

## ACTUALIDAD

# La escasez de camiones dificulta la venta de hortalizas por Navidad

**Las comercializadoras están sufriendo serias dificultades para enviar sus productos**

Los exportadores almerienses están teniendo serios problemas para poder enviar las hortalizas que comercializan a sus clientes en toda

Europa por la escasez de camiones que transportan estas mercancías por carretera. Es un hecho puntual pero en mal momento. **Pág. 3**



■ Toda la flota de vehículos frigoríficos que deambula por Almería es insuficiente para atender la demanda del sector exportador. /FHALMERIA

## Níjar concentra la mayor parte de superficie ecológica bajo plástico

**Pág. 20**

## ENTREVISTA



**Agustín Peñín:**  
**“Gente importante del sector intenta que Ecohal desaparezca”**

El presidente de la Asociación de Alhóndigas ve maquinaciones en contra de Ecohal y desconfía de la validez de Hortyfruta. **Pág. 7**

## NOVEDAD

**Femago ofrece un servicio al agricultor para informar sobre los criterios del mercado** **Pág. 2**

## MERCADOS EN DESTINO

**Los países del Este de Europa se ponen de moda entre las comercializadoras almerienses**

Polonia, Rusia y Estonia son los principales mercados con los que trabajan los exportadores hortícolas. **Pág. 33**

Oferta válida para gama Ford Connect. TIN: 0%. Comisión de Apertura: 0%. Importe máximo a financiar 8.000 €. Financiación ofrecida por FCE Bank plc, sucursal en España. Intereses subvencionados por Ford España, S.L. Oferta válida hasta el 30.11.07. REBE nº 07/40228. Oferta no válida para empleados y flotas.

**Ford Connect**  
**0% TAE** En financiaciones hasta 8.000€

Con estas condiciones se venden solos.  
**Auto Berma S.A.** Feel the difference  
Santa María del Aguila (El Ejido),  
Telf. 950 58 13 66

**Direct ALARMA**  
HOGAR / NEGOCIO

- ✓ Conexión a Central de Alarmas 24H (Desde 240mes)
- ✓ Rápida instalación SIN CABLES NI OBRAS
- ✓ No necesita línea telefónica (Opcional)

**Desde: 24€/mes**  
IVA no incluido

OFERTA VÁLIDA LLAMANDO AL TELÉFONO:  
**902 366 366**  
www.securitasdirect.es

# Actualidad

'UN PUNTO DE ENCUENTRO'

## Femago ofrece un servicio al agricultor para informar sobre criterios de mercado

"EL OBJETIVO ES ESTABLECER UNA RELACIÓN DE CONFIANZA ENTRE COMERCIALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN"

■ José Esteban Ruiz

Después del cambio de la agricultura de la provincia hacia métodos de cultivo en los que prima la seguridad alimentaria, son muchas las modificaciones, que tanto comercialización como agricultores deben realizar para que la actividad agrícola continúe progresando, en esta adecuada línea de futuro. Encontrar un punto de unión entre ambas partes, es un paso adelante para conseguir el objetivo, ofrecer unos



■ Cada semana Femago lanza un mensaje al agricultor a través de sus paneles. /FHALMERÍA

productos que se distingan de los obtenidos por los competidores por su calidad.

Para unificar criterios entre comercialización y producción Fe-

mago ha puesto en marcha en esta campaña un servicio dirigido al agricultor con el objetivo de fomentar un nutrido canal informativo centrado en las exigencias del

mercado al que se dirigen las frutas y hortalizas de Almería. La intención última es que desde el origen se pueda ofertar lo que piden en destino. Desde el Departamen-

to de Información y Sugerencias para el Agricultor, encargado de prestar el servicio, explican que "intentan que sea un punto de confianza entre productores y empresa, para trabajar unidos por un mismo fin". Entienden que "para que se efectúe una buena comercialización continuada, es importante que el agricultor lo entienda". Por este motivo, asesoran sobre las nuevas tendencias del mercado, la calidad exigida, así como usan el panel electrónico que tienen ubicado en el almacén para enviar mensajes informativos así como consejos. Además, para potenciar la cercanía entre ambos, desde el departamento están abiertos a todo tipo de sugerencias sobre el proceso productivo y comercializador. Aseguran que también "escuchamos sus problemas e intentamos aportarles soluciones".

En estos dos meses que han transcurrido desde que comenzó a prestarse el servicio desde este nuevo departamento afirman que la acogida por parte del agricultor "ha sido excelente".

## Hortalizas frescas del Mediterráneo

Cada día, la tierra, el clima y el sol español hacen realidad nuestras hortalizas frescas del Mediterráneo. Tomates, pimientos, coliflores, lechugas... de máxima calidad son el fruto de nuestra tierra y de nuestro trabajo.

ANECOOP LACALIDAD COMO PRINCIPIO



Monforte, 1 Entlo. 46010 Valencia (Spain) · Tel. +34 963 938 500 · Fax +34 963 938 510  
E-mail: info@anecoop.com · www.anecoop.com

Anecoop Almería · Pedro Muñoz Seca, 1, 1º 04720 Aguadulce-Roquetas de Mar. Almería (España)  
Tel. +34 950 346 404 · Fax +34 950 349 030 · E-mail: jbono@anecoopalmeria.com · www.anecoop.com



## COMERCIALIZACIÓN

# Las hortalizas se quedan en los almacenes porque la flota de camiones es insuficiente

LOS PEDIDOS SE ESTÁN RETRASANDO HASTA DOS DÍAS, SEGÚN EL DESTINO, Y LOS CLIENTES SE EMPIEZAN A QUEJAR

■ Isabel Fernández

Las empresas y cooperativas están encontrando muchos problemas en los últimos veinte días para poder atender a los pedidos de sus diferentes clientes, bien vengan de territorio nacional o internacional. Las hortalizas comienzan a amontonarse en los almacenes y la flota de camiones que hay disponible en estos momentos no puede dar respuesta a todos los portes necesarios. Así, por ejemplo, Jesús Villegas, comercial de Camposol, señaló que “están faltando bastantes camiones desde, aproximadamente, el día 15”. Así, hace unos dos meses, el presidente de la Agrupación Provincial de Transportes de Mercancías, Antonio Belzunces, comentó que casi el 80 por ciento de la flota estaba parada, ya que cada año las campañas comenzaban un poco más tarde.

Según el comercial de Camposol, la causa que puede estar en la raíz de este problema es que los grandes volúmenes de producción se han retrasado un poco este año “y los camiones se han desviado para otras zonas productoras. Están con la lechuga y con los primeros cítricos, en Murcia y en Valencia”. Asimismo, desde las propias empresas dedicadas al transporte de frutas y hortalizas señalaron que se están viendo muy saturados y, en este sentido, Juanma Campos, de Transportes Ciudad Ejido, apuntó que “este año hemos comenzado a trabajar, prácticamente, en diciembre y es ahora cuando el trabajo está apretando, pero ninguna empresa va a comprar camiones para tenerlos un mes circulando y el resto del año parados”. Y es que tanto productores de hortalizas como transportistas coinciden en que éste es un hecho puntual, debido, sobre todo, a la Navidad. Así, Manuel Arévalo, director comercial de Nature Choice, indicó que “esta situación cambiará a principios de enero, ya que es en torno a la Nochebuena cuando los pedidos se incrementan y, además, también hay menos disponibilidad de conductores de camiones, debido a las vacaciones”.

En cualquier caso, desde Frío Ejido, su jefe de tráfico, Antonio



■ Hace poco más de dos meses, el 80 por ciento de la flota estaba parada. / FHALMERÍA

Álvarez, comentó que “todos los años ocurre lo mismo y llegada esta época siempre faltan vehículos. En la Navidad se consumen muchas más hortalizas en cualquier país de Europa y al haber tantos pedidos no hay camiones suficientes para cubrirlos”. Sin em-

bargo, el jefe de tráfico de Frío Ejido manifestó que “esto son sólo dos semanas puntuales, una vez pasadas estas dos semanas no habrá ningún problema”. En definitiva, desde esta empresa dedicada al transporte de frutas y hortalizas apuntan que esta situación no

es nada excepcional, ya que se repite casi todos los años.

## OTRAS CAUSAS

Las empresas de transporte de mercancías coinciden en que, por otro lado, las nuevas normas relativas

a los descansos de los conductores también les están afectando bastante, ya que “si antes un camionero podía volver a conducir después de 24 horas de descanso, ahora esos tiempos son muchos mayores”, explicó Antonio Álvarez, quien añadió que esto les impide contar con los conductores necesarios cuando realmente hacen falta.

Si, además, el producto ha de llegar a cualquier destino internacional, la cosa se complica aún más. Tanto productores como transportistas de hortalizas coinciden en que, mientras en el territorio nacional las empresas cuentan con una flota regular y, como mucho, un camión tarda dos días en regresar, cuando se trata de portes internacionales los tiempos se alargan bastante más. Así, por ejemplo, cualquier camión que viaje fuera de las fronteras españolas necesita, como mínimo, dos días para poder regresar y, por tanto, para poder volver a salir.

## CONSECUENCIAS

La principal consecuencia de la falta de camiones para atender a los pedidos es el retraso en las entregas, que puede llegar a ser de hasta dos días, dependiendo del destino, y que suele traducirse en quejas por parte de los clientes que, en ocasiones, acaban comprando el producto en otro lugar. En este sentido, el comercial de Camposol lamentó que “los clientes se están quejando, ya que necesitan el pedido para una fecha concreta y no llega. Al final, esto se puede traducir en pérdidas para el sector, ya que si el pedido no llega se abastecen de otros lugares desde los que sí tienen la mercancía a tiempo”.

En este mismo sentido se manifestó Manuel Arévalo, quien reconoció que “es normal que si un cliente no tiene lo que quiere cuando lo necesita lo busque en otro sitio. Además, esto no sólo pasa ahora, sino que es algo que ocurre siempre que la empresa no puede cumplir con los plazos establecidos”. De momento, desde las distintas empresas y cooperativas no saben cuáles serán las pérdidas que supondrá esta falta de vehículos, aunque sí tienen muy claro que esto les afectará directamente. Pero, si algo les consuela, es saber que estos problemas son sólo puntuales y terminarán después de Navidad.



■ Algunos transportistas suben sus tarifas. / FHALMERÍA

## Hay quien se aprovecha de esta situación excepcional

Nadie duda de que el exceso de pedidos y la falta de camiones para transportarlos son dos hechos puntuales, sin embargo, desde algunas empresas comentaron que hay quien quiere sacar ‘tajada’ de la situación

e incrementar sus beneficios. En este sentido, Manuel Arévalo, director comercial de Nature Choice, señaló que “existe un trato desleal por parte de los transportistas porque, aunque tienen precisada una especie de tarifa

guía, en cuanto llega este momento, lo que intentan hacer, y en muchos casos lo consiguen, es pedir mucho más dinero de lo que realmente está fijado en esa tarifa por la que se guían”.

## OPINIÓN



■ José Antonio Gutiérrez

## ¿Seremos capaces de dar un paso más?

No se lo digo a nadie en concreto, sólo dejo a un lado a los agricultores que sí han sabido dar ese paso que la agricultura almeriense ha necesitado para respirar después de tanto acoso. Quienes me conocen saben que me sitúo muy cerca del agricultor y en esta ocasión no va a ser menos.

Cuando me refiero a un paso más no pienso en otra cosa que no sea mejorar la situación económica, de imagen y coordinación de nuestro negocio, el de las hortalizas. Los productores han sabido eliminar prácticamente por completo los productos químicos prohibidos y no deseados, ahora con unas hortalizas garantizadas, saludables y soportando todas las exigencias del consumidor debe ser el intermediario exportador el que dé el paso para sacar un mayor valor añadido a ese producto. Espero que no aparezcan los típicos tópicos de la competencia: que si terceros países, que si Israel, que si Turquía, etc. etc.

Este año lo tenemos todo, calidad, ausencia de residuos, misiones comerciales, Interprofesional... A ver si con tanto elemento a favor los que tienen ahora que dar el do de pecho lo dan y nos ayudan a rentabilizar una agricultura bastante irritada por los escasos resultados obtenidos. Como a los buenos deportistas, hay que dejarlos tiempo a que tomen confianza a ver lo que son capaces de hacer.

La Expo Agro es otro tema que me gustaría tratar. No ha sido buena, y como siga por el camino emprendido lo mismo muere de ser excesivamente profesional. Es la primera vez que desde que el palacio de congresos está construido no se ocupa todo el espacio disponible. Se comentaba que han suprimido los sábados para que las 'Marías' no conviertan la feria en un mercadillo de barrio. Está bien este pensamiento, no obstante choca directamente con otro: si las señoras de los agricultores no van a la feria faltan muchos agricultores en la Expo y por lo tanto a los que venden semillas, plásticos, maquinaria, imagen, gestión y muchas cosas más no les interesa estar en la muestra agrícola y si organizar de forma paralela encuentros con estos agricultores que es lo que ya están haciendo las casas de semillas muy lejos de la feria aunque coincidiendo con ella. A ver si llega a ser tan profesional que ni los agricultores van y acuden sólo los 'ultraprofesionales', allá ellos.

Por último, me gustaría aprovechar la ocasión para agradecer al sector agrícola almeriense un año más todo el esfuerzo para que el milagro de nuestra agricultura siga siendo una realidad. Felicidades a todos, un feliz año 2008 y de forma muy especial a todos los agricultores.

## OPINIÓN

# Con el agua no se juega

■ Francisca Iglesias, secretaria general de UPA-Almería



**EL AGUA, UN BIEN TAN NECESITADO, NO DEBE TENER USO ELECTORAL, AUNQUE EN ALGUNAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS CERCANAS LES VAYA BIEN.**

Cuando se me encargo que hiciera un artículo, la verdad, es que había varios temas donde esta organización agraria podía haber dado su opinión: La gestión de los residuos agrícolas, el vuelco que ha supuesto la implantación de la lucha biológica y como está repercutiendo en los mercados internacionales, etc. Pero he creído conveniente que después de unas semanas donde se ha hablado mucho -y de qué manera- de agua y sobre todos de: "agua desalada," de la gestión de esta, del precio y de la forma de producirla. La UPA-Almería, que nunca se ha pronunciado públicamente al respecto. Pero creo que es bueno que Expli-

y además con un parque eólico que produciría la energía necesaria mediante un sistema medio ambiental y limpio. Su criatura se llama: Rambla Morales. Nada que ver, con esa obsoleta y anticuada desaladora que usa energía de una central térmica para desalar agua.

Se despiertan muchas perspectivas de futuro por parte de agricultores que ven solucionado su problema, pero también de especuladores o visionarios del "dólar" que compran cantidades importantes de tierra para luego revender a un precio 100% ma-



quemos a los agricultores y los ciudadanos de Almería sin incurrir en dejaciones, ni acusaciones, pero sí en decir la verdad, o por lo menos la que nosotros sabemos y vivimos con nuestros afiliados implicados.

En el año 2000 se inicia una carrera de competición entre la Junta de Andalucía (Consejería de agricultura) y Estado Español (Ministerio de Medio Ambiente) - de diferente signo político- por producir agua para zonas como puedan ser el Campo de Níjar. El Estado Español a través del Ministerio de Medio Ambiente Crea el Plan Hidrológico Nacional y dentro de este crea las Sociedades Estatales del Agua. Empresas encargadas de Gestionar esa agua, que fue ACUAMED y que hasta ahora es la empresa propietaria de la Desaladora de Carboneras.

