



NOTICIAS

Jueves 4 de junio de 2020

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

ESQUELETOS ANTIGUOS REVELAN QUE LOS HUMANOS EMPEZARON A COMER MAÍZ HACE 4.700 AÑOS

El aumento del consumo de este alimento se vio acompañado de una reducción de proteína animal



El descubrimiento "incomparable" de esqueletos antiguos notablemente bien conservados en refugios rocosos de Belice ha arrojado nueva luz sobre cuándo el maíz se convirtió en una parte clave de la dieta de las

COAG
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

personas en el continente, según publican los investigadores en la revista 'Science Advances'.

Hasta ahora, se sabía poco sobre cuándo los humanos comenzaron a comer este cultivo, ahora un alimento básico en todo el mundo que da forma a los paisajes agrícolas y la biodiversidad del ecosistema.

Los raros restos humanos, encontrados en las montañas mayas de Belice, enterrados durante los últimos 10.000 años, han permitido a los expertos fechar cuándo el maíz se convirtió en una parte importante de la dieta de las personas en la región por primera vez.

La datación por radiocarbono de las muestras esqueléticas muestra la transición de las dietas pre-maíz para cazadores-recolectores, donde las personas consumían plantas y animales silvestres, a la introducción y la creciente dependencia del cultivo. El maíz representaba alrededor de un tercio de las dietas de las personas en el área hace 4.700 años, llegando al 70% unos 700 años después.

El maíz fue 'domesticado' a partir del teosinte, una hierba silvestre que crece en los tramos más bajos del valle del río Balsas, en el centro de México, hace unos 9.000 años. Hay evidencia de que el maíz se cultivó por primera vez en las tierras bajas mayas hace unos 6.500 años, aproximadamente al mismo tiempo que aparece a lo largo de la costa del Pacífico de México.

El doctor Mark Robinson, de la Universidad de Exeter, quien codirigió las excavaciones de campo, explica que "el ambiente húmedo significa

que es extremadamente raro encontrar restos humanos más antiguos que estén tan bien conservados en los trópicos".

"Este es el único ejemplo de un lugar de enterramiento en el Neotrópico utilizado repetidamente durante 10.000 años, lo que nos da una oportunidad sin precedentes para estudiar el cambio de la dieta durante un largo período de tiempo, incluida la introducción del maíz en la región -señala-. Es la primera prueba directa que muestra cuándo se produjo el cambio en la dieta de las personas y el ritmo al que el maíz aumentó su importancia económica y dietética hasta que se convirtió en algo fundamental para la vida dietética, económica y religiosa de las personas".

Los expertos midieron el carbono y el nitrógeno en los huesos de 44 esqueletos, lo que dio información sobre la dieta de las personas. Los restos incluyen hombres y mujeres adultos y niños que proporcionan una muestra amplia y variada de la población. Los restos más antiguos datan de entre 9.600 y 8.600 años atrás, con entierros continuos hasta hace 1.000 años.

El análisis muestra que los restos más antiguos eran personas que comían hierbas, frutas y nueces de árboles y arbustos forestales, junto con carne de animales terrestres de caza.

Hace 4.700 años, las dietas se volvieron más diversas, y algunas personas mostraron el primer consumo de maíz. La firma isotópica de dos bebés lactantes jóvenes muestra que sus madres estaban consumiendo cantidades sustanciales de maíz. Los resultados muestran un consumo

creciente de maíz durante el siguiente milenio a medida que la población pasó a la agricultura sedentaria.

Hace 4.000 años, la población dependía del maíz, y el cultivo formaba el 70% de su dieta. El aumento en el consumo de proteína de maíz estuvo acompañado por una reducción en el consumo de proteína animal.

El maíz se convirtió en un alimento básico en un momento de grandes cambios en la población continental, aumentos en la complejidad social y la jerarquía social, y grandes transformaciones ambientales posteriores. El estudio muestra que a medida que las personas comían más maíz, la agricultura asociada condujo a un aumento en la tala de bosques, la quema y la erosión del suelo en las tierras bajas mayas.

La difusión de la agricultura de maíz en las Américas probablemente estuvo vinculada a la difusión de distintas culturas, tecnologías e idiomas. Para cuando la civilización maya altamente compleja y monumental se desarrolló hace 2.000 años, el maíz era fundamental para la vida y la cosmología. De hecho, su historia de creación registra que los mayas estaban hechos de maíz.

AGRICULTURA DESTINA 3,4 MILLONES PARA LOS SEGUROS DEL SECTOR PRIMARIO

Las subvenciones se aplicarán exclusivamente a las pólizas de seguro contratadas por las aseguradoras que figuren en la base de datos para el Control Integral de Acceso a Subvenciones



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



La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca ha publicado este miércoles en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) la convocatoria para el ejercicio 2020 de las subvenciones destinadas a la suscripción de los seguros agrarios combinados para los productores del sector primario de las islas y cuya ficha financiera asciende hasta los 3.450.000 euros.

Estas subvenciones se aplicarán exclusivamente a las pólizas de seguro contratadas por las aseguradoras que figuren en la base de datos para el Control Integral de Acceso a Subvenciones (CIAS) para personas físicas y jurídicas elaborada para tal fin por ENESA, informa la Consejería en un comunicado. Podrán acogerse todas aquellas personas u organizaciones agrarias interesadas.

Será la Consejería la que abone, en nombre y por cuenta del beneficiario, el pago de la subvención a la aseguradora y de esta forma, los propietarios de las explotaciones agrarias pagarán únicamente el porcentaje que no cubre la subvención. El sistema será similar al proceso de compra de los billetes de avión bonificados para residentes, explica la Consejería.

En ese sentido, la cuantía de las subvenciones será del 60 por ciento en los seguros para la retirada y destrucción de animales muertos en la explotación y para el resto de seguros ganaderos del 34,5%.

Para los seguros de acuicultura marina suponen el 17,25%, el seguro con coberturas crecientes para explotaciones de plátano y tomate del 14,95% y para el resto de los seguros agrícolas la cuantía supondrá el 40% de la prima comercial base neta del seguro.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, indica en la nota que "para el ejercicio 2020 hemos ampliado los fondos destinados a fomentar los seguros agrarios en 1,2 millones de euros, hasta alcanzar los 3.450.000 euros".

