



NOTICIAS

Martes, 05 de septiembre de 2023

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



PORTADA

SANIDAD REFUERZA LOS CONTROLES TRAS HALLAR TRES MOSQUITOS TIGRE EN UN INVERNADERO

Salud Pública recuerda que su presencia no supone la difusión de enfermedades que no están en las Islas

Tenerife está monitorizada desde 2013 para vigilar esta especie

Reunión técnica en el invernadero de Tacoronte, en presencia de la alcaldesa, Sandra Izquierdo.

Reunión técnica en el invernadero de Tacoronte, en presencia de la alcaldesa, Sandra Izquierdo. E. D.



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

La Consejería de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública, ha activado el protocolo previsto en el Sistema de Vigilancia Entomológica tras detectar, el pasado viernes, tres ejemplares adultos y una larva de mosquito tigre (*Aedes albopictus*) en una de las trampas ubicada en un invernadero de Tacoronte.

Detectan en Tenerife la presencia de tres ejemplares de mosquito tigre. Con la colaboración inmediata del Ayuntamiento de Tacoronte y de la empresa propietaria de la instalación, que ha detenido su actividad para evitar la circulación de trabajadores en la zona, se ha intensificado la vigilancia, estableciéndose un perímetro de seguridad alrededor del área para realizar un diagnóstico de situación y localización de posibles criaderos, así como proceder a colocar más trampas.

Las muestras por el Laboratorio de Entomología Médica del Instituto Universitarios de Enfermedades Tropicales y Salud Pública de Canarias (luetspc), dependiente de la Universidad de La Laguna (ULL), fueron identificadas morfológicamente como ejemplares que pertenecen a la identificación especie *Aedes albopictus*, conocida de forma popular como mosquito tigre.

El equipo de trabajo de la Dirección General de Salud Pública y el luetspc-ULL se ha trasladado a la zona sin observar más ejemplares ni puntos de crías en el resto de trampas ubicadas en el área cercana, de carácter agrícola y sin presencia de núcleos de población cercanos.

Tras estas tareas, se ha reforzado el número de trampas colocadas en las zonas próximas al punto de detección y se ha aumentado la

frecuencia de muestreo, de manera que se llevará a cabo la revisión de las trampas con una periodicidad semanal.

Este lunes tuvo lugar una reunión del Comité Autonómico Permanente de coordinación y seguimiento del Plan de Vigilancia de Vectores, coordinado por la Dirección General de Salud Pública, con el objeto de establecer e implantar las acciones previstas en el protocolo de actuación lo antes posible.

Control desde hace diez años

Desde 2013, Canarias dispone de un Sistema de Vigilancia Entomológica, coordinado por la Dirección General de Salud Pública en colaboración con el Instituto Universitario de Enfermedades Tropicales y de Salud Pública de Canarias de la Universidad de la Laguna, con el objeto de detectar precozmente la posible aparición de mosquitos invasores.

La isla de Tenerife está monitorizada para la detección de este tipo de mosquitos desde ese mismo año, mediante la instalación de 196 trampas específicas -de las 635 que existen en el Archipiélago-, 21 de ellas en el invernadero donde se detectaron estos tres ejemplares y la larva.

Este mes se cumplen 18 meses desde la última detección del mosquito tigre en la isla de La Palma, lo que podrá llevar a declarar la erradicación del vector en esta zona, al igual que se hizo en mayo de 2019 con la detección que tuvo lugar en la isla de Fuerteventura en 2017.

La última localización de mosquito tigre se produjo el pasado diciembre, en una vivienda de Santa Cruz de Tenerife, tras lo que se efectuó el



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

rastreo, fumigación, trampeo y vigilancia sin detectarse desde entonces ningún ejemplar en la zona.

Desde el inicio de este programa de vigilancia se ha considerado muy importante la colaboración ciudadana para identificar posibles mosquitos invasores y la eliminación de sus puntos de cría. La ciudadanía puede enviar fotos de sospechas de presencia del *Aedes albopictus* o imágenes de fuertes reacciones inflamatorias por picaduras, si se produjeran. Para ello, tienen a su disposición la cuenta de correo vectores.scs@gobiernodecanarias.org, indicando el lugar geográfico en el que se ha localizado y un número de teléfono de contacto.

