



# NOTICIAS

Viernes, 23 de agosto de 2024

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

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



**PORTADA**

### FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Conoce los alimentos propios de cada estación



Con el paso de los meses las estaciones van cambiando y debería hacerlo también nuestra alimentación. No por nada extraño, sino para



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

adaptarnos a los productos que nos da la naturaleza y llevar una dieta equilibrada con alimentos ecológicos.

Así, cada estación del año cuenta con un clima diferente, por lo que los propios agricultores adaptan sus cosechas para obtener productos de temporada, lo que les permite evitar llevar a cabo una práctica más ecológica.

De esta manera, aunque en el supermercado puedas encontrar la misma fruta y verduras todo el año, incluso por su precio puedes darte cuenta de cuál es la realmente de temporada. Aunque una buena manera de hacerlo es optar por comprar estos alimentos en mercados, donde el producto pasa directamente del agricultor al cliente.

Además, ten en cuenta que se trata de alimentos con más nutrientes y que se cultivan sin dañar la tierra, según las condiciones de cada temporada.

En este caso, te queremos mostrar cuáles son las frutas y verduras de cada temporada, aunque es posible que alguna de ellas se localice en más de una estación.

### Primavera

En primavera, comienzan a subir las temperaturas tras el frío invierno y hay más horas de sol, lo que favorece a la producción de estas frutas y verduras.

## Frutas

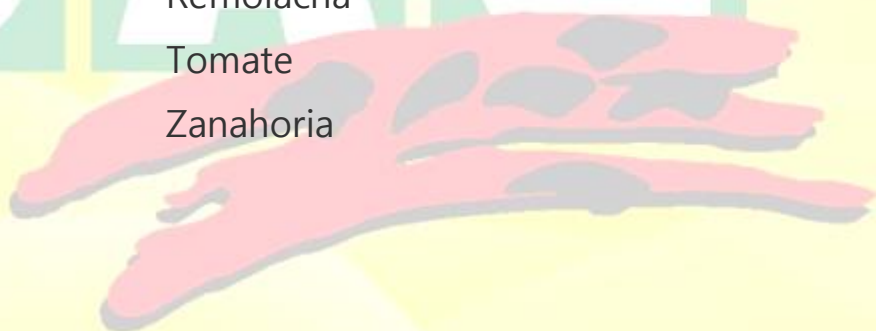
Kiwi  
Naranja  
Plátano  
Pomelo  
Fresa  
Mandarina  
Melón  
Sandía  
Papaya

## Verduras

Acelga  
Apio  
Berenjena  
Calabacín  
Calabaza  
Espinacas  
Guisantes  
Judías verdes  
Lechuga  
Pepino  
Pimiento  
Puerro  
Remolacha  
Tomate  
Zanahoria

COAG

Canarias



## Verano

En el verano, con las temperaturas por lo general más altas, tenemos la suerte de que la tierra nos da alimentos con más aporte de agua.

## Frutas

Albaricoque  
Melocotón  
Cereza  
Ciruela  
Higos de leche

## Verduras

Acelga  
Ajo  
Berenjena  
Calabacín  
Judías verdes

Coco  
Frambuesa  
Fresas  
Granada  
Pera  
Melón  
Sandía

Lechuga  
Papas  
Pepino  
Zanahoria  
Pimiento  
Remolacha  
Tomate

### Otoño

En otoño el tiempo ya empieza a enfriar y aparecen frutas ricas en antioxidantes y verduras perfectas para consumir calientes.

#### Frutas

Uva  
Melón  
Melocotón  
Mandarina  
Higo  
Arándanos  
Mora  
Frambuesa  
Pera  
Manzana  
Granadas

#### Verduras

Berenjenas  
Acelgas  
Cebollas  
Coliflor  
Pimientos  
Espinacas  
Puerros  
Zanahorias  
Calabazas  
Brócoli

## Invierno

En esta época del año se encuentran alimentos adaptados a temperaturas más frías y con menos horas de sol.

