Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

VIERNES 15 DE SEPTIEMBRE DE 2017

EL DÍA:

EL SECTOR AGRARIO BUSCA TECNOLOGÍA PARA RESIDUOS, AGUAS Y ENERGÍA

Empresas agrícolas y ganaderas y centros de innovación mantendrán su primer encuentro para favorecer la transferencia de conocimiento y mejorar la rentabilidad.

Los profesionales del sector primario y los centros de investigación e innovación del Archipiélago mantendrán su primer encuentro en un foro organizado por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) para favorecer la transferencia de conocimiento y mejorar la rentabilidad de las empresas dedicadas a la agricultura y la ganadería.

Innovagro Canarias 2017 -así se denomina la convocatoria- se desarrollará el 22 de septiembre en las instalaciones que el ICIA tiene en Valle de Guerra (La Laguna). En la cita participarán veinte empresas y catorce instituciones dedicadas a la I+D+i, que tratarán de acercar al sector primario soluciones para sus principales demandas en materia tecnología, centradas en el tratamiento de residuos y agua, la energía, la lucha contra las plagas y la comunicación, según detalló durante la presentación del encuentro Manuel Miranda, director de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), que colabora en la organización.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno autonómico, Narvay Quintero, destacó el carácter "pionero e innovador" de la

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

iniciativa y auguró que dará "beneficios" a las empresas y al sector primario en su conjunto. Quintero admitió que aún no se ha decidido si el foro tendrá continuidad, pero subrayó que será "un buen punto de partida para el encuentro entre ambos sectores".

La idea de hacer coincidir a empresas y profesionales del agro canario con instituciones de investigación -también mayoritariamente isleñas- puede facilitar, a juicio de Quintero, la adopción de soluciones tecnológicas adaptadas al Archipiélago. "Nuestras explotaciones son más pequeñas que en territorio continental y tienen características diferentes", indicó el consejero de Agricultura, que advirtió, asimismo, que esa diversidad también se produce entre empresas de distintas islas.

En cuanto a las necesidades y demandas que, en materia de innovación y tecnología, presentan las empresas y profesionales del sector primario en Canarias, el director de la ACIISI se refirió al tratamiento de residuos ganaderos y de aguas, al interés en "hacer sostenibles" las explotaciones agropecuarias, al combate contra las plagas -en la que instituciones como el Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), los institutos universitarios de investigación o el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) tienen "mucho que decir"- y a la comunicación y la digitalización.

Soluciones desde lo público y lo privado

Innovagro Canarias 2017 comenzará a las 9:30 horas del 22 de septiembre con dos talleres sobre soluciones tecnológicas para el sector agrícola, el primero de ellos centrado en iniciativas planteadas desde instituciones y

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

empresas públicas y el segundo dedicado a proyectos que están llevando a cabo empresas del sector privado.

A continuación se abrirá la zona de exposición con espacios en los que empresas e instituciones muestran sus propuestas innovadoras. Después se ofrecerán charlas sobre herramientas de financiación a disposición del sector.

Tras una pausa se desarrollará un taller sobre soluciones tecnológicas en la gestión de recursos hídricos, al que seguirá otro sobre herramientas tecnológicas en el subsector ganadero. Posteriormente se ofrecerán dos ponencias sobre los peligros potenciales de la introducción de nuevas plagas en cultivos y actuaciones para controlar su entrada en Canarias.

En horario de tarde, y paralelamente a estas actividades se celebrarán reuniones entre empresas proveedoras de productos o servicios tecnológicos innovadores y empresas y profesionales que puedan estar interesados en este tipo de proyectos, que hasta la fecha suman más de una veintena. Tendrá lugar también, para finalizar la jornada, una mesa redonda sobre optimización y expectativas en el cultivo del aguacate.