Claro está que ante esta situación la Junta de Andalucía creara otra desaladora para demostrar que desde Andalucía se hacían las cosas mucho mejor, con un sistema más moderno, de consumo energético más bajo

yor que el de compra, a agricultores, con ansias de prosperar y que muchos de ellos no se paran a preguntar si el agua está dentro del precio de la finca o como pasa normalmente este "bien" sigue a nombre del primer dueño de la finca (el mismo caso que con los comuneros de tierras de Almería)

Todo cambia en el 2004 cuando administración central y Autonómica pasan a ser del mismo signo político y en contra de lo que se pueda pensar en un principio la Criatura de Rambla Morales, proyecto que aun no estaba concluido y que necesitaba del mismo apoyo institucional que había recibido hasta ahora, pasa a ser de "hijo prodigo" a "hijo repudiado". Nosotros desde la UPA-Almería no sabemos el "Por qué".

Algunos de los nuestros piensan que dicho proyecto era viable aunque muy difícil de ejecutar por la complejidad. Y que la Administración Autonómica y la Central en estos momentos se están encargando de enterrar lo antes posible con las arenas de

las dunas de Cabo de Gata, Claro esto no tendría más consecuencia -que el derroche de dinero público- si no hubiera por medio 708 comuneros, que firmaron y que en última instancia son los responsables de pagar parte de los 25 millones de euros que cuesta la inversión y que a pesar de todo está prácticamente hecha.

No tememos nosotros por la suerte de aquellos comuneros que compraron para especular y que muchos de ellos se niegan a pagar las cuotas y derramas a Rambla Morales porque entre otras cosas esas tierras por la situación que está atravesando la Comunidad de Regante (han tenido que desalar el agua con generadores porque hasta hace unos días no se les había aprobado la línea eléctrica D/C de 132 Kv ya que la Consejería de Medio Ambiente no daba el visto bueno por atravesar zonas de protección) y por qué se prohíbe la construcción de invernaderos al estar dentro de un Parque Natural o ser zona de influencia no se pueden vender a los precios que se había previsto. Pero si por aquel comunero que ve como los precios del agua se disparan con respecto a la Comunidad de usuarios de Níjar (que consumen agua de la Desaladora de Carboneras), y cuyo único pecado fue creer en promesas y (que sirva como tirón de orejas) despreocuparse de los Deberes que supone ser comunero en una Comunidad de Regantes (y algunos ejemplos tenemos en el poniente de nuestra provincia). Y por desgracia también el utilizar su necesidad como arma política por otros.

Nos cuesta creer desde la UPA que se abandone un proyecto de esta envergadura, que la administración Autonómica y la central deje morir un proyecto que esta prácticamente concluido y con ello reconozca públicamente su fracaso. Y que se esté dispuesto a pagar el precio político que eso suponga en las próximas elecciones.

Para concluir y porque la filosofía de esta organización es la construir y no destruir diré que soluciones hay si hay voluntad:

La primera y como norma general la de no utilizar el agua ese bien tan necesitado como arma electoral (Aunque algunos les vaya bien en otras Comunidades Autónomas cercanas). Los dos grandes partidos tienen mucho que trabajar y mucho que callar.

La segunda concluir el proyecto de Rambla Morales en su totalidad, ahora mismo necesitan los permisos de Costas para los pozos, ya que si estos se hacen en otra zona afecta a la capa freática y a los pozos del alrededor.

La tercera dentro de toda la legalidad crear una empresa que se haga cargo de la Desaladora y que no afecte a las subvenciones europeas concedidas, siendo los agricultores los que gestionen el agua y la red de distribución de Riego.

## OPINIÓN

# Compromiso Verde, una iniciativa de futuro

■ Isafías Pérez Saldaña, consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

El año 2007 ha marcado sin duda un punto de inflexión en la producción hortícola de Almería, que se refleja en el fuerte incremento registrado por la superficie en producción integrada y sobre todo, por la superficie bajo control biológico. Vamos a pasar, en una sólo campaña, de 536 Ha y 8 Agrupaciones de Producción Integrada (API) a 5.500 Ha. y 47 API; y de 538 ha. bajo control biológico a 11.312 Ha. Un incremento espectacular, que nos va a obligar a multiplicar por quince el presupuesto del Programa de Lucha contra insectos vectores, de 1,1 millones de euros en la campaña 2006/2007 a 16 millones de euros en la actual campaña.

Conviene recordar sin embargo que este gran avance se produce después de una muy seria alarma en la que el sector entero temió ver excluidos sus productos, aunque fuera temporalmente, de sus mercados más remuneradores. Pero la apuesta por unas técnicas de cultivo que racionalicen o eliminen en la medida de lo posible el recurso a los productos fitosanitarios de síntesis no es únicamente una cuestión de mercado, aunque esto haya sido para muchos determinante. Es una cuestión de sostenibilidad. Todos los productores de Almería son conscientes de que la espiral "más plagas - más fitosanitarios - más plagas" en la que se encontraba inmerso el sis-

tema productivo hortícola era una dinámica perversa y sin futuro. La aparición de resistencias a las plagas está documentada desde hace años, y es la que explica la introducción de cada vez más principios activos e incluso el hecho inaceptable de que algunos agricultores recurran a productos no autorizados.

Esa dinámica es la que felizmente se ha roto este año en Almería, y todos, administración pública y sector nos tenemos que felicitar por ello. Porque la expansión del control biológico, junto con la limpieza del entorno de los invernaderos a la que éste obliga, va sin lugar a dudas permitir romper esa espiral y mejorar la sani-



DESDE AQUÍ  
INVITO AL  
PRODUCTOR  
DE ALMERÍA  
A UNIRSE A  
ESTA FORMA  
SOSTENIBLE  
DE CULTIVO

dad vegetal del conjunto del sistema. La Consejería de Agricultura y Pesca, para apoyar esta opción de futuro, ha puesto en marcha una campaña de promoción denominada "Compromiso Verde", que por una parte permitirá identificar en el campo aquellos invernaderos que utilizan el control biológico, y por otra dará a conocer a los compradores -mayoristas y consumidores finales- el esfuerzo por la calidad y por la sostenibilidad que están llevando a cabo los productores que se acogen a esta etiqueta.

Quiero invitar desde esta Tribuna a todos los productores de Almería a sumarse a esta iniciativa, que es una iniciativa de futuro porque garantiza la buena imagen en los mercados, la preservación de los recursos naturales y la sostenibilidad del cultivo a corto y medio plazo, mediante un control de plagas mucho más eficiente.

## OPINIÓN

## La gestión de los recursos

■ José Bono Sedano, director operativo de Anecoop Almería

Desde que a finales del siglo dieciocho se iniciase la industrialización, hemos caminado hacia una progresiva y creciente utilización de valores que en la industria se han convertido en signos que permiten determinar e identificar bienes y servicios, llegando a ocupar un papel relevante, creciendo de este modo el número de productos de calidad ofertados, no todos ellos destinados a la satisfacción mas inmediata de las necesidades básicas del consumidor, sino para atender deseos esporádicos y a veces arbitrarios.

En la actualidad el marketing y la publicidad comercial tienen una dimensión donde la identidad, refe-

rida a los valores inmateriales, han pasado a desempeñar papeles muy diferentes a los que tenían no hace muchos años.

Por una parte no tienen un mero papel de identificación, sino que su presencia ya de por sí le otorga un cierto placer o satisfacción al cliente consumidor, o en otras palabras, que este dispuesto a valorar y como consecuencia, a pagar un mayor precio por los productos acompañados y apoyados por importantes campañas promocionales y publicitarias. Por otra parte, estas campañas de propa-

ganda permiten utilizar, dirigir y controlar tanto la oferta como la demanda, siempre considerando la espontaneidad y el poder de decisión del consumidor y teniendo en cuenta que la última palabra siempre la tiene el cliente consumidor. Pero es evidente e innegable que existe una fuerte relación entre los gastos por inversión en publicidad y la demanda que esta genera, además de la imagen que la misma proyecta del producto o servicio, por lo tanto las campañas de marketing y publicidad cumplen sus funciones sin lugar a dudas.



Si consideramos esta función esencial dentro de nuestra actividad empresarial, deberíamos tratar de imaginar un escenario donde fuésemos capaces de dimensionar y sobre todo de situar a nuestro sector como un actor integrado en una economía moderna, utilizando los enormes recursos de que podemos disponer para vender lo que realmente tenemos, donde la experiencia, conocimientos, el dinamismo y su rápida adaptación a los cambios, se conviertan en ventajas competitivas, convirtiendo estas y sus valores, signos y símbolos de distinción.

**Santa María del Aguila**  
SDAD. COOP. AND.  
SUCURSALES:

**CENTRAL:**  
Camino de Roquetas, 6.  
Santa María del Aguila - El Ejido  
Tel. 950 581889 - Fax. 950 581715  
e-mail. coopstam@larural.es

**Alfareros, 19 - Pol. I. Agrueco - Tel. 950 554678**  
**Puebla de Vicar**  
**Pol. I. La Tomillera, s/n - Tel. 950 605032**  
**Berja**

## EN BREVE

**BERENJENA  
SUBE**

Éste es uno de los productos que mejor ha comenzado la campaña y, hasta noviembre, sus precios se han mantenido rondando los 65 céntimos de euro el kilo. Sin embargo, en los últimos días se está viendo un crecimiento en el coste de la berenjena, que finalizó la primera semana de diciembre a 80 céntimos, haciendo que sea una de las mejores campañas.

**PEPINO  
SUBE**

Tras hacer frente a la última semana de noviembre y la primera de diciembre, esta hortaliza ha vuelto a encontrar el rumbo consiguiendo niveles de cotización superiores a los del mes de noviembre. Así, de estar contando con precios de 30 céntimos, el pepino ha aumentado su valor llegando a los 70 céntimos.



■ Pepinos. /FHALMERIA

**CALABACÍN  
ESTABLE**

La campaña continúa avanzando con paso firme y el calabacín va a su par con unos valores similares durante estos tres primeros meses. Los especialistas afirman que es la hortaliza más equilibrada con buenos precios que superan los 50 céntimos de euro el kilo.

**PIMIENTO  
SUBE**

Con respecto a los California, cabe destacar el aumento de precio del verde que superó el puente de diciembre con un coste de 85 céntimos. Por su parte, el amarillo es el que mejor corte está teniendo de los tricolor, mientras que el morrón verde y el verde italiano también han mejorado su cotización.

**JUDÍA  
MANTIENE**

Son muchas las variedades de judía que se están viendo en el mercado, sin embargo, las que están manteniendo un valor equilibrado son la Helda y la perona larga. Por su parte, la perona roja está presentando unas últimas partidas que superan los dos euros, por lo que ésta es una de las hortalizas más estable hasta ahora.

## AVANCE

**El mejor año  
de la berenjena  
en todas sus  
variedades**

■ E. S.

Sin duda, el inicio de este ejercicio está siendo uno de los mejores desde hace tiempo para la berenjena. No sólo en cuanto a precios, sino también en relación a la calidad que está teniendo cada una de las partidas que salen desde el municipio ejidense día a día. Según ha comentado Juan Ruiz, experto en comercialización, "la mejor semana de esta fruta fue la primera porque llegó a los dos euros, a pesar de eso, la semana del puente de la Constitución fue bastante buena para el valor del producto, ya que se estableció en torno a un euro por kilo que en realidad es una buena media. Pero lo que más hay que destacar es que ésta es la mejor campaña para la berenjena desde hace varios años".

Uno de los motivos por el que se ha producido este buen comienzo es porque la cantidad de alimento está siendo escasa, lo que hace que el coste sea mucho mayor.



■ Berenjenas. /FHALMERIA

## DESEQUILIBRIO

**El verde italiano experimenta su peor  
comienzo de campaña en precios**

DESDE LOS PAÍSES  
DE CENTROEUROPA  
DEMANDAN MÁS  
OTROS PRODUCTOS  
COMO POR EJEMPLO  
EL PIMIENTO ROJO

■ Elena Sánchez

El pimiento verde italiano es el producto de las pizarras ejidenses que peor comienzo de campaña está experimentando. Prácticamente todo el sector coincide en estos datos, ya que en comparación con otros años anteriores, esta hortaliza es la que más valor añadido ha perdido en el primer trimestre del ejercicio agrícola. Según ha informado Andrés Góngora, secretario provincial de Coag, "en general todos los pimientos verdes, tanto el californiano, como el morrón o el italiano se están viendo influenciados por los rojos, ya que son los principales frutos que se están demandando en el mercado centroeuropeo en estos momentos. Mientras exista este producto, el resto va a carecer de valor para los clientes".

En general, los demás productos que aparecen en las subastas están teniendo unas buenas cotizaciones durante estas semanas, sobre todo el pepino Almería que ha vuelto a tener unos buenos valores debido a que ya que no se tiene tanta competencia como hace dos o tres semanas.

Así, Juan Ruiz, experto en comercialización, ha comentado que "hay que tener en cuenta que ya apenas tenemos competencia con otros mercados en relación a esta hortaliza, tan solo queda algo de la zona de Granada y Canarias, pero nuestro pepino está totalmente en consumo en todo Centroeuropa y



■ El precio del fruto no llega a superar los 60 céntimos cuando el año pasado lo doblaba. /FHALMERIA

además, los países del este están comenzando a demandar esta fruta, por lo que se puede decir que se está experimentando una campaña bastante regular. Lo más importante que se tiene que producir es obtener un equilibrio en los precios".

Con la llegada de las fechas navideñas se espera que la demanda de las hortalizas almerienses aumenten aún más, sin embargo existen muchas dudas entre los expertos en comercialización ya que el frío que está haciendo en la últimas semanas no está favoreciendo a la producción, aunque sí al precio. "Ahora mismo, los pedidos van a estar protagonizados por las grandes cadenas alimentarias de Cen-

## A DESTACAR

**El pimiento no  
consigue el tirón  
navideño que se  
esperaba**

Una de las hortalizas que mejor expectativas de venta tenía para finales de diciembre era el pimiento, sin embargo, debido al frío de los últimos días han sido otros productos como la berenjena, la judía o el calabacín los que mejor demanda europea han tenido.

troeuropa que lo que más van a solicitar va a ser el pimiento tricolor, aunque también judía y calabacín, que a pesar de tener competencia con Marruecos se van a mantener en unos niveles regulares y aceptables", según ha comentado Ruiz.

Finalmente, Andrés Góngora ha añadido que hasta el 20 de diciembre se esperan unos precios estables, sin embargo a partir del 10 de enero "como no bajen las temperaturas vamos a tener una avalancha de hortalizas, sobre todo en tomate, y esto no va a ser bueno porque va a descender el valor de los alimentos en el mercado nacional e internacional".

## CARA A CARA

# “Hay gente relacionada con el sector que intenta que ECOHAL desaparezca”

■ José Esteban Ruiz

**-Los precios que se están produciendo en las subastas son muy diferentes al de la anterior campaña...**

-Es cierto, son mejores, pero nadie está descubriendo nada. Hay un 40 por ciento menos de producción hasta el momento, por tanto si aplicamos la ley de la oferta y la demanda, a menor cantidad de producto sube el precio. Creo que no se debe a la calidad de la que tanto se habla, porque la calidad siempre ha existido.

