



NOTICIAS

Jueves, 10 de noviembre de 2022

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



LAS COOPERATIVAS PLATANERAS ACUSAN A CCOO DE BLOQUEAR EL CONVENIO

<https://www.eldia.es/la-palma/2022/11/09/cooperativas-plataneras-acusan-ccoo-bloquear-78315886.html>

(Contenido exclusivo para suscriptores del periódico)



MAZO YA ESTÁ 'CONTANDO LAS CASTAÑAS' PARA LA TRADICIONAL JURA DE LA PIPA

Desde EL Consejo Regulador, se ha preparado para los viticultores 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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

bodegas acogidos a la Denominación de Origen, un nutrido programa de actividades para este día. A las diez de la mañana está prevista la llegada de las primeras guaguas con los y las viticultoras a la SAT Bodegas EL Hoyo. Bodega ubicada en el barrio de Los Callejones fue una de las tres bodegas de La Palma que apostaron inicialmente por la creación de La Denominación de Origen para los vinos de la isla.

A las 11:00 horas se visitará el Museo Casa Roja, emplazado en una casa de Indianos de dos plantas, que data de principios de siglo XX. La planta baja está destinada al Centro Divulgativo del Corpus, y muestra toda clase de reproducciones, documentos, ilustraciones y fotografías alusivas a dicha Festividad, tan arraigada culturalmente a la Villa de Mazo. En la primera planta, nos encontramos el Museo del Bordado.

A las 12:00 horas está previsto llegar al Mercadillo Municipal de Villa de Mazo, donde el Ayuntamiento nos ofrecerá una degustación de castañas asadas acompañada de una degustación de vinos del municipio.

La tradicional "Jura de la pipa y bendición del vino nuevo" está prevista para las 13:30 horas y la misma se realizará en el polideportivo de Villa de Mazo, para lo cual nos acompañará un año más, el entrañable D. José Tabares que con la ayuda de Juan Angel y del párroco del municipio, realizarán la recreación de este emblemático acto.

En palabras de la Sra. Alcaldesa de Villa de Mazo, "Este ha sido un año de recuperación, no sólo en lo social, también en lo que a la cosecha se refiere, con unas cifras que devuelven la esperanza a los



trabajadores del campo, quienes con su esfuerzo son capaces de hacer realidad el milagro del vino en esta Isla". La celebración de San Martín retorna al municipio de Villa de Mazo, y me tengo que acordar de aquellos pioneros que hace 28 años pusieron en marcha las Bodegas El Hoyo, referentes de ese buen hacer en nuestra Isla.

Desde el Consejo Regulador queremos agradecer al Ayuntamiento de Villa de Mazo la colaboración prestada en la organización de esta fiesta.

CC: "LA REBAJA DEL 20% DEL IRPF PARA EMPRESAS PALMERAS ES UN BUEN PRIMER PASO, PERO NO ES SUFICIENTE"

Coalición Canaria valora la rebaja del 20% del IRPF para las empresas y autónomos palmeros es una medida positiva pero insuficiente. Es, además, una medida muy restrictiva, ya que solo podrán acogerse a ella las empresas y profesionales que tributan por estimación objetiva, es decir, por módulos, dejando fuera a quienes tributan por estimación directa.

La isla necesita medidas fiscales excepcionales y esta rebaja del IRPF a las empresas es un primer paso que debe ir acompañado de otras rebajas fiscales que beneficien a la mayor parte de la población.

En este sentido, CC seguirá peleando por conseguir que salga adelante su propuesta de rebajar el 60% del IRPF a todas las personas (asalariados, autónomos, pensionistas, desempleados con subsidio) a



los que se aplique en sus ingresos una retención para este impuesto.

Esta medida ya fue aprobada por la mayoría del Congreso el pasado mes de julio, y ahora hay que incluirla en los Presupuestos Generales del Estado y estamos negociando con el Gobierno para que lo incluya.

Beneficiaría directamente a un amplio porcentaje de la población palmera, que tendría cada mes más dinero en el bolsillo y, de manera indirecta, a todos los sectores económicos ya que les repercutiría positivamente la mayor circulación de dinero en la economía de la isla, que se ha calculado en torno a unos 55 millones de euros anuales.

Desde CC estamos convencidos de que es una de las medidas estructurales que necesita la isla para salir adelante y no vamos a parar hasta conseguirlo.