### Frutas

Mandarinas

Manzanas

Kiwi

Fresas

Limón

Caquis

Naranjas

### Verduras

Coliflor

Brócoli

Lechuga

Zanahorias

Espinacas

Apio

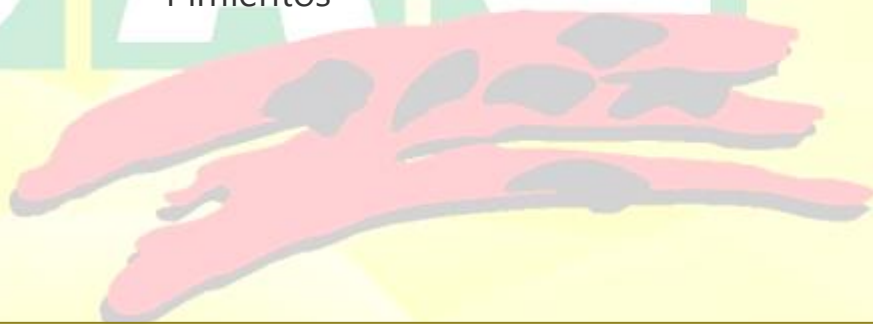
Acelgas

Puerros

Pimientos

COAG

Canarias

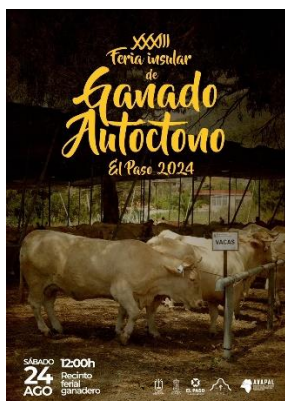


## PORTADA

### **EL PASO SE CONVIERTE EN EL EPICENTRO DEL SECTOR PRIMARIO PALMERO CON LA FERIA INSULAR DE GANADO**

El Ayuntamiento de El Paso, en el marco de las Fiestas Trienales de la Bajada de la Virgen del Pino, celebra este sábado, 24 de agosto, la XXXIII Feria Insular de Ganado Bovino de Raza Palmera. Tendrá lugar en el Recinto Ferial Ganadero de Las Canales, con actividades desde las 8:00

hasta las 16:00 horas



El alcalde Eloy Martín explica que la Feria Insular de Ganado, uno de los actos destacados de las fiestas, es una jornada llena de actividades que ponen en valor la vida rural de nuestra isla y convierten a El Paso en el epicentro del sector primario en La Palma.

“Somos un pueblo con fuerte tradición agrícola y ganadera”, asegura el alcalde. “Desde el Ayuntamiento nos esforzamos por cuidar el sector primario y nuestro campo. Esa es la mejor manera de potenciar nuestra ganadería, garantizar el relevo generacional y estimular un sector tan importante para nuestra economía”, añade.

El concejal de Sector Primario, Gustavo Concepción, recuerda que la Feria Insular de Ganado es un punto de encuentro para los amantes de los animales y de las tradiciones.

“Es un día para el disfrute de toda la familia. Habrá muestras de ganado ovino y caprino. También tendrá lugar el certamen de perro pastor garafiano, además de la tradicional carrera de caballos. Todo esto

acompañado de un ambiente inmejorable en un entorno muy especial”, apunta el concejal, animando a la ciudadanía a disfrutar de la Feria.

#### Programación:

La XXXIII Feria Insular de Ganado Bovino de Raza Palmera comenzará a las 8:00 horas con la entrada y recepción del ganado.

A las 10:30 horas, los asistentes podrán disfrutar de la exhibición y concurso del perro pastor garafiano, una raza emblemática de la isla. Seguidamente, a partir de las 11:00 h., tendrá lugar la actuación del Aula Municipal de Cuerda de El Paso. A las 12:00 horas, comenzará el arrastre de ganado, una demostración de la fuerza y habilidad de los animales y sus cuidadores.