La consejera explica que "el índice de aseguramiento agrario es muy bajo en algunos subsectores de las islas, por lo que desde el Ejecutivo regional fomentan la contratación de las pólizas que ayudan, en caso de pérdida de la producción como consecuencia de fenómenos meteorológicos adversos, a mantener las rentas agrarias y evitar comprometer la viabilidad de las explotaciones".

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

PORTADA

ESQUELETOS ANTIGUOS REVELAN QUE LOS HUMANOS EMPEZARON A COMER MAÍZ HACE 4.700 AÑOS

El aumento del consumo de este alimento se vio acompañado de una reducción de proteína animal



El descubrimiento "incomparable" de esqueletos antiguos notablemente bien conservados en refugios rocosos de Belice ha arrojado nueva luz sobre cuándo el maíz se convirtió en una parte clave de la dieta de las personas en el continente, según publican los investigadores en la revista 'Science Advances'.

Hasta ahora, se sabía poco sobre cuándo los humanos comenzaron a comer este cultivo, ahora un alimento básico en todo el mundo que da forma a los paisajes agrícolas y la biodiversidad del ecosistema.

Los raros restos humanos, encontrados en las montañas mayas de Belice, enterrados durante los últimos 10.000 años, han permitido a los expertos fechar cuándo el maíz se convirtió en una parte importante de la dieta de las personas en la región por primera vez.

La datación por radiocarbono de las muestras esqueléticas muestra la transición de las dietas pre-maíz para cazadores-recolectores, donde las personas consumían plantas y animales silvestres, a la introducción y la creciente dependencia del cultivo. El maíz representaba alrededor de un tercio de las dietas de las personas en el área hace 4.700 años, llegando al 70% unos 700 años después.

El maíz fue 'domesticado' a partir del teosinte, una hierba silvestre que crece en los tramos más bajos del valle del río Balsas, en el centro de México, hace unos 9.000 años. Hay evidencia de que el maíz se cultivó por primera vez en las tierras bajas mayas hace unos 6.500 años, aproximadamente al mismo tiempo que aparece a lo largo de la costa del Pacífico de México.

El doctor Mark Robinson, de la Universidad de Exeter, quien codirigió las excavaciones de campo, explica que "el ambiente húmedo significa que es extremadamente raro encontrar restos humanos más antiguos que estén tan bien conservados en los trópicos".

"Este es el único ejemplo de un lugar de enterramiento en el Neotrópico utilizado repetidamente durante 10.000 años, lo que nos da una oportunidad sin precedentes para estudiar el cambio de la dieta durante un largo período de tiempo, incluida la introducción del maíz en la región -señala-. Es la primera prueba directa que muestra cuándo se produjo el cambio en la dieta de las personas y el ritmo al que el maíz aumentó su importancia económica y dietética hasta que se convirtió en algo fundamental para la vida dietética, económica y religiosa de las personas".

Los expertos midieron el carbono y el nitrógeno en los huesos de 44 esqueletos, lo que dio información sobre la dieta de las personas. Los restos incluyen hombres y mujeres adultos y niños que proporcionan una muestra amplia y variada de la población. Los restos más antiguos datan de entre 9.600 y 8.600 años atrás, con entierros continuos hasta hace 1.000 años.

El análisis muestra que los restos más antiguos eran personas que comían hierbas, frutas y nueces de árboles y arbustos forestales, junto con carne de animales terrestres de caza.

Hace 4.700 años, las dietas se volvieron más diversas, y algunas personas mostraron el primer consumo de maíz. La firma isotópica de dos bebés lactantes jóvenes muestra que sus madres estaban consumiendo cantidades sustanciales de maíz. Los resultados muestran un consumo creciente de maíz durante el siguiente milenio a medida que la población pasó a la agricultura sedentaria.

Hace 4.000 años, la población dependía del maíz, y el cultivo formaba el 70% de su dieta. El aumento en el consumo de proteína de maíz estuvo acompañado por una reducción en el consumo de proteína animal.

El maíz se convirtió en un alimento básico en un momento de grandes cambios en la población continental, aumentos en la complejidad social y la jerarquía social, y grandes transformaciones ambientales posteriores. El estudio muestra que a medida que las personas comían más maíz, la agricultura asociada condujo a un aumento en la tala de bosques, la quema y la erosión del suelo en las tierras bajas mayas.

La difusión de la agricultura de maíz en las Américas probablemente estuvo vinculada a la difusión de distintas culturas, tecnologías e idiomas. Para cuando la civilización maya altamente compleja y monumental se desarrolló hace 2.000 años, el maíz era fundamental para

la vida y la cosmología. De hecho, su historia de creación registra que los mayas estaban hechos de maíz.

SPAR ABRE UNA NUEVA TIENDA EN EL GORO

El establecimiento, de 160 metros cuadrados de superficie comercial, abrirá todos los días de la semana, incluidos festivos, para dar respuesta a la demanda de este pequeño barrio teldense



SPAR Gran Canaria abre un nuevo supermercado en el municipio de Telde, localizado en el barrio de El Goro. Con esta nueva apertura, la cadena de supermercados de capital 100% canario ya dispone de 190 puntos de venta en la Isla, ubicados en los 21 municipios.

En el municipio de Telde, SPAR Gran Canaria ya suma 20 tiendas, tras la incorporación de SPAR El Goro, un establecimiento de 160 metros cuadrados de superficie comercial que abrirá todos los días de la semana, incluidos festivos, para dar respuesta a la demanda de este pequeño barrio teldense.

Con esta apertura, SPAR Gran Canaria continúa apostando por la creación de empleo en la Isla, con siete trabajadores más que ofrecerán sus servicios en las distintas áreas de la tienda, entre las que destaca una zona de frutas y verduras frescas, charcutería y carnicería. Además,

SPAR El Goro contará con una innovadora sección de panadería y bollería que ofrecerá a sus clientes distintas variedades de pan recién horneado diariamente en la misma tienda.

SPAR El Goro se inaugura con un moderno diseño y con espacios más amplios y accesibles para favorecer una mejor experiencia de compra. Asimismo, se suma al modelo de tiendas SPAR eficientes energéticamente, con muebles de frío verticales con puertas que disminuyen el consumo, así como con luminarias leds en todo el local.

