



# NOTICIAS

Viernes, 3 de octubre de 2025

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

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

### Canarias7

#### LAS EXPORTACIONES DE FRUTA DE GRAN CANARIA REDUCIRÁN SU COSTE UN 10%

La reducción es fruto de los acuerdos cristalizados en la Fruit Attraction, la mayor feria hortofrutícola de Europa, que cerró este jueves su nueva edición



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

Los acuerdos cristalizados entre productores y operadores de Gran Canaria y empresas del sector del transporte y la exportación en el marco de la Fruit Attraction, la mayor feria del sector hortofrutícola de Europa y una de las más importantes del mundo, se traducirán, informa el Cabildo, en una nueva estrategia en la operativa logística en el traslado de fruta y verdura producida en la isla con destino a España y Europa que supondrá a su vez una reducción de los costes que podría alcanzar hasta un 10%, según las primeras estimaciones.

Además de este significativo avance, la presencia de la comitiva grancanaria en la feria, impulsada y apoyada por el Cabildo, se saldó con más de 170 reuniones en las que se cerraron acuerdos comerciales por un valor superior a los 110 millones de euros, añade la institución insular en un comunicado.

Más de 360 empresas del sector primario local de Gran Canaria mostraron al mundo la calidad y variedad de las producciones de la isla gracias al espacio propio del Cabildo a través de la Consejería de Sector Primario en la cita celebrada en el recinto ferial de IFEMA-Madrid del 30 de septiembre al 2 de octubre y que contó por cuarto año consecutivo con un escaparate particular grancanario.

En este contexto, las empresas, cooperativas y asociaciones mantuvieron decenas de contactos con entidades de logística y suministro, con navieras nacionales e internacionales, así como empresas de transporte por vía marítima y carretera hasta el norte de Europa, además de autoridades portuarias de la Península para buscar alternativas al transporte de contenedores y firmas de control de calidad en el

transporte de productos, fundamentalmente para el tomate, el aguacate, la papaya y el mango.

El conjunto de estas empresas y cooperativas que estuvieron presentes producen más de 76 millones de kilos anuales de frutas y hortalizas cultivadas en más de 1.100 hectáreas en toda la isla. Llegaron a Madrid con muestras de plátanos, tomates redondo y cherry, pepino, mango, papaya y aguacate, principalmente. También hubo cervezas artesanales de Gran Canaria para su degustación, junto con quesos artesanales, sidras y vinos de la isla.

La feria superó los 120.000 visitantes profesionales y contó con 2.200 expositores de 150 países distintos en 70.000 metros cuadrados de superficie expositora, plenamente consolidada como uno de los eventos de su terreno más importantes del mundo.

El consejero del área, Miguel Hidalgo, subrayó que esta acción es parte del trabajo conjunto y de apoyo al sector por parte del Cabildo, una colaboración que se ha traducido en más cultivos en la isla.

## **CON EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE FUERTEVENTURA PARA CASA**

La almazara del Cabildo de Fuerteventura ha procesado más de 70.000 kilogramos de aceituna en la campaña de 2025. El aceite de oliva virgen comenzó a repartirse a 145 olivicultoras y olivicultores. Se continúa recibiendo la variedad verdial, variedad de aceituna que finaliza la campaña



La almazara del Cabildo de Fuerteventura ha procesado más de 70.000 kilogramos de aceituna en la campaña de 2025. Esta producción de aceite comenzó a entregarse este jueves a 145 olivicultoras y olivicultores de la isla, y se continúa recibiendo la variedad verdial, tipología que finaliza la campaña.

La elaboración del aceite se realiza siguiendo las condiciones higiénico-sanitarias para su fabricación, pasando por las pruebas analíticas correspondientes.

La presidenta Lola García y el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Matías Peña, agradecen el esfuerzo que realizan los olivicultores por mantener la excelencia de un producto como el aceite majorero, que cada vez es más reconocido dentro y fuera de Fuerteventura.



## LA FIESTA DE LA MANZANA: POSTRES, SIDRA, FABADA, MÚSICA Y HUMOR ESTE DOMINGO EN VALLESECO

Feria de artesanía, degustación de productos asturianos, puestos 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

manzanas y sidras, procesión de la Virgen de La Encarnación, actuaciones musicales y de humor este domingo en Valleseco



60 kilos de fabes, 30 de panceta, 30 de chorizos, 20 de morcilla, 20 de queso y otros tantos kilos de chorizo a la sidra conforman el plató principal de la degustación que estará acompañada de ricos postres de manzanas de los pasteleros de Pastelería Reyes. Será este fin de semana en la Fiesta de la Manzana de Valleseco. Una cita obligada de las fiestas en honor a La Encarnación.

