



NOTICIAS

Miércoles, 8 de noviembre de 2023

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

Canarias7

PORTADA

JORNADAS SOBRE CULTIVOS AGROECOLÓGICOS, EN UGA

La actividad se podrá seguir a través de la web oficial de Yaiza

CURSO
“CULTIVOS AGROECOLÓGICOS”



¿CUÁNDO? 8 Y 9 DE NOVIEMBRE 2023
¿DÓNDE? CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL CAMELLO UGA
¿HORAS? 10-30 - 20-30 HORAS
• INFO 928830316 EXT. 247



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 Ayuntamiento de Yaiza ha organizado el curso de dos jornadas intensivas sobre cultivos agroecológicos, estando previsto que se desarrolle el miércoles 8 y el jueves 9 de noviembre, en los salones del centro de interpretación del camello de Uga, a partir de las 16.30 horas.

Está prevista la presencia de profesionales que abordarán desde el conocimiento y la experiencia en el campo retos de la agricultura ecológica y directrices que puedan satisfacer esos retos, profundizando en problemáticas reales del sistema productivo como lo son el suelo y el agua.

La concejala de participación Ciudadana de Yaiza, Águeda Cedrés, informa que «estas jornadas forman parte de uno de los dos proyectos elegidos por la misma ciudadanía en el proceso de Presupuestos Participativos que demandaba formación en huertos urbanos y agricultura ecológica».

La entrada al curso es libre y gratuita, aunque también está la opción de seguirlo a través de la transmisión virtual en la web municipal www.yaiza.es. Además de las ponencias, están previstas mesas de debates.



LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA DEL GOBIERNO DE CANARIAS GESTIONARÁ 486,2 MILLONES DE EUROS EN 2024

Narvay Quintero explicó en Comisión parlamentaria que los presupuestos del próximo ejercicio de su departamento se dirigen "a dignificar a los profesionales del sector primario de las Islas y a sentar las bases de un sector estable, moderno, profesional y, en consecuencia, competitivo"



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias gestionará un total de 486,2 millones de euros durante el ejercicio 2024, según anunció hoy el consejero del Área, Narvay Quintero, en la Comisión parlamentaria destinada a presentar las cuentas de su departamento. Durante su intervención, el titular del Área explicó que, de esta cuantía, 127,4 millones de euros corresponden a fondos propios, 53,5 millones a fondos estatales, y 305,3 millones proceden de la Unión Europea.

"Estos presupuestos buscan dignificar a los profesionales del sector

primario de las Islas y sentar las bases de un sector estable, moderno, profesional y, en consecuencia, competitivo; en un contexto marcado por el alto coste de los insumos previo a la pandemia del COVID y que se ha intensificado con la guerra entre Rusia y Ucrania, la escasez de agua, el abandono de tierras, la falta de relevo generacional, las dificultades de producción por nuestra condición de territorio ultraperiférico y fragmentado, y la dependencia de las importaciones", destacó.

Por ello, según defendió Quintero, esta planificación económica está encaminada a avanzar hacia la soberanía alimentaria, aumentando la producción local, a través de la búsqueda de nuevos mercados, y promocionando y concienciando a los consumidores sobre la importancia de apostar por los productos de kilómetro cero, con lo que contribuimos a favorecer el desarrollo de las zonas rurales desde un enfoque sostenible y a la fijación de población en el medio rural. "Nuestro propósito es mejorar la situación de la pesca profesional y recreativa, impulsar el asociacionismo como medida de fortalecimiento del sector primario, y potenciar la incorporación de jóvenes a la actividad agraria y pesquera como empresarios y empresarias en este sector", agregó.

De los 305,5 millones de financiación europea, 207 millones de euros provienen del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), 62 millones del Régimen Específico de Abastecimiento (REA), 20,4 millones del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común 2023-2027 (PEPAC) y 15,9 millones de euros corresponden al FEMPA.



Asimismo, la financiación estatal se distribuye en 32 millones de euros del POSEI adicional; 8 millones de euros de las ayudas para la extracción de agua de pozos y galerías, desalación y producción de aguas regeneradas para riego agrícola; 3,5 millones de euros de fondos Mecanismo de Recuperación y Resiliencia (MRR), y 10 millones de euros del Plan de Reconstrucción de La Palma en materia agraria.

En cuanto a los fondos de la Comunidad Autónoma, que suman 127,4 millones de euros para 2024, el consejero explicó que estos se incrementan un 1,1% respecto a 2023 si se excluye la partida del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), "financiación comunitaria pero que figura como fondos propios". En este sentido, aclaró que la ficha financiera del FEMP (15,9 millones de euros) experimenta una merma en 25,5 millones debido al cierre del programa actual y la implementación del nuevo Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA), ya prevista en su programación plurianual.

"Además esta comparativa se realiza en base a 2023 cuyo presupuesto creció respecto a 2022 principalmente por los 8,5 millones de ayudas por el conflicto bélico entre Rusia y Ucrania, de los que ya no disponemos, y por los 10 millones para la reconstrucción de La Palma tras la erupción volcánica, cuantía que para el próximo año está incluida en una partida presupuestaria que figura en la Consejería de Presidencia y Administraciones Públicas y no en la de Agricultura", matizó.

En cuanto a los presupuestos de la Dirección General de Agricultura, Quintero destacó las partidas de 18,8 millones de euros para inversiones en regadío (de los cuales 14,4 corresponden a inversión pública, lo que

se traduce en un incremento de más del 55% respecto al actual ejercicio) y la dirigida a los Cabildos insulares para la mejora de las infraestructuras agrarias (que cuenta con una dotación de 1,5 millones de euros, lo que supone un 44,3% más). En el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Comunitaria (PEPAC) los presupuestos recogen 3,9 millones para ayudas agroambientales y para la conservación de recursos genéticos y 12,5 millones para líneas de actuación que promueven el desarrollo rural.