SPAR El Goro se localiza en la calle Sócrates del barrio de El Goro y su horario de apertura es de lunes a viernes, de 8.30 a 21.00 horas; y los domingos, de 8.00 a 15.00 horas.

Canarias7
Toda la información de Canarias

PORTADA

SPAR GRAN CANARIA ABRE NUEVA TIENDA EN EL GORO

SPAR Gran Canaria abre un nuevo supermercado en el municipio de Telde, localizado en el barrio de El Goro. Con esta nueva apertura, la cadena de supermercados de capital 100% canario ya dispone de 190 puntos de venta en la Isla, ubicados en los 21 municipios

En el municipio de Telde, SPAR Gran Canaria ya suma 20 tiendas, tras la incorporación de SPAR El Goro, un establecimiento de 160 metros cuadrados de superficie comercial que abrirá todos los días de la

GOAG
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

semana, incluidos festivos, para dar respuesta a la demanda de este pequeño barrio teldense.



Con esta apertura, SPAR Gran Canaria continúa apostando por la creación de empleo en la Isla, con siete trabajadores más que ofrecerán sus servicios en las distintas áreas de la tienda, entre las que destaca una zona de frutas y verduras frescas, charcutería y carnicería. Además, SPAR El Goro contará con una innovadora sección de panadería y bollería que ofrecerá a sus clientes distintas variedades de pan recién horneado diariamente en la misma tienda.

SPAR El Goro se inaugura con un moderno diseño y con espacios más amplios y accesibles para favorecer una mejor experiencia de compra. Asimismo, se suma al modelo de tiendas SPAR eficientes energéticamente, con muebles de frío verticales con puertas que disminuyen el consumo, así como con luminarias leds en todo el local.

SPAR El Goro se localiza en la calle Sócrates del barrio de El Goro y su horario de apertura es de lunes a viernes, de 8.30 a 21.00 horas; y los domingos, de 8.00 a 15.00 horas.

Sobre SPAR Gran Canaria

SPAR Gran Canaria es la única cadena de supermercados de capital 100% canario presente en los 21 municipios de la Isla. En un total de 190 establecimientos, SPAR Gran Canaria ofrece los mejores productos frescos locales KM 0 con una calidad-precio que la convierten en líder en la venta de frutas y verduras frescas.

LA SEQUÍA CASTIGA AL ALBARICOQUE DE TIRAJANA

La producción de la delicada y sabrosa fruta que se cultiva en las medianías de San Bartolomé se ha visto mermada por falta de lluvias. Se espera que la cosecha al final de la campaña caiga de los 180.000 a 160.000 kilogramos



La cosecha del albaricoque en las medianías de San Bartolomé de Tirajana está llegando a su etapa final. «Solo queda por recoger las dos variedades más tardías, la canino o carricera y el rojo tardío», señaló Juan Carlos Gómez Aranda, el ingeniero técnico agrícola de la Concejalía de Agricultura y Ganadería del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, quien asegura que la previsión, en cuanto a la zafra, es que baje un poco con relación a la producción del pasado año, cuando se obtuvieron unos 180.000 kilogramos del preciado fruto. «Es posible que oscile entre 150 y 160.000 kilos», afirma.

Según el técnico, la cosecha comenzó a finales de abril pasado con la recogida de las variedades currot temprano mayero, currot rojo, sayeb y mogador, que han sido las primeras en madurar, «dando como resultado una fruta de buen calibre y buena calidad». «Tras esta fase, se entró en un pequeño parón, que por otro lado es siempre habitual, hasta entrar en la recta final con la recogida, que ya está en marcha, de las variedades carricera y el rojo tardío», indicó.

Respecto a la producción de este año su estimación es que, faltando todavía por cosechar dos variedades, al final sea «ligeramente inferior a la de la zafra pasada, y esto debido a la falta de lluvias en el periodo invernal, que es cuando más lo requiere el árbol frutal para producir más cantidad y de mayor calibre».

No obstante esa falta de lluvia, la calidad del albaricoque recogido hasta ahora «ha sido buena, tanto desde el punto de vista sanitario, como de calibre y sabor», puntualiza Gómez, añadiendo que la mayor parte de la fruta recogida en esta primera etapa de la zafra ya ha sido puesta en el mercado, al principio con precios ajustados a la demanda y posteriormente algo más bajos, debido a la entrada de los albaricoques de Murcia, el principal competidor de los agricultores de las medianías tirajaneras. En Mercalaspalmas se vendía el pasado 31 de mayo entre 1,30 y 1,35 euros el kilogramo,

El albaricoque de Tirajana, de acuerdo a las estimaciones de los productores, continuará compartiendo con el murciano las góndolas de las fruterías de las islas hasta mediados de junio, la fecha en la que se

prevé concluya definitivamente la zafra de esta fruta en las medianías sureñas.

«Este año la campaña ha estado dentro de las fechas habituales para esta fruta, no como el año pasado que por efectos de la prolongación de los días de frío se retrasó la maduración y comenzó mucho más tarde», recordó el técnico municipal.

Gestión

Gran parte de la producción del albaricoque de Tirajana es comercializado por los productores a través GMR Canarias Gestión del Medio Rural de Canarias S.A.U., la entidad que se hace cargo también de promocionar la fruta y de su puesta en condiciones en el mercado.

Como siempre, también existen productores que venden por su cuenta y que prefieran hacer una venta directa, «pero son los menos», comenta el técnico.

El albaricoque comenzó a cultivarse en los años 50 en la zona de Fataga, en San Bartolomé de Tirajana, para después extenderse por otras zonas altas del municipio como Tunte, Hoya Grande, Manzanilla, la Hoya y Cercados de Araña.

Desde entonces se ha convertido en el cultivo característico de estas zonas, ocupando una superficie de más de 20 hectáreas, con una producción que en sus mejores cosechas alcanzado hasta los 200.000 kilogramos al año, siendo prácticamente la única zona de la isla en la que se produce esta fruta, y podríamos hablar, incluso, del Archipiélago.

Se trata, en su mayor parte, de plantaciones regulares con una superficie media que puede oscilar en los 5.000 y los 15.000 metros cuadrados y que dan a estos lugares un paisaje característico.