### Manzanas y procesión

El municipio de Valleseco vivirá este primer domingo de octubre su jornada más especial. Será con la celebración del día grande de las Fiestas de La Encarnación y de La Manzana. La fiesta se desarrollará en torno a la Iglesia de San Vicente Ferrer, donde desde primera hora de la mañana abrirá la Feria de Artesanía, con stands de productos locales, venta de manzanas y sidras recientemente galardonadas en los premios SIGSA 2025.

La jornada incluirá además la Función Religiosa, con la participación del Coro Parroquial de San Roque de Firgas, y la posterior procesión de la Virgen de La Encarnación.

### Sabores asturianos y postres de manzana

El público podrá disfrutar de una gran degustación de productos asturianos. Incluirá 60 kilos de fabes, 30 de panceta, 30 de chorizos, 20 de morcilla, 20 de queso y chorizo a la sidra. Todo ello acompañado de postres elaborados con manzanas por los pasteleros de Pastelería Reyes.

Esta propuesta gastronómica, elaborada con la colaboración de Tito Santana, Panificadora Hermanos Pérez y Pastelería Reyes, tendrá un precio simbólico de 3 euros, destinado íntegramente a la Fundación Canaria Pequeño Valiente.

### Música, humor e infancia

La programación continuará desde las 14:00 horas con una tarde noche de música y humor en directo. Sobre el escenario actuarán Furia Joven, Los Lolos y, a partir de las 20:00 horas, el humorista Maestro Florido. Culminará el espectáculo "Amalgama", a cargo de la Banda de Música de Teror y la Parranda de Teror.

La fiesta también tendrá espacio para el público menudo. Habrá actividades infantiles en los alrededores de la plaza a partir de las 16:00 horas.

Con esta completa programación, Valleseco invita a la vecindad y visitantes a disfrutar de su día grande, una jornada donde tradición, gastronomía, música y solidaridad se dan la mano en el corazón del municipio.

## EL PSOE DE TENERIFE PROPONE EN EL PLENO DEL CABILDO MEDIDAS URGENTES CONTRA LA CRISIS DE LA FILOXERA

El consejero socialista Javier Parrilla defiende una moción para apoyar al subsector vitivinícola, reforzar la prevención y proteger un patrimonio único



El Grupo Socialista en el Cabildo de Tenerife ha presentado una moción al pleno de la Corporación insular para impulsar medidas urgentes contra la crisis de la filoxera, una plaga que amenaza seriamente el futuro de la viticultura en la isla y que supone un desafío sin precedentes para Canarias.

La iniciativa, defendida por el consejero socialista Javier Parrilla, reclama que el Cabildo se ponga a trabajar y haga su parte, configurando un programa específico de lucha contra la filoxera y otras plagas de la vid. Este plan debe contar con la contratación de personal técnico especializado —al menos 15 personas, entre agrónomos y personal administrativo— para reforzar la asistencia a viticultores y agilizar expedientes vinculados a la protección del viñedo.

El PSOE plantea también la creación de una línea de ayudas específicas para viticultores y bodegas, consensuada en la Mesa Insular del Vino, con el fin de reforzar las labores de prevención, control, inspección y erradicación de la filoxera, así como apoyar la actividad económica del subsector. Estas ayudas no deben limitarse a cubrir pérdidas, sino orientarse a un fin productivo, como la reposición de planta y el trabajo de la tierra.

Tenerife concentra casi el 47% de la superficie de viña del Archipiélago, con más de 3.100 hectáreas, 2.600 viticultores y más de 100 bodegas inscritas en las seis Denominaciones de Origen de la isla. "Proteger el viñedo tinerfeño no es solo una cuestión económica, sino la defensa de un patrimonio genético único, del paisaje rural y de la identidad de la isla", subraya Parrilla.

La moción socialista añade la necesidad de reforzar la investigación a través de Cultesa, potenciando los trabajos de saneamiento de material vegetal ya consensuados en acuerdos previos en La Laguna. Asimismo, propone instar al Gobierno de España y al Gobierno de Canarias a intensificar los controles fitosanitarios en frontera y mantener campañas de información y sensibilización dirigidas a la ciudadanía y a las personas viajeras.