A las 13:00 horas se llevará a cabo la bendición del ganado, un momento tradicional que estará acompañado por las actuaciones de la Parranda La Palma y la Parranda El Botellín, procedente de Gran Canaria.

El almuerzo, que incluirá un reparto de paella para todos los ganaderos, familiares y asistentes, comenzará a las 14:30 horas. Por la tarde, a las 17:00 horas, será la entrega de trofeos a los ganadores de las diferentes competiciones.

Durante toda la jornada, los visitantes podrán disfrutar de una exposición de vehículos de diversos concesionarios del Valle de Aridane, complementando así una feria que promete ser un punto de encuentro para los amantes de la vida rural.

### «EL CONFLICTO EN EL PLÁTANO SE QUIERE VENDER COMO UNA GUERRA ENTRE GRANDES Y PEQUEÑOS Y NO ES ASÍ»

Martín confía en que la PNL no se aplique y el Gobierno de Canarias negocie con los productores los cambios que requiere el sector



– ¿El sector del plátano está inmerso en un conflicto que divide como nunca antes a los productores. ¿Qué está ocurriendo?

– El conflicto surge después de un año 2023 que ha sido muy duro y atípico, con precios muy bajos porque las producciones fueron elevadas debido a una climatología muy cálida. Esto ha puesto nerviosa a la clase política, que busca tomar medidas para solucionarlo, como es la PNL aprobada a finales de julio por el Parlamento de Canarias, pero lejos de hacerlo están fracturando al sector. Es como lanzar un disparo al aire a ver si se da a algo, pero no se toca al pájaro que uno quiere.

– Pero ha habido antes años malos en el sector y no se ha producido este enfrentamiento.



– Sí, pero no como el 2023, que ha sido un año ruinoso. No se recuerda una campaña tan larga ni tampoco con una climatología tan buena para la producción de plátano. Los datos de temperaturas fueron históricos y no se espera que se repita. Luego la cosa ha cambiado y entre febrero y junio de este año los precios fueron para los agricultores muy elevados y positivos. Después, en julio y agosto han caído los precios porque son meses de bajo consumo y, además, en este año, se ha dado más producción de la habitual y se superan los 5,5 millones de kilos semanales. Es algo normal. Ocurre un 70% de los años. Solo que ahora aquellos que estaban esperando para hacer ruido lo han aprovechado. Han estado rezando cinco meses para que esto ocurriera para salir a quejarse. Cuando los precios fueron buenos no dijeron nada. Han esperado a la primera ocasión en el que el mercado se ha saturado para salir con el fin de forzar a que se adopten los acuerdos de la PNL.

– ¿Es tan negativa la PNL?

– La PNL no tiene sentido desde el principio. El sector y el Gobierno de Canarias estaban negociando y había un principio de acuerdo. Estaba todo encaminado pero un pequeño grupo de presión quiso saltarse ese principio de acuerdo por la vía del Parlamento. Al final se da más peso a la comisión de Agricultura y a algunas organizaciones agrarias, que no son profesionales del plátano, ni de la comercialización. Algunas de esas organizaciones que defienden la PNL tienen cinco o diez productores plataneros cuando las OPP que forman parte de Asprocan pueden llegar a tener 2.000.

– Hay dos puntos fundamentales en la PNL que son el origen del desacuerdo en el sector: la ayuda por kilos y hectárea y los años para la

revisión de esas ayudas.

– Los proponentes de la PNL aseguran que ayuda a los pequeños productores, pero eso es una media verdad, que es la peor de las mentiras. La PNL propone un límite por hectárea de 65.000 kilos como máximo para recibir ayudas, pero lo que se produce depende del buen hacer del agricultor y la zona en la que se esté. Las producciones varían, desde las 40.000 hasta los 80.000 kilos por hectárea, dependiendo de lo dicho. Quieren poner un tope por ayuda, aunque produzcas más y lo que hacen es desincentivar la productividad de buenos agricultores. Todos aceptamos que se pongan topes, pero no puede ser que afecte a muchos pequeños que son productivos. Hay que cuidar mucho ese límite que está partiendo en dos al sector.

