NOTICIAS

Martes, 6 de abril de 2021

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

"Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles"

EL DÍA
LA OPINIÓN DE TENERIFE

CANARIAS

INVESTIGAN SI BODEGAS DE VALDEPEÑAS ESTAFARON A SUS CLIENTES VENDIENDO VINOS MENOS ELABORADOS

Comercializaban como crianza, reserva o gran reserva vino que "no cumplía los requisitos de elaboración"

El juez de la Audiencia Nacional José Luis Calama ha admitido a trámite

una denuncia presentada por la Fiscalía para investigar si las bodegas de la Denominación de Origen Protegida (DOP) de Valdepeñas Félix Solís, García Carrión, Bodegas Navarro López y Bodegas Fernando Castro --así como sus administradores-- han comercializado como crianza, reserva y gran reserva vinos que "no cumplían los requisitos de elaboración, ni en periodo mínimo de envejecimiento, ni en la permanencia en barrica de roble ni en botella".

En un auto con fecha de 5 de abril, el titular del Juzgado Central de Instrucción número 4 admite la denuncia por si los hechos fuera constitutivos de los delitos publicidad engañosa, estafa y falsedad documental. Sobre el primero de los delitos recuerda que castiga a los fabricantes o comerciantes que, en sus ofertas o publicidad de productos o servicios, hagan alegaciones falsas o manifiesten características inciertas sobre los mismos, de modo que puedan causar un perjuicio grave y manifiesto a los consumidores.

La denuncia presentada, dice el juez, pone de manifiesto cómo las etiquetas de las botellas comercializadas indican que su contenido es vino de las características "reserva o gran reserva" y tal especificación es una información "relevante y engañosa" sobre las características del producto dirigida al consumidor, puesto que el contenido de tales botellas "se ha elaborado sin haber respetado los tiempos de envejecimiento en barrica que señala el pliego de condiciones".

En el auto, acuerda librar requerimiento a la Unidad de Delincuencia Especializada y Violenta (UDEV) y a la Unidad de Delincuencia Económica y Fiscal (UDEF) de la Policía para que practiquen diligencias con el fin de

continuar con la investigación y poder conocer las ventas de estas bodegas entre los años 2010 y 2019, ambos inclusive. Quiere saber tanto las ventas como las categorías de esos caldos (crianza, reserva o gran reserva), y la cantidad de botellas, así como los precios de compraventa.

El juez recuerda que la denuncia se dirige concretamente contra Félix Solís SL, Félix Solís Avantis SA y Félix Solís Yáñez en su condición de consejero delegado y presidente del Consejo de Administración de ambas; J. García Carrión SA, Grupo Vinartis SA, y José García Carrión Jordán en su condición de administrador único; Bodegas Navarro López SL y Francisco Navarro López en su condición de administrador único; así como contra Bodegas Fernando Castro SL, Fernando Castro Alcarazo y Fernando Castro Parrilla en su condición de administradores solidarios.

Compaginaron actividad legal con la delictiva

Señala que las mercantiles denunciadas "vienen operando en el sector vinícola desde hace años, y el propio relato de hechos punibles sitúa a las mismas en una actividad empresarial importante y lícita, compaginándose la actividad legal con la delictiva".

Esa actividad delictiva se habría concretado "en la puesta en el mercado de cantidades de vino con Denominación de Origen Protegido (DOP) Valdepeñas por encima de las declaradas al correspondiente Consejo Regulador, sin cumplir las condiciones de elaboración que tal denominación requiere y, por tanto, no respondiendo a la calidad dispuesta en el propio etiquetado del vino embotellado".

Además, el juez entra en cada uno de los cuatro casos para detallar

como se concreta esa actividad en cada bodega. Así, indica que en el año 2018 Félix Solís SL y Félix Solís Avantis SA comercializaron 1,6 millones de litros de vinos de crianza con denominación DOP Valdepeñas, cantidad superior a las ventas declaradas por Félix Solís SA a la Asociación Interprofesional de la DOP Valdepeñas, que fue de 1,16 millones de litros. Esta diferencia de 472.745 litros, señala el juez, no está amparada en la declaración realizada a la DOP Valdepeñas para su venta como crianza en el año 2018.

"A su vez se verifica una diferencia de 614.968 litros de vino de crianza del año 2018 entre lo comprado por seis clientes y lo declarado por esta bodega como vendido a dichos clientes con dicha calificación de crianza", añade.

El juez señala que ocurre parecido con los vinos comercializados como reserva por Félix Solís en 2018. Comercializaron 1,44 millones de litros, pero declararon ventas ante la Asociación Interprofesional de la DOP Valdepeñas por 1,2 millones de litros. En cuanto al gran reserva, en 2018 comercializaron 444.658 litros de vino tinto, cifra superior a la declarada (436.816 litros).

En el caso de García Carrión, relata que en el año 2018 verificaron unas ventas de 3 millones de litros gran reserva con DOP Valdepeñas, a un solo cliente. Dicha cantidad es superior al total de las ventas declaradas por la empresa Grupo de Bodegas Vinartis SA tanto a la autoridad administrativa inspectora (2.589.220 litros) como a la asociación interprofesional de la DOP Valdepeñas (2.120.119 litros).

