CAMPO Canario

Publicación de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias

ASAGA Canarias ASAJA

Nº137 de Julio a Septiembre de 2023

Hablamos con...

"Nuestra intención es aprobar las DOSA y el Reglamento de los Usos Agrarios en esta legislatura", Narvay Quintero, consejero regional de Agricultura

Agroreportaje

El modelo estricto de agricultura verde penaliza la competitividad y rentabilidad del sector

Actualidad

Compost Majorero, la vitamina que revitaliza los cultivos

Sumario

4 *Agroreportaje*
Las restricciones de la reforma agraria penalizan la competitividad y rentabilidad del sector

10 *Tomate*
Finca Machinda en Lanzarote elabora y comercializa salsa de tomate ecológica

12 *Plátano*
"Si el borrador del decreto de reparcelación no se firma ya, corremos el riesgo de perder las ayudas", Miguel Martín, presidente de ASPA

14 *Viticultura*
La bodega Lomito del Cura elabora el primer espumoso de la variedad autóctona Forastera Gomera

18 *Ganadería*
Los productores avícolas ecológicos ya disponen de un servicio de sacrificio en Tenerife

20 *Flores y plantas*
El sector ornamental busca implantar un sistema térmico para desinfectar los sustratos usando renovables

22 *Apicultura*
El fuego que calcinó la colmena, quemó a la abeja y arruinó la cosecha

24 *Hablamos con…*
"Nuestra intención es aprobar las DOSA y el Reglamento de los Usos Agrarios en esta legislatura"

30 *I+D+i*
Proteína de insectos, el aditivo nutricional que revolucionará la dieta de aves y cerdos

38 *Actualidad*
Asaga Canarias traza una estrategia para incentivar el cultivo de papas en medianías

52 *Agroseguro*
Los productores de hortalizas y tropicales no se la juegan: sube un 75% la producción asegurada en una década

54 *Entre calderos*
La Jaira de Demian, un mestizaje entre el producto local de Fuerteventura con el sabor de México

Edita:
Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (ASAGA Canarias ASAJA)

Consejo Editorial
Presidencia
Secretaría General

Redacción y contenidos
Maite Díaz
(Departamento de prensa y comunicación ASAGA Canarias ASAJA)

Diseño y realización
Manuel Alberto Vallejo

Impresión
Gráficas Tenerife, SA

Fotografía
Maite Díaz

Uso de recursos gratuitos de Freepik

ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES Y GANADEROS DE CANARIAS (ASAGA Canarias ASAJA)
C/. Ramón y Cajal, 12
38004, Santa Cruz de Tenerife
Teléfonos: 922 23 77 50
Fax: 922 22 99 82

Correo electrónico:
secretaria@asaga-asaja.com
campocanario@asaga-asaja.com
web
http:\\asaga-asaja.com
Facebook
https:\\www.facebook.com\asaga.canarias

Depósito Legal TF 59-2013

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático o cualquier otra forma de cesión sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.

editorial

Si la UE no flexibiliza la transición verde, nuestra agricultura colapsará

En la Unión Europea trabajan 20 millones de agricultores y ganaderos, un 4% de los 500 millones que lo hacen en todo el mundo. Este pequeño porcentaje de productores es constantemente acusado de ser los culpables de todos los males medioambientales del planeta y, es sobre ellos, en quienes recae, desde el pasado 1 de enero de 2023, el peso de la nueva Política Agraria Común (PAC), más restrictiva, reguladora, limitante y exigente en materia medioambiental, sanitaria y de bienestar animal. Y es que cumplir con la Agenda 2030, la Estrategia de la 'Granja a la Mesa', los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la digitalización del campo, prioridad absoluta, lleva aparejado un sinfín de normativas que enredan con más burocracia y encarecen el sistema de producción de alimentos. El sector agrario está de acuerdo en el reto, pero no en la forma de aplicar los cambios, ni el tiempo impuesto para llevar a cabo la transformación verde, inviable en la práctica, tal y como está diseñada, por estar alejada del contexto real de la actividad.

Mientras la UE exige cada vez más a los productores europeos, hace la vista gorda con las importaciones de terceros países que entran impunes saltándose todas las obligaciones exigidas a la agricultura y ganadería comunitaria. En los últimos meses, se han detectado en la Península sandías de Marruecos y naranjas de Sudáfrica, por citar algunos ejemplos, sobrepasando, no solo el nivel máximo permitido de residuos (LMR), sino incluso con presencia de pesticidas prohibidos hace tiempo. Peor aún es que la propia Comisión Europea, dividida entre los países del norte y los del sur, ha propuesto nuevas rebajas de materias activas a otros productos importados generando, con motivo, una polémica en el sector que no ha dudado en calificar la acción de "hipócrita, injusta, intolerable, demoledora para la rentabilidad y un fraude para los consumidores europeos".

¿Con qué cara se atreven nuestros dirigentes a incitarnos a demandar más productos ecológicos y sostenibles cuando su doble vara de medir favorece el incremento de producciones foráneas en los puntos de venta? Frutas y hortalizas cultivadas en condiciones más favorables en recursos como el agua y menos costosos desde el punto de vista fitosanitario, de seguridad alimentaria, empresarial y laboral, aunque con mayor huella de carbono o, en otras palabras, más contaminantes, a costa de un sector agrario europeo más legislado, más empobrecido y menos proteccionista con nuestro autoabastecimiento.

No olvidemos que en tiempos de pandemia por dejar en manos de terceros la fabricación de mascarillas, pagamos caro el retraso en disponer de ellas. ¿Está la UE dispuesta a seguir mirando para otro lado sin tener garantizado nuestro propio suministro alimentario? La alta dependencia externa es sinónimo de vulnerabilidad de un territorio, más si hablamos de alimentos y, por el camino que vamos, a menos que se corrija a tiempo, todo parece indicar que seguiremos siendo vulnerables. De momento, España ha importado un 15,7% más de productos agroalimentarios, entre ellos cereales y hortalizas en el primer semestre de este año, según un informe de comercio exterior. Canarias, siguiendo la tendencia, ha pasado de 293 mil toneladas en 2022 a 303,6 toneladas en 2023, síntoma claro de un debilitamiento de nuestro sector agrario.

Voces discordantes con la forma de imponer las políticas verdes ya comienzan a resonar. Entre ellas la de Asaga Canarias Asaja que pide acometer la transición de manera "justa, rentable y equilibrada" sin olvidar el escenario inflacionista y la situación ruinosa en la que trabajan los agricultores y ganaderos profesionales. ¿Cederá la UE a las presiones de flexibilizar las exigencias medioambientales para producir al igual que se las ha aliviado al sector industrial retrasando dos años las nuevas condiciones para la emisión de gases contaminantes? Hay quienes prefieren entender esta rebaja como una priorización de los intereses económicos frente a la protección del clima. Nosotros preferimos entenderlo como una medida para evitar el colapso de nuestra agricultura y ganadería, en otras palabras, de nuestra despensa de alimentos.

Las restricciones de la reforma agraria penalizan la competitividad y rentabilidad del sector

Productores y empresas agrarias aceptan el cambio de modelo agrario de la agenda 2030, pero protestan por la imposibilidad de aplicar en la práctica la transición verde, la transformación digital y la reforma laboral en el tiempo y forma exigidos: "Si nos siguen apretando, acabaremos por cerrar", advierten.

Una lluvia incesante de leyes, reglamentos, decretos y órdenes cae sobre el sector agrario desde que la transición ecológica y la transformación digital de la agricultura, ondean como bandera en el horizonte de futuro de la Política Agraria Común (PAC). Objetivos ambiciosos, costosos y complejos de aplicar. Productores y empresas agrarias no rechazan la filosofía medioambiental ni la digitalización del campo, pero protestan por el modo de imponerlas con normativas cada vez más restrictivas, sin tiempo de adaptación y alejada de la realidad de la agricultura y la ganadería en medio de un contexto de incertidumbre, inflación y altos costes de las materias primas. Advierten de "consecuencias nefastas" sobre la competitividad y rentabilidad de la actividad en paralelo con la pérdida de autoabastecimiento, mayor encarecimiento de los precios de los alimentos y mayor dependencia externa.

Pero la transición ecológica y la transformación digital de la actividad agraria no han llegado solas. Por el camino se han sumado las consecutivas subidas del Salario Mínimo Interprofesional (SMI) de los últimos tres años que encarecen la contratación y el coste por trabajador, unido a la reforma laboral de 2022, que termina con la temporalidad haciendo desaparecer el contrato por obra y servicio. Empaquetadoras de plátanos, empresas hortofrutícolas y de ornamentales, así como bodegas estiman que cumplir con la nueva legislación les ha supuesto entre un 20% y un 45% de subida solo en gasto de personal sin que esté compensado con un incremento del precio del producto en origen.

El camino hacia una agricultura más verde, un campo digitalizado y un nuevo modelo de contratación laboral requiere de un mayor compromiso por parte de las empresas y los productores agrarios. Sometidos a una brutal carga burocrática y a un encarecimiento de los costes, que nadie se extrañe si con tantas imposiciones legales acaban destruyendo la actividad que produce alimentos.

Raúl Saavedra, presidente de SAT Fruca, empaquetadora de plátanos en el sur de Tenerife que cuenta con una plantilla de una media de 25 empleados al año, aclara que "no estamos en contra de la subida salarial del personal. Soy consciente de que con un sueldo bajo no se puede llegar a fin de mes, pero si nos siguen apretando, en algún momento tendremos que tomar la medida de cerrar la empresa". Explica que las inversiones en adquirir placas solares para ser más eficientes desde el punto de vista energético hablando y ahorrar costes "no se han notado en la cuenta de resultados de la empresa a final de año porque los gastos son superiores debido al encarecimiento de la mano de obra".

El sector de frutas y hortalizas, por su parte, apunta que la tasa por cada trabajador inmigrante que venía a Canarias a trabajar en los cultivos durante un periodo de nueve o doce meses se ha incrementado de los 20 a los 200 euros. Aunque el desembolso es superior, no es la principal queja de las empresas hortofrutícolas. Ponen el acento en la falta de mano de obra, así como en su cualificación y disponibilidad del personal a contratar. "Se ha generalizado la negativa a trabajar y nos encontramos con una variada casuística: se abandona el puesto de trabajo o incluso hay quien no se presenta tras haber sido seleccionado", manifiestan los empresarios agrarios. Señalan que "el problema radica en el dinero gratis en forma de ayudas que reciben. Mientras esto ocurra, nadie quiere trabajar".

¿Se trata de una situación anómala? "El campo siempre ha sido refugio de trabajadores cuando las circunstancias económicas van mal, pero aun así se conseguía gente y salían adelante los cultivos. Ahora simplemente no se consigue", relatan quienes contratan. ¿En qué se ha traducido la falta de personal? Entre otros aspectos, "en la pérdida de cultivos por no poder ser atendidos. Si la situación se mantiene, a la larga, las empresas dejarán de crecer, pero tampoco habrá alimentos para consumir".

TRANSICIÓN VERDE Y DIGITALIZACIÓN

La reducción en el uso de productos zoo, pesticidas y fertilizantes para producir de manera más sostenible en cumplimiento de la Agenda 2030 es uno de los imperativos más controvertidos. El sector está a favor de producir alimentos más sanos y medioambientalmente más sostenibles, pero piden "flexibilidad y tiempo" con el fin de disponer de herramientas eficaces para el control de plagas y enfermedades.

La implantación de la reforma laboral ha reportado al sector una subida en gasto de mano de obra de entre un 20% y un 45% más.

Saavedra sostiene que el cambio, tanto en el uso de materias activas como en el número de aplicaciones en los últimos cinco años ha sido "abismal" en el sector platanero, además de ser pioneros en adoptar una agricultura integrada donde prevalecen aquellas estrategias biológicas (uso de enemigos naturales) o prácticas culturales (lavado del cultivo), antes de recurrir a productos de síntesis. "El problema surge cuando no disponemos de alternativas para sanear los cultivos y los microorganismos dañinos presentan resistencia", sostiene el sector mientras piden intensificar los controles en puertos y aeropuertos por donde se cuelan las plagas y enfermedades a pesar de la existencia de la Orden del 12 de marzo de 1987.

Antonio López, gerente de la Asociación de Cosecheros de Flores y Plantas de Canarias (Asocan), considera que "la normativa ambiental europea está mal orientada hacia una lucha absurda contra la agricultura local y a favor de la de importación, no exigiendo las mismas reglas a las importaciones de terceros países" que incumplen en materia fitosanitaria y de seguridad alimentaria, cultivan con productos prohibidos en la UE, exceden los límites de residuos permitidos y difieren en costes laborales y empresariales.

Añade López que "la agricultura es fundamental y debemos aumentar nuestro autoabastecimiento, pero el sector tiene que alzar la voz y exigir sentido común a las pretensiones que nos obligan a cumplir. Toda esta nueva regulación nos empuja hacia una agricultura ecológica la cual sabemos a ciencia cierta, que no puede ser autoabastecedora mayoritaria de productos agrícolas porque el coste es mayor y los rendimientos son menores. Los próximos años serán claves para saber qué tipo de agricultura demanda la PAC y cómo adaptarla a la realidad del sector".

Los floricultores exponen que el cumplimiento de las normas va aparejado a una subida incesante del precio de los insumos (sustratos, fitosanitarios, control biológico, fertilizantes, energía, agua y materiales como policarbonatos, mallas y plásticos) hasta en un 40% en los tres últimos años. Se suman los fletes del transporte para un sector con gran peso en la exportación y sometido a estrictas inspecciones a las que no se niega el sector, pero piden que afecten lo menos posible a su actividad económica.

Con preocupación también se expresa Ismael Díaz, copropietario de la bodega El Mocanero (Tacoronte) cuando reflexiona sobre el futuro de la viticultura en Canarias sometida igualmente a una brutal inflación y a un importante déficit de agua de riego que lastra el cultivo y las producciones para los próximos años sin poder repercutirlo en el precio de la uva.

Entre las normativas comunitarias exigidas a las bodegas está el etiquetado digital a través de un código QR donde se deberá comunicar la lista de ingredientes y la declaración nutricional del vino. La norma se sitúa en el marco de la Política Agraria Común (PAC) y actualmente se encuentra en periodo transitorio hasta que en unos meses sea de obligado cumplimiento para todos los vinos y productos vitivinícolas aromatizados, un nuevo coste a asumir por el sector.

El sector, a favor de producir alimentos sostenibles, pide "flexibilidad y tiempo" para disponer de herramientas eficaces de control de plagas y enfermedades.

Del registro del uso de fitosanitarios y fertilizantes tendrán los productores que dar cuenta con el Cuaderno Digital de Campo (CUE). Algunos subsectores como el platanero, se ha adelantado a su uso, aunque reconocen "no estar en pleno apogeo". En cualquier caso, incorporarlo a las tareas diarias implica pagar por la aplicación y el mantenimiento de esta herramienta de la que se encargan principalmente los técnicos ya que muchos agricultores, por edad o desconocimiento, al no estar familiarizados con las nuevas tecnologías, les resulta difícil de manejar.

La complejidad en la implementación del CUE ha sido tal que el propio Ministerio de Agricultura ha retrasado su obligatoriedad hasta el año 2025 reconociendo, de alguna manera, que ni la administración ni el propio sector están preparados para asumir tal cambio en las fechas señaladas inicialmente, es decir, a partir del 1 de enero de 2024.

Dentro de las políticas medioambientales, también se aplica la Ley del plástico de un solo uso y la Ley de residuos y suelos contaminados. Positivas en su reto, al estar dirigidas a reducir el impacto contaminante en la naturaleza y mejorar la eficiencia de los recursos disponibles, estas normativas encarecen y burocratizan, tanto el uso de este material como la gestión de los desechos generados en las explotaciones. Los empaquetados de plátano y el sector hortofrutícola reconocen que el empleo de este material es minoritario en el envasado y solo para determinados productos concretos como puede ser el pepino holandés, cultivo exigente en este tipo de envoltura en postcosecha. La producción de plátano en finca recurre a un embolsado biodegradable.

Los productores están obligados a pagar y declarar el volumen de plástico (cubiertas de invernadero, mangueras…) empleado, así como a garantizar su correcta gestión mediante un operador hasta un punto limpio. Algunas empresas agrícolas se han convertido en gestoras de residuos y son puntos de recogida de envases Sigfito. En el caso de la platanera, los desechos de la planta son aprovechados por los ganaderos, quienes a su vez, están obligados a disponer de un estercolero en condiciones y a entregar a los agricultores el estiércol para su aprovechamiento en los cultivos.

Por su parte, el sector ornamental debe declarar las macetas como envases, un incremento de sus costes sin poder repercutirlo en el precio final para no frenar las ventas mientras se hace frente a la competencia de terceros países. Para el gerente de Asocan, "la regulación no tiene mal fondo, pero es excesiva y sólo se repercute en las producciones locales, favoreciendo a las importaciones. Habría que obligar a todos los productores, de dentro y fuera de la UE, a cumplir las mismas reglas. Es una doble moral, in-

tentan proteger el medio ambiente con una regulación estricta y excesiva sobre la agricultura local, pero mirando hacia otro lado con la agricultura de importación, esto no tiene sentido, y ya nos hace dudar sobre quién está detrás de estas políticas comunitarias, ahora más que nunca, necesitamos interlocutores que defiendan nuestra actividad agrícola".

La polémica también está servida con la Ley de Restauración de la Naturaleza, aprobada el pasado mes de julio. El sector reconoce la importancia de preservar y proteger el entorno natural y mantiene el compromiso con este objetivo, pero consideran que está "mal preparada y es inaplicable para los agricultores" sin reducir las tierras de cultivo y empobrecerlos todavía más.

LEY DE CADENA ALIMENTARIA

El sector de frutas y hortalizas cuestiona su aplicación al argumentar que "al trabajar con productos perecedero, es preferible venderlos por debajo del precio a perderlos". Con este argumento, el sector platanero logró quedarse fuera de la aplicación de la Ley de Cadena Alimentaria en varios de sus artículos. Saavedra reconoce que "el germen de la ley, aunque es positivo, carece de una buena redacción para aplicarla con diligencia en un mercado libre. Evidentemente, el objetivo siempre debe ser pagar por encima de los costes de producción, pero es preferible vender algo a nada cuando los precios caen".

LEY DE MOROSIDAD

Las empresas agrarias están sometidas ahora a la Ley de morosidad que obliga a estar al corriente de los pagos a 30 días. Saavedra valora de manera positiva la norma porque entiende que, como empresa, "me gusta que me paguen lo antes posible. La ley es mala para pagar y buena para cobrar". Considera, no obstante, que "habría que flexibilizarla o haber dado un plazo de adaptación" y entiende que "vincularla al cobro de las ayudas es la única forma de cumplirla".

Los floricultores demandan disminuir la regulación o exigir las mismas reglas a las importaciones de terceros países.

Algo más críticos se muestran los horticultores al considerar que, hasta ahora, se han adaptado a la forma de pago de sus proveedores (hoteles, mayoristas y mercas). Creen que la ley puede perjudicarles ya que, "si pretendes levantar un invernadero, tienes que solicitar una ayuda que cobras un año después. Pedir un préstamo, a como están los tipos de interés, no es una opción". Prefieren no crecer a endeudarse y señalan que "si las ayudas no se aprovechan aquí, se devolverán, el autoabastecimiento se reducirá y crecerán las importaciones".