Desde la Dirección General de Ganadería se destinan 113.114 euros a la actualización y modernización de los registros ganaderos (de explotaciones ganaderas, de identificación individual de animales, de transporte de animales vivos, etc.) así como 288.747 euros para avanzar en la regularización de explotaciones ganaderas. Se consiguen 642.132 euros a la conservación, fomento y mejora de las razas autóctonas canarias, y en materia de sanidad animal, 735.000 euros a subvenciones a las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG) y 1,2 millones de euros a las campañas de erradicación de enfermedades y saneamiento ganadero. También se subvenciona a las asociaciones apícolas con 85.000 euros.

En el marco del PEPAC destacan las líneas dirigidas a la modernización y mejora de las explotaciones agrarias, financiada con 10,1 millones de euros, a la primera instalación de jóvenes agricultores y ganaderos, dotada con 12,8 millones de euros, y la de inversiones en transformación, que suma 1,7 millones de euros. Los fondos para potenciar los seguros agrarios pasan de 3,4 a 4 millones de euros y se destinan 700.000€ a culminar la elaboración de las Directrices de Ordenación del Suelo Agrario (DOSAS) y la publicación del Reglamento regulador de los usos



agrarios y usos complementarios. Además, se consignan 1,61 millones de euros a impulsar el asociacionismo agrario y a inversiones en las tres Escuelas de Capacitación Agraria de Canarias.

Las cuentas de la Dirección General de Pesca contemplan unos dos millones para las entidades asociativas pesqueras, de los cuales 1,69 millones de euros se dirigen a las cofradías (+200.000 euros) y el resto a sus federaciones; y 16 millones del Poseican Pesca, correspondientes a dos anualidades. Se mejoran las líneas dirigidas a la conservación y mantenimiento de infraestructuras e instalaciones pesqueras, maquinaria y suministros (473.140 euros, es decir, 150.000 euros más que en 2023), se refuerzan los medios asignados a las inspección y vigilancia pesquera (80.000 euros, lo que supone 10.000 euros de incremento), y se implementa una nueva ayuda a la renovación de la flota canaria por importe de 800.000 euros. También figuran 420.000 euros para el desarrollo de estudios científicos.

Los presupuestos de Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) recogen 763.991 euros para consolidar el Plan Escolar de Consumo de Frutas y Verduras, 706.468 euros en concepto de ayudas a los Consejos Reguladores como órganos de gestión de las diferentes DOP del Archipiélago (cuantía que crece en relación a los CCRR de las DOP de Vinos para abordar la creación de un panel de cata canario), y 925.766 euros para el fomento de la producción ecológica, su desarrollo, comercialización y consumo, con los que se financia el Programa Ecocomedores de Canarias entre otras acciones. Asimismo, se sufraga la promoción institucional de los productos canarios con 599.497 euros, y se mantienen los recursos del programa de control y certificación de las



DOP e IGP y de apoyo a la creación de marcas de calidad diferenciada (230.000 euros), así como los dirigidos al fomento de la calidad agroalimentaria (70.000 euros), con los que se prevé la puesta en funcionamiento de un registro oleícola, entre otras medidas. Experimentan un aumento presupuestario las actuaciones para el control del fraude mediante el análisis y vigilancia de productos agrarios y agroalimentarios (60.000 euros, es decir, 10.000 euros más) y los fondos para el laboratorio de calidad agroalimentario (220.000 euros, 20.000 euros más).

En relación a la asignación económica del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Quintero puso en valor el aumento en un 4,6 % de la inversión destinada a proyectos estratégicos de Investigación y Desarrollo (I+D) en el ámbito agrario (1.293.697€). Con estos fondos se mantienen diez líneas de investigación aprobadas por el Consejo Asesor de Investigaciones Agrarias (CAIAs) para el año 2023 (entre las que se encuentran los estudios para la gestión integrada de plagas, la reducción de desperdicios alimentarios, de especies de interés forrajero, y la mejora en la gestión sostenible de las explotaciones avícolas y caprinas, entre otros) y se incorporan otras nuevas cuyos fines son conservar y diversificar las alternativas de cultivo en papaya, cacao, café o tunera.

Asimismo, se incentiva el desarrollo de estrategias agroecológicas con una inversión de 150.000 (+66%), se refuerza el montante asignado a impulsar la transferencia y la divulgación científica con el objetivo de trasladar los resultados de las investigaciones agrarias al sector primario (347.508 euros, un 15% más que en el presente ejercicio) y se apuesta



también por la experimentación para el desarrollo de sistemas más eficientes de riego con 43.508 euros. Se mantiene la asignación (214.000 euros) para incentivar la eficiencia energética a través de la mejora de las instalaciones (cubiertas, envolventes e impermeabilizante de los diversos edificios), infraestructuras y equipamientos del ICIA (500.000 euros).

Por último, la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) mantiene su presupuesto, de 4.254.672 euros, respecto a 2023. Dicha cuantía se destina a reorganizar y dar estabilidad financiera y laboral a la empresa, así como a reforzarla como medio propio de la Consejería y de otras administraciones públicas, como Cabildos y Ayuntamientos, para el desarrollo de las políticas agrarias y pesqueras, la promoción de los productos de cercanía, y servir de apoyo a los pequeños productores facilitando la comercialización de sus producciones.

Con estos fondos se prevé recuperar el proyecto "Crecer Juntos" y la marca "Volcanic Xperience" para la valorización de las producciones locales a través de sinergias con otros sectores como el turístico entre otras iniciativas.

En cuanto a las inversiones destinadas a la recuperación de La Palma tras la erupción volcánica, el consejero señaló que se han asignado 165.000 euros a la realización de un mapa de calor, 300.000 euros a una asistencia técnica para "localizar suelo agrario", 443.493 euros a ayudas al sector primario, y 50 millones al Plan de Reconstrucción de La Palma, "de los cuales, una buena parte se destinan a la recuperación agraria".