La diferencia entre la venta de este tipo de vino a un solo cliente asciende a 410.780 litros respecto a la venta total declarada a la inspección, y de 879.881 litros respecto de los amparados por la DOP Valdepeñas para su venta como gran reserva.

En el caso de Bodegas Navarro López SL, la resolución afirma que se ha verificado una diferencia de 25.493 litros de vino de crianza del año 2018 con denominación DOP Valdepeñas entre lo comprado por cuatro clientes y lo declarado por la sociedad que ha vendido a dichos clientes con dicha calificación de crianza. Asimismo, se ha verificado que en el referido año esta bodega comercializó 110.178 litros de vinos de reserva con denominación DOP Valdepeñas, cantidad superior a las ventas declaradas a la Asociación Interprofesional de la DOP Valdepeñas, que alcanzó la cifra de 93.152 litros.

En Bodegas Fernando Castro, el caso es similar, porque las ventas declaradas no coinciden con los datos registrados por los clientes. Concretamente, las ventas realizadas a Alcampo difieren en un 1.367,55 por ciento en los vinos de crianza, y en un 1.941,54 por ciento en los vinos de reserva. Los vinos comercializados a Lili Ott SL difieren en un 420 por ciento en los vinos de reserva, los vendidos a Distribuciones Froiz SA difieren en un 21,50% en los vinos de crianza; y los comercializados a Victoriano Moldes Ruibal SA difieren en un 1,56% en los vinos de crianza y en un 66,74% en los vinos de reserva.

Falta de trazabilidad

El juez apunta además que los hechos relatados en la denuncia del Ministerio Público vienen avalados por la existencia de expedientes

sancionadores de la Consejería de Agricultura, en relación con la investigación del órgano administrativo encargado de control de los vinos.

"En efecto, el hecho de que las bodegas declaren a la administración autonómica una cantidad de vino vendida a los clientes y que estos declaren cantidades diferentes, muy superiores a los declarados por las bodegas, supone un indicio de falta de trazabilidad del vino, así como de irregularidades en la comercialización", dice.

Diario de Avisos

ECONOMIA

CAJAMAR RECOGE EN UNA PUBLICACIÓN LOS MODELOS DE ÉXITO PARA IMPULSAR UN ENOTURISMO SOSTENIBLE E INNOVADOR

Coordinada por los profesores Raúl Compés López, de la Universidad Politécnica de Valencia, y Gergely Szolnoki, de la Hochschule Geisenheim University (Alemania), cuenta con la participación de 36 autores de 15 países

Durante el último año, el vitivinícola ha sido uno de los sectores de la industria de la alimentación y la bebida que se ha visto más afectado por la crisis de la covid-19, pues una parte muy importante del vino español se consume en los bares y restaurantes, que han estado cerrados o con severas restricciones. De igual manera, las exportaciones han experimentado un descenso por el menor consumo a nivel

internacional. Además, desde marzo del año pasado la oferta de actividades turísticas vinculadas al vino ha sufrido un fuerte ajuste.

Cuando se recupere la actividad normal, habrá ganas de salir, de viajar y de vivir nuevas experiencias que nos acerquen a los territorios, a las actividades que se desarrollan en ellos y a las personas que las hacen posibles. En ese nuevo contexto, el enoturismo podrá retomar el camino de crecimiento que había iniciado en España acercando la cultura, la historia, los espacios y las técnicas de producción del vino a todos los interesados; y consiguiendo con ello elevar el valor percibido de la calidad de los vinos españoles y que su demanda se mantenga incluso cuando el visitante haya vuelto a su lugar de origen.

Con esta publicación editada por Cajamar, Raúl Compés y Gergely Szolnoki han identificado y analizado los aspectos relacionados con la sostenibilidad y la innovación de la actividad enoturística, tanto a nivel local como global. En su primera parte, el libro aborda aspectos transversales del enoturismo como su gestión empresarial, las mejores prácticas para atender al visitante, los distintos modelos de negocio y el

papel de los paisajes del vino, los museos, la cultura y la transferencia de conocimiento. En la segunda parte, la obra presenta algunas particularidades del enoturismo en España, que incluye el análisis de la oferta y demanda digital, el modelo de las rutas del vino, el papel de la arquitectura y los casos icónicos de Jerez y Rioja. A continuación, la publicación ofrece un extenso análisis de casos de éxito de enoturismo en territorios y denominaciones relevantes en todo el mundo, distinguiendo entre el nuevo y el viejo mundo. Esta singularización responde no solo a las disparidades geográficas sino también a la contribución especial de los principales países del nuevo mundo al desarrollo del enoturismo. Para cada país seleccionado se presentan datos sobre la magnitud del enoturismo, los impulsores de su desarrollo y estudios de casos innovadores y sostenibles.

Se trata de la publicación "más internacional de todas las que hemos publicado hasta ahora", destaca Roberto García Torrente, director de Innovación Agroalimentaria de Cajamar, lo que ha motivado que se hagan dos ediciones, una en español y otra en inglés. Un volumen que pone de relieve, una vez más, la importancia e interés de la actividad vitivinícola en el sector agroalimentario español, por su condición de dinamizador y vertebrador del territorio, ya que aglutina más de 900.000 hectáreas de superficie de cultivo en España, gestionadas a través de más de 560.000 explotaciones agrarias y más de 4.300 bodegas.