**-¿No ha influido la lucha integrada?**

-Por supuesto que no. Es sólo un efecto de la producción. Ahora estamos superando los 250.000 kilos comercializados por día, pero hasta estos momentos no llegamos en ninguna ocasión. La pasada campaña en las mismas fechas superábamos los 300.000 kilos de hortalizas de entrada de producto diario.

**-¿Ha aumentado el interés del cliente europeo?**

-Pienso que no. Se han producido pocas diferencias, la demanda es similar. En realidad, aquí en Almería vendemos poco, lo único que se vende es lo que se refiere a las operaciones que se realizan en las subastas, guste o no. Los demás sistemas se basan en mandar un género a los mercados de destino para que nos lo vendan y esperar a recibir el importe que deciden pagar y con eso hay que conformarse. Así es como se vende en Almería. Comercializamos

un producto perecedero, y por este método, se coloca en ocasiones a un precio inferior al que debiera establecerse. Con la venta en origen directa, podría hacerse, pero en Almería nadie quiere ver eso.

**-Se habla de la escasez de transparencia de las alhóndigas, ¿que tiene de cierto?**

-Hay que escuchar tantas cosas. Bueno, ahora la Interprofesional, que ha puesto el listón muy alto, habrá que ver lo que se consigue, tienen entre sus objetivos concretar un decreto de tipificación, y uno de los argumentos es que las alhóndigas no son transparentes. Pues bien, las subastas son las únicas que registran los precios todos los días, un claro efecto de claridad. Si no existieran las alhóndigas esto hubiese sido un desastre, porque es la única referencia de precio en origen que tiene la agricultura para comparar.

**-¿Continúa sin haber un acercamiento para que ECOHAL entre en la Interprofesional?**

-No quieren que haya acercamiento. El que tiene el juguete, quiere las pilas y lo quiere todo, mandar a su antojo. Además de la escasa representación que nos otorgaban, lo primero que querían hacer es que la Administración intervenga en el mercado de alhóndigas, con lo que no estamos de acuerdo. Si todo esto cambia, no tenemos inconveniente en firmar mañana mismo. No obstante, yo personalmente no creo en la Interprofesional, ninguna ha funcionado en España, y no creo que lo haga la de Frutas y Hortalizas. Para

AGUSTÍN PEÑÍN

PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE ALHÓNDIGAS DE ECOHAL



■ Agustín Peñín, presidente de ECOHAL. / FHALMERÍA

lo único que puede ser útil es para que junto a la Administración Pública se promocionen nuestros productos.

**-¿No considera que sea una organización válida para solucionar problemas que surjan en el sector?**

-No, claro. Para planificar el campo, para regular los precios, y todos esos objetivos que se plantean, por supuesto que no. Estamos en un mundo libre y globalizado en el que es difícil intervenir de esa manera. No obstante, yo no tengo nada en contra de la Interprofesional. Eso sí, creo que organizaciones como Coexphal, ejercen de protagonistas, y quieren manejar a su antojo.

**-¿Por qué cree que necesitan ese protagonismo del que habla?**

-Bueno, pues porque siempre lo han tenido. Ha sido la organización protegida, reconocida, subvencionada, por excelencia. De todas formas, no estaban tranquilos sin que la Interprofesional contara con representación de las alhóndigas, hasta que a través de una operación que han ideado, han conseguido que, al menos una parte esté representada.

**-¿Les comunicaron esa intención?**

-La verdad, es que sus intenciones han ido más allá. Han mantenido contactos con diferentes asociados de ECOHAL, individualmente para que dejen de formar parte de esta asociación y se unan a ellos. Ahora mismo, hay personas influyentes en el sector hortofrutícola de Almería maquinando para que ECOHAL se disgregue.

**“Hemos hecho un esfuerzo por mejorar la oferta”**

**-Este año ha aumentado el gasto tanto para la producción como para la comercialización. ¿Hasta que punto compensa la mejora de precios?, ¿Progresan la rentabilidad?**

-La asociación de Alhóndigas estamos de acuerdo que, después de una campaña como la pasada, había que hacer un esfuerzo plasmado en una inversión importante. En verano con publicidad, y ahora, pues con todos los ajustes necesarios para ofrecer con rigurosidad unos productos acordes a la seguridad alimentaria que se demanda. A día de hoy, no entra un producto sin su análisis previo, hecho este que la otra parte comercializadora no lo está exigiendo en la misma medida, pero ese no es nuestro problema. Sin duda, los costes han subido, los tenemos que asumir, pero la rentabilidad, es algo que viene definido por el precio, que en estos momentos podemos considerar positivo, pero que está sujeto a cambios.

**-¿Qué le pareció la pasada edición de Expo Agro?**

-Nosotros vamos a la feria, básicamente porque es la feria del sector, pero sin ninguna intención. Eso sí, creo que necesita cambios, porque hay que buscar algo más. Hay muchas opiniones que deberían contemplarse para el futuro.



## EDIFICIO ADRA-EJIDO

PROMOCIÓN DE 31 VIVIENDAS Y ATICO 2 Y 3 DORMITORIOS - LOCALES COMERCIALES Y GARAJES

UN LUJO EN EL EJIDO



MATERIALES DE PRIMERISIMA CALIDAD

350 M2 DE ZONA VERDE PRIVADA Y PISCINA



**ADRA-EJIDO PROMOCIONES S.L.**

C/ANGELES CHACON N° 43 - EL EJIDO - TLF.: 950 48 92 28

## ESFUERZO



■ La uva está viviendo un pequeño renacimiento. / FHALMERÍA

## Albentillas es especialista en la producción de uva y cítricos de 13 municipios

■ Rafa Villegas

Albentillas agrupa a más de 460 productores de uva de mesa y cítricos del Alto, Medio y Bajo Andarax, Bajo Nacimiento, Rioja y la Comarca del Mármol. La empresa realiza un gran esfuerzo para garantizar una comercialización digna a los agricultores de zonas, ya de por sí, de pocos recursos, y mantener unas rentabilidades que permitan continuar con unas explotaciones que se caracterizan en contar con una agricultura tradicional, con un elevado índice de minifundismo y dificultad orográfica.

Los resultados de la última campaña, en volumen de producción, fueron positivos, con 750 toneladas de uva de mesa comercializa-

das y cerca de 6.000 toneladas de los diferentes cítricos.

Con respecto a la uva de mesa, el gerente de la empresa, Pedro Gómez, aseguró que “es un producto que ha experimentado un fuerte descenso en la producción en los últimos años por los malos resultados obtenidos en su comercialización. No obstante, desde hace unas tres campañas los resultados han mejorado considerablemente y se ha frenado esa tendencia a la baja de la producción. Aunque las expectativas son buenas, no se espera que las producciones vuelvan a niveles anteriores”.

Con los cítricos, la última reforma de la OCM hace que las expectativas sean inciertas en lo referente a los transformados.

## PROGRESO

## CASI aumenta la producción de tomate biológico este año

LA COOPERATIVA DE LA CAÑADA PREVE SUPERAR, EN ESTA CAMPAÑA, LOS 18 MILLONES DE KILOS DE ESTE PRODUCTO

■ R. Villegas

Pese a que el tomate no es el producto que cuenta con un mayor porcentaje de producción en lucha integrada o biológica, como por ejemplo los pimientos, la Cooperativa Agrícola San Isidro, más conocida por sus siglas, CASI, que posee su sede en La Cañada de San Urbano, tiene previsto producir, en la presente campaña 2007/2008, un volumen de aproximadamente 18 millones de kilogramos de tomate biológico.

La comercializadora almeriense diferencia sus productos procedentes de producción integrada bajo la marca ‘FreshCASI’ desde hace dos campañas. Con los años, la empresa hortícola especialista en tomates y una de las principales distribuidoras de tomate Raf, el tomate de pata negra, pretende extender el cultivo biológico de este producto a la totalidad de su producción controlada, es decir, 250.000 toneladas. Todas ellas se producirían en



■ La Cooperativa CASI emplea a más de 800 trabajadores. / FHALMERÍA

fincas bajo el sello de producción integrada.

CASI finalizó la pasada campaña registrando un volumen de producción de más de 220 millones de kilos y una facturación que supera los 193 millones de euros. Con estas cifras, la cooperativa se ha situado en los primeros puestos del ranking empresarial en el territorio nacional.

La empresa emplea a más de 800 trabajadores y cuenta con un total de 2.450 hectáreas de cultivo en La Cañada, El Alquíán y la zona de Níjar. Esta zona es conocida por la salubridad de sus tierras y la bondad de sus aguas lo que le da ese gusto característico a sus tomates que se ha visto premiado con un amplio listado de clientes tanto a nivel nacional como internacional.

## SALUBRIDAD

## Ecofruit Export comercializa sólo hortalizas 100 por 100 ecológicas

■ R. Villegas

Con tan sólo una campaña y media de vida, Ecofruit Export es una de las pocas empresas hortofrutícolas que se dedica única y exclusivamente a la producción y comercialización de productos ecológicos. La S.A.T. está ubicada en la localidad nijarena de Campohermoso y cuenta con un total de cinco socios, con experiencia ecológica en otras empresas.

Entre todos suman 50 hectáreas de cultivo en las que producen varias variedades de tomate, de pimientos, berenjenas y calabacines, todo ecológico y con sus correspondientes garantías. En su estreno la pasada campaña registraron un volumen de producción de dos millones de kilos. Según Cristóbal Vargas, comercial de Ecofruit Export, esta campaña “esa producción se puede multiplicar por tres y al-



■ Sus productos. / FHALMERÍA

canzar los seis millones”.

El principal mercado de destino de productos ecológicos es Alemania “que es el más concienciado en este sentido”, asegura Var-

gas. Le sigue, de lejos, países como el Reino Unido, Bélgica, Francia y Holanda. En España tienen, de momento, sólo dos clientes. Un supermercado que vende sólo productos ecológicos en Barcelona y una pequeña cadena de tiendas. Con respecto a los principales competidores, a nivel internacional, de hortalizas ecológicas, Cristóbal Vargas ha confirmado que son “Marrocos, Italia e Israel los principales”. El precio de las hortalizas ecológicas es más elevado por lo que hay que estar concienciado para optar por un producto más caro, aunque más saludable. Vargas ha afirmado que “el problema con el Isofenfos-Metil hizo aumentar la demanda alemana de ecológico y animó a varios agricultores a iniciarse con el correspondiente año 0 antecedente de la reconversión y posterior declaración de ecológico”.

## PROVEEDORES

## La sociedad Santa María del Águila se adapta a la agricultura del cambio

■ R. Villegas

La Cooperativa Santa María del Águila, fundada en el año 1976, está especializada en el servicio a sus socios y agregados de venta y asesoramiento técnico de toda la gama de insecticidas, fungicidas, abonos, substratos, semillas, plásticos, material de riego por goteo y todos los insumos agrícolas.

Su presidente, Elías Moreno, ha confirmado que en la actualidad la cooperativa supera el millar de socios y que “entre ellos

suman alrededor de 3.000 hectáreas de cultivo”.

Con respecto a la actual campaña hortofrutícola, Moreno ha afirmado que “ésta ha comenzado bien y por ahora los precios son estables y permiten la rentabilidad de los cultivos”.

Asimismo, el presidente de Santa María del Águila ha valorado muy positivamente que “de 4 hectáreas en lucha integrada que había el pasado año entre todas las hectáreas de los socios se ha pasado a más de 200”.



Nunca ha probado un tomate tan dulce  
como el Raf de CASI.

## El auténtico *pata negra*

Criado exclusivamente en La Cañada,  
El Alquíán y Campos de Níjar, parajes  
del levante Almeriense.

Un dulce para tomarse fresco, sólo con  
sal y aceite o como acompañamiento de  
ensaladas, que apreciará por su sabor  
único, por su dulzor incomparable.

Entrando en [www.decasiacasa.com](http://www.decasiacasa.com) y  
rellenando un sencillo pedido, recibirá el  
mejor tomate Raf de CASI directo del  
campo a su mesa en 48 H. Garantizado.

[www.rafdecasi.com](http://www.rafdecasi.com)



Carretera de Níjar - Los Partidores  
04120 La Cañada - Almería - ESPAÑA  
Telf.: 950 62 60 07 - Fax: 950 29 08 63  
[www.casi.es](http://www.casi.es)



## PRESTIGIO

# Los premios a caldos de 'Selección de Vinos' confirman la calidad alpujarreña

LA BODEGA RECOGIÓ EL ÚLTIMO GALARDÓN EN IBERWINE, SALÓN INTERNACIONAL DEL VINO CELEBRADO EN LA CAPITAL ESPAÑOLA

Rafa Villegas

Con tan sólo tres años de vida la bodega 'Selección de vinos', sita en Fuente Victoria, ya ha demostrado la calidad de sus caldos. Estos han cosechado numerosos premios, el último lo recibió en el Salón Internacional del Vino (Iberwine) el pasado 13 de noviembre en Madrid. La bodega, que está ubicada en una antigua almazara, está abierta todos los fines de semana con la intención de, según ha confirmado su gerente, José López, "ofrecer los productos a los clientes, facilitar que conozcan los métodos de control y elaboración y facilitar la degustación de los caldos".

La calidad del vino está controlada desde el origen. Como ha se-



La empresa vitivinícola estuvo presente en Ferial 2007. /FHALMERÍA

ñalado López, "desde la poda está presente la figura del enólogo que controla los pasos a seguir, que el abonado sea natural, el aclarado de las viñas, la recolección controlada para que las uvas presenten los grados de temperatura necesarios

así como el nivel de alcohol adecuado". Posteriormente, la uva entra en la bodega donde se extrae el vino, se controla su calidad, se meten a reposo los caldos en las barricas y se realiza la cata y selección de los mejores vinos, así

como su embotellado y etiquetado específico.

## RECOGIENDO FRUTOS

Desde su creación han sido muchos los premios que han recibido los caldos de 'Selección de vinos'. En el 6º Salón Internacional del Vino de Madrid el vino 'Ben-Zuaique Barrica 2004' de la bodega vitorina logró la Medalla de Plata por su excelente calidad y sabor. El mismo premio recibió el caldo 'Tetas de la Sacristana' en el Concurso Bacchus de 2006 y, nuevamente, el 'Ben-Zuaique Barrica 2004' en Iberwine. Por otra parte, en el XII Concurso Ciudad de Córdoba, el 'Tetas de la Sacristana' se hizo con el premio 'Mezquita de oro' por su calidad, el 'Blanco Selección' con el 'Mezquita de plata' y el 'Ben-Zuaique Barrica 2004' con el de bronce. El último premiado ha sido el 'Tetas de la Sacristana' el pasado 13 de noviembre en Iberwine, en Madrid.

