

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

**EL DÍA**  
LA OPINIÓN DE TENERIFE

**ECONOMIA**

**EL FUTURO DE LA RESTAURACIÓN DEBE PASAR POR LA SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL, Y LA RESTAURACIÓN COLECTIVA SE PRESENTA COMO UN FIRME MOTOR DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA LOCAL**

El sector de la restauración ha avanzado en sostenibilidad medioambiental en estos últimos 20 años implementando medidas como la obligatoriedad de financiar la recogida selectiva de los residuos de envases de comida y bebida para llevar que entregan a los consumidores finales, la regulación de determinados requisitos a cumplir por los establecimientos para promover la adecuada gestión de sus residuos y el ahorro de agua y energía, o de las limitaciones establecidas

al consumo de bolsas de plástico y de productos de plástico de un solo uso, también vinculadas a la venta para llevar



En el Plan de Contratación Pública Ecológica de la Administración General del Estado, sus organismos autónomos y las entidades gestoras de la Seguridad Social (2018-2025) podemos encontrar una recopilación de buenas prácticas en el ámbito de la alimentación y servicios de restauración. Por ejemplo, la compra de alimentos de producción ecológica, de productos animales con niveles de bienestar elevados, de productos de temporada. También es siempre recomendable realizar compra a granel o en envases con contenidos elevados en materiales reciclados, así como la compra de productos envasados con criterios de ecodiseño del envase que faciliten el reciclado y posterior uso como materia prima secundaria.

Por su parte, el uso de cuberterías, vajillas, cristalerías y mantelerías debería ser en la medida de lo posible reutilizable y, en caso de productos de papel como, por ejemplo, las servilletas, es conveniente que sea ecológico. Asimismo, también es fundamental reducir al mínimo el uso de productos químicos peligrosos y el uso de productos de limpieza y lavavajillas ecológicos.

### Medidas contra el desperdicio alimentario

Un ejemplo de la implicación del sector a nivel nacional, lo tenemos en

el proyecto Menú 2030. Transformar el menú para transformar el modelo alimentario (<https://www.menjadorsecologics.cat/>), y su completísima Guía, que busca proporcionar las herramientas y los conocimientos necesarios a quienes desean transformar el menú de las colectividades en uno más saludable, sostenible y justo, para transformar el sistema alimentario de su localidad, además de apostar por una agricultura y un menú que contribuyan a la lucha contra el cambio climático.

Javier López, cocinero tinerfeño, que presta sus servicios en el Colegio de Educación Infantil y Primaria La Luz, en La Orotava, pertenece al colectivo red de cocineros Chef2020 y participó en el citado proyecto, además de en otros de ámbito canario, como el ya consolidado Ecocomedores, promovido por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, o el piloto Ecotúnicos ([pescart@ull.edu.es](mailto:pescart@ull.edu.es)), organizado desde la Universidad de La Laguna. Javier insiste en la importancia de lograr acuerdos de suministro con los productores locales, agricultores ecológicos y cofradías de pescadores, o comercios de la localidad. Nos comenta que su mayor satisfacción ha sido reeducar los paladares de sus comensales, consiguiendo que disfruten con los productos frescos y hacerlos responsables de su alimentación.

La Cámara presta, desde el año 2005, con el impulso y la financiación del Área de Desarrollo Sostenible y Lucha contra el Cambio Climático, del Cabildo Insular de Tenerife, la Línea de Asesoramiento Ambiental Empresarial, difundiendo obligaciones y buenas prácticas específicas en función de la actividad de la empresa. Puede concertar una cita o resolver sus dudas contactando a través del 922 100418 o de [medioambiente@camaratenerife.es](mailto:medioambiente@camaratenerife.es).



### **ACEITE DE TAJINASTE 'MADE IN CANARIAS'**

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias estudia el uso de especies endémicas para alimentar al ganado y aderezar ensaladas

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) estudia la posibilidad de que especies vegetales endémicas de Canarias del género *Echium* (del que forman parte los tajinastes) se puedan emplear como alimento para el ganado aviar y caprino y para producir aceite para el consumo humano.