– ¿A cuánto ascienden las ayudas?

– Las ayudas son constantes y ascienden a 140 millones de euros. Como en los últimos 30 años el sector ha crecido han entrado nuevos productores. Al ser cada vez más toca menos ayuda por kilo, y la corriente es quitar ayuda a los que tienen más productividad por hectárea para repartirlo entre todos los agricultores. Se va a quitar ayuda a muchos pequeños productores que son muy productivos. En cuanto a la revisión de las ayudas, se pretende pasar de dos a tres años y con menor peso del histórico. Esto perjudica porque ante cualquier problema de salud o de lo que sea, que varía la producción anual, aniquilas al productor.

– Por lo que se desprende de los comunicados remitidos por los productores que defienden la PNL da la impresión de que es un conflicto entre grandes, defendidos por Asprocan, y de pequeños.

– Asprocan es una asociación de organizaciones de productores (OPP) y son los votos de las OPP las que mandan. Yo, por ejemplo, soy representante de una OPP que es la que tiene más agricultores pequeños, así que a mí no me pueden convencer de que la PNL los está defendiendo. A algunos puede, pero a otros pequeños no, a otros los castiga. El sistema que plantea la PNL enfrenta a unos contra otros y no está bien. Otra cosa es que haya interés en vender el conflicto como una guerra por las ayudas entre grandes y pequeños, pero no es así.

– En Asprocan hay sectores a favor y en contra de la PNL.

– Sí, dentro de Asprocan hay dos entidades (OPP) que defienden la PNL y cuatro que no. Por eso, divide al sector.

– A su juicio, ¿por dónde pasa la solución? ¿Por no aplicar la PNL y que el Gobierno se sienta de nuevo a negociar con los productores de plátano?

– Está claro porque si no va a haber una guerra civil y una ruptura. Pedimos que se negocie con el sector como se estaba haciendo. Confiamos en que la PNL no se aplique porque si la mayoría de los productores estamos en contra y hay un enfrentamiento entre nosotros como no ha habido nunca en 30 años y además hay organizaciones agrarias en La Palma, Tenerife y Gran Canaria que no están de acuerdo, eso debe ponerse sobre la mesa.

– Las picas o retirada de plátanos en un momento de mucha producción para evitar una caída del precio son también criticado.

– El sistema de retirada del plátano del mercado, las llamadas picas, hay que entenderlas de forma positiva. Se llevan utilizando en Canarias

durante hace más de 70 años y no podemos considerarnos tan tontos como que durante siete décadas lo hemos hecho mal. Es un sistema además autorizado por Europa que permite hasta un 5% del volumen y durante varios años. Si analizamos los últimos 10-12 años, las picas no han llegado al 2,5% y, además, se han abierto últimamente mercados como el de Marruecos que ayudan a esto. También cedemos al Banco de Alimentos. El que un porcentaje se elimine para que no se hunda el mercado no lo quiere nadie, pero se hace en situaciones límite, cuando todo está muy hundido para que no se hunda más y arruine a operadores, agricultores y a todo el mundo. En península también se hace con otras frutas. El problema allí es que, como no están unidos, llegan siempre tarde. En Asprocan cuando se toma la decisión de una retirada se hace por unanimidad y si una OPP no lo apoya, se bloquea. Los voceros son muy dramáticos y hacen ruido ahora para forzar que se implementen sus propuestas ante el temor de que este año sea tan malo como en 2023 pero no tiene por qué ser.

– Algunos apuntan que hay interés en retirar plátanos para colocar bananas, ya que hay productores canarios de ambas frutas.