Con respecto a la uva que se utiliza para la creación de estos excelentes caldos, José López ha explicado que "para el 'Tetas de la Sacristana' se utilizan las variedades 'Tempranillo' y 'Merlot', mientras que para la creación del 'Ben-Zuaique Barrica' se utiliza la variedad 'Tempranillo' y la francesa 'Cabernet Sauvignon'". La mayor parte de las viñas proceden de Laujar y su producción proviene de un total de 11 hectáreas de cultivo. La principal novedad del año se dio a conocer el pasado 29 de octubre. Se trata de la presentación del caldo 'Tetas de la Sacristana Cabernet Sauvignon'. Excelente vino, que ya está a la venta, conservado durante 12 meses en barricas de roble francés.

Pese a su juventud, 'Selección de vinos' está traspasando fronteras y se está haciendo un hueco en el mercado nacional. Así, la empresa, según confirmó López, "está manteniendo contactos para introducirse en el mercado alemán". Sin embargo, la positiva andadura de la empresa no se ha visto acompañada de una gran producción. En la campaña de recolección y prensado que acaba de finalizar, López ha asegurado que "el volumen de uva ha disminuido un 25% debido a las inclemencias del tiempo, alcanzando, finalmente, la cifra de 100.000 botellas".

## SALUDABLE

## Toda la producción del 'Semillero El Plantel' se cultiva con lucha integrada

R. V.

Semilleros El Plantel es uno de los especialistas en el Poniente almeriense en la plantación de todas los productos hortofrutícolas, especialmente de pimiento y tomate. La empresa cuenta con dos zonas de producción, una ubicada en el término municipal de La Mojonera y otra en el núcleo de población ejidense de San Agustín. Todas sus plantas se cultivan desde el mes de julio de 2006 con el método de producción de la lucha integrada por decisión de su Departamento Técnico.

El gerente de la empresa, Manuel Escuredo, ha confirmado que durante la pasada campaña lograron superar los treinta millones de plantas producidas, entre pimiento, tomate, calabacín, berenjena, pepino, judía, melón y sandía.

La media de trabajadores empleados entre las dos plantas de producción de El Plantel es de 15, aunque entre junio y octubre, pe-

ríodo de mayor trabajo, la cifra aumenta, con creces, y alcanza los 40 trabajadores.

Escuredo ha confirmado que "el gran cambio hacia la lucha integrada ha provocado una redistribución de los productos que ha provocado una caída en la demanda de pimientos por los agricultores y un aumento del calabacín y la berenjena, a los que afectan menos las plagas".

Con respecto a los productos de primavera, el melón y la sandía, Escuredo ha afirmado que "es posible que se produzca una ligera disminución de la demanda de sandías al semillero, mientras que el melón se mantendrá en los mismos niveles que el pasado año".

El Plantel ofrece varios servicios al agricultor, como la venta de las plantas, venta de perlita, lana de coco, turba y bandejas. Del mismo modo, llevan a cabo el transporte hasta las instalaciones de los clientes y ofrecen un servicio técnico cualificado con 15 años de experiencia.

## FUSIÓN

## Agrupaejido y la holandesa AgriQ constituyen una nueva empresa

R. V.

Agrupaejido, empresa líder en el sector de frutas y hortalizas está a la cabeza de las empresas hortofrutícolas de Andalucía y entre las seis primeras de España siendo, además, la mayor comercializadora española de pimiento. En estos momentos se acaba de unir con AgriQ, entidad líder en Holanda en el sector de gestión y control de cultivos.

La nueva empresa, resultante de la asociación entre la almeriense y la holandesa, se llama Sica-AgriQ S.L. En un principio tienen previsto comenzar su actividad en Sica, hasta ahora laboratorio de Agrupaejido, si bien en breve podrá disponer de nuevas instalaciones.

Durante la pasada campaña, Agrupaejido comercializó un total de 197.017.097 kilos. A pesar de la gran cantidad de problemas surgidos el pasado año, la comercializadora consiguió incrementar considerablemente el precio de algunos productos con res-



Instalaciones. /FHALMERÍA

pecto a la campaña anterior. Así aumentó un 57% el precio de la sandía, un 44,87% el del melón, un 27,3% el del tomate y un 15% el del pimiento.

El producto que destacó por su precio fue la judía, con 1,35 euros por kilo, seguida por el pimiento con 0,656 euros por kilogramo. Con 58,6 céntimos de euro le siguió el tomate y con 56,5 el melón. El pepino se vendió a

un precio medio de 52,7 céntimos, el calabacín a 46,7, la berenjena a 42,3 y la sandía a 37,7 céntimos de euro.

Por volumen, el pimiento sigue siendo la hortaliza estrella en Agrupaejido, seguido del pepino, el calabacín, tomate, berenjena, melón, sandía y judía.

Por otra parte, Agrupaejido dispone de una empresa en México, Almerimex, que le sirve de puerta de entrada para los productos almerienses al mercado norteamericano, manteniendo el abastecimiento de aquellos consumidores durante todo el año. Además, dispone también de oficinas en Laredo (Texas). Asimismo, está presente en la fabricación de abonos, recursos hídricos, vinos, medios de comunicación, publicidad, sector inmobiliario, de servicios para la agricultura, cosmética o alimentación, entre otros. Todo ello con el objetivo de consolidarse como un grupo empresarial de gran fortaleza, que proyecte la realidad económica almeriense al exterior.

# Noticias

## ANTETITULO

# El nuevo ERPagro de Hispatec hace más rentables los semilleros porque evita costes

**ESTE SOFTWARE ESTÁ TOTALMENTE INTEGRADO Y PUEDE SOPORTAR TODA LA GESTIÓN DE ESTE TIPO DE EMPRESAS**

■ Isabel Fernández

La empresa almeriense de tecnologías de la información Hispatec presentó recientemente su nuevo software, el ERPagro Semilleros, una aplicación que, según el director del proyecto, José Ramón Camacho, “es un producto que va a rentabilizar el negocio, ya que va a reducir los costes del semillero, aportando soluciones en cada uno de sus procesos productivos”. Este nuevo software está diseñado para

gestionar todos los procesos que tengan lugar dentro del invernadero, desde las siembras y los pedidos de los clientes hasta la gestión de albaranes o la aplicación de tratamientos sobre las partidas. Como comenta José Ramón Camacho, “soporta toda la gestión de un semillero”.

Según el director del proyecto, el nuevo ERPagro “es un software que está totalmente integrado y, además, está diseñado con la última tecnología de Microsoft”. En este sentido, desde Hispatec apuntaron que hacía muy pocos meses que habían obtenido el certificado para la utilización del Windows Vista en este nuevo software de gestión integral. Asimismo, esta empresa dedicada a las tecnológi-



■ Hispatec con su trabajo facilita la labor del sector. / FHALMERÍA

as de la información consiguió a mitad del mes de diciembre la competencia de Soluciones de Infraestructuras Avanzadas de Microsoft, una certificación que le permitirá,

entre otras muchas cosas, construir una práctica de negocio sostenible para ofrecer a sus clientes soluciones integradas y conectadas. En este sentido, Miguel Rodríguez de la

Rubia, director general de Hispatec, comentó que “conseguir esta competencia es una garantía tecnológica para el usuario” y añadió que con ella “se pone de manifiesto cuál es nuestra filosofía, que ofrece plena seguridad a nuestros clientes de que la mayoría de nuestro trabajo está dedicado a apostar por el mejor servicio y cotas de calidad”.

El ERPagro de Hispatec es la única solución informática que existe en el mercado destinada al sector agroalimentario y que ayuda a optimizar e integrar los flujos de información clave para la gestión y toma de decisiones. Asimismo, este software da mayor rentabilidad a todos los procesos, a la vez que reduce su complejidad y genera una información ágil a tiempo real.

Hispatec lleva más de veinte años trabajando en el sector de las tecnologías de la información y, en ese tiempo, no ha parado de innovar, siempre buscando las mejores soluciones con el fin de facilitar el trabajo al sector agrícola almeriense.

# Sucrel RZ<sup>®</sup>

Híbrido F1<sup>®</sup>

El primer melón de temporada

El primer precio



RIJK ZWAAN

Innovation in Seeds & Services.

## INVESTIGACIÓN

## Radars que detectan el vuelo de los insectos

I. F.

En algunos países como Australia y China ya se están utilizando una serie de radares cuya sensibilidad les permite detectar el vuelo de ciertos insectos y, por tanto, prevenir sobre la llegada de algunas plagas de sus cultivos. Según Ana Arévalo, técnico de control de plagas de Agrobío, el uso de estos radares en la agricultura almeriense podría ser viable, aunque “habría que saber con cuánto tiempo de antelación se ofrecen los resultados para, de este modo, poder actuar antes de que la plaga llegue al invernadero”.

Por su parte, Fernando Castilla, comercial de Biobest, tampoco dudó de la utilidad que esta forma para detectar insectos pueda tener, aunque sí puso de manifiesto que “las plagas que más nos atacan a nosotros, la mosca blanca y el trips, son de insectos muy pequeños, y sería conveniente saber si esos radares también notarían su presencia”. En cualquier caso, es una posibilidad que no se descarta.

## SOSTENIBILIDAD

## Agricultores fabrican su planta de biodiesel

I. F.

La preocupación por el medio ambiente es cada vez mayor y, a la vez que crece esa preocupación, crece también la búsqueda de fuentes energéticas alternativas y viables. En este sentido, hay quien se lanza a la piscina y decide poner en marcha su propia planta de biodiésel y, con el tiempo, se da cuenta de que es una opción interesante, a la vez que barata. Éste es el caso de Louis Classens, un agricultor sudafricano que utiliza el girasol para producir biodiésel en su propia planta, ya que, evaluando el coste de la tonelada de la materia prima y la inversión que le ha supuesto la planta, ésta resulta más que rentable. Una energía barata y limpia, ¿qué más se puede pedir?.

## RIVALIDAD

# Los semilleros hacen su ‘agosto’ en Navidad con la venta de pascueros

**CAMPOEJIDO HA PRODUCIDO 25.000 POINSETIAS, CIFRA MUY INFERIOR A LAS 200.000 UNIDADES DE LAIMUND**

Rafa Villegas

La mayor parte de los semilleros de la comarca del Poniente almeriense que producen pascueros mantienen su producción con respecto a las pasadas navidades de 2006. Así, semilleros como Laimund o Campoejido se mueven en torno a las cifras del pasado año, aunque el primero la haya aumentado ligeramente como viene haciendo desde hace 17 años.

Semilleros Laimund ha alcanzado, así, las 200.000 unidades de poinsetias producidas en sus instalaciones, todas ellas vendidas hasta la última planta desde finales de noviembre y hasta el pasado 23 de diciembre. Su gerente, Francisco Luque, aseguró que “la calidad de las plantas natalicias este año ha sido excelente, sin contar con ninguna planta de segunda categoría, quizá gracias a la climatología tan positiva existente desde que se comenzó la plantación, unido a que hemos acertado con las variedades adecuadas”. Otros semilleros como

el de Campoejido han producido cantidades menos elevadas, con un total de 25.000 pascueros.

Los semilleros del Poniente almeriense, a petición del mercado, producen diferentes variedades de diversos colores, aunque más del 95 por ciento de ellas son el típico pascuero de color rojo intenso. No obstante, existen variedades de colores blancos o amarillos que son menos conocidas por parte de los clientes, ya que estos suelen preferir lo tradicional en estas fechas.

## CULTIVO

La producción de esta planta no presenta grandes dificultades. Como confirmó Luque, “lo importante es tener bien controlada la temperatura del ambiente de producción de las poinsetias, así como llevar a cabo un buen seguimiento de su crecimiento para ver si necesita de la ayuda de algún fitoregulator para lograr que lleguen bien parejas y alcancen la altura óptima para su posterior venta al mercado nacional”. Asimismo, hay que ser muy cautelosos con la aparición de mosca blanca, que es la principal plaga que afecta a los pascueros, aunque, según Francisco Luque, “con los tratamientos que tenemos se suele controlar bien”.



■ Árbol de navidad hecho de poinsetias en la Plaza Mayor de El Ejido.

## DELITOS

## Golpe contra un grupo que traficaba con algunas materias activas ilegales dirigidas a la agricultura

Carmen Cortés

Agentes del Equipo de Investigación del Seprona de la Guardia Civil de Almería han detenido entre noviembre y diciembre a once personas por delito contra la salud pública y contra la propiedad industrial y se han incautado más de 2.200 litros de productos fitosanitarios ilegales. Con esta acción, enmarcada en la Operación 'Don Limpio', Seprona evita la furtiva comercialización de fitosanitarios ilegales, lo que garantiza en gran medida la sanidad vegetal. Los productos intervenidos son Imidacloprid, Gramaxone, Diclorvo, Tango, Metamido-fos, entre otros in identificar, los cuales carecen de los correspondientes registros sanitarios, e incorporan, algunos de ellos, principios activos prohibidos. Durante el segundo se-



■ Pimientos. / FHALMERÍA

mestre de este año y coincidiendo con el comienzo de la campaña agrícola, el Seprona de Almería ha continuado con la labor preventiva en la garantía de la sanidad vegetal de los productos hortofrutícolas alme-

rienses. Con la nueva línea de investigación que llevan a cabo, localizaron la red de venta de productos fitosanitarios ilegales en la zona del Poniente almeriense, cuya forma de actuación era la de introducir plaguicidas ilegales a través de un importador; éste era el encargado de venderlos a los intermediarios quienes los almacenaban para su posterior venta a los agricultores.

De esta forma, el Seprona interceptó el pasado 20 de noviembre 1.699 litros de productos fitosanitarios ilegales que procedían de una empresa extremeña, los cuales iban destinados a dos de los detenidos.

Igualmente, y en distintas actuaciones se interceptaron 100 litros más de fitosanitarios ilegales por un lado; 221,85 litros de diferentes productos sin identificar preparados

para la venta por otro, y diversa documentación en relación a la compra-venta de productos fitosanitarios ilegales.

Esta documentación facilitó otro de los puntos buscados, un laboratorio de Campohermoso-Níjar. Allí comprobaron que los productos vendidos a algunos de los detenidos procedían de allí. Finalmente, el Seprona detuvo al propietario de un invernadero por ser el responsable de la distribución a los agricultores de los productos que adquiría en el citado laboratorio.

Durante este año, y en dos actuaciones diferentes, la Guardia Civil ha detenido a quince personas por delito contra la salud pública en materia de sanidad vegetal, y se han incautado más de 3.800 litros de productos fitosanitarios ilegales, destinados a la agricultura.

# CAJAS HORTOFRUTÍCOLAS EN CARTÓN ONDULADO



**ANDOPACK**

ANDORRANA DE CAJAS DE CARTÓN ONDULADO, S.A.

Pol. Ind. "La Estación", s/n • 44500 ANDORRA (Teruel)  
Tel. 978 844 217 - Fax 978 844 351  
E-mail ventas: [vanessa.canete@andopack.net](mailto:vanessa.canete@andopack.net)

- Cajas para cerámica
- Cajas para vinos
- Cajas para calzado
- Envasado industrial

Realizamos toda clase de planchas y cajas de cartón ondulado sobre canal B, C, Micro y DD. Solicítenos una visita. Presupuestos sin compromiso.