Un método «eficaz»

El departamento de Sanidad destaca que el Sistema de Vigilancia es eficaz en la detección, incluso, de larvas y huevos de mosquitos invasores de forma precoz, antes de que haya originado picaduras en la población de la Isla. En este sentido, se está recopilando toda la información necesaria para acotar, verificar y, en su caso, erradicar la presencia de este mosquito en Tenerife.

El Ayuntamiento de Tacoronte indica, a través de un comunicado, que es importante señalar que no se han notificado picaduras y que la presencia del mosquito no supone que se produzca transmisión de enfermedades como el dengue, el zika, la fiebre amarilla o el chikungunya, ya que éstas no están presentes en nuestro territorio, salvo casos esporádicos importados.

El equipo del sistema de vigilancia ha activado el programa de control



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

de picaduras en los centros sanitarios de la Isla y en las oficinas de farmacia, mediante la realización de encuestas por los profesionales sanitarios, por si acudieran personas con picaduras compatibles puedan ser fácilmente detectables.

Pica de día y causa inflamación y picor

El mosquito tigre es de color negro con rayas, más pequeño que los habituales, aparece en ambientes urbanos y se ha adaptado a reproducirse en pequeños puntos de agua generados por el hombre. Es un vector de transmisión de enfermedades víricas en otras zonas geográficas donde esas patologías son endémicas, lo que no sucede en Canarias. Suele picar durante el día y su picadura genera una fuerte reacción inflamatoria que va acompañada de un gran escozor. Se mueve cerca del suelo ágilmente y no produce zumbido. Las hembras son las que pican, ya que necesitan alimentarse de sangre para reproducirse. También necesitan agua para completar su desarrollo. En ella depositan sus huevos, de los que emergerán las larvas que se transformarán en pupas (ambas acuáticas) y en mosquitos. Los que pican al ser humano necesitan estar criando muy cerca de éste. La medida más efectiva es vigilar o eliminar sus puntos de cría. La primera medida es eliminar cualquier acumulo de agua, aunque sea tan pequeño como el tapón de una botella.

LOS CABREROS, DISPUESTOS A LIMPIAR EL MONTE CONTRA LOS INCENDIOS

Su ganado pastará en zonas de interfase y barrancos, así como en fincas privadas en las que sus propietarios den autorización.

Los cabreros de la parte alta de El Rosario se mostraron este lunes

dispuestos a que su ganado pague en las zonas de interfase. El Ayuntamiento acogió este lunes una reunión con ganaderos del sector caprino y ovino, concretamente de La Esperanza y Las Barreras, para trasladarles la propuesta municipal para que el ganado se alimente en los citados espacios y en barrancos, así como en aquellas fincas privadas en las que sus propietarios den permiso para ello. Se trata de una «fórmula para el mantenimiento de las zonas rurales ubicadas cerca del monte y prevenir las consecuencias más graves de un potencial incendio en zonas habitadas», precisó el Consistorio en una nota de prensa.

Lo peor de los incendios está por venir

El Rosario propone a los ganaderos hacer pastoreo en zonas de interfase para prevenir incendios

El alcalde de El Rosario, Escolástico Gil, acompañado de la primera teniente de alcalde, Fátima Gutiérrez, y del concejal de Transición Ecológica y Sector Primario, Fidel Vázquez, comunicó la iniciativa a los propietarios de unas 2.500 cabezas de ganado, entre cabras y ovejas, que se mostraron dispuestos a colaborar llevando a pastar a sus animales a aquellos entornos que se determinasen como más peligrosos ante un posible incendio forestal.