– Es cierto que los operadores de plátano en la península también comercializan banana, pero igual que otras frutas como manzanas o peras. El sistema ha cambiado y los distribuidores en la península compran a los maduradores de todo y algunos operadores canarios venden plátanos de las islas y bananas. En cualquier caso, nunca se quita el plátano para colocar banana. Las picas solo se hacen cuando el mercado está muy hundido y se hacen a nivel península con otras frutas. El problema allí es que, como no están unidos, llegan siempre tarde. En Asprocan cuando se toma la decisión de una retirada se hace por

unanimidad y si una OPP no lo apoya, se bloquea y no se hace.

– ¿No sería conveniente limitar la entrada de más productores?

– Eso es algo que aprueba todo el mundo, el que nuevos productores de nueva superficie al menos durante un tiempo no tengan acceso a ayudas porque esto es parte del problema. Si siguen entrando se satura más el mercado y hay menos ayudas.



**PORTADA**

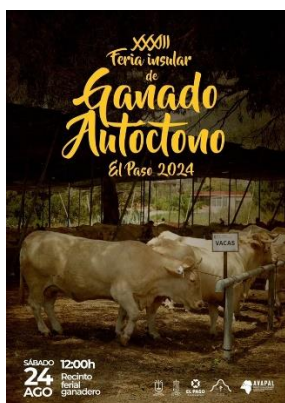
## **EL PASO SE CONVIERTE ESTE SÁBADO EN EL "EPICENTRO" DEL SECTOR PRIMARIO CON LA FERIA INSULAR DE GANADO**

El Ayuntamiento de El Paso, en el marco de las Fiestas Trienales de la Bajada de la Virgen del Pino, celebra este sábado, 24 de agosto, la XXXIII Feria Insular de Ganado Bovino de Raza Palmera. Tendrá lugar en el Recinto Ferial Ganadero de Las Canales, con actividades desde las 8:00 hasta las 16:00 horas

El alcalde Eloy Martín destaca que la Feria Insular de Ganado, uno de los actos destacados de las fiestas, es una jornada llena de actividades que ponen en valor la vida rural de nuestra isla y convierten a El Paso en el epicentro del sector primario en La Palma.



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



“Somos un pueblo con fuerte tradición agrícola y ganadera”, asegura el alcalde. “Desde el Ayuntamiento nos esforzamos por cuidar el sector primario y nuestro campo. Esa es la mejor manera de potenciar nuestra ganadería, garantizar el relevo generacional y estimular un sector tan importante para nuestra economía”, señala.

El concejal de Sector Primario, Gustavo Concepción, recuerda que la Feria Insular de Ganado es un punto de encuentro para los amantes de los animales y de las tradiciones.

“Es un día para el disfrute de toda la familia. Habrá muestras de ganado ovino y caprino. También tendrá lugar el certamen de perro pastor garafiano, además de la tradicional carrera de caballos. Todo esto acompañado de un ambiente inmejorable en un entorno muy especial”, apunta el concejal, animando a la ciudadanía a disfrutar de la Feria.

#### Programación:

La XXXIII Feria Insular de Ganado Bovino de Raza Palmera comenzará a las 8:00 horas con la entrada y recepción del ganado.

A las 10:30 horas, los asistentes podrán disfrutar de la exhibición y concurso del perro pastor garafiano, una raza emblemática de la isla. Seguidamente, a partir de las 11:00 h., tendrá lugar la actuación del Aula Municipal de Cuerda de El Paso. A las 12:00 horas, comenzará el arrastre de ganado, una demostración de la fuerza y habilidad de los animales y sus cuidadores.

A las 13:00 horas se llevará a cabo la bendición del ganado, un momento tradicional que estará acompañado por las actuaciones de la Parranda La Palma y la Parranda El Botellín, procedente de Gran Canaria. El almuerzo, que incluirá un reparto de paella para todos los ganaderos, familiares y asistentes, comenzará a las 14:30 horas. Por la tarde, a las 17:00 horas, será la entrega de trofeos a los ganadores de las diferentes competiciones.

Durante toda la jornada, los visitantes podrán disfrutar de una exposición de vehículos de diversos concesionarios del Valle de Aridane, complementando así una feria que promete ser un punto de encuentro para los amantes de la vida rural.



