



# NOTICIAS

Martes 6 y Miércoles 7 de enero de 2026

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

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



### EL VINO ANTE EL ESPEJO: LAS CLAVES QUE MARCARÁN 2026

Un año de cambios, tendencias consolidadas y retos decisivos para el sector



El cierre de un año siempre invita a detenerse, a mirar atrás con cierta



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

calma y a tratar de entender hacia dónde se dirige un sector tan vivo, complejo y cambiante como el del vino. 2025 ha sido un año intenso, de transformaciones profundas y de señales claras que obligan a repensar el presente y el futuro. En España en general y en Canarias en particular, el vino ha vivido un ejercicio que no pasará desapercibido.

La filoxera. Si algo ha marcado el año en el archipiélago, ha sido la aparición de la filoxera. Más allá de su impacto agronómico y económico, este hecho ha supuesto un golpe simbólico a uno de los grandes pilares del relato vitivinícola canario. Durante décadas, la singularidad de las viñas prefiloxéricas ha sido una seña de identidad y un argumento diferenciador que conectaba directamente con la historia y el patrimonio.

La filoxera no solo afecta a las cepas, afecta a la forma de entender el viñedo, al equilibrio entre conservación y adaptación, y a la responsabilidad colectiva de proteger un patrimonio que va más allá del valor comercial. 2025 ha sido, en muchos sentidos, un punto de inflexión que obliga a replantear modelos y estrategias de futuro.

Menos alcohol. Este año que dejamos atrás, ha confirmado una tendencia que ya no admite discusión: el crecimiento del interés por los vinos con menor graduación alcohólica. El consumidor actual busca vinos más ligeros, frescos y bebibles, capaces de acompañar el disfrute cotidiano sin excesos. No se trata de beber menos vino, sino de beberlo de una forma más consciente y alineada con nuevos hábitos de consumo.



Este cambio abre oportunidades para territorios con perfiles atlánticos y estilos más sutiles. Canarias, por clima, variedades y carácter, parte con alguna ventaja, aunque el reto estará en adaptarse sin perder identidad ni caer en discursos forzados.

Abundancia de referencias. Nunca antes el consumidor había tenido tantas opciones entre las que elegir. Monovarietales, ensamblajes, vinos de parcela, ediciones limitadas y diferentes rangos de precio conforman un mercado cada vez más amplio y diverso. Esta diversidad es una de las grandes fortalezas del sector actual, pero también genera cierta saturación.

La dificultad no está en ofrecer opciones, sino en saber explicarlas. Cuando las referencias se multiplican sin un relato claro, el consumidor puede sentirse desorientado. De cara a 2026, la claridad y la coherencia serán valores clave.

La velocidad del mercado. Uno de los debates más relevantes que deja 2025 tiene que ver con la prisa. La necesidad de lanzar novedades constantes ha provocado, en algunos casos, vinos técnicamente correctos, pero carentes de tiempo y reflexión. No todos los vinos necesitan largas crianzas, pero sí requieren intención, coherencia y una idea clara detrás.

La reflexión para el futuro pasa por recuperar la calma, por elaborar con mayor conciencia y por entender que no todas las tendencias deben convertirse inmediatamente en una nueva referencia.



El factor de identidad. En un contexto vitivinícola cada vez más globalizado, donde muchos vinos terminan pareciéndose entre sí, las variedades autóctonas se han consolidado como uno de los grandes valores diferenciales del sector. En Canarias esta realidad no es una novedad, pero sí ha adquirido en 2025 un nuevo peso estratégico.

Estas variedades han demostrado una capacidad extraordinaria para expresar el paisaje volcánico, los microclimas y la influencia del Atlántico. Frente a la estandarización de estilos, ofrecen vinos con personalidad, a veces más exigentes, pero también más honestos.

El reto no está solo en cultivar variedades autóctonas, sino en conocerlas mejor, interpretarlas con respeto y comunicarlas con claridad. No todas necesitan ser llevadas al límite ni adaptadas a modas externas. Algunas funcionan mejor desde la sutileza, desde la frescura o desde una lectura más directa. De cara al futuro, pienso que el verdadero valor estará en dejar que estas uvas hablen su propio lenguaje, sin forzarlas, sin maquillarlas y sin perder de vista su origen.

El enoturismo. Más allá de la botella, 2025 ha confirmado el crecimiento del interés por las experiencias vitivinícolas. El enoturismo se ha convertido en una herramienta clave para conectar con el consumidor, permitiéndole entender el vino desde el paisaje, la historia y las personas que lo hacen posible.