García Torrente recuerda la trayectoria milenaria de la actividad vitivinícola, que ha supuesto la generación de un rico patrimonio cultural, arquitectónico y paisajístico que ha perdurado, en muchos casos, hasta nuestros días. Todo ello, unido al vínculo existente entre el consumo de

vino y determinadas celebraciones sociales, ha servido para dar forma e impulsar el binomio vino y turismo, que ha ido creciendo con el paso del tiempo. Con el horizonte puesto en el escenario postcovid-19, es una actividad con un enorme potencial de desarrollo tanto para las empresas vitivinícolas como para los territorios en los que se encuentran, gracias a los avances procedentes de las nuevas tecnologías de la comunicación y herramientas como la digitalización, que continuarán siendo fundamentales cuando se recupere la normalidad definitivamente.

En ese sentido, los coordinadores de la obra, Raúl Compés y Gergely Szolnoki, señalan que la publicación recoge "el impacto de la crisis de la covid-19", pero se centra en abrir "nuevos caminos al enoturismo" desde dos puntos de vista: la sostenibilidad y la innovación. Esto se traduce en múltiples iniciativas que van muy de la mano del enoturismo, como la producción creciente de vinos ecológicos, así como al auge de proyectos que mitigan las consecuencias del cambio climático, ponen en valor el viñedo y promueven la eficiencia energética. A su juicio, el enoturismo sirve como escaparate de los procesos de producción y otras actividades diversas de las bodegas, lo que incentiva a los productores a mejorar continuamente sus procesos para cumplir con las expectativas de sostenibilidad.

Además, Compés y Szolnoki recalcan la importancia de las acciones de promoción y marketing, así como las sinergias entre empresas e instituciones para impulsar conjuntamente actividades y políticas públicas y privadas que "pueden contribuir a una mejora generalizada de las diferentes regiones vinícolas", en beneficio de las bodegas y de

su territorio.

Esta es la tercera publicación que Cajamar edita sobre mundo del vino, tras los libros 'La economía del vino en España y en el mundo' (2014) y el 'El sector vitivinícola frente al desafío del cambio climático' (2019) que fueron premiadas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) con ocasión de los galardones internacionales que otorga cada año a las mejores obras sobre el sector.

Más información en 'Enoturismo sostenible e innovador. Modelos de éxito alrededor del mundo'.

CANARIAS 24 HORAS.com
PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

ECONOMIA

117 AGRICULTORES DE MOGÁN RECIBEN MOSQUEROS SUBVENCIONADOS POR EL AYUNTAMIENTO

Esta semana el Ayuntamiento de Mogán ha comenzado la distribución de 1709 mosqueros que protegerán de la mosca de la fruta a alrededor de 9.000 árboles de pequeños agricultores y agricultoras del municipio. Este año son 117 los beneficiaros y beneficiaras, 40 más que en la última campaña municipal realizada en 2019

En 2020 no fue posible materializar la campaña debido a la COVID-19 y, por tanto, esta es la cuarta vez que los pequeños agricultores pueden acceder a este tipo de utensilios que contribuyen a mantener alejada a la mosca de la fruta de árboles frutales como mangos, naranjos, limoneros o el aguacate, que son los más comunes en los cultivos del municipio y además son susceptibles de ser atacados por este insecto.

La Junta de Gobierno local de Mogán ha aprobado la lista definitiva de agricultores a los que se subvencionan mosqueros y cebos atrayentes para el control de esta plaga. El concejal de Desarrollo Rural, Ernesto Hernández, ha indicado que "todas las solicitudes han sido atendidas" y que en la Concejalía que lidera "estamos muy satisfechos con la aceptación que está teniendo esta campaña".

El edil, presente durante el reparto de mosqueros, ha explicado que el Consistorio dirige esta campaña "a los pequeños agricultores y agricultoras del municipio para atender sus demandas. Además, ofrecemos asesoramiento del técnico de la Concejalía de Desarrollo Rural para que las trampas sean empleadas del modo más eficaz".

La lista definitiva de beneficiarios y beneficiarias se encuentra publicada en el tablón digital de anuncios del Consistorio y estos cuentan hasta el viernes 23 de abril para recoger los mosqueros y cebos en las dependencias municipales. Para más información o asesoramiento es posible contactar con la Concejalía de Desarrollo Rural llamando al teléfono 928 15 88 00 (ext.1126).

EN 2025, EL VIÑEDO DE EL GRIFO SERÁ ECOLÓGICO

La hacienda de El Grifo consta de 40 hectáreas y data de antes de 1775. De ellas, 32 hectáreas están plantadas de viñas y el resto son de lava volcánica sobre la cual se construyó la bodega y en la que se encuentran los chabocos, es decir, los agujeros que ocultan los antiguos viñedos de Moscatel. La familia Otamendi, actual propietaria, inició ya hace algunos años la reconversión del viñedo a cultivo ecológico. Alcanzarlo en su totalidad está cada vez más cerca, será en 2025, fecha que coincidirá con el 250 aniversario de la construcción de la bodega, la más antigua de las Islas Canarias y una de las diez de España

Reconvertir el viñedo en ecológico significa que todas las prácticas como el abonado, los productos fitosanitarios contra las plagas de la viña y la erradicación de malas hierbas se ajustan a la legislación ecológica. También se acometerá la conversión de otras 20 hectáreas de viñedo familiar y ayudan a sus viticultores a sumarse a la reconversión. Les asesoran en los trámites burocráticos y han concertado con ellos un precio superior por su uva ecológica. De este modo, en 2025, El Grifo tendrá un cultivo completamente ecológico de 75 hectáreas.