**PORTADA**

## **"QUESEA CON QUESOS DE ESPAÑA": PROMOVRIENDO LA EXCELENCIA Y RIQUEZA QUESERA NACIONAL**

"Quesea con Quesos de España", campaña impulsada por InLac, surge



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

para fomentar el consumo y la preferencia por los quesos de origen nacional, vincular los diferentes tipos de quesos españoles a distintos momentos de consumo y poner en valor su excelencia y sus beneficios para la salud con acciones dirigidas a todos los grupos de consumidores



En un mercado donde los quesos de importación dominan cada vez más las estanterías de los supermercados, la Organización Interprofesional Láctea (InLac) tiene un objetivo claro: fomentar el consumo de quesos nacionales y mostrar a los consumidores la riqueza y diversidad quesera de nuestro país. Por ello, ha continuado con el desarrollo de la iniciativa "Quesea con Quesos de España", la cual no sólo busca contrarrestar el aumento de la presencia de quesos importados, sino también poner en valor la producción local, apoyando a ganaderos y ganaderas, cooperativas e industrias.

El sector del queso español se enfrenta a un desafío significativo. Las importaciones de quesos, principalmente procedentes de Países Bajos y Alemania, crecieron un 10,66% interanual en 2023, alcanzando las 361.723 toneladas, según datos de la Agencia Estatal de Administración Tributaria (AEAT). Esta tendencia representa una amenaza, sobre todo en un contexto de consumo estable que promedia unos 9 kg per cápita, muy por debajo de los 21 kg por persona en los que está la media de



la Unión Europea, según Eurostat.

Ante este panorama, InLac ha desplegado una serie de estrategias innovadoras para fortalecer la posición de los quesos españoles dentro del mercado doméstico. "Hemos realizado acciones enfocadas a asegurar un futuro sostenible para la producción quesera en España y que garantice el desarrollo social y económico de las zonas rurales y de las personas que dependen de esta actividad", explica Daniel Ferreiro, presidente de InLac.

### Conocer al consumidor

Una de las actividades iniciales de la campaña "Quesa con Quesos de España" se focalizó en comprender al consumidor actual de quesos a nivel nacional, sus preferencias y gustos, frecuencia de consumo y conocimientos. Por esta razón, InLac solicitó a IPSOS la elaboración de un estudio demoscópico que evidenció que los españoles prefieren consumir quesos de origen local. En concreto, 9 de cada 10 encuestados afirmaron tener predilección por los quesos elaborados en nuestro país frente a los quesos importados.

Si bien, la encuesta de IPSOS también reveló que el consumo de quesos procedentes de Castilla-La Mancha, Asturias y Galicia es predominante en el mercado doméstico, evidenciando una notable falta de conocimiento sobre los quesos de otras regiones de España. Una situación que subraya la necesidad de hacer esfuerzos divulgativos para que el consumidor conozca la excelente y amplia variedad de los quesos que se elaboran en España.

## Degustaciones masivas

Por consiguiente, las degustaciones masivas en lugares emblemáticos, diseñadas para acercar los quesos españoles directamente a los consumidores, han sido esenciales para promocionar la riqueza quesera de nuestro país, como la llevada cabo en los alrededores del Teatro Capitol de Madrid, donde los asistentes pudieron disfrutar de una amplia variedad de quesos nacionales. Estos eventos no solo permiten a los consumidores experimentar los sabores y texturas únicos de los quesos españoles, sino que también crean un espacio educativo donde se destaca la calidad y tradición que hay detrás de cada queso.

“Detrás de cada queso español hay una historia de dedicación, de comunidades rurales fortalecidas y de un patrimonio cultural que debe ser apreciado y promovido. Con acciones de este tipo buscamos trasladar esa seña de identidad, diversidad y excelencia que nos caracteriza como país”, declara Nuria María Arribas, directora gerente de InLac.