LEY DE BIENESTAR ANIMAL

Para la veterinaria, Sherezade Sigut, los cambios exigidos en los alojamientos de las granjas: camas de paja, suelos enrejillados, un foso reducido para gestionar fácilmente el estiércol o ventilación centralizada "son modificaciones sencillas de implementar por el sector ganadero y no suponen un gran desembolso de dinero". No obstante, critica el modelo ecológico que se pretende imponer porque "demuestra el desconocimiento de cómo funciona esta actividad. De implantarse, implicaría una subida desorbitada del precio de los alimentos de manera que solo un pequeño segmento de consumidores, con poder adquisitivo alto, podrían acceder a ellos".

Productores como Mikel Woolmington, especializado en porcino, con 1.600 cabezas de ganado en el municipio de La Laguna, están más preocupados de momento por el alto coste de la alimentación animal que arrastra desde la pandemia, el conflicto en Ucrania, de donde procede la soja, el cereal, el girasol así como la inflación actual. El pienso representa el 80% de sus gastos y se le ha triplicado en los últimos años. A esto suma el coste energético y la escasez de agua. De momento, no planea incrementar su cabaña al no tener garantizadas las ventas.

A Nicolás Pérez, gerente de la Asociación de Ganaderos de Vacuno de Gran Canaria, le preocupa lo mismo. La paja ha subido de 90 a 220 euros la tonelada, la alfalfa de 190 a 290 euros y los cereales de 480 a 500 euros, en conjunto un 80% más. Subraya que los ganaderos no cubren costes y el precio de la leche se mantiene en 0,61 céntimos el litro permitiendo la subsistencia, pero no el crecimiento del sector. Señala que han cerrado explotaciones y los pequeños productores han vendido a los grandes que concentran las mayores producciones. Lo único positivo es que el Programa de Ayudas para el mantenimiento de las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI) para 2024 se ha incrementado en un 20%.

Pérez, que espera del nuevo equipo de la Consejería de Agricultura medidas favorecedoras para la ganadería y más atención al sector primario, detalla las inversiones en modernización de las explotaciones ganaderas instalando, por ejemplo, placas solares para rebajar la factura de la luz o incorporando cambios en las dietas de los animales para que las pérdidas no vayan a más y garantizar el futuro de la ganadería.

Aunar la compra de insumos, agrupar fincas, convertir las explotaciones en proveedores de renovables y demandar agua regenerada, estrategias para ahorrar en agricultura.

Otro productor, José Manuel Hernández, un avicultor de La Orotava con 30.000 gallinas ponedoras, relata que se le ha duplicado el coste de todos los insumos: envases, cajas, cartones, a excepción del pienso por el que paga un 80% más. Le han salvado las ayudas extraordinarias del Gobierno de Canarias, aunque ha tenido que incrementar el precio del huevo de 0,12 a 0,17 céntimos para compensar. Descarta crecer, aunque le gustaría diversificar por la línea de campero y ecológico, pero la normativa del suelo frena sus intenciones porque los permisos son muy difíciles de conseguir. “El suelo rústico en Canarias es caro y no es amortizable la compra. Se puede arrendar, pero es complicado”.

ESTRATEGIAS DE AHORRO

Entre las propuestas de ahorro para soportar las nuevas normativas, el sector apuesta por aunar servicios técnicos la compra de insumos, agrupar fincas para compartir estanques y gastos generales, convertir las explotaciones en proveedores de energías renovables para autoconsumo y suministro a la red como renta complementaria, fomentar la recogida de aguas fluviales para evitar su desperdicio y demandar más agua regenerada. Todo respaldado con un consumidor concienciado, que demande producto local y cuya contribución impulse el autoabastecimiento y, con ello las rentas de los agricultores como reclamo para el relevo generacional.

cajasiete

EnPlanFácil Agro

Nadie dijo que fuera fácil poner sobre la mesa lo mejor de nuestra tierra

Para hacerlo fácil ya estamos nosotros

Finca Machinda en Lanzarote elabora y comercializa salsa de tomate ecológica

Alexis Betancor, copropietario de este proyecto agrícola, explica que este producto "nace de la concienciación sobre el desperdicio alimentario, el compromiso ambiental y la conservación del paisaje de nuestra isla aprovechando los excedentes cuando la cosecha es abundante".

Fotografía cedida.

El compromiso con la agricultura y el paisaje de Lanzarote es la filosofía de trabajo que defiende Alexis Betancor, copropietario de Finca Machinda, un proyecto agrícola surgido en 2018 y con la mirada puesta en la producción ecológica para consumo local. Además de una amplia carta de frutas y hortalizas -que cultivan en los municipios de Tinajo, Teguise y Tías - también se han decantado por una interesante selección de productos elaborados entre los que destaca una salsa de tomate con gran demanda entre su clientela.

La idea de esta salsa, como relata Betancor, surgió a raíz de observar la inestabilidad productiva del cultivo de tomate en cada campaña. "A veces disponemos de grandes producciones y, otras veces, menos. Priorizamos la venta en fresco, pero en los momentos en que recogemos una cosecha abundante y no se vende todo, concienciados como estamos con la reducción del desperdicio alimentario, el compromiso ambiental y la conservación del paisaje de nuestra isla, pensamos que sería buena idea transformar el excedente en salsa y venderla aportando un valor añadido al producto". Y así lo hicieron, siguiendo la receta tradicional, a partir de 2019.

> Para su elaboración siguen la receta tradicional sin incorporar conservantes ni colorantes alimentarios.

Para su elaboración, realizan una selección de aquellos tomates maduros de sus propias fincas que mantengan sus cualidades organolépticas. Una vez seleccionados, se cortan y se cuecen en agua hirviendo con aceite y un poco de sal. Cuando se han guisado, se les elimina parte de la piel y se trituran hasta convertirlos en salsa, que una vez se ha enfriado, se envasa en tarros de cristal sin conservantes ni colorantes. La conservación se consigue mediante un proceso de esterilización permitiendo su consumo durante un máximo de nueve meses.

La salsa de tomate de Finca Machinda se comercializa en formato de 500 gramos. Es una producción limitada, al tratarse de cultivos no intensivos y con la dificultad añadida de prescindir de los herbicidas y pesticidas para el control de las plagas y enfermedades que les atacan (en el caso del tomate, la tuta absoluta es

su principal enemigo), pero disponible a lo largo del año. Los interesados pueden adquirirla en el punto de venta de esta empresa ubicada en el pueblo de Tao (Teguise) o bien recibirla en el propio domicilio como parte de las cajas de frutas y hortalizas que suministra semanalmente a su clientela habitual comprometida con un consumo responsable.

Betancor percibe que “el consumo de productos ecológicos dentro y fuera de Lanzarote está en continuo crecimiento. La gente busca cada vez más calidad agroalimentaria, pero nuestra intención es que no se asocie lo ecológico a lo caro, sino a precios razonables, iguales e incluso, muchas veces, por debajo de los precios de productos convencionales, para que estén al alcance de los consumidores, sin buscar la especulación”.

Como novedad, Finca Machinda, que ha creado tres puestos de trabajo desde su apertura, ha incorporado a sus parcelas sistemas de riego por goteo para mejor aprovechamiento de un recurso tan necesario y limitado como es el agua en una isla árida con escasez de precipitaciones y abastecida con la desalación.

En su objetivo de no generar residuos durante la actividad agrícola, fabrican su propio compost usando dos vermicomposteras con lombrices que emplean como abono y para mejorar la materia orgánica del suelo, además de aprovechar los lixiviados generados a modo de fertilizante natural.

Entre sus proyectos más inmediatos, Finca Machinda se encargará de la gestión de las fincas adquiridas por un ecohotel de próxima apertura en Lanzarote. La cosecha recogida servirá para abastecer a los clientes de este establecimiento que disfrutarán de productos locales cultivados dentro del propio recinto siguiendo el método tradicional de producción de la isla, libre de químicos, entre los que seguro también podrán degustar, en la elaboración de los platos, la salsa de tomate ecológica.

Se comercializa en formato de 500 gramos, a través del punto de venta de Finca Machinda o bien a domicilio y tiene una duración de nueve meses.

“Si el borrador del decreto de reparcelación no se firma ya, corremos el riesgo de perder las ayudas”

Miguel Martín, presidente de ASPA, afirma que La Palma no puede dejar de comercializar 14 millones de kilos de plátano porque dañaría la economía insular. Reconoce que el documento es “mejorable”, pero es necesario agilizar su tramitación.

Dos años después de aquel fatídico 19 de septiembre de 2021 en el que hizo erupción el volcán de Cumbre Vieja, los productores de plátano continúan inmersos en la recuperación de los cultivos afectados por la lava. Tras haberse culminado el borrador del decreto ley de concentración parcelaria, el pasado mes de julio, el sector está ahora pendiente de la firma para que el documento se pueda enviar a Bruselas y negociar la continuidad de las ayudas del Programa de Apoyo a las Producciones Locales de Canarias (POSEI) para que no desaparezcan, “lo que sería nefasto para la actividad platanera y para la economía de la isla”.

Según explica Miguel Martín, presidente de la Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (ASPA), la erupción provocó dos tipos de afecciones: una al sur de la colada donde, gracias a la Medida 5.2 del Programa de Desarrollo Rural (PDR) destinada a la Reconstitución del potencial de producción agrícola dañado por desastres naturales y catástrofes e implantación de medidas preventivas adecuadas, que concedió la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias recientemente, permitió la recuperación de algunas de las fincas e invernaderos afectados, de manera que ya disponen de riego y se han vuelto a cultivar.

La otra afección tiene que ver con aquellas parcelas que quedaron sepultadas bajo la colada. Para intentar dar una solución a los agricultores que perdieron sus explotaciones, el anterior equipo de Gobierno de Canarias redactó y aprobó el borrador del Decreto de Parcelación. Este documento, que ha contado con la participación de las administraciones y los damnificados, permite reordenar el terreno y la redistribución de la propiedad rigiéndose por el principio de compensación para lograr un equilibrio entre las fincas anteriores y las nuevas que se le asignen al propietario con el objetivo de contar con explotaciones más sostenibles.

Finca de plátanos afectada por la ceniza en La Palma. Archivo.

“Insistimos en la recuperación de la zona para no perder ni un metro cuadrado de superficie cultivable, ni un kilo de producción de plátanos o de cualquier otro cultivo”,
Miguel Martín, presidente de ASPA.

Para Martín, “este decreto viene a resolver la casuística de aquellos agricultores cuyas parcelas, o bien han desaparecido o han quedado en medio de la colada sin acceso y, por tanto, sin riego y sin posibilidad de seguir plantando. “O entramos todos y nos salvamos, o tardaremos décadas en recuperar la zona mientras muchos productores decidirán abandonar al ser mayores y no tener relevo generacional”, sentencia.

Reconoce el presidente de ASPA que el documento “es positivo y esta asociación lo defiende, aunque puede ser reformable y mejorable” y añade “de momento es el que tenemos para poder negociar con Europa. La isla no se puede permitir tener 14 millones de kilos menos de plátano porque este cultivo es nuestro principal motor económico. “O a los agricultores se les valora el terreno y se les paga, o se les da una parcela proporcional, es decir, si un agricultor tenía 5.000 metros, se le daría la misma superficie en la misma zona porque en la isla no hay más espacio disponible para cultivar plátano con la calidad del terreno perdido”.

Para los que opten por seguir cultivando en una nueva parcela, los terrenos se adjudicarían desde la costa hacia la parte alta de los municipios afectados, de manera que a los productores se les concedería una finca lo más próxima a donde estaba ubicada en origen. Además, se van a intentar aglutinar las parcelas en una única explotación, “una fórmula para ahorrar en costes de producción”, apunta Martín.

El presidente de ASPA valora positivamente el papel que jugó en el mantenimiento de los cultivos durante la erupción, tanto el transporte de agua de riego por barco hasta las fincas como las plantas desaladoras portátiles. Lamenta la enorme crítica que hubo en torno a estás fórmulas para regar los cultivos, pese a ser “la única manera disponible porque la lava rompió todas las tuberías. O era agua desalada o no había nada”.

¿Por qué no se ha firmado todavía el decreto? Martín desconoce los motivos. “El nuevo director general de Agricultura, Javier Taño, nos pidió un margen de tiempo y estamos a la espera. El agricultor lo que quiere es certidumbre y saber cuándo podrá disponer de su explotación para seguir manteniendo la actividad y no tener que abandonar o marcharse de la isla como ya han hecho algunos. Y añade, “no nos podemos permitir seguir perdiendo población. En los últimos 25 años, Canarias ha aumentado un 25% la población, La Palma, sólo un 2,5%, lo que se traduce en mayor envejecimiento y sin relevo generacional”.

Martín hace un llamamiento a la administración y subraya que “nos tendrán de la mano en pro de sacar el decreto y seguir avanzando. Por nuestra parte, seguiremos insistiendo en la recuperación de la zona agrícola para no perder ni un metro cuadrado de superficie cultivable, ni un kilo de producción, sea de plátanos o de cualquier otro cultivo”. El objetivo es que la agricultura siga sosteniendo la economía de la isla.

La bodega Lomito del Cura elabora el primer espumoso de la variedad autóctona Forastera Gomera

Su autor, el joven viticultor, Leandro Martín, espera obtener una producción de 2.000 botellas al año, poner en valor este tipo de embotellados selectos en Canarias y animar a otros jóvenes a seguir sus pasos para mantener viva la agricultura en la isla.

Espumoso de Forastera Gomera. Cedida.

Frente al desinterés juvenil por la viticultura, el joven, Leandro Martín (32), se ha desmarcado de esta tendencia y ha optado por emprender en el sector. Conjugando tradición e innovación, puso en marcha en 2022 su particular proyecto enfocado a la elaboración de espumosos, bajo la insignia de la todavía sin inaugurar bodega Lomito del Cura (Igualero), con la variedad de uva autóctona más representativa de La Gomera: la Forastera. Los buenos resultados de las pruebas iniciales y la aceptación de quienes han degustado esta versión efervescente, lo impulsaron a arrancar pese a su inexperiencia en este tipo de elaboraciones. Hoy su meta se centra en tener una producción exclusiva de 2.000 botellas al año, poner en valor este tipo de embotellados selectos en Canarias y animar a otros jóvenes a continuar su camino para que la agricultura de la isla no se pierda.

Leandro, tercera generación de una casta de viticultores que le respalda en su emprendimiento, comenzó su periplo con los espumosos eligiendo la técnica ancestral, una de los tres existentes en la elaboración de este tipo de vinos. Este método consiste en embotellar, pasados entre diez y veinte días después de vendimiar, una vez ha comenzado a fermentar el vino para terminar la fermentación en botella. “Al no poder expulsar los gases, se van convirtiendo en burbujas naturales”, explica. Además, no se le añade

Leandro ha optado por el método ancestral de elaboración que consiste en terminar la fermentación en botella.

ningún tipo de sulfitos, de manera que pueden consumirlo las personas alérgicas a esta sustancia. Ha elaborado espumosos blancos y tintos e incluirá los de maceración carbónica, más conocidos en la actualidad como '*Orange wine*'.

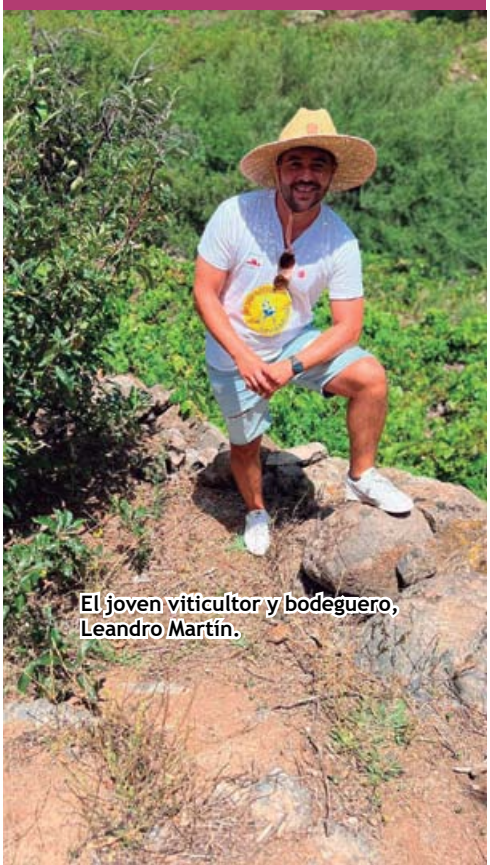
La bodega Lomito del Cura, que espera abrir sus puertas a finales de este año, está situada a más de 1.300 metros de altura sobre el nivel del mar, lindando con el Parque Nacional de Garajonay, por lo que tiene el privilegio de posicionarse como la elaboradora de vinos más alta de La Gomera. Está rodeada de viñedos en terrazas sobre una pronunciada pendiente de cuyo cuidado se encarga este joven agricultor bajo el asesoramiento familiar con una larga experiencia en la elaboración de vinos para consumo propio y en ganadería.

EXHAUSTIVO CONTROL DURANTE LA FERMENTACIÓN

Durante el proceso de elaboración de los espumosos, es necesario estar "muy pendiente del vino para saber el momento exacto de embotellamiento y no perder las burbujas. Si se embotellan con mucha densidad, podrían explotar las botellas y con poca densidad, no se obtendrían las burbujas deseadas", desgrana Leandro. A finales del mes de septiembre, llevaba cerca de veinte días sin salir prácticamente de la bodega, con los medidores en mano todo el tiempo, controlando la fermentación. "Al estar la bodega en altura, cualquier cambio brusco de temperatura puede paralizar las levaduras y el vino se perdería", subraya.

Momento de la vendimia de este año en los alrededores de la bodega Lomito del Cura.

El espumoso obtenido conserva las peculiaridades de la Forastera Gomera, en cuanto a aroma y acidez, con el toque "elegante" de las burbujas.



El joven viticultor y bodeguero, Leandro Martín.

En 2022, Leandro, que invierte todo el dinero que gana de otra actividad en la viticultura, acudió invitado a una feria vitivinícola en San Lúcar de Barrameda (Andalucía) para dar a conocer sus espumosos. Se encontró con una grata aceptación, no solo por parte del público asistente, sino también por parte de expertos conocedores de estas variantes burbujeantes que lo alentaron a continuar.

El espumoso de la bodega El Lomito del Cura conserva las peculiaridades de la Forastera Gomera, en cuanto a aroma y acidez, con el toque nuevo de las burbujas asemejándose a un "champán, sin serlo porque presenta una burbuja más fina y a la hora de beberlo resulta elegante", matiza Leandro. Reconoce que en la isla "no hay costumbre todavía de consumir estos vinos y, al principio, a muchos les cuesta, pero cuando llevan la segunda copa, comienzan a animarse".

A medio plazo, este emprendedor se plantea certificar su viñedo en ecológico y disponer en la bodega de un espacio para visitantes interesados en conocer la viticultura con un punto de venta, así como otro en el sur de Tenerife. No niega que el trabajo del agricultor es duro sobre todo en una isla como La Gomera con una orografía prominente en barrancos y laderas escarpadas que dificultan las labores propias de la actividad, pero la pasión que siente Leandro por la tierra y su compromiso familiar afianzan su propósito de continuar dedicándose al mundo del vino y en un futuro cercano espera poder hacerlo a jornada completa.

La vendimia se resiente por exceso de calor, falta de frío y lluvia durante 2023

La mayoría de las zonas vitivinícolas acusan pérdidas de entre un 10 y un 60%. Al acelerarse el proceso de maduración, las altas temperaturas propiciaron la deshidratación de la uva y una reducción del rendimiento de las parcelas.