El objetivo del proyecto –financiado por CajaCanarias y la Obra Social La Caixa, y en él participan la Universidad de la Laguna (ULL), la Fundación Instituto Canario de Investigación del Cáncer (Ficic) y la Universidad de Stirling– es doble: permitir la conservación de recursos vegetales endémicos de alto interés para la obtención de ácidos grasos de elevada calidad nutritiva, omega 3, beneficiosos para la salud humana, además de una reducción de la dependencia exterior para la alimentación animal.

Se abre además la posibilidad, con esta investigación, de recuperar terrenos de cultivos abandonados en el Archipiélago y contribuir con ello a la sostenibilidad medioambiental, la retención de suelos y la lucha contra la erosión.

El trabajo, en definitiva, plantea la caracterización agronómica y

productiva de determinadas especies locales del género *Echium* que suponen más de las dos terceras partes del número de especies totales a nivel mundial, explica un comunicado de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, que apunta que para ello se evaluará la germinación de poblaciones silvestres en condiciones controladas para determinar el rendimiento forrajero y de semilla.

La consejera de área, Alicia Vanoostende, apunta en la nota que «la propuesta de investigación acomete la caracterización nutritiva y productiva de las especies locales para poner a disposición del sector ganadero nuevos recursos forrajeros que permitirían incrementar las materias primas vegetales para el racionamiento».

El proyecto de investigación pretende incluir el aceite de *Echium plantagineum* comercial, también conocida como flor morada, en la dieta de dos especies ganaderas autóctonas canarias con significativo valor económico y social en las islas como es el ganado aviar y caprino –pollos y cabras– y a partir de ahí determinar qué aporta el tajinaste a la calidad nutritiva y sensorial de los principales productos alimenticios originados por estos animales. Es decir, qué aporta y en qué beneficia a la carne, los huevos, la leche y el queso de las Islas.

Se estudiará si la dieta en la que se integra la flor morada es capaz de modular e incrementar la producción de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga fisiológicamente esenciales, que permiten aumentar el valor nutricional de las producciones cárnicas y lácteas y, con ello, favorecer el bienestar y la salud de estas especies de interés ganadero.

La propuesta evalúa también la posibilidad de producción de aceite a partir de las especies canarias de tajinaste con destino a la alimentación humana. Con un resultado es el esperado no cabe duda de que repercutiría positivamente en los intereses de la industria agroalimentaria isleña y de los consumidores.

## **EL ICIA EVALÚA ESPECIES VEGETALES ENDÉMICAS COMO ALIMENTO ALTERNATIVO PARA EL GANADO AVIAR Y CAPRINO**

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, trabaja en un proyecto de investigación que estudia la valorización de especies vegetales endémicas de Canarias del género *Echium* (del que forman parte los tajinastes) como alimento funcional para el ganado aviar y caprino



El proyecto permitirá la conservación de recursos vegetales endémicos de alto interés para la obtención de ácidos grasos de elevada calidad nutritiva, omega 3, beneficiosos para la salud humana, además de una

reducción de la dependencia exterior para la alimentación animal.

Este proyecto, financiado por CajaCanarias y Obra Social La Caixa y en el que también participa la Universidad de la Laguna (ULL), la Fundación Instituto Canario de Investigación del Cáncer (FICIC) y la Universidad de Stirling (UoS) y cuyo beneficiario principal es el ICIA, plantea la caracterización agronómica y productiva de determinadas especies locales del género *Echium* que suponen más de las dos terceras partes del número de especies totales a nivel mundial.

El objetivo es evaluar la germinación de poblaciones silvestres en condiciones controladas y determinar el rendimiento forrajero y de semilla. Con esta investigación se abre la posibilidad de la recuperación de terrenos de cultivos abandonados en Canarias, contribuyendo a la sostenibilidad medioambiental, la retención de suelos y la lucha contra la erosión, además de la recuperación y conservación de recursos fitogenéticos endémicos de las islas.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, explicó que "la propuesta de investigación acomete la caracterización nutritiva y productiva de las especies locales para poner a disposición del sector ganadero nuevos recursos forrajeros que permitirían incrementar las materias primas vegetales para el racionamiento.