Zonas como La Montañeta, Vista la Huerta, Peñafiel, Las Erillas, Juan Fernández o El Poleo fueron las primeras puestas sobre la mesa en un encuentro en el que el regidor local expuso también que «les damos la opción a los dueños de los terrenos de abrir sus fincas a las labores de pastoreo o limpiarlas por sus propios medios, pero está claro que es algo que deben hacer por seguridad, como recordamos todos los meses de abril a través de un bando municipal, y como les ha dejado claro los

efectos del pasado incendio».

De hecho, la pasada semana el alcalde rosariero firmó un segundo bando municipal en el que incidía en la necesidad de efectuar el correcto mantenimiento y limpieza de las parcelas ubicadas en las zonas de mayor peligro.

Se da la circunstancia de que días atrás, en el manifiesto por una prevención integral de los grandes incendios forestales en Canarias de los profesionales regionales de las ramas de ingeniería forestal, ingeniería agrícola, veterinaria, agricultura y ganadería, se advertía, entre otros elementos, de las citadas zonas. «Es un problema agrario, pues mucha de la acumulación de combustible que desata estos fuegos, sobre todo en las zonas de interfase urbano-forestal, las más peligrosas para las personas y sus bienes, es fruto de la terrible pérdida constante de nuestra agricultura y ganadería de medianías. Las políticas de los últimos 40 años no han conseguido frenar la destrucción de esta actividad, mantenida hoy día por personas clave para un futuro más resiliente», expone. Y añade: «Es imprescindible revertir esta situación, en la que solo las personas más comprometidas y vocacionales mantienen este tipo de explotaciones, a costa de sus propias economías en la mayoría de los casos, por otra situación en la que no solo frenemos la destrucción de explotaciones, sino que recuperemos buena parte de las que se han abandonado, convertidas en el caldo de cultivo para incendios por venir».

LA PAPA PALMERA SE APROVECHA DEL PARÓN DE IMPORTACIONES INGLESAS

En La Recova, el tubérculo está a la vista y los comerciantes presumen de proveedores locales y de reservas en almacenes

Los supermercados de Canarias empiezan a limitar la venta de papas

La papa palmera se aprovecha del parón de importaciones inglesas

Papas palmeras a la venta en el Mercado de La Recova de Santa Cruz de La Palma. | Luis G. Morera

Por Luis G. Morera. | Mientras que las cadenas de supermercados de La Palma tienen problemas de abastecimiento de papas por la interrupción de las importaciones desde Inglaterra, en las ventas de producto local tiran de almacén y venden distintas variedades cultivadas en la Isla con mayor margen de beneficios.

El Gobierno español ha prohibido las importaciones de papa desde Inglaterra ante la presencia de la plaga del escarabajo del Colorado en la producción de ese país.

“No recibimos papas desde el martes pasado y no creo que llegue nada hasta principios de la semana que viene”, reconoce la encargada de la sección de frutería de un supermercado, donde, junto a las cajas casi

vacías de este tubérculo, se encuentran otras de boniato, o de yuca, incentivando a la compra de sustitutos similares.

La interrupción de importaciones desde Reino Unido, y el riesgo de desabastecimiento ha provocado un aumento inusual de la demanda, que, a su vez, agrava el problema, un comportamiento social conocido como Efecto Pigmalión, que explica que “la expectativa respecto a unos determinados hechos futuros aumente la probabilidad de que estos hechos ocurran”.

De este efecto se han salvado las ventas y pequeños comercios de proximidad, que al surtir de producto local, tienen almacenada papa palmera desde hace meses, y aunque la demanda ha aumentado y algunos han establecido límites de compra por persona, la mayoría no teme el desabastecimiento.

Antes del parón de importaciones, la papa se vendía por 1,70 euros el kilo, mientras que ahora roza los 3 euros

En el mercado de La Recova, en Santa Cruz de La Palma, las cajas y sacos de papas están perfectamente a la vista, como si de un producto exótico se tratara, y los comerciantes presumen de proveedores locales y reservas en almacenes, aunque también reconocen que “se está vendiendo más que nunca”.

