

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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



HUERTO EN DICIEMBRE: CULTIVOS RESISTENTES AL FRÍO Y TAREAS CLAVE PARA LA PRIMAVERA

A pesar del frío, diciembre ofrece tareas clave para proteger cultivos y adelantar la siembra de primavera



Diciembre, último mes del año, suele percibirse como un período de

pausa en el huerto, debido al frío y las pocas horas de luz. Sin embargo, los horticultores más experimentados saben que es un mes clave para preparar el terreno, proteger los cultivos de invierno y planificar la próxima temporada.

Aunque las temperaturas sean bajas, diciembre no es un mes estéril. Existen cultivos resistentes al frío que pueden sembrarse directamente en el huerto, así como especies que se pueden iniciar en semilleros protegidos para trasplantarlas en primavera.

Qué plantar en diciembre

Cultivos para sembrar directamente en el huerto

Ajos: el frío favorece la formación de bulbos grandes y sanos.

Habitas: las variedades tempranas sembradas ahora adelantan la cosecha de primavera.

Cebollas tempranas: ideales en climas suaves, con ciclo largo durante los meses fríos.

Guisantes: toleran bajas temperaturas y se desarrollan mejor si se plantan antes de las heladas fuertes.

Semilleros para cultivos de primavera

Si cuentas con un invernadero o semillero protegido, puedes adelantar la siembra de hortalizas que se trasplantarán más adelante:

Lechugas y escarolas: germinan fácilmente en semillero.

Tomates tempranos: en zonas cálidas o semilleros calefactados.

Puerros: su ciclo largo requiere comenzar a finales de año.

Apio: germina lentamente y se beneficia de la siembra en interior.

Tareas esenciales del huerto en diciembre

Diciembre trae consigo las primeras heladas, por lo que proteger los cultivos es fundamental. Una de las técnicas más eficaces es cubrir las plantas sensibles con mantas térmicas o aguil, lo que evita que el frío afecte a hojas y brotes tiernos. Además, el acolchado con paja, hojas secas o restos vegetales mantiene la temperatura del suelo y protege las raíces, reduciendo el estrés que provoca el invierno. Para los cultivos de hoja más delicados, instalar túneles o pequeños invernaderos de plástico puede marcar la diferencia entre una cosecha saludable y pérdidas por frío.

El invierno es el momento ideal para preparar la tierra de cara a la primavera. Incorporar compost maduro o estiércol bien fermentado ayuda a enriquecer el suelo de forma natural y lenta, aportando nutrientes que se irán liberando con el tiempo. Remover ligeramente la capa superficial favorece la aireación y facilita la absorción de agua y nutrientes. Además, dejar los bancales cubiertos con materia orgánica durante diciembre permite que el terreno se recupere y se mantenga fértil para la próxima temporada.

Diciembre también es un mes clave para poner el huerto a punto. Es el momento de retirar plantas secas, malas hierbas y restos vegetales que podrían albergar plagas o enfermedades. También conviene limpiar y afilar las herramientas, revisar sistemas de riego y organizar semillas y materiales de trabajo. Antes de que lleguen las lluvias más intensas, hay que comprobar tutores, mallas y estructuras de soporte, garantizando que los cultivos estén protegidos y que el huerto esté listo para afrontar el invierno con éxito.

EL AYUNTAMIENTO REFUERZA SU APOYO A LOS VITICULTORES DE LAS MANCHAS CON UNA SUBVENCIÓN DE 80.000 EUROS

El Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane refuerza su compromiso con el sector vitivinícola del municipio con la concesión de una subvención de 80.000 euros dirigida a los viticultores de la zona de Las Manchas afectados por la erupción volcánica



El alcalde, Javier Llamas, destaca que esta actuación “representa una nueva muestra del compromiso del Ayuntamiento con la reconstrucción integral del municipio, apostando por quienes trabajan día a día para mantener viva una de nuestras señas de identidad”. “El vino y el paisaje vitivinícola de Las Manchas forman parte de la historia de Los Llanos de Aridane y seguirán siendo un símbolo de esfuerzo, recuperación y futuro”, añade.