"LA GESTIÓN DEL AGUA ES APASIONANTE PORQUE CADA VEZ SOMOS MÁS EN EL MUNDO Y EL AGUA ES LA MISMA"

Con motivo de la Feria de Canagua y Energía el delegado de Aqualia hace un repaso de las innovaciones de la compañía

<https://www.laprovincia.es/gran-canaria/2022/11/10/apasionante-vez-mundo-agua-78346993.html>

(Contenido exclusivo para suscriptores del periódico)



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

DOCE RESTAURANTES DE LA MATANZA DE ACENTEJO PARTICIPARÁN EN LA PRIMERA RUTA DE LA CASTAÑA

La feria, con este producto como protagonista, regresa al Mercadillo los días 26 y 27

Doce restaurantes de La Matanza de Acentejo se suman a la primera ruta gastronómica de la castaña, una iniciativa que se enmarca en la celebración del mes de este fruto, un producto gastronómico que además forma parte del paisaje de la comarca de Acentejo.

Igual que en otros concursos de similares características, los restaurantes participantes ofrecen este mes un plato especial elaborado con castañas que será puntuado por los comensales.

Durante todo noviembre, el municipio acogerá actividades con la castaña como protagonista, que van desde rutas de senderismo, paseos entre castañas, fiesta infantil y talleres de cocina. A todo ello se une la tradicional feria gastronómica, que vuelve al Mercadillo del Agricultor los días 26 y 27 de este mes después de tres años de pandemia, en la que se podrá degustar exquisitas tapas al precio de dos y tres euros acompañadas de buen vino y música de parranda.

El programa fue presentado ayer en el Ayuntamiento por el primer teniente de alcalde y concejal de Agricultura, Miguel Ángel Pérez Pío, y

el director insular de Agricultura, Cayetano José Silva.

Fue este último quien subrayó el compromiso del Cabildo de Tenerife por los productos kilómetro cero e hizo hincapié en que el programa de actividades hará de la comarca y de La Matanza de Acentejo, en particular, un lugar atractivo y de referencia tanto para turistas como para vecinos.



PORTADA

LA CREATIVIDAD DE LA RESTAURACIÓN LOCAL SALE A ESCENA EN LA QUINTA JORNADA GASTRONÓMICA DEL GOFIO

Cabildo, Ayuntamiento y Zona Comercial Abierta presentaron la nueva edición de este evento que comienza mañana y termina el sábado.

Es tal el arte de los cocineros y cocineras de los locales de restauración que habitan en el centro de Telde, que son capaces de poner el gofio entre sus ingredientes sin hacer que desentone al paladar. El mojo, la sal, el pescado, el potaje de berros, el pollo empanado, los bombones, la fruta o el flan. Todo, conociendo las mañas para hacerlo, puede llevar su toque justo de gofio y que las papilas gustativas sigan disfrutando del sabor de los platos más típicos de los comedores canarios, sobre todo si este succulento producto canario hecho a base de granos procede de la histórica empresa familiar del Molino de Gofio, que, coincidiendo con su 119 aniversario, este año se llevó la Gran Medalla de Oro en el Concurso Oficial de Gofios Canarios



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Agrocanarias.

Así lo demostraron los chefs de los negocios que este año van a participar en la quinta Jornada Gastronómica del Gofio que se celebrará en el municipio desde mañana hasta el sábado. Este evento lo organiza la Zona Comercial Abierta de San Gregorio, con Mónica Muñoz como presidenta, que una vez más contará con el impulso de la Concejalía de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Telde que dirige Lidia Mejías y el apoyo financiero de la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, área que lidera Minerva Alonso.

Esta iniciativa, que tiene como objetivo aunar el desarrollo comercial del casco del municipio, se desarrollará esta vez en hasta nueve locales, los cuales ofrecerán a su clientela durante estos tres días una carta especial para la ocasión en la que el gofio será el ingrediente estrella en todos los platos. Estos comercios serán el Restaurante La Tunera, Cafetería La Canela, Encurtidos Antequera, Churrería Melián, Pizpireta, Aquelarre, El Tanteo, Manhattan y Oasis Chill Out.

Tanto Minerva Alonso como Lidia Mejías quisieron felicitar a la ZCA como a sus negocios por volver a involucrarse con esta «creativa» actividad que, además de atraer clientela e impulsar la economía de la zona, «también defiende el producto local».



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL CABILDO DE EL HIERRO APRUEBA EL PLAN HIDROLÓGICO DE EL HIERRO 2021-2027

El Pleno del Cabildo de El Hierro, reunido en sesión ordinaria el pasado lunes, 7 de noviembre, acordó aprobar el Plan Hidrológico de la Demarcación Hidrográfica de El Hierro Tercer Ciclo (Ciclo de Planificación 2021-2027), un documento de gran trascendencia para la eficaz gestión del agua en la isla de El Hierro, tal y como pusieron de relieve tanto el presidente como los distintos portavoces de los diferentes grupos con representación en la Institución.

