



NOTICIAS

Domingo, 22 de enero de 2023

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



ECONOMÍA

OTRO GOLPE A LA AGRICULTURA, AHORA DESDE BRUSELAS

El sector se enfrenta a una reducción de 16 millones en las ayudas de la PAC, al endurecerse los requisitos, y deberá cumplir con normas ambientales más estrictas



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

En plena tormenta por las catastróficas consecuencias que puede tener el recorte del trasvase Tajo-Segura, la Unión Europea (UE) también ha decidido atizarle a la agricultura alicantina. Y lo ha hecho a través de la reforma de la nueva Política Agraria Comunitaria (PAC), que ha entrado en vigor este mismo mes de enero y que puede traer como resultado una reducción de 16 millones de euros en las ayudas que venía percibiendo el sector, lo que supondría dejarlas prácticamente en la mitad. El endurecimiento de los requisitos y las nuevas exigencias medioambientales amenazan con dejar fuera de este programa de subvenciones a cientos de agricultores, en lo que supone un grave riesgo para la continuidad de sus explotaciones. También los ganaderos se van a ver afectados por los cambios aprobados.

La PAC se creó en 1962 con el objetivo de respaldar al sector agrario y ganadero, insuflándole ayudas para mejorar la rentabilidad de determinadas explotaciones que, sin estos apoyos, no resultarían sostenibles a nivel económico. Pues bien, si en los últimos años las quejas ya eran prácticamente unánimes en la provincia, al considerar que se estaba beneficiando a las grandes extensiones de cultivo en detrimento de las más pequeñas, que son las que imperan en territorio alicantino, las nuevas directrices para este ejercicio no han hecho otra cosa que profundizar en este aspecto.

Así lo señala el economista y técnico de Asaja, Lorenzo Chinchilla, quien no duda a la hora de señalar que, "con esta nueva PAC, muchos agricultores que hasta ahora percibían las ayudas se van a quedar fuera, sobre todo por el requisito de que estén dados de alta como autónomos en el régimen agrario, cuando en nuestra provincia predominan los

minifundios, el agricultor a tiempo parcial y los autónomos en el régimen general, porque se dedican a otras actividades".

El experto, asimismo, destaca que los agricultores deberán acogerse a los denominados eco-regímenes, es decir, las exigencias medioambientales, a pesar de ser de voluntario cumplimiento. Y es que, asevera, en caso contrario, perderían, ya de entrada, el 25% de las ayudas tras la eliminación del pago verde. Pero ahí no queda la cosa, dado que, añade Chinchilla, "la aplicación de estos regímenes supondrá más gastos en la explotación y es muy probable que un menor rendimiento de los cultivos, con un recorte de los ingresos procedentes de los diferentes conceptos de la PAC". Entre las prácticas a llevar a cabo figuran las rotaciones de cultivos, la siembra directa y las cubiertas vegetales o inertes en los cultivos leñosos. También, en el caso de la ganadería, prácticas de pastoreo extensivo en superficies de pastos, así como su siega sostenible.

Podas

Otro de los asuntos controvertidos es la prohibición de la corta y poda de los árboles y setos entre los meses de marzo y agosto, lo cual perjudica directamente a los cítricos y al olivar, dos cultivos emblemáticos para la provincia.

A todo ello hay que sumar la exigencia tanto para los agricultores como para los ganaderos de llevar un cuaderno digital para apuntar las operaciones y tratamientos fitosanitarios cada quince días, para lo cual necesitarán contar con tecnologías más avanzadas o con un apoyo continuo de gestores a tal efecto.

La aplicación de todos estos requisitos, calcula Chinchilla, propiciará que la percepción de ayudas caiga a la mitad, lo que supondrá dejarse por el camino alrededor de 16 millones de euros.