# Tel. 978 84 42 17

## MERCADOS

## Emiratos Árabes se convierte en nuevo cliente hortofrutícola

■ José Esteban Ruiz

La última misión prospectiva realizada por Coexphal ha obtenido "resultados positivos", según la Asociación Provincial de empresarios Cosecheros-Exportadores de Productos Hortofrutícolas de Almería. Los representantes de Coexphal-Faeca, encabezados por el presidente y el vicepresidente de la asociación, José Martínez Portero y Manuel Galdeano, iniciaron contactos con nueve empresas de Emiratos Árabes, que conforman una red de operadores claves para la puesta en funcionamiento de estrategias de comercialización de dicho país. Fruto de estos encuentros "esta misma campaña se comenzarán a realizar envíos de hortalizas a Dubai y Abu Dhabi, abriendo aún más el número de mercados y destinos del sector hortofrutícola de la provincia de Almería", aseguran desde la asociación.

El interés despertado en el sector almeriense por esta región árabe se debe fundamentalmente al régimen de libre comercio que impera. Las exportaciones de productos frescos a tal destino "carece de todo tipo de control en los intercambios, además de estar exento de impuestos y tan sólo se requiere un certificado de origen para todos los productos".

## VARIEDADES

## Rijk Zwaan muestra sus novedades en berenjena en unas jornadas abiertas

LA EMPRESA HA CONSEGUIDO QUE LA VARIEDAD RAYADA ALARGUE SU CICLO DE VIDA Y ASÍ PRODUZCA MÁS

■ Elena Sánchez

La empresa de semillas Rijk Zwaan abrió las puertas de sus instalaciones a comienzos de diciembre para mostrar todos los productos novedosos e innovadores con los que cuentan y en los que están trabajando. Una de las hortalizas en las que han estado investigando en los últimos tiempos ha sido la berenjena rayada, en la cual se han conseguido muchos avances. "Hemos logrado que aumente la productividad de las plantas, un factor determinante a la hora de la elección del agricultor" apuntan desde la casa de semillas.

Juan Ramón Rodríguez, responsable de marketing de Rijk Zwaan explica que "es una berenjena que funciona muy bien, hemos conseguido un producto de ciclo más largo permitiendo a los consumidores disfrutarla durante todo el año". Este producto, es muy demandado en el levante español.

Durante las jornadas de puertas abiertas también exhibieron la nueva variedad de berenjena conocida como la 10/204 y que ha sido creada para completar el catálogo de esta hortaliza. "Es una berenjena negra muy productiva en invierno", comenta Juan Ramón Rodríguez, responsable de marketing de la entidad. Son varias las características que tiene, como por ejemplo que se injerta en un porta injerto específico para berenjena, a través del cual se podrá ver la reacción de la planta ante el frío, cómo va de carga, etc.



■ Durante los días de puertas abiertas se mostraron invernaderos con productos injertados. / FHALMERIA

no", comenta Juan Ramón Rodríguez, responsable de marketing de la entidad. Son varias las características que tiene, como por ejemplo que se injerta en un porta injerto específico para berenjena, a través del cual se podrá ver la reacción de la planta ante el frío, cómo va de carga, etc.

### INJERTOS

Asimismo, Rijk Zwaan mostró los invernaderos con todos los productos injertados, lo que permite evaluar tanto las diferencias de vigor como el comportamiento del

tamaño, el calibre o la calidad del fruto. "El injerto es un tipo de cultivo que cada vez se aconseja más a los agricultores, aunque aquí en Almería todavía tenemos que evolucionar bastante. Gracias al injerto podremos solucionar muchísimos problemas de suelo y este aporte de vigor para invierno hace que las producciones se disparen", argumenta el responsable de marketing de Rijk Zwaan.

Por otra parte, en relación al pimiento California, comenta que "estamos presentando en California naranja 'Orangerie' que es muy parecido a 'Simpaty', pero que se

diferencia por la resistencia que tiene al spotted. Lo mismo ocurre con la variedad de 'Jungla' que se puede comparar con 'Burgos' debido al aguante que tienen al amarilleo".

Los visitantes pudieron conocer otras variedades de hortalizas menos vistas en el mercado como el pepino snack de 6 centímetros de longitud, muy parecido al pepino Almería, así como los tomates cherry, cocktail o pimientos cónicos húngaros. Los técnicos explicaron a los agricultores cuáles son las posibilidades comerciales que tienen este tipo de variedades en los cada uno de los mercados.

## VISITAS

## Clisol Agro sigue mostrando avances en técnicas de control biológico

■ J. E. Ruiz

Lola Gómez, gerente de Clisol Agro y amante de su trabajo, la actividad agrícola, continúa desempeñando la labor formativa que desde hace tiempo desarrolla mostrando el proceso de cultivo bajo plástico a miles de visitantes que se desplazan a las instalaciones de la empresa. Llegados de distintos países han podido comprobar los avances de la agricultura almeriense gracias a Lola Gómez. En esta ocasión, la Asociación de Mujeres de Balanegra que organizó un día de convivencia entre

sus asociadas, a las que acompañaron mujeres de otras asociaciones procedentes de otros municipios almerienses, como Berja o Balerna, quisieron conocer de cerca como se cultivan frutas y hortalizas en estos momentos de cambio y apuesta por la calidad y la seguridad alimentaria. Por ello, durante esta jornada se celebró un encuentro, así como otras actividades, entre ellas la visita a las instalaciones de Clisol Agro. Lola Gómez explica que "las participantes pudieron comprobar las diferentes tecnologías aplicadas a la horticultura protegida y de igual

manera, conocer los avances en técnicas como el control biológico de plagas y enfermedades, la recirculación de lixiviados en cultivo sin suelo y la polinización natural".

Para finalizar la visita y como colofón a esta, se les ofreció una degustación de hortalizas con aceite de oliva, pan y miel, "dándoles la oportunidad de comprobar el sabor y aroma de nuestros tomates, pepinos y calabacines", añade Gómez. Después se les hizo entrega de ejemplares del cuento "Regordete, Larguirucho y sus bichitos amigos".



■ Lola Gómez, explica el proceso de cultivo. / FHALMERIA

# Comarcas

## PONIENTE

# El Ayuntamiento de El Ejido da este año cien concesiones administrativas para invernaderos

LAS LICENCIAS SE REFIEREN TANTO A LA MODERNIZACIÓN DE ESTRUCTURAS COMO A NUEVA CONSTRUCCIÓN

■ José Esteban Ruiz

Aunque la rentabilidad de los productos hortofrutícolas ha perdido valor en los últimos años, los agricultores ejidenses continúa apostando por este medio de vida que sostiene la economía del municipio. Por ello este año ha crecido la introducción de innovaciones tecnológicas y la implantación de nuevos invernaderos. El concejal de Agricultura y Medio Ambiente, Jorge Viseras Alarcón comenta comentado que el pasado año, El Ayuntamiento de El Ejido concedió más de cien autorizaciones administrativas de nuevos invernaderos en el municipio. En total, las obras licitadas, en términos de superficie, cubrirían aproximadamente 200 hectáreas.

Según explica Jorge Viseras estas licencias se refieren tanto a la construcción de nuevos invernaderos como a la modernización de los ya existentes. En este aspecto, el concejal afirma que el reparto para los distintos objetivos es equitativo. “Estaríamos hablando de



■ Vista general de los invernaderos ejidenses. / FHALMERIA

la mitad de las autorizaciones están destinadas a la renovación de invernaderos y la otra mitad a la implantación de nuevas estructuras”, añade Viseras.

Las nuevas estructuras invernadas que se construyen están equipadas con los últimos avances tecnológicos y apropiados para el cultivo sostenible y productivo que desde las distintas instituciones vienen solicitando a los agricultores, invernaderos más modernos

para una agricultura acorde con las exigencias del mercado.

De esta manera, pero “sin perder de vista la agricultura artesanal, en la que el agricultor mima con esmero cada planta cultivada”, como indica el concejal de Agricultura, cada vez se incorporan mejoras -aún lejos de las grandes inversiones que realizan por ejemplo en invernaderos holandeses- en las explotaciones acondicionadas de manera tradicional,

pero con todas las avances. Actualmente, según los datos ofrecidos por el Consistorio ejidense, el municipio alberga aproximadamente 14.000 hectáreas de cultivo bajo plástico, que genera un empleo superior a los 33.300 puestos de trabajo entre agricultores, empleados del campo, trabajadores de las distintas comercializadoras, transportistas y personas empleadas en las empresas de industria auxiliar.

## El municipio, líder andaluz en producción de pimiento

■ J. E. Ruiz

En los invernaderos ubicados en el término municipal de El Ejido se cultiva un gran porcentaje de las hortalizas que se producen en la provincia de Almería. El pimiento es el producto que más se puede encontrar bajo las estructuras cubiertas por el plástico. Jorge Viseras comenta que “esta hortaliza es la más importante para el municipio, con 5.000 hectáreas, más de un tercio de la superficie total, lo que supone más del 60 por ciento de la producción almeriense y lo que nos convierte en líderes a nivel andaluz”. En relación a otros productos que se cultivan en esta tierra, El Ejido está a la cabeza en producción de berenjena, calabacín y, como indica Viseras, en melón.



**AGRICULTOR,  
LA UNIÓN DE PEQUEÑOS  
AGRICULTORES Y GANADEROS,  
TU ORGANIZACIÓN,  
TE DESEA...**

**...¡¡¡FELIZ NAVIDAD!!!**

C/ Altamira 10, 1ºD, Dcha. Tel:950622169. Email: upaalmeria@upa.es

## SERVICIOS

## Asesoramiento municipal a los agricultores de La Mojonera

■ R. Villegas

En un municipio especialmente agrícola, como es el caso de La Mojonera, su concejal de Agricultura, Antonio Navarro, ha confirmado que “se ha creado una plaza de técnico agrícola para que cualquier agricultor de la localidad pueda solicitarle información acerca del sector, así como recibir asesoramiento, por ejemplo, para construir un nuevo invernadero o sobre un tema tan de moda como la lucha integrada”.

Esta iniciativa se suma a una serie de medidas que está llevando a cabo la Concejalía para apoyar a los trabajadores del sector primario. Así, esta Concejalía está inmersa en la realización de un inventario, que no se había realizado nunca hasta el momento, de todas las fincas que recogen sus propias agua y cuentan con pozos o balsas filtros y de aquellas que no lo hacen para llevar a cabo una serie de actuaciones que optimicen la recogida de aguas.

## HIGIENE RURAL

## Limpieza y más inversiones en la agricultura mojonera

■ R. Villegas

En una clara apuesta por la limpieza de plantas y brozas de las cunetas, la Concejalía de Agricultura de La Mojonera lleva a cabo periódicamente la limpieza de estas últimas. No obstante, con el objetivo de mejorar el trabajo, el concejal de este área municipal, Antonio Navarro, ya ha solicitado una subvención a la Junta de Andalucía con la intención de poder adquirir una máquina desbrozadora que facilite y mejore los trabajos en el municipio.

Por otra parte, Navarro ha confirmado que “durante el próximo año se llevará a cabo en la localidad el Plan de Construcción de Caminos Rurales de 2007”. Este plan contempla la actuación en un total de cuatro caminos de La Mojonera que se verán beneficiados con el mismo.

## CONCIENCIACIÓN

# Dalías pretende liderar una segunda conversión, ahora al cultivo ecológico

EL MUNICIPIO ES EL ÚNICO DE TODA LA PROVINCIA EN EL QUE EL 100% DE SUS AGRICULTORES PASÓ A LUCHA BIOLÓGICA

■ Rafa Villegas

Dalías ha sido un ejemplo en el sector primario para toda la comarca de Poniente. Prácticamente el 100% de sus agricultores apostaron por el control biológico de plagas en sus cultivos en la presente campaña 2007/2008. Así, siguiendo en esta línea, el concejal de Agricultura del municipio, José Gabriel Aranda, desea que el sector dé un paso más y comience a cultivar ecológico.

Un aspecto esencial para que los agricultores dalienses se interesen por este método de producción más natural es, sin lugar a dudas, la información. Por ello, la Concejalía de Agricultura de Dalías ya está trabajando en la programación de diferentes cursos informativos. Aranda ha confirmado la celebración de una serie de cursos desde el 17 al 28 de febrero. Éstos correrán a cargo del Centro Integral de Formación Agraria (Cifa) de La Mojonera y se llevarán a cabo en dependencias municipales de cinco a nueve de la tarde.

De momento hay ya un total de 27 inscritos por lo que Aranda ha afirmado que “de seguir con este ritmo tendremos que programar más”. Todos aquellos que estén interesados en asistir a las charlas que ofrecerán los técnicos del Cifa pueden inscribirse en la Concejalía de Agricultura de Dalías. Para solicitar más información previa pueden hacerlo a través de la línea telefónica al número 950494411, puesto a disposición por esta área del Ayuntamiento daliense.

Aranda ha calificado los productos procedentes de agricultura ecológica de “excelentes por su calidad y mucho más saludables”. Del mismo modo, este método natural de combatir las plagas es para el concejal “mucho más respetuoso con el medio ambiente y mantiene la fertilidad del suelo”. Sin duda aspectos muy importantes para luchar contra el tan de moda cambio climático del planeta.

El paso de lucha integrada a cultivo ecológico sería “muy fácil porque se trataría de evitar todos aquellos productos químicos compatibles con el primero y usar solamente aquellos de origen vegetal



■ Vista del municipio de Dalías y la vega colindante donde cada vez hay más invernaderos. /FHALMERÍA

## APUESTA

## El concejal de Agricultura ve el año '0' como una inversión

■ R. Villegas

La agricultura ecológica cuenta con un total de tres fases claramente diferenciadas entre sí. La primera de ellas es el denominado año cero a la que le sigue el año de reconversión y la denominación ecológica en las sucesivas campañas.

Este método de producción agrícola provoca una menor producción de las plantas que se subsana con un incremento del precio de venta. No obstante, el año cero debe ser considerado como “una inversión”, según afirma Aranda, porque éste es considerado por los mercados como procedente de lucha química porque aún permanecen residuos tanto en el suelo como en el aire.

Tras el año cero prosigue el de reconversión en el que ya se puede especificar que está en proceso de adaptación hacia la agricultura ecológica. El sello ecológico se puede poner desde el tercer año de producción.



■ El 'Eretmocerus mundus' combate la mosca blanca. /FHALMERÍA

usando una serie de abonados verdes”, afirmó Aranda quien ve necesaria “una mayor concienciación”.

Un factor importante de este tipo de agricultura es que, aunque disminuye un poco la producción, ésta es de una mejor calidad. Además, una vez que se pasa el denominado año 0, que es el período de cambio y el sucesivo año de reconversión, los productos se venden a un mayor precio en los mercados de destino.

De este modo, José Gabriel Aranda ha afirmado que “la única manera que existe para poder competir con garantías con los países del Este, Marruecos o Turquía, entre otros, es el diferenciarnos de

ellos con una mayor calidad que conquiste al mercado nacional e internacional”.

Aranda considera que “es normal que al principio haya agricultores que se muestren reacios a llevar a cabo el cambio porque hay que estar concienciado para ver el año cero, en el que aún no se pueden vender los productos con el sello de ecológico, como una inversión y no como una pequeña pérdida de rentabilidad”.

No obstante, la comparación con esta campaña respecto al cambio hacia el control biológico de plagas y el elevado número de inscritos a los cursos, a falta de dos meses para su realización, hacen pensar en una gran adhesión.