El Plan, correspondiente con el periodo 2021-2027 de la demarcación hidrográfica de El Hierro, además de la memoria técnica, se acompaña de un documento normativo que regulará todos los aspectos jurídicos, técnicos y administrativos vinculados al agua, el dominio público y el patrimonio hidráulico de la demarcación.

"Se trata de un intenso estudio técnico que nos ayudará a planificar la gestión de este bien tan preciado para los herreños y que vuelve a enfatizar sobre la importancia de mantener el debido equilibrio entre la extracción de agua desde el acuífero y la alternativa de la desalación, que ganará en eficacia y eficiencia para, precisamente, no poner en riesgo el potencial natural de agua que existe bajo el subsuelo de la isla", explicó el presidente del Cabildo de El Hierro,

Alpidio Armas, al finalizar la sesión.

Los consejeros también dieron luz verde al Plan de Gestión del Riesgo de Inundación de la Demarcación Hidrográfica de El Hierro, Segundo Ciclo (Ciclo de Planificación 2021-2027), presentado por el Consejo de Aguas de El Hierro, otro documento de vital trascendencia, sobre todo, en materia de planificación y prevención de catástrofes por fenómenos meteorológicos adversos.

A su vez, se llevaba al Pleno para su aprobación el Estudio Ambiental Estratégico conjunto del Plan Hidrológico, Tercer Ciclo, y del Plan de Gestión del Riesgo de Inundación, Segundo Ciclo, de la Demarcación Hidrográfica de El Hierro (Ciclo de Planificación 2021-2027), tomando en consideración su documento de memoria que incluye resultados de la información pública y consultas realizadas y cómo se han tomado en consideración y el documento resumen sobre la integración de los aspectos ambientales, entre otros.

TRECE CREACIONES DISTINTAS CONFORMAN LA RUTA DE LA TAPA DE SETAS EN SU DÉCIMO ANIVERSARIO

La cita gastronómica decana de El Rosario celebra diez años con la vuelta de las jornadas micológicas. Se desarrollará del 11 de noviembre al 11 de diciembre.

La X Ruta de la Tapa de Setas de El Rosario, cita gastronómica decana del Municipio, comienza este fin de semana con un total de trece creaciones distintas elaboradas por los restauradores de tascas, bares y



restaurantes participantes. En su décimo aniversario regresan las jornadas micológicas con ponencias y talleres sobre los tipos de setas que se dan en Canarias, su toxicidad, los métodos de cultivo o su correcta recogida. Tendrán lugar este viernes, 11 de noviembre, en la Casa de la Cultura de El Rosario, en La Esperanza, justo después de la presentación oficial de la ruta, que se desarrollará a partir de las 18:00 horas.

La tradicional salida micológica será el domingo 13 de noviembre, partiendo, a las 10:00 horas, desde las instalaciones de Campamento Quimpi, en la carretera La Laguna-El Teide, TF-24, Km. 16,300, donde al término de la excursión se valorarán los ejemplares recogidos y se disfrutará de un almuerzo-degustación. La excursión requiere de inscripción previa para lo que es necesario llamar al teléfono 651 60 81 18.

Este año, además, a petición de los restauradores participantes, el sistema de información y votación será mixto. A través de un código QR estará disponible la ubicación, teléfono y horarios de cada negocio participante, mientras que para votar la tapa favorita y poder optar a los premios de esta edición, se deberá sellar al menos tres tapas en el "rutómetro" en papel (reciclado) y depositarlo en las urnas instaladas a tal efecto en cada local.

Como cada año la Concejalía de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de El Rosario, que dirige el edil Yeray Gutiérrez, la Asociación de Pequeños y Medianos Empresarios de El Rosario (Apymeer) y Campamento Quimpi unen esfuerzos para organizar esta



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

ruta gastronómica, que este año vuelve a contar con el patrocinio de la vinoteca "El Gusto por el Vino".

Los trece establecimientos participantes en esta décima edición son Arepera "El Zarzal", "El Jeito", Gastro-café "La Pinochería", guachinche "El Buen Trago", Restaurante "El Perenquén", "Casa Berta", "El Mocán", Restaurante "La Aceituna", "La Morra", "La Sardinera", "Los Patrones", Restaurante "Las Rosas" y "The Roots Tasca".