En este sentido, la concejala de Turismo, Inmaculada Fernández, explica que “estas ayudas se integran en el Plan de Sostenibilidad Turística como

una acción que vincula la actividad agraria con el desarrollo turístico sostenible". Sostiene que "recuperar los viñedos es también recuperar un atractivo turístico y paisajístico que enriquece nuestra oferta y diversifica la economía local".

Caber recordar que esta medida forma parte del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (PSTD), dentro del eje 'Transición Verde y Sostenible: Recuperación de la zona vitivinícola de Las Manchas', con el objetivo de impulsar la reactivación económica y la recuperación del paisaje agrario.

Por su parte, el concejal de Sector Primario, Arón León, resalta que "esta línea de apoyo supone un reconocimiento al trabajo de los viticultores, que han sabido adaptarse y mantener la producción a pesar de las dificultades". "Nuestro objetivo es seguir acompañando al sector con medidas que contribuyan a consolidar su recuperación y garantizar su continuidad en el tiempo", añade.

Podrán ser beneficiarias de estas ayudas las personas mayores de edad o entidades titulares de explotaciones vitivinícolas que cumplan con los siguientes requisitos: estar dadas de alta en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos La Palma a fecha de solicitud, y desarrollar su actividad en el municipio de Los Llanos de Aridane, dentro de los polígonos catastrales 2, 3, 4, 5 y 24, o en las parcelas urbanas comprendidas en estos polígonos, correspondientes a la zona de Cuatro Caminos, en el barrio de Las Manchas de Abajo.

LA RUTA ILEGAL DEL 'ORO VERDE': MULTAS DE HASTA 120.000 EUROS POR LLEVAR AGUACATES DESDE PENÍNSULA A CANARIAS

Canarias cuenta con una legislación propia que restringe la entrada de frutas y verduras procedentes de fuera



Las Islas refuerzan los controles en puertos y aeropuertos para frenar una práctica que no deja de crecer: el transporte ilegal de aguacates procedentes de la Península. Las sanciones pueden ser elevadas y alcanzar hasta los 120.000 euros, ya que está prohibido introducir este producto para su comercialización en el Archipiélago.

La norma no es nueva. Desde hace casi 40 años, Canarias cuenta con una legislación propia que restringe la entrada de frutas y verduras procedentes de fuera, con el objetivo de proteger la producción local y evitar posibles plagas o enfermedades que puedan afectar a la agricultura del Archipiélago. En el caso del aguacate, esta regulación deja al mercado prácticamente con una única opción: el producto local.

Un negocio ilegal en auge: hasta en maletas

Las autoridades advierten de que los intentos de introducir aguacates se han multiplicado. Se han detectado intentos de transporte desde equipajes personales hasta maletas de viaje, con la intención de venderlos clandestinamente en las Islas, donde su precio puede ser muy superior al de la Península.

Mientras que en mercados peninsulares el aguacate se puede encontrar en torno a los 5 euros el kilo, en Canarias puede alcanzar hasta los 15 euros, debido a la ausencia de competencia exterior y a la gran demanda.

El sector agrario respalda la prohibición

El Gobierno de Canarias defiende la necesidad de esta normativa para proteger la producción autóctona y su variedad más apreciada. La denominación de origen "aguacate canario" se paga mejor debido a su calidad y a los costes de producción. Los agricultores necesitan venderlo, como mínimo, a 5 euros el kilo para cubrir gastos, aunque el precio final en el mercado puede ser muy superior.

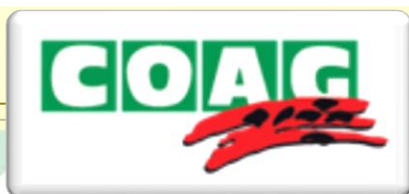
Desde el sector aseguran que los picos de precios altos solo se producen en momentos puntuales, especialmente cuando no hay excedentes. Aun así, los agricultores agradecen que se mantenga la prohibición de entrada de aguacates externos.

Más vigilancia en puertos y aeropuertos

La administración regional ha ordenado reforzar los controles en los principales puntos de entrada. El objetivo es claro: frenar un comercio

ilegal que crece debido a la diferencia de precios entre la Península y las Islas y proteger al sector primario de Canarias, uno de los más sensibles del Archipiélago.