Además de las 20 empresas del sector agropecuario y las 14 instituciones y organismos de investigación e innovación, el foro está abierto a profesionales, técnicos y estudiantes. Por ahora se han inscrito unos 40 alumnos de Formación Profesional y de la Universidad de La Laguna, que obtendrán un crédito ECTS si acreditan su participación en el encuentro.

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LA PROVINCIA:

LA FRUTA VUELVE AL COLE

Centros españoles cambian bollería industrial por alimentos saludables en las máquinas expendedoras

La fruta vuelve al cole

Con el inicio del nuevo curso escolar, los responsables de algunos institutos españoles han decidido vaciar sus máquinas expendedoras de bollería industrial y alimentos grasos y sustituirlos por otros más saludables como la fruta fresca, el pan integral o los frutos secos no fritos. En Canarias, el Gobierno autonómico elabora un inventario de aquellos centros educativos que disponen de máquinas para comprobar si cumplen la normativa.

El Gobierno de la Comunidad Valenciana elabora un decreto ley según el cual en los institutos solo podrá haber máquinas expendedoras que ofrezcan alimentos saludables como leche desnatada y semidesnatada, yogures bajos en grasas y sin azúcar añadido, pan integral y fruta fresca, entre otros. Y solo se podrán vender otros productos si la porción no supera las 200 kilocalorías y de este total, las grasas no exceden el 35%, explican fuentes del Ejecutivo autonómico.

Los expertos en nutrición destacan la importancia de una alimentación saludable en edades tempranas y recuerdan que en España el exceso de peso infantil supone un problema que ya afecta a más del 40 % de los niños. En 2011, con el gobierno socialista, se aprobó la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición que prohibía la venta en colegios de infantil y primaria de alimentos y bebidas con alto contenido en ácidos grasos saturados y trans, sal y azúcares.

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Aunque el origen de esta iniciativa se remonta a 2005, cuando el Ministerio de Sanidad y Consumo, encabezado por Elena Salgado, impulsó la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS) con el objetivo de mejorar los hábitos alimentarios, en especial, durante la etapa infantil. Siguiendo esta corriente saludable, en la mayoría de las comunidades, los institutos españoles han retirado las máquinas expendedoras o éstas ofrecen alimentos que cumplen con los requisitos establecidos por su consejería correspondiente.

Así, la de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias trabaja junto con la Dirección General de Salud Pública en la elaboración de un inventario de aquellos centros educativos que disponen de máquinas expendedoras para comprobar que se está cumpliendo la normativa. Diferente es el caso del País Vasco, La Rioja, Cataluña, Andalucía, Castilla-La Mancha o la Comunidad Foral de Navarra donde es la dirección del propio centro la que decide el tipo de máquina, así como los productos ofertados.

Y aunque en las Islas Baleares la existencia de una máquina de *vending* en el instituto es una decisión conjunta del centro y su consejo escolar, el Gobierno autonómico ya ha elaborado un borrador de decreto para prohibir la venta de aquellos productos que considera perjudiciales. En el caso de Castilla y León, pese a que todavía no se han tomado medidas sobre las máquinas expendedoras, desde la Consejería de Educación aseguran que cumplen "escrupulosamente" con la ley de nutrición para los comedores.

Destaca el caso de Cantabria donde su Consejería solo tiene registrada la contratación de una máquina expendedora de alimentos, a la que se exigirán los requisitos de la normativa vigente cuando renueve la concesión. Galicia no dispone de un inventario de las máquinas expendedoras en sus institutos pero inciden en que "son pocas", Asturias no cuenta con ninguna y en

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Extremadura se han retirado la mayoría gracias a diversos programas de concienciación.

Desde la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid inciden en la escasa existencia de este tipo de máquinas en los institutos, -que están instaladas dentro de las cafeterías-, y sobre las que esta administración no lleva ningún tipo de control. Por su parte, la Región de Murcia prohibió en 2010 la venta de bollería y bebidas azucaradas en todos los centros educativos no universitarios, ya sea en máquinas, cantinas o cafeterías.