# DIPUTACIÓN DE ALMERÍA

*Para el 2008, el mejor regalo  
que te podemos desear es  
que se cumplan todos  
tus sueños*



*PAZ Y FELICIDAD EN ESTAS NAVIDADES*

## PREVENCIÓN

## La limpieza de ramblas y la mejora de caminos rurales centran la actuación vicaria

■ **Rafa Villegas**

El municipio vicario, cuyo término municipal ocupa un total de 6.000 hectáreas, de las cuáles 3.000 son de montaña, 2.000 de invernaderos, 1.000 de suelo urbano y 400 de ramblas, apuesta por la limpieza de éstas últimas como método de prevención de posibles inundaciones y ejemplo de buenas prácticas agrícolas. Además, su Concejalía de Agricultura está inmersa en un plan de actuación de mejora de caminos rurales.

Con respecto a la limpieza de los cauces de las ramblas, el concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Vúcar, José Romera, ha confirmado que “en la actualidad la Empresa de Gestión Medioambiental, S. A. (Egmasa), perteneciente a la Junta de Andalucía, ha comenzado a realizar estos trabajos que contemplan la actuación en un total de seis ramblas del municipio”.

Romera ha afirmado, además, que “a la Rambla de Las Balsas, de los Vaqueros, del Tartel, de

Carcauz, de Vúcar y de la Culebra, las seis que contempla la presente actuación, desde la Concejalía realizamos la petición el pasado mes de septiembre para incluir, también, la Rambla El Cañuelo, cuya actuación se llevaría a cabo durante los meses de verano de 2008”.

En referencia a la mejora y acondicionamiento de caminos rurales, José Romera ha confiado que “estamos inmersos en el Proyecto ‘H’ que prevé mejoras en un total de 10 kilómetros de caminos en diversas zonas como Los Suizos 2, La Galeota, Puesto Pallares, Los Morenos y Pozo Navarro, entre otros”.

Algunos caminos del municipio han sido asfaltados, en los diferentes planes que se han desarrollado en los últimos años y en algunos, además, se ha instalado el alumbrado público. La permanente limpieza del campo y ramblas y la mejora de los caminos son el resultado de la apuesta de la Concejalía de Agricultura del Ayuntamiento vicario por el pilar de su economía.

## MERCADOS

## Concentración de la oferta para ofrecer más al cliente

LOS PACTOS ENTRE EMPRESAS AYUDAN A TENER UNA MAYOR DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS PARA LOS DEMANDANTES

■ **R. Villegas**

Varias empresas almerienses han seguido los consejos de las instituciones y han decidido realizar acuerdos entre ellas con el objetivo de concentrar la oferta hortofrutícola y ofrecer un mayor número de productos a sus clientes, así como intentar ampliar los mercados de destino de estos. Es el caso, entre otras, de Ejidoluz. La comercializadora ejidense ha hecho lo propio con el apoyo de la S.A.T. Mayba y Agroir.

Además de esta iniciativa, Ejidoluz Sociedad Cooperativa Andaluza pertenece al Grupo Empresarial Anecoop desde hace 12 años, así como a la Asociación Empresarial de Cosecheros-Exportadores de Productos Hortofrutícolas de Almería (Coexphal). Con la primera, Antonio Fernández, gerente de Ejidoluz, ha afirmado que “consiguen obtener seguridad en el cobro y participación en programas específicos”.



■ **Fachada de la empresa hortofrutícola Ejidoluz . / FHALMERÍA**

La cooperativa cuenta con un total de 230 miembros, entre socios y colaboradores, y apuesta por la fracción en la siembra de las cosechas para evitar la acumulación de los productos y, de consecuencia, el descenso de su valor. Su producto estrella es el pimiento, del que la pasada campaña se exportaron un total de 10 millones de kilogramos.

En esta campaña, el 100% de los productores de esta hortaliza utilizan el control biológico para luchar contra las diferentes plagas.

Según Antonio Fernández “con la concentración de la oferta se proporciona un mayor abanico de suministros durante todo el año”. “Las instituciones ahora mismo no están haciendo nada aunque la nueva OCM sí lo prevé”, afirmó.

## FORMACIÓN

## El Ifapa prepara para el próximo año un sistema de información técnica virtual

■ **R. Villegas**

Durante el Consejo Social 2007, celebrado en Sevilla, la presidenta del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Carmen Hermosín, concretó que en 2008 ya estará disponible una plataforma de gestión de conocimiento dirigida a gerentes de cooperativas, agricultores y técnicos de RETA que podrán recibir asesoramiento por parte del Ifapa a través de consultas on-line y/o telefónicas.

Ya existe, como ha confirmado Milagros Fernández, del Departamento de Formación del Instituto en Almería, “un sistema de asistencia al regante que ofrece diversa información como los criterios a seguir, las técnicas para dosificar el agua de los cultivos, entre otros”.

También existe la figura del técnico virtual donde, continúa Fernández “éstos reciben preguntas sobre todos los temas de riego o fertirrigación, así como los usuarios pueden entrar en la página web y lanzar preguntas que serán respondidas por uno de los cinco técnicos”.

El Ifapa pretende trasladar su experiencia en este sector a otros como la ganadería, la horticultura o la industria agroalimentaria. Con esta intención están trabajando desde el pasado año, 2006, para implantar este sistema.

En su centro de La Mojonera continúan con sus proyectos entre los que su director, José Gabriel López Segura ha destacado “los que tienen que ver con la lucha integrada, la tecnología, la climatización y la optimización del agua”.

## NUEVAS TECNOLOGÍAS

## Vúcar crea junto a Roquetas y La Mojonera una web de agricultura

■ **R. Villegas**

Una de las iniciativas institucionales que salió de la pasada XXIII edición de Expo Agro fue la confirmación, por parte de los municipios de La Mojonera, Roquetas de Mar y Vúcar del Portal de Agricultura y Medio Ambiente. El mismo cuenta con la aportación de un 60% del Ayuntamiento de Roquetas de Mar, de un 28% de Vúcar y de un 12% del consistorio mojonero y cuenta con la colaboración del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía.

El alcalde de Vúcar, Antonio Bonilla, fue, junto a los tenientes de alcalde de Roquetas de Mar, José María González y el de La Mojonera, Amador Ruiz, el encargado de realizar la presentación oficial



■ **Firma del acuerdo. / FHALMERÍA**

en el marco de la feria hortofrutícola más importante de España.

El concejal de Agricultura del Ayuntamiento de La Mojonera, Antonio Navarro, ha confirmado que el portal “en el cual el agricultor puede ver los precios del día re-

gistrados en diferentes subastas, conocer los precios exactos de destino, así como tener acceso a toda la información meteorológica, poder resolver diferentes dudas que atañen al sector u obtener información acerca del control biológico de las plagas”.

Del mismo modo, Navarro ha calificado de “muy importante, que los agricultores tengan acceso a las fechas de los diferentes cursos que se llevarán a cabo y puedan acceder a la información respecto a las novedades del sector, como por ejemplo en referimiento a instalaciones, riego por goteo, entre otras”.

El presupuesto del Portal asciende a 538.000 euros. Este comparte plataforma tecnológica con las actuaciones Excelencia Turística, Ventanilla Municipal, Portal Municipal y Empleo y Orientación Laboral.

## PARTICIPACIÓN CIUDADANA

# ‘La Adra que queremos’ permite a los abderitanos proponer sus proyectos

LA MEJORA DE LOS CAMINOS RURALES O EL TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS SON ALGUNOS TEMAS QUE SE SUELEN TRATAR

■ Rafa Villegas

El Ayuntamiento de Adra, a petición de los ciudadanos, ha decidido ampliar el plazo de presentación de proyectos para la cuarta edición de ‘La Adra que queremos’. Se trata de un concurso de ideas que tiene como objetivo el mejorar la gestión del municipio, mediante el conocimiento de las necesidades e intereses de los abderitanos en el desarrollo de proyectos con los que se consiga activar a la sociedad e impulsar un mayor desarrollo de la ciudad. La agricultura es uno de sus ámbitos fundamentales.

Los ganadores de las anteriores ediciones ya han contribuido con sus proyectos a enriquecer los servicios de la localidad almeriense.



■ Vista aérea de la ciudad abderitana. / FHALMERÍA

Un mejor aprovechamiento de los recursos de la zona, de los caminos rurales, del tratamiento y recogida de residuos, limpieza del cam-

po o promoción son algunos de los temas preferidos por los abderitanos para presentarlos al concurso municipal.

## Iniciativas que mejoran los servicios

Los proyectos que los abderitanos proponen a su Ayuntamiento para optar a una subvención si resultan ganadores pueden ser de diferentes temáticas, incluida la agricultura. En los últimos dos años, por ejemplo, ganaron, concretamente un proyecto empresarial para llevar la conexión wireless de internet a todo el municipio, en 2005, y uno que propuso la informatización del archivo parroquial. Aunque finalmente se llevará a cabo en los archivos municipales, de acuerdo con el ganador de la propuesta.

Al igual que en anteriores convocatorias, en la presente podrán participar ciudadanos, empresas, asociaciones y entidades privadas que, sin ánimo de lucro, estén ubicadas en la ciudad de Adra y tengan interés en mostrar propuestas novedosas para el desarrollo sostenible de la ciudad.

Respecto a los proyectos, tal y como se establece en las bases del concurso, éstos deberán centrarse en la realización de actividades directas con el desarrollo del municipio abderitano en cualquiera de sus ámbitos.

Además de la agricultura, sin duda uno de los principales pilares económicos de Adra y del resto de la Comarca de Poniente almeriense, estas acciones podrán llevarse a cabo en cualquiera de otros ámbitos como es el caso del turismo, la cultura, el deporte, la educación, la juventud, la temática de índole social, los temas medioambientales, el urbanismo, así como el comercio o la industria.

La cuarta edición de ‘La Adra que queremos’ está dotada con un premio de 4.000 euros para la idea que el jurado considere que es la más innovadora de todas, así como la más viable de cuantas hayan participado en el concurso. Asimismo, se incluye un premio de mención especial dotado de 1.000 euros.



SERVICIO, CONTINUIDAD,  
RELACIÓN CALIDAD-PRECIO

pimiento



pepino



calabacín



melón



sandía



berenjena



tomate



ANECOOP

## LIBRES DE RESIDUOS

# Níjar concentra la mayor parte de la superficie ecológica bajo plástico

EL TOMATE TAMBIÉN ES LA 'ESTRELLA' DE LOS ECOLÓGICOS Y MÁS DEL 90% DE SU PRODUCCIÓN SE VENDE AL EXTERIOR

■ Isabel Fernández

La provincia de Almería es la primera de Andalucía ya no sólo en número de hectáreas ecológicas, con más de 34.000, sino también en número de productores de cultivos libres de residuos. En total, la provincia almeriense cuenta con unas 300 hectáreas de cultivos ecológicos bajo abrigo, la mayoría de ellos, en la comarca de Níjar. Este tipo de agricultura va un paso más allá de la producción integrada, que combina el uso de químicos con la fauna auxiliar, y no hace uso de ningún fitosanitario, aunque sí de fertilizantes ecológicos, por ejemplo.

Los productos que se suelen cultivar en ecológico en esta comarca son, fundamentalmente y como no podía ser de otra manera, tomate en casi todas sus variedades, pepino y calabacín, aunque también hay algo de berenjena, pimiento, sandía, e incluso, melón. De hecho, según Juan García, gerente de Ecopark, "el 80 por ciento de lo que cultivamos es tomate. El resto es pimiento y algo de calabacín". Esta empresa, dedicada en exclusiva a la agricultura libre de residuos, cuenta en la actualidad con 75 hectáreas de cultivo, tanto propias como de socios colaboradores. Esta empresa lleva funcionando desde el año 2003 y, en ese tiempo, según su gerente, "hemos notado que cada vez hay más demanda, aunque no una mejoría de los precios". Y es que, aunque los productos ecológicos cuentan con ese valor añadido que es el haber sido cultivados sin el uso de ningún químico, a la hora de comercializarlos, por norma general, esto no acaba repercutiendo en su precio.

Por otro lado, Juan García comentó que "la agricultura ecológica es mucho más difícil que la convencional, pero cada vez van saliendo más productos ecológicos y se lleva mejor. En cualquier caso, la merma con respecto al cultivo tradicional suele ser de 1 ó 2 kilos por metro cuadrado de superficie". Asimismo, este tipo de producción, en ocasiones, está más expuesta, no ya a las plagas del campo, pero sí a las enfermedades, algo que hace especialmente complicado su cultivo.



■ La mayor superficie de 'ecológicos' se destina al cultivo de tomate. / FHALMERÍA

En este mismo sentido, Miguel Ángel Molina, director de Administración de Biosolportocarrero, señaló que la producción ecológica "tiene mayores limitaciones que la tradicional", aunque añadió que, generalmente, "es más estable tanto en precios como en demanda". Esta empresa cuenta, por un lado, con su propia producción ecológica y, para ello, creó la empresa

Econíjar, y, por otro lado, con la comercializadora Biosolportocarrero. Así, el 60 por ciento de los productos que comercializa es de producción propia, mientras que el 40 por ciento restante les llega a través de sus 25 agricultores externos.

Ecopark, según su gerente, alcanza una producción anual de ecológicos de, aproximadamente, 7 millones de kilos, mientras que Bio-

solportocarrero, que cuenta con una superficie total, tanto propia como de sus colaboradores, de unas 65 hectáreas de cultivo, produjo en la pasada campaña 5'7 millones de kilos.

## MERCADOS

Toda esta producción libre de residuos se comercializa, sobre todo,

en mercados exteriores. Así, por ejemplo, el gerente de Ecopark comentó que "el 95 por ciento de nuestra producción va destinada a mercados exteriores, mientras que el cinco por ciento, y quizá sea mucho, se consume en el mercado nacional". En Biosolportocarrero, por su parte, van un poco más allá y su director de Administración apuntó que "exportamos el 98 por ciento de lo que producimos". Con respecto a los mercados de destino, el Reino Unido y Alemania son los principales compradores de los productos ecológicos de la comarca de Níjar, aunque también se comercializa algo en Holanda, Francia y los países nórdicos.

En todos estos mercados de destino, la demanda se ha ido incrementando de forma progresiva en los últimos años y, de hecho, según Miguel Ángel Molina, "estamos en auge, ya que en el último año hemos aumentado nuestro volumen de facturación y de producción en más de un 25 por ciento". El director de Administración de Biosolportocarrero consideró, además, que "el 'plus' con el que cuentan los productos ecológicos se valora en los mercados, aunque no a corto plazo. Sin embargo, a largo plazo, estos productos sí se pagan mejor".

Por último, Miguel Ángel Molina apuntó que "la agricultura ecológica se terminará por imponer porque los estándares de calidad cada vez son más exigentes. Además, es la única vía por la que se puede seguir avanzando". En la provincia de Almería ya son conscientes de que quizás éste sea el futuro más inmediato y, por ello, están a la cabeza en ecológicos.

## El calabacín y la sandía recogen el 'testigo' del tomate para que el suelo descanse

La normativa referente a la producción ecológica obliga a la rotación de cultivos, haciendo que no se pueda sembrar durante más de dos campañas seguidas un mismo cultivo en una misma superficie. Éste es el motivo fundamental por el que todos los productores ecológicos de la comarca de Níjar, a pesar de dedicar casi toda su superficie al cultivo de tomate, también tienen una pequeña producción de calabacín y sandía, aunque en ocasiones también se hace uso del pepino.