El albaricoque producido en San Bartolomé de Tirajana es una fruta delicada y sabrosa, apreciada por el consumidor, que tiene concentrada su producción, si el clima es estable, entre los meses de abril y junio.

LA COSECHA DE ALBARICOQUE CAE UN 75% POR LAS CALIMAS Y LA SEQUÍA

San Bartolomé de Tirajana han pasado de recoger 100.000 kilos en 2019 a 25.000. Hay árboles que no han dado casi fruta. El técnico municipal subraya que la calidad sí ha sido buena



No ha sido un buen año para el albaricoque de Tirajana. Las fuertes calimas de este invierno pasado y la sequía han mermado la producción en un 75%. Con la cosecha ya casi concluida (acaba a mediados de mes), los productores han pasado de recolectar 100.000 kilos en 2019 a 25.000 en este 2020. Pero no todos los datos son negativos. El ingeniero técnico agrícola de la Concejalía de Agricultura y Ganadería del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, Juan Carlos Gómez, sostiene que la calidad del producto, sin embargo, sí es buena.

Este técnico municipal advierte de que las calimas de este último invierno, entre las que hubo una especialmente intensa, dañaron de forma irremediable la etapa de floración de las distintas variedades de albaricoque, sobre todo de las más tempranas. Y esa afectación es especialmente grave en la medida en que impide la fructificación. Por tanto, muchos árboles ni siquiera llegaron a dar el fruto porque no cuajó la flor. Ventura Araña, productor de la zona de Hoya Grande, en Tunte, se vio con albaricoqueros así, prácticamente sin un fruto. «De los 20.000 kilos que hemos llegado a recoger en mi finca, este año nos hemos visto con algo más de 2.000», se lamenta.

Las calimas dieron la estocada, pero los árboles ya vienen estresados desde hace tiempo por la falta de agua. Lo apunta Gómez, que advierte de que la comarca de Tirajana arrastra ya más de cuatro años de pocas lluvias. Los productores suplen esa escasez con horas de riego, pero no son suficientes para garantizar el poso de humedad en el suelo que necesitan estos árboles. «Aquí en Tirajana los agricultores hacemos magia», subraya Araña, quien además apunta otro dato para explicar la caída de la producción este año. «Los albaricoqueros tienen que pasar por unas horas de frío antes de prepararse para la floración y la primavera, eso quiere decir que tienen que estar a menos de 8 grados entre 400 y 600 horas, depende de la variedad, y eso tampoco lo hemos tenido».

Sin embargo, tanto Gómez como este productor coinciden en resaltar la buena calidad de los pocos albaricoques que salvaron tantos obstáculos. «Están muy bien de sabor, de dulzor, de calibre y de color», asegura Ventura Araña. La mayor parte de la producción se entrega en la

Cooperativa Agrícola Zona Alta de Tirajana, que la comercializa después a través de la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias con la marca Albaricoques de Tirajana. Aún la puede encontrar en el mercado, incluso en grandes superficies y cadenas de alimentación. Por factores diversos este año se ha incrementado algo el precio del kilo en el mercado, pero desde el sector recuerdan que es un producto kilómetro cero, un albaricoque cultivado en Canarias, y que su calidad, pese a la caída en la producción, es sobresaliente.

Variedades más tempranas

El cultivo del albaricoque fue introducido entre los años 50 y 60 en la zona de Fataga y después fue extendiéndose por otras zonas altas del municipio como Tunte, Hoya Grande, Manzanilla, la Hoya y Cercados de Araña. Hoy en día hay unas 20 hectáreas activas. Según Gómez, San Bartolomé de Tirajana es el municipio con la mayor producción de albaricoques de Canarias, por lo que para su promoción recibe aportaciones del Ayuntamiento, del Cabildo y del Gobierno de Canarias. Ventura Araña subraya además el esfuerzo de los 40 productores actuales para mantener este cultivo. Avanza que ahora están plantando nuevas variedades, más tempranas, que necesiten menos horas de frío. De hecho, ya cultivan una de las que más pronto se recolectan, la currot temprana, que se recoge a principios de abril.

MÁS DE LA MITAD DE LOS PRODUCTORES ADSCRITOS AL MERCADO VIRTUAL DE GRAN CANARIA AUMENTARON SUS PEDIDOS

El 90% de los productores isleños consideran que la venta a través de internet será clave para el futuro del sector primario, según una encuesta del Cabildo



Un 52% de los productos adscritos al Mercado Digital de Gran Canaria Me Gusta incrementó sus pedidos entre el 10 y el 30 por ciento; un 9% lo hizo entre el 30 y el 50 por ciento y un porcentaje similar logró un aumento de entre el 50 y el 70 por ciento, según una encuesta elaborada por el Cabildo para recabar opiniones, inquietudes y obtener información para mejorar la herramienta.

Respecto al precio medio de los pedidos, el 32% de los productores lo cifra entre 10 y 20 euros, mientras que casi el 14% obtuvo entre 30 y 40 euros. Sin embargo, una gran mayoría, el 75%, estima que el servicio mejoraría si la plataforma tuviera su propio reparto. Al respecto, la

Corporación Insular recuerda que durante el confinamiento se habilitó un reparto para los productores más pequeños a través de un convenio con Cosecha Directa. Desde una perspectiva genérica, más del 60% de los productores y negocios considera que la situación hubiera sido peor sin esta iniciativa.

Según esta encuesta, el 85% de los productores le ha dado una calificación de notable y sobresaliente al mercado virtual y un 60% considera que la situación hubiera sido peor sin esta iniciativa. La plataforma arrancó espoleada por la crisis de la COVID-19 para ofrecer una salida a los productos frescos y de proximidad que perdieron el canal Horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías); si bien, la Corporación Insular añade que "también trata de incrementar la soberanía alimentaria, la sostenibilidad ambiental y la innovación rural".

Otra de las conclusiones extraídas de la encuesta es que el 90% de los productores considera que la venta online será clave en el futuro de su negocio, una opinión compartida por el Cabildo, que aclara que la vocación de la página es de largo plazo.

"Se trata sin duda de una predisposición que beneficiará al sector primario, que, siendo tradicional, se ha apuntado a modernizarse y muestra su predisposición a explorar las posibilidades que ofrece internet, sea a través de esta plataforma o cualquier otra", ha afirmado el director de Comercio e Industria del Cabildo de Gran Canaria, Juan Manuel Gabella.