SEPTIEMBRE DE 2023, UN EJEMPLO DE LA RUINA DE PRECIOS PERCIBIDOS POR LOS PLATANEROS CANARIOS

Las liquidaciones ingresadas según categorías a los agricultores de la cooperativa palmera Agusa en septiembre pasado muestran a las claras a qué se refieren los plataneros cuando hablan de honda crisis en el primer cultivo de las islas



La pregunta de partida es bien sencilla: ¿a qué se refieren los productores de plátanos de Canarias cuando afirman que el cultivo, sin meter en la ecuación las cantidades perdidas o destruidas por la elevada pica (inutilización o retirada de fruta, la que no entra en el mercado) en lo que va de año (lo que sería mucho peor), ha sido un negocio ruinoso durante 2023?

La respuesta a esta interrogante se refleja con claridad en el cuadro de precios medios liquidados en septiembre pasado (uno de los últimos cerrados), según las distintas categorías de fruta, a los agricultores que comercializan a través de la cooperativa palmera Agusa, integrada en la

organización de productores de plátanos (OPP) Coplaca, la número uno en las islas, atendiendo a su producción comercializada anual.

En lo que va de año, los productores locales de plátanos, a través de la organización Asprocan (aglutina a las seis OPP de las islas), han solicitado a la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, y esta ha autorizado, la retirada del mercado (pica) de unos 22 millones de kilos hasta la semana 43 de 2023, la última de octubre pasado (la inutilización pedida y aprobada es la suma de las picas obligatoria y voluntaria), principalmente por los bajos precios de venta en el principal y casi único mercado de exportación que tiene la fruta canaria, el de Península, y por la mayor presencia y competitividad en él de la banana.

En relación con este fenómeno, la organización Asprocan ha afirmado en varias ocasiones que “la causa [de la retirada de fruta] es el alto nivel de producción que de forma constante se ha producido como consecuencia del incremento medio de la temperatura, por encima de grado y medio”, de manera más pronunciada este año. Según esta organización agrícola, “2023 es hasta el momento el año de mayor producción de plátano en Canarias” y “las peticiones [de retirada a Agricultura] son cantidades máximas que se cubren en función de la disponibilidad de los Bancos de Alimentos a recibir la fruta, porque una parte de lo solicitado [como pica a Agricultura] es opcional” o voluntario.

El sector productor isleño coincide en que el año 2023 está siendo muy malo en precios y ventas para todos los plataneros de las islas, sobre todo si se compara con el magnífico 2022, el año posvolcán de La Palma, e incluso el 2021. Tras ese bienio con precios percibidos aceptables



(2021) o muy buenos (2022), ha llegado la debacle en 2023, con una caída fortísima en las cotizaciones, en términos generales, y con problemas para la comercialización a precios remunerativos para el agricultor local en muchas semanas a lo largo de este año, de manera especial en los meses de verano y hasta incluso en este octubre.

Pero ¿qué significa que los precios han sido una ruina? Pues muy sencillo: que lo que recibe el agricultor de vuelta (tras un año de trabajo), el ingreso en su cuenta bancaria tras liquidarse el precio de transacción en Península y restar todos los gastos de envío y de empaquetado (no se incluye el coste de producción), no llega ni para cubrir, en muchos casos, el coste medio de producción que tiene su explotación por kilo, justo de lo que se quejan y algo que viene ocurriendo de forma habitual este año desde hace ya muchas semanas.

La garantía legal de tener cubiertos, al menos en teoría, los costes agrarios de producción es el núcleo de la nueva Ley de Calidad Alimentaria, una norma estatal ya aprobada (en diciembre de 2021) que no se aplica al plátano isleño tras la petición de Asprocan, aceptada por mayoría en el Congreso (PSOE, PP, CC...), de dejar a esta fruta fuera de tal marco jurídico.

 GUSA COOPERATIVA AGRICULTORES GUANCHES

SEPTIEMBRE 2023

	35	36	37	38	39
NATUR	0,35	0,35	0,40	0,50	0,60
ECOLÓGICA A	0,40	0,40	0,55	0,60	0,70
ECOLÓGICA B	0,20	0,20	0,20	0,25	0,35
ECO. CONV.	0,20	0,20	0,20	0,25	0,35
BLANCA	0,20	0,25	0,30	0,40	0,50
AZUL	0,05	0,05	0,05	0,10	0,25
VERDE	0,02	0,02	0,02	0,05	0,15



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

Y luego está lo aún menos asumible: que, en algunos casos, más de la cuenta, el precio percibido no solo no es remunerativo, sino que es tan bajo que ni sumando la ayuda directa cobrada con cargo al programa Posei se alcanza para sacar algún beneficio a la fruta cortada (si no se manda a la pica).

El cuadro de liquidaciones de septiembre pasado que aquí se presenta, los de la cooperativa Agusa, integrada en la OPP Coplaca y con implantación en la isla de La Palma, sirven de ejemplo de lo que está ocurriendo en más meses de la cuenta en este 2023, un año para olvidar.

Ni con la suma de la ayuda comunitaria de 0,30 euros por kilo

Lo primero que refleja esa tabla de precios medios liquidados por semanas en septiembre pasado es que lo ingresado al platanero por la entidad comercializadora local, tras la venta de la fruta y descontados todos los gastos de comercialización, muy pocas veces supera los 0,60 euros por kilo, salvo para las categorías de mayor calidad, como son la Natur (súper extra convencional, la calidad máxima) y la Ecológica A (cultivo con mayor coste de producción que el convencional), y no en todas las semanas del mes.