En este contexto, el presidente del Colegio Oficial de Dietistas- Nutricionistas de las Islas Baleares, Manuel Moñino, cree que la obesidad infantil es un reto que "todavía queda por superar" y aboga por crear entornos donde se facilite el consumo de alimentos saludables. Según los últimos datos del Ministerio de Sanidad, el 41,3% de los niños españoles sufre exceso de peso (correspondientes a 2015).

EL CABILDO OFRECE CURSOS DE SETAS Y MANEJO DE GRANJAS

Los cursos de producción de setas, manejo de explotaciones porcinas y prevención de riesgos laborales en la agricultura son algunos de los diez programas que ofrece el Cabildo de Gran Canaria en este mes de septiembre. La inscripción a los cursos estará abierta hasta cubrir las plazas. Más información en la web http://sectorprimariograncanaria.com/formacion.

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

CANARIAS 24 HORAS:

PRODUCCIÓN DE SETAS, MANEJO DE EXPLOTACIONES PORCINAS Y RIESGOS LABORALES EN AGRICULTURA, ENTRE LOS CURSOS DEL CABILDO PARA SEPTIEMBRE

Las Palmas de Gran Canaria/ Los cursos de producción de setas, manejo de explotaciones porcinas y prevención de riesgos laborales en la agricultura son algunos de los diez programas que ofrece el Cabildo de Gran Canaria en este mes de septiembre, informó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

El Cabildo continúa así con su apuesta por la formación de los profesionales del sector primario con iniciativas que son muy demandadas y que cuentan mes a mes con una excelente acogida.

De los diez cursos programados, cinco ya llenaron sus plazas y cinco aún tienen abierto su plazo de inscripción, como es el caso del programa para el manejo de explotaciones porcinas en sistemas alternativos, la producción de setas, los criterios de elección de frutales según la ubicación de la finca y dos formaciones sobre productos fitosanitarios, ambas de nivel básico.

Por otra parte, los cursos de prevención de riesgos laborales en agricultura, cultivo de plantas aromáticas y medicinales, manipulación de alimentos, y

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

dos programas de uso de productos fitosanitarios ya han cerrado su plazo de inscripción con una destacada respuesta.

EL AYUNTAMIENTO APOYA LA EMPRENDIDURÍA Y EL SECTOR PRIMARIO DE GRANADILLA

Granadilla de Abona/ Rosendo Suárez es un agricultor que ha diseñado un novedoso mezclador de productos fitosanitarios para la agricultura.

El Ayuntamiento de Granadilla de Abona se interesa por la emprendiduría y el sector primario en el municipio. El alcalde, José Domingo Regalado; el primer teniente alcalde, Marcos González y la concejala del sector primario, Yanira González, visitaron esta semana a Rosendo Suárez Martín, para conocer de primera mano un "novedoso" invento que ahorra coste y facilita la labor en la actividad agrícola.

Suárez es un agricultor granadillero de 66 años que ha diseñado un equipo mezclador de productos fitosanitarios que permite reducir las horas de la jornada laboral en el campo y ahorrar consumo energético, pues no necesita conexión eléctrica. La invención permite mezclar productos fistosanitarios y pulverizarlos a través de una bomba a presión conectada con un motor.

Desde el Ayuntamiento, a través de la Concejalía de Sector Primario, han mostrado su interés por este invento que podría ser de utilidad para aplicar en distintas iniciativas de carácter municipal relacionadas con el ámbito

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

agrario como puede ser la finca municipal Las Crucitas o en tareas de ajardinado, entre otras.

CANARIAS AHORA:

PRODUCCIÓN DE SETAS O MANEJO DE EXPLOTACIONES PORCINAS, ENTRE LOS CURSOS DEL CABILDO DE GRAN CANARIA PARA SEPTIEMBRE

La corporación insular ofrece este mes diez actividades formativas.

Ejemplares de cochino negro canario.