La advertencia es firme: traer aguacates de manera ilegal no es solo una infracción sanitaria. Puede costar hasta 120.000 euros.



LA INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA CULMINA CON ÉXITO SU PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN MÉXICO

- En tan solo una semana, la nueva guía de maridaje de OIVE, que conecta la diversidad de los vinos españoles con la riqueza gastronómica de México, ha superado las 400 descargas
- España es el segundo proveedor de vino a México en volumen y el primero en valor, con una cuota del mercado del 31,2%



La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha concluido con éxito su semana de actividades en México, donde ha reunido a más



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

de 40 medios de comunicación y líderes gastronómicos.

El programa, diseñado para reforzar la presencia del Vino de España en uno de sus mercados estratégicos y acercar al sector gastronómico la diversidad y versatilidad de los vinos de España, combinó acciones informativas, encuentros con profesionales influyentes y experiencias gastronómicas que generaron una amplia participación por parte de medios, prescriptores y líderes del sector.

Las actividades comenzaron con una rueda de prensa en la residencia del embajador de España en México, Juan Duarte, y la presentación de la guía de maridaje de OIVE, que en tan solo una semana ya ha superado las 400 descargas.

A lo largo de la semana, la agenda continuó con tres exclusivas cenas celebradas en Ciudad de México, Cancún y Guadalajara, todas ellas dirigidas por el sommelier Wilton Romero e inspiradas en las propuestas recogidas en la guía.

A estas experiencias asistieron propietarios, accionistas y directores de 40 de los restaurantes más reconocidos de las tres ciudades, varios de ellos incluidos en prestigiosos rankings gastronómicos de México, Latinoamérica y el mundo. Las cenas permitieron acercar, en un formato experiencial y cercano, la amplitud de estilos de los vinos de España y su armonía con preparaciones emblemáticas de la cocina mexicana, abriendo nuevas oportunidades de colaboración y fortaleciendo el vínculo entre ambos sectores.

Con esta agenda de actividades, OIVE refuerza su compromiso con la promoción internacional del vino español y consolida su presencia en un mercado clave para el crecimiento del sector, reafirmando el papel de México como uno de los destinos prioritarios para la estrategia global de la Interprofesional.

México, un mercado de gran importancia para los vinos de España

En términos de valor, España es el primer proveedor de vino a México, con 44,4 millones de euros (+3%), y una cuota del mercado del 31,2%. En términos de volumen, se trata del segundo proveedor con cerca de 11 millones de litros de España (-7,7%).

El 83% del valor y 67,5% del volumen de las importaciones mexicanas de vino de España son de vino envasado de la partida 220421, a un precio medio de 4,96 €/litro (+11%). También son importantes las exportaciones de vino espumoso, que suponen el 15,6% del valor y el 27,6% del volumen total de las importaciones mexicanas de vino de España.

Sobre OIVE

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) es una organización sin ánimo de lucro que agrupa a las entidades representativas de la cadena de valor del sector vitivinícola español. Se constituye como un instrumento al servicio del sector para atajar sus debilidades a través de la unión y trabajo conjunto de los diferentes agentes que la forman.

Contacto Comunicación:

María Díez Nepomuceno

912 903 234 - 623 173 172

comunicacion@oive.org

Rocío García de Mora

619 87 09 37

rgarcia@makingknown.es

Síguenos: www.interprofesionaldelvino.es / www.oemv.es

Linkedin / Youtube / Facebook / X / Instagram

El Periódico de Canarias

EL CABILDO DESTINA CASI UN MILLÓN DE EUROS A LA MEJORA DE LA RED DE RIEGO DE LAS MACHUQUERAS

El presidente, Sergio Rodríguez, incide en la importancia de "optimizar el uso del agua en un municipio referente dentro del sector vitivinícola"



El Consejo de Gobierno del Cabildo de La Palma ha aprobado el proyecto para la mejora de la red de riego de Las Machuqueras, en la vertiente sur del municipio de Fuencaliente. La acción cuenta con un presupuesto de 913.121,61 euros.

El objetivo de la actuación es posibilitar el acceso del agua de riego a los viñedos de esta zona, con la consolidación y adecuación de las infraestructuras de regadío existentes, permitiendo la aplicación de un sistema más eficiente, lo que efectúa una mejora en la gestión y un ahorro significativo. Los trabajos previstos en la realización de esta obra son desbroce, vallado perimetral, movimiento de tierras y acciones de impermeabilización, carpintería y cimentación.