Para que el viñedo sea productivo es requisito indispensable realizar una parada vegetativa durante el invierno, cuando las bajas temperaturas y la presencia de lluvias propician el descanso de la planta. En condiciones climáticas normales, en este periodo de letargo, la viña se prepara para su brotación en primavera. Sin embargo, en los últimos años y, en especial en este 2023, el calor ha desdibujado las estaciones y se manifiesta prácticamente en todas ellas sin distinción. Su presencia explica por qué la vendimia ha mermado entre un 10 y un 60% en la mayoría de las comarcas vitivinícolas de Canarias a excepción de Lanzarote y El Hierro, según los datos provisionales facilitados por los consejos reguladores.

Aunque la llegada de una primavera sofocante, propició una rápida brotación de los racimos, al acelerarse el proceso de maduración, cuando llegó el verano acompañado de sucesivas olas de calor, parte de la uva se había deshidratado provocando una disminución del rendimiento de las parcelas. Ante el adelanto de la vendimia, los viticultores se vieron obligados a comenzar a recolectar en los meses de julio y agosto, algo cada vez más habitual.

La DOP La Palma es con diferencia la comarca más perjudicada en esta campaña. Su producción se redujo en torno a un 60%. Hasta el mes de septiembre, a falta de pocas semanas para concluir la cosecha, habían recogido 700.000 kilos frente a 1.148.000 kilos en 2022. La DOP Güímar también registra números negativos con una pérdida del 35%, no solo debido al calor sino a la venta de uva a la DOP Islas Canarias. Idéntica situación observan en la DOP Abona donde estiman unos 60.000 kilos menos de uva que entrarán en bodega. Desde el Consejo Regulador de la DOP La Orotava, reconocieron que es la primera vez que recogen más uva blanca que tinta debido a los mayores daños por calor que sufrió esta variedad al madurar antes.

> La DOP Lanzarote rompe la tendencia negativa y aumenta en un millón de kilos su producción.

En la DOP Tacoronte- Acentejo y en la DOP La Gomera, la caída de la cosecha no fue tan pronunciada al rondar un 10%. Desde el primero, se apremia a las administraciones públicas para que pongan en funcionamiento las infraestructuras hidráulicas ante la necesidad imperiosa de abastecerse con regularidad de agua de riego.

Las zonas con los mejores rendimientos fueron la DOP Lanzarote y la DOP El Hierro. La primera recolectó 3,2 millones de kilos, un millón más que en 2022 y la segunda mantiene su producción en 155.000 kilos. Al cierre de este número de Campo Canario, la DOP Gran Canaria, la DOP Ycoden Daute Isora y la DOP Islas Canarias no disponían de datos concluyentes.

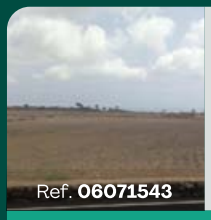
Terrenos rústicos en **Lanzarote**

Desde **8.500 €**

Sí, es Aquí

La mejor selección de terrenos

Terrenos rústicos - Haría (Lanzarote)



Promoción de 5 suelos rústicos de uso agrícola en paraje 'Tablones' polígono 2 parcela 5 - Haría. La superficie registral es de 8.395m².

Ref. **06071543**

Desde 3.440 m² — **Desde 1.500 €**

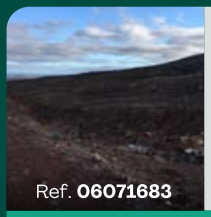
2 Terrenos rústicos - Teguise (Lanzarote)

Solares rústicos de secano, actualmente improductivos. Ubicados en Tegala de La Higuera termino de Teguise. Bien comunicados, en centro de la isla. Uno de los con mayor población de la isla, con alto interés turístico. Precio negociable.

Ref. **06059180**

20.000 m² — **11.450 €**
80.700 m² — **50.000 €**

3 Terrenos rústicos - Yaiza (Lanzarote)

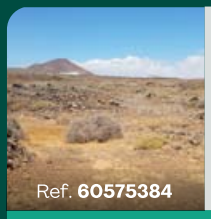


Promoción de terrenos en venta en pre. Hoya del buey, polígono 5. Situados en Yaiza, con una población de más de 16.000 habitantes es el término más septentrional de la isla, cuenta con distintos espacios naturales de gran importancia.

Ref. **06071683**

Desde 5.837 m² — **Desde 12.000 €**

Terreno rústico - Teguise (Lanzarote)

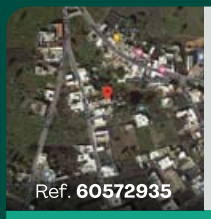


Suelo no urbanizable situado en Pre. Los Bebederos Del Palomo. Teguise es un municipio que se sitúa al centro de la isla , siendo uno de los municipios más extensos y con mayor población. Uno de los tres principales centros turísticos de la isla. Precio negociable

Ref. **60575384**

9.950m² — **54.000€**

Terreno rústico - Haría (Lanzarote)



Finca rústica o terreno no urbanizable de 2.885 m² de superficie en Caminode Orzola a Ye. Municipio situado en el norte de la isla de Lanzarote. Las zonas más fértiles del municipio son la vega de Máguez y el valle de Haría, con plantaciones de papas, legumbres, etc.

Ref. **60572935**

2.885m² — **286.900€**

Servihabitat

Aquí empieza todo.

Precios válidos a fecha 09/08/23. La información contenida en esta página está sujeta a actualizaciones sin previo aviso, por lo cual se debe conformar en cada caso a través del 942 049 000. Los precios no incluyen impuestos y gastos a cargo del comprador. Los productos anunciados pueden estar en trámite de inscripción en el Registro de la Propiedad. Toda la información referida en el R.D. 515/1989, de 21 de abril, sobre sobre protección de los consumidores en cuanto a la información a suministrar en la compraventa y arrendamiento de viviendas, la normativa autonómica complementaria, el R.D. 390/2021, de 1 junio, sobre certificación energética de los edificios, y la demás legislación aplicable se encuentra a disposición de los usuarios en nuestras oficinas en Avenida de Burgos 12, 28036 Madrid.

Los productores avícolas ecológicos ya disponen de un servicio de sacrificio en Tenerife

Fotografía cedida.

La ganadera, Pilar Carballo y el matadero de SADA Canarias, especializado en avicultura de carne, unen fuerzas para impulsar el desarrollo de esta línea de producción con escasa implantación en Canarias, pero con una demanda creciente.

¿Se puede comercializar carne de pollo o gallina bajo etiqueta ecológica sin disponer de instalaciones de sacrificio autorizadas para este fin? La normativa europea lo prohíbe y solo da la opción de venderla como convencional pese a ser un producto diferenciado. La inexistencia de un matadero certificado para tal fin explica, en parte, por qué la avicultura eco es todavía minoritaria en Tenerife, extrapolable al resto del Archipiélago. Solo pequeños productores han decidido apostar por esta alternativa. La ganadera, Pilar Carballo, una de ellos, y la empresa SADA Canarias, distribuidores mayoristas, especializados en avicultura desde hace más de 40 años en las islas, se han aliado para hacer posible la puesta en marcha de este servicio destinado a carne de ave producida bajo un sistema más comprometido con el medio ambiente y el bienestar animal. Ambos esperan que sirva para impulsar la actividad y atender así a un mercado creciente.

"De nada habría servido producir pollo ecológico para carne si no puedo comercializarlo. Ahora cualquier otro ganadero que se inicie en este tipo de producción también podrá hacerlo", sostiene Carballo, que actualmente colabora con el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) en un estudio sobre alimentación animal en producción ecológica.

Esta activa empresaria cuenta con una pequeña cabaña cercana al centenar de pollos que suma a su oferta de huevos, carne de oveja pelibuey y hortalizas de temporada, de venta a domicilio, todo con el distintivo verde. Su explotación, ubicada en un paraje idílico en los altos del municipio de Arafo, no pasa desapercibida a quienes la visitan y hasta los propios técnicos que controlan la producción la califican como "hotel de cinco estrellas para el ganado".

Los pollos que cría esta productora viven en libertad en una parcela vallada de 500 metros cuadrados. Las aves disponen de un tractor mó-

vil que les suministra comida y bebida, una zona de esparcimiento y una cueva de jable donde refugiarse en caso de lluvia, frío o calor, así como un pequeño bosque de hinojo.

Para José Manuel Sánchez, director de integración en SADA Canarias, "la puesta en marcha del matadero para pollo y gallina ecológica es el resultado de atender las demandas del sector avícola de carne de la isla con el objetivo de que pueda crecer. Para nosotros, como empresa distribuidora que trabajamos de la mano de productores locales y formamos parte del sector primario, es muy importante y positivo este cambio porque ampliamos nuestra oferta de servicios para atender a todo tipo de criadores".

En la actualidad, el Matadero Insular de Tenerife (MIT), empresa dependiente del Cabildo de Tenerife, no ofrece posibilidad de faenado y sacrificio para aves de corral. Los ganaderos avícolas tienen que llevar sus lotes de animales al matadero privado de SADA Canarias, aunque

"De nada habría servido producir pollo ecológico para carne si no puedo comercializarlo. Ahora otros ganaderos también podrán hacerlo",
Pilar Carballo, ganadera ecológica.

"Como empresa distribuidora del sector primario, es muy importante y positivo ampliar nuestra oferta de servicios para atender a todo tipo de criadores",
José Manuel Sánchez, director de integración en SADA Canarias.

de carácter insular, el único de la isla en activo al que ahora incorporan la línea para operadores ecológicos. Dicha línea está autorizada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), el organismo encargado del control del uso de este logotipo que únicamente puede utilizarse en aquellos productos ganaderos que cumplan de manera estricta con la cría, alimentación, sacrificio y envasado ecológico.

¿Cuál es la diferencia entre el servicio de sacrificio para pollo o gallina convencional y el ecológico? "Realmente no se diferencia en nada porque no disponemos de unas instalaciones específicas para este tipo de producción. La única peculiaridad es que las partidas ecológicas son las primeras en sacrificarse, con una línea totalmente limpia tal y como exige la normativa, antes de que entren las aves convencionales", señala Sánchez.

El sacrificio de pollos se lleva a cabo a los 84 días de edad, momento cuando las aves alcanzan su desarrollo muscular y adquieren un adecuado contenido en grasa intramuscular, que es lo que le aportará sabor a la carne. Desde el mes de septiembre esta ganadera, que ocupa desde este año la presidencia de la recién constituida Asociación de Agricultores y Ganaderos Ecológicos de Canarias (Agrecan), comenzará a trabajar con polluelos de un día de nacido para disponer de tres remesas a lo largo del año, garantizando así su trazabilidad desde el principio.

Los productores ecológicos interesados en hacer uso de este servicio del matadero tan solo tienen que ponerse en contacto con SADA Canarias, bien a través del teléfono 922 61 39 04 o bien solicitarlo mediante su correo electrónico admonsadacanarias@nutreco.com. El sacrificio se realiza diariamente de lunes a viernes. El único requisito que se le exige al productor es estar en disposición de la documentación necesaria (Guía de traslado e información de la cadena alimentaria) para que el animal pueda entrar y salir del matadero. Sánchez recuerda que Salud Pública no autoriza la salida de las partidas sacrificadas del matadero para consumo humano si falta cualquiera de los dos documentos citados anteriormente.

- SADA Canarias sacrifica y distribuye, entre las principales cadenas de supermercados de las islas, cinco millones de kilos de pollo procedente de 17 productores de Tenerife bajo la marca Montemar desde 1974.

- Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en 2020 Canarias disponía de 4.800 pollos bajo producción ecológica para carne. En el resto de España, Galicia y Cataluña lideran este sector con un volumen de 1.633 toneladas anuales.

El sector ornamental busca implantar un sistema térmico para desinfectar sustratos usando renovables

Asociados de Asocan desarrollan un prototipo de instalación eficiente empleand o agua caliente en un contenedor móvil. El modelo mejora con la incorporación de fotovoltaica propuesta por el ingeniero agrónomo, José Timón, para garantizar la esterilización y abaratar el coste e nergético.

Si un productor de planta ornamental quiere exportar al mercado comunitario tendrá primero que garantizar, mediante un certificado fitosanitario, que la tierra usada en el medio de cultivo junto al sustrato, está desinfectada y se mantendrá libre de cualquier contaminación hasta el momento de su venta. Es la obligación que exige la Directiva Europea 2019/523, desde el 1 de enero de 2019, a los exportadores canarios al ser considerado el archipiélago, país tercero desde el punto de vista fitosanitario por la Orden del 12 de marzo de 1987. Esta circunstancia unida a la cada vez mayor restricción de productos químicos autorizados para eliminar los patógenos del suelo, ha empujado al sector a buscar soluciones alternativas. La opción más eficaz a implantar se basa en un sistema térmico complementado con energías renovables para que sea, medioambientalmente sostenible, así como técnicamente y económicamente viable.

Asociados de Asocan, la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Flores y Plantas de Canarias, llevan meses trabajando sobre un prototipo experimental de desinfección de tierra, diseñado por ellos mismos, que consiste en utilizar un contenedor aislado térmicamente donde hay instalado un circuito cerrado de agua caliente que emplea, a su vez, una caldera alimentada por energía fotovoltaica. Este modelo es el que actualmente presenta las mayores ventajas tal y como ha reconocido el ingeniero agrónomo, José Timón, redactor y mejorante, desde el punto de vista técnico, del proyecto que

> “Se trata de un método económico, técnicamente viable y fiable que permite un manejo seguro y se puede poner a disposición de los agricultores a un precio razonable”, sostiene Timón.

ya se ha presentado al Cabildo Insular de Tenerife para su aprobación. En dicho informe se describen las características técnicas para desarrollar este tipo de instalaciones y los resultados de la desinfección.

"Tras haber comprobado la eficacia del prototipo experimental de Asocan, la desinfección térmica mediante el uso de agua caliente alimentada por placas fotovoltaicas es un método económico y técnicamente viable y fiable que permite un manejo seguro y se puede poner a disposición de los agricultores a un precio razonable", sostiene Timón.

Uno de los inconvenientes que presentaba el prototipo inicial era que, al usar una caldera eléctrica automática para agua caliente, la temperatura que alcanzaba la cantidad de tierra que se introducía en el contenedor no llegaba a superar los 65ºC y, aunque la desinfección estaba garantizada, exigía muchas horas para terminar el proceso. ¿Cómo se resolvió el problema? Sustituyendo, a propuesta de Timón, la caldera automática por una de calefacción que permite alcanzar temperaturas cercanas a los 100ºC. De esta forma, cuando se alcancen 72 grados sólo se requiere de 35 minutos para que las posibilidades de que se sobrevivan los patógenos (hongos, bacterias, nemátodos y artrópodos, entre otros) sean nulas.

Las poblaciones de patógenos tienden a aumentar cuando la proporción de tierra, esto es entre un 15 y 30%, que existe en los sustratos agrícolas autorizados (turba y fibra de coco) dentro de cada maceta, no se desinfecta. Si esto ocurre, muchos de estos agentes nocivos con actividad parasitaria, pueden poner en peligro la salud de la planta, sobre todo las de mayor porte, y esto supone una pérdida de producción, un riesgo económico para el productor y la imposibilidad de comercializar en el exterior, de ahí su importancia.

Antonio López, gerente de Asocan, recuerda que Tenerife abarca más del 90% de la exportación de flores y plantas de toda Canarias, siendo la planta ornamental la principal protagonista del comercio exterior. "Esperamos obtener la aprobación de este proyecto por parte del Gobierno de Canarias para que aquellos productores o empresas interesadas en disponer de este tipo de instalación puedan acceder a una ayuda que respalde la financiación necesaria para su puesta marcha".

En Canarias, la solarización y la fumigación química han sido las dos líneas de desinfección térmica utilizadas por los productores de ornamentales. La primera, aunque efectiva, requiere, mucho tiempo y espacio para cultivar y la segunda, con la Agenda 2030 en el horizonte, está en vías de desaparición. En los últimos años, se ha procedido a la desinfección térmica con vapor a través de calderas móviles. Aunque ha mejorado la tecnología, arrastra varias desventajas como un elevado consumo energético al alimentarse de fuentes fósiles, gasoil principalmente (50 litros/hora), una limitada y lenta capacidad de desinfección al emplear lonas para cubrir el suelo de pequeñas dimensiones, además de ser una opción cara en cuanto a equipamiento y mano de obra.

En 2022, el Área de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife concedió a Asocan una ayuda para financiar "Insumos, Marketing y un proyecto de I+D". Dentro de este último concepto, se aceptó desarrollar una investigación sobre desinfección térmica de sustratos utilizando energías renovables, de ahí el resultado de este trabajo que resuelve el problema inicial.

Contenedor de tierra del prototipo ensayado.

El fuego que calcinó la colmena, quemó a la abeja y arruinó la cosecha

El apicultor profesional, David García, pierde un 40% de su producción en el voraz incendio de Tenerife. Dos toneladas de miel menos que no podrá comercializar el próximo año.

Colmenas, propiedad de David García, calcinadas por el incendio. Imagen del apicultor, Juan Jesús Ramos.

Empezar de cero. Es el planteamiento de David García (46), un apicultor de La Orotava a tiempo completo que perdió 215 de las algo más de 500 colmenas que tenía en diferentes asentamientos de La Victoria, Santa Úrsula y El Teide antes del voraz incendio forestal que se inició en Tenerife el pasado 15 de agosto. Con voz derrotada, adelanta que el próximo año no podrá atender las demandas de miel de su clientela. Lleva calculadas dos toneladas menos. "Es el peor año, con diferencia, de los últimos cuatro", reconoce un tanto aturdido sin haberse recuperado del susto. No se plantea abandonar, pero no lo tendrá fácil económicamente hablando.

Las esperanzas de los apicultores afectados por este desastre están puestas en la línea específica de ayudas que va a impulsar el Cabildo de Tenerife y de la que informó el consejero de Agricultura, Valentín González, durante la celebración de la mesa apícola a principios del mes de septiembre. Según explican estos profesionales, el seguro solo les cubre 120 de los 300 euros que aproximadamente les cuesta una colmena. "Si conseguimos que la administración aporte la diferencia hasta cubrir el precio por colmena, sería un alivio para el sector, siempre con el compromiso de que los apicultores receptores de esos importes mantengan la actividad y, en el caso de no estar por la labor de continuar, devolver el dinero para evitar que se pierda", manifiesta Juan Jesús Ramos, veterano apicultor y expresidente de Apiten.

> "El objetivo es que la administración aporte la diferencia hasta cubrir el precio por colmena, con el compromiso de mantener la actividad", Juan Jesús Ramos, apicultor profesional.

Explica Ramos que, "se desconoce todavía el número exacto de colmenas afectadas por el incendio ya que hay zonas del monte inaccesibles", aunque desde el Cabildo estiman que han ardido entre 2.500 y 3.500 unidades sin contar con un número muy importante que no se han

“Los consumidores no saben diferenciar una miel canaria, eligen las de fuera por precio. El Gobierno debe enseñar a valorar nuestras producciones”,
David García,
apicultor profesional.

quemado, pero a las que les ha afectado el calor, provocando la huida o muerte de las abejas, por lo que esas colonias serán difícilmente viables. Ha sido, con diferencia, el sector más gravemente dañado.