“La gente que venía antes y se llevaba dos o tres papitas buenas para hacer el almuerzo ahora se llevan 6 kilos de golpe, y eso que le hemos subido el precio”, comenta la responsable de una de las lonjas.

Algunos comerciantes reconocen que antes del parón de importaciones, se vendía alrededor de 1,70 euros por kilo, mientras que ahora aparecen precios que rozan los 3 euros.

El presidente de la Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (Aspa), Miguel Martín, asegura que el cultivo de la papa puede ser rentable en la Isla, pero precisa una mayor planificación "para que no nos salgan todas las cosechas a la vez, que hace que el precio decaiga".



PORTADA

LA PAPA PALMERA SE APROVECHA DEL PARÓN DE IMPORTACIONES INGLESAS

Mientras que las cadenas de supermercados de La Palma tienen problema de abastecimiento de papas por la interrupción de las importaciones desde Inglaterra, en las ventas y comercios de producto local tiran de almacén y venden distintas variedades cultivadas en la isla con mayor margen de beneficios.

El Gobierno español ha prohibido las importaciones de papa desde Inglaterra ante la presencia de la plaga del escarabajo del Colorado en la producción de ese país, lo que afecta, de acuerdo a la orden ministerial que regula este tipo de situaciones, a toda la producción procedente de Reino Unido.



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

“No recibimos papas desde el martes pasado y no creo que llegue nada hasta principios de la semana que viene”, reconoce la encargada de la sección de frutería de un supermercado, donde, junto a las cajas casi vacías de este tubérculo, se encuentran otras a rebosar de boniato, o de yuca, incentivando a la compra de sustitutos similares.

La interrupción de importaciones desde Reino Unido, y el riesgo de desabastecimiento ha provocado un aumento inusual de la demanda, lo que a su vez agrava el problema, un comportamiento social conocido como Efecto Pigmalión, que explica que “la expectativa respecto a unos determinados hechos futuros aumente la probabilidad de que estos hechos ocurran”.

De este efecto, también conocido como profecía autocumplida, se han salvado las ventas y pequeños comercios de proximidad, que al surtirse de producto local, tienen almacenada papa palmera desde hace meses, y aunque la demanda ha aumentado y algunos han establecido límites de compra por persona, la mayoría no temen el desabastecimiento.

En el mercado de La Recova, en Santa Cruz de La Palma, las cajas y sacos de papas están perfectamente a la vista, como si de un producto exótico se tratara, y los comerciantes presumen de proveedores locales y reservas en almacenes, aunque también reconocen que “se está vendiendo más que nunca”.

“La gente que venía antes y se llevaba dos o tres papitas buenas para hacer el almuerzo ahora se llevan 6 kilos de golpe, y eso que le hemos subido el precio”, comenta la responsable de una de las lonjas.



Papas de La Palma. Luis G Morera.

Algunos comerciantes reconocen que el kilo de papas, antes del parón de importaciones, se vendía alrededor de

1'70 euros por kilo, mientras que ahora en las etiquetas, junto al lugar de procedencia que siempre es La Palma, aparecen precios que rozan los 3 euros el kilo.

Pese al aumento sustancial en el precio, la mayoría de clientes sondeados en este mercado popular aprecian, no solo la posibilidad de comprar papas, que recuerdan "es un producto de primera necesidad, como la leche o el pan", sino también el trabajo que requiere el cultivo de este tubérculo, desde la siembra hasta la cosecha.

El presidente de la Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (ASPA), Miguel Martín, asegura a EFE que el cultivo de la papa puede ser rentable en La Palma, pero precisa de una mayor planificación "para que no nos salgan todas las cosechas a la vez, que hace que el precio decaiga".

Martín ha afirmado estar de acuerdo con la prohibición de importaciones desde Inglaterra, ya que "hay que ser muy cuidadosos para que no entren plagas que no tenemos en las islas", aunque considera que se puede estudiar levantar la prohibición "a los otros territorios que integran Reino Unido, que es donde se está cosechando papa nueva ahora mismo".