Canarias cuenta con un potencial extraordinario en este ámbito. El desafío estará en profesionalizar estas experiencias y convertirlas en una vía real de valorización del producto, sin perder autenticidad.



**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 retos del año

Mirando hacia 2026, creo que el sector vitivinícola se enfrenta a un año clave. Un año en el que será necesario ordenar, reflexionar y tomar decisiones. Venimos de un periodo de mucha actividad, de lanzamientos constantes y de búsqueda de posicionamiento. Ahora toca preguntarse qué vinos queremos hacer, para quién y con qué propósito. No todo vale, ni todo necesita salir al mercado de inmediato. Echo en falta, en algunos casos, más calma, más tiempo y más coherencia entre viñedo, bodega y relato.

Desde mi punto de vista, este año debería ser el año de la claridad. Claridad en los proyectos, en los mensajes y en la forma de llegar al consumidor. Creo que el mercado premiará cada vez más los vinos honestos, bien explicados, con precios coherentes y con una historia comprensible. Menos ruido y más contenido. Menos prisas y más profundidad.

El vino, al final, siempre es un reflejo de su tiempo. El año 2025 nos ha mostrado un sector dinámico, creativo y lleno de oportunidades, pero también marcado por ciertas contradicciones. Este año se presenta como la ocasión perfecta para reencontrarnos con la esencia, con el sentido del oficio y con aquello que hace que una botella sea algo más que un producto. Porque el vino no solo se bebe: se piensa, se siente y se recuerda. Y en ese recuerdo, Canarias tiene hoy mucho que decir.



**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 AGRICULTORES RECIBEN EL MEJOR REGALO DE REYES CON MÁS LLUVIAS EN EL NORTE DE GRAN CANARIA (\*)

Las precipitaciones dejan 30 litros en la cumbre de Gran Canaria y siguen de forma débil hasta el fin de semana. La Aemet emite avisos amarillos por viento y oleaje



El segundo día consecutivo de lluvias en el Archipiélago por el paso de la borrasca Francis dejó el mejor regalo de Reyes para los agricultores y ganaderos de Gran Canaria, con otros 30 litros por metro cuadrado en la cumbre y cantidades algo menores en las medianías del norte, según los datos de la Agencia Estatal de Meteorología (Aemet) hasta las 22.00 horas.

## EL VINO ANTE EL ESPEJO: LAS CLAVES QUE MARCARÁN 2026

Un año de cambios, tendencias consolidadas y retos decisivos para el sector

El cierre de un año siempre invita a detenerse, a mirar atrás con cierta

calma y a tratar de entender hacia dónde se dirige un sector tan vivo, complejo y cambiante como el del vino. 2025 ha sido un año intenso, de transformaciones profundas y de señales claras que obligan a repensar el presente y el futuro. En España en general y en Canarias en particular, el vino ha vivido un ejercicio que no pasará desapercibido.



La filoxera. Si algo ha marcado el año en el archipiélago, ha sido la aparición de la filoxera. Más allá de su impacto agronómico y económico, este hecho ha supuesto un golpe simbólico a uno de los grandes pilares del relato vitivinícola canario. Durante décadas, la singularidad de las viñas prefiloxéricas ha sido una seña de identidad y un argumento diferenciador que conectaba directamente con la historia y el patrimonio.

La filoxera no solo afecta a las cepas, afecta a la forma de entender el viñedo, al equilibrio entre conservación y adaptación, y a la responsabilidad colectiva de proteger un patrimonio que va más allá del valor comercial. 2025 ha sido, en muchos sentidos, un punto de inflexión que obliga a replantear modelos y estrategias de futuro.

Menos alcohol. Este año que dejamos atrás, ha confirmado una tendencia que ya no admite discusión: el crecimiento del interés por los vinos con menor graduación alcohólica. El consumidor actual busca

vinos más ligeros, frescos y bebibles, capaces de acompañar el disfrute cotidiano sin excesos. No se trata de beber menos vino, sino de beberlo de una forma más consciente y alineada con nuevos hábitos de consumo.

Este cambio abre oportunidades para territorios con perfiles atlánticos y estilos más sutiles. Canarias, por clima, variedades y carácter, parte con alguna ventaja, aunque el reto estará en adaptarse sin perder identidad ni caer en discursos forzados.

Abundancia de referencias. Nunca antes el consumidor había tenido tantas opciones entre las que elegir. Monovarietales, ensamblajes, vinos de parcela, ediciones limitadas y diferentes rangos de precio conforman un mercado cada vez más amplio y diverso. Esta diversidad es una de las grandes fortalezas del sector actual, pero también genera cierta saturación.