Los cursos de producción de setas, manejo de explotaciones porcinas y prevención de riesgos laborales en la agricultura son algunos de los diez programas que ofrece el Cabildo de Gran Canaria en este mes de septiembre, según informa el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

De los diez cursos programados, cinco ya llenaron sus plazas y cinco aún tienen abierto su plazo de inscripción, como es el caso del programa para el manejo de explotaciones porcinas en sistemas alternativos, la producción de setas, los criterios de elección de frutales según la ubicación de la finca y dos formaciones sobre productos fitosanitarios, ambas de nivel básico.

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Por otra parte, los cursos de prevención de riesgos laborales en agricultura, cultivo de plantas aromáticas y medicinales, manipulación de alimentos, y dos programas de uso de productos fitosanitarios ya han cerrado su plazo de inscripción con una destacada respuesta.

La inscripción a los cursos estará abierta hasta cubrir las plazas. Los interesados pueden obtener más información y suscribirse en la web.

EL I+D+I DEL CAMPO CANARIO SE DA CITA EN LA MUESTRA INNOVAGRO, EL 22 DE SEPTIEMBRE EN LA LAGUNA

La feria busca ser un punto de intercambio de experiencias innovadoras aplicables al desarrollo agropecuario local, con el fin de que ayuden a simplificar el trabajo y a incrementar la rentabilidad en estas actividades.

Fernando Clavijo y Narvay Quintero, en instalaciones del ICIA, en Valle de Guerra, en una imagen de archivo

Innovagro es el foro canario de investigación e innovación agrarias que se celebrará en la sede del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), en el municipio tinerfeño de La Laguna (Valle de Guerra), el próximo 22 de septiembre.

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La muestra Innovagro, organizada por el Gobierno de Canarias y en la que participan 20 empresas y 14 instituciones públicas, busca convertirse en punto de encuentro e intercambio de experiencias innovadoras aplicables al desarrollo agrícola y ganadero, con el fin de que ayuden a simplificar el trabajo en las explotaciones y contribuyan a incrementar la rentabilidad de las empresas agrarias, ha informado el Ejecutivo en un comunicado.

El consejero de Agricultura del Gobierno, Narvay Quintero, explicó que el foro se plantea como una plataforma regional de intercambio entre los agentes innovadores y el sector agrario, así como un espacio de encuentro entre empresas e investigadores que pueda dar origen a futuras colaboraciones.

Narvay Quintero, en la presentación realizada este jueves en Santa Cruz

El propósito es que este foro sea un referente en la transferencia de tecnología y de conocimiento en la actividad agraria, ha destacado Quintero, para quien es fundamental que el sector primario apueste por la modernización e innovación.

El director de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información, Manuel Miranda, resaltó el hecho de que es la primera vez en Canarias que se celebra una cita de estas características.

La jornada, de carácter gratuito, está dirigida a empresas y profesionales del sector y estudiantes. La sesión comenzará con dos talleres sobre soluciones

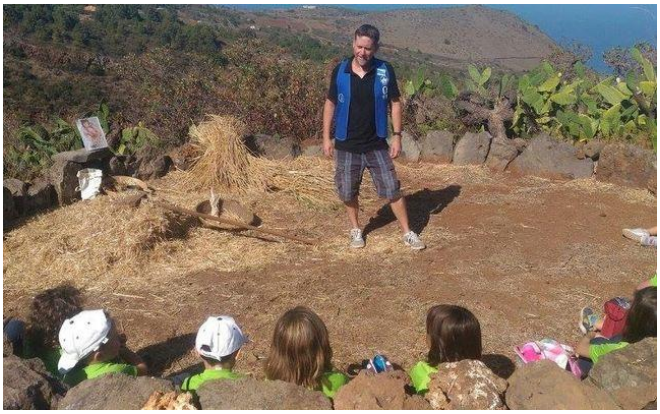
Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

tecnológicas para el sector agrícola, el primero de ellos centrado en iniciativas planteadas desde instituciones y empresas públicas, y el segundo, dedicado a proyectos que están llevando a cabo empresas del sector privado.