Para tratar de mejorar la plataforma, la Corporación Insular ha informado que ya se está trabajando en la segunda fase de su proyecto. Y con el objetivo de que alcance a todos, esta etapa irá encaminada a implantar la venta directa, poner esa herramienta al servicio de cooperativas y mercados hasta contar con su propia pasarela de pago.

El Cabildo añade que también ha recibido otras sugerencias como aumentar la publicidad, ofrecer un contenido más visual de los productos, añadir más categorías, como una destinada a productos ecológicos con envases retornables o a granel para reducir el uso del plástico.

El objetivo es fomentar "un consumo comprometido para que, juntos, no solo salgamos de esta, sino que lo hagamos con un mercado interior fortalecido. Se trata de apoyar la comercialización del producto local de Gran Canaria como pilar de nuestra identidad y garante de un futuro sostenible", concluyó Gabella.



Canarias Noticias

PORTADA

MASTERCHEF VIAJA A GRAN CANARIA PARA MOSTRAR LOS CAFETALES SITUADOS MÁS AL NORTE DEL PLANETA, LOS DE AGAETE

Gran Canaria será el escenario de la próxima entrega del espectáculo de talentos MasterChef, que mostrará las singularidades de la gastronomía

isleña y sus exquisitos productos, incluido el selecto café de Agaete y sus plantaciones, únicas en Europa y las situadas más al norte del planeta



Se trata de una excelente ocasión para dar a conocer la riqueza gastronómica de Gran Canaria tanto a nivel nacional como internacional, pues la octava edición de este concurso será emitida el próximo lunes 8 de junio a las 21.05 por La 1. MasterChef tiene una audiencia media de tres millones de espectadores a los que se sumarán telespectadores de todos los rincones del mundo a través de los canales internacionales de RTVE.

Dada la calidad y alcance de este programa, el Cabildo de Gran Canaria no dudó en respaldar la propuesta tanto a través de la Presidencia como desde su Patronato de Turismo, a lo que sumó la colaboración de los Ayuntamientos de Agaete, Gáldar, Artenara y Tejeda, enclaves situados dentro de las Montañas Sagradas de Gran Canaria, Patrimonio Mundial de la Unesco, y a donde también se trasladó el programa para conocer sus peculiaridades que quedan reservadas para que sean descubiertas el lunes por los espectadores.

Los aspirantes del programa, producido por RTVE y Shine Iberia y con la colaboración de Gastronomic Projects, distribuidos en dos equipos y liderados por un capitán común, se enfrentarán al reto de cocinar un menú basado en la gastronomía canaria y cuyos platos serán degustados por 60 productores de café de Agaete, todo un reto. Además, contarán con el asesoramiento del conocido restaurador grancanario Borja Marrero, quien desvelará algunos de los secretos culinarios de la isla.

Fruto de su clima y su tierra volcánica, las excelencias que produce Gran Canaria son cada vez más apreciadas, a ello se suma la rica tradición culinaria forjada a fuego lento durante siglos, ahora aderezadas con la vanguardia de sus mejores cocineros, y que serán dadas a conocer por MasterChef, que contribuirá así a reforzar su imagen de destino gastronómico con premios internacionales para sus succulentos quesos y extraordinarios vinos.

El Cabildo ha creado el programa Gran Canaria Me Gusta y apuesta por los productos de la tierra desde diversas vertientes, tanto con incursiones en salones nacionales e internacionales, como con la organización del Primer Foro Internacional del Queso, catas, premios y descorchés, además de sufragar los gastos para que los productores acudan a certámenes internacionales y la expansión, sin ir más lejos, de cultivos como el café.

Tanto es así que hace unos días entregó en el municipio 5.000 cafetos de la selecta especie arábiga 'typica', que se adaptó hace ya dos siglos al microclima de Agaete, donde crecen a la sombra de árboles tropicales

para dar al año 8.000 kilos que son saboreados siguiendo el más puro ritual cafetero para aprovechar todos los mimbres de su sabor.

Con todo, la cocina de la isla también se ha posicionado en lo más alto con reconocimientos como los otorgados por la Guía Michelin, puesto que los restaurantes La Aquarela y Los Guayres recibieron sendas estrellas en la última edición de estos premios, donde Gran Canaria fue la gran protagonista.

EL CABILDO DE EL HIERRO CONCEDE UNA AYUDA DIRECTA A LA ASOCIACIÓN DE DEFENSA SANITARIA GANADERA DE EL HIERRO EN 2020

El área de Medio Rural del Cabildo de El Hierro apuesta por la mejora de la calidad de las producciones ganaderas en la isla



Este 2020, aplicando políticas de seguridad alimentaria, el área que dirige el consejero insular David Cabrera ha querido apoyar la labor que desarrolla la Asociación de Defensa Sanitaria Ganadera de El Hierro (ADSG) con una subvención excepcional de 6.000 euros.

“Creemos que apoyar al sector primario en materia de sanidad animal e higiene ganadera resulta fundamental para la mejora de la calidad de nuestras producciones y debemos centrar gran parte de nuestros esfuerzos, entre otros, en el asesoramiento directo a nuestros ganaderos, para lo que labor de asociaciones con esta es un gran apoyo al trabajo que ya se lleva a cabo desde el propio Cabildo y por los servicios sanitarios de El Hierro”, afirma el consejero de Medio Rural, Marino y Recursos Hidráulicos del Cabildo de El Hierro, David Cabrera.

La Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera, presidida por Juan Andrés Cabrera, es una asociación de ganaderos de caprino, ovino, bovino, apícola, cunícola, porcino y avícola creada el 6 de abril de 2015, a la que pertenecen los ganaderos herreños que cumplen con la normativa vigente en materia de sanidad pecuaria.

El principal objetivo de la ADSG es centrarse en la prevención y en el control, lucha y erradicación de enfermedades de las especies a las que abarca la Agrupación, y de las derivadas de la patología, así como la mejora sanitaria del queso.

Para ello tiene como objetivo de especial atención la mejora de las instalaciones ganaderas, los medios comunes de defensa sanitaria o la aplicación de programas forrajeros.