La dificultad no está en ofrecer opciones, sino en saber explicarlas. Cuando las referencias se multiplican sin un relato claro, el consumidor puede sentirse desorientado. De cara a 2026, la claridad y la coherencia serán valores clave.

La velocidad del mercado. Uno de los debates más relevantes que deja 2025 tiene que ver con la prisa. La necesidad de lanzar novedades constantes ha provocado, en algunos casos, vinos técnicamente correctos, pero carentes de tiempo y reflexión. No todos los vinos necesitan largas crianzas, pero sí requieren intención, coherencia y una idea clara detrás.



**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 reflexión para el futuro pasa por recuperar la calma, por elaborar con mayor conciencia y por entender que no todas las tendencias deben convertirse inmediatamente en una nueva referencia.

El factor de identidad. En un contexto vitivinícola cada vez más globalizado, donde muchos vinos terminan pareciéndose entre sí, las variedades autóctonas se han consolidado como uno de los grandes valores diferenciales del sector. En Canarias esta realidad no es una novedad, pero sí ha adquirido en 2025 un nuevo peso estratégico.

Estas variedades han demostrado una capacidad extraordinaria para expresar el paisaje volcánico, los microclimas y la influencia del Atlántico. Frente a la estandarización de estilos, ofrecen vinos con personalidad, a veces más exigentes, pero también más honestos.

El reto no está solo en cultivar variedades autóctonas, sino en conocerlas mejor, interpretarlas con respeto y comunicarlas con claridad. No todas necesitan ser llevadas al límite ni adaptadas a modas externas. Algunas funcionan mejor desde la sutileza, desde la frescura o desde una lectura más directa. De cara al futuro, pienso que el verdadero valor estará en dejar que estas uvas hablen su propio lenguaje, sin forzarlas, sin maquillarlas y sin perder de vista su origen.

El enoturismo. Más allá de la botella, 2025 ha confirmado el crecimiento del interés por las experiencias vitivinícolas. El enoturismo se ha convertido en una herramienta clave para conectar con el consumidor, permitiéndole entender el vino desde el paisaje, la historia y las personas que lo hacen posible.



**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

Canarias cuenta con un potencial extraordinario en este ámbito. El desafío estará en profesionalizar estas experiencias y convertirlas en una vía real de valorización del producto, sin perder autenticidad.

### Los retos del año

Mirando hacia 2026, creo que el sector vitivinícola se enfrenta a un año clave. Un año en el que será necesario ordenar, reflexionar y tomar decisiones. Venimos de un periodo de mucha actividad, de lanzamientos constantes y de búsqueda de posicionamiento. Ahora toca preguntarse qué vinos queremos hacer, para quién y con qué propósito. No todo vale, ni todo necesita salir al mercado de inmediato. Echo en falta, en algunos casos, más calma, más tiempo y más coherencia entre viñedo, bodega y relato.

Desde mi punto de vista, este año debería ser el año de la claridad. Claridad en los proyectos, en los mensajes y en la forma de llegar al consumidor. Creo que el mercado premiará cada vez más los vinos honestos, bien explicados, con precios coherentes y con una historia comprensible. Menos ruido y más contenido. Menos prisas y más profundidad.

El vino, al final, siempre es un reflejo de su tiempo. El año 2025 nos ha mostrado un sector dinámico, creativo y lleno de oportunidades, pero también marcado por ciertas contradicciones. Este año se presenta como la ocasión perfecta para reencontrarnos con la esencia, con el sentido del oficio y con aquello que hace que una botella sea algo más que un producto. Porque el vino no solo se bebe: se piensa, se siente y se recuerda. Y en ese recuerdo, Canarias tiene hoy mucho que decir.



**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

## LLUVIA Y HUMEDAD, LA RECETA PARA RECOLECTAR UNA SETA DE MÁS DE 2,2 KILOS EN VALLESECO

Isaac Reyes, apasionado cosechador de hongos, logró recoger un ejemplar de grandes dimensiones gracias a las condiciones climáticas que se están viviendo durante esta época en la isla



Natural de Valleseco, Isaac Reyes salió una mañana como otra cualquiera a disfrutar de una de sus actividades de ocio favoritas: la recolección de setas en el campo. Como en algunas pocas y contadas ocasiones, se encontró con un ejemplar de gigantes dimensiones, con un peso de más de 2,2 kilos, que sirvió para dar de comer a más de seis comensales en la cena de Nochevieja. Un acontecimiento que ha sido fruto de la gran cantidad de agua que ha caído en las últimas semanas en Canarias.