Las tascas, bares y restaurantes participantes elaborarán una tapa específica donde uno o más de sus ingredientes será la seta, siendo el resto de sus ingredientes de libre elección. Cada tapa se venderá al precio de tres euros e incluirá la bebida (caña, vino del país, agua o refresco) y estarán disponibles al público en el horario determinado por cada local durante el tiempo que dura la X Ruta de la Tapa de Setas.

Las tres mejores tapas, a juicio del jurado confeccionado a tal efecto por Apymeer y de los votos recopilados en cada establecimiento, ganarán distintos premios en metálico. Además, los participantes de la Ruta también entrarán en el sorteo de diversos premios, que en esta ocasión serán donados por distintas pymes del Municipio y empresas patrocinadoras; así como de cenas para dos personas en los restaurantes ganadores. Para ello deberán cumplimentar sus datos personales y votar por su tapa favorita en el "rutómetro" que se les facilitará en los establecimientos participantes.

EL GOFIO DE TELDE SERÁ PROTAGONISTA ESTE FIN DE



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

SEMANA CON SU V JORNADA GASTRONÓMICA Y LA PARTICIPACIÓN DE NUEVE ESTABLECIMIENTOS

Las Palmas de Gran Canaria/ La ciudad de Telde consolida uno de sus productos locales estrella con la celebración de la V Jornada del Gofio los próximos días 10, 11, y 12 de noviembre, en la que se podrá disfrutar de succulentos productos en nueve establecimientos de San Gregorio, que contarán como ingrediente estrella del Molino de Gofio, gracias a una iniciativa impulsada por la Zona Comercial Abierta de San Gregorio con el apoyo de la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria, coordinado por Minerva Alonso y la Concejalía de Desarrollo Local, dirigida por Lidia Mejías.

La jornada fue presentada en la mañana de este martes por la presidenta de la ZCA de San Gregorio, Mónica Muñoz, junto a las representantes de las demás administraciones en las instalaciones del Molino de Gofio, ubicado en Los Llanos.

En el acto, los nueve restauradores que participan en esta edición, presentaron las especialidades que se podrán degustar durante los tres días de esta Jornada y que los clientes encontrarán en los establecimientos Restaurante La Tunera, Cafetería La Canela, Encurtidos Antequera, Churrería Melián, Pizpireta, Aquelarre, El Tanteo, Manhattan, Oasis Chill Out.

Durante el acto, Minerva Alonso quiso felicitar a la ZCA por poner en marcha una iniciativa que no sólo "sirve para atraer al cliente y generar economía sino que lo hace defendiendo un producto local que



engarza con la cultura gastronómica canaria" y en este sentido aseguró que "proyectos como este tendrán siempre el respaldo del Cabildo, porque nuestro objetivo no es otro que dinamizar la economía para generar empleo y ayudar a crecer al sector empresarial".

Por su parte, Lidia Mejías felicitó a todos los participantes por su "creatividad" y resaltó el "impulso de la ZCA para generar acciones de esta tipología y en las que trabajamos de la mano para dar más y mejor visibilidad a la restauración de la zona, porque el objetivo es común: dinamizar y fortalecer el tejido empresarial de Telde". Asimismo, la concejala destacó que "a esta iniciativa se suman de forma colateral y de manera muy positiva otros valores añadidos como la idiosincrasia, la cultura o la historia".

Por último, Mónica Muñoz agradeció el apoyo de las instituciones para "hacer realidad una edición más de esta singular Jornada" y el compromiso de los establecimientos participantes "para seguir fortaleciendo la ZCA con su implicación a través de la sinergia generada, en ese caso, entre productores y la hostelería con un producto de alta calidad".

Cabe destacar que el Molino de Fuego de Telde ha sido premiado este año por partida doble en el Concurso Oficial de Gofios Canarios Agrocanarias 2022. En el certamen se ha reconocido la calidad de su producción con una Gran Medalla de Oro al gofio elaborado a base de millo, a la que se suma una distinción especial al mejor gofio de grano local de Canarias.



E LOS RETOS DE LOS RECURSOS NATURALES DE CANARIAS A DEBATE EN CANAGUA

La Feria Internacional Canagua y Energía cumple 13 ediciones. En Infecar se han instalado 70 expositores para debatir sobre los recursos naturales de Canarias. También busca ofrecer retos al futuro en temas como la desalación, la reutilización del agua y sobre la relación entre el agua y la energía

La 13ª edición de la Feria Internacional Canagua y Energía ya está en marcha. Este miércoles, 9 de noviembre, la feria ha retomado su actividad, tras cuatro años de parón, condicionados por su carácter bienal y la pandemia sanitaria. Canagua ha abierto sus puertas con éxito de participación y un completo programa divulgativo.