“La Agrupación centra sus actividades en la realización de un programa sanitario, asesoramiento a los socios y en el estudio de problemas e iniciativas sobre patología, profilaxis, higiene, movimiento pecuario y comercialización, por lo que cualquier apoyo a la misma con objeto de

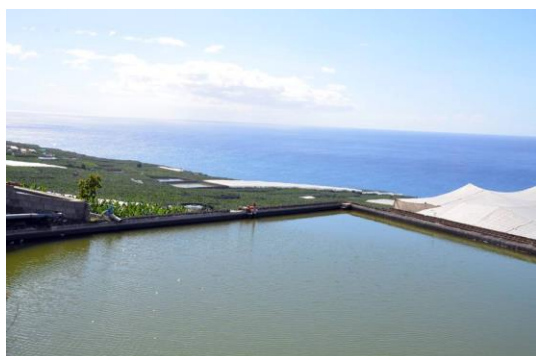
mejorar sus procesos y atención sanitaria a la ganadería de la isla están más que justificados”, declara el consejero.

EL APURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

PORTADA

EL CONSEJO INSULAR DE AGUAS REANUDA LOS PLAZOS DE CUATRO CONVOCATORIAS DE SUBVENCIONES

El consejero de Aguas del Cabildo de La Palma, Carlos Cabrera, informa que desde el pasado lunes 1 de junio se han reactivado los plazos administrativos, por lo que hasta cuatro convocatorias de subvenciones del Consejo Insular de Aguas de La Palma vuelven a estar en marcha para personas, organismos o colectivos interesados



Cabrera explica que para todas estas ayudas se están disponiendo un total de 3 millones de euros, y se podrán presentar solicitudes bien a través de la sede electrónica del Cabildo Insular de La Palma, bien firmadas digitalmente a través del correo de Consejo Insular de Aguas de La Palma (cia.lapalma@cablapalma.es) o bien en el lugar de

presentación establecido en las bases, siempre que ello sea posible, en el vigente estado de alarma, solicitando cita previa a través del enlace: <http://citaprevia.lapalma.es/>. Asimismo, en el caso, de que existiera urgencia para comenzar las obras, se deberá comunicar por escrito a efectos de girar la correspondiente visita inicial.

Se reactiva, por un lado, la convocatoria de auxilios económicos a proyectos de obras hidráulicas de iniciativa privada para 2020-2021, que permanecerá abierta hasta el 7 de septiembre.

Del mismo modo se podrán presentar solicitudes a la convocatoria de ayudas económicas a proyectos de obras hidráulicas de iniciativa privada consistentes en mejora, reparación o mantenimiento de balsas o depósitos en el Valle de los Espejos para 2020-2021, hasta el próximo 23 de septiembre.

Por último, se reactivan las convocatorias de auxilios económicos a proyectos de obras hidráulicas de iniciativa privada consistentes en actuaciones a realizar en pozos para 2020-2021, cuyo plazo para la presentación de solicitudes estará abierto hasta el próximo 24 de julio; y de otra parte, también vuelven a contar los plazos administrativos para la convocatoria de ayudas económicas a proyectos de obras hidráulicas de iniciativa privada para actuaciones a realizar en galerías, cuyo plazo de recepción de solicitudes se extiende también hasta el 24 de julio.

Toda la información sobre las convocatorias del Consejo Insular de Aguas para ayudas económicas se pueden consultar en la propia página

web de este organismo, en enlace directo <https://lapalmaaguas.com/atencion-al-publico/subvenciones/>

AGRICULTURA ACUERDA AMPLIAR EL PLAZO PARA LA SOLICITUD DE LAS AYUDAS POSEI AL CULTIVO DE LA VIÑA

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, ha trasladado al término de la reunión mantenida con el Consejo de la Viña y el Vino de Canarias la decisión de ampliar el plazo para la presentación de las solicitudes a las ayudas POSEI destinadas al cultivo de la vid por hectárea. Atiende así a una de las reivindicaciones de los consejos reguladores que preocupaba al sector. La nueva fecha se dará a conocer en los próximos días



Durante la reunión mantenida hoy por el Consejo del Vino y la Viña de Canarias, en el que participa el Gobierno de Canarias a través de la Consejería de Agricultura, los Cabildos insulares, los consejos reguladores de las denominaciones de origen, las asociaciones y organizaciones agrarias, se ha dado respuesta a las principales dudas planteadas por el sector y se han puesto en común las principales líneas de trabajo para los próximos meses.

En el encuentro celebrado mediante videoconferencia se atendieron las demandas que los diferentes órganos del Consejo han hecho llegar

durante las semanas previas a su realización. Un formato en el que han participado los propios técnicos de la Consejería explicando directamente al sector los principales puntos de la orden del día.

El Consejo trató las distintas líneas de ayuda económica con las que cuenta el sector, así como los trámites para acceder a las mismas. Estuvo sobre la mesa también el seguro agrario colectivo, el registro vitícola, la oferta formativa, así como las estrategias de comercialización de vino tanto en grandes superficies como a través de plataformas web.

La consejera de Agricultura, Alicia Vanoostende, ha agradecido a los representantes de los distintos órganos que conforman el Consejo sus aportaciones durante estas semanas "para enriquecer entre todos la estrategia de trabajo a seguir en los próximos meses".

En este sentido, ha matizado que es fundamental "escuchar y atender las demandas de quienes están en primera línea". Para ello ha impulsado este formato en el que se suman los técnicos, a los que agradeció su implicación, a las reuniones para buscar entre todos la mejor solución posible a las dificultades que acucian al sector.

EL CABILDO TRABAJARÁ CON LOS COSECHEROS Y RON ALDEA PARA DAR SALIDA A LA PRODUCCIÓN DE CAÑA DE AZÚCAR DE ESTE AÑO

El vicepresidente del Cabildo de La Palma y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Adrián Hernández Montoya, ha visitado las instalaciones de Ron Aldea, en San Andrés y Sauces, invitado por los

propietarios de la fábrica, la familia Quevedo, para conocer de primera mano este espacio y analizar la situación del sector, en especial, el del cultivo de caña de azúcar



En este sentido, los propietarios de Ron Aldea han confirmado al consejero que este año no procesarán caña de azúcar en sus instalaciones debido a las dificultades surgidas por la crisis sanitaria del Covid-19 y su impacto en el mercado. Una circunstancia ante la que el consejero se ha comprometido a buscar una salida para los agricultores de caña, teniendo en cuenta que esta Destilería, ubicada en Puerto Espíndola, acapara la compra de la práctica totalidad de este cultivo en la Isla.