«Cuando la vi me quedé impresionado y me di cuenta de que iba a ser la seta de mayor tamaño de la cosecha de este año», afirma Isaac con tremenda emoción. Este ejemplar sirvió para hacer una deliciosa receta de setas al ajillo con gambas y perejil, además de un risotto, admitiendo Isaac que aún sobró algún gajo para hacer cualquier otro plato. Pese a

las grandes dimensiones del hongo, el recolector revela que otros años ha llegado a recoger algunas de hasta tres kilos de peso.

Valleseco supone un lugar idóneo para aquellos amantes que dedican su tiempo a la recogida de hongos, ya que por sus condiciones húmedas y por ser uno de los lugares donde las precipitaciones no son extrañas, en muchos lugares del enclave norteño se pueden encontrar una gran variedad de setas. El protagonista, sin querer desvelar la ubicación exacta, detalla que descubrió este fungo por la zona de Calderetas.

«En la isla hay setas todo el año, pero este tipo de hongo se suele coger solo cuatro o cinco meses, en otoño e invierno, ya que se desarrollan sobre todo cuando llueve en abundancia», explica. Se refiere concretamente a la *Pleurotus eryngii*, también conocida popularmente en la isla como seta de cardo o seta de canaeja. Esta es la variedad que más abunda dentro de las comestibles, puesto que hay otros tipos que pueden causar algún síntoma negativo a nivel digestivo o cutáneo si se consumen.

Tal y como expresa, su afición por las setas comenzó por su abuelo y sus tíos, quienes a menudo salían por el campo a recolectar distintas especies de hongos. A partir de ahí se ha ido profesionalizando cada vez más, hasta llegar a formar parte de la Sociedad Micológica de Gran Canaria. «Mi abuelo enseñó a mis tíos, ellos a mí y ya llevo más de quince años siendo un apasionado de la recolecta de setas», relata Isaac.

Esta agrupación nació en 1985 y se encarga del estudio y difusión de los hongos en Canarias, además de divulgar sobre la historia de la





micología en el archipiélago. Su actual presidente es Vicente Escobio, uno de los encargados de poner en valor la gran diversidad de especies de hongos que se pueden encontrar en prácticamente cualquier lugar de la isla.

«Cuando llueve es normal que aparezcan setas comestibles de ese tamaño, incluso más grandes», señala Vicente. De la misma manera, el presidente valora positivamente la época actual de lluvia, en un contexto donde «llevábamos dos o tres años mucho más secos».

La variedad recogida por Isaac es de las que más se ven a la hora de comprar en el supermercado. «Se suelen dar hasta cuatro cosechas si el año es bueno, porque son setas que crecen muy rápido si las condiciones son buenas», indica. Actualmente, explica Vicente, ya ha habido una en septiembre, otra en Navidad, con el añadido de que la lluvia ha sido abundante, y las dos restantes serán en marzo y en junio.

En un escenario que invita a pensar en la limitación de recolecta de este tipo de setas, como ya sucede en las inmediaciones de la finca de Osorio, en Teror, o en algunos espacios naturales protegidos, Vicente aboga por no interferir, puesto que «no vale la pena, ya que la temporada dura lo que quiere y depende mucho de si el año es bueno o no». En la misma línea, el presidente de la Sociedad Micológica de Gran Canaria cree que aquellos que se dedican a recoger setas lo hacen «para consumo propio» y que tampoco se suelen ver «demasiadas barbaridades» en este ámbito.



## PROYECTO "PREPÁRATE PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR Y SOSTENIBLE IV"

¡Empieza el año formándote! Y recuerda que las plazas son limitadas

COAG Canarias tiene previsto comenzar a principios de febrero de 2026 otro itinerario de formación incluido en el Proyecto "Prepárate para una economía circular y sostenible IV", subvencionado por el Cabildo de Tenerife en el marco de apoyo a actividades en materia de empleo dentro del programa MEDI-FDCAN.

Dicho itinerario será el de Trabajo con palmeras y gestión de residuos en jardinería y se desarrollará en la zona sur de Tenerife. Tendrá una duración de 220 horas distribuidas entre formación profesionalizante (120 horas), talleres de orientación laboral e igualdad (40 horas) y posteriores prácticas en empresa (60 horas).

El proyecto está orientado para personas en desempleo, con escaso nivel de estudios y pertenecientes a colectivos de difícil inserción.

