



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, 20 DE JUNIO DE 2019

EL DÍA.ES

CANARIAS INTENTA ADAPTAR ESPECIES VEGETALES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO

Activa protocolos experimentales que permitan conocer las necesidades hídricas del 'Pico de paloma' y la 'Piña de mar'

La Viceconsejería de Medio Ambiente de Canarias ha contratado un estudio para desarrollar protocolos experimentales que permitan conocer las necesidades hídricas del 'Pico de paloma' y la 'Piña de mar', dos especies vegetales en peligro de extinción, para establecer mecanismos que les permitan adaptarse al cambio climático.

Según informa la Consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias, durante el pasado año y los primeros meses de este 2019, ha emprendido diferentes actuaciones para preservar los ejemplares del pico de paloma y la piña de mar, fundamentalmente en núcleos de Tenerife.

Sin embargo, dado que el incremento poblacional previsto no ha tenido los resultados esperados, debido a las variaciones ambientales que se están produciendo en Canarias como consecuencia del cambio climático, con largos períodos de sequía, se ha adoptado esta medida preventiva para poder garantizar los reforzamientos poblacionales y el establecimiento de nuevos núcleos de estas dos especies.

Para ello, se realizarán diferentes acciones, como la elaboración de protocolos de ensayos de estrés hídrico para cada especie amenazada; recolección de semillas, evaluación de indicadores, como el número de hojas nuevas de cada ejemplar, entre otros.

En este sentido, estas actuaciones permitirán conocer las causas que determinan sus cambios y diseñar medidas que minimicen los riesgos e impactos del cambio climático sobre la biodiversidad.

Finalmente, el estudio también incluye el análisis de la corte de especies acompañantes al 'Pico de paloma' y la 'Piña de mar', como la 'Tabaiba dulce'; la 'Ahulaga', la 'Lechuga de mar' o el 'Escobón', entre otros.



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 24HORAS

CANARIAS ESTUDIA MEDIDAS PARA QUE ESPECIES VEGETALES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN SE ADAPTEN AL CAMBIO CLIMÁTICO

La Consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias, a través de la Viceconsejería de Medio Ambiente, ha contratado un estudio para desarrollar protocolos experimentales que permitan conocer las necesidades hídricas del pico de paloma y la piña de mar, dos especies vegetales en peligro de extinción en las Islas

La iniciativa tiene como objetivo establecer mecanismos para que estas especies puedan adaptarse al cambio climático.

Durante el pasado año y los primeros meses de este 2019, la Consejería ha emprendido diferentes actuaciones para preservar los ejemplares del pico de paloma y la piña de mar, fundamentalmente en núcleos de la isla de Tenerife. Sin embargo, dado que el incremento poblacional previsto no ha tenido los resultados esperados, debido a las variaciones ambientales que se están produciendo en Canarias como consecuencia del cambio climático, con largos períodos de sequía, se ha adoptado esta medida preventiva para poder garantizar los reforzamientos poblacionales y el establecimiento de nuevos núcleos de estas dos especies.

Para ello, se realizarán diferentes acciones, como la elaboración de protocolos de ensayos de estrés hídrico para cada especie amenazada; recolección de semillas, evaluación de indicadores, como el número de hojas nuevas de cada ejemplar, entre otros. Estas actuaciones permitirán conocer las causas que determinan sus cambios y diseñar medidas que minimicen los riesgos e impactos del cambio climático sobre la biodiversidad.

El estudio también incluye el análisis de la corte de especies acompañantes al pico de paloma y la piña de mar, como la tabaiba dulce; la ahulaga, la lechuga de mar o el escobón, entre otros.

UNIVERSITARIOS CANARIOS IDEAN UN ENVASE BIODEGRADABLE PARA COMERCIALIZAR LA PIÑA DE EL HIERRO

El proyecto abordado entre estudiantes de la Universidad de La Laguna y la empresa insular Mercahierro se enmarca dentro de las iniciativas



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 innovación abierta que promueve la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento a través del programa DEMOLA



El reto consistía en crear un nuevo recipiente sostenible, alternativo al plástico, para comercializar la piña troceada y envasada por la empresa Mercahierro, dependiente del Cabildo Insular de El Hierro. Se trata de uno de los nueve proyectos abordados en la octava temporada de DEMOLA, iniciativa de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI) para favorecer procesos de innovación en el tejido productivo en colaboración con las universidades canarias.

La solución al reto fue presentada este jueves por los alumnos en un encuentro celebrado en el salón de plenos del Excmo. Cabildo Insular de El Hierro, al que asistieron representantes de Mercahierro y técnicos de innovación del Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), entidad que participa como operador DEMOLA.