Según Emilio Pérez, responsable del departamento técnico de Coprohníjar, independientemente de esta obligación normativa, "de siempre, en agricultura tradicional, la rotación de cultivos ha sido una práctica para no cansar



■ Calabacín. / FHALMERÍA

el suelo. Se supone que cultivos diferentes necesitan de extracciones también diferentes de sustancias del suelo. Así, cuando se pone un cultivo determinado, des-

pues se debe poner otro para que se recupere el suelo".

En este mismo sentido se manifestó Juan García, gerente de Ecopark, quien apuntó que su empresa destina un 20 por ciento de su producción a los cultivos de pepino y pimiento, ya que "el ecológico exige la rotación". En Biosolportocarrero, por su parte, también hacen uso de la sandía o el calabacín como cultivos propicios para que el suelo se recupere y esté en las mejores condiciones para asumir los cultivos de tomate ecológico.

El calabacín es, sin lugar a dudas, el cultivo más usado para recuperar los suelos después de dos campañas de tomate, pudiendo llegar a decirse, incluso, que es su complementario ideal. Sin em-

bargo, no es el único, pepino y sandía también se alzan como dos buenas alternativas para poder seguir practicando esas rotaciones que, más allá de que la propia normativa de ecológicos las haga obligatorias, son una buena forma de cuidar los suelos de cultivo, haciendo que se mantenga el equilibrio de nutrientes necesario para sacar adelante cualquier producción.

La agricultura ecológica es el paso siguiente a la producción integrada y, quizás por ello, la provincia de Almería ya está comenzando a poner en marcha gran número de explotaciones cultivadas sin ningún tipo de producto químico. De momento, ya son más de 34.000 las hectáreas de superficie destinadas a este método de cultivo, de las que apenas 300 son de invernaderos. El resto son explotaciones al aire libre y, entre ellas, destacan los cultivos de almendro, ubicados en la zona norte de la provincia.

## REUNIONES

# Coag lamenta que Níjar Natura no se implique en el problema de Albaida

**LA ORGANIZACIÓN AGRARIA SEÑALA QUE EL TIEMPO PARA NEGOCIAR SE ACABA, YA QUE EN ENERO SE SUBEN LAS TARIFAS**

**I. F.**

La organización agraria Coag se reunió el pasado 4 de diciembre con el Consorcio de Residuos del Levante (Níjar Natura) para tratar la cuestión de la subida de tarifas de Albaida que, si no se llega antes a un acuerdo, se hará efectiva el próximo 1 de enero. A la reunión asistió el presidente del Consorcio y alcalde de Níjar, Antonio Jesús Rodríguez, quien, según Coag, se limitó a actuar de mediador entre los agricultores y la empresa concesionaria. Tras la reunión, el secretario de organización de Coag, Antonio Moreno, comentó que “estamos viendo que los ayuntamientos del consorcio no están dando los pasos que tienen que dar”.



■ Verdia aún no ha accedido a reunirse con Coag. / FHALMERÍA

En este sentido, desde la organización agraria Coag lamentaron que no se está llegando a ningún tipo de acuerdo y alertaron de que

el plazo para negociar se está acabando, puesto que Albaida comunicó que subirá sus tarifas a principios de 2008.

Por otro lado, desde Coag llamaron la atención sobre el hecho de que, en breve, se producirán los cambios de cultivo, con el consiguiente aumento de residuos vegetales. Así, según Antonio Moreno, “tenemos que tener en cuenta que llega la época de cambio de cultivo, sobre todo del cultivo de ciclo corto, y tenemos que sacar los residuos vegetales de nuestros invernaderos y lo que no queremos es que los agricultores tengan que pagar el tratamiento de esos residuos a un precio que no es justo”.

Precisamente durante la reunión, los responsables de Coag aprovecharon la oportunidad para hacer llegar a Níjar Natura su descontento con respecto a la gestión que Albaida hace de los residuos que, según reconocieron, de momento se limita al almacenaje, debido a que no tienen capacidad suficiente para tratar todos los restos vegetales que reciben. Con respecto al Consorcio del Poniente, aún no ha accedido a reunirse con Coag.

## COLABORACIÓN

## Agricultura y deporte se unen por el bien del sector

**I. F.**

La empresa nijarena Rey Raf ha firmado un acuerdo de colaboración con el Club Voleibol Almería con el que se pretende, sobre todo, “que agricultura y deporte vayan de la mano”, señaló Andrés Piedra, propietario de Rey Raf. Este acuerdo, de momento, se ha traducido en una visita de los jugadores del equipo, así como de su junta directiva y patrocinadores, a la finca que esta empresa tiene en la Comarca de Níjar y en la que, según su propietario, “les enseñamos cómo trabajamos, cómo se produce nuestro tomate y les explicamos cuáles son las ventajas que tiene nuestro clima para la producción”. Andrés Piedra comentó, además, que esta visita es la primera de una serie de actividades en las que el deporte y la actividad agrícola se entrelazarán por el bien tanto de unos como de otros.

**¿QUIÉN PROTEGE SU  
INSTALACIÓN AGRÍCOLA  
CUANDO VD. NO ESTÁ?**

**GrupoControl**  
SEGURIDAD

**DIVISION INVERNADEROS**

**ALARMAS**  
**950 26 22 22**



C/ Soldado Español, 12 • 04004 Almería • Fax: 950 25 26 59  
Email: [grupocontrol@grupocontrol.com](mailto:grupocontrol@grupocontrol.com) • [www.grupocontrol.com](http://www.grupocontrol.com)





## CONFLICTO

## Los afectados de Rambla Morales unen sus esfuerzos

I. F.

A principios del mes de diciembre se constituyó la 'Plataforma de afectados de Rambla Morales', una asociación que nació con el doble objetivo de esclarecer los motivos del retraso en la finalización de las obras de la Comunidad de Regantes de Rambla Morales y de intentar proporcionar transparencia a la gestión de la desaladora, para garantizar el buen uso del agua y de los fondos destinados a las obras. Asimismo, los asociados a esta plataforma señalaron que se moverán con una voz única, ya que todos son conscientes de la importancia de disponer de una obra hidráulica necesaria para toda la comarca y con el coste que se propuso en el proyecto inicial.

La plataforma recién constituida se reunió en asamblea el pasado día 10 de diciembre y en ella se eligió a su Junta Directiva, que estará presidida por Juan Garrido. Además, durante la reunión se expuso a los asistentes cuáles son los objetivos de la asociación, así como las principales medidas que se adoptarán para dar solución al conflicto. También en esta asamblea se acordó que la organización agraria Asaja se encargue de la gerencia de la plataforma, a la vez que actuará como su portavoz.

La 'Plataforma de afectados de Rambla Morales' cuenta, de momento, con 100 agricultores de los 600 posibles usuarios, que suponen casi el 50 por ciento de los metros cúbicos de agua que aportará la desaladora a la comunidad de regantes.

## COMERCIALIZACIÓN

## Los productores de 'Raf' comercializan segundas marcas de este rico tomate

ESTAS VARIEDADES TIENEN UN SABOR Y UN AROMA MUY SIMILAR AL RAF DE TODA LA VIDA, PERO SON MÁS BARATAS

Isabel Fernández

Algunas empresas productoras de tomate 'Raf' en la provincia han decidido comercializar este mismo producto bajo el nombre de una segunda marca que, según Andrés Piedra, propietario de Rey Raf, "también es de primera calidad, pero tiene un precio más económico". De este modo, desde esta empresa quieren reservar su 'Raf' de más calidad para venderlo bajo el nombre de 'Rey Raf', mientras que este otro tomate, que se podría decir que es el predecesor del auténtico 'Raf', se comercializará con el nombre de 'Rey Delicia'.

Sin embargo, ésta no es la única empresa que ha decidido poner en marcha esta iniciativa. Así, Tomarraf también tiene su propia segunda marca para este "híbrido", como lo denomina su gerente, José Antonio Aguilera, aunque en este caso su nombre es 'Toma Natural'. Según Aguilera, "esta variedad es un poco más dura y esto hace que, incluso, se pueda vender en algunos mercados a los que no llega el 'Raf' tradicional, ya que es un tomate muy sensible". Esta segunda variedad viene a cubrir, además, los períodos de tiempo en los que el 'Raf' de toda la vida no cuenta con sus mejores características y, por tanto, según el gerente de Tomarraf, lo producimos desde principios de octubre hasta el mes de mayo, mientras que el tradicional sólo se comercializa desde enero y hasta



■ La segunda marca de Rey Raf se denomina 'Rey delicia'. / FHALMERÍA



■ El proceso de cultivo de uno y otro es muy similar. / FHALMERÍA

el mes de abril". Con respecto a las características de esta variedad de tomate, tanto Antonio Piedra como José Antonio Aguilera coinciden en que su sabor y su aroma son muy similares al del 'Raf' tradicional e incluso tienen un gran parecido físico.

Pero no todo el mundo considera que estas segundas marcas son un auténtico 'Raf' y así, por ejemplo, desde la cooperativa Casi lo comercializan como una variedad completamente diferente de su 'pata negra', ya que, para ellos, es sólo un tomate verde asurcado, aunque tenga características muy parecidas a las del 'Raf'. Así, desde Casi insisten en que ellos sólo venderán a través de su web su auténtico 'pata negra', mientras que esas otras variedades se comercializarán directamente con los mayoristas y a través de las subastas.

## EN BREVE

### Reconocimiento a toda una labor

Caparrós Nature consiguió un accesit a la 'Mejor Empresa Alimentaria Española 2006' en la modalidad de 'Exportación'. El galardón fue otorgado por el Ministerio de Agricultura y, según el jurado, es un reconocimiento al perfecto ejemplo de integración vertical y de producción controlada, así como al esfuerzo de internacionalización de esta empresa.

### La Cañada-Níjar ya es realidad

La Consejería de Agricultura y Pesca publicará en breve el reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) 'Tomate La Cañada-Níjar', momento a partir del cual las empresas agrupadas bajo este sello podrán empezar a comercializar su producto con esta marca de máxima calidad.



■ Tomates. / FHALMERÍA

### 'La huerta ecológica'

La Consejería de Medio Ambiente organizó un taller sobre 'La huerta ecológica y la biodiversidad' en el jardín botánico El Albardinal. Las jornadas estuvieron dirigidas a niños y adultos y tenían como fin fomentar el conocimiento del campo almeriense.

### Talleres de agricultura

Más de 100 alumnos y alumnas de Infantil participaron a principios del mes de diciembre en un 'Taller de agricultura' organizado por la Diputación de Almería en el Cortijo de Los Baños, en Lucainena de las Torres. Esta actividad estaba enmarcada dentro de los 'Talleres de medio ambiente' de Diputación.

### Más dinero para Carboneras

La consejera de Medio Ambiente, Fuensanta Coves, firmó un acuerdo con Acuamed y Galasa para financiar la conexión de los depósitos reguladores de agua potable de los municipios del Levante con la conducción general de la desaladora de Carboneras. El proyecto contará con una inversión de 14'6 millones de euros.

## MEJORAS

# La Junta propone la reparación de 30 kilómetros de acequias en la vertiente almeriense

EL PROYECTO SEÑALA ACCIONES SOBRE DOS ALJIBES EN LAS LOCALIDADES DE ALBOLUDUY Y NACIMIENTO

E. S.

La Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía ha emprendido un proyecto de rehabilitación de acequias, lo que supondrá la reparación de casi 30 kilómetros en la vertiente almeriense. Principalmente, el proyecto de conservación de las mismas en la provincia de Almería contempla actuaciones sobre dos aljibes en las localidades de Alboloduy y Nacimiento, así como de otras 29 acequias. En resumen, esta iniciativa va a afectar a un total de 9 térmi-

nos municipales almerienses con una inversión final prevista de tres millones de euros que se van a repartir con remodelaciones también en algunas zonas de Granada.

El proyecto, puesto en marcha por la Junta de Andalucía, prevé también labores de mantenimiento sobre la red de acequias de la Alpujarra durante tres años, concretamente en las zonas de Abruca, Bayárcal, Paterna del Río, Laujar de Andarax, Fondón, Beires y Ohanes. Según ha comentado la parlamentaria almeriense, María Dolores Casajust, se trata de "poner en valor un sistema hidrológico en el que el agua ofrece un nexo de unión entre la agricultura, la cultura, la antropología y la ecología". Asimismo, buca "restaurar y conservar otros mil años más las acequias de la provincia".

Desde la Consejería de Medio Ambiente se está gestionando este proyecto con gran responsabilidad, según ha comentado Casajust, ya que es una acción que se llevaba queriendo hacer desde hace varios años y por fin se está realizando.

Las acequias de careo son un sistema de distribución hídrica de origen hispano-musulmán que se ha encargado de recoger agua de nieve que mana desde Sierra Nevada para su aprovechamiento por los seres humanos. Cuenta, además, con centenares de kilómetros de red principal, labraza y encauzada de manera impecable por las pendientes de la Alpujarra tanto almeriense como granadina. Casajust ha finalizado añadiendo que "es una acción importantísima para poder tanto proteger como disfrutar de un patrimonio histórico provincial".

## DISTINCIÓN

## La Bodega de Alboloduy contará en dos años con la certificación ecológica

E. S. (CIA)

La empresa vitivinícola almeriense, de la mano de su gerente Cristina Calvache, ha informado que dentro de dos años podrán contar con la certificación ecológica. Uno de los objetivos que tienen en mente en el entidad es

dar este gran paso, ya que desde que se comenzó la andadura a nivel nacional están dando a conocer a todos sus clientes su filosofía de viticultura ecológica.

Sin embargo, éste no es el único proyecto que se han propuesto desde la empresa, ya que se-

gún Calvache "estamos intentando que cada vez sean más las personas que conozcan la importancia de nuestros vino no solo a nivel nacional, sino también internacional.

Cuando se habla de vino directamente se piensa en la zona norte del país, pero en el sur estamos elaborando día a día una serie de caldos que cada vez impactan más a nuestros clientes". En poco tiempo La Bodega de Alboloduy llegará a países como Alemania, Inglaterra, Bélgica o los Países Bajos.

## INSPECCIONES

## Laujar realiza controles para evitar la construcción ilegal en la zona del Zepa local



El terreno agrícola es muy valorado y protegido. / FHALMERÍA

Elena Sánchez

El Ayuntamiento de Laujar de Andarax, a través del Área de Urbanismo y Agricultura, ha puesto en marcha una campaña intensiva de control y seguimiento en el municipio para evitar la construcción de edificaciones ilegales en la Zona Especialmente Protegida por su valor Agrícola (ZEPA) de la localidad.

Según una ordenanza municipal existente está prohibido construir en esta zona protegida a menos que el interesado disponga de una propiedad con una superficie de terreno que supere los 10.000 metros cuadrados. Con esta medida preventiva, el Ayuntamiento de Laujar intenta acabar con la práctica de construcción desmedida que se ha llevado en toda la provincia, así como en el municipio y en las zonas que están reservadas únicamente para la prácticas de la agricultura y ganadería.