Más acciones medioambientales

Se acometen otras acciones, por ejemplo, auditorías externas para conseguir certificaciones de buenas prácticas medioambientales, véase la Producción Integrada y la ISO 14001. La primera es un sistema de control de la producción agrícola y del uso de materiales y procesos de producción, elaboración y transformación, sometiéndolos a criterios medioambientales, técnicos y económicos, con especial atención a posibles contaminantes y a la seguridad alimentaria. Asegura la trazabilidad del vino en todas sus fases.

En relación a la ISO 14001, es la norma internacional de sistemas de gestión ambiental (SGA), que ayuda a identificar, priorizar y gestionar los riesgos ambientales, como parte de sus prácticas de negocio habituales. Trata de minimizar los posibles impactos ambientales de la bodega, y de verificar el cumplimiento de la normativa vigente.

Como la norma ISO 14001 requiere un compromiso con la mejora continua del SGA, el establecimiento de objetivos contribuye a un uso más eficiente de las materias primas y los residuos, ayudando así a reducir los costes.

Planta fotovoltaica y nuevo sistema de aerotermia

Además, se ha instalado una planta fotovoltaica para producir la energía eléctrica que se precisa a lo largo del año, excepto en tiempos de vendimia. También es nuevo el sistema de aerotermia que aprovecha la temperatura ambiental para convertirla en potencia térmica. Así, se puede calentar el agua hasta los 80ºC que se precisan para la desinfección de las instalaciones de embotellado.

Desde hace cinco años, una estación depuradora de las aguas utilizadas en la bodega permite devolverlas a la naturaleza y facilitar la actividad biológica de ciertas bacterias y microorganismos que eliminan todos los elementos biodegradables del agua utilizada.

Sin olvidar el proceso de digitalización para minimizar el uso de papel.

ELAPURÓN
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

PORTADA

PLÁTANO DE CANARIAS Y SERUNION LANZAN UN TORNEO ESCOLAR PARA IMPULSAR LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN 1.000 COLEGIOS DE TODA ESPAÑA

Los alumnos de 6º de Primaria (10-11 años) podrán participar a través de una plataforma digital de gamificación, en la que demostrarán sus conocimientos en materia de nutrición

Coincidiendo con la semana en la que se celebra el Día Mundial de la Salud (7 de abril), que este año abraza el lema "Construir un mundo más justo y saludable" Plátano de Canarias -único plátano del mundo que ha obtenido el reconocimiento comunitario europeo de calidad diferenciada de Indicación Geográfica Protegida (IGP)- y Serunion -líder

en restauración colectiva escolar en España- han anunciado el lanzamiento de un innovador torneo digital para fomentar la alimentación saludable en cerca de 1.000 colegios de toda España. Se trata de la primera edición de esta iniciativa titulada Liga Escolar Saludable de Plátano de Canarias y que está dirigida a los alumnos de 6º de Primaria (10-11 años) de todos los centros que forman parte de la red de comedores escolares de Serunion.

El proyecto, impulsado por Plátano de Canarias, ofrece un contenido formativo desarrollado por el Comité Científico de la Asociación "5 al Día". y tiene como objetivo que el alumnado pueda adquirir conocimientos sobre hábitos de alimentación saludable, de forma divertida, mediante un juego de exploración. La gamificación pretende despertar el interés y la curiosidad del estudiante, mientras que la interactividad permite aprender a través de una experiencia inmersiva -en formato de Scape-Room- para solucionar las diferentes pruebas que componen el desafío educativo.

Uno de los grandes objetivos del torneo digital es concienciar a los escolares españoles de la importancia de incorporar varias raciones de fruta, de manera diaria, en su alimentación para promover hábitos alimentarios saludables que prevengan enfermedades cardiovasculares o, diabetes y poder tornar a positivos los datos de obesidad infantil, que afectan al 18,1% de los niños y niñas españoles. Precisamente, un estudio reciente de Sigma Dos -elaborado por 640 médicos españoles- advertía de que el 50% del consumo de fruta que realizan los españoles es "inadecuado" y que es recomendable "el consumo de entre uno y dos plátanos al día". La puesta en marcha de la Liga Escolar Saludable está

alineada, además, con las opiniones de los padres y madres de nuestro país: 9 de cada 10 demandan que sus hijos coman más raciones de fruta en los comedores de los colegios, según el estudio Valoración de los padres sobre la alimentación escolar en España, impulsado por Plátano de Canarias

¿Cómo compiten los alumnos y los colegios?

La Liga Escolar Saludable es un recurso totalmente didáctico y digitalizado, al que se puede acceder, de forma cómoda, ágil y sencilla, desde casa o el colegio. Además, el equipo docente puede utilizarlo como material de apoyo, con el objetivo de afianzar los conocimientos impartidos en el aula y fomentar tanto el aprendizaje cooperativo como el basado en proyectos, al estar alineado con el currículo escolar.