El equipo DEMOLA encargado de desarrollar la propuesta, presentó el diseño del nuevo envase, a base de material biodegradable (almidón de maíz o PLA) que permite mantener las propiedades de la fruta, transformada en cuarta gama, en perfectas condiciones. El modelo propone una imagen más moderna y actual que pone en valor la marca insular de El Hierro como seña de identidad de los productos herreños, a la vez que refuerza su compromiso con el medio ambiente.

Mercahierro es la primera empresa herreña en participar en un reto DEMOLA, planteando el desafío 'Mercahierro, 100% reciclable' con el objetivo de evitar residuos plásticos y buscar alternativas viables 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 consumo de la piña tropical de El Hierro transformada en producto de cuarta gama o lo que es lo mismo, fruta lavada, troceada y envasada.

DEMOLA funciona desde 2015 en Canarias como instrumento clave del ecosistema innovador, en el que jóvenes estudiantes de la Universidad de La Laguna y de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria desarrollan soluciones viables a problemas o mejoras planteadas por empresas y entidades de todas las islas, de cualquier ámbito o sector. Implantado por la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, y coordinado a través de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), el programa DEMOLA suma un total de 89 retos acometidos en ocho temporadas, con la participación de 445 alumnos de las dos universidades públicas canarias.

CANARIAS AHORA

LOS GESTORES DE LA DOP ISLAS CANARIAS PIDEN MAYOR RENDIMIENTO PARA BLANCA Y TINTA Y LA INCLUSIÓN DEL ALBILLO CRIOLLO Y EL VINO SUBMARINO

La denominación de origen vinícola se fija objetivos para el periodo 2020-2022: incorporar hasta 600 viticultores, inscribir 700 hectáreas más, alcanzar las 100 bodegas asociadas y calificar los cinco millones de botellas





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

Los productores de vino adscritos a la denominación de origen protegida (DOP) Islas Canarias se han reunido este miércoles en el Encuentro Anual de Elaboradores, en la sede del Consejo Regulador de la DOP Ycoden, Daute, Isora en La Guancha (Tenerife), para conocer los últimos datos y los próximos objetivos de la marca Canary Wine, un proyecto integrador fruto de la decidida y firme apuesta de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo), se indica en una nota de Canary Wine.

En el acto se han dado a conocer algunos pormenores de la solicitud de nuevo pliego de condiciones de la DOP, como el incremento del rendimiento -hasta 20.000 kg/ha para el vino blanco y 15.000 kg/ha para el tinto- o la inclusión de la variedad albillo criollo y del vino submarino.

Una de las propuestas más destacadas en ese sentido es la del nuevo etiquetado, que permitiría indicar el origen insular, municipal e incluso de la parcela de la que procede el vino. Todo esto permitirá aportar una información más completa al consumidor y una mayor certidumbre sobre la procedencia y las características del vino.

Uno de los ejes principales en los que se ha hecho hincapié durante la jornada ha sido la formación de los profesionales del sector. Desde la DOP Islas Canarias insisten en que es un pilar fundamental, algo que demuestra el amplio programa educativo del Campus de Vino y la celebración, hasta el próximo mes de julio, de la segunda edición del curso de sumiller en colaboración con la DOP Ycoden, Daute, Isora.

De hecho, como muestra de la importancia de ese aprendizaje continuo, los asistentes han podido disfrutar de un curso de tres horas impartido por el experto Antonio Palacios, profesor de Análisis Sensorial en la Universidad de La Rioja y director general de Laboratorios Excell Ibérica. En él, titulado Los siete pecados capitales del vino, Palacios ha hecho un recorrido por los cambios del concepto de calidad a lo largo de la historia, desde los egipcios, los griegos y los romanos hasta hoy en día.

A continuación, en un taller práctico en el que los participantes han podido catar hasta siete vinos diferentes, este profesor de Análisis Sensorial ha analizado los principales defectos sensoriales que pueden afectar al vino, como las paradas de fermentación, la contaminación de los tapones, los aromas de reducción o los fenoles volátiles. "Tenemos que saber identificarlos para evitarlos", dijo.



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

Según ha explicado este experto, las exigencias del consumidor han cambiado y, en la actualidad, busca que este producto sea "sano", persigue la satisfacción, entendida como la ausencia de defectos sensoriales, y, por último, quiere emociones y recuerdos. Para Palacios "el vino es el rey, el emperador de las emociones, y para que llegue a generar ese placer sensorial, debe completar esos tres puntos".