## Excelencia gastronómica

En sus esfuerzos por incorporar los quesos españoles en nuevos momentos de consumo, InLac también volvió a celebrar la 2ª edición de Quesa Training, un certamen dedicado precisamente a mostrar a los amantes de la cocina esa seña de identidad, diversidad y excelencia que nos define como país productor. El showcooking se realizó junto a 10 ex concursantes del programa de televisión MasterChef World, quienes coronaron a los quesos de origen nacional como los “Reyes del Verano” a través de su creatividad para realizar recetas frías que se puedan disfrutar en el periodo estival, con el toque particular de cada uno de

los populares chefs, pero que cualquiera puede replicar fácilmente desde su casa.

Por ejemplo, Ángela, la ganadora de MasterChef 12, eligió el queso D.O.P. Cabrales para su espectacular 'Cabralescake y crujiente de fresas'; mientras que María Morales y Adrián Rejón miraron hacia su tierra, al escoger D.O.P. Manchego y D.O.P. Idiazabal, respectivamente, para confeccionar unas originales 'Flor y D.O.P. Queso Manchego, anguila, berros y uvas' y un delicioso 'Cremoso de queso Idiazabal, galletas crujientes y sirope de arce'. Por su parte, Fray Marcos utilizó D.O.P. Queso Majorero; Pilu Cuenca, el queso de cabra payoya de la Sierra de Cádiz; Raquel Meroño, D.O.P. Queso de Tetilla; Estefanía Luyk, D.O.P. Queso de Mahón-Menorca; Pulga, D.O.P. Murcia al Vino; Amelia Platón, D.O.P. Torta del Casar; y Verónica Gómez, D.O.P. Queso Zamorano. Unas recetas que después se publicaron en la web de Quesos de España para el disfrute de todo el mundo.

#### Mirando hacia el futuro

"Quesa con Quesos de España" también ha mirado hacia el futuro, explorando cómo la tecnología puede transformar el consumo de queso en España. Y es que las tecnologías emergentes se vislumbran como herramientas poderosas para crear experiencias altamente inmersivas. Unas tecnologías que pueden informar y proporcionar una visión detallada y atractiva de los quesos españoles, mejorando la experiencia y satisfacción.

Así, el pasado mes de julio se presentó un innovador asistente virtual llamado QI que utiliza inteligencia artificial (IA) para ayudar a descubrir

al consumidor los quesos de España -entre más de 150 variedades disponibles- que mejor van con su personalidad.

Pero QI es mucho más que un asistente virtual, puesto que actúa como un sofisticado consejero que, mediante un divertido cuestionario sobre los gustos y las características de cada consumidor, ofrece recomendaciones muy precisas y personalizadas.

La interacción con QI es sencilla. Todo el mundo puede acceder a través de la web de Quesos de España y responder a las preguntas sobre su personalidad para recibir una recomendación adaptada a sus gustos individuales. Este enfoque personalizado no sólo mejora la satisfacción de los consumidores, sino que enriquece la información que tiene sobre las diversas variedades de quesos producidas en España.

Por último, cabe destacar que, igualmente, "Quesa con Quesos de España" ha desarrollado durante el último años acciones para los consumidores más jóvenes (Generación Z), como el patrocinio del premio 'Health & Sport by InLac' de la gala de los GenZ Awards, y para el sector de la hostelería y la restauración, como su stand en el espacio Hostelco & Restaurama de Alimentaria 2024, coparticipado con 12 queserías procedentes de todas las parte del país, las cuales dieron a conocer sus quesos artesanos y gourmet entre los profesionales del canal HORECA que acudieron a la feria.

"Quesa con Quesos de España" es mucho más que una simple campaña de promoción de los quesos de origen nacional. Es un compromiso con los ganaderos y ganaderas, las cooperativas y las industrias que dan lo

mejor de sí mismos día tras día para ofrecer una extraordinaria calidad, convirtiéndonos en el país con los mejores quesos del mundo. Próximamente iniciaremos una nueva edición”, subraya el presidente de InLac.