En el caso de Ramos, salió indemne, no perdió ninguna colmena y puede seguir haciendo transhumancia por las partes no quemadas del monte. García no corrió la misma suerte. “Las abejas que me quedan no están bien”, subraya, “demasiados días respirando humo y alimentándose de sus reservas”. Fuera, en el campo, no queda floración con vida. Las llamas lo devoraron todo perdiéndose especies autóctonas como el Brezo, el Rosalillo de Cumbre o el Tajinaste, base para las mieles monoflorales que produce. Previo a este siniestro, las altas temperaturas de la primavera ya se habían encargado de secar las brotaciones que llegaron con las lluvias. El mantra se repite: sin flores, estos polinizadores no pueden recoger polen para fabricar miel y, sin miel, ni se pueden alimentar ellas ni puede suministrar cosecha a los apicultores. Alimentarlas artificialmente hasta que todo se recupere es la única opción porque ¿dónde las llevo cuando ahora todo es un desierto?, se pregunta este productor.

Los últimos años, caracterizados por una sequía continua, el gasto en alimento para las abejas se le ha disparado a García pasando de 0,40 a 0,90 euros el kilo. Estima que un año de trabajo a pleno rendimiento ronda los 5.000 euros en alimentación. Además, en invierno, debe suministrarle estimulantes a la colmena para no perder la ganadería que le queda. La corporación insular apuntó que las asociaciones de apicultores contarán este año con una línea de ayudas destinada a sufragar los gastos de alimentación complementaria de las abejas.

La empresa apícola de este apicultor está especializada en dos líneas de trabajo: la producción de mieles monoflorales de castaño, hinojo, brezal o Malpica, entre otras, así como un servicio de polinización para los agricultores de la isla. De momento atiende sobre todo a cultivos del sur de Tenerife. Fresas, melones, mangos, calabazas, calabacines y aguacates no podrían desarrollarse sin la función de estos insectos. Está convencido de que la apicultura, “bien trabajada y siendo constante es una actividad de la que se puede sacar un sueldo para vivir, pero falta empuje de las administraciones, necesario para concienciar a los consumidores de la calidad de nuestras mieles y el beneficio de consumirlas”.

Apunta hacia la competencia desleal de las mieles importadas como las grandes culpables del menor consumo y de un daño a la imagen del producto local. “Los consumidores no saben diferenciar una miel canaria, eligen las de fuera por precio. El Gobierno debe educar explicando el valor de nuestras producciones que sí conocen y valoran los turistas para que el sector genere una renta y tenga futuro”, señala García.

MEDIDAS DE LA MESA APÍCOLA

Durante la celebración de la mesa apícola, el responsable de Área de Agricultura aseguró que “vamos a trabajar de forma coordinada con el Gobierno de Canarias para que las ayudas lleguen de forma efectiva a los apicultores. Somos muy conscientes de la importancia de la apicultura, como actividad primaria de gran tradición en el medio rural, así como de las propias abejas como agentes polinizadores que son responsables de la conservación de numerosas especies vegetales, del medioambiente y la biodiversidad”.

En dicha mesa se trazó un programa de acciones en defensa de la abeja negra canaria entre los apicultores profesionales que implica la recuperación del proyecto de selección de esta raza autóctona, la disponibilidad de reinas y la posibilidad de recibir un ingreso extra por su crianza. Paralelamente, se acordó potenciar las mieles ecológicas, buscar nuevos asentamientos apícolas y apoyar las reivindicaciones para que en el Parque Nacional del Teide se continúe permitiendo el desarrollo de la actividad.

"Nuestra intención es aprobar las DOSA y el Reglamento de los Usos Agrarios en esta legislatura"

Se estrena al frente de la Consejería de Agricultura con tres hechos de calado: un gran incendio, la falta de agua de riego y la escasez de papas. Con respecto al primero, ¿cuál es el papel del sector agrario frente a este tipo de desastres?

Por desgracia, ha tenido que ocurrir un incendio de gran magnitud en Tenerife y otro menor en La Palma para darnos cuenta de que la agricultura y la ganadería son servicios ambientales a los que no les estamos dando el valor que merecen mientras las políticas ambientalistas de los últimos años tratan a los agricultores y ganaderos como enemigos de del medio ambiente. Cuando abordemos la normativa ambiental en esta legislatura, cuando vayamos a declarar un paisaje, un parque natural o una reserva de la Biosfera debemos aclarar quienes son los mantenedores de estos espacios para recompensarles por su labor.

Históricamente, la ganadería con la transhumancia y el pastoreo se han encargado de la limpieza de los montes, aprovechando la pinocha para la cama de animales y otros usos, al igual que ha jugado su papel la agricultura de las medianías con cultivos como el viñedo o frutales como los almendros o castaños. No estoy en contra de que se proteja nuestra biodiversidad, se pueden proteger las plantas endémicas por zonificación, pero el sector primario puede y debe ser entendido como una actividad que complemente esta protección. Creo que debemos reflexionar y modificar la legislación actual para permitir que el pastoreo y la agricultura no solo entren en nuestros montes de una manera regulada, sino fomentar su entrada.

***Narvay Quintero**, consejero de Agricultura, Ganadería y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, recupera el mando del Área de la que tanto le costó desprenderse, hace ahora cuatro años, por su apego al campo. Quiere volver a entusiasmar a un sector agrario desanimado, aunque no lo tendrá fácil. Por delante, un sinfín de normativas ambientales que enredan una actividad hasta la extenuación mientras los productores hacen cábalas para no arruinarse con unos costes de producción desbocados*

Estamos en un momento crítico desde el punto de vista hídrico, ¿qué medidas se están tomando o se pueden tomar para aliviar la escasez de agua de riego?

El cambio climático está condicionando la disponibilidad de agua. La agricultura actual exige cultivos en regadío para que las empresas del sector sean rentables y no abandonen. En 2018 se redactó un protocolo con las infraestructuras hidráulicas que Canarias necesitaba a doce años vista por valor de 900 millones de euros y en ese documento, por primera vez, se incorporaron las obras de riego. Tenemos que pensar que la desalación requiere de energías alternativas para abaratar la elevación del agua, que es su mayor coste, y hacer uso del agua regenerada. Esta combinación tiene que servir para poder abastecer de agua a todas nuestras explotaciones incluyendo a aquellas ubicadas en las cotas más altas.

Disponemos de una partida específica para obras de regadío con el Ministerio de Agricultura por valor de unos 50 millones de euros que se aborda con los Consejos Insulares de Agua a través de los Planes Hidrológicos Insulares de segundo ciclo. Nuestra filosofía de futuro debe ser poder garantizar siempre el agua al sector primario independientemente de las condiciones climáticas de cada momento.

> “Debemos permitir que el pastoreo esté presente en nuestros montes porque es un auténtico servicio medioambiental”.

¿Cómo fomentar el cultivo de papa y reducir nuestra dependencia externa?

Un escarabajo a más de 3.000 kilómetros de distancia ha puesto en jaque el consumo de un producto básico como es la papa en las islas y debemos reflexionar sobre hasta qué punto tenemos una debilidad. Los controles fitosanitarios en la Unión Europea son fuertes y, desde el momento en que un país alerta de que existe una plaga, automáticamente se cierran las fronteras. Lo que no podemos permitir es que entre este insecto porque sería la perdición para la papa local. Tenemos que promover este cultivo en Canarias porque tenemos capacidad para incrementar el nivel de autoabastecimiento en relación a este producto.

El planteamiento a seguir sería acordar con las organizaciones profesionales agrarias para fomentar la producción de papa, en el marco de programas como el Posei, el REA o tributos como el AIEM. No podemos estar a expensas de lo que ocurre en el mundo y sus consecuencias sobre nuestra soberanía alimentaria, un asunto sobre el que el Gobierno de Canarias no tiene competencia. Con el cierre de fronteras temporal con Inglaterra ha habido que buscar otros orígenes de dónde importar. Lo que no se puede hacer es especular con un producto básico que alcanza en el mercado precios inasumibles para las familias. Pido sensibilidad y coherencia a importadores y grandes superficies y calma a los consumidores. La situación se restablecerá.

> “Tenemos que ser capaces de garantizar siempre el agua al sector primario independientemente de las condiciones climáticas de cada momento”.

Otra prioridad es la alimentación del ganado. Su elevado precio ahoga a las explotaciones. ¿Se plantean acciones encaminadas a aliviar esta carga?

La Consejería de Agricultura está trabajando en la concesión de una ayuda directa destinada a respaldar al subsector ganadero, el más afectado por los efectos del Covid, el conflicto entre Rusia y Ucrania y la inflación. Esta ayuda se complementará con otras medidas que tenemos previsto poner en marcha a lo largo de esta legislatura.

El sector agrario adolece de importantes problemas estructurales (falta de profesionalización, concentración de la oferta, tecnificación, programación de cultivos, etc.). ¿Se baraja algún plan para avanzar en esta línea?

Sí, uno de los principales problemas es la atomización del sector agrario. Somos explotaciones pequeñas dado nuestro

territorio. La media de superficie agrícola en la Unión Europea es de diez hectáreas, en Canarias no llegamos a una hectárea. Esta falta de espacio para cultivar acarrea un problema de mercado y de competitividad con los productos del exterior que compiten muchas veces de una manera desleal en precio con nuestras producciones. La única manera de combatir este desajuste es con organización, planificación y programación. Los productores tienen que estar organizados en cooperativas, OPFH… y estas entidades deben ser quienes planifiquen los cultivos que necesitamos en la temporada de mayor consumo. La gran distribución es muy potente y, si nos agrupamos, creamos más músculo para negociar de una manera más ventajosa para el productor.

El proyecto de Reglamento de los Usos Agrarios se intentó sin éxito sacar adelante con el anterior gobierno, mientras las Directrices de Ordenación del Suelo Agrario (DOSA) siguen pendientes de aprobación. ¿Verán la luz en esta legislatura?

Uno de los objetivos de esta legislatura será aprobar las DOSA. Las empezamos en mi anterior etapa como consejero, en 2015-2019, y es nuestra intención sacarlas adelante ahora, al igual que el Reglamento de los Usos Agrarios, que está paralizado en estos momentos. Es cierto que este último documento está bastante avanzado, pero hay determinados sectores agrarios disconformes con el texto porque consideran que no iba a ser positivo y porque los mecanismos que se pretendían aplicar no iban a ser prácticos ni ágiles, con lo cual nos podíamos encontrar con un embudo a la hora de dar los permisos a la actividad agraria. Por este motivo se ha decidido paralizar el documento, volver a abrir el periodo de alegaciones para darle voz al sector, a través de las organizaciones profesionales agrarias, los diferentes colectivos como el colegio de ingenieros agrónomos y la sociedad en general para que pueda opinar y logremos desarrollar un documento útil y ágil. En este contexto, hemos preparado y pronto presentaremos una aplicación muy didáctica y visual, con toda la información geolocalizada por municipios, de gran utilidad para los técnicos de los ayuntamientos de manera que puedan consultar la legislación que afecta a cada parcela y, en consecuencia, saber qué se puede o no hacer en ellas.

La aplicación de la Ley de Cadena Alimentaria ha generado una enorme casuística. De manera generalizada, la queja principal es la falta de transparencia en los precios. ¿Implementarán algún sistema de registro que mejore esta deficiencia?

La Ley de Cadena Alimentaria parte de una filosofía positiva, aunque no ofrece total seguridad jurídica porque requiere que se desarrollen algunos aspectos. Es cierto que esta Consejería ha hecho un esfuerzo enorme para poner en marcha el Observatorio de Precios, pero los productores no se pueden acoger a estos porque varían por islas y el tamaño de la explotación, y esto la norma no lo contempla. Es muy complicado aplicar la normativa y el Gobierno de Canarias solo tiene competencia en la inspección y sanción de aquellas empresas con razón social en las islas.

Hay otros conflictos, por ejemplo, si hablamos de la papa, un producto que se puede almacenar durante meses, ¿cuál sería su precio teniendo en cuenta que varía en función del momento en que se venda? El objetivo sería que el productor nunca venda a pérdidas, pero para eso la Ley debe ser más intervencionista en la parte distribuidora y medir que el porcentaje de beneficio de la distribución nunca sea superior al que se pueda llevar el productor cuando es este quien planta, abona, riega, recoge y empaqueta. Vamos a intentar aplicar la norma en lo que compete a la comunidad autónoma, ¿cómo? Habrá que ser muy didácticos con los productores, las cooperativas y con todos los que forman la cadena alimentaria para que se conozca y se entienda bien, pero hay cuestiones complejas. Lo principal es que el productor cobre un precio justo para que pueda vivir dignamente. Esa será la única manera de volver a recuperar gente para el sector primario.

> “La ley de Cadena es compleja de aplicar y el Gobierno de Canarias solo tiene competencia en la inspección y sanción de aquellas empresas con razón social en las islas”.

La obligación de llevar el Cuaderno Digital de Campo a partir de 2024 trae de cabeza al sector. ¿Qué medidas implantarán para facilitarle el trabajo a los agricultores teniendo en cuenta que la mayoría tiene competencias digitales básicas?

Vamos hacia un mundo cada vez más telemático, pero lo cierto es que la mayoría de los agricultores no están acostumbrados a esta tecnología y solo las grandes explotaciones cuentan con personal especializado para realizar estas tareas. Los pequeños productores no se lo pueden permitir. Estas leyes que salen de despachos europeos se elaboran por

funcionarios que, rara vez, pisan una finca y viven muy alejados de la realidad del campo, de ahí la dificultad de aplicarlas, sobre todo en territorios como Canarias al tratarse de minifundios. El Cuaderno Digital de Campo es positivo, pero vamos a intentar que, en el caso de las regiones ultraperiféricas, su entrada sea algo más moderada. No queremos poner más obstáculos a los productores, gente mayor en su mayoría, ni a los que se vayan a incorporar que, aunque jóvenes, son pocos. En este sentido, vamos a planificar acciones formativas para facilitarle al sector el uso de esta herramienta.

La Agenda 2030 y la Estrategia de la "Granja a la Mesa" apuestan por prácticas sostenibles con el medio ambiente. El sector está de acuerdo, pero reconoce que la carga administrativa asfixia la actividad. ¿Buscarán un equilibrio para cumplir con las exigencias disminuyendo la burocracia?

Nadie está en contra de la Agenda 2030 y la Estrategia de la "Granja a la Mesa", pero creo que ya está bien de tanta carga burocrática. Al productor cada vez se le exige más y se le ahoga más restándole agilidad y se nos olvida que, la mayoría, por una cuestión de renta, no puede contratar personal externo para este tipo de cuestiones. En este sentido, la Unión Europa es un poco hipócrita y carga, desde el punto de vista administrativo, legislativo, burocrático y económico, con unas medidas, con las que estoy a favor porque garantizan la trazabilidad alimentaria que no tiene ninguna otra región del mundo, pero necesitan tiempo para implementarse sin dejar desprotegido al agricultor. Mientras, la misma Unión Europa llega a acuerdos con terceros países a los que se les permite entrar productos sin cumplir con el principio de reciprocidad, es decir, sin exigirle el mismo cumplimiento de las normativas en materia de seguridad alimentaria, calidad, medio ambiente, laboral y empresarial que se les exigen a los productores comunitarios. Confiamos en que las voces que se empiezan a levantar y a las que se van sumando países como Alemania sirvan para hacer un frente común y solicitar una mayor flexibilidad.

"Hay que potenciar la producción local de papa porque Canarias tiene capacidad para incrementar su nivel de autoabastecimiento en relación a este producto".

De nada sirve disponer de una despensa propia si no se promociona de cara al consumidor, ¿reforzarán las campañas de productos locales e incentivarán acuerdos con cadenas hoteleras y grandes superficies para aumentar el autoabastecimiento?

Vamos a recuperar el proyecto 'Crecer Juntos' que vincula sector primario con otros sectores, como el turístico. El sector primario produce productos de calidad, de kilómetro cero, sin huella de carbono, y genera economía circular y paisaje. Un ejemplo es la Geria de Lanzarote. ¿Qué turista no va a Lanzarote y visita La Geria? Todos van y ese paisaje es fruto de la actividad agrícola. Nuestro objetivo es que los 14 o 15 millones de turistas que visitan las islas consuman productos locales. El sector turístico le debe mucho al sector primario y a este le puede aportar muchos beneficios el primero, por lo que es necesario establecer sinergias. También debemos incentivar el consumo de productos locales en nuestros colegios, hospitales y centros sociosanitarios con proyectos como el de Ecocomedores. La promoción hay que hacerla cada día para convencer del consumo de productos canarios y el mensaje debe ir dirigido a nuestra juventud, a nuestros niños y niñas, porque serán los prescriptores del futuro. Para crear conciencia, el fomento, la divulgación y la promoción del consumo local debe ser constante.

Texto de:
Marcos Luis Isidro Fernández
Laura Hernández Pérez

La importancia de la elaboración de un plan de empresa a la hora de emprender en el sector agrario

Si estás pensando emprender en el sector agrario, debes ser consciente de la vital importancia que tiene el realizar un plan de empresa para asegurar el éxito de tu proyecto. La necesidad de que el proyecto sea viable, por el dinero y tiempo que se dedica, para asegurar el sustento y la rentabilidad, es el motivo de madurar convenientemente la idea.

Un plan de empresa es mucho más que un documento en donde se indica qué clase de actividad económica se desea acometer. Podemos ver el plan como una foto de lo que será nuestra futura explotación agraria. Se trataría de plasmar una previsión, lo más realista posible, que ayude a conocer qué pautas debe seguir nuestro proyecto si queremos que sea viable y duradero en el tiempo. Elaborar un plan te ayudará a poner en orden tus ideas, gestionar las oportunidades y obstáculos que surjan en el camino y diseñar las estrategias.

LA ESTRUCTURA DE UN PLAN DE NEGOCIO

Este tipo de informes pueden ser redactados y orientados de diferentes formas dependiendo del tipo de actividad que desarrollaremos o a quiénes queramos presentárselo.

Pero antes, debemos fijar unos aspectos mínimos que conformarán los cimientos en las que se asiente la exposición de nuestra idea, como pueden ser:

1. ***Objetivos.*** Se definirán con claridad los objetivos y metas que nos marquemos, ya sean a corto, medio o largo plazo.
2. ***Análisis del Mercado.*** Se deberá considerar el entorno del negocio, demanda potencial, competencia, políticas de precios, así como el mercado objetivo de nuestros productos.
3. ***Estrategia de Negocios.*** Realizaremos un estudio de hacia dónde queremos dirigir nuestro negocio: qué productos/servicios ofreceremos, a quién y cómo nos ofertaremos.
4. ***Estructura de la Empresa.*** Será necesario describir con nitidez como se dirigirá nuestra empresa definiendo además las funciones de cada trabajador y estableciendo, por tanto, nuestra política de recursos humanos.
5. ***Análisis Financiero.*** Plasmaremos con claridad el presupuesto necesario para arrancar, proyecciones de ventas y de gastos, inversiones y compras, etc.

6. Resumen Ejecutivo. Éste parte del informe que debe contener todos los puntos anteriores, descritos de tal manera que pueda ser utilizado para mostrar el proyecto y tramitar solicitudes de financiamiento. Este resumen no debería ser mayor a una página.

Un plan de empresa es una previsión de nuestra futura explotación agraria, lo más realista posible, para saber las pautas a seguir si queremos que sea viable y duradero en el tiempo.

OTRAS UTILIDADES DE TU PLAN DE NEGOCIO

Hoy en día, la presentación de este documento se ha convertido en uno de los requisitos exigidos para adquirir la condición de beneficiario/a de algunas de las subvenciones y ayudas de apoyo al emprendimiento, como son:

a) Las subvenciones destinadas a la Promoción del Empleo Autónomo del Servicio Canario de Empleo.

b) Subvenciones destinadas a apoyar la creación de empresas por jóvenes agricultores y ganaderos, convocadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

c) Subvenciones destinadas a la Puesta en marcha de Iniciativas Empresariales del Cabildo de Tenerife.