Ello significa que, en la mayoría de los casos, ni con la suma de la ayuda comunitaria, unos 0,30 euros por kilo, al precio percibido del mercado se alcanza para cubrir los costes de producción de un kilo de fruta y así obtener algún beneficio. Y no es solo que ya el mercado no te permita subsistir, no; es algo peor, pues se trata de que a veces no se llegan a cubrir los costes de producción de la explotación con la suma de lo que aporta el mercado (lo que termina abonando la cooperativa y llega a la



cuenta del productor) y la ayuda comunitaria. Por eso, justo por eso, los agricultores canarios hablan de precios de ruina en este 2023, sin beneficios obtenidos incluso contabilizando la ayuda directa comunitaria.

En Canarias, el coste de producción de un kilo de plátanos está como promedio en la horquilla de 0,60 a 0,70 euros, lo que significa que, si el retorno dinerario por la venta de la fruta solo alcanza una media de 0,30-0,40 euros por kilo (en estos meses ha sido hasta mucho), con los recursos percibidos del mercado no les llega a los productores canarios para cubrir costes ni teniendo en cuenta la ayuda del Posei de 0,30 euros por kilo producido.

Este subsidio, con una ficha anual de 141 millones de euros en el programa Posei (fondos de la Unión Europea) para todos los agricultores de plátanos de Canarias, se ingresa en dos pagos semestrales: el próximo de enero de 2024, para la parte comercializada en el primer semestre de 2023, y el segundo abono, antes del 30 de junio de 2024, para la cortada en el segundo semestre de 2023.

Más producción y menos consumo de frutas no estacionales

Sobre los bajos precios en destino, Asprocan expone que en "Canarias se ha incrementado significativamente la producción comercializada, tanto en España como fuera de nuestro país, en un contexto de caída del consumo en todas las frutas no estacionales. Eso a pesar de que el producto cuenta con un competidor directo un 45% más económico en situación de fuerte inflación".



La organización que agrupa a las seis OPP canarias indica que “continuaremos motivando el incremento del consumo y la disposición a pagar más por la calidad diferenciada”. Una medida imprescindible para Asprocan “es igualar las condiciones de producción con terceros países y perseguir el dumping sistemático que hace la banana en España, siendo el mercado con precio de banana más barato de la UE”.



PORTADA

SANTA BRÍGIDA DEDICA NOVIEMBRE AL MUNDO DEL VINO

Santa Brígida con Vino 2023' refuerza el compromiso del Ayuntamiento satauteño con su rica identidad vinícola



El Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida reafirma su compromiso con el sector vitivinícola, durante el mes de noviembre, mediante la celebración de un evento anual que abarca una amplia variedad de actividades destinadas a honrar los vinos locales y su valiosa herencia cultural.



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

Maridaje sonoro, talleres de catas, concurso de fotografía, el vino en la literatura, jornadas técnicas y música en vivo son algunos de los atractivos principales que te esperan en la última edición de 'Santa Brígida con Vino 2023', cuya cita da comienzo este viernes, 10 y se extenderá hasta el 24 de noviembre.

Las noches adquirirán un toque de magia gracias a las veladas enogastronómicas que tendrán lugar en el casco antiguo. Estas veladas, conocidas como 'Noche de Vinos', brindarán una experiencia culinaria y vinícola inigualable.

El alcalde de Santa Brígida, José Miguel Bravo de Laguna, invita a los vecinos y vecinas y también a los foráneos a participar en los diferentes actos programados. "Este evento constituye un homenaje merecido a la dedicación de viticultores, bodegueros, enólogos y a todos aquellos cuyo esfuerzo ha contribuido a forjar el carácter distintivo del municipio".

La celebración de 'Santa Brígida con Vino' en noviembre de 2023 se ha materializado gracias a la organización, recursos y logística del Consistorio a través de la Concejalía de Desarrollo Rural, que dirige José Armengol, además de la valiosa contribución del Cabildo de Gran Canaria, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Vinos de Gran Canaria, la Asociación de la Ruta del Vino de Gran Canaria, la Asociación española de Ciudades del Vino (Acevin), y Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria (AIDER-GC), y, por supuesto, con la participación activa de las bodegas locales.

Para José Armengol, el proyecto Santa Brígida con Vino, "que se puso



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 marcha en 2014, constituye un pilar fundamental de la estrategia socioeconómica respaldada por el Ayuntamiento. Esta estrategia se sustenta en la herencia cultural de la viticultura, que ha dejado una huella significativa en la conformación del municipio. Santa Brígida ostenta con orgullo la mayor concentración de bienes etnográficos, incluyendo bodegas y lagares, de toda la isla, extendiéndose a lo largo de casi 2,400 hectáreas de su territorio”.

Programa

Maridaje Sonoro

El Centro Cultural de la Villa será el escenario de un encuentro de 'Maridaje Sonoro' programado para el próximo viernes, 10 de noviembre, desde las 20:00 hasta las 21:30 horas, donde se combinará la perfecta armonía de degustaciones culinarias y la magia de la música en un solo evento.

Se requiere inscripción previa vía web: santabrigidaeventos.es (plazas limitadas)

Talleres de cata

El 14 y 16 de noviembre, de 19:00 a 20:30 horas, te invitamos a un taller de iniciación a la cata de vinos tintos y blancos de las prestigiosas Bodegas de Santa Brígida Denominación de Origen de Gran Canaria. Este acto tendrá lugar en el Aulario de la Agencia de Extensión Agraria de Santa Brígida, donde los asistentes podrán conocer la riqueza del municipio y diversidad del vino que produce.

Se requiere inscripción previa vía web: santabrigidaeventos.es (plazas



limitadas)

Concurso de fotografía

Entre el lunes 13 y el lunes 27 tendrá lugar un Concurso de Fotografía bajo el nombre 'Vida y cultura enológica en Santa Brígida'. Los participantes tendrán la oportunidad de capturar instantes que reflejen la vida y la cultura enológica en Santa Brígida.