Además, el presidente de ASPA ha comparado la escasez de papas en grandes superficies con el episodio del papel higiénico a principios de la pandemia, aunque apunta a una diferencia clave: “el papel

higiénico no se te ponía malo, lo puedes acumular, pero el que compró cinco kilos de papas estos días, si no las usa van a brotar y se tendrán que tirar”.

La falta de semilla de papas para la siguiente cosecha sí es un aspecto de la plaga que preocupa más a Miguel Martín, ya que según ha explicado “necesitamos semillas de primera generación para una producción más eficiente, y poder mantener las huertas y cosecheros que hay en la isla”.

Mientras que las cadenas de supermercados de La Palma tienen problema de abastecimiento de papas por la interrupción de las importaciones desde Inglaterra, en las ventas y comercios de producto local tiran de almacén y venden distintas variedades cultivadas en la isla con mayor margen de beneficios. Luis G Morera.



PORTADA

LOS RESTAURADORES COINCIDEN: "SE ESTÁ GENERANDO UN ALARMISMO INNECESARIO CON EL TEMA DE LAS PAPAS"

El gran premio Grupo Montesano tendrá lugar en el Recinto Ferial el Los empresarios de restauración reconocen que la ensaladilla y otros platos "serán más caros", pero en ningún caso hay desabastecimiento en los bares

"Somos un país papero, y nos han hecho un roto y un descosido. Son palabras de Juan Carlos Magdalena, propietario de Grupo el Cine con varios restaurantes en el sur de Tenerife, quien reconoce que aun así "hay que rebajar la tensión y no dramatizar con este asunto".

La realidad es que las papas, a día de hoy, no están faltando en los establecimientos de restauración en la isla de Tenerife. Eso sí, tal y como relataba hoy Magdalena en Herrera en COPE Tenerife, "hace un mes pagábamos el kilo de papas a un euro, o 1,10, y en este momento estamos pagando entre 3,50 y 4,50 el kilo".

A partir de ahí, no parece probable que las ensaladillas, o las papas arrugadas desaparezcan de las cartas de los restaurantes, y tal y como reconocía el conocido restaurador, la primera medida pasa por "subir tu plato, repercutir ese aumento en el precio, porque entendemos que es

un tema coyuntural”.

Eso sí, si la situación se prolongase, “más allá de octubre”, la segunda medida pasaría por “aceptar el no incluir este producto en el menú porque tiene un precio inasumible”, cosa que habría que asumir con naturalidad ya que a veces, “yo tampoco tengo sardinas ni chicharros todos los días, y no se va a ir el mundo al garete”.

En la misma línea se manifestó el propietario del Grupo Monkey Javier Cabrera, quien afirmó que “se ha caído en cierto sensacionalismos y alarmismos”, y aunque reconoce que “las papas están caras, no va a haber desabastecimiento”.

Cabrera que si esta situación se prolonga en el tiempo, “está claro que la tortilla de papas, o el pulpo con papas habrá que subirle algunos céntimos el plato, pero de momento, ni va a haber desabastecimiento, ni creo que las papas se retiren de la carta de ningún establecimiento”.



PORTADA

ESCASEZ DE PAPAS Y EL ACEITE POR LAS NUBES

Circulan varias fotos en las redes sociales que reflejan la escasez 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

papas en los supermercados de Lanzarote. Una situación que se debe a la presencia de un escarabajo en las producciones de papas de Inglaterra y que ha impedido la importación de este alimento a las islas, sumado a que, en estos meses no hay papas de la isla, al estar en temporada de sembrar.

Usuarios de supermercados nos envían estas imágenes a la redacción de Lancelot, en la que se puede observar la escasez de papas que hay en la isla. Esto ha provocado que en algunos establecimientos se dispare el precio de este tubérculo tan presente en la gastronomía local.

Otros de los productos que ha aumentado su precio notablemente en los últimos meses ha sido el aceite de oliva, superando el litro los 6 euros. Una cesta de la compra cada vez más encarecida en Lanzarote.

<https://www.youtube.com/watch?v=811g8aEHtTU&t=1s>