Con esta finalidad ha anunciado que en la próxima semana celebrarán una reunión con los cosecheros de la isla y con los propietarios de Ron Aldea para buscar soluciones a la producción de caña este año.

Hernández Montoya destacó el trabajo que ha realizado Ron Aldea por conservar toda la cultura tradicional de la producción del ron y, a la vez, diversificar sus productos para llegar a nuevos mercados. La Destilería se ha convertido, además, en un importante atractivo turístico para los turistas que viajan a la Isla. “Una marca de calidad y excelencia, que

además permite mantener un cultivo tradicional como es el de la caña de azúcar”, añadió.

EN CANARIAS AGRICULTURA IMPULSA LA FORMACIÓN EN EL USO DE DRONES Y LA APLICACIÓN DE LA BIOTECNOLOGÍA PARA PREVENIR DAÑOS EN CULTIVOS

La Dirección General de Agricultura de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, junto al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) han iniciado la primera acción formativa del proyecto APOGEO, un programa europeo que tiene como objetivo mejorar la capacidad vitícola de la Macaronesia mediante la agricultura de precisión



Se trata de la puesta en marcha de un plan formativo orientado a mejorar la producción de cultivos, tanto en cantidad como en calidad, desarrollando la aplicación de técnicas de agricultura de precisión para promover una producción sostenible de los recursos naturales y humanos.

Así, el personal del Servicio de Capacitación Agraria de la Dirección General de Agricultura y el profesorado de las tres escuelas, de la mano de la investigadora del CSIC, Alicia Boto, y el catedrático de la ULPGC y coordinador del proyecto, José López Feliciano, iniciaron recientemente de forma telemática la jornada sobre el uso de drones con cámaras multiespectrales y su aplicación en la agricultura para detectar las posibles plagas en el cultivo difícilmente perceptibles por el ojo humano.

También, realizaron una charla introductoria sobre la importancia de la biotecnología en la investigación de nuevos productos fitosanitarios, que sean respetuoso con el medio ambiente y a un coste asequible para el sector. Este plan formativo, que como consecuencia del estado de alarma se realiza de forma telemática, se basa en cursos y seminarios dirigidos a quienes actualmente se dedican al sector y a quienes están interesados en formar parte, para gestionar e introducir las nuevas tecnologías en el proceso de cultivo y mejora de la competitividad.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, recalca la importancia de la formación en la capacitación profesional para "dar respuesta a las necesidades de una agricultura moderna, por lo que este tipo de proyectos nos hace más competitivos y permite adaptarnos a la aplicación de los avances

tecnológicos en materia agraria”. Cabe recordar que la reunión de lanzamiento del proyecto tuvo lugar el pasado 31 de enero en la sede de la Dirección General de Agricultura del Gobierno de Canarias y contó con la presencia de representantes de todas las entidades participantes en el proyecto, incluido el viceconsejero del Sector Primario, Álvaro de la Bárcena, y el director general de Agricultura, Basilio Pérez. El proyecto de investigación APOGEO (programa INTERREG MAC) está financiado con fondos FEDER y plantea como principal objetivo la mejora de la competitividad e innovación en las empresas vitícolas de la Macaronesia mediante la agricultura de precisión.

MASTERCHEF VIAJA A GRAN CANARIA PARA MOSTRAR LOS CAFETALES SITUADOS MÁS AL NORTE DEL PLANETA, LOS DE AGAETE

Gran Canaria será el escenario de la próxima entrega del espectáculo de talentos MasterChef, que mostrará las singularidades de la gastronomía isleña y sus exquisitos productos, incluido el selecto café de Agaete y sus plantaciones, únicas en Europa y las situadas más al norte del planeta



Se trata de una excelente ocasión para dar a conocer la riqueza gastronómica de Gran Canaria tanto a nivel nacional como internacional, pues la octava edición de este concurso será emitida el próximo lunes 8 de junio a las 21.05 por La 1. MasterChef tiene una audiencia media de tres millones de espectadores a los que se sumarán telespectadores de todos los rincones del mundo a través de los canales internacionales de RTVE.

Dada la calidad y alcance de este programa, el Cabildo de Gran Canaria no dudó en respaldar la propuesta tanto a través de la Presidencia como desde su Patronato de Turismo, a lo que sumó la colaboración de los Ayuntamientos de Agaete, Gáldar, Artenara y Tejeda, enclaves situados dentro de las Montañas Sagradas de Gran Canaria, Patrimonio Mundial de la Unesco, y a donde también se trasladó el programa para conocer sus excelencias que quedan reservadas para que sean descubiertas el lunes por los espectadores.

Los aspirantes del programa, producido por RTVE y Shine Iberia y con la colaboración de Gastronomic Projects, distribuidos en dos equipos y liderados por un capitán común, se enfrentarán al reto de cocinar un menú basado en la gastronomía canaria y cuyos platos serán degustados por 60 productores de café de Agaete, todo un reto. Además, contarán con el asesoramiento del conocido restaurador grancanario Borja Marrero, quien desvelará algunos de los secretos culinarios de la isla.

Fruto de su clima y su tierra volcánica, las excelencias que produce Gran Canaria son cada vez más apreciadas, a ello se suma la rica tradición culinaria forjada a fuego lento durante siglos, ahora aderezadas con la

vanguardia de sus mejores cocineros, y que serán dadas a conocer por MasterChef, que contribuirá así a reforzar su imagen de destino gastronómico con premios internacionales para sus succulentos quesos y extraordinarios vinos.

El Cabildo ha creado el programa Gran Canaria Me Gusta y apuesta por los productos de la tierra desde diversas vertientes, tanto con incursiones en salones nacionales e internacionales, como con la organización del Primer Foro Internacional del Queso, catas, premios y descorchés, además de sufragar los gastos para que los productores acudan a certámenes internacionales y la expansión, sin ir más lejos, de cultivos como el café.