La DOP Islas Canarias se ha fijado algunos objetivos para el periodo 2020-2022. Entre ellos, incorporar hasta 600 viticultores, inscribir 700 hectáreas, alcanzar las 100 bodegas asociadas y calificar los cinco millones de botellas. Todo ello con el fin de seguir siendo referente y herramienta en el campo económico, comercial y de servicios, y de unir a los viticultores y bodegueros de las islas bajo el paraguas de una marca común, Canary Wine, que permite proyectar la singularidad del vino canario en el mercado nacional e internacional.

CANARIAS NOTICIAS

CANARIAS ESTUDIA MEDIDAS PARA QUE ESPECIES VEGETALES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN SE ADAPTEN AL CAMBIO CLIMÁTICO

El proyecto permitirá conocer el estado de conservación de la piña de mar y el pico de paloma para desarrollar mecanismos que les permitan adaptarse a este fenómeno global





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 Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias, a través de la Viceconsejería de Medio Ambiente, ha contratado un estudio para desarrollar protocolos experimentales que permitan conocer las necesidades hídricas del pico de paloma y la piña de mar, dos especies vegetales en peligro de extinción en las Islas. La iniciativa tiene como objetivo establecer mecanismos para que estas especies puedan adaptarse al cambio climático.

Durante el pasado año y los primeros meses de este 2019, la Consejería ha emprendido diferentes actuaciones para preservar los ejemplares del pico de paloma y la piña de mar, fundamentalmente en núcleos de la isla de Tenerife. Sin embargo, dado que el incremento poblacional previsto no ha tenido los resultados esperados, debido a las variaciones ambientales que se están produciendo en Canarias como consecuencia del cambio climático, con largos períodos de sequía, se ha adoptado esta medida preventiva para poder garantizar los reforzamientos poblacionales y el establecimiento de nuevos núcleos de estas dos especies.

Para ello, se realizarán diferentes acciones, como la elaboración de protocolos de ensayos de estrés hídrico para cada especie amenazada; recolección de semillas, evaluación de indicadores, como el número de hojas nuevas de cada ejemplar, entre otros. Estas actuaciones permitirán conocer las causas que determinan sus cambios y diseñar medidas que minimicen los riesgos e impactos del cambio climático sobre la biodiversidad.

El estudio también incluye el análisis de la corte de especies acompañantes al pico de paloma y la piña de mar, como la tabaiba dulce; la ahulaga, la lechuga de mar o el escobón, entre otros.

UNIVERSITARIOS CANARIOS IDEAN UN ENVASE BIODEGRADABLE PARA COMERCIALIZAR LA PIÑA DE EL HIERRO

El reto consistía en crear un nuevo recipiente sostenible, alternativo al plástico

El reto consistía en crear un nuevo recipiente sostenible, alternativo al plástico, para comercializar la piña troceada y envasada por la empresa Mercahierro, dependiente del Cabildo Insular de El Hierro. Se trata de uno de los nueve proyectos abordados en la octava temporada de DEMOLA, iniciativa de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación



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

y Sociedad de la Información (ACIISI) para favorecer procesos de innovación en el tejido productivo en colaboración con las universidades canarias.



La solución al reto fue presentada este jueves por los alumnos en un encuentro celebrado en el salón de plenos del Excmo. Cabildo Insular de El Hierro, al que asistieron representantes de Mercahierro y técnicos de innovación del Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), entidad que participa como operador DEMOLA.

El equipo DEMOLA encargado de desarrollar la propuesta, presentó el diseño del nuevo envase, a base de material biodegradable (almidón de maíz o PLA) que permite mantener las propiedades de la fruta, transformada en cuarta gama, en perfectas condiciones. El modelo propone una imagen más moderna y actual que pone en valor la marca insular de El Hierro como seña de identidad de los productos herreños, a la vez que refuerza su compromiso con el medio ambiente.

Mercahierro es la primera empresa herreña en participar en un reto DEMOLA, planteando el desafío 'Mercahierro, 100% reciclable' con el objetivo de evitar residuos plásticos y buscar alternativas viables para el consumo de la piña tropical de El Hierro transformada en producto de cuarta gama o lo que es lo mismo, fruta lavada, troceada y envasada.



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

DEMOLA funciona desde 2015 en Canarias como instrumento clave del ecosistema innovador, en el que jóvenes estudiantes de la Universidad de La Laguna y de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria desarrollan soluciones viables a problemas o mejoras planteadas por empresas y entidades de todas las islas, de cualquier ámbito o sector.

Implantado por la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, y coordinado a través de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), el programa DEMOLA suma un total de 89 retos acometidos en ocho temporadas, con la participación de 445 alumnos de las dos universidades públicas canarias.