A continuación se abrirá la zona de exposición con carpas, en las que empresas e instituciones exponen sus propuestas innovadoras. A continuación, se ofrecerán diferentes charlas sobre herramientas de financiación.

'LA HUELLA HISTÓRICA Y SOCIAL DEL GOFIO' BUSCA ACERCAR LA TRADICIÓN DE LA PALMA A LOS ESCOLARES

El proyecto de divulgación cultural de valor etnográfico diseñado por el Centro de Iniciativas Turísticas (CIT) Tedote propone un viaje en el tiempo con visitas educativas.



El proyecto 'La huella histórica y social del gofio' propone un viaje en el tiempo con visitas educativas para acercar a los escolares la historia de este producto propio de la gastronomía insular.

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El Centro de Iniciativas Turísticas (CIT) Tedote ha elaborado un proyecto de divulgación cultural de valor etnográfico: *La huella histórica y social del gofio*, señala en una nota de prensa. El proyecto, añade, que propone un viaje en el tiempo con visitas educativas para "acercar a los escolares la historia de este producto propio de la gastronomía insular, se ha trasladado a la comunidad educativa, con especial interés en el ciclo de Primaria de los colegios palmeros, a fin de que puedan incorporar a sus programas la visita al Museo de Interpretación del Gofio (Migo), en el barrio garafiano de Las Tricias".

El presidente del Centro de Iniciativas Turísticas Tedote, Óscar León, destacó el interés de la entidad, que agrupa a más de 200 empresas palmeras, por "establecer programas y proyectos que permitan una implicación directa de la patronal turística con la sociedad, especialmente con la comunidad educativa, con la que ya han colaborado en años anteriores en la ejecución de proyectos de concienciación de entre los que destaca, *Turismo somos todos*". En relación con esa iniciativa, recordó que "terminada ya su tercera edición esperamos nos sea concedida nuevamente ya que, a través del mismo, se ha trasmitido a cientos de estudiantes y a varios colectivos profesionales y sociales, la importancia de la actitud receptiva a los miles de turistas que cada año escogen la Isla como destino vacacional".

El gerente del CIT Tedote, Jorge Miranda, explicó que "se trataría de poner en valor el proceso de elaboración del gofio de manera artesanal, desde la siembra hasta la mesa. Fomentando el aprendizaje sobre la importancia del gofio para el pueblo canario desde los primeros pobladores, pasando por nuestros abuelos y llegando a la cultura gastronómica actual, y destacando, al mismo tiempo, sus valores nutritivos".

El equipo técnico que ha diseñado el proyecto, destaca que "el Museo del Migo ofrece una visita guiada amena, adaptada a los diferentes niveles educativos y edades de los visitantes". El conjunto arquitectónico del museo alberga la estructura y maquinaria original del molino de Las Tricias, en funcionamiento hasta el año 1954, cuenta además con una era y un amplio espacio con recursos didácticos, gráficos, audiovisuales y sensoriales.

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Paneles expositivos con infografías en tres idiomas, herramientas de trabajo y útiles originales de la época hechos por manos artesanas, elementos etnográficos relacionados con la elaboración y el consumo del gofio, además de un molino de mano para la demostración en vivo del proceso de molienda y una maqueta del molino de Las Tricias, completan la oferta de la instalación.

RTVC:

EL HIERRO QUIERE MEJORAR LA CALIDAD DE SUS VINOS

El Cabildo impulsa una serie de medidas de apoyo y asesoramiento a las bodegas de la Isla.

La isla de El Hierro quiere mejorar la calidad de sus vinos. Con ese objetivo hace unas semanas se puso en marcha un proyecto pionero de apoyo y asesoramiento a las bodegas herreñas.