El proyecto de investigación pretende incluir el aceite de *Echium plantagineum* comercial, también conocida como flor morada, en la dieta de dos especies ganaderas autóctonas canarias con significativo valor económico y social en las Islas como es el ganado aviar y caprino.



Su cometido es evaluar la calidad nutritiva y sensorial de los principales productos alimenticios originados (carne, huevos, leche, queso). Se estudiará si la dieta es capaz de modular e incrementar la producción de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga fisiológicamente esenciales, que permiten aumentar el valor nutricional de las producciones de carne, lácteos y huevos y favorecen el bienestar y la salud de estas especies de interés ganadero.

Finalmente, la propuesta evalúa la posibilidad de producción de aceite a partir de las especies canarias de *Echium*, seleccionadas por su idoneidad productiva y nutritiva con destino a la alimentación humana y animal, repercutiendo positivamente en los intereses de la industria agroalimentaria y de los consumidores.

## **EL GOBIERNO CANARIO CONVOCA PLAZAS PARA LAS ESCUELAS DE CAPACITACIÓN AGRARIA**

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, ha resuelto convocar un total de cuarenta plazas de residencia en las Escuelas de Capacitación Agraria para el curso 2021-2022. Podrán presentarse a esta convocatoria el alumnado mayor de 18 años que realice cursos de Formación Profesional Agraria o estudios universitarios relacionados directamente con este campo, incluyendo titulaciones relacionadas con la industria alimentaria o el medioambiente en una universidad de la Comunidad Autónoma de Canarias

La distribución de las plazas se hará entre Gran Canaria, La Palma y Tenerife, ofertándose 16 en la escuela de Arucas, 12 en la de Los Llanos de Aridane y 12 para Tacoronte. Además de los requisitos académicos y



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

de edad, las personas que pretendan acceder a estas plazas deberán rellenar la solicitud de inscripción y acompañarla del justificante de estar matriculados en los estudios que estén cursando.



Las solicitudes que sean aceptadas, podrán disfrutar de una estancia que durará desde el inicio hasta el final del curso, cuyas fechas serán comunicadas a través del BOC una vez se resuelvan. El alumnado residente dispondrá de una habitación compartida, lavandería y servicio de comedor donde se ofertan los servicios de desayuno, almuerzo y cena, excepto días no lectivos.

No obstante, se ha establecido un orden en caso de que el número de plazas ofertadas no sea suficiente para cubrir la demanda, priorizando a aquellos alumnos que hayan obtenido una residencia el curso anterior, seguidos de aquellos que cursen estudios en las Escuelas de Capacitación Agraria y, por último, los que cursen titulaciones universitarias admitidas. Aquellas personas interesadas podrán presentar su solicitud hasta el 20 de agosto a través de este enlace: <https://sede.gobcan.es/sede/tramites/6022>.

La titular regional de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, ha declarado que “la apuesta de este Ejecutivo por el sector primario pasa por la formación”, recordando que

para ello “se ha ampliado las partidas presupuestarias que ha permitido mejorar las infraestructuras y contratar personal”.

Las personas interesadas podrán acceder a las bases a través del siguiente link: <https://sede.gobcan.es/sede/anuncios/de7109e2-59eb-49bd-a3f7-bddde8e45663>.

**EL APURÓN**  
EL PERIÓDICO DIGITAL DE LA PALMA

**PORTADA**

## **EL ICIA EVALÚA ESPECIES VEGETALES ENDÉMICAS COMO ALIMENTO ALTERNATIVO PARA EL GANADO AVIAR Y CAPRINO**

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, trabaja en un proyecto de investigación que estudia la valorización de especies vegetales endémicas de Canarias del género *Echium* (del que forman parte los tajinastes) como alimento funcional para el ganado aviar y caprino



El proyecto permitirá la conservación de recursos vegetales endémicos de alto interés para la obtención de ácidos grasos de elevada calidad

nutritiva, omega 3, beneficiosos para la salud humana, además de una reducción de la dependencia exterior para la alimentación animal.

Este proyecto, financiado por CajaCanarias y Obra Social La Caixa y en el que también participa la Universidad de la Laguna (ULL), la Fundación Instituto Canario de Investigación del Cáncer (FICIC) y la Universidad de Stirling (UoS) y cuyo beneficiario principal es el ICIA, plantea la caracterización agronómica y productiva de determinadas especies locales del género *Echium* que suponen más de las dos terceras partes del número de especies totales a nivel mundial.