Obtenida una visión general de las perniciosas consecuencias que puede tener esta PAC, toca aterrizar sobre el terreno. Ricardo Ferri es un productor de cereales de la comarca de l'Alcoià, que tiene claro que le va a perjudicar. "Si queremos recibir las ayudas -explica-, vamos a tener que plantar un 10% de leguminosas, como lentejas o guisantes, que después se podrán utilizar como fertilizante. El problema es que son productos que no tienen apenas salida comercial, por lo que es dinero que se pierde". A ello suma la obligación de contar con el cuaderno digital, lo que, enfatiza, "va a suponer un problema, sobre todo para las personas mayores, que no sabemos manejarnos con las nuevas tecnologías. La realidad es que cada vez nos lo ponen más complicado".

En lo que respecta a la ganadería, Juan Luis Gimeno, propietario de una explotación de cabras en Monóvar, explica que las ayudas destinadas a los denominados derechos esenciales, es decir, los ganaderos que llevan dedicados a esta profesión toda su vida, se van a ver reducidas a la mitad. Todo en una dinámica que se viene manteniendo en los últimos años, y que prima a las explotaciones intensivas en detrimento de las semintensivas, que son mayoritarias en la provincia. "El resultado de todo esto -lamenta- va a ser la desaparición del sector, porque, encima de que no hay relevo generacional, nos fuerzan a trabajar a pérdidas".

Con todo ello, el presidente de Asaja Alicante, José Vicente Andreu, asevera que la nueva PAC "no apuesta por la productividad ni mejora la

calidad de nuestros cultivos, y sus ilógicos requisitos medioambientales y digitales dejarán fuera a un montón de agricultores por no poder cumplir las nuevas obligaciones y dificultar la burocracia". En este sentido, la organización agraria sostiene que "se trata de un ataque directo a los trabajadores del campo, en un contexto en el que cada vez llega menos dinero de Europa".

También el secretario general de La Unió, Carles Peris, considera que la PAC va a resultar negativa para la Comunidad Valenciana en general, y la provincia de Alicante en particular. "Los nuevos requisitos -subraya- van a complicar el acceso de las ayudas a las explotaciones pequeñas, que son las nuestras. De hecho, ya hace tiempo que se está beneficiando a las más grandes, como las que hay en Andalucía, y se ha profundizado en la misma dirección".

Por su parte, el secretario autonómico de Agricultura, Roger Llanes, se muestra más prudente. De entrada, señala que la nueva PAC tiene un mayor componente medioambiental, "algo en lo que podemos estar de acuerdo, siempre que haya reciprocidad con relación a terceros países», matiza. Respecto a los fondos, afirma que la Comunidad Valenciana "debería captar más ayudas a nivel global, si somos capaces de adaptarnos a estas exigencias", aunque también reconoce que "hay comarcas que deberán ajustarse más que otras". Con todo, señala que habrá que esperar al final del proceso para hacer un balance de los cambios adoptados por la UE.

Tijeretazo a los productos fitosanitarios

La nueva PAC que acaba de entrar en vigor pone especial énfasis en la



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

sostenibilidad y el respeto medioambiental, lo que ha propiciado, denuncian desde Asaja, que se exija a los agricultores una reducción de más de la mitad de los productos fitosanitarios, al tiempo que se ponen trabas en el uso de fertilizantes. El presidente de la organización agraria en Alicante, José Vicente Andreu, afirma que estas restricciones "nos dejan aún más desprotegidos frente a países terceros". Y es que, según sus palabras, "las nuevas exigencias van en la dirección opuesta al principio de reciprocidad a la hora de competir en igualdad de condiciones y garantizar la seguridad fitosanitaria, por lo que se comprometerá aún más la seguridad alimentaria de los ciudadanos, a la vez que se espera una menor productividad de las cosechas, lo que podría afectar al precio de nuestras frutas y verduras".

En parecidos términos se expresa Ricardo Ferri, productor de cereales, quien no duda a la hora de señalar que las nuevas normas que emanan desde Bruselas son contradictorias. "Por un lado -subraya-, nos exigen la siembra directa, porque se remueve menos el terreno, y, por otro, nos dejan sin fitosanitarios, cuando es imprescindible para proteger los cultivos de las plagas y asegurarnos una cierta rentabilidad en nuestro trabajo".