En palabras de Parrilla: "La filoxera es una plaga que ya está en nuestra isla y requiere medidas inmediatas. Hay mucho trabajo que hacer y el Cabildo tiene que ponerse manos a la obra, con un plan integral, personal técnico, apoyo económico y más inversión en investigación. Lo que pedimos con esta moción son acciones reales, concretas y efectivas

que refuercen lo que ya han venido haciendo el Gobierno de Canarias y el Gobierno de España”.



## TRES SIDRAS DE LA PALMA, PREMIADAS EN EL CONCURSO INTERNACIONAL SISGA 25, CELEBRADO EN ASTURIAS

Un total de ocho sidras canarias han sido galardonadas en la decimoquinta edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), celebrado del 25 al 28 de septiembre en Gijón (Asturias). Entre las producciones de las islas distinguidas, seis recibieron medalla de plata y dos obtuvieron un bronce. En la cita participaron 207 elaboraciones de 68 lagares procedentes de 18 países



Los cinco lagares canarios premiados en este evento han sido Castro & Magán, Tuscany, El Valle Secreto, Lagar de Valleseco y Bodegas FRP. En cuanto a la procedencia de las producciones canarias premiadas, cinco son de Gran Canaria y tres de 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

En la categoría de sidras de copa seca destacaron con medalla de plata Sidra Natural sin filtrar, producida por Lagar de Valleseco (Gran Canaria), así como las variedades natural y extra de La Mirla Sidrera, producidas por Castro & Magán (La Palma).

En esta bodega palmera también recayó una plata, en el apartado de sidras espumosas brut, por La Mirla Sidrera Espumosa natural, elaboración que recibió el premio al Mejor Sidra de Canarias en el II Concurso de Sidras Agrocanarias, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y celebrado el pasado mes de julio. Además, en la misma categoría, consiguió este metal la elaboración Niebla Etiqueta Negra, de Bodegas FRP (Gran Canaria).

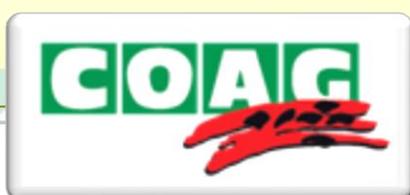
Asimismo, también logró una medalla de plata, Sidra Espumosa Brut Nature de Tuscany (Gran Canaria) en el apartado dedicada a estas variedades. Este productor fue distinguido también con un bronce en la categoría de sidras de copa seca por su sidra natural.

Por último, para completar el medallero de las producciones canarias reconocidas, destacó entre las sidras con sabores, la variedad de limón producida por El Valle Secreto (Gran Canaria).

El Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), facilitó la presencia de diez empresas del archipiélago en este certamen, sufragando el envío a Gijón de las muestras que compitieron con otros lagares de Asturias, País Vasco, León, Galicia o Cataluña, así como procedentes de países con tradición sidrera como Irlanda, Bélgica, Alemania, Austria, Chile, Estados Unidos o

Japón, entre otros.

El Salón Internacional SISGA 2025, que persigue la internacionalización de este producto y la interrelación entre los participantes en la cita, está organizada por la Fundación Asturias XXI, en colaboración con la Fundación Caja Rural de Xixón, la revista La Sidra, y el Ayuntamiento de Gijón.



## EL FORO DATAGRI 2025 ABRE INSCRIPCIONES GRATUITAS Y PRESENTA LOS DETALLES DE SU PROGRAMA EN FRUIT ATTRACTION

La Región de Murcia se convertirá en el epicentro europeo de la transformación digital agroalimentaria durante el 12 y 13 de noviembre. Más de 1.500 profesionales se darán cita en este evento para compartir conocimientos y experiencias sobre la aplicación de las nuevas tecnologías en el campo



**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 Foro DATAGRI, el evento de referencia en el sur de Europa sobre transformación digital en el sector agroalimentario, ha anunciado la apertura del periodo de inscripciones gratuitas para su próxima edición, que se celebrará en la Región de Murcia los días 12 y 13 de noviembre.

El anuncio se ha realizado en el marco de Fruit Attraction, en el stand institucional de la Región de Murcia, donde se han presentado los primeros detalles del programa. La jornada inaugural tendrá lugar el 12 de noviembre en el Auditorio y Centro de Congresos "Víctor Villegas", mientras que el 13 de noviembre la actividad se trasladará a las instalaciones del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA), en la antigua Estación Sericícola de La Alberca.