Durante 4 semanas, cada alumna o alumno de 6º de Primaria que complete las 'aventuras', de manera individual, estará sumando puntos para su aula y, por lo tanto, para su colegio. Aquellas alumnas y alumnos con mayor puntuación optarán, además, a premios individuales. Los estudiantes irán acumulando puntos y escalando puestos en el ranking para poder competir, además, por los premios propuestos para todos los niveles educativos: docentes, alumnos, colegios y familias.

Premios para docentes, alumnos, colegios y familias

Transcurridas las cuatro semanas de torneo, los cinco alumnos o alumnas con mayor puntuación serán premiados con material deportivo por valor de 1.000€. También se premiará, con un Ipad, al docente cuya aula consiga más puntos y al que cuente con un mayor número de alumnos y alumnas participantes. Por último, el centro con mayor puntuación en

el ranking conseguirá una Fiesta de Graduación y Fin de Curso para todo su alumnado de 6º de Primaria.

En paralelo al desarrollo del torneo, la web del programa facilita plantillas de planificación semanal (gratuitas y descargables) para las familias de los alumnos, con el objetivo de ayudarlas a planificar desayunos, comidas y cenas saludables.

Registro abierto para los docentes que quieran inscribir a sus alumnos

La Liga Escolar Saludable ha sido desarrollada para los centros que disponen actualmente de servicio de restauración por parte de Serunion, por lo que, una vez cubierto este requisito, unirse al torneo es muy sencillo. El docente podrá inscribir a su/s aulas/s de 6º de Primaria e invitarles a jugar para acumular puntos a lo largo de 4 escenarios, que se irán desbloqueando. El material estará accesible durante la primera semana de mayo y la fecha límite de participación es el día 30 de abril.

Regístrate en el programa escolar de La Liga Saludable de Plátano de Canarias

Sobre Plátano de Canarias

Plátano de Canarias es la marca colectiva del 100% de los 8.000 productores de plátano de las Islas Canarias agrupados en 6 organizaciones de productores que integran ASPROCAN.

Canarias es la principal zona de producción de plátano y banana de Europa con un 70% del volumen total de producción de la Unión Europea. Con más de 8.966 hectáreas y 420.000 toneladas de producción

media al año, esta industria se consolida como el primer sector exportador de las islas (más del 80% del volumen de exportación de frescos).

Esta industria supone anualmente más de 430 millones de euros de contribución económica directa en Canarias y su exportación permite generar más de un 10% de abaratamiento de productos básicos importados a las islas.

El plátano español es el único en el mundo con reconocimiento europeo de calidad diferenciada IGP (Indicación Geográfica Protegida) y es la marca de frutas más notoria en España (98% en 2020).

El sector genera entre 10.000 y 12.000 empleos directos con el 100% de puestos fijos anuales a tiempo completo y más de 4.5000 puestos de trabajo indirecto.

Canarias exporta cada día 1 millón de kilos de plátanos a la Península. Cuenta con un 96% de cuota de penetración en el mercado español y un 65%-70% de cuota de mercado en España, donde la banana de terceros países compite con precios de derribo en mercados mayoristas.

El cultivo del plátano reduce en un 65% las materias activas utilizadas en la producción de la banana por terceros países y su huella de carbono certificada (AENOR), acreditada en 2013 y renovada en 2018, genera un 85% menos de emisiones, desde el cultivo hasta su venta en la Península, que la banana.

Sobre Serunion

Serunion es la compañía líder en el sector de la restauración de colectivos en España que cuida de las personas en todas las etapas de su vida, promoviendo una alimentación saludable y actuando de forma sostenible. Tras más de 30 años en el mercado, ofrece un servicio cercano y personalizado gracias a su red formada por 19 oficinas, 7 delegaciones de vending y 15 cocinas centrales. En la actualidad sirve más de 500.000 menús al día y sus más de 20.600 colaboradores operan en 3.030 centros de restauración.

Está presente en todos los segmentos de actividad a través de sus 6 divisiones: Serunion Educa (centros educativos); Serunion B&I (empresas e instituciones); Serunion Salud (centros hospitalarios); Serunion Vitae (residencias y centros de día); Serunion Vending (distribución automática) y Singularis (cocina de autor).

Junto a su apuesta por la calidad y la innovación, Serunion está comprometida con un desarrollo sostenible a través de su programa Positive Foodprint Plan y de acuerdo con cuatro Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas: salud y bienestar; hambre cero; producción y consumo responsables; y trabajo decente y crecimiento económico.

Desde 2003, pertenece a la multinacional francesa Elior, líder mundial en restauración y servicios, que opera en 15 países.

Más información en: www.serunion.es.

EL GOBIERNO CANARIO RENUEVA SU PATROCINIO DE LA CÁTEDRA DE AGROTURISMO Y ENOTURISMO DE LA ULL

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, ha firmado hoy, martes 6 de abril, el convenio mediante el cual renueva durante dos años el patrocinio de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias, entidad adscrita a la Universidad de La Laguna a través de su Vicerrectorado de Cultura y Participación Social

Por parte de la institución académica ha rubricado el documento la rectora, Rosa Aguilar Chinea, mientras que por el instituto patrocinador lo ha hecho la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del ejecutivo regional, Alicia Vanoostende Simili. En el acto también estuvieron presentes el vicerrector que ampara la cátedra, Juan Albino Méndez, y el director del ICCA, Basilio Pérez Rodríguez.