PORTADA

LA SAVIA NUEVA COGE EL RELEVO EN LA MONTAÑA DE LOS VINOS AYA

Las jóvenes hermanas Cinthia y Yanira Florido tienen las riendas de la



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

Bodega Hinojo desde 2021, herencia de su padre, Isaac Florido, la única regentada por mujeres en el municipio



Muy atrás quedan ya aquellas vetustas normas no escritas que decían que las mujeres no podían entrar en las bodegas porque, en caso de tener la menstruación, el vino se podía estropear. Algunos cuentan que esta idea se empezó a popularizar hace muchos años atrás porque los bodegueros montaban sus juergas privadas y no querían que las esposas de sus integrantes se enterasen. Quién sabe.

Un negocio que históricamente ha sido dirigido por el género masculino, hoy en día ya no lo es. Prueba de ello se encuentra en Telde, a faldas de la Montaña Las Palmas, en la frontera con Valsequillo, donde se asienta la Bodega Hinojo con sus vinos Aya, una creación de Isaac Florido, actualmente regentada por sus hijas, Cinthia y Yanira Florido Ortega, de 29 y 36 años respectivamente.

A pesar de que es ahora cuando ellas empiezan a tomar más decisiones, las jóvenes hermanas llevan involucradas en el negocio familiar desde 2014, año en el que consiguieron la denominación de origen, con lo que el nombre y el prestigio de sus caldos comenzaron a expandirse entre las Islas Canarias, e, incluso, a nivel nacional gracias a algún que otro galardón. A día de hoy Isaac está jubilado, aunque sigue teniendo

bastante influencia en la bodega.

Montaña Las Palmas es un lugar con historia vinícola. Desde mediados del siglo pasado han existido bodegas en esta zona del municipio, solo que su producción ha sido fundamentalmente para consumo propio. Isaac Florido, que siempre se dedicó a la mecánica, comenzó en este mundo allá por el 2008 casi que de rebote. El fallecimiento de su cuñado, quien también plantó un puñado de vides junto a su casa por afición, le llevó a seguir cuidando su plantación, en la que hasta ese momento solo iba para echar una mano. Tanto cariño le cogió que continuó trabajando en solitario hasta conseguir una bodega totalmente equipada junto a su vivienda.

Las actuales directoras desvelan que lo que empezó siendo una obligación para ayudar a su progenitor, acabó convirtiéndose en pasión. «Había veces que desaparecíamos cuando llegaba la vendimia», admiten entre risas. Tal y como están las cosas ahora mismo, vivir de esto es una utopía, aun así, al final ha acabado siendo su afición favorito heredada de su padre. Cinthia es economista y trabaja como administrativa, mientras que Yanira es técnica de laboratorio en el Hospital Universitario Doctor Negrín, pero siempre buscan ratitos para mimar sus parras y hacer sus mostos cuidando cada detalle.

A día de hoy cultivan cerca de 5.000 vides, aunque, por desgracia, no se llegan a aprovechar todos sus frutos. Hay muchas uvas que se pierden durante el año debido a las plagas de ratones, los caracoles o las aves. El cambio climático también afecta, pues hay especies de uva que necesitan épocas de frío que este último año, por ejemplo, no han



tenido. Esto ha propiciado que en lugar de los 5.000 litros de vino que solían obtener de media por añada, se estén quedando en cerca de los 3.500 litros. Lo que equivale a unas 6.000 botellas.

Ahora mismo las viñas se encuentran descansando. Dentro de poco tocará desbrozar y podar para empezar de nuevo el proceso de crecimiento de la uva hasta la vendimia, labor que siempre ha estado ligada al mes de octubre, pero que, en los últimos años, como consecuencia de la transformación negativa del clima, se está produciendo en septiembre y, en algunos casos, en agosto.