Tanto es así que hace unos días entregó en el municipio 5.000 cafetos de la selecta especie arábiga 'typica', que se adaptó hace ya dos siglos al microclima de Agaete, donde crecen a la sombra de árboles tropicales para dar al año 8.000 kilos que son saboreados siguiendo el más puro ritual cafetero para aprovechar todos los mimbres de su sabor.

Con todo, la cocina de la isla también se ha posicionado en lo más alto con reconocimientos como los otorgados por la Guía Michelin, puesto que los restaurantes La Aquarela y Los Guayres recibieron sendas estrellas en la última edición de estos premios, donde Gran Canaria fue la gran protagonista.

MASTERCHEF VIAJA A GRAN CANARIA PARA MOSTRAR LOS CAFETALES SITUADOS MÁS AL NORTE DEL PLANETA, LOS DE AGAETE

Gran Canaria será el escenario de la próxima entrega del espectáculo de talentos MasterChef, que mostrará las singularidades de la gastronomía isleña y sus exquisitos productos, incluido el selecto café de Agaete y sus plantaciones, únicas en Europa y las situadas más al norte del planeta



Se trata de una excelente ocasión para dar a conocer la riqueza gastronómica de Gran Canaria tanto a nivel nacional como internacional, pues la octava edición de este concurso será emitida el próximo lunes 8 de junio a las 21.05 por La 1. MasterChef tiene una audiencia media de tres millones de espectadores a los que se sumarán telespectadores de todos los rincones del mundo a través de los canales internacionales de RTVE.

Dada la calidad y alcance de este programa, el Cabildo de Gran Canaria no dudó en respaldar la propuesta tanto a través de la Presidencia como desde su Patronato de Turismo, a lo que sumó la colaboración de los Ayuntamientos de Agaete, Gáldar, Artenara y Tejeda, enclaves situados dentro de las Montañas Sagradas de Gran Canaria, Patrimonio Mundial de la Unesco, y a donde también se trasladó el programa para conocer suculencias que quedan reservadas para que sean descubiertas el lunes por los espectadores.

Los aspirantes del programa, producido por RTVE y Shine Iberia y con la colaboración de Gastronomic Projects, distribuidos en dos equipos y liderados por un capitán común, se enfrentarán al reto de cocinar un menú basado en la gastronomía canaria y cuyos platos serán degustados por 60 productores de café de Agaete, todo un reto. Además, contarán con el asesoramiento del conocido restaurador grancanario Borja Marrero, quien desvelará algunos de los secretos culinarios de la isla.

Fruto de su clima y su tierra volcánica, las excelencias que produce Gran Canaria son cada vez más apreciadas, a ello se suma la rica tradición culinaria forjada a fuego lento durante siglos, ahora aderezadas con la vanguardia de sus mejores cocineros, y que serán dadas a conocer por MasterChef, que contribuirá así a reforzar su imagen de destino gastronómico con premios internacionales para sus suculentos quesos y extraordinarios vinos.

El Cabildo ha creado el programa Gran Canaria Me Gusta y apuesta por los productos de la tierra desde diversas vertientes, tanto con incursiones en salones nacionales e internacionales, como con la organización del

Primer Foro Internacional del Queso, catas, premios y descorches, además de sufragar los gastos para que los productores acudan a certámenes internacionales y la expansión, sin ir más lejos, de cultivos como el café.

Tanto es así que hace unos días entregó en el municipio 5.000 cafetos de la selecta especie arábica 'typica', que se adaptó hace ya dos siglos al microclima de Agaete, donde crecen a la sombra de árboles tropicales para dar al año 8.000 kilos que son saboreados siguiendo el más puro ritual cafetero para aprovechar todos los mimbres de su sabor.

Con todo, la cocina de la isla también se ha posicionado en lo más alto con reconocimientos como los otorgados por la Guía Michelin, puesto que los restaurantes La Aquarela y Los Guayres recibieron sendas estrellas en la última edición de estos premios, donde Gran Canaria fue la gran protagonista.



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

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA – SEDE ELECTRÓNICA

Resolución DG Ganadería, de 1/06/2020 por la que se requiere documentación a los interesados de las subvenciones destinadas a las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganaderas, convocadas por la orden de 29 de noviembre de 2019.

<https://sede.gobcan.es/agp/anuncios/fc4ba375-aa12-4da0-b630-275004689330>

Resolución DGGanadería, de 01/06/2020, ayudas a la Mejora de la Producción y Comercialización de los Productos de la Apicultura en Canarias, comprobación del cumplimiento de determinados requisitos de las solicitudes.

<https://sede.gobcan.es/agp/anuncios/50167846-951a-4e79-8f80-a3208692a48c>

RESOLUCIÓN 1 DE JUNIO DE 2020 DE VICECONSEJERÍA SECTOR PRIMARIO POR LA QUE SE CONCEDE LA ACCIÓN I.2 AYUDA A LA COMERCIALIZACIÓN FUERA DE CANARIAS; SUBACCIÓN I.2.1 FRUTAS, HORTALIZAS, PLANTAS MEDICINALES, FLORES Y PLANTAS VIVAS, CAMPAÑA 2019.

<https://sede.gobcan.es/agp/anuncios/7c1afc12-871c-4b42-a48b-1d66808f430a>

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

1734 ORDEN de 28 de mayo de 2020, por la que se modifica la Orden de 11 de julio de 2019, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, que convoca las subvenciones destinadas a abaratar a los agricultores el sobrecoste de la desalación y de la extracción de agua de pozos y de galerías para el riego agrícola en Canarias, previstas en el Real Decreto 217/2019, de 29 de marzo.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2020/110/002.html>

ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

1741 EXTRACTO de la Orden de 28 de mayo de 2020, por la que se modifica la Orden de 11 de julio de 2019, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, que convoca las subvenciones destinadas a abaratar a los agricultores el sobrecoste de la desalación y de la extracción de agua de pozos y de galerías para el riego agrícola en Canarias, previstas en el Real Decreto 217/2019, de 29 de marzo.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2020/110/009.html>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Disposiciones generales

MINISTERIO DE SANIDAD

Estado de alarma. Transporte de animales

- Orden SND/493/2020, de 3 de junio, por la que se modifica la Orden TMA/279/2020, de 24 de marzo, por la que se establecen medidas en materia de transporte de animales.

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/06/04/pdfs/BOE-A-2020-5647.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