La rectora resaltó la importancia de renovar la relación con el ICCA, gracias a la cual lo que comenzó siendo un aula cultural ha podido crecer hasta convertirse en una cátedra con proyección en toda Canarias y relación directa con los agentes del sector primario.

Aguilar destacó como hito de esta entidad su curso de experto en

Gestión de Especialista en Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos, que en su última edición ha logrado aglutinar la participación de las once denominaciones de origen de vinos de Canarias. También valoró que los productos del sector primario canario, así como la gastronomía derivada de ellos, es fundamental para complementar la oferta turística regional.

La consejera del Gobierno de Canarias se manifestó en términos similares, destacando que, "gracias a la actividad de la cátedra, el conocimiento universitario se pone al servicio directo del sector productivo". Señaló igualmente la relevancia que la gastronomía posee en la revalorización del sector turístico, habida cuenta de que el sector de sol y playa "comienza a dar muestras de agotamiento" y, por tanto, hay que lograr ofrecer más alicientes a los visitantes. Vanoostende también habló de la necesidad de "buscar el valor añadido de los productos agrícolas para poderlos comercializar en el sector gourmet y, así, lograr mayor rentabilidad".

El acuerdo firmado asegura dos años de financiación de las actividades de la cátedra por parte del ICCA, durante los cuales se pondrán en marcha diversas actividades enfocadas, principalmente, en tres grandes áreas: estructurar y promocionar la actividad de la cátedra, incluyendo acciones de investigación; formación y consultoría en asuntos relacionados con las áreas de interés de la cátedra; y sensibilización y creación de opinión a través de eventos divulgativos, publicaciones y otras acciones.

El convenio contempla la formación de una comisión para asegurar le

adecuado seguimiento de las cláusulas del convenio, integrada por personas de ambas intuiciones, que entre otras funciones deberá aprobar el plan de trabajo y presupuesto anual de la cátedra, establecer las normas de funcionamiento y aprobar la memoria anual de actividades, entre otras.

EL GOBIERNO CANARIO ABRE LA INSCRIPCIÓN PARA LOS CICLOS FORMATIVOS DE LAS ESCUELAS AGRARIAS Y LOS INSTITUTOS PESQUEROS

Las Escuelas de Capacitación Agraria (Tacoronte, Arucas y Los Llanos de Aridane) y los Institutos Marítimo Pesqueros (Santa Cruz de Tenerife y Arrecife) abren hoy, día 6 de abril, el periodo de inscripción para los ciclos formativos de grado medio y superior que ofertan estos centros adscritos a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias

El periodo de solicitud se inicia hoy y hasta el 30 de abril de 2021, ambos inclusive, con materias formativas para las escuelas agrarias que engloban desde la producción agroecológica, paisajismo y medio rural; gestión forestal y del medio natural; hasta el aprovechamiento y conservación del medio natural; jardinería y floristería; y producción agropecuaria y vitivinicultura, entre otras. Para los institutos marítimo

pesqueros de Tenerife y Lanzarote se impartirán materias que incluyen cultivos acuícolas; buceo profesional; o puente y maquinaria.

Los ciclos de formación se impartirán de forma presencial en las escuelas agrarias y los institutos con el estricto cumplimiento de las normas que marca la autoridad sanitaria para evitar la propagación de la Covid-19.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, considera "esencial la formación para el desarrollo del sector con el impulso de la cualificación profesional, motivando la incorporación de los jóvenes al sector para facilitar el relevo generacional, así como la formación de las personas que ya trabajan en el campo". En esta línea, la responsable regional del área señala que "esta preparación lectiva supone también una vía para el emprendimiento desde el mundo rural".

Las personas interesadas pueden conocer las condiciones de admisión del alumnado así como la información referida a los ciclos en los siguientes enlaces: https://www.gobiernodecanarias.org/agp/formacion/ y https://www.gobiernodecanarias.org/educacion/web/estudiantes/admision_alumnado/formacion_profesional/

PORTADA

IPOD MARZO 2021. CONSULTA EL ÍNDICE DE PRECIOS ORIGEN-DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) DEL MES DE MARZO