La siguiente medida adoptada por parte del Cabildo herreño ha sido facilitar ayudas a las variedades de uva autóctonas, con un alto potencial enológico. Los vinicultores tienen hasta octubre para solicitarlas.

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LOS REALEJOS INICIA UN PROYECTO DE EMBELLECIMIENTO Y MEJORAS EN ZONAS RURALES

El concejal delegado de la empresa municipal de servicios de Los Realejos Realserv, Domingo García, visitó en la mañana de este jueves 14 de septiembre diversas zonas de medianías del municipio en las que el consistorio realejero está desarrollando su Plan de Empleo Rural consistente en tareas de embellecimiento y mejoras de áreas rurales con un total de 25 personas desempleadas incorporadas a la plantilla.

Explicó Domingo García que "desde el pasado 1 de septiembre y por período de tres meses intensificamos las tareas de limpieza, adecuación y mejora de los entornos rurales de Icod el Alto y Palo Blanco, Las Llanadas y La Ferruja, actuando en bordes de vías, taludes, perímetros de barrancos y alcorques a lo largo de todas estas zonas".

Detalla el concejal que "de este modo, hemos planificado en primera instancia zonas de actuación como la carretera hacia La Corona, la calle Los Ajos, el entorno de El Lance, la calle La Treviña, La Cruz del Castaño o La

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Furnia, entre otras, así como tareas concretas de limpieza de arquetas e imbornales en un radio más amplio de trabajo para mejorar la recogida de pluviales ante la proximidad de la temporada de lluvias".

Para el alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez, "este tipo de programas de empleo permiten cumplir el doble objetivo de contrataciones temporales de personas en situación de desempleo con una serie de características y requisitos familiares, así como llevar a cabo estos zafarranchos en áreas rurales en las que se hace difícil llevar un mantenimiento más constante durante todo el año con la plantilla fija por la amplitud y dispersión de núcleos del municipio".

Apunta el edil que "además entendemos que con todo este proyecto no sólo se trata de mejorar la imagen del municipio, sino que con la retirada de toda la maleza y desechos acumulados se trata de ofrecer mayores garantías de seguridad vial y reducir los riesgos de incendios y la proliferación de plagas en estos entornos".

Domingo García agradece "el esfuerzo del personal que ejecuta estos trabajos, porque muchas veces no es fácil llegar a todas las zonas o las condiciones climatológicas no acompañan". Además espera "que el Cabildo de Tenerife estime programas o campañas específicas para ejecutar otros

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

trabajos de limpieza complementaria en los barrancos, vías y caminos insulares en los que no vamos a poder llegar, pues ésta debe ser

EL CLIMA MERMA SOBRE UN 20% LA PRODUCCIÓN DE UVA EN ESPAÑA

Una vez generalizada la vendimia en toda España, la organización Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha analizado los datos de la misma. UPA ha hecho un balance negativo tanto en producción, como consecuencia de la mala situación meteorológica, como en precios.

La organización ha cuantificado la pérdida de producción de uva entorno al 20%, de los 44,2 millones de hectolitros (de vino y mosto) podríamos pasar a una cifra aproximada de 35 o 36 millones de hectolitros en la presente campaña. Sin embargo, existen grandes diferencias entre los territorios. De esta forma, en Castilla-La Mancha ha descendido entre un 20 y un 30%, en Extremadura entre un 40 y un 50%, en Ribera del Duero sobre un 60% y cerca de otro 60% en las Denominaciones de Origen de Galicia (excepto en la de Rías Baixas). Asimismo, este descenso es generalizado entre los principales países de Europa. Los productores franceses barajan una pérdida

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

del 18% y los italianos del 24%. Esto significa que se incrementará la demanda mundial del producto español porque somos el principal país exportador.