Para cualquier duda y para el envío de la documentación requerida pueden dirigirse a nosotras y llamar a los teléfonos 922 29 96 55 / 652 54 96 86, o escribir a [areasocialcoagtf@yahoo.es](mailto:areasocialcoagtf@yahoo.es).

¡Te esperamos!



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

**PROYECTO PARA UNA ECONOMÍA  
CIRCULAR Y SOSTENIBLE IV**

**TRABAJO CON PALMERAS  
Y GESTIÓN DE RESIDUOS  
EN JARDINERÍA (220 HORAS)**



- Prevención de riesgos laborales. 30 horas.
- Primeros auxilios. 10 horas.
- Manipulación de productos fitosanitarios. 25 horas.
- Especialización en el trabajo con palmeras. 20 horas.
- Jardinería y manejo de maquinaria en gestión de residuos de palmeras. 35 horas.
- Talleres de orientación laboral. 40 horas.
- Prácticas obligatorias en empresas. 60 horas.

**DOCUMENTACIÓN  
NECESARIA:**

- \*DNI/NIE      \*CV
- \*CERTIFICADO DE VIDA LABORAL
- \*DARDE

**MÁS INFORMACIÓN:**

Tlf.: 922 29 96 55 / 652 54 96 86

Email: [areasocialcoagtf@yahoo.es](mailto:areasocialcoagtf@yahoo.es)



Proyecto de Empleo subvencionado por el Excmo. Cabildo Insular de Tenerife en el marco de apoyo a actividades en materia de empleo dentro del Programa MEDIFE CAN.

## **PROYECTO “PREPÁRATE PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR Y SOSTENIBLE IV”. AGRICULTURA ECOLÓGICA**

¡Feliz comienzo de año! Ya queda poco más de una semana para que acabe el plazo de inscripción.



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



**PROYECTO PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR Y SOSTENIBLE IV**

**AGRICULTURA ECOLÓGICA: TRATAMIENTO Y VALORIZACIÓN DE RESIDUOS**

**Itinerario (220 horas)**

- Introducción a la Agricultura Ecológica, gestión de residuos y Economía circular (10 horas)
- Elaboración de compost a partir de residuos orgánicos (35 horas)
- Motosierra y desbrozadora ( 20 horas)
- Carretillas elevadoras y mini pala ( 20 horas)
- Nuevo marco de la política Agraria Europea: Efectos prácticos sobre la actividad ( 10 horas )
- Manipulación de productos fitosanitarios. Nivel Básico (25 horas)

**Talleres de orientación (40 horas)**

**Prácticas en empresas (60 horas)**

**DOCUMENTACIÓN NECESARIA:**  
\*DNI \*CV \*DARDE \*VIDA LABORAL

**MÁS INFORMACIÓN**  
email: [areasocialcoagtf@yahoo.es](mailto:areasocialcoagtf@yahoo.es)  
Tfn 922 299 655 / 652 549 686

**Inscripciones hasta 15 de enero 2026**







Proyecto de Empleo subvencionado por el Excmo. Cabildo Insular de Tenerife en el marco de apoyo a actividades en materia de empleo dentro del Programa MED+PDICAN

Comenzamos a finales de enero de 2026 con un nuevo itinerario de formación incluido en el Proyecto "Prepárate para una economía circular y sostenible IV", subvencionado por el Cabildo de Tenerife en el marco de apoyo a actividades en materia de empleo dentro del programa



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



MEDI-FDCAN.

Concretamente desarrollaremos un itinerario de Agricultura Ecológica: Tratamiento y valorización de residuos con la colaboración del Ayuntamiento de Los Realejos.

Dicho itinerario tendrá una duración de 220 horas distribuidas entre formación profesionalizante (120 horas), talleres de orientación laboral e igualdad (40 horas) y posteriores prácticas en empresa (60 horas).

El proyecto está orientado para personas en desempleo, con escaso nivel de estudios y pertenecientes a colectivos de difícil inserción.

Para cualquier duda y para el envío de la documentación requerida pueden dirigirse a nosotras y llamar a los teléfonos 922 29 96 55 / 652 54 96 86, o escribir a [areasocialcoagtf@yahoo.es](mailto:areasocialcoagtf@yahoo.es).

¡Inscripciones hasta el 15 de enero de 2026!

---

**(\*): 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

**CABILDO DE GRAN CANARIA**

XX CONCURSO OFICIAL DE MIELES DE GRAN CANARIA 2025

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=6207844>



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