## IPOD JULIO 2024. CONSULTA EL ÍNDICE DE PRECIOS ORIGEN-DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) DEL MES DE JULIO.

**COAG**

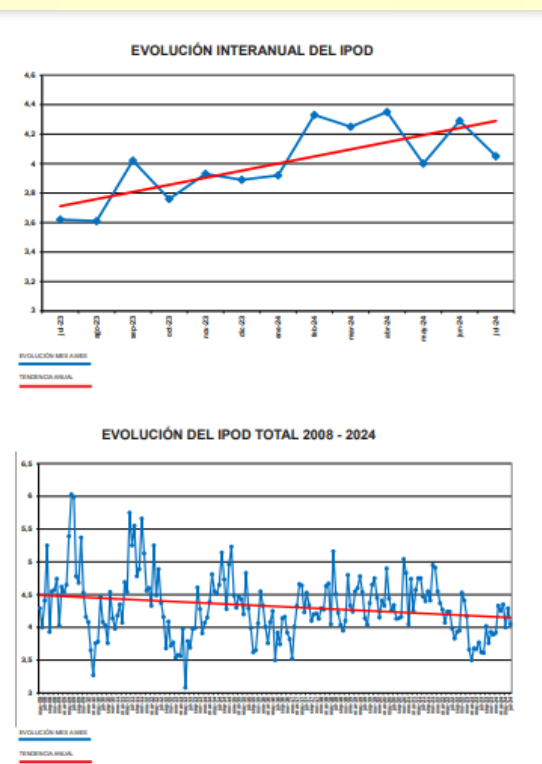
**IPOD Julio 2024**  
Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO(1)	IPOD
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	7,39	10,02	1,36	36%	
ACELGA	6,47	2,76	6,87	487%	
AJO	1,13	6,80	6,02	502%	
BERENJENA	0,34	1,87	5,50	450%	
BRÓCOLI	0,55	2,71	4,93	393%	
CALABACIN	0,40	1,59	3,98	298%	
CEBOLLA	0,23	1,79	7,78	678%	
CHAMPINÓN	2,62	5,00	1,91	91%	
COLIFLOR	1,15	2,50	2,17	117%	
LECHUGA	0,24	1,19	4,96	396%	
PATATA	0,48	1,76	3,67	267%	
PEPINÓ	0,52	1,66	3,19	219%	
PIMIENTO ROJO	0,70	2,96	4,09	309%	
PIMIENTO VERDE	0,42	2,56	6,14	514%	
REPOLLO	0,35	1,81	5,17	417%	
TOMATES DE ENSALADA	0,62	2,17	3,50	250%	
ZANAHORIA	0,28	1,63	6,82	482%	
ALBARICOQUE	0,84	3,32	3,95	295%	
CEREZA	1,30	5,81	4,47	347%	
CIRUELA	0,65	3,63	5,68	458%	
MELOCOTÓN	0,70	3,15	4,50	350%	
MELÓN	0,44	1,42	3,23	223%	
NECTARINA	0,70	3,16	4,51	351%	
PLÁTANO	0,86	2,10	2,44	144%	
SANDÍA	0,27	1,12	4,15	315%	
TERNERA 1*	5,58	21,20	3,80	280%	
CORDERO	4,86	19,25	3,96	296%	
POLLO	1,38	3,25	2,36	136%	
CERDO	1,90	6,50	3,42	242%	
CONEJO	2,23	7,85	3,52	252%	
HUEVOS M	1,52	2,40	1,58	58%	
LECHE VACA	0,46	0,90	1,98	98%	
					<b>IPOD AGRICOLA</b> 4,36
					<b>IPOD GANADERO</b> 2,94
					<b>IPOD GENERAL</b> 4,05

\* Lechuga(Eu): Huelva (Etiopía); Ternera (Argentina); Conejo (Etiopía vivo); Cordero (Argentina de 24 kg y pascat 1°); pollo (Etiopía vivo); Acajutla en verde; Cítricos (incluida recolección)

(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

(ver evolución IPOD en la siguiente página)



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