UPA ha apuntado que esta bajada de producción se deriva de "la persistente sequía, las fuertes heladas, las sucesivas olas de calor y los pedriscos sufridos a lo largo del verano". UPA ha lamentado que "esta campaña ha puesto en evidencia que el cambio climático está afectando de manera muy importante al sector vitivinícola, al igual que al conjunto de la agricultura y ganadería". La organización ha reconocido que teme que "la sequía no solo afecte a esta campaña sino también a la propia pervivencia de las viñas de determinadas zonas", en caso de que la escases de lluvias se prolongue. Para "afrontar el futuro" UPA ha demandado un Plan de Adaptación del sector agrario al cambio climático, y en concreto, para el sector vitivinícola, "por la importancia económica, social y territorial que tiene".

Por otra parte, UPA ha explicado que "una menor producción debería repercutir en una subida de precio, especialmente dado el bajo nivel de existencias al inicio de la campaña". Sin embargo, ha advertido de que no se está produciendo este incremento. La organización agraria ha apuntado a las bodegas de causar este problema al imponer precios insuficientes, hecho especialmente relevante cuando los productores han tenido que soportar un incremento de los costes de producción.

Por último, UPA ha insistido ante las administraciones en "la necesidad de un mayor control por parte de las autoridades competentes en la entrada de uva foránea, sobre todo en determinadas denominaciones de origen, como por ejemplo en Galicia, en Castilla y León o La Rioja".

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL APURÓN:

EL CIT TEDOTE ACERCA A LA COMUNIDAD ESCOLAR DE LA PALMA LA CULTURA DEL GOFIO

El Centro de Iniciativas Turísticas Tedote ha elaborado un proyecto de divulgación cultural de valor etnográfico, "*La huella histórica y social del gofio*, que propone un viaje en el tiempo con visitas educativas para acercar a los escolares la historia de este producto propio de la gastronomía insular.

El programa se ha trasladado a la comunidad educativa, con especial interés en el ciclo de Primaria de los colegios palmeros, a fin de que puedan incorporar a sus programas la visita al Museo de Interpretación del Gofio, en el barrio garafiano de Las Tricias.

El presidente del Centro de Iniciativas Turísticas Tedote, Óscar León, destacó el interés de la entidad, que agrupa a más de 200 empresas palmeras, por "establecer programas y proyectos que permitan una implicación directa de la patronal turística con la sociedad, especialmente con la comunidad educativa, con la que ya han colaborado en años anteriores en la ejecución de proyectos de concienciación de entre los que destaca, Turismo Somos Todos".

En relación con esa iniciativa, recordó que "terminada ya su tercera edición esperamos nos sea concedida nuevamente ya que, a través del mismo, se ha trasmitido a cientos de estudiantes y a varios colectivos profesionales y

Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

sociales, la importancia de la actitud receptiva a los miles de turistas que cada año escogen la Isla como destino vacacional".

El gerente del CIT Tedote, Jorge Miranda, explicó que "se trataría de poner en valor el proceso de elaboración del gofio de manera artesanal, desde la siembra hasta la mesa. Fomentando el aprendizaje sobre la importancia del gofio para el pueblo canario desde los primeros pobladores, pasando por nuestros abuelos y llegando a la cultura gastronómica actual, y destacando, al mismo tiempo, sus valores nutritivos".

El equipo técnico que ha diseñado el proyecto, destaca que el Museo del Migo ofrece una visita guiada amena, adaptada a los diferentes niveles educativos y edades de los visitantes. El conjunto arquitectónico del museo alberga la estructura y maquinaria original del molino de Las Tricias, en funcionamiento hasta el año 1954, cuenta además con una era y un amplio espacio con recursos didácticos, gráficos, audiovisuales y sensoriales.

Paneles expositivos con infografías en tres idiomas, herramientas de trabajo y útiles originales de la época hechos por manos artesanas, elementos etnográficos relacionados con la elaboración y el consumo del gofio, además de un molino de mano para la demostración en vivo del proceso de molienda y una maqueta del molino de Las Tricias, completan la oferta de la instalación.