El presidente del Cabildo de La Palma, Sergio Rodríguez, incide en la importancia de "optimizar el uso del agua en un municipio que es referente insular dentro del sector vitivinícola".

"Con estas mejoras se pretende crear un sistema eficaz que garantice el trabajo de los agricultores, reduciendo las pérdidas de agua y modernizando las infraestructuras de riego", añade el presidente.

Por su parte, el alcalde de Fuencaliente, Gregorio Alonso, pone de relieve que esta intervención supone "un paso adelante para los profesionales del sector vitivinícola del municipio, que llevan tiempo demandando una mejora en la zona".

Los ámbitos de actuación se encuentran en el entorno de los dos canales públicos de transporte de la zona: el Canal LP-I o Canal Barlovento-Fuencaliente en la zona baja y el Canal LP-III o Canal Intermunicipal en la zona alta. Los recursos hídricos para la red de riego procederán de galerías y pozos.

El consejero de Agricultura del Cabildo de La Palma, Alberto Paz, señala

que esta iniciativa tiene como objetivo solventar los problemas ocasionados por la sequía de los últimos años en las producciones de cultivo de viña.

Asimismo, Paz agradece el trabajo y la predisposición del Consejo Regulador de Vinos La Palma y la comunidad de regantes Bajante Las Machuqueras, con los que siempre ha existido una estrecha colaboración.

INFONORTE
dialtal.com

VALLESECO INAUGURA LAS XIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA MANZANA Y LA SIDRA

Del 4 al 15 de diciembre, en la zona comercial abierta y en todos los establecimientos de restauración del municipio



El municipio de Valleseco da comienzo a las XIII Jornadas Gastronómicas de la Manzana y la Sidra, una cita ya consolidada en el calendario culinario de las medianías de Gran Canaria y que este año celebra su

décima tercera edición. Un evento organizado por el Ayuntamiento de Valleseco, a través del Área de Desarrollo Local, y que cuenta con la participación y colaboración de una amplia representación del sector de la restauración del municipio.

Durante doce días, los restaurantes y bares adheridos incorporan a sus cartas propuestas renovadas, creativas y diferenciadas, con platos elaborados a partir del producto estrella de Valleseco: la manzana reineta y sus derivados, acompañados de sidras locales con reconocimientos internacionales, entre ellos 13 medallas obtenidas recientemente en el Concurso Internacional de Sidra del Sagardo Forum.

La singularidad de estos productos radica en las condiciones en las que se cultivan: a 1.000 metros de altitud, con abundantes horas de sol y la influencia de los alisios durante buena parte del año, factores que aportan matices únicos tanto a la fruta como a los caldos. El resultado es una oferta gastronómica que destaca por la naturalidad de sus sabores y la riqueza de sus texturas.

Las jornadas pueden disfrutarse en toda la zona comercial abierta y en los diversos establecimientos de restauración participantes, que sorprenderán a residentes y visitantes con una variada carta de recetas elaboradas con manzana reineta, maridadas con la sidra tradicional de Valleseco.

Se trata de una iniciativa pensada para el disfrute en familia, que invita a descubrir y reconocer el buen hacer gastronómico del municipio, un referente histórico de la cocina insular donde conviven la tradición de

los calderos y las propuestas a la parrilla con nuevas tendencias culinarias.

Desde el área de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Valleseco se anima a la población de la Isla a acercarse al municipio para vivir y saborear estas jornadas: una oportunidad única para conocer de cerca la esencia gastronómica de Valleseco y disfrutar de las XIII Jornadas Gastronómicas de la Manzana y la Sidra, del 4 al 15 de diciembre.

HORARIO ESPECIAL DEL MERCADO LA RECOVA EN DÍAS FESTIVOS DE DICIEMBRE

Se recomienda a la ciudadanía planificar sus compras con antelación



Con motivo de las festividades de diciembre, el Mercado Municipal La Recova de Gáldar adapta su horario para garantizar el servicio a la ciudadanía y facilitar la celebración de estas fechas tan señaladas.