IPOD Marzo 2021

Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

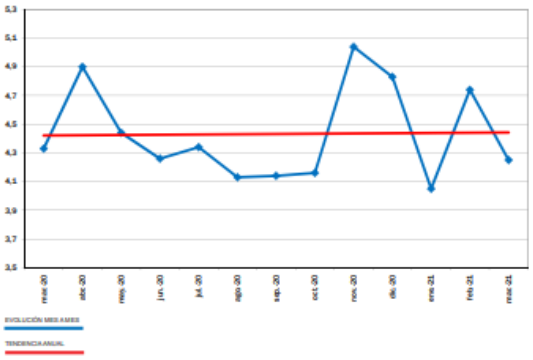
PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN - DESTINO	IPOD
ACEITUNAS DE MESA	1,31	5,26	4,02	302%	IPOD AGRÍCOLA 4,54
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	2,96	3,99	1,35	35%	
ACELGA	0,44	2,27	5,16	416%	
AJO	0,82	5,95	7,26	626%	
ALCACHOFA	0,70	3,19	4,56	356%	
BERENJENA	0,40	2,49	6,23	523%	
BROCOLI	0,62	2,75	4,44	344%	
CALABACIN	0,37	1,73	4,68	368%	
CEBOLLA	0,27	1,29	4,78	378%	
CHAMPIÑON	2,20	3,54	1,61	61%	
COLIFLOR	0,68	1,99	2,93	193%	
LECHUGA	0,21	1,05	5,00	400%	
PATATA	0,14	0,88	6,29	529%	
PEPINO	0,65	2,13	3,28	228%	
PIMIENTO ROJO	1,26	2,79	2,21	121%	
PIMIENTO VERDE	0,91	2,49	2,74	174%	
REPOLLO	0,18	1,14	6,33	533%	
TOMATES DE ENSALADA	0,77	2,22	2,88	188%	
ZANAHORIA	0,16	1,10	6,88	588%	
FRESÓN	1,51	3,94	2,61	161%	
LIMÓN	0,18	1,97	10,94	994%	
MANDARINA	0,54	2,55	4,72	372%	
MANZANA	0,57	2,20	3,86	286%	
NARANJA	0,29	1,95	6,72	572%	
PERA	0,54	2,15	3,98	298%	
PLÁTANO	0,79	2,14	2,71	171%	
TERNERA 1ª	3,83	16,25	4,24	324%	IPOD GANADERO 3,16
CORDERO	3,27	11,76	3,60	260%	
POLLO	1,17	2,85	2,44	144%	
CERDO	1,33	5,95	4,47	347%	
CONEJO	1,83	6,15	3,36	236%	
HUEVOS M	0,95	1,35	1,42	42%	
LECHE VACA	0,29	0,75	2,59	159%	IPOD GENERAL 4,25

* Lechuga(€/ud); Espárrago verde (€/manojo); Huevos €/docena; Ternera (kg/canal); Conejo kg/vivo; Cordero (kg/vivo de 25 kg y pascual 1ª); Cerdo (€/kg para 20kg)) y pollo €/kg vivo; Aceituna entamadas; Cítricos (incluida recolección)

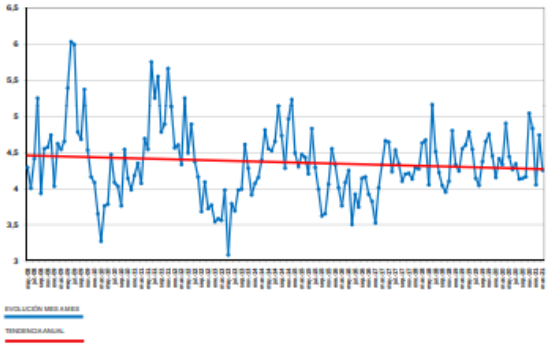
(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

(ver evolución IPOD en la siguiente página)

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2020



El Periódico de Canarias

CANARIAS

SERUNION Y PLÁTANO DE CANARIAS LANZAN UN TORNEO ESCOLAR PARA IMPULSAR LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN 1.000

COLEGIOS DE TODA ESPAÑA

Los alumnos de 6º de Primaria (10-11 años) de escuelas donde Serunion ofrece su servicio de restauración, participarán en el torneo escolar a través de una plataforma digital de gamificación en la que demostrarán sus conocimientos en materia de nutrición

El proyecto cuenta con el aval del Comité Científico de la asociación "5 al día" y responde a las demandas de los padres y madres españoles: 9 de cada 10 desean que sus hijos coman más piezas de fruta en el comedor escolar.

Las inscripciones al torneo ya están abiertas —para todos los colegios que forman parte de la red de comedores escolares de Serunion— con premios exclusivos para docentes, colegios, alumnos y familias.

Coincidiendo con la semana en la que se celebra el Día Mundial de la Salud (7 de abril), que este año abraza el lema "Construir un mundo más justo y saludable", Serunion —compañía líder en restauración escolar en España— y Plátano de Canarias han anunciado el lanzamiento de un innovador torneo digital para fomentar la alimentación saludable en cerca de 1.000 colegios de toda España. Se trata de la primera edición de esta iniciativa titulada Liga Escolar Saludable de Plátano de Canarias y que está dirigida a los alumnos de 6º de Primaria (10-11 años) de todos los centros que forman parte de la red de comedores escolares

de Serunion.

El proyecto ofrece un contenido formativo desarrollado por el Comité Científico de la asociación 5 al día y tiene como objetivo que el alumnado pueda adquirir conocimientos sobre hábitos de alimentación saludable, de forma divertida, mediante un juego de exploración. La gamificación pretende despertar el interés y la curiosidad del estudiante, mientras que la interactividad permite aprender a través de una experiencia inmersiva —en formato de Escape Room— para solucionar las diferentes pruebas que componen el desafío educativo.