Durante dos días, más de 1.500 profesionales del sector agroalimentario, empresas tecnológicas, startups, representantes institucionales, organizaciones agrarias, cooperativas, centros de investigación y universidades se darán cita para debatir, compartir experiencias y conocer las últimas tendencias en digitalización aplicada a la cadena de valor agroalimentaria.

El programa de DATAGRI 2025 incluirá ponencias magistrales, mesas redondas, espacios de networking y demostraciones tecnológicas en campo, consolidando al foro como una plataforma clave para conectar innovación y conocimiento con los grandes retos del campo español y europeo.

La inscripción gratuita y el programa completo ya están disponibles a

en la página web oficial del evento [www.datagri.org](http://www.datagri.org)

Cómo convertir información en conocimiento. La “cosecha” de datos.

“Hemos diseñado un programa que combina reflexión estratégica y aplicación práctica: desde mesas como ‘Cuaderno digital, cómo convertir información en conocimiento’ y sesiones sobre agua inteligente o nutrición sostenible con IA, hasta demostraciones en campo en IMIDA, en donde contaremos con el primer tractor eléctrico 100% producido en serie o gafas con Inteligencia Artificial para formación en poda de la almendra, entre otras muchas novedades. Nuestro objetivo es que los asistentes no sólo conozcan las soluciones, sino que las vean funcionar sobre el terreno”, ha afirmado Gonzalo Martín, coordinador del programa del Foro DATAGRI.

Por su parte, Rosa Gallardo, vicepresidenta de la Asociación DATAGRI, ha afirmado que la fuerza de este foro radica en reunir en un mismo espacio a investigadores, empresas tecnológicas, cooperativas y agricultores. Contenidos como la automatización, la trazabilidad digital y la logística de exportación abren oportunidades reales para avanzar hacia un modelo agroalimentario más sostenible, eficiente y competitivo”.

En relación a ello, José Luis Miguel, presidente del Foro DATAGRI, ha comentado que “celebrar DATAGRI 2025 en la Región de Murcia sitúa a España en el foco europeo de la innovación agroalimentaria. Murcia aporta el ecosistema, el conocimiento y la capacidad de transferencia necesarios para que esta edición tenga un impacto tangible.”

Desde el ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Directora General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria, Isabel Bombal, ha resaltado el compromiso del departamento en reducir la brecha digital desde varios ángulos, como es el ámbito de la formación. "Al respecto se dará a conocer el último estudio del Observatorio de Digitalización, que analiza las necesidades formativas en digitalización del sector y también habrá la oportunidad de disfrutar de diferentes talleres formativos en el uso de nuevas tecnologías, que pondrá en marcha La Vega Innova, el centro de innovación digital del MAPA. Además, se explicarán trabajos de normalización de datos a lo largo de la cadena de valor agroalimentaria en colaboración con UNE y se prevé que se siga profundizando en el Plan de Impulso a los Espacios de Datos y la convergencia y trabajo en red de los que hay en la cadena agroalimentaria", ha detallado.

Para cerrar el acto, la consejera de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, Sara Rubira, ha asegurado que será una oportunidad para mostrar los trabajos que se desarrollan en centros de investigación de la Región, como el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA), donde se desarrollará la jornada del 13 de noviembre. Rubira ha destacado que "la transformación del sistema agroalimentario en la que estamos inmersos es posible gracias a la investigación y la innovación, así como por la digitalización y la implementación de la Inteligencia Artificial, claves para impulsar el rendimiento, rentabilidad y el cuidado del medio ambiente".

El Comité Organizador 2025 del Foro DATAGRI está formado por la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG),

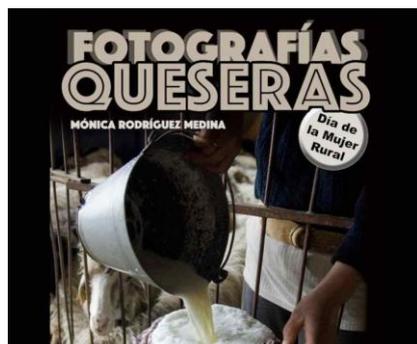
la empresa HISPATEC Agroiinteligencia, la ETSIAM de la Universidad de Córdoba, Cooperativas Agro-alimentarias de España, el Grupo Cooperativo CAJAMAR, la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas de la UPM, las organizaciones profesionales agrarias, ASAJA y UPA, y cuenta con la colaboración de los miembros asociados, Foro Interalimentario, Fertinagro Biotech y Santander Agro.