Además, en el momento de buscar financiación podremos utilizarlo como tarjeta de presentación. Le podemos sacar partido presentándolo en las diferentes entidades bancarias o en sociedades inversoras privadas. Estas instituciones toman muy en cuenta el plan de empresa, utilizándolo para estudiar la posible solvencia que puede llegar a tener nuestro proyecto, o el margen de riesgo existente en el momento de realizar el préstamo.

Este documento justificará el uso que se le dará a la ayuda o financiación recibida, y por tanto, deberá ser claro, sólido, conciso y, por supuesto, convincente.

RECURSOS Y HERRAMIENTAS PARA ELABORAR TU PLAN.

Para elaborar tu plan de empresa necesitarás dedicarle tiempo y esfuerzo, pero en este camino no estarás solo. Si tienes en mente un nuevo proyecto agrario tendrás a tu disposición un equipo de técnicos economistas y agrónomos que desde las Agencias de Extensión Agraria del Cabildo de Tenerife te asesorarán y ayudarán en su elaboración. Además, te apoyarán para profesionalizar tu explotación agrícola como entidad empresarial.

Si ya has decidido comenzar la aventura emprendedora y quieres trabajar sobre tu proyecto agrario, tienes a tu disposición varias herramientas gratuitas online para la elaboración de tu Plan de Empresa. Una de ellas es la que ofrece la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias a través de la siguiente página web: http://www.pdrcanarias.es/.

¡Da el primer paso y aumenta las probabilidades de éxito de tu proyecto agrario!

Proteína de insectos, el aditivo nutricional que revolucionará la dieta de aves y cerdos

Biológos, veterinarios e investigadores canarios afirman que su uso es prometedor. La Fundación Neotrópico ya trabaja en el protocolo de producción de estos invertbrados y el ICIA estudia sus beneficios en la alimentación de pollos y gallinas. Entre los objetivos, reducir parte de la importación de cereales en el futuro.

Harina de insectos utilizada en el proyecto del ICIA para alimentación de pollos para carne y gallinas ponedoras.

Por su gran diversidad y abundancia, su alto valor proteico y contenido en aminoácidos, los insectos han pasado de ser despreciados, al menos desde el punto de vista de occidente, a ser considerados una fuente de energía en auge en aras de revolucionar la alimentación animal. Aves y cerdos, por su condición insectívora y omnívora, son los candidatos idóneos hacia los que va dirigido este aditivo nutricional en forma de harina, autorizada por la Unión Europea desde 2021. En Canarias, expertos en el campo de la biología, la veterinaria y la investigación avícola ya trabajan en diferentes líneas de aplicación y adelantan que, entre las expectativas de futuro, está la posibilidad de reducir parte de la importación de cereales para la ganadería local.

La Fundación Neotrópico lleva desde 2022 implicada en la puesta en marcha de un protocolo estandarizado de producción para esta pequeña fauna con una ayuda de 22.500 euros aportados por el Gobierno de Canarias. El presidente de esta entidad sin ánimo de lucro especializada en especies exóticas, Jaime de Urioste, apunta que los fondos han servido para construir en sus instalaciones de Santa María del Mar (Santa Cruz de Tenerife), un módulo de cría de invertebrados para empezar a producir las primeras cohortes (grupos de insectos generados en un periodo de tiempo definido) con sus respectivos protocolos de investigación.

Los resultados de estos trabajos, que se esperan estén disponibles a mediados o finales de 2024, permitirán poner a disposición de cualquier interesado en emprender en esta actividad las pautas para saber cómo producir este tipo de harina según las normas de seguridad alimentaria y de optimización de vida de estas especies bajo un correcto asesoramiento.

Gusanos (Tenebrio molitor), grillos domésticos (Acheta domesticus), moscas soldado (Hermetia Illucens) y escarabajos (Alphitobius diaperinus) son algunas de las especies autorizadas por la UE para ser transformados en harina. La Fundación Neotrópico se encargará de estudiar parte de ellas. El proyecto abarcará otras especies insectívoras e incluso aquellas de origen canario, susceptibles de ser criadas para este fin.

Entre las ventajas de producir insectos liofilizados y deshidratados, que una vez procesados se convierten en harina, apunta Urioste, está un menor consumo del territorio y agua, la reducción de emisiones de CO_2, así como el aprovechamiento de los destríos de las explota-

ciones hortofrutícolas para cubrir sus necesidades alimentarias. “Una economía circular perfecta que nos permitiría independizarnos en parte de la importación de cereales para consumo animal y disponer de una producción bajo los estándares europeos de seguridad alimentaria”. Por cada 1,7 kilos de alimento necesarios para el desarrollo de estos invertebrados, se produce un kilo de proteína.

Emprendedores interesados en esta actividad se han puesto en contacto con esta Fundación en busca de asesoramiento. “Por las características ambientales, Canarias se puede convertir en un territorio competitivo en este campo al contar con unas condiciones de temperatura y humedad idóneas siempre y cuando la instalación se complemente con energía fotovoltaica para reducir el coste energético del proceso de obtención de esta harina”, subraya su presidente. La ubicación de la granja, el tamaño y el aislamiento deberán dimensionarse en función de la producción a obtener.

Otra vía de emprendimiento interesante relacionada con los insectos es la obtención de un tipo de fertilizante similar al guano o al humus de lombriz. “Dado el alto contenido en nitrógeno, ya que estos invertebrados no orinan, sus excrementos, en forma de polvillo granulado, son de fácil tratamiento y de muy buen calidad”, subraya Urioste.

ELABORACIÓN DE HARINA

La harina es el resultado de un proceso de enfriamiento, congelación y cocción de los insectos criados en habitáculos acondicionados. Estos pasan primero por cámaras frigoríficas donde entran en fase de latencia o hibernación para, posteriormente, ser congelados. “Dado que sus sensores de dolor están totalmente aletargados, no padecen ningún tipo de sufrimiento”, manifiesta Urioste. Tras la congelación, los insectos se introducen en unos hornos especiales a 80ºC de temperatura durante cinco o seis horas para deshidratarlos. En la siguiente fase, se trituran y transforman en harina de diferentes tamices o grosores. La combinación de exceso de frío y calor es un garante sanitario frente a posibles patógenos corroborado, previo a su comercialización, mediante analíticas.

> “Producir este tipo de harina puede ser un buen nicho laboral, enfocado a abaratar los insumos ganaderos con una oferta concentrada”,
> Jaime de Urioste, presidente de la Fundación Neotrópico.

La microganadería insectívora, a ojos del presidente de la Fundación Neotrópico puede convertirse en un nicho laboral interesante al estar aliado con la soberanía alimentaria y enfocado a abaratar los insumos ganaderos. No requiere de grandes inversiones y se puede centralizar la transformación en harina a través de cooperativas para su uso en piensos. El productor tiene la opción de dedicarse sólo a la cría de los insectos o incluir la transformación en harina en su empresa.

El ciclo de vida de los insectos es corto (en torno a seis meses). Se pueden tener grandes producciones en poco tiempo con las condiciones y el equipamiento adecuado. Su manejo es fácil y no requieren vacunas, ni antibióticos al ser especies inmunes.

Para la veterinaria, Sherezade Sigut, esta opción alimentaria “es una buena fuente de proteína que puede ser el futuro para la ganadería monogástrica, sobre todo la avicultura, ya que las aves, aparte de granívoras son insectívoras. Este componente supondría una gran mejoría en su nutrición. No es tan positivo para los rumiantes porque su genética es herbívora y su flora intestinal no está preparada para este tipo de proteínas, aunque habrá que seguir investigando”.

¿Un hándicap? Su elevado precio, dada la escasa oferta de esta materia prima, hacen inviable, de momento, su uso al ganadero. No obstante, ratifica que “a futuro, para la avicultura, sería un gran paso y contribuiría, entre otros aspectos, a mejorar el plumaje ya que los insectos aportan muchos aceites esenciales que los cereales no tienen. Creo que también para el porcino vendría bien al ser omnívoros”.

Sigut entiende que para Canarias “este tipo de harinas podría ayudar a reducir su dependencia de cereales del exterior. Aun así, habría que valorar cómo afectaría a la justificación de las ayudas REA y cómo va a repercutir en el precio del resto de cereales. Está claro que hay que hacer números. Cabe recordar que las islas son fuertes en caprino, no tanto en aves y porcino”.

En cualquier caso, esta experta propone reunirse con las fábricas de pienso y valorar la posibilidad de incorporar este tipo de aditivo a su carta de cereales y forrajes. “Sería una buena forma de darle salida y conocer si realmente puede contribuir a la alimentación de las grandes granjas, las que más posibilidades tienen ahora de consumir esta materia prima y las que disponen de datos fehacientes

para valorar qué supondría este consumo para el sector frente a la desaparición de las explotaciones pequeñas debido a los elevados costes de producción", manifiesta.

Considera que "es positivo promover materias primas sostenibles, que reduzcan la huella de carbono, pero conviene consultar a veterinarios y ganaderos para conocer la realidad del sector y poder enfocar la producción a sus necesidades concretas, sobre todo al avícola y al porcino, así como a conocer la estabilidad de este producto de base animal".

En su opinión, disponer de un volumen de harina de insectos suficiente para suministrar al sector ganadero pasa por aglutinar la oferta a través de una cooperativa para poder rebajar el precio", resuelve Sigut. Esta veterinaria comenzará el próximo año un estudio enfocado a la carne de pollo resultante de una alimentación a base de esta materia prima a través de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

LA EXPERIENCIA DEL ICIA CON LA DIETA INSECTÍVORA EN POLLOS Y GALLINAS

Encontrar alternativas alimentarias sostenibles que den solución al encarecimiento de los piensos ganaderos apostando por el autoabastecimiento es uno de los proyectos encargados a la Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICIA). El estudio, que arrancó en 2022, se ha basado en el uso de cereales locales destinados a la alimentación de pollos de engorde y gallinas ponedoras en cuya fase final de crecimiento han incluido la harina de insectos para evaluar su grado de aceptación y el consumo por estas especies avícolas, así como su efecto en su índice de desarrollo, salud, rendimiento, producción y, finalmente, la calidad de la carne.

Aves utilizadas en el estudio de la dieta con harina de insectos en la Finca El Pico del ICIA, en Tengueste.

"Es positivo promover materias primas sostenibles que reduzcan la huella de carbono, pero la producción debe enfocarse a las necesidades reales del sector", Sherezade Sigut, veterinaria.

La petición para poner en marcha este proyecto proviene del Consejo Asesor de Investigaciones Agrarias (CAIA), en cuya composición se encuentran representadas las organizaciones profesionales agrarias de Canarias interesadas en atender las necesidades del sector ganadero de las islas en lo que alimentación animal se refiere, el coste de producción que más se ha encarecido en los últimos años.

El investigador del ICIA, Alexandr Torres, experto en producción animal y calidad de productos ganaderos, explica que las aves (en un primer momento pollos de engorde) empleadas en este estudio se

han clasificado en tres grupos. En el primero, se ha utilizado un pienso comercial de control. En el segundo, se han mezclado cereales locales (trigo, millo, avena y cebada) con soja ecológica y, en el tercero, se han enriquecido los cereales locales con un aporte del 3,5% de harina procedente del gusano *Tenebrio molitor*.

Transcurridas las primeras semanas, se observó que los rendimientos por ave descendían de manera significativa en el grupo alimentado únicamente con cereales locales, por lo que hubo que reformular las dietas con ayuda de la veterinaria Sigut y la empresa cerealística Graneros de Tenerife. En la reformulación, se optó por incorporar una serie de aminoácidos esenciales a base de harina de insectos en la última fase de crecimiento de las aves. El cambio fue positivo. "Los pollos preferían las raciones que llevaban incorporada la harina de insectos", señala Torres.

"Aunque el porcentaje de harina de insectos utilizado en la dieta es bastante bajo, es superior al inicialmente previsto de 2,5%. Aun así, con esta proporción el crecimiento de los pollos es visible a falta de realizar un estudio sobre su coste económico", señala Torres. Espera que el proyecto que está desarrollando la fundación Neotrópico contribuya "a incentivar la existencia de productores en este campo para que, a medida que el mercado conozca este producto, crezca la oferta y la demanda y se abarate el precio".

Este investigador está convencido de que la harina de insectos "podría ser un complemento alimentario importante para la ganadería con la opción incluso de poder comercializar los insectos enteros, sin triturar, que para las aves es como una golosina". Sea de la forma que sea, se espera que su inclusión en la dieta se traduzca en una calidad diferenciada, tanto en huevos como en carne.

> "El objetivo del ICIA en este proyecto es poder demostrar que la harina de insectos puede aportar un valor diferenciado a la carne de pollo y los huevos",
> Alexandr Torres,
> investigador de este centro.

Para comprobar esa diferenciación, en la segunda parte de este proyecto (donde también se han incorporado las gallinas ponederas), el ICIA llevará a cabo un estudio para valorar la calidad tanto de la carne de ave como de los huevos obtenidos donde se analizarán una serie de parámetros como color, grasa, ácidos grasos, color de la yema o aminoácidos entre otros aspectos. Este estudio se complementará con un análisis sensorial para comprobar si los consumidores pueden distinguir sabor, intensidad y aroma. Torres subraya que "nuestro objetivo es poder demostrar que la harina de insectos puede aportar un valor diferenciado a la carne y los huevos".

Las raciones que llevaban incorporadas la harina de insectos era la preferida de las aves.

RECOV3R

Desarrollo de estrategias sostenibles para reducir la contaminación plástica

Avances significativos en la degradación de plásticos mediante selección inducida en microcosmos

Los plásticos sintéticos derivados del petróleo se han convertido en una parte fundamental de nuestra sociedad debido a su durabilidad y versatilidad, desplazando así a los productos naturales en una amplia gama de sectores industriales, especialmente en la alimentación y la agricultura.

El uso de estos polímeros sintéticos derivados del petróleo ha experimentado un aumento exponencial, alcanzando las 370 millones de toneladas anuales en Europa en 2016, con una previsión de 800 millones de toneladas anuales para 2040.

Esta alta producción ha dado lugar a la generación de grandes cantidades de residuos plásticos altamente resistentes a la biodegradación, principalmente debido a su estructura molecular compuesta por largas cadenas de carbono.

La creciente contaminación por microplásticos y plásticos filmados se ha convertido en un problema cada vez más preocupante debido a su pequeño tamaño, lo que facilita su ingestión por una amplia gama de organismos y su posterior acumulación en las cadenas alimentarias. La falta de métodos eficientes de reciclaje de plásticos ha llevado a una acumulación significativa de estos residuos en el medio ambiente, generando una preocupación emergente para la salud humana y los ecosistemas naturales.

El proyecto RECOVER aborda este desafío mediante el desarrollo de estrategias sostenibles para reducir la contaminación plástica. En particular, el enfoque se centra en la búsqueda de herramientas biológicas que permitan la degradación y transformación eficiente de los plásticos, evitando así su acumulación perjudicial en el medio ambiente.

Según investigaciones recientes, el uso de consorcios* microbianos ha demostrado mejorar la biodegradación de plásticos. En este sentido, una de las líneas de trabajo pioneras del proyecto RECOVER se enfoca en la obtención de consorcios microbianos capaces de degradar el polietileno lineal de baja densidad (LLDPE), un tipo de plástico que ha sido escasamente estudiado en términos de biodegradación. Esto se logra mediante la selección inducida y la proliferación de microorganismos degradadores de plástico en microcosmos contaminados artificialmente, como muestras de suelo donde se entierra el LLDPE.

* Mezcla de microorganismos

El equipo de investigación ha centrado sus esfuerzos en la selección y caracterización de un consorcio microbiano estable de degradación de plásticos a partir de microcosmos de suelo contaminados con plásticos. Además, se ha verificado la eficiencia de degradación del plástico por parte de los miembros del consorcio, así como su identificación molecular y perfiles enzimáticos relacionados con la degradación de plásticos recalcitrantes.

La estrategia utilizada ha demostrado ser altamente efectiva en la obtención de consorcios microbianos estables capaces de degradar LLDPE. El protocolo de enriquecimiento secuencial y selectivo a partir de microcosmos contaminados artificialmente se ha propuesto como una técnica excelente para obtener consorcios microbianos capaces de crecer a expensas de LLDPE en forma de película o polvo.

Además, los resultados han revelado que el plástico en polvo favorece el crecimiento microbiano en comparación con su forma de película. Estos hallazgos abren nuevas perspectivas para abordar la biodegradación de plásticos cristalinos como el polietileno y contribuyen al conocimiento científico en este campo crucial.

Sobre Recover

El proyecto RECOVER tiene como objetivo ofrecer soluciones innovadoras a los desafíos planteados por los residuos plásticos agroalimentarios, estableciendo así una nueva conexión transversal en la bioeconomía que abarca la gestión de residuos y la biotecnología. Además, se espera que este proyecto tenga un impacto ambiental positivo al disminuir la generación y dispersión de plásticos, reducir la cantidad de plástico enterrado en vertederos o incinerado, y minimizar las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas.

El proyecto RECOVER, una colaboración multidisciplinaria compuesta por 17 socios, comenzó el 1 de junio de 2020 y tendrá una duración de cuatro años. Este proyecto ha recibido financiamiento de la Empresa Común de Industrias de Base Biológica en el marco del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea (acuerdo de subvención n.º 887648).

BBI JU
Bio-based Industries Consortium
Horizon 2020 European Union Funding for Research & Innovation

Cetrería, el arte de emplear rapaces para ahuyentar la fauna invasora en agricultura

Perdices, mirlos y otras especies que atacan a los cultivos se espantan con el uso de vuelos disuasorios de águilas o halcones. El cetrero, Sergio Palomar, afirma que es un "método natural y efectivo desde el primer momento".

Considerado el primer arte de caza de la humanidad, con más de 5.000 años de antigüedad, la cetrería - oficio especializado en el adiestramiento de rapaces (águilas o halcones entre otros) que permite ahuyentar a la fauna invasora de los cultivos provocando daños económicos y en producción - es una actividad desconocida para la mayoría del sector agrícola de Canarias. Pese a ser un método natural, ecológico y cien por cien efectivo para mantener a raya a perdices, mirlos y otras especies, la inexistente tradición cetrera en las islas no ha propiciado la contratación de este servicio. Profesionales de este gremio minoritario como el cetrero, Sergio Palomar, confían en un cambio, "estamos en un momento propicio para que esta maestría renazca y se expanda".

Palomar, propietario de la cetrería San Francisco de Borja S.L. con sede en Tenerife, es el primer y único de su profesión en el Archipiélago que cuenta con autorización oficial para el control de plagas en agricultura. Su experiencia y conocimiento le permite garantizar que, con esta técnica, "una vez se empiezan a usar vuelos disuasorios de rapaces que planean sobre las explotaciones de hortícolas, viñedos y frutales, y la especie invasora se percata de que no está en un lugar seguro, abandona permitiendo al productor empezar a recuperar las pérdidas".

Aunque las rapaces son depredadores naturales, la suelta de estas aves bajo la técnica de troquelado, como se denomina a las que son criadas y alimentadas por su criador o cetrero, no están enfocadas a la caza. No obstante, señala este experto, "podrían cazar si la presa está enferma o muy vieja igual que sucede en la naturaleza".