Bases en la web: www.santabrigidaeventos.es.

'Cuéntame el campo'

El viernes, día 17 de noviembre, el programa de radio 'Hoy por hoy El Drago', bajo la dirección de Evaristo Quintana en la emisora Cadena Ser, presentará un especial centrado en el tema 'Cuéntame el campo', donde escucharemos historias y experiencias que giran en torno a la vida rural, las tradiciones y los desafíos actuales a los que se enfrenta.

Las Noches de Vinos

La primera de las noches más esperadas se celebrará el viernes 17 de noviembre, en la Calle Real. En las Noches de Vinos podrán participar, además de los vitivinicultores satauteños, todas las bodegas de la isla que quieran acudir al evento. Todo bajo la interpretación de los músicos Alba Pérez y José Granados. Una cita que dará comienzo a partir de las 20:30 y se extenderá hasta las 24.00 horas.

La segunda Noche de Vinos tendrá lugar el viernes, 24, en la calle Nueva, con los conciertos de Cool2 y Los sarantontones. Igualmente, la cita dará comienzo a partir de las 20:30 y se extenderá hasta las 24.00 horas.



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

Ambos actos cuentan con la colaboración activa de los restauradores locales, porque vino y gastronomía irán de la mano.

'El Vino en la Literatura'

El vino y la literatura han mantenido una estrecha y apasionante relación a lo largo de la historia. Por este motivo, el martes 21, a las 19:00 horas, la Sala Lola Massieu será el escenario de una conferencia bajo el título 'El Vino en la Literatura', organizada por la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, de la Universidad de la Laguna. La conferencia ofrecerá una perspectiva única sobre cómo el vino ha sido un elemento recurrente en la literatura a lo largo de los siglos.

Jornadas técnicas

El miércoles, 22 y jueves, 23, entre las 16.30 y las 20.15 horas, el Aulario de la Agencia de Extensión Agraria del Santa acogerá unas Jornadas Técnicas. Los temas tratados abarcarán un amplio espectro, desde técnicas avanzadas de cultivo de la vid hasta la innovación en procesos de vinificación y las tendencias actuales en el mundo del vino. La cita representa una oportunidad para todos aquellos interesados en la viticultura, la enología y el mundo del vino en general.



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

UN EQUIPO DE INVESTIGACIÓN DE LA ULL TRABAJA EN UN PROGRAMA PARA LA REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DEL SECTOR PLATANERO

A continuación, reproducimos un reportaje realizado por el Gabinete de Comunicación de la Universidad de La Laguna sobre el proyecto de investigación: «Revalorización segura de subproductos del sector platanero utilizando procedimientos analíticos verdes: una estrategia sostenible para promover el sector agrícola en Canarias (REVAPLAT)»



La naturaleza tiene tanto que ofrecer que es raro el día en que no surjan materiales novedosos con aplicaciones sorprendentes. Los residuos vegetales o deshechos que provienen de la agricultura son un recurso abundante que más allá de convertirse en combustibles renovables, se postulan como productos bio presentes en las cremas cosméticas, complementos nutricionales o alimentos de lo más variado.

Y es que la biomasa da para mucho, y lo que a primera vista pueden parecer solo deshechos inútiles acaban por convertirse en la materia

prima presente en un suplemento que mejora nuestra salud o en una prenda de ropa que abanderada la sostenibilidad, como las que se confeccionan con el pseudotallo de la platanera, un producto secundario con gran potencial que ha dejado unos pasos por detrás a la fibra de ortiga o de cáñamo, y que está también en el punto de mira de la investigadora y profesora de Química de la Universidad de La Laguna, Bárbara Socas Rodríguez.

La doctora de la ULL trabaja en estos momentos en un proyecto centrado en darle una segunda oportunidad a las hojas y los pseudotallos del plátano. En definitiva, a los subproductos de la fruta canaria por excelencia: "Nosotros (el grupo de investigación Análisis químico aplicado a la industria, medioambiente y productos agroalimentarios, Aquaimpa) desarrollamos metodología sostenible para la evaluación de la seguridad alimentaria, y uno de los proyectos en el que estamos trabajando aborda la revalorización de subproductos de la industria del plátano, una línea de investigación que estamos comenzando ahora".

La importancia de este proyecto novedoso y respetuoso con el medioambiente, denominado «Revalorización segura de subproductos del sector platanero utilizando procedimientos analíticos verdes: una estrategia sostenible para promover el sector agrícola en Canarias (REVAPLAT)», que aún tiene más de un año por delante hasta su finalización, radica no solo en la extracción de compuestos de interés con los que producir complementos nutricionales o fármacos que puedan ayudar a limitar determinadas enfermedades. Su segunda gran baza está en que su reutilización revierta en los propios agricultores de



plataneras, propiciando así el modelo de economía circular.

Impulso a la economía circular

“Hay que buscar fórmulas para que los agricultores tengan otros ingresos, y los subproductos del plátano pueden contribuir a impulsar el modelo de la economía circular, ya que los residuos se reutilizan para producir otros productos que puedan comercializarse, con lo que el sector platanero podría tener otra entrada económica, además de la que le aporta la comercialización y venta del plátano”, comenta la investigadora con especial alusión a la dificultad del sector canario para competir con los grandes productores del plátano, cuyas extensiones de terreno son mucho mayores. “Competir con la banana americana o la asiática es del todo inviable”.

Hasta llegar a este punto, y antes de valorar el potencial de estos productos y analizar si contienen bioactivos, una primera fase de obligado cumplimiento es evaluar su seguridad alimentaria: comprobar si quedan vestigios de plaguicidas o migrantes de plásticos. En Canarias el uso de pesticidas es “intensivo, y no porque las prácticas que se están llevando a cabo no sean las adecuadas, sino porque en el archipiélago ha habido un uso tan tremendo de plaguicidas que es muy difícil encontrar suelos totalmente limpios, sobre todo en la industria platanera, que es una de las más importantes y activas”, comenta Socas.