Canagua y Energía, que está promovida y financiada por el Cabildo de Gran Canaria, el Consejo Insular de la Energía de Gran Canaria y el Consejo Insular de Aguas de Gran Canaria. La feria está organizada por Infecar y mostrará las últimas novedades del sector del agua y la energía.

En el último año se ha triplicado el número de subvenciones para instalación de fotovoltaica en Gran Canaria. De autoconsumo se ha hablado hoy en la Feria Internacional Canagua y Energía. El objetivo que se han marcado desde la isla es conseguir que todo el ciclo

energético sea sostenible.

Una de las novedades que ha destacado en la feria es el Ecoflo. Se trata de una depuradora de aguas residuales que no necesita energía para ponerse en marcha. La clave está en unas fibras de coco que tras diez años se pueden utilizar como compost.

Récord de participación en Canagua

En esta edición hay más de 1.800 visitantes inscritos. Las entradas son gratuitas y se pueden conseguir a través de la web www.canagua.es

La feria permanecerá también abierta este jueves de 10.00 a 19.00 horas y, el viernes 11, de 10.00 a 15.00 horas.

Así, a la exposición comercial de Canagua y Energía se suma un amplio programa de jornadas técnicas, enmarcados en un bloque de energía y otro de agua, que está complementado por unos espacios de exposición breve, los Speakers' Corner, donde los expositores tienen un tiempo de 15-20 minutos dar a conocer sus productos y servicios.

Además, y como es habitual en las ferias profesionales, Canagua y Energía cuenta con un espacio en el que desarrollar las reuniones de negocio B2B entre visitantes y expositores, pudiendo establecer nuevas relaciones y alianzas profesionales.

Jornadas técnicas en Canagua

Las jornadas técnicas centrales de la Feria Internacional Canagua y Energía se han inaugurado con la ponencia del analista y conferenciante geopolítico Pedro Baños.



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Durante su intervención, Baños, que ha estado acompañado por Raúl García, coordinador técnico de Desarrollo Económico, Soberanía Energética, Clima y Conocimiento del Cabildo de Gran Canaria, y Guillermo Vega, corresponsal en Canarias del diario El País, ha hecho un repaso a la dependencia energética existente en la realidad.

“Estamos viviendo un momento muy delicado por la gran dependencia que tenemos en Europa del exterior. Un 60% de la energía que consumimos proviene de fuera, siendo más de un 45% proveniente de Rusia”, ha señalado Baños, que ha instado a la necesidad de tomar decisiones para paliar esta situación.

“Al igual que no podemos vivir sin agua, hay que tomar conciencia de que para el mantenimiento del desarrollo industrial hacen falta cuatro cosas, fundamentalmente: iniciativa, tecnología, recursos naturales y energía”, ha apuntado.

Con todo esto, el programa continúa en la tarde de este miércoles y en la mañana del jueves con el módulo de ‘Energía’, para hablar sobre ‘Fronteras en energías renovables: donde el mar cautiva el sol’; ‘La agrivoltaica: sinergia entre energía solar y agricultura’; ‘Los cabildos ante la transición energética’ o la presentación de las ‘Comunidades de energías renovables: Retos y oportunidades. Resultados preliminares del proyecto COME RES’, entre otros.

En lo que se refiere al módulo dedicado al ‘Agua’, que se desarrollará en la tarde del jueves 10 y la mañana del viernes 11, se ocupará de aspectos como la ‘Innovación y tecnologías para la mejor utilización de



los recursos naturales: agua, agricultura y alimentos'; 'La apuesta por la digitalización para alcanzar la gestión inteligente del agua'; así como un espacio dedicado a los 'Marcos normativos y reglamentos técnicos relacionados con el agua'.

El programa completo de las Jornadas Técnicas puede consultarse en www.canagua.es.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Anuncio de formalización de contratos de: Junta de Contratación del Fondo Español de Garantía Agraria. Objeto: Servicios de coordinación de seguridad y salud durante la ejecución de las obras promovidas por el FEGA. Expediente: 2022/25_103314

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2022-34913

Anuncio de formalización de contratos de: Dirección General de la Industria Alimentaria. Objeto: Realización del stand del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la feria MEAT ATTRACTION 2023. Expediente: 202216607341.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2022-34914