De este modo, miembros de la Policía Local del municipio realizan cada día rondas de seguimien-

to por los terrenos Zepa con la intención de advertir a la administración local de cualquier irregularidad detectada al respecto. Cabe recordar que se el pasado 23 de febrero de 1996 se celebró una sesión en la que se aprobó por el Pleno la Modificación puntual de las NN.SS. del Planeamiento que afecta a regulación de la zona Especialmente Protegida por su valor Agrícola (ZEPA).

Asimismo, destacar que son muchas las personas que se han mostrado en contra de este tipo de Zepas, debido a que la construcción está cada vez más en auge en la provincia almeriense. Sin embargo, la Junta de Andalucía está apoyando a esta clase de zonas agrícolas desde que se crearon en el Andarax, con relación a la importancia que tiene la protección del medio ambiente y de sus rincones más explotados. Desde el sector agrícola de la zona del Andarax se quiere hacer ver a todos los trabajadores que los lugares reservados para la agricultura son de gran valor por ser el sector económico provincial.

# Vícar

es *mucho*  
en agricultura

La agricultura intensiva bajo plástico constituye la mayor fuente de riqueza y es el pilar de la economía de Vícar. Son más de 1878 Ha. invernadas en el municipio que producen una variada gama de productos hortícolas.

En Vícar continuamos mejorando y modernizando nuestro campo, para lograr una óptima calidad de nuestros productos al gusto del consumidor final.

En Vícar la agricultura es de todos.

En Vícar la agricultura es tuya.

También en agricultura, Vícar es mucho.



## ABLA

## La Diputación organiza unas jornadas sobre la viticultura

E. S.

La Diputación Provincial de Almería ha organizado unas jornadas formativas en materia de viticultura y enología que se celebrarán en el municipio de Abla y que irán destinadas a los habitantes del Alto Nacimiento. Según ha informado el presidente de la Diputación, Juan Carlos Usero, "se ha diseñado este programa formativo en esta materia para que se desarrolle en seis módulos independientes, con una duración cada uno de diez horas lectivas, cuyas sesiones se celebrarán en el municipio de Abla".

La resolución de que se lleve a cabo en este municipio almeriense estos cursos ha sido concedida tras varios días en los que el Ayuntamiento de Abla ha indicado el gran interés por el cultivo de la viña en el municipio y comarca solicitando así la celebración de acciones formativas, lo que ha hecho que el Presidente de la Institución provincial haya aprobado la realización de las mismas. Esta acción se enmarcará dentro del Plan Provincial Vitivinícola que realiza la Diputación hace varios años.

## RIEGO

# Los agricultores del Bajo Almanzora podrán contar con más agua en 2008

LA DESALADORA DEL PRÓXIMO AÑO GENERARÁ 20 HM CÚBICOS DE AGUA DESALADA Y SERVIRÁ A MILES DE CULTIVOS

Elena Sánchez

Los agricultores del Bajo Almanzora podrán contar el año que viene con una nueva desaladora lo que va a dar una respuesta a la demanda de recursos hídricos para la agricultura. Las obras de la desaladora del Bajo Almanzora se iniciaron en junio de este año y supondrán una inversión global de 72 millones de euros, de los cuáles 23 serán financiados por la UE y el resto lo aportará el Ministerio de Medio Ambiente, a través de la sociedad estatal Acuamed.

En esa cantidad está incluida la inversión que realiza el Gobierno para la explotación y el mantenimiento de la planta por un periodo de 15 años. "Los trabajos en esta obra están siguiendo el programa previsto, por lo es de esperar que la planta empiece a producir agua en el otoño de 2008", según anuncia Martín Sole, senador de la provincia de Almería. La planta del Bajo Almanzora tiene como fina-



■ La desaladora consolidará hasta 24.000 hectáreas de cultivo hortícolas de esa zona. / FHALMERÍA

lidad dar una respuesta a la demanda de recursos hídricos para la agricultura y el consumo humano de los municipios de la comarca del Bajo Almanzora, en los que residen el 15% de la población de la provincia. "Con esta desaladora está previsto que se generen 20 hectómetros cúbicos de agua desalada al año, de los 15 hectómetros cú-

bicos irán a parar a la Junta Central de Usuarios del Valle del Almanzora, que podrá consolidar hasta 24.000 hectáreas de cultivos". Además, añade que "los 5 hectómetros cúbicos restantes servirán para abastecer el consumo humano de las localidades del levante de la provincia y garantizar su abastecimiento durante todo el año sin de-

penden de las cesiones de agua de otras cuencas".

Otra de las características a destacar de la desaladora del Bajo Almanzora es que incluye, además de la propia planta, una balsa de regulación destinada a almacenar agua de riego, con capacidad para contener hasta 72.000 metros cúbicos de agua.

## ESTRATEGIA RURAL

## La ADR Almanzora expone a la sociedad sus propuestas de desarrollo en el futuro

E. S.

La ADR Almanzora ha celebrado la segunda de las mesas comarcales contempladas en el proceso de elaboración de la Nueva Estrategia Rural de Andalucía, Proyecto Nera, mesa dedicada en esta ocasión a la presentación de las propuestas de objetivos, líneas estratégicas y actuaciones a seguir para consolidar el nuevo Plan Estratégico.

Esas propuestas han sido elaboradas en varias reuniones técnicas del GDR Almanzora, basándose en los resultados del diagnóstico de la comarca que se ha llevado a cabo en la primera fase del Proyecto. Para conseguir este reto, según la mesa comarcal, hay que tener en cuenta, en primer lu-

gar, los recursos naturales y patrimoniales, su conservación y gestión sostenible; en segundo lugar se precisa una mejora de la organización institucional y administrativa en la comarca; y, en cuanto a la economía, es imprescindible diversificarla y equilibrarla.

Algunos de los objetivos concretos a realizar a través del Plan Estratégico de la comarca serían la conservación e incremento del valor del patrimonio natural, la recuperación del paisaje dañado, así como apostar por la agricultura de la zona, implicar al sector del mármol en la sociedad, y mejorar la cooperación y coordinación de las administraciones públicas, entre otros fines necesarios.

## MICOLOGÍA

## Abla ya cuenta con un punto de información sobre setas salvajes

E. S.

La consejería de Medio Ambiente ha abierto el primer centro de información sobre setas en la localidad almeriense de Abla. Este nuevo punto, situado ahora en la provincia, es el cuarto a nivel andaluz como consecuencia de la idea de la Junta de crear una Red de Puntos de Información Micológica.

El Pim de Abla tiene como contenidos específicos las setas en el espacio natural de Sierra Nevada y los hongos en el desierto. Antes de que finalice el año estarán listas otras dos instalaciones más, todas ellas enmarcadas en el Plan para la Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía, más conocido como Plan Cussta.



■ Setas salvajes. / FHALMERÍA

Los Puntos de Información Micológica son instalaciones de recepción e información, cuyo principal objetivo es promover entre los habitantes locales y los vi-

sitantes todo lo relacionado con la información, sensibilización de un modelo de desarrollo socioeconómico sostenible basado en la utilización racional del recurso micológico. Algunos de los hongos cumplen una función ecológica fundamental, alcanzando un alto valor en el mercado y un desarrollo económico importante para la zona.

La nueva instalación de Abla, una vez que empieza a tener funcionamiento, pasa a ser gestionada por el ayuntamiento. La inauguración de la misma coincide con el inicio de la temporada setera, así como con un momento histórico en el que se acrecentado el interés social por lo fúngico y por todo lo relacionado con estos organismos silvestres de los montes andaluces.

## NORMATIVAS

# El Ministerio de Agricultura reconoce como OPFH a la SAT pulpileña Peregrín

ESTA EMPRESA DEL MUNICIPIO DE PULPÍ ESTÁ ESPECIALIZADA EN LA PRODUCCIÓN DE AJOS, LECHUGAS Y ALMENDRAS

I. F.

La Sociedad Agraria de Transformación Peregrín, ubicada en el municipio de Pulpí, acaba de obtener su reconocimiento como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas. Así apareció publicado el pasado 4 de diciembre en el Boletín Oficial del Estado (BOE) y, de este modo, se daba cumplimiento a la solicitud presentada por la empresa. Según el texto publicado en el BOE, esta sociedad tiene un ámbito de actuación superior al de una comunidad autónoma y, de hecho, su producción está repartida entre Castilla y León, Andalucía y la comunidad limítrofe de Murcia. Asimismo, la SAT Peregrín está especializada en la pro-



■ Esta SAT produce lechuga en la localidad pulpileña. / FHALMERIA

ducción de ajos, lechugas y almendras.

Con respecto al primero de estos cultivos, los ajos, su producción se

sitúa en las provincias de Cuenca y Córdoba, aunque Peregrín cuenta con un centro de manipulado de este producto en la localidad pul-

pileña. Según la propia empresa, el hecho de disponer de varios centros de producción les permite contar con una gran capacidad de almacenamiento en frío para la mejor conservación del producto y, además, poder garantizar el suministro a sus clientes durante todo el año.

Con respecto a su producción de lechugas, ésta se concentra en la zona de Pulpí y parte de la provincia vecina de Murcia, aunque su centro de manipulado y confección está ubicado en el municipio almeriense. Las fincas con las que cuenta Peregrín están situadas a diferentes cotas sobre el nivel del mar, tanto próximas a la costa mediterránea como a 1.000 metros de altitud. Esta variedad en la ubicación de las fincas tiene como objetivo fundamental el poder contar con un suministro regular y continuo a lo largo de todo el año. La SAT Peregrín, además, produce cinco variedades de lechugas, como son la 'little gem', escarola lisa y rizada, 'ice-

berg' y la tradicional lechuga 'romana'.

El tercer y último cultivo en el que esta SAT se ha especializado es la almendra, un fruto seco que produce, sobre todo, en la provincia de Almería, aunque también cuentan con algunas explotaciones en Granada y Murcia. Al igual que en el caso de los ajos y las lechugas, el centro de manipulado de almendras de la empresa está localizado en Pulpí.

Los productos de esta sociedad agraria cuentan en la actualidad con la certificación Eurep Gap y, además, se comercializan a través de las más importantes cadenas de distribución europeas, como puede ser la británica 'Tesco'. Según la web corporativa de esta empresa, sus productos están sometidos a un estricto sistema de calidad desde que se siembra la primera semilla y hasta que estos llegan al consumidor. Asimismo, desde la SAT Peregrín señalan que, en la actualidad, tienen un compromiso férreo con el medio ambiente, ya que el 80 por ciento de los desechos de sus diferentes centros de producción y manipulado son reciclados. La empresa pertenece, además, a la asociación 'Club 5 al día', con la que colabora en la divulgación de los beneficios del consumo de productos hortofrutícolas.

# AGROIRIS

En Agroiris agricultores, técnicos, empleados y todos los que pertenecemos a esta empresa hemos trabajado por mejorar nuestra producción año tras año desde 1994. Ahora con más ilusión que nunca y preparados para evolucionar estamos dispuestos a dar lo mejor de nuestro campo a los más exigentes clientes europeos. Las hortalizas son vida y tenemos muchas.

[www.agroiris.com](http://www.agroiris.com)  
[fguil@agroiris.com](mailto:fguil@agroiris.com) / [asalinas@agroiris.com](mailto:asalinas@agroiris.com)

## RECUPERACIÓN

## La Junta planta 'trufas del desierto' en el Parque Natural

I. F.

La Junta de Andalucía ha llevado a cabo la siembra de la variedad 'trufa del desierto' en el Parque Natural Sierra de María-Los Vélez y en Chirivel. Esta acción está enmarcada en el Plan de Conservación y Uso Sostenible de las Setas y las Trufas de Andalucía (Cussta) y fue puesto en marcha por el gobierno autonómico en el año 2003. Este plan consiste en la introducción de los hongos directamente en las raíces de los árboles autóctonos que, al cabo de unos años, entre tres y diez, producen setas y trufas.

En el caso almeriense, esta simbiosis entre la raíz y los hongos, conocida como micorriza, se ha hecho en una flor arbustiva llamada 'Jarilla Almeriense' y ha permitido que en la provincia más oriental de Andalucía se cuente en la actualidad con la mayor plantación de Europa de 'trufa del desierto'. En todo este proceso, tanto la planta como el hongo salen beneficiados, ya que mientras la primera da alimento al hongo, éste está bien defendido de posibles enfermedades por la planta.

## EQUIPARACIÓN DE SUBVENCIONES

## UPA solicita a la Junta un aumento de las ayudas para la almendra ecológica

LOS PRODUCTORES ANDALUCES RECIBEN SÓLO 123 EUROS POR HECTÁREA, EL 30 POR CIENTO DE OTRAS COMUNIDADES

Isabel Fernández

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) en Almería envió una comunicación a la Consejería de Agricultura y Pesca en la que solicitó la equiparación de las ayudas que actualmente reciben los productores de almendra ecológica andaluces a las que se conceden en otras comunidades autónomas. En este sentido, Francisca Iglesias, secretaria general de UPA-Almería, comentó que "mientras que en Murcia se perciben 395 euros por hectárea, en Almería apenas se dan 123 euros".

Esto traerá consigo, según Iglesias, que "cuando un productor de Murcia tenga almendra ecológica la va a poder vender más barata y esto va a suponer que un agricultor de Almería va a tener menos renta y, además, va a tener que vender su producto al mismo precio que el murciano". La principal consecuencia de todo esto será que la competencia ya no sólo vendrá de



■ Almería cuenta en la actualidad con 15.000 hectáreas de almendro ecológico. / FHALMERÍA

California, sino también de los productores del propio país. "Nosotros creemos que esto va a ser un gran 'dumping' económico. Si ya tenemos competencia de fuera, ahora la tendremos del resto de comunidades autónomas de España", concluye la secretaria general de UPA-Almería.

A día de hoy, los productores de almendra de la provincia cuentan

con dos tipos de ayuda. La primera es una ayuda a la renta, según la cual el agricultor percibe 241 euros, aunque esta cifra podría llegar hasta los 356 euros, "pero por rancanería de la Comunidad Autónoma Andaluza y del Ministerio, que no están dispuestos a poner el complemento para llegar a los 356 euros, cobramos poco más de 200 euros", añadió Francisca Iglesias.

Por otro lado, si la producción de almendra es ecológica, se puede optar a esa otra ayuda de 123 euros. En cualquier caso, desde UPA-Almería denuncian que aún no se han terminado de realizar los pagos de las subvenciones correspondientes al pasado año 2006 y, por tanto, el camino para que los agricultores puedan percibir las de 2007 sigue siendo largo.

## FRUTOS SECOS

## Micoriza S.L. producirá y comercializará nuez ecológica a partir del próximo año 2008

I. F.

La empresa de Chirivel Micoriza S.L. hace cuatro años que decidió reconvertir su superficie de cultivo a ecológico y, en la actualidad, cuenta con 7 hectáreas de nogal (2.000 árboles) cultivadas sin ningún tipo de producto químico, que supone una producción potencial de 20.000 kilos. Según su propietario, Fermín Fatou, "somos deficitarios en nueces y en ecológicas más aún, por lo que no suele haber ningún problema de comercialización".

Los nogales con los que cuenta esta empresa son aún muy jóvenes, apenas cuatro años, pero ya a partir del