Aire fresco

La entrada de Cinthia y Yanira en la Bodega Hinojo ha dado aire fresco al negocio. Ellas ayudaron a poner el nombre de Aya -que significa montaña en lengua aborígen-, introdujeron la marca en las redes sociales, impulsaron el desarrollo de su página web y hasta se han atrevido a crear un nuevo caldo. Yanira, quien se aventuró en un ciclo formativo de viticultura hace unos pocos años, quiso darle su sello a la firma con un nuevo vino. El Chirato. Una bebida más natural y con características diferentes al Aya tinto. Al principio la idea no convenció a su padre, pero finalmente le conquistó y terminó quedándose en su carta de presentación, aunque con menor producción.

Con la añada de 2021 se colgaron recientemente la medalla de plata en la Cata Insular de Vinos de Gran Canaria precisamente con el tinto de Aya, hecho con listán negro, negramoll y un 10% de tintilla. A pesar de ello, para ellas su producto estrella es el Aya blanco seco realizado a base de listán blanco, malvasía y uva moscatel. Es el que primero y más



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

se vende, aunque ambos son perfectos para degustar en cualquier momento y situación del día.

Camino hacia la igualdad en el sector vinícola

Ahora mismo, esta es la única bodega regentada totalmente por mujeres en el municipio. Aun así, Cinthia explica que son cada vez más las que entran en este mundo. En muchas bodegas de las islas ya son chicas las que deciden y sacan este producto. «Estamos en una época en la que ya se está más normalizado el papel de la mujer en este sector», explican, aunque sin obviar que todavía existen algunas bodegas donde sus dueños, con otra mentalidad, no las dejan entrar todavía.

'AIRES DE TEFÍA': EL VINO DE LA ÚNICA VITICULTORA MAJORERA

Almudena Monserrat de León se ocupa ella solita de las parras durante todo el año en la finca de su abuelo, la mayoría variedades antiguas de Fuerteventura. Tiene 250 y quiere llegar al número mágico de 666



Toca, casi acaricia, las dos parras de la variedad hoja moral que plantó su abuelo Francisco hace unos 60 años en la finca La Vista de Tefía y lo aclara: «a mí lo que me gusta es la viticultura, podar, plantar y recoger la uva, no tanto la enología, aunque también hago vino». A los 45 años,

Almudena Monserrat de León, profesora de Educación Infantil y Primaria, decidió retomar la herencia vitivinícola de su abuelo y poner en práctica los apuntes sobre el cultivo de las vides y la elaboración del vino que había recogido durante años mientras estudiaba en la universidad y recorría Canarias con su agrupación folclórica.

Bajo la mirada de la montaña de la Fortaleza se localiza la finca de la Vista de Tefía, en el municipio de Puerto del Rosario, donde su abuelo materno Francisco de León tenía parras en tres gavias y elaboraba su vinito. Cuando se murió, la abuela Ana de la Cruz siguió haciendo lo mismo. «Mi madre me dijo un día que la finca no la quería para nada y entonces me la quedé yo. Al principio pensé que, en estas gavias secas y en este terreno calizo, no iba a sacar nada. Pero luego me decía que a mi abuelo se le daban las parras y que por qué no a mí».

Empezó a sacar esquejes de las variedades antiguas que cultivaba su abuelo: listán blanca y hoja moral de Fuerteventura «que da una uva muy apretada, para vino tinto». A esas añadió de las variedades marmajuelo y malvasía volcánica para el vino blanco; y listán prieto para el tinto. «Las elegí porque maduran temprano y, como soy profesora, cuando tengo tiempo para hacer el vino es en julio y agosto».

Cuatro años más tarde, tiene 250 parras en la Vista de Tefía y 350 en Las Parcelas y Las Cañadas. «Y quiero llegar a tener 666 aquí, en Tefía, porque nací a las 6 de la mañana del día 6 del sexto mes del año».

De plantar en las tres gavias, una de las cuales cogió «un plantel de agua, como dicen los majoreros de antes», pasó a hacerlo en májaras

(que por supuesto quiere abrir seis), aunque se tropezó con el problema de la piedra caliza del terreno. «El suelo es toda una laja, incluso tenemos un horno de cal. Mi abuelo Francisco hizo las gavias a base de venga a juntar tierra y juntar tierra con los animales. La tierra la sacaba de la avenida, que es la que baja de la montaña de la Fortaleza cuando llueve».