El objetivo es evaluar la germinación de poblaciones silvestres en condiciones controladas y determinar el rendimiento forrajero y de semilla. Con esta investigación se abre la posibilidad de la recuperación de terrenos de cultivos abandonados en Canarias, contribuyendo a la sostenibilidad medioambiental, la retención de suelos y la lucha contra la erosión, además de la recuperación y conservación de recursos fitogenéticos endémicos de las islas.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, explicó que "la propuesta de investigación acomete la caracterización nutritiva y productiva de las especies locales para poner a disposición del sector ganadero nuevos recursos forrajeros que permitirían incrementar las materias primas vegetales para el racionamiento.

El proyecto de investigación pretende incluir el aceite de *Echium plantagineum* comercial, también conocida como flor morada, en la dieta de dos especies ganaderas autóctonas canarias con significativo

valor económico y social en las Islas como es el ganado aviar y caprino. Su cometido es evaluar la calidad nutritiva y sensorial de los principales productos alimenticios originados (carne, huevos, leche, queso). Se estudiará si la dieta es capaz de modular e incrementar la producción de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga fisiológicamente esenciales, que permiten aumentar el valor nutricional de las producciones de carne, lácteos y huevos y favorecen el bienestar y la salud de estas especies de interés ganadero.

Finalmente, la propuesta evalúa la posibilidad de producción de aceite a partir de las especies canarias de *Echium*, seleccionadas por su idoneidad productiva y nutritiva con destino a la alimentación humana y animal, repercutiendo positivamente en los intereses de la industria agroalimentaria y de los consumidores.

## **EL GOBIERNO CONVOCA 40 PLAZAS DE RESIDENCIA EN LAS ESCUELAS DE CAPACITACIÓN AGRARIA PARA EL PRÓXIMO CURSO**

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, ha resuelto convocar un total de cuarenta plazas de residencia en las Escuelas de Capacitación Agraria para el curso 2021-2022. Podrán presentarse a esta convocatoria el alumnado mayor de 18 años que realice cursos de Formación Profesional Agraria o estudios universitarios relacionados directamente con este campo, incluyendo titulaciones relacionadas con la industria alimentaria o el medioambiente en una universidad de la Comunidad Autónoma de Canarias

La distribución de las plazas se hará entre Gran Canaria, La Palma y Tenerife, ofertándose 16 en la escuela de Arucas, 12 en la de Los Llanos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de Aridane y 12 para Tacoronte. Además de los requisitos académicos y de edad, las personas que pretendan acceder a estas plazas deberán rellenar la solicitud de inscripción y acompañarla del justificante de estar matriculados en los estudios que estén cursando.



Las solicitudes que sean aceptadas, podrán disfrutar de una estancia que durará desde el inicio hasta el final del curso, cuyas fechas serán comunicadas a través del BOC una vez se resuelvan. El alumnado residente dispondrá de una habitación compartida, lavandería y servicio de comedor donde se ofertan los servicios de desayuno, almuerzo y cena, excepto días no lectivos.

No obstante, se ha establecido un orden en caso de que el número de plazas ofertadas no sea suficiente para cubrir la demanda, priorizando a aquellos alumnos que hayan obtenido una residencia el curso anterior, seguidos de aquellos que cursen estudios en las Escuelas de Capacitación Agraria y, por último, los que cursen titulaciones universitarias admitidas. Aquellas personas interesadas podrán presentar su solicitud hasta el 20 de agosto a través de este enlace: <https://sede.gobcan.es/sede/tramites/6022>.

La titular regional de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de

Canarias, Alicia Vanoostende, ha declarado que “la apuesta de este Ejecutivo por el sector primario pasa por la formación”, recordando que para ello “se ha ampliado las partidas presupuestarias que ha permitido mejorar las infraestructuras y contratar personal”.

Las personas interesadas podrán acceder a las bases a través del siguiente link: <https://sede.gobcan.es/sede/anuncios/de7109e2-59eb-49bd-a3f7-bddde8e45663>.



**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