Lo inusual es no encontrar migrantes de plásticos, porque están por todos lados. Los invernaderos en los que se cultivan los plátanos son algunos de esos lugares donde la contaminación hace acto de presencia. “Debido a las lonas de plástico que los cubren están sometidos a mucho

sol, lluvia o viento, y ese desgaste que sufren provoca que los aditivos que se añaden a los plásticos durante su fabricación para que sean más resistentes y flexibles se liberen, y ahí es donde radica el verdadero problema de la contaminación, porque esos aditivos son tóxicos y disruptores endocrinos que desarrollan enfermedades”.

Y la lista de estas sustancias químicas y contaminantes que pueden afectar a la salud no es corta. De hecho, no todos, pero si una gran parte (alrededor del 50%) de los plaguicidas son disruptores endocrinos (conocidos como EDC) y, por lo tanto, obstaculizan la acción normal de las hormonas. Las afecciones que pueden provocar van desde la modificación del sistema hormonal a enfermedades cardiovasculares o cerebrales como el ictus. “Aunque son cuestiones que se están investigando, se ha comprobado que están produciendo menarquías precoces en las niñas y amenorreas en mujeres, además de afectar a la disminución de la calidad del esperma en los hombres”, explica la experta.

Para evaluar si los antioxidantes (bioactivos) que contienen los subproductos del plátano están contaminados o no se utilizan, por un lado, “métodos minuatizados”, denominados así porque precisan de cantidades muy pequeñas de muestras y reactivos químicos y, por el otro, y “muy importante”, disolventes naturales o Deep eutectic solvents (DES). “Empezamos a trabajar con ellos en 2017, partiendo de componentes naturales como los terpenos, ácidos grasos, alcanfor, eucaliptol o mentol”, comenta Bárbara Socas sobre una línea de investigación en química analítica que, aunque ahora es muy importante y está bastante extendida, se iniciaba hace cuatro o cinco años de la

mano de investigadores de la Universidad de La Laguna.

Procedimientos analíticos sostenibles

“El proceso de síntesis es muy sencillo y rápidamente tienes un disolvente que puedes emplear para cualquier aspecto químico, mientras antes, para extraer los antioxidantes, se utilizaban disolventes orgánicos como el metanol. Nosotros, sin embargo, recurrimos a la aplicación de técnicas analíticas respetuosas con el medioambiente y totalmente alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)”. Se trata de un método desarrollado bajo las pautas de la química verde que además de rápido y económico es seguro frente a los disolventes orgánicos que se usan en grandes volúmenes de forma habitual.

El desarrollo de estos nuevos procedimientos analíticos es la continuación a la línea emprendida por el grupo AQAIMPA que dirige el catedrático del Departamento de Química, Miguel Ángel Rodríguez, quien posee una larga trayectoria investigando los efectos contaminantes de los plaguicidas y los migrantes de plásticos. “En muchas otras muestras de alimentos hemos evaluado los migrantes de plásticos y, en términos generales, hay que decir que todos están por debajo de las limitaciones establecidas y no suponen un peligro para la población, pero es algo en lo que tenemos que seguir profundizando”, explica la investigadora de la Universidad de La Laguna.

“Aunque ahora la industria de la alimentación está comenzando a utilizar plástico biodegradable que no perjudica al medioambiente, existen estudios en los que se han analizado alimentos que muestran claramente por qué la comida envasada tiene altos niveles de ftalatos u otros



migrantes de plástico que perjudican nuestra salud”, comenta Bárbara Socas.

El hallazgo de antioxidantes en los tallos o las hojas de los plátanos que puedan ser de interés y frenen el desarrollo de determinadas enfermedades, bien mediante la elaboración de productos nutricionales o farmacéuticos, es uno de los objetivos del proyecto que Socas capitanea junto a Rodríguez. Si hubiera que mencionar alguno, quizá unos de los compuestos bioactivos más conocidos sean los terpenos, en especial el licopeno. Este antioxidante natural, responsable de que los tomates o las sandias sean de color rojo intenso, ha demostrado ya su eficacia contra el cáncer de próstata.

El potencial de lo que los demás consideran deshechos del plátano abre, sin lugar a dudas, interesantes y nuevas posibilidades a la industria platanera que hasta ahora no se habían planteado. “Hemos abierto un melón porque en este sector no se había trabajado antes la revalorización desde el punto de vista alimentario, aunque sí en lo que respecta a la industria textil, que utiliza el hilo de la hoja de la platanera para preparar camisetas y bolsos”.

Hilo de hojas de plátano

Si hay una industria que ha dado pasos de gigante en la utilización de nuevas materias primas ha sido la de la moda, que ha visto cómo en pocos años las pasarelas han paseado colecciones de algodón orgánico o materiales reciclados como el caucho de los neumáticos usados, el plástico reutilizado o el hilo de bambú, a los que no hace demasiado tiempo se unía la ortiga y la fibra de las hojas de la platanera.



Las prendas confeccionadas con este hilo firme y duradero se han hecho ya un hueco en el 'fashion system'. Un buen escaparate fue la Premiere Vision Paris de 2022. La cita de la moda parisina mostraba al público bolsos de firmas superventas, camisetas o abrigos cosidos con esta fibra, cuyas ventajas van desde su gran resistencia a su extraordinaria capacidad para descomponerse (poco más de un mes). Biodegradable y ultrarresistente, esta alternativa verde al plástico ha abierto las puertas a un campo inexplorado hasta ahora que puede redundar en beneficio de los agricultores de las plataneras en Canarias.