¿Cómo funciona el método? La suelta de rapaces se realiza una vez el cetrero estudia el momento en que las especies

invasoras comen o se introducen en la finca. ¿Cuánto se tarda en espantarlas? Depende del tamaño de la explotación, del tipo de cultivo y de su desarrollo. El periodo de floración es un momento crítico. En algunos casos con sueltas diarias durante un mes es suficiente para eliminar la plaga. Luego, solo es necesario un mantenimiento. Palomar pone el ejemplo de una finca sembrada de brócoli en el sur de la isla cuyo propietario llegó a perder 40.000 euros por una invasión de perdices. El problema se resolvió, pero sigue prestando sus servicios tres años después porque el productor ha aumentado la superficie de cultivo.

INTRUSISMO PROFESIONAL

Como en la mayoría de las actividades profesionales, la cetrería no está exenta del intrusismo. La globalización e internet han extendido y visibilizado esta práctica y zonas turísticas como Canarias se han convertido en foco para muchos intrusos que dicen ser cetreros cuando no lo son. “Hacen mucho daño. No solo manchan nuestra imagen, sino que, por desconocimiento y falta de experiencia, llevan a cabo malas prácticas poniendo en peligro el bienestar de estos animales, lo cual es un delito ecológico”, lamenta Palomar.

La formación de un cetrero oficial se inicia siendo “morralero” acompañando al cetrero maestro durante varios años hasta aprender a dominar la técnica de adiestramiento. En algunos países se exige incluso un examen para obtener la certificación. Reconoce Palomar que la cetrería es “una esclavitud voluntaria, muy exigente en tiempo, esfuerzo y recursos y poco remunerada. No es el negocio del siglo, aunque algunos así lo crean”. Ante una incidencia de plaga, el Cabildo Insular de Tenerife es el organismo que puede emitir un permiso especial y establecer pautas sobre cuándo llevar a cabo las sueltas.

Para trabajar con rapaces es obligatorio disponer de un certificado CITES, una especie de DNI donde se registran todas sus características. Esta información se almacena en una base de datos de carácter internacional con la finalidad de aportar un marco jurídico para evitar el tráfico ilegal de estas especies en peligro de extinción, además se debe contar con licencia de caza, un núcleo zoológico donde se cubran todas sus necesidades de bienestar animal y localización por GPS en caso de pérdida. De su buena condición física y mental, dependerá que las aves, siempre criadas en cautividad, hagan mejor o peor su trabajo. ¿Qué está prohibido? expoliar los nidos y sacar las crías o los adultos de la naturaleza. Tampoco se puede realizar sueltas sin autorización.

ORIGEN DE LA CETRERÍA

Los documentos históricos sitúan el origen de la cetrería en Asia, vinculada a la actividad pastoril. Percatadas las rapaces de que al paso del rebaño las presas salían de sus madrigueras, lo seguían y cazaban. El pastor, consciente de esta práctica, compartía la caza (patos, conejos,..) con el ave. Alcanza su época de esplendor durante la Edad Media ligada a reyes y nobles mientras su declive llega con la aparición de las armas de fuego cuando se prohibió y persiguió a estas aves salvajes. El naturalista, Felix Rodríguez de la Fuente rescató esta manifestación. Su protección legal en España llegó en la década de los años noventa.

Considerada patrimonio natural inmaterial de la humanidad por la Unesco en 2010, la cetrería es practicada en más de 70 países y empleada en aeronáutica para evitar que el resto de aves interfiera en las trayectorias de los aviones. Convencido de la valía de esta destreza, Palomar tiene claro que “la búsqueda de alternativas biológicas al control de plagas propiciará que la cetrería coja vuelo siempre que se haga de manera profesional y esté correctamente legislada”.

“El intrusismo profesional mancha la imagen de la cetrería y pone en peligro el bienestar de las rapaces lo cual es un delito ecológico”,
Sergio Palomar.

Asaga Canarias traza una estrategia para incentivar el cultivo de papa en las medianías

Las acciones buscan reducir la dependencia de las importaciones mediante el saneamiento de variedades tradicionales de semilla, la planificación del cultivo, la operatividad de las cámaras de frío para la conservación de los tubérculos y la disponibilidad de agua de riego.

Asaga Canarias Asaja demanda la puesta en marcha de una batería de medidas que fomenten el autoabastecimiento de papa local impulsando el cultivo, sobre todo, en las medianías de las islas. De lograrse serviría para reducir las importaciones de este tubérculo de países como Inglaterra, afectada por la presencia del escarabajo colorado. Esta alerta de Sanidad Vegetal obligó, el pasado mes de agosto, a paralizar en los puertos canarios y devolver a su lugar de origen varios contenedores provocando una caída del suministro en las islas.

Entre las acciones a implementar para evitar que este tipo de situaciones afecten al mercado local está el saneamiento de variedades tradicionales de papa de semilla como 'Cara' y 'Red Cara', caracterizadas por su vigor y alto rendimiento, además de otras como King Edward, ('chinegua' en la jerga canaria), Up to Date (utodate) o Kerr's Pink. Este procedimiento permite la desinfección de los tubérculos para liberarlos de plagas y enfermedades mediante técnicas in vitro, trabajos que Cultesa S.A. -empresa dependiente del Cabildo Insular de Tenerife especializada en biotecnología agraria- ha llevado a cabo en variedades de papa antiguas de Canarias para su comercialización a los productores.

Sanear estas variedades no se había planteado hasta ahora porque al agricultor le salía más rentable importar la semilla que adquirirla a un centro especializado. Sin embargo, al haber una menor oferta de papa importada para siembra y subir los precios, sería viable disponer de una alternativa local para no tener que importar, al tiempo que el productor estaría mejor remunerado.

Además del saneamiento de variedades de papa, Asaga Canarias Asaja considera fundamental la planificación del cultivo,

> "Si los agricultores tienen garantías para cultivar y es rentable producir, se conseguirá un efecto llamada, se podrá aumentar la producción y ser más autosuficientes".

tanto la siembra como la recolección, con la intención de poder disponer de producción de manera escalonada a lo largo del año. Asimismo, se requiere el acondicionamiento de las cámaras de frío, algunas de ellas inoperativas en la actualidad, sin cuya función no se puede garantizar la adecuada conservación de las papas como ocurre en otros países y el consiguiente suministro a los diferentes puntos de venta.

Otro factor crucial a tener en cuenta en la estrategia propuesta para aumentar la producción de papa local es poder disponer de agua de riego en cantidad y calidad incrementando la regeneración de los caudales residuales de origen urbano para su puesta a disposición de las explotaciones ubicadas en las medianías de las islas. Con esto se conseguiría crear un cinturón agrícola, alrededor de la corona forestal, que prevenga los incendios forestales.

Para Asaga Canarias Asaja: "Si los agricultores cuentan con garantías para cultivar y es rentable producir, se conseguirá un efecto llamada para que otros se incorporen, se podrá aumentar la producción y, al mismo tiempo, reducir la dependencia del exterior".

La imposibilidad de importar papa de Inglaterra coincidió con la reducida campaña de papa del norte de Tenerife donde solo se recogió un 20% de la cosecha.

Esta organización profesional agraria subraya la importancia del funcionamiento de los controles fronterizos en Canarias, en este caso, gracias a la existencia de la Orden del 12 de marzo de 1987 por la que se establecen las normas fitosanitarias relativas a la importación, exportación, y tránsito de vegetales y productos. Asaga Canarias Asaja siempre ha defendido esta normativa que, aunque deficitaria en personal en los puntos de inspección fronteriza, protege a las islas de la llegada de nuevas plagas.

La imposibilidad de importar papa de Inglaterra ha coincidido en el tiempo con la reducida campaña de papa de este año, sobre todo en el norte de Tenerife (municipios como La Orotava, Los Realejos y San Juan de La Rambla), donde solo se ha recogido en torno a un 20% de la cosecha. Las causas de esta reducción se deben a las altas temperaturas, superiores a los 28ºC al inicio de la primavera, a la humedad relativa por debajo del 20% y al viento.

Los efectos de este cóctel climático provocaron una reducción de la cubierta vegetal en más del 50% del cultivo, una disminución del ciclo vegetativo en cuatro semanas, así como la falta de tuberización y engorde, lo que provocó que el tubérculo no pudiera alcanzar, ni el tamaño ni el peso adecuado, dando como resultado una importante pérdida de producción.

EVITAR EL RETROCESO DEL CULTIVO

Asaga Canarias Asaja espera que la puesta en marcha de estas medidas permita al menos que la superficie de papa en Canarias no siga retrocediendo como hasta ahora. En 2021 se registraban 4.048 hectáreas (2.638 hectáreas en regadío y 1.410 en secano), 1.461 hectáreas menos que en 2015.

Con un planificación del cultivo en la siembra y en la recolección, se podría disponer de papa de manera escalonada durante todo el año.

Compost Majorero, la vitamina que revitaliza los cultivos

El empresario, Orlando Cabrera, responsable de su fabricación, lleva desde 2014 perfeccionando el proceso de obtención de este producto, que mejora el porte y los rendimientos de la planta, para adaptarlo a las necesidades de los agricultores canarios.

El compost líquido Majorero salió a la venta este año.

¿Cómo gestionar correctamente ingentes volúmenes de poda y estiércol sin generar un problema medioambiental y creando economía circular? El empresario Orlando Cabrera, responsable del zoológico, Oasis Wild Life en Fuerteventura, dio con la clave en 2014 cuando se le ocurrió poner en marcha la fabricación de un fertilizante orgánico, obtenido por descomposición, que resolviera las necesidades de nutrición del suelo y los cultivos de Canarias, reduciendo el consumo de químicos y la huella de carbono, adelantándose así a las exigencias de la Unión Europea en este sentido. Nació así Compost Majorero, una "bomba" de vitamina que ha conquistado a los agricultores canarios por sus rápidos resultados convirtiéndose actualmente en la insignia de la isla desde el punto de vista de la fertilización.

Cabrera explica que Compost Majorero nace como resultado de una "situación insostenible" con los residuos generados, tanto en el zoológico como en el propio vivero y centro de jardinería que se encuentra en sus instalaciones. "Al tener tantos y tan diferentes animales, se me ocurrió que podía ser buena idea aprovechar y procesar el estiércol de jirafas, elefantes y camellos junto a los restos de vegetación resultado de las podas para obtener un producto único adaptado a las necesidades específicas de los agricultores logrando que esté a la altura de los abonos químicos casi en un 90%".

> "No intento vender las bondades del producto, quiero que los productores lo comprueben por sí mismos",
> Orlando Cabrera, responsable de Compost Majorero.

Comenzaron a venderlo y distribuirlo por diferentes garden y "la aceptación fue bastante buena desde un principio", subraya Cabrera. Algo más difícil le resultó convencer a los agricultores de su uso. "Al principio eran reacios porque desconocían el producto y pensaban que

no funcionaría, pero a medida que empezaron a ver los resultados en el cultivo y darse cuenta de su potencial, todo cambió". Asegura este fabricante que "no intento vender las bondades del producto, quiero que los productores lo comprueben por sí mismos". Y así ha ocurrido.

La "receta" original del compost, del que obtienen 3.000 toneladas anuales, ha ido mejorando a lo largo de esta casi década de existencia, resultado de la experiencia y de saber ajustar las cantidades de los ingredientes incluidos en su formulación (purines, podas, excrementos) hasta obtener un producto completo y altamente competitivo en el mercado. De hecho, no fue hasta pasados cinco años cuando empezaron a manejar con soltura la fabricación de este producto y a conseguir una calidad superior tras un proceso de diez meses.

En esta "receta" influyen factores como el tipo de poda, si se usa en verde o en seco, la trituración o la variedad de estiércol empleado en función del animal de procedencia. Cabrera manifiesta que "es una ventaja trabajar con estiércoles de herbívoros y carnívoros porque los microorganismos que aportan nos permiten ofrecer un compost con mayor riqueza nutricional en su composición. El secreto está en saber incorporar las cantidades exactas durante su procesamiento para lograr un correcto equilibrio".

VENTAJAS

Orlado señala que la aplicación de Compost Majorero aporta el 90% de los nutrientes que la planta necesita ahorrando en abonos químicos y agua, además de aumentar la capacidad de fortaleza de la planta. "Con una pequeña aportación, ya se nota la mejoría, aunque en caso de necesitarlo, se puede aportar NPK". El producto está destinado, tanto a agricultura ecológica como a la convencional.

El compost se puede adquirir en forma de sólido, pellet (granulado) o líquido. Los resultados se pueden observar entre los cuatro y quince días de su aplicación.

El agricultor puede adquirir este compost en tres versiones: sólido, pellet (granulado) o líquido, el último que han sacado al mercado este mismo año. Con los dos primeros, los resultados se pueden observar a las dos semanas de su aplicación mientras que el compost líquido es más rápido. En cualquier caso, se fortalece y endurece la planta, dándole porte, intensifica el color de las hojas, permite un cuajado mejor del fruto y la hace más resistente a plagas y enfermedades. La mejoría, incluso en cultivos como la platanera, es visible a partir de los cuatro o cinco días.

A modo orientativo, Orlando recomienda, en cultivos como la papa aplicar 200 kg de compost sólido o pele en el momento de la siembra si se trata de una superficie de 1.000 metros cuadrados. La variante líquida se puede aplicar una o dos veces por cada 1.000 metros cuadrados (dos litros por riego) o de manera foliar con una dosis de 2 o 3 mililitros por cada litro de agua.

PRECIO

Cuando sacaron el producto en 2014 la tonelada se vendía a 11,50 euros, ahora cuesta 160 euros. Como en Fuerteventura apenas hay agricultura, toda la producción de compost se vende fuera de la isla. Empezaron a comercializar en Gran Canaria y ahora distribuyen a cooperativas y ferreterías de todo el Archipiélago.

Cabrera reconoce que "ha sido un camino largo y duro, pero ha merecido la pena porque, además de resolver un problema como es la gestión de los residuos, estamos aportando al agricultor un fertilizante orgánico, hecho en Canarias, de calidad de gran potencial y vamos a seguir por esta línea de trabajo". Puntualiza, no obstante, que su suerte ha sido tener detrás a una empresa como Oasis Wildlife respaldando el proyecto. Para seguir avanzando van adquiriendo maquinaria especializada en el campo de compostaje (trituradora, peletizadora, ensacadora…). Tienen claro que, si la demanda crece, tendrán que aumentar la producción. "Estoy convencido de que se puede seguir creciendo si conseguimos gestionar los residuos de la isla como los purines, lactosuero y restos de poda, que actualmente acaban en el complejo medioambiental de Fuerteventura".

"Podemos crecer si logramos gestionar los residuos de la isla que acaban en el complejo medioambiental donde contaminan y se desaprovecha un recurso", Orlando Cabrera.

¿Qué falla en la gestión de los residuos? En opinión de este experto son dos los aspectos. Por un lado, los complejos ambientales insulares "van con retraso" en el cumplimiento de las exigencias de la Unión Europea en esta materia. Por otro, "el complejo ambiental de Fuerteventura está haciendo una competencia "desleal" a las empresas privadas enfocadas a este objetivo y matiza que "donde último tiene que acabar un residuo es a estar enterrado porque, además de contaminar, se desaprovecha un recurso".

Dónde comprar Compost Majorero:

Fuerteventura:
Garden Center Fuerteventura (Jandía y Puerto del Rosario).

Gran Canaria:
Polígono de Montaña Blanca (Arucas).

Tenerife:
Cooperativa San Miguel (CASMI).
Cooperativa de Abona (Arico).
Nivaria Agricultura (Tejina).
Ferretería Los Chavez (Guamasa).
Piensos Aguamansa (La Orotava).
SAT FAST (La Orotava).
Cooperativa Las Medianías (San Juan de La Rambla).

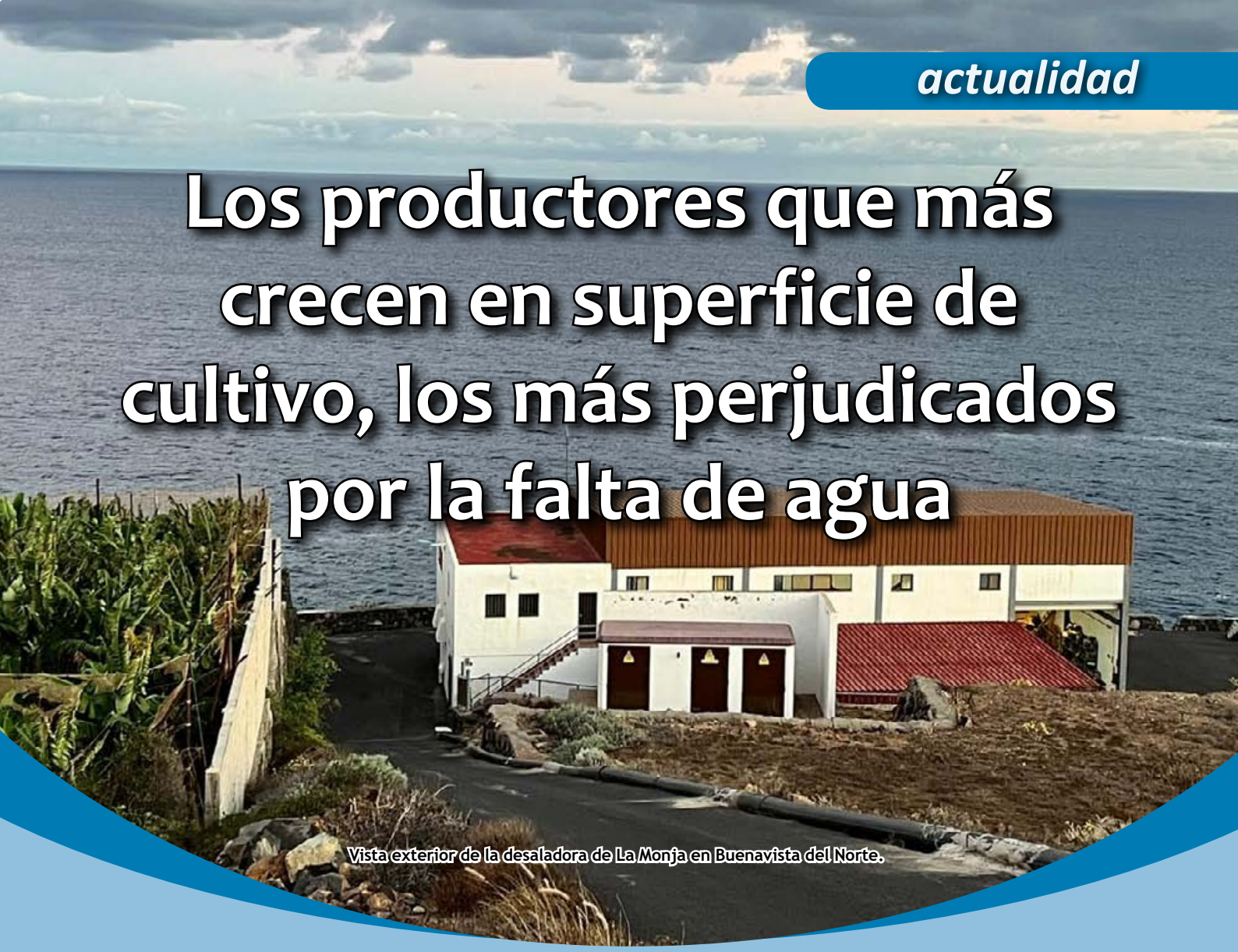
La Palma:
Cooperativa Agusa.
Cooperativa Covalle.

El Hierro:
Sociedad Cooperativa del Campo Frontera.

La Gomera:
Cooperativa Agrícola Insular (CAI) La Gomera (Hermigua).