En estos cuatro años al frente ella sola de la finca, no ha dejado ni uno de hacer vino, aunque insiste que prefiere ocuparse de las parras. Su bodega se llama Tibiabín y su vino Aires de Tefía «porque aquí siempre pega el viento, fue idea de mi hija». El primer año hizo tinto, el segundo blanco, el tercero le salió un rosado y el cuarto un poco de blanco (unos 40 litros), un poco de tinto (60 litros). Todos para autoconsumo, «los hago a mi gusto».

Ese día, cuando se hace el vino, es cuando se reúne la familia: marido, el hijo y la hija, sus padres, los hermanos. «Mi padre viene el resto del año a echarme una mano para cambiar un arado en el tractor o sembrar mientras yo paso el arado».

Para ambas tareas, la viticultura y la enología, Almudena Monserrat (Puerto del Rosario, 1973) recibe el asesoramiento de la Asociación de Viticultores 'Majuelo' de Fuerteventura, de la que también forma parte de su junta directiva, ocupándose de la organización de cursos.

En su cultivo, ha empezado a podar aprovechando el menguante de enero y de febrero. «Me gusta podarlas, picar el terreno, echarle abono ecológico, cal en los troncos para que no suban las hormigas, incluso

limpio el tronco un guante de esos de carnicero». Cuando la parra empieza a reventar, «le voy quitando los hijos y hasta los nietos, las levanto para que cojan aire las ramas y haya espacio para que no se pudran los racimos de uvas».

La piedra caliza que tanto aflora por la finca y el escaso riego les dan personalidad a sus caldos. «Si llueve y las parras beben más de una vez, no les echo ningún riego más, por eso me sale un vino fuerte, de seco. No se van a ir sin probar los tres vinitos». Y descorcha tres botellas.

Para el final, con el regusto de los vinos en boca, deja la última anécdota: el tazón del abuelo todavía está en el mismo sitio donde lo dejó, a mitad del trabajo en las gavias que hizo a pulso con la arena de la avenida que baja de la montaña de la Fortaleza.

Enlace al video de la noticia:

<https://www.canarias7.es/canarias/fuerteventura/aires-tefia-vino-20230122132405-nt.html>.

LA REALIDAD DEL AIEM: 955 ARTÍCULOS DE LA CESTA DE LA COMPRA CANARIA SUFREN SU IMPACTO

Tras las 80 partidas arancelarias del listado se esconden casi 1.000 alimentos gravados con tipos de entre un 5% y un 15%

El Arbitrio a la Importación y Entrega de Mercancías en Canarias (Aiem), gravamen que se aplica a todo producto que entra en las islas cuando existe producción local con el noble objetivo de proteger a la industria



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

canaria (en desventaja competitiva frente a la del continente por los mayores costes), 'toca' a un total de 955 productos de la cesta de la compra del archipiélago.



Como bien dice la Consejería de Hacienda del Gobierno de Canarias, son 156 las partidas arancelarias gravadas por el Aiem y de las que 80 están vinculadas a la alimentación. Sin embargo, en un análisis profundo y detallado de esas partidas el resultado de los productos 'tocados' por el Aiem, que lo encarecen, difiere mucho de lo que apunta el Ejecutivo. No son solo 80 los productos que sufren un incremento de entre un 5% y un 15% por el Aiem sino 955, con lo que el impacto reducido que apunta el Gobierno es mucho mayor. Si además de la alimentación tenemos en cuenta la totalidad de los productos que recoge el listado del Aiem -vidrios, manufacturas de hormigón, puertas, ventanas, somieres, colchones, pinturas, abonos, bañadores, cortinas... y un largo etcétera- el número de artículos se eleva hasta los 1.372, según los datos a los que ha tenido acceso CANARIAS7.