"La idea es que sea el propio agricultor el que se beneficie de sus subproductos. Ellos nos proporcionan las muestras y nosotros evaluamos los bioactivos y posibilidades de futuro que tienen. La hoja de la platanera se podría extraer y producir nuevos productos, como complementos nutricionales. La cuestión estriba en la implementación de las metodologías analíticas, esa va a ser la limitación, ya que tendríamos que hacerlo nosotros, pero en otra fase posterior", añade Socas.

De momento, el proyecto, en el que trabajan también dos alumnos de doctorado y otro posdoc, además de varios profesores de la ULL de distintos departamentos y empresas como Coplaca –que colabora con el suministro de subproductos– se encuentra en la fase de desarrollo de las metodologías para la extracción de bioactivos y el análisis contaminante, y no se descarta que una vez asegurada su continuidad se plantee la posibilidad de sacar una patente.



Bondades y poderes del aloe

Y de un producto 'premiun' del archipiélago a otro no menos reconocido y destacado: el aloe vera, nombre común con el que se conoce al Aloe barbadensis, una planta que, aunque originaria de África, se encuentra repartida por todo el archipiélago, donde las bondades climáticas la convierten en el ingrediente estrella de muchos tratamientos y cremas cosméticas que se han convertido en un auténtico souvenir para los turistas que nos visitan cada año.

¿La razón? Sus increíbles propiedades. Es hidratante, astringente, calma la piel, la cicatriza, la desinflama y la tonifica, además de ser un potente antialérgico. Y todo ello gracias a las aloínas o aloerresinas, algunos de sus principios activos que junto a sus minerales y vitaminas como la E lo han aupado por derecho propio al pódium de los ingredientes estrella de la cosmética, pero también al fraude y al engaño. No en vano son numerosos los productos que se comercializan bajo el paraguas 'aloe vera canario'.

Determinar sus características y llegar a saber qué lo hace tan diferente y especial respecto a otros aloes hasta determinar una especie de 'denominación de origen' es el objetivo del proyecto que Bárbara Socas compagina con el de los subproductos del plátano. En el estudio, denominado ALOECAN, la Universidad de La Laguna trabaja conjuntamente con el Instituto Tecnológico de Energías Renovables (ITER), dependiente del Cabildo de Tenerife.

El proyecto, de cuatro años de duración, se centra en la evaluación del aloe canario con el objetivo de diferenciarlo de otros que se cultivan



distintas partes del mundo. “Nosotros haremos la parte de compuestos orgánicos y el ITER la evaluación de la huella, de manera que tengamos huellas digitales para conocer las propiedades y poner en valor del aloe que se cultiva en Canarias, así como sus productos derivados”. De ahí la importancia de determinar su procedencia geográfica mediante protocolos científicos que garanticen su autenticidad, un trabajo riguroso que aún tiene por delante cuatro años.

LA PALMA ACOGE LA OCTAVA EDICIÓN DEL ENCUENTRO DE AGROENOTURISMO DE CANARIAS

La Palma acoge la octava edición del Encuentro de AgroEnoturismo de Canarias, una iniciativa desarrollada por la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna (ULL) que cuenta con la colaboración del Cabildo de La Palma, el Ayuntamiento de Fuencaliente, la empresa pública Sodepal, a través del programa Saborea La Palma, y el apoyo del Plan de Incentivación de la Actividad Investigadora concedido por la Consejería de Economía, Conocimiento y Empleo del Gobierno de Canarias



Este martes ha tenido lugar la presentación de esta nueva edición, que se celebrará del 8 al 11 de noviembre, en la que estuvieron presentes la

consejera delegada de Sodepal, Miriam Perestelo; el consejero de Educación, Pablo Díaz Cobiella; el alcalde de Fuencaliente, Gregorio Alonso, y el subdirector de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna, Gabriel Santos.

La consejera delegada de Sodepal, Miriam Perestelo, destacó la importancia que tiene este evento para el sector primario y turístico de Canarias y que acoge, en esta ocasión, La Palma, y que permite posicionar a nuestra isla como referente en estos dos ámbitos. "Este encuentro es una forma de turismo que promueve y pone en valor la conexión con la naturaleza, la cultura local y la gastronomía regional", señaló la consejera.

El subdirector del evento, Gabriel Santos, detalló que Coviella esta octava edición, que se celebrará en Fuencaliente, "un municipio de volcán y vino, donde contaremos con casi 70 expertos para tratar debatir, adquirir conocimientos y compartir experiencias, algo que tratamos de fomentar desde la Cátedra porque así fortalecemos el sector y la actividad agroecoturística, no solo de La Palma sino del Archipiélago".

El alcalde de Fuencaliente, Gregorio Alonso, defendió la relevancia de que esta octava edición se celebre en un municipio "eminentemente agrícola y que está haciendo varias acciones relacionadas con el turismo, además de ser pionero en materia de turismo rural en La Palma con la recuperación de edificaciones de interés arquitectónicos tradicional recuperadas para el turismo".



Por su parte, el consejero de Educación del Cabildo, Pablo Díaz Cobiella, resaltó que este evento es un nuevo ejemplo de la línea de trabajo que desarrolla la Corporación insular para impulsar el motor económico de la Isla mediante la transversalidad de proyectos como este. "Aunamos agricultura, turismo y cultura en un proyecto vinculado a esta cátedra imprescindible para este avance", señaló el consejero.

El programa, que arrancará en Fuencaliente el miércoles 8 de noviembre y se desarrollará hasta el sábado 11 de noviembre, contará con más de 30 ponentes de diversos ámbitos que ofrecerán ponencias y participarán en las distintas mesas de debate que comprende el evento.

En el marco de este encuentro destaca el acto de entrega de los Premios Enogastroturismo de la Universidad de La Laguna 2023.

La información relativa al evento se puede consultar a través de la página web de la Universidad de La Laguna.