A continuación, se detalla el horario especial aplicable en los días festivos del mes:

Sábado, 6 de diciembre (Día de la Constitución)

El mercado abrirá con horario reducido: de 07:00 a 14:00.

La zona de restauración ampliará su servicio por la tarde, de 16:00 a

19:30.

Domingo, 7 de diciembre (Fiesta local en honor a Santa Bárbara)

Únicamente abrirá la zona de restauración, en dos turnos:

Mañana: 07:00 a 14:00

Tarde: 16:00 a 19:30

El resto de puestos permanecerán cerrados.

Lunes, 8 de diciembre (Inmaculada Concepción)

Al igual que el día anterior, solo operará la zona de restauración, con el mismo hora-rio:

07:00 a 14:00 y 16:00 a 19:30.

El resto de los puestos no abrirán.

Viernes, 19 de diciembre. (Noche de Navidad, La Noche en Blanco de Gáldar)

La zona de restauración del mercado ofrece sus servicios desde las 16:30 hasta las 23:00 horas

Miércoles, 24 de diciembre (Nochebuena)

El mercado funcionará hasta las 14:00.

Los puestos de pescadería, Bocados del Mar y Dehesa, carnicería y la zona de restauración prolongarán su servicio hasta las 17:00.

Miércoles, 31 de diciembre (Nochevieja)

Igual que el día 24, el mercado cerrará a las 14:00, mientras que los puestos de pescadería, Bocados del Mar y Dehesa, carnicería y la zona de restauración permanecerán abiertos hasta las 17:00.

Este horario busca conciliar las necesidades de abastecimiento y celebración de los vecinos y visitantes, manteniendo la tradición y vitalidad del mercado como espacio comunitario y gastronómico de referencia.

Se recomienda a la ciudadanía planificar sus compras con antelación y consultar en redes sociales del Ayuntamiento de Gáldar o en el puesto de información del mercado para posibles actualizaciones.



CERTIFICADO PROFESIONAL. NIVEL II: " INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE JARDINES Y ZONAS VERDES"

En febrero daremos comienzo un Certificado profesional. Nivel II: " Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes" en La Matanza, dirigido a personas en desempleo enmarcado dentro del Programa Integral de Empleo 2025/2026 subvencionado por el Servicio Canario de Empleo "Todo al verde"

Documentación necesaria para la inscripción:

- DNI/NIE en vigor
- DARDE
- VIDA LABORAL actualizada
- CV actual
- Acreditación mínima: ESO, Competencias claves N2 o Certificado 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

profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.

Para información e inscripción llamar al 922 29 96 55 o enviar correo a areasocialcoagtf@yahoo.es

Programa Integral de Empleo 2025/2026: "TODO AL VERDE"
Certificado profesional. Nivel 2
"AGAO0208: Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes (470h)"



Información e Inscripciones
COAG Canarias
coagtf@coagcanarias.es
922 29 96 55 / 621 02 98 51

Documentación Necesaria

- DNI en vigor
- Poseer ESO o CP Nivel 1 de igual familia profesional
- Currículum actualizado
- DARDE (inscripción en SCE)
- Vida laboral actual

Duración: 470h
Inicio: 03/02/2025
Horario: de 8:30 a 14:30
Lugar: La Matanza

FINANCIA
Gobierno de Canarias
Servicio Canario de Empleo

ORGANIZA
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SEPE

COLABORA
COAG Canarias
VIVEROS LAUMAR
Centro de Formación Profesional

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución n.º 3186/2025 de 28 de noviembre de 2025 de la Viceconsejería de Sector Primario por la que se asignan nuevas cantidades de referencia individuales para el periodo 2025–2027 a cada productor de plátanos, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 69/2005, de 12 de mayo, por el que se regula la asignación de cantidades de referencia a las personas productoras de plátano, así como la reserva de las cantidades de referencia, conforme a lo establecido en el Programa POSEI de Canarias

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/b9eb4ecc-6377-49eb-bfe8-e642aa778ed2>

CABILDO DE TENERIFE

Anuncio Resolución de la convocatoria de subvenciones a las asociaciones de criadores para la recuperación y mejora de las razas ganaderas autóctonas, ejercicio 2025

<https://acortar.link/dfWKvv>