con culis de ciruela roja, platos que han sido elaborados por el joven



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

cocinero Borja Marrero durante el evento para mostrar a los restauradores las posibilidades de este producto.

Un encuentro novedoso

Para mejorar las relaciones comerciales entre restauradores y queseros artesanales, este primer encuentro ha celebrado talleres de gastronomía y de marketing, foros de debate, degustaciones, showcooking del queso como ingrediente en la cocina y otras actividades especialmente dirigidas a que los profesionales de la restauración conozcan en persona la calidad del queso artesano y su forma de producirlo.

Los quesos de Gran Canaria han adquirido en los últimos años mayor calidad y prestigio internacional, hasta el punto de ser premiados en muchas ocasiones en certámenes gastronómicos, lo que les convierte en productos cada vez más demandados. Por otro lado, la isla de Gran Canaria produce 1.000 toneladas de queso artesano al año, lo que demuestra la importancia de este producto que hace necesaria una salida para que restaurantes y hoteles empiecen a contar con ellos y ofrecerlos a sus consumidores.

El evento ha sido organizado por las consejerías de Soberanía Alimentaria y Desarrollo Local dentro del Programa Cultívate Gran Canaria, cuyo objetivo es llevar la innovación al mundo rural y pesquero, a través de diversas actividades y programas formativos.

LA PROVINCIA

CALIDAD PASCUAL AUMENTA SU FACTURACIÓN UN 2% Y REDUCE SU DEUDA EN 16 MILLONES DE EUROS

La compañía logra un recorte de su pasivo financiero del 7,7% en tan solo un año

Calidad Pascual incrementó un 2% su facturación en 2017 al alcanzar los 675 millones de euros y un resultado bruto de explotación (ebitda) de 74 millones de euros, lo que supone un 2,7% más que el año anterior. Por otra parte, la actividad de la compañía generó un impacto económico total de 1.345 millones de euros, y promovió



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

14.238 empleos a jornada completa entre directos, indirectos e inducidos.

Durante el pasado ejercicio, la compañía continuó con la reducción de deuda que descendió un 7,7%, desde 208 millones a 192 millones de euros. De este modo, Pascual consolida el proceso de estabilidad financiera iniciado con la firma del préstamo sindicado en 2013, fecha desde la cual ha reducido en 140 millones su deuda. En este contexto, Calidad Pascual firmó en 2016 una revisión de su acuerdo de financiación para acometer nuevos proyectos en condiciones muy favorables. Todas estas circunstancias han permitido obtener un beneficio antes de impuestos de 25,7 millones de euros en 2017, según recoge en su Informe de Creación de Valor Compartido la compañía.

Con los conceptos de ética, responsabilidad y excelencia como los tres pilares de la gestión empresarial, la empresa persigue, en palabras de su presidente, Tomás Pascual, "ser reconocidos como una empresa familiar y global, referente social y líder en alimentación de calidad. Queremos crecer de manera sostenible y rentable, creando valor compartido para todos nuestros grupos de interés: consumidores, clientes, empleados, proveedores, ciudadanos y accionistas", señaló.

Calidad Pascual ha logrado el reconocimiento como una de las 10 mejores empresas para trabajar, obteniendo 72 puntos en la encuesta de clima interno Great Place to Work, 78 puntos en la certificación EFR (Empresa Familiarmente Responsable) y siendo finalistas de la octava edición de los Randstad Award 2017 en la categoría Alimentación, reconocimiento a las empresas con mayor atractivo laboral. Además, el 93,3% de los empleados cuentan con un contrato indefinido y un 40% flexibilidad horaria.

La empresa ha consolidado un modelo de aprovisionamiento sostenible que incluye políticas de compra responsable y de eficiencia en la gestión de las granjas y proveedores. El 98% de la leche se evalúa según criterios medioambientales, y todas sus granjas están certificadas en bienestar animal. También es la primera empresa que se aprovisiona de soja nacional, siempre libre de organismos transgénicos o modificados genéticamente.

La cadena productiva de valor contó con uno de sus hitos en la nueva planta de Bezoya en la localidad segoviana de Ortigosa del Monte,



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

certificada bajo el sello LEED y con sistemas para monitorizar y reducir el consumo energético. Además, se sigue innovando en envasado, con la disminución de hasta un 10% del peso de las botellas de PET Bezoya, y todos los envases libres de bisfenol A.