PORTADA

LA CASA DEL QUESO DE GRAN CANARIA ORGANIZA UN NUEVO TALLER

Los participantes podrán aprender el proceso de elaboración y las técnicas tradicionales de la mano de expertas queseras



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 Casa del Queso de Gran Canaria, ubicada en el barrio de Montaña Alta, acoge el próximo jueves 16 de noviembre un taller de elaboración de queso donde los participantes aprenderán el proceso de elaboración y las técnicas tradicionales de la mano de expertas queseras. La inscripción ya se encuentra abierta a través del teléfono 689 30 11 68.

La actividad, organizada por la Asociación de Productores de Queso Artesanal del Noroeste, PROQUENOR, incluye una visita guiada por las instalaciones de la Casa del Queso para conocer el proceso de producción y las singularidades que hacen de los quesos con D.O.P. Queso de Flor de Guía un producto único.

Además de poder llevarse a casa el queso que han elaborado ese día, se ofrecerá a los participantes en este taller una cata donde poder apreciar la diversidad de sabores, texturas y aromas de una variedad de quesos.

Recordar asimismo que el horario de apertura de la Casa del Queso de Gran Canaria para todos aquellos que deseen visitarla es de miércoles a viernes de 10:00 a 16:00 horas; y sábados y domingos de 10:00 a 14:00 horas.

EL FUTURO DEL QUESO EN CANARIAS SE HA ESCRITO TODA LA VIDA CON NOMBRE DE MUJER

8 Enfoques

DOMINGO, 5 DE NOVIEMBRE DE 2023
LA PROVINCIA | DIARIO DE LAS PALMAS



Mari Carmen Pérez Castellano muestra con orgullo sus quesos. | JUAN DÍAZ

En su día tomó el testigo de la explotación familiar, la granja de Agua de Fontanales, en el municipio de Moya.

Así fue. Mis padres se habían dedicado toda la vida a la ganadería y cuando les llegó el momento de la jubilación decidí dar este paso, y sin dudarlo me puse al frente de la explotación, una granja que cuenta con ganado vacuno, caprino y ovino, que está localizada en Agua de Fontanales, en el municipio de Moya, donde elaboramos quesos con la mezcla de la leche de estas tres especies: semicurdado, curado y de cizajo vegetal.

¿Pero lo hizo obligada o convencida?

Nadie me forzó. Siempre lo tuve muy claro y más aún a medida que iba creciendo y tomando conciencia de quién era y lo que quería. Ya desde muy niña me involucraba en las tareas del curado, en la elaboración de los quesos, la alimentación y el cuidado del ganado... Recuerdo que cuando comencé a estudiar en el Instituto no hacía más que llorar, desconsolada porque lo que quería y deseaba era estar en la granja, junto a mis animales. Cuando lo viví así desde niña se te mete en la sangre,

El pasado mes de marzo recibía el prestigioso premio Roque Nublo, galardón instituido por el Cabildo de Gran Canaria, una distinción que reconoce, en el ámbito económico, la trayectoria humana y profesional de esta ganadera, una persona luchadora y comprometida.

María del Carmen Pérez Castellano

GANADERA Y MIEMBRO DE LA EJECUTIVA NACIONAL DE COAG

«El futuro del queso en Canarias se ha escrito toda la vida con nombre de mujer»

Sergio Loloendo
SANTA CRUZ DE TENERIFE

es parte de tu ADN, y a pesar de que resulta sacrificado, también compensa porque te da enormes satisfacciones personales. Y en mi caso así sigue siendo. Esto es lo que me mantiene viva: mi sazón de ser. Precisamente, esta misma semana estuve en Madrid, en una reunión de la Ejecutiva nacional de la Coordinadora de Agrupaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), y resultaba que no debemos vender nuestro sector como un sufrimiento, como una penuria, sino por el atractivo que supone vivir con los animales, en un entorno natural, manteniendo el legado del paisaje, de la cultura tradicional. Además, ¿qué trabajo en sí no precisa sacrificio? El sector primario envejece sin remedio, ¿verdad?

Esa es la tendencia y representa un problema de casa al futuro, un reto de caza a la supervivencia. Tenemos que luchar por mantenerlo vivo y hacerles ver a los jóvenes todo lo que significa este sector. En mi caso tengo la suerte de que uno de mis hijos trabaja a mi lado y será él quien mantenga el legado de la granja.

Este domingo puedes leer en La Provincia una entrevista a nuestra presidenta de Asoquegran, María del Carmen Pérez.

"El futuro del queso en Canarias se ha escrito toda la vida con nombre de mujer"

Pérez, miembro de COAG Canarias y premio Roque Nublo del Cabildo de Gran Canaria, hace un repaso por su trayectoria vital y profesional, así como sobre el futuro del sector primario y pone sobre la mesa el valor del queso artesanal.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales



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

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la Viceconsejería de Sector Primario por la que se conceden provisionalmente las ayudas establecidas en la Orden de 26 de mayo de 2023, por la que se convocan determinadas ayudas de estado adicionales a las medidas que componen el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, referidas a la campaña 2022.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/4dfe8b26-d847-4ab7-9d95-6fe1a158a5f9>

BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE

<https://www.bopsantacruzdetenerife.es/bopsc2/index.php>

CABILDO INSULAR DE LA GOMERA

Anuncio relativo a la corrección de error material de redacción de la base nº 2 de las “Bases Específicas Reguladoras de las subvenciones para el fomento de iniciativas empresariales, y modernización, mejora de la calidad y competitividad empresarial, en la isla de La Gomera” publicadas en el BOP de Santa Cruz de Tenerife nº 98, de 14 de agosto de 2023; y aprobación del texto consolidado de la citada norma reguladora con la modificación

CABILDO DE GRAN CANARIA

Convocatoria de subvenciones para el fomento de la agricultura de Gran Canaria. Anualidad 2023

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=637634>



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