Asimismo, desde la Asociación DATAGRI se quiere destacar el apoyo y colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Gobierno de la Región de Murcia, en especial de la consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca y del IMIDA.

**INFONORTE**  
digital.com

## LA EXPOSICIÓN "QUESERAS", DE MÓNICA RODRÍGUEZ SE INAUGURA EL 9 DE OCTUBRE EN LA CASA VERDE DE FIRGAS

Se podrá visitar entre los días 9 y 31 de octubre



El jueves 9 de octubre de 2025, a las 19.00 horas, se inaugura en el Centro Socio-Cultural LA CASA VERDE de Firgas, la Exposición "QUESERAS", de la fotógrafa Mónica Rodríguez Medina, bajo la organización de La Vinca Ecologistas en Acción, actividad enmarcada en torno al Día de la Mujer Rural, que se conmemora cada 15 de octubre.

Mónica Rodríguez Medina (Aruca, Gran Canaria, 1970). Fotógrafa profesional especializada en reportajes gráficos, prensa y comunicación.

Finalizados los estudios de Imagen y Sonido en 1993, comienza a trabajar para diversos medios de comunicación y publicaciones. Asimismo, para diferentes organismos públicos y gabinetes de prensa.

Ha realizado gran variedad de exposiciones. En 2012, "Cortijos, pastoreo y queserías".

Exposición permanente en la Casa del Queso de Montaña Alta (Guía) y en versión itinerante por distintos municipios de las islas. Muy vinculada al sector primario, en el año 2020 es reconocida por la Asociación de Productores de Queso del Norte de Gran

Canaria (PROQUENOR - Casa del Queso de Montaña Alta) por su labor divulgativa de las tradiciones ganaderas y queseras de Gran Canaria a través de la fotografía.

En el 2014 comenzó el proyecto fotográfico "MUJERES con Mayúsculas," que se ha movido por municipios de todo el archipiélago canario. También, a través de su proyecto "La Juventud Opina en Igualdad" lleva

por centros educativos una muestra de su exposición, que es acompañada con debates entre las mujeres protagonistas y el alumnado de los centros visitados. En el 2020 recibe el Premio del Instituto Canario de Igualdad (ICI) del Gobierno de Canarias a la mejor iniciativa de interés social. Dentro de este proyecto también está la muestra "MUJERES Rurales" que busca el reconocimiento de estas trabajadoras del mundo rural.

En el 2013, obtiene el 2º Premio del Concurso 'Juan Félix Marrero Perdomo' de fotografía ecológica, de La Vinca Ecologistas en Acción, con su obra: Trashumancia.

En el 2010 ilustra con sus fotografías la Exposición "Gran Canaria, los sabores de una Isla". Premio del Gobierno de Canarias a AIDER, al mejor trabajo divulgador por su interés en dar a conocer el patrimonio local vinculado a los productos típicos agrarios, pesqueros y agroalimentarios.

Ha participado en multitud de exposiciones divulgativas, tanto individuales como colectivas.

Mónica Rodríguez Medina nos comenta que "con mi trabajo como fotógrafa he podido acercarme a las zonas rurales y conocerlas desde dentro. Ver la dureza del trabajo, el día a día de estos hombres y mujeres.

En estos años he visto el relevo generacional, el reconocimiento de su actividad y la progresiva valoración de su trabajo. La labor de las queseras artesanales es un trabajo constante, en él se aprecia su amor

por la tierra. El cuidado de los animales, la elaboración del queso y el respeto por el territorio.

Viendo las fotos recuerdo cada momento desde el 2010 en el que hice mi primer gran reportaje sobre el queso. He seguido en contacto con estas familias, he visto a sus hijos e hijas crecer, modernizar las queserías, ampliar el ganado, el reconocimiento a través de todos los premios que reciben todas y cada una de las queserías. Tenemos la suerte de que nuestros quesos tienen una gran calidad. Les animo a probar cada uno de ellos, todos distintos, todos deliciosos. Seguro que entre tanta variedad encuentran alguno o más de uno que les guste. El tipo leche le da su sabor a cada queso, de vaca, cabra, oveja o mezcla entre ellas.