Uno de los grandes objetivos del torneo digital es concienciar a los escolares españoles de la importancia de incorporar varias piezas de furta, de manera diaria, en su dieta para evitar problemas cardiovasculares y poner freno a la obesidad infantil, entre otras enfermedades. Precisamente, un estudio reciente de Sigma Dos —elaborado por 640 médicos españoles— advierte de que el 50% del consumo de fruta que realizan los españoles es "inadecuado" y que es recomendable "el consumo de entre uno y dos plátanos al día". La puesta en marcha de la Liga Escolar Saludable está alineada, además, con las opiniones de los padres y madres de nuestro país: 9 de cada 10 demandan que sus hijos coman más piezas de fruta en los comedores de los colegios, según el estudio Valoración de los padres sobre la alimentación escolar en España, impulsado por Plátano de Canarias.

¿Cómo compiten los alumnos y los colegios?

La Liga Escolar Saludable es un recurso totalmente didáctico y digitalizado, al que se puede acceder, de forma cómoda, ágil y sencilla,

desde casa o desde el colegio. Además, el equipo docente puede utilizarlo como material de apoyo, con el objetivo de afianzar los conocimientos impartidos en el aula y fomentar tanto el aprendizaje cooperativo como el basado en proyectos, al estar alineado con el currículo escolar.

Durante 4 semanas, cada alumna o alumno de 6º de Primaria que complete las 'aventuras', de manera individual, estará sumando puntos para su aula y, por lo tanto, para su colegio. Aquellas alumnas y alumnos con mayor puntuación optarán, además, a premios individuales. Los estudiantes irán acumulando puntos y escalando puestos en el ranking para poder competir, además, por los premios propuestos para todos los niveles educativos: docentes, alumnos, colegios y familias.

Premios para docentes, alumnos, colegios y familias

Transcurridas las cuatro semanas de torneo, los cinco alumnos o alumnas con mayor puntuación serán premiados con material deportivo por valor de 1.000€. También se premiará, con un Ipad, al docente cuya aula consiga más puntos y al que cuente con un mayor número de alumnos y alumnas participantes. Por último, el centro con mayor puntuación en el ranking conseguirá una Fiesta de Graduación y Fin de Curso para todo su alumnado de 6º de Primaria.

En paralelo al desarrollo del torneo, la web del programa facilita plantillas de planificación semanal (gratuitas y descargables) para las familias de los alumnos, con el objetivo de ayudarlas a planificar desayunos, comidas y cenas saludables.

Registro abierto para los docentes que quieran inscribir a sus alumnos
La Liga Escolar Saludable ha sido desarrollada para los centros que disponen actualmente de servicio de restauración por parte de Serunion, por lo que, una vez cubierto este requisito, unirse al torneo es muy sencillo. El docente podrá inscribir a su/s aulas/s de 6º de Primaria e invitarles a jugar para acumular puntos a lo largo de 4 escenarios, que se irán desbloqueando. El material estará accesible durante la primera semana de mayo y la fecha límite de participación es el día 30 de abril. Regístrate en el programa escolar de La Liga Saludable de Plátano de Canarias

Sobre Serunion

Serunion es la compañía líder en el sector de la restauración de colectivos en España que cuida de las personas en todas las etapas de su vida, promoviendo una alimentación saludable y actuando de forma sostenible. Tras más de 30 años en el mercado, ofrece un servicio cercano y personalizado gracias a su red formada por 19 oficinas, 7 delegaciones de vending y 15 cocinas centrales. En la actualidad sirve más de 500.000 menús al día y sus más de 20.600 colaboradores operan en 3.030 centros de restauración.

Está presente en todos los segmentos de actividad a través de sus 6 divisiones: Serunion Educa (centros educativos); Serunion B&I (empresas e instituciones); Serunion Salud (centros hospitalarios); Serunion Vitae (residencias y centros de día); Serunion Vending (distribución automática) y Singularis (cocina de autor).

Junto a su apuesta por la calidad y la innovación, Serunion está

comprometida con un desarrollo sostenible a través de su programa Positive Foodprint Plan y de acuerdo con cuatro Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas: salud y bienestar; hambre cero; producción y consumo responsables; y trabajo decente y crecimiento económico.

Desde 2003, pertenece a la multinacional francesa Elior, líder mundial en restauración y servicios, que opera en 15 países.

Más información en: www.serunion.es.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

1828 Secretaría General Técnica.- Anuncio de 24 de marzo de 2021, por el que se hace pública la relación de subvenciones concedidas sin promover la concurrencia, por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, durante el tercer trimestre de 2020.

http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2021/069/033.html

TABLONES DE ANUNCIOS
CABILDO DE GRAN CANARIA

Convocatoria de subvenciones para el año 2020 para el fomento del sector apícola

https://cabildo.grancanaria.com/-/tramite-convocatoria-de-subvenciones-para-el-ano-2020-para-el-fomento-del-sector-apicola

CABILDO DE EL HIERRO

https://elhierro.sedelectronica.es/board

- Concesión subvenciones directas para la reactivación de la economía insular ante el impacto ocasionado por el COVID-19 III
- Concesión Subvenciones directas reactivación economía ante impacto ocasionado por COVID-19 IV.

CABILDO DE LA GOMERA

Proyecto de reparación y trabajos de mantenimiento de las Infraestructuras y construcciones vinculadas a la agricultura (BANCALES).

https://lagomera.sedelectronica.es/board