Partidas que esconden tras de sí decenas de productos

Así del listado de las partidas arancelarias, hay algunas, como la '1601' y referida a embutidos y productos similares que oculta en realidad 13 artículos; la '1602' que en el listado aparece como conservas de carne de despojos esconde 47 artículos mientras que la partida '1806', de

chocolate y demás preparaciones alimenticias afecta a 37 productos, a los que grava con un 10%.

Del total de los artículos gravados por el Aiem (los 1.372), 557 tienen un gravamen del 5%; 623 están a un tipo del 10% y 188 están gravados con un 15%. En el caso concreto de la alimentación y las bebidas el orden es el siguiente: 214 artículos sufren un tipo del 5%; 578 del 10% y 98 del 15%.

«Es totalmente falso afirmar que el impacto del Aiem en la cesta de la compra es reducido y que apenas se nota. No son 80 los artículos que lo sufren sino 955. El efecto es mucho mayor y el problema es que el consumidor lo está pagando sin darse cuenta», indican fuentes próximas.

Esta es precisamente una de las características del Aiem, que es una tasa silenciosa de la que el consumidor no es consciente pero que sirvió en 2022 para que el Gobierno de Canarias recaudará más de 225 millones de euros (aún no está cerrado el dato). «Los ciudadanos van al súper y compran sin saber que están pagando el Aiem. Saben que los productos en las islas están más caros que en la península y que aquí la cesta de la compra es más elevada y lo achacan al transporte, que efectivamente encarece, pero también está el Aiem, que aporta algunos euros de más al ticket final», indican estas fuentes.

Una tasa silenciosa sin carácter finalista

Además, como apuntan estas fuentes, el Aiem tiene otro problema y es que se desconoce por completo el destino de su recaudación. Como sucede con otros ingresos parte va a los presupuestos de cabildos y

ayuntamientos y el resto a los del Gobierno, sin embargo, se apunta que podría destinarse a objetivos concretos. «Debería tener un carácter finalista y si nace para proteger la industria ayudar a la industria a ser más competitiva y ofrecer mejores precios», indican distintas fuentes.

El sentir generalizado de todos los sectores económicos, empresariales y sociales del archipiélago es que hay que proteger a la industria canaria. Es clave para diversificar la economía de las islas, y además aporta valor añadido y empleo. Sin salvaguarda estaría condenada a morir.

Sin embargo, hay voces que apuntan que quizás la fórmula no es la adecuada y que sería más conveniente dotar a la industria de ayudas directas que mantener un arancel como el Aiem que provoca ciertas distorsiones en el mercado: reduce la oferta de producto en el mercado y encarece. Además, grava a todos los ciudadanos por igual, con independencia del nivel de renta.

Otra de los problemas que está generando y que han denunciado distintos sectores económicos es que, al fin de proteger la producción local, grava todo lo que entra de fuera vinculado a esa producción, aunque ésta no tenga capacidad de abastecer a todo el mercado canario.

Grava lo que entra pese a que el producto local sea insuficiente

Ocurre con la papa, por ejemplo. La producción local tiene un peso en el conjunto del consumo de las islas del 30% y pese a todo, el Aiem grava al 70% restante de la papa que entra y que es necesaria para cubrir demanda. Y como este hay muchos productos.



Otro ejemplo son los embutidos. En Canarias la producción de jamones y demás artículos similares tienen una cuota de mercado en torno al 9%, pues el resto del producto que entra para abastecer al 91% restante soporta un Aiem del 15%. También se da el mismo problema con la harina. En Canarias la cuota de mercado de la producción local es de un 19% y, sin embargo, se aplica un 5% de Aiem a los productos que entran y que son necesarios para cubrir el 80% restante del mercado.

En el caso de los tomates preparados, Canarias produce para el 1,6% del mercado y, sin embargo, se grava con un 5% todo el tomate que entra y que es necesario para abastecer a la práctica totalidad de los consumidores de las islas. «Está claro que es necesario revisar el listado y depurarlo. Proteger a la industria canaria, sí, pero no a costa de perjudicar a todos los ciudadanos. Si el Aiem no es la fórmula que se busque otra adecuada al objetivo sin dañar a los consumidores», indican fuentes empresariales.