Lanzarote:
Cordovez y Morales (San Bartolomé).
Piensos y Abonos la Cañada (Haría).

Los productores que más crecen en superficie de cultivo, los más perjudicados por la falta de agua



Vista exterior de la desaladora de La Monja en Buenavista del Norte.

Felipe del Rosario, presidente de la comunidad de regantes La Monja en Buenavista, calcula que un 30% de los asociados tienen serias dificultades para regar. Aunque valora el apoyo de la desaladora instalada por Balten, considera "insuficiente" el volumen desalado para cubrir las necesidades del sector.

Los 7.000 metros cúbicos diarios de agua que suministra la desaladora de la comunidad de regantes La Monja (Buenavista del Norte) a sus 170 agricultores asociados "no son suficientes" para abastecer a las 550 hectáreas de plátano cultivado en el municipio, según afirma el presidente de esta entidad, Felipe del Rosario. Matiza que la acusada deficiencia de este recurso en la Isla Baja es el resultado de un cúmulo de factores, entre ellos, la falta de precipitaciones, el bajo volumen de llenado de los embalses (15%) y las obras de impermeabilización de la balsa Montaña de Taco. Este cruce de circunstancias ha generado un escenario complejo para el sector, pero más aún para un 30% de los socios regantes tras haber crecido en superficie en los últimos años, demandar más riego y no poder ser atendidos.

Cabe recordar que, el pasado mes de julio, Asaga Canarias Asaja, alertó de la necesidad de garantizar el suministro a los agricultores de la Isla Baja durante el verano para hacer frente a las altas temperaturas, al tiempo que se demandaba al Cabildo de Tenerife medidas urgentes para evitar la pérdida de los cultivos. Entre las acciones llevadas a cabo, Balsas de Tenerife (Balten), empresa pública dependiente de la Corporación Insular y suministradora de agua de riego, instaló dos plantas desaladoras portátiles. Del Rosario valora positivamente los caudales de apoyo suministrados: "antes de su llegada estábamos peor", señala, aunque considera insuficiente el volumen desalado (72 metros cúbicos por hora) por debajo de los 300 metros cúbicos por hora que suministra la desaladora La Monja.

Se da la circunstancia de que Balten carece de punto de servicio en el depósito de Ravelo (Buenavista), situado por encima de la costa y, por tanto, no puede bombear agua hacia la parte alta del municipio. Para subsanar esta deficiencia, la empresa llegó a un acuerdo con la comunidad de regantes con el objeto de

La desaladora La Monja suministra 7.000 metros cúbicos diarios de agua para 550 hectáreas de plátano en el norte.

intercambiar efluentes. De esta manera, la desaladora de la Monja, que sí dispone de conducciones de bombeo, se encarga de la elevación hasta dicho depósito de los 72 metros cúbicos por hora de agua desalada, mientras los agricultores de la franja baja se sirven del agua que les suministra Balten a través de la Balsa Montaña de Taco, ya operativa tras los trabajos de reimpermeabilización del fondo.

La Balsa Montaña de Taco, la mayor de Tenerife cuyo volumen de almacenamiento roza los 900.000 metros cúbicos, apenas registra un 2% de llenado en la actualidad ya que, según terminaron las obras, se comenzó a suministrar agua a los agricultores, mientras se mantenía algo de caudal para evitar el deterioro del fondo, por lo que no ha habido tiempo para comenzar a llenarla. Tardará tiempo todavía en alcanzar la normalidad. Se espera que sea a partir de noviembre, con la llegada del periodo invernal, momento en que decae el consumo por parte de los agricultores, cuando comience la recuperación de este gran depósito si todo va bien. De lo contrario, “pasaremos un otoño fastidiado”, prevén los regantes. El principal temor es que las lluvias retrasen su aparición en otoño y se pueda producir algún tipo de avería en la planta desaladora de La Monja. Del Rosario adelanta que disponen de suficiente material en stock para reparar la avería si se diera el caso.

> Los agricultores han rebajado el riego al cultivo del plátano pasando de los 20-24 litros por planta, seis días a la semana, a los 16 litros, tres veces por semana.

Con todo, la disponibilidad de agua continúa siendo escasa, Del Rosario habla de agricultores que están dejando de regar como demanda el cultivo del plátano, esto es, entre 20-24 litros por planta seis días a la semana, para que la producción sea buena, reduciendo las aportaciones a 16 litros tres veces por semana. ¿Qué efectos tendrá sobre la planta? “se produce un desmejoramiento y el rendimiento en primavera se reduce, con lo que en 2024 las fincas que están en esta situación puede que recojan menos kilos”, responde este experto.

PLANIFICACIÓN IDEAL

Para el presidente de la comunidad de regantes La Monja, la planificación ideal para disponer de un caudal constante que cubra las necesidades de los agricultores a lo largo del año debe rondar entre los 10.000 y 12.000 metros cúbicos al día y, para eso, tendría que sustentarse en la creación de un complejo de desalación de gran envergadura que bombee agua hacia la balsa de Ravelo. Cabe recordar que, actualmente, la elevada salinidad de los efluentes que llegan de galería hasta este depósito inutiliza su aprovechamiento directo en agricultura, a menos que se recurra a mezclas con otras aguas de mejor calidad, de ahí que los productores prefieran la almacenada en la balsa Montaña de Taco.

El complejo de desalación sugerido debería, a su vez, estar complementado con una planta depuradora de aguas residuales (EDAR) de tipo industrial y de interés general, al ser el modelo que garantiza el producto resultante, una vez regenerado, para uso agrícola según la normativa europea. Otra opción planteada por Del Rosario es transportar los caudales desde el Valle de La Orotava. En cualquiera de los dos casos, tiene claro que su puesta en marcha depende de la disponibilidad de fondos y del tiempo que se tarde en licitar las obras, proyectarlas, ejecutarlas y ponerlas en servicio lo que estima pueda tardar entre dos y cinco años, si no se demora.

Para abaratar hasta en un 70% el coste energético del proceso de desalación, la propuesta de los regantes incluye la creación de un parque eólico. En el año 2002, estuvieron a punto de conseguirlo, pero la ubicación del complejo próximo a una vivienda impidió que les concedieran el permiso. Ahora, han retomado el proyecto, ya que uno de los asociados dispone de terrenos para su instalación, y están buscando fabricantes de molinos de viento que se adapten a sus necesidades concretas.

Felipe del Rosario aboga por la puesta en marcha de un complejo de desalación complementado con energía eólica y una planta depuradora para la Isla Baja.

Wenceslao Martínez, gerente de Agrorincón, empresa especializada en el cultivo de aguacate con 250 hectáreas de superficie (entre propias y de proveedores) repartidas por los municipios de Buenavista, Tacoronte, Guamasa y Tegueste, subraya que "estamos teniendo problemas tanto con el agua de galería por las mermas, ante la menor caída de precipitaciones, como con el agua que suministra Balten". Al regar en días alternos en función de la oferta, el fruto reduce su tamaño y, en ocasiones, acaba cayendo antes de cuajar dando como resultado una pérdida de cosecha.

Cuando se le pregunta sobre las soluciones que estarían encima de la mesa a corto o medio plazo para disponer de agua de riego de manera continua, Martínez apunta a la regeneración de los caudales residuales siguiendo el modelo de la Estación Depuradora de Aguas Regeneradas (EDAR) del Noreste de Tenerife, situada en Valle Guerra que ofrece caudales de baja conductividad cada vez más demandados.

MÁS RELAJADOS EN EL SUR

Para Dionisio Rocha, presidente de la comunidad de regantes de Las Galletas, la situación en el sur de la isla es algo más relajada que en el norte. La planta desaladora La Estrella abastece con 5.500 metros cúbicos diarios de agua a un centenar de asociados para el riego de 350 hectáreas de platanera, lo que les permite cubrir el 50% de su demanda. Para la otra mitad, se suministran de Balten. "A quienes más les puede estar afectando la escasez de este recurso es a los agricultores que están fuera de esta comunidad que solo disponen del agua de Balten que, al haber racionado el consumo está realizando cortes de suministro", señala.

La desaladora La Estrella abastece con 5.500 metros cúbicos diarios a 350 hectáreas de plátano en el sur.

Tecnificación y control de las importaciones, claves para rentabilizar el cultivo del melón

Levi Ramírez, un joven productor de Gran Canaria, ha invertido en instalaciones de última generación y sistemas automatizados para ahorrar agua, abono y ser autosuficiente. Afirma que "la tecnología permite ser eficiente, pero la competencia desleal debe ser perseguida y castigada o arruinará nuestra agricultura".

Melones de la Finca de Levi. Fotografía cedida.

Cuando en 2017, Levi Ramírez (38), un productor del municipio de La Aldea de San Nicolás (Gran Canaria), decidió buscar su oportunidad profesional emprendiendo en el cultivo de melones, tenía claro que el modelo de negocio para poder ser competitivo y rentable en agricultura debía sostenerse en la tecnificación o no funcionaría. Y así lo hizo, las primeras ayudas que recibió como joven agricultor a través del Programa de Desarrollo Rural (PDR) las destinó a la compra de un invernadero multitúnel de última generación, sistemas de riego y abonado automatizados para ahorrar en insumos, una instalación de placas solares para ser energéticamente autosuficiente y un tractor con el que realiza todas las labores del suelo. Ya lleva cinco años como empresario agrario y su producción alcanza los 120.000 kilos anuales.

Entre las ventajas de este tipo de invernaderos de estructura metálica con techo elevado y curvado que permite la circulación del aire y la ventilación, está el hermetismo de su cerramiento. Un obstáculo que aporta mayor protección al cultivo y dificulta los ataques de plagas y enfermedades como el pulgón, la araña roja y otros. Esta característica, señala este productor, ha evitado, en los últimos tres meses, la aplicación de tratamientos fitosanitarios y sólo ha recurrido a la lucha integrada con la suelta de enemigos naturales para controlar determinados patógenos.

Los sistemas automáticos de riego que emplea incorporan los nutrientes que necesita el cultivo al tiempo que minimiza las pérdidas por lixiviación. Teniendo en cuenta las exigencias hídricas del melón, Ramírez aprovecha la lluvia caída en la cubierta del invernadero para recircularla hasta un estanque, almacenarla y darle uso evitando desperdiciar innecesariamente un recurso escaso y limitado. Es una de

las fórmulas a las que recurre para reducir los disparatados costes de producción de los últimos tres años. Cita el caso de los fertilizantes cuyo precio ha pasado de una horquilla de entre 1.500-2.000 euros a 3.500 - 4.000 euros, el cartón que se ha incrementado de 0,80-0,90 céntimos hasta 1,15 euros o la bolsa de semillas de 1.000 pipas que adquiere cada trimestre por 350 euros. A esa lista incorpora el plástico. Reducir su uso le ha supuesto sustituir el techo del invernadero por placas de policarbonato, más duraderas y resistentes.

Ramírez, que aprovechó una finca heredada de su abuelo de cerca de 12.000 metros cuadrados para cultivar esta fruta, trabaja solo. No se plantea contratar mano de obra porque con la nueva reforma laboral, en vigor desde 2022, los costes por trabajador se han encarecido y sumado a los gastos de la explotación, las cuentas no salen a su favor.

La agricultura, dependiente de múltiples factores exógenos, es una actividad "exigente y sacrificada", apta para los que realmente ven y sienten el campo como una oportunidad profesional. Al trabajar dentro de un invernadero y en pleno verano, en el interior solo se puede estar temprano por la mañana o por la tarde noche. En las horas centrales del día, las altas temperaturas (superiores a los 40ºC), hacen impracticable cualquier operación. "Adaptarse a la disponibilidad de horarios, que incluye los fines de semana, termina por espantar a muchos demandantes de empleo que prefieren optar por trabajos más cómodos", sostiene Ramírez. "Quienes se acerquen a esta profesión como trabajadores o quienes estén pensando en emprender en agricultura les debe gustar este trabajo. De lo contrario, a los empresarios que invertimos y vivimos de este sector nos arriesgamos, en caso de contratar, a que abandonen sin previo aviso su puesto de trabajo o dejen de ser productivos", una tendencia cada vez más arraigada en esta y otras profesiones.

> Gracias al hermetismo del cerramiento de este tipo de invernaderos, se evita la entrada de tantas plagas y enfermedades y reduce el uso de fitosanitarios.

DESCONTROL EN LA COMERCIALIZACIÓN

Aunque una explotación tecnificada resulta más eficiente y competitiva, para que un cultivo como el melón sea realmente rentable exige un mayor control de las producciones foráneas. Es el mensaje que lanza este productor, cansado de ver cómo importadores y distribuidores de fruta camuflan bajo etiqueta canaria melones foráneos que se venden como si fueran de origen canario, más baratos y con los que difícilmente se puede competir en precio. "Esto es una competencia desleal que nos resta mercado y clientela a los productores locales profesionales que hacemos bien nuestro trabajo y debe ser perseguida, controlada con más inspecciones y castigada con más sanciones por las administraciones. Si no es así, acabarán arruinando nuestra agricultura".

Convencido de la rentabilidad del cultivo siempre que se tecnifique, se controlen las importaciones y exista un equilibrio en precios desde el campo a la mesa, Ramírez anima a los jóvenes, que se sientan atraídos por la actividad agrícola como proyecto de vida, a emprender en esta profesión. Recomienda, no obstante, antes de empezar y una vez se tenga decidido el cultivo, buscar un distribuidor de fruta serio con garantías para asegurar la comercialización, planificar las siembras, cantidades y variedades para no saturar el mercado.

"Es importante no centrarse en una única variedad y probar varias para ver su comportamiento tanto en suelo como en el mercado, señala este productor. En su caso, empezó con Piel de Sapo, pero la ha sustituido actualmente por las variedades Amarillo, Cantaluz y Galia que comercializan bajo la marca 'Melones de la Tierra' con una cuidada presentación que se adapte a las exigencias de los consumidores.

> Ramírez recomienda a los emprendedores asegurarse la comercialización antes de empezar, planificar siembras, cantidades y variedades para no saturar el mercado.

¿Cómo entran las plagas y enfermedades agrícolas a Canarias?

Por puertos, a través de contenedores de mercancías sin identificar o de manera ilegal.

Por aeropuertos, en maletas de pasajeros o envíos comerciales de vegetales o productos vegetales.

¿Hay controles?

Sí, pero son deficitarios. En los Puestos de Inspección Fronteriza (PIF) se revisa de forma aleatoria lo que entra por los siete puertos canarios y los seis aeropuertos (a excepción de La Gomera). Faltan inspectores y medios.

¿De quién dependen los controles?

Del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAPAMA) y del Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias.

¿Cuál es la barrera fitosanitaria de Canarias?

La Orden de 12 de marzo de 1987 sobre "normas fitosanitarias relativas a la importación, exportación y tránsito de vegetales y productos vegetales" que prohíbe la entrada a Canarias de determinadas frutas, hortalizas, tubérculos árboles, plantas, semillas, etc. - procedentes de la Península, la Unión Europea y terceros países. Esta barrera protege nuestra agricultura de plagas y enfermedades (virus, bacterias y hongos).

¿Qué ocurre si en una inspección se detecta una plaga o enfermedad?

Aplicación de un periodo de cuarentena. Desinsectación/desinfección de la mercancía.

Devolución de la mercancía a su lugar de origen o destrucción de la misma.

¿Hay excepciones en la aplicación de la Orden del 87?

Sí. El MAPAMA podrá autorizar la entrada de determinados vegetales y productos vegetales con fines científicos o trabajos de selección de variedades, previa aplicación de una cuarentena.

¿Cómo se propaga una plaga o enfermedad?

Una simple planta o semilla del exterior, sin identificar o de manera ilegal, que se cuele en una maleta o en un contenedor puede contener huevos, larvas o cualquier patógeno. Si no se detecta, se propaga y causa estragos en los cultivos de Canarias. Así ha ocurrido con la polilla guatemalteca de la papa, la Tuta Absoluta del tomate o el picudo de la platanera, entre otras muchas.

¿Cómo prevenir la llegada de más plagas y enfermedades?

Aumentando los inspectores en los PIF y dotarlos de tecnología adecuada para reforzar los controles físicos y documentales a las importaciones.

Intensificando la vigilancia de la trazabilidad del producto importado y endurecer los requisitos de movilidad.

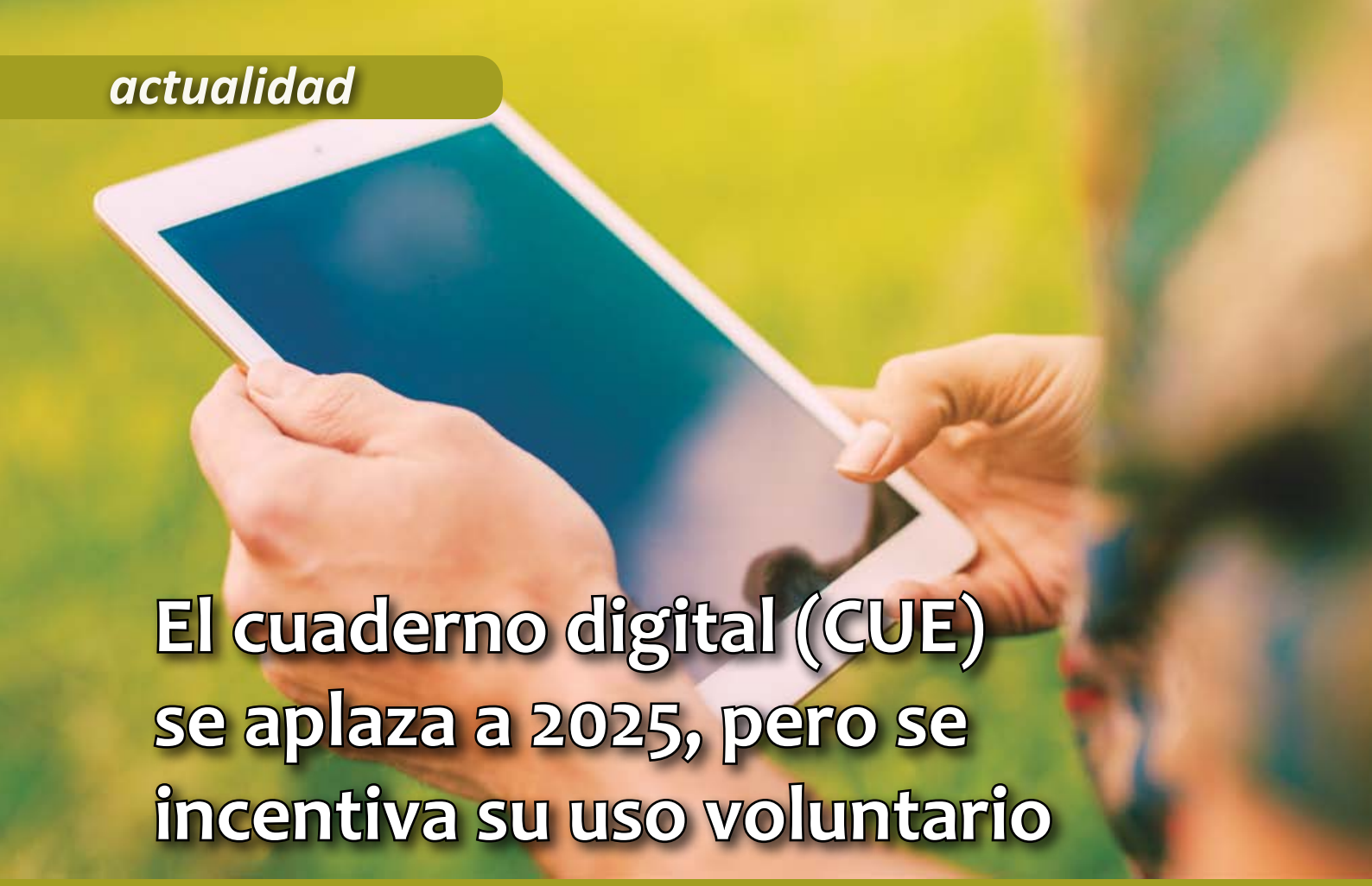
Con campañas informativas en los aeropuertos para evitar que los pasajeros traigan plantas o semillas del exterior.