EL APURÓN

EL CABILDO ELABORA UN PLAN DE ACCIÓN PARA SU PRODUCTO DE TURISMO GASTRONÓMICO EN EL MARCO DE 'SABOREA ESPAÑA'



El Cabildo Insular de La Palma avanza en su adhesión a la plataforma nacional Saborea España y la Consejería de Turismo ha encargado el estudio y redacción de una memoria descriptiva y un plan inicial de acción para el desarrollo del producto turístico gastronómico de la isla. La delegación de La Palma de la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife se encargará de esta tarea.



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

“Se trata de un análisis de la situación actual del destino La Palma desde el punto de vista del producto gastronómico, que también incluirá un listado del colectivo empresarial potencialmente involucrado en el proyecto Saborea España”, asegura la consejera de Turismo del Cabildo, Alicia Vanoostende.

La memoria lleva aparejada el plan inicial de trabajo para el desarrollo del producto gastronómico en La Palma, que detallará las acciones promocionales que ya se han venido realizando en La Palma y recogerá la oferta complementaria a la gastronomía.

Saborea España es la primera plataforma nacional con vocación internacional para potenciar el turismo y la gastronomía aglutinando al sector privado de la hostelería, cocineros de relevancia y las zonas turísticas más importantes desde el punto de vista de su alimentación.

“La gastronomía es una motivación cada vez más importante en la elección del destino turístico por parte de la persona que viaja y en La Palma ya se han venido realizando acciones a favor de la puesta en valor de los productos locales y la cocina local. A partir de ahora, canalizaremos esfuerzos para que La Isla Bonita también sea un referente en el marco de Saborea España”, asegura Alicia Vanoostende.

“Trabajar en la senda de la adhesión a Saborea España supondrá que la puesta en valor de los productos y la gastronomía de la isla que ya hemos venido impulsando desde el Cabildo Insular se vea aún más reforzada y suponga un aliciente adicional para la dinamización e incorporación de activos a la actividad en el sector primario palmero”, asegura el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Basilio Pérez.

El objetivo de Saborea España es diseñar diferentes productos turísticos que tengan como eje central la gastronomía española en cualquiera de sus manifestaciones, con la intención de aprovechar la importancia que la experiencia gastronómica ha adquirido dentro de las prioridades de los turistas que visitan el destino España. Además, se busca incrementar la promoción nacional e internacional de los diferentes destinos turísticos españoles con atractivo gastronómico.

Saborea España tiene como prioridad el diseño de nuevos modelos de experiencias gastronómicas que permitan la confección de 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

catálogo de productos turísticos relacionados con este sector. Estos productos tendrán como base la experiencia gastronómica que motive y justifique la elección del destino España para aquellos turistas cuyo principal motivo de viaje es la gastronomía, denominados gastronómadas o foodies.

COAG

COAG DENUNCIA LA “CAÓTICA GESTIÓN MINISTERIAL” DE LOS FONDOS DESTINADOS PARA INVESTIGACIÓN EN EL SECTOR APÍCOLA

En un contexto de elevadas cifras de mortandad en las colmenas, resulta incomprensible que España esté infrautilizando sus escasos recursos por las lamentables condiciones de las convocatorias oficiales. Además, existe una gran opacidad en torno a la identidad de los supuestos “expertos independientes” que evalúan los proyectos que se presentan



En la convocatoria 2018 se ha desperdiciado el 57% del presupuesto disponible

El sector apícola de COAG denuncia la “caótica gestión ministerial” de los fondos destinados para investigación en apicultura al tiempo que considera incomprensible que, durante las últimas tres convocatorias (2016, 2017, y 2018), se haya desperdiciado más del 50% del presupuesto disponible por las lamentables condiciones de las convocatorias oficiales:

- Plazos de ejecución inasumibles y complejidad burocrática. Las fechas establecidas en la Orden, así como los trámites



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

administrativos exigidos para la concesión definitiva de las subvenciones, implican que las entidades solicitantes no conocen la resolución definitiva sobre sus solicitudes hasta poco tiempo antes de que finalicen los periodos de realización de actividades dentro de cada anualidad. Esto las obliga (a las entidades solicitantes) a asumir un riesgo en la ejecución de los gastos necesarios para el correcto desarrollo de sus proyectos y a enfrentarse a una posible decisión de no financiación del proyecto, aún contando con aprobación en anteriores convocatorias, que les sitúa en una posición de extrema vulnerabilidad.