La forma de criar el ganado pastando suelto, las trashumancias por la isla, la elaboración artesanal los hace únicos. En los quesos artesanales se utiliza leche fresca, generalmente cruda, de proximidad local. Las queseras controlan todo el proceso de elaboración del queso, desde el ordeño o la recepción de la leche hasta la maduración del producto final”.

La Exposición “QUESERAS” se podrá visitar entre los días 9 y 31 de octubre del actual, todos los miércoles, jueves y viernes de 18.00 a 20.00 horas, estando disponible para otros colectivos y centros educativos en horarios diversos a concertar.

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

3413 EXTRACTO de la Orden de 25 de septiembre de 2025, por la que se convocan, para la campaña 2025, las ayudas de la Medida III "Apoyo a la producción animal", Acción III.7 "Ayuda para la producción de reproductores de porcino en Canarias", del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2025/196/3413.html>

3414 EXTRACTO de la Orden de 26 de septiembre de 2025, por la que se modifica la Orden de 12 de julio de 2024, que convoca para el periodo 2024 a 2028, las subvenciones destinadas a inversiones en transformación, comercialización y/o desarrollo de productos agroalimentarios, procedentes de la ganadería, del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PEPAC) 2023-2027, previstas en la Orden de 5 de febrero de 2024.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2025/196/3414.html>

### **BOLETIN PROVINCIAL DE TENERIFE**

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

## CABILDO INSULAR DE TENERIFE

- Anuncio relativo a la aprobación por el Consejo de Gobierno Insular del Cabildo Insular de Tenerife, en sesión ordinaria celebrada el 24 de septiembre de 2025, de las Bases que rigen las ayudas excepcionales a los productores de cereales (trigo, centeno, trigo x centeno, cebada y avena) de la isla de Tenerife en los municipios de La Guancha, San Juan de la Rambla, Los Realejos y La Orotava, previa modificación del Plan Estratégico de Subvenciones para el ejercicio 2025, que no pudieron llevar a cabo la recolección de su cosecha como consecuencia de las restricciones derivadas de las alertas de incendios forestales y de las altas temperaturas acontecidas durante la campaña de 2024

- Anuncio relativo a la delegación de competencias acordada por el Consejo de Gobierno Insular del Cabildo de Tenerife, en sesión celebrada el 24 de septiembre de 2025, con el número AC0000026513, con motivo de la aprobación de las Bases y convocatoria de ayudas excepcionales a los productores de cereales (trigo, centeno, trigo x centeno, cebada y avena) de la isla de Tenerife en los municipios de La Guancha, San Juan de la Rambla, Los Realejos y La Orotava, que no pudieron llevar a cabo la recolección de su cosecha como consecuencia de las restricciones derivadas de las alertas de incendios forestales y

de las altas temperaturas acontecidas durante la campaña de 2024 (Exp. E2025017279)

- Extracto Acuerdo de 24/9/25, del Consejo de Gobierno Insular que aprobó convocatoria de ayudas excepcionales a los productores de cereales (trigo, centeno, trigo x centeno, cebada y avena) de la isla de Tenerife en los municipios de La Guancha, San Juan de la Rambla, Los Realejos y La Orotava, que no pudieron llevar a cabo la recolección de su cosecha como consecuencia de las restricciones derivadas de las alertas de incendios forestales y de las altas temperaturas acontecidas durante la campaña de 2024

### **CABILDO DE TENERIFE**

Anuncio de subsanación de solicitudes de la convocatoria de subvenciones con destino a las Cooperativas Agrícolas de Tenerife, para la mejora de la gestión técnica y comercial, ejercicio 2025,

<https://acortar.link/CUyAxR>

### **CABILDO DE GRAN CANARIA**

Convocatoria de subvenciones para el fomento de actividades ganaderas realizadas por asociaciones, cooperativas y otras entidades sin ánimo de lucro para el año 2025 (B.O.P 30-05-2025)

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=4813271>

## **CABILDO DE LA PALMA**

ANUNCIO: PUBLICACIÓN DE RESOLUCIÓN PROVISIONAL DE LA SUBVENCIÓN A LA SIEMBRA DE CULTIVOS FORRAJEROS (LÍNEA 3.2)

[https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP\\_CODE=STA&PAGE\\_CODE=PTS2\\_TABLON](https://sedeelectronica.cabildodelapalma.es/sta/CarpetaPublic/doEvent?APP_CODE=STA&PAGE_CODE=PTS2_TABLON)