¿Qué consecuencias tiene para la agricultura canaria?

Las plagas y enfermedades provocan daños severos en los cultivos y mermas importantes o pérdida total de cosechas.

Los productores pierden dinero y sus gastos se incrementan.

Una vez entra es difícil de erradicar, tan solo se puede controlar con medios biológicos, enemigos naturales o fitosanitarios.



El cuaderno digital (CUE) se aplaza a 2025, pero se incentiva su uso voluntario

El retraso de su entrada en vigor permitirá que el sector agrario y la administración se puedan familiarizar con las nuevas herramientas. Los productores que opten por implantarlo antes de la fecha obligatoria contarán con una ayuda específica.

1. La transición del soporte de papel al digital.

• El objetivo de introducir la digitalización en la gestión de fitosanitarios y fertilizantes es mejorar la eficiencia del consumo de estos insumos acorde al tipo de explotación, suelo, cultivo y zona, reducir los costes de producción y proteger el medio ambiente.

• La anotación de las aplicaciones de fitosanitarios en un cuaderno de explotación es obligatoria desde 2012. Los fertilizantes, mucho antes, desde 1996. Con la puesta en marcha de la nueva Política Agraria Común (PAC) se estableció la entrada progresiva del CUE a partir del 1 de septiembre de 2023.

• La información individualizada sobre el uso de insumos en agricultura facilita a las autoridades competentes poder comprobar el cumplimiento de la normativa.

• La introducción del cuaderno digital permitirá prestar servicios más completos a los agricultores y ganaderos en sus explotaciones, contribuirá a la toma de decisiones basadas en datos y les facilita la realización de gestiones de forma telemática.

2. Quiénes estarán obligados al uso del cuaderno digital

• A partir del 1 de septiembre de 2024, el cuaderno digital será obligatorio para los productores que cuenten con una superficie total, sumando la superficie de tierras de cultivo y de cultivos permanentes, superior a 30 hectáreas.

• Productores con más de 5 hectáreas de regadío sobre el total de su superficie de tierras de cultivo y cultivos permanentes.

• Productores con cultivos bajo invernadero dado el uso elevado de fertilizantes y fitosanitarios que se realiza en este tipo de instalaciones.

• Excepciones: las explotaciones con una superficie agraria total o menor a cinco hectáreas de cultivo quedan exentas. En estos casos, la utilización del cuaderno digital puede ser voluntario o bien mantener los registros en papel a disposición de la autoridad competente cuando los requiera para su comprobación.

• En caso de uso de productos fitosanitarios con una autorización excepcional concedida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), solo podrá usarlo a partir del 1 de septiembre de 2024, el agricultor que realice las anotaciones en un cuaderno digital.

• Por seguridad jurídica, el nuevo real decreto será aplicable de manera retroactiva desde el 1 de septiembre de 2023 para que las disposiciones actuales no penalicen a los agricultore y ganaderos.

3. Medidas para incentivar el uso voluntario del cuaderno digital

• Concesión de ayudas específicas promovidas por el MAPA cuyos importes se podrán priorizar o incrementar cuando de forma voluntaria los beneficiarios hagan uso del cuaderno digital.

• El MAPA promoverá acciones de formación para contribuir al empleo del cuaderno digital e impulsará que las comunidades autónomas llevan a cabo acciones del mismo tipo.

• Los solicitantes de ayudas de la PAC que empleen el cuaderno digital voluntariamente estarán sometidos a menos controles y, en caso de penalizaciones, serán más reducidas.

• *Fertilización: Este apartado genera ciertas dudas por la incongruencia que supone los planteamientos siguientes:

1) Los productores que de forma voluntaria usen el cuaderno digital, podrán disponer de un asesor en fertilización para cumplimentar el plan de abonado.

2) No estarán obligados a establecer medidas que mitiguen el uso de la urea.

3) Podrán superar las tolerancias de nitrógeno y fósforo si se cumplen el resto de requisitos.

*Si la utilización del cuaderno digital es una herramienta destinada a controlar el uso de fitosanitarios y fertilizantes para aminorar sus efectos negativos en la salud de los consumidores y el medio ambiente, ¿qué sentido tiene rebajar los requisitos en las aportaciones de urea y las proporciones de nitrógeno y el fósforo al suelo cuando lo que se busca es que las cantidades aportadas sean lo más correctas posibles para que el crecimiento de la planta sea óptima y no genere un desequilibrio en los ecosistemas?

Los productores de hortalizas y tropicales no se la juegan: sube un 75% su producción asegurada en una década

En ganadería, la línea de vacuno reproductor para leche y carne se disparó un 400%. "Este crecimiento en la contratación delata el camino hacia la profesionalización de la actividad agraria que busca tener garantizada su fuente de ingresos ante siniestros cada vez más frecuentes", señala José Bernardo, director de Agroseguro en Canarias.

Dedicarse a la agricultura o la ganadería profesional hoy día sin contar con el respaldo económico que ofrece un seguro agrario es una temeridad que cada vez menos productores se atreven a asumir. El miedo a perder las inversiones realizadas en una explotación, en caso de siniestro, no deja lugar a opciones cuando lo que está en juego es continuar trabajando en una actividad expuesta a continuos e inesperados factores climáticos adversos y a riesgos sanitarios. El informe de Agroseguro en Canarias correspondiente a los planes 2012 y 2022 demuestran una tendencia positiva a la contratación liderada por sectores como el de las hortalizas y las tropicales cuya producción asegurada aumentó en un 75% en esta década.

En el año 2012, las islas contaban con una superficie asegurada de hortalizas de 1.614 hectáreas. En 2022, se aproximaba a las 2.840 hectáreas, es decir, cerca de un 40% de las 7.213 hectáreas de hortícolas cultivadas en las islas. En volumen de producción, en esos diez años se pasó de 88,7 a 121,7 millones de kilos con seguro agrario. Un repunte significativo en la contratación que también se ha visto reflejado en las plantaciones de frutales tropicales, cuya superficie y producción bajo aseguramiento aumentó de 439 a 770 hectáreas, encabezada sobre todo por el aguacate, y de los 7,7 a 15,9 millones de kilos. En su conjunto, estos dos subsectores sumaron cerca de 83 millones de euros de capital asegurado.

En este grupo líder en primas contratadas, el mismo patrón de crecimiento se detecta en el sector ornamental con un 36% más de superficie asegurada y 36,8 millones de capital asegurado, seguido del sector platanero que sube un 26%, con una producción

en 2022 de 645,7 millones de kilos y una superficie que abarca las 5.019 hectáreas frente a las 3.980 hectáreas y los 592 millones de kilos registrados en 2012. Con todo, la actividad platanera de Canarias es la única de España con todos sus productores cubiertos ante cualquier siniestralidad, un modelo a seguir en lo que aseguramiento y organización se refiere.

En ganadería, la campanada la ha dado el sector vacuno reproductor, destinado a leche y carne, que dispara el número de animales con seguro de 2.204 a 10.845 cabezas en diez años e incrementa su capital asegurado de 1,7 a 5,7 millones de euros, adjudicándose un 400% de subida. El resto de líneas: las de ovino-caprino, porcino, aviar de puesta y de carne manifiestan una tendencia al alza similar.

Para José Bernardo, director territorial de Agroseguro en Canarias, "las cifras delatan que sectores como el de las hortalizas y las tropicales en las islas que hasta hace diez años no tenían un papel tan relevante en el abastecimiento local, van cobrando protagonismo y caminan por la vía de la profesionalización para ser competitivos y atender las exigencias del mercado. Lo mismo sucede en ganadería. Los productores que se incorporan o los que están buscan tener su fuente de ingresos garantizada para evitar riesgos innecesarios, motivos por los que contratan un seguro".

En 2012, la superficie de hortalizas asegurada era de 1.614 hectáreas. En 2022, se aproximaba a las 2.840 hectáreas, un 40% más del total cultivado.

Bernardo mantiene su optimismo, aunque reconoce que "queda camino por recorrer". Subraya que "el nivel de aseguramiento en las islas no es comparable al de la Península, pero ha mejorado en esta década. Aun así, todavía existe un amplio porcentaje de producciones y ganado sin cobertura". Este desequilibrio da pie a Agroseguro a seguir animando a los productores a contratar un seguro agrario para producir con un salvavidas económico a cuesta que les garantice mantenerse a flote en caso de siniestro.

CAÍDA DEL SECTOR TOMATERO

El informe de Agroseguro en este periodo señala además que el sector tomatero de las islas se encuentra sumido en una situación de declive de difícil, por no decir, imposible solución dada la caída, tanto de superficie como de producción experimentada. Si en 2012, Canarias contaba con 885 hectáreas dedicadas a esta hortaliza, en 2022 descendió estrepitosamente hasta las 288 hectáreas, desapareciendo por el camino 607 hectáreas, o lo que es lo mismo, un 68% de lo cultivado. El capital asegurado perdido supuso cerca de 30 millones de euros.

TENDENCIA ALCISTA EN 2023

Al cierre del ejercicio 2023, según detalla el informe de Agroseguro, la superficie total asegurada en Canarias creció un 4,3% mientras la producción lo hacía en un 2,27 %. Actualmente, hay cerca de 9.000 de las 40.000 hectáreas cultivadas en el Archipiélago y casi 8.000 de las 253.000 toneladas producidas que cuentan con una póliza que cubre todas las necesidades a los productores. El porcentaje sigue siendo bajo, pero progresa.

El sector tomatero pierde en una década un 68% de lo cultivado y pasa de 885 a 288 hectáreas aseguradas.

AYUDAS PENSADAS PARA REBAJAR LA CUOTA DEL SEGURO

A la pregunta de si contratar un seguro agrario es caro, el director de Agroseguro en Canarias responde que "todo depende del módulo de contratación que se elija. Las ayudas, tanto del Estado como del Gobierno de Canarias están pensadas para rebajar al máximo la cuota a pagar". Subraya que "hay líneas como la del viñedo que, si se contrata el módulo 1, el agricultor, entre la subvención al seguro y el incremento de la ayuda POSEI, no tiene que pagar nada".

Fotografía cedida.

La Jaira de Demian, un mestizaje entre el producto local de Fuerteventura con el sabor de México

El chef, Demian Zambrana, al frente de este gastrobar se inspira en el recetario tradicional de Canarias para versionar "platillos" sabrosos elaborados con materia prima de la isla y creados para compartir.

Más de 8.400 kilómetros es la distancia que separa México de Canarias y es el recorrido que hizo el chef Demian Zambrana hasta llegar a Fuerteventura, isla donde se asentó y levantó su gastrobar La Jaira de Demian (Puerto del Rosario) hace ahora ocho años. Cautivado por la gente, el clima, el paisaje y la cultura, en la que encaja la gastronomía, este mexicano, que había trabajado en sala por diferentes restaurantes de Canadá, Londres y la Península, decidió por primera vez ponerse al mando de los fogones. Sorprendido por encontrar una amplia gama de frutas frescas similares a las de su país de origen como la papaya y el aguacate o aromáticas como el cilantro, ha impreso su sello particular a una cocina que versiona recetas tradicionales mientras inventa otras potenciando al máximo nivel los productos de temporada que adquiere de agricultores y ganaderos locales.

Al tener una amplia experiencia en distintos tipos de restaurantes (japoneses, tradicionales, cocina moderna...), Zambrana relata que "todo eso que tenía en la cabeza quería adaptarlo y plasmarlo en mis platillos, pero con productos de aquí para que el comensal pueda degustar algo diferente, con diferentes texturas, preparaciones y técnicas". Reconoce que "sin querer queriendo ha aportado un toque mexicano del paladar materno que siempre acaba estando presente aprovechando las pimientas piconas o el cilantro tan aromático".

Cuando se le pregunta por los platos más emblemáticos de La Jaira enumera por orden el queso ahumado fundido de la quesería Maxorata con berenjena de Fuerteventura; el royal de carne de cabra, una interpretación de la receta de carne compuesta, a la que se le ha eliminado la grasa y los huesos "para hacerla más fácil de comer a quienes no están acostumbrados", el pulpo en tempura con mojo picón de dátiles o un gazpacho con langostinos y una vinagreta con tuno indio. De postre, recurre a una tarta o a una espuma de queso ahumado de cabra.

Entre las sugerencias, queso ahumado fundido de la quesería Maxorata con berenjena de Fuerteventura; el royal de carne de cabra o pulpo en tempura con mojo picón de dátiles.

Cada sábado, Zambrana acude al mercado de la Biosfera, instalado en la capital en busca de materia prima. Asegura que "es una suerte tenerlo cerca y poder interactuar directamente con los productores locales porque, no solo nos ha permitido generar confianza mutua, sino que te transmiten el valor de cada producto que cuidan y miman y, mi propósito, es poder transmitir ese sentimiento a los comensales", resalta Zambrana. Además, "cuando consideran que tiene un producto innovador, te lo ofrecen". Es el caso de los chícharos, una legumbre desconocida fuera de Canarias, incorporada a su carta en forma de humus.

Mix de quesos artesanos de la isla con mermeladas caseras.

Sobre las fortalezas y debilidades del sector agrario de Canarias, este restaurador tiene claro que la fortaleza está en la calidad y diferenciación del producto local, pero echa de menos poder disponer de un suministro constante a lo largo de la semana y la existencia de una agenda o directorio a donde los hosteleros puedan dirigirse para ponerse en contacto con los productores locales. "Creo que muchas veces los restaurantes ofrecen más productos de fuera por una cuestión de precio, pero también porque desconocen lo que se produce en las islas".

Entre sus proyectos, además del gastrobar La Jaira y la taquería mexicana La Iguana (Puerto del Rosario), inaugurada este año, donde el hilo conductor sigue siendo el producto local con preparaciones y sabores de México, también se ha especializado en el cátering. A largo plazo, este inquieto chef asegura que su meta está en seguir avanzando y expandiendo su negocio con el apoyo de su equipo de trabajo y, por supuesto, de su mujer "sin olvidarnos que debemos saber transmitir el valor de cada producto porque un gazpacho de tuno indio no lo va a poder degustar en ninguna otra parte del mundo, solo aquí en Fuerteventura, y es importante que el comensal disfrute de la experiencia".

Responde Carmelo Mújica,
chef del restaurante la Trastienda de Chago

Su cocina es...

Creativa y de mercado.

Como experiencia gastronómica, ¿cuál es la filosofía del gastrobar La Jaira?

Creamos platillos pensados para compartir.

¿Cómo trabaja en una nueva receta partiendo de un producto local?

Sí cuando voy al mercado encuentro un producto de temporada que no estaba la semana anterior, le echamos cabeza y procuramos enlazar textura y mezcla de sabores para innovar.

Ponga un ejemplo...

Con un cherne podemos elaborar una suprema o unos rebozados, que son más conocidos, pero también podemos presentar un carpaccio con un mojo de plátano, algo diferente.

En la taquería La Iguana, ¿qué recomendaría probar?

El taco estilo mexicano con carne de cabra de Fuerteventura acompañado de una salsa a base de pimientas piconas canarias.

¿Qué valoración hace de los vinos canarios?

Son diferentes y especiales, por eso, ponemos más énfasis cuando los ofrecemos a los comensales. Sin embargo, nos hemos dado cuenta de que el turista prefiere probar nuestros vinos, mientras que el canario opta por los de fuera sin saber, muchas veces, que los mejores restaurantes del mundo incluyen en sus cartas vinos canarios.

¿Faltan más campañas de promoción del producto local?

Sin duda. Es importante la promoción de lo autóctono porque crea la cultura de un sitio y es lo que nos diferencia del resto y la gastronomía es cultura.

Nanoburbujas de oxígeno inyectadas en el riego aumentan la producción de frutos

La empresa BS Nature ha desarrollado una tecnología innovadora que cosiste en inyectar nanoburbujas de oxígeno, 2.500 veces más pequeñas que un grano de sal, al agua de riego para facilitar su penetración y distribución en el suelo, incluso en los más compactados. Tras su aplicación en un ensayo sobre un cultivo de pepino en Almería, la producción aumenta significativamente y no presenta efectos en la postcosecha.

La carne de conejo se adapta a las necesidades de los consumidores

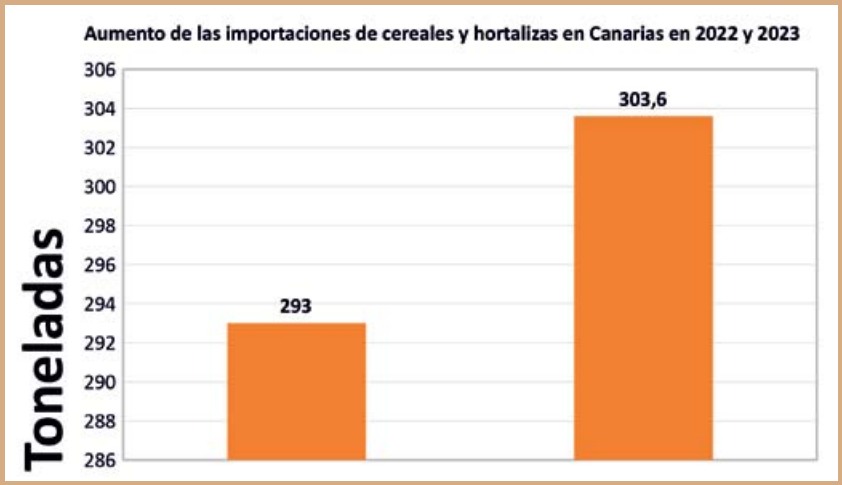
El sector cunícola ha optado por sacar al mercado tres formatos de corte de carne de conejo para facilitar su consumo pensados para diferentes tipos de elaboración. Así, los muslos se emplean para horno, los medallones, para plancha y fritos, mientras que el troceado es ideal para guisos y arroces. La carne de conejo es muy versátil, de fácil digestión, bajo aporte calórico (131kcal por cada 100 gramos) así como en grasas y alto contenido en proteínas.

Residuos de pluma de ave convertidos en espumas para cultivos hidropónicos

Sustituir las espumas de poliuretano, generadoras de microplásticos, usadas en los cultivos hidropónicos aprovechando un subproducto avícola como son las plumas de aves, ricas en queratina, es el objetivo en el que trabaja el Instituto Tecnológico del Plástico. La investigación, financiada con fondos europeos, busca generar materiales funcionales de base biológica para aplicaciones agrícolas, competitivos en precio, con capacidad para retener agua y cuya biodegradación no perjudique al medio ambiente.

España aumenta como nunca la importación de cereales y hortalizas

No es una buena noticia porque incrementa la vulnerabilidad de nuestro país, acrecienta la dependencia exterior y debilita nuestro sector agrario. Según un informe de comercio exterior, en el primer semestre de este año España ha importado un 15,7% más de productos agroalimentarios, entre ellos cereales y hortalizas. Canarias siguió la tendencia pasando de 293 mil toneladas en 2022 a 303,6 toneladas en 2023.



Fuente: Freshplaza, Agroinformación y Efeagro