- Cofinanciación demasiado elevada. Los gastos subvencionables correspondientes a estas ayudas se limitan al 85% del coste subvencionable del proyecto, es decir, el solicitante debe aportar el 15% del coste del proyecto.

Estos condicionantes frenan la presentación de proyectos porque en la mayoría de los casos resultan inasumibles para organizaciones profesionales y centros de investigación. En la convocatoria 2018 se han concedido ayudas por importe total de 131.560,28 euros, cuando el presupuesto anual disponible para financiar proyectos de investigación en el sector apícola se eleva a 300.000 euros. “Ante la difícilísima situación sanitaria de la cabaña apícola española, con la mortandad de millones de abejas cada año y la necesidad imperiosa de investigación para encontrar nuevas formas de lucha contra dichas patologías, resulta lamentable una gestión tan nefasta, ha subrayado Ángel Díaz, responsable del sector apícola de COAG.

Además, esta organización critica la opacidad en torno a la identidad de los supuestos “expertos independientes” que evalúan los proyectos que se presentan. De cara a nuevas convocatorias, COAG ya ha pedido al Ministerio de Agricultura la creación de un listado público de aquellos/as potenciales expertos/as independientes. Esta organización mantiene que en varias de las convocatorias existen inconsistencias importantes en algunas de las valoraciones presentadas por dichos expertos. “Nos consta que en otras convocatorias de I+D+i existen listados públicos de evaluadores y creemos que esta puede ser una garantía, al menos de transparencia, en la instrucción del procedimiento y la evaluación de las solicitudes”, ha afirmado Díaz.



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

ANEXO 1

Normativa que regula la concesión de las ayudas para investigación apícola:

- Orden AAA/2571/2015, de 19 de noviembre, establecen las bases reguladoras de la concesión de las subvenciones para la realización de proyectos de investigación aplicada en el sector apícola y sus productos, dentro del programa nacional de medidas de ayuda a la apicultura. La primera convocatoria según este esquema se publicó el 2 de febrero de 2016.

TABLONES DE ANUNCIOS

CABILDO DE EL HIERRO

Anuncio BASES REGULADORAS PARA LA SUBVENCIÓN A LA PRODUCCIÓN DE DETERMINADAS VARIETADES DE UVA PARA LA OBTENCIÓN DE VINO DE CALIDAD ELABORADO EN LA ISLA DE EL HIERRO EN 2018 (PUBLICADAS: 25/07/2018).

<http://www.elhierro.es/files/Tablon%20de%20Anuncios%20Institucional/BASES%20REGULADORAS%20SUBVENCION%20PRODUCCION%20DE%20UVA%20OBTENCIÓN%20DE%20VINO%20CALIDAD%20ELABORADO%20EN%20LA%20ISLA%20EL%20HIERRO..pdf>

Anuncio BASES REGULADORAS DE SUBVENCIONES A LA RECRÍA DE GANADO OVINO Y CAPRINO DE LA ISLA DE EL HIERRO EN 2018 (PUBLICADAS: 25/07/2018).

<http://www.elhierro.es/files/Tablon%20de%20Anuncios%20Institucional/BASES%20REGULADORAS%20SUBVENCION%20RECRÍA%20GANADO%20OVINO%20Y%20CAPRINO%20ISLA%20EL%20HIERRO%202018..pdf>



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

**Anuncio BASES REGULADORAS PARA LA SUBVENCIÓN A LA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL GANADO 2018
(PUBLICADAS: 25/07/2018).**

<http://www.elhierro.es/files/Tablon%20de%20Anuncios%20Institucional/BASES%20REGULADORAS%20SUBVENCION%20ADQUISICION%20ALIMENTOS%20PARA%20EL%20GANADO%202018..pdf>