PORTADA

AGAETE ABRE 'CAFÉ DE MUJER', UN PROGRAMA DE EMPLEO FEMENINO

El programa 'Café de Mujer' del Ayuntamiento de Agaete nace con el objetivo de devolver a las mujeres una actividad que siempre les perteneció, para cualificarlas y formarlas en las exigencias actuales y que



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

puedan así mejorar su empleabilidad



Está dirigido principalmente a mujeres desempleadas que quieran mejorar su cualificación profesional en el cultivo y procesamiento de café, para especializarse en mejorar la calidad del producto de acuerdo a los sistemas de evaluación y puntuación internacionales. Tendrá un total de 15 plazas y se celebrará los próximos 30, 31 de enero y 1 de febrero en la 'Casa Romántica' del Valle.

El plazo de inscripción ya está abierto y cerrará el próximo 27 de enero, en una formación totalmente gratuita a la que las interesadas pueden unirse en el registro del Ayuntamiento de Agaete. Se realizará un proceso de selección, atendiendo a criterios de orden de inscripción, mínimo de 3 meses en el Darde, dificultades de acceso a la formación y escasa cualificación profesional, beneficiarias de rentas de inserción, entre otros aspectos.

Se desarrollará en colaboración con la Federación Española de Universidades Populares (FEUP), de la mano de organizaciones sectoriales que trabajan en el ámbito femenino para contribuir al refuerzo de procesos productivos bajo premisas de competitividad y calidad, generando espacios de cooperación social femenino.

Actualmente según datos de la Organización Internacional del Café (OIC) y la Asociación de Cafés Especiales (SCA Specialty), el 70% de la mano de obra en el cultivo del café son mujeres, pero, sin embargo, solo el 25% por ciento de las fincas cafeteras globales están dirigidas por mujeres. Aunque son ellas las que históricamente realizan la mayor parte de las tareas asociadas a esta actividad productiva, tienen una posición en segundo plano, privándolas así de un desarrollo personal y profesional.

Desde el siglo XIX distintas familias han cultivado café en el Valle de Agaete, que hoy es un recurso cultural y turístico importante para el municipio y la isla de Gran Canaria. Con el objetivo de romper la brecha de género histórica del sector, esta formación busca cubrir conceptos y habilidades relevantes para la producción de café colocándolas a ellas en el centro, como las verdaderas protagonistas.

La formación las profesionaliza en la manipulación y tratamiento, botánica, procesamiento, clasificación, almacenamiento, certificaciones internacionales, en un aprendizaje totalmente práctico que las prepara para examinar más de cerca los principios del cultivo, realizar evaluaciones, y procedimientos básicos de análisis de muestras para ofertar a los mercados profesionales un producto final con garantías y de calidad.

En este sentido, la formación ahonda en aspectos botánicos y fisiológicos, descripción botánica, especies y variedades, fisiología de crecimiento, clima y suelo, técnicas de cultivo, propagación, plantación, sombreado, poda, riego, fertilización y plagas y enfermedades.



También profundiza en la recogida y procesamiento, estados de reposo, secado del fruto, condiciones de almacenaje, así como en análisis de defectos, clima, humedad, densidad, almacenamiento, clasificación, diferenciación y preparación, en los cafés de especialidad y certificaciones internacionales y en las habilidades y características sensoriales para la cata.

Entre los ponentes que enriquecen esta formación se encuentran Xiomara E. Quiñones Ruiz, José Manuel Sosa Medina, Lucía Nikole Sosa Dámaso, Antonio Juan Márquez Beotegui, Otilia García Álamo, Iván Pérez Saavedra, Derya Takkali y Víctor A. Lugo Jorge. Se trata de un equipo multidisciplinar con perfiles diferentes, desde empresarios, a gerentes, pedagogos, técnicos agrícolas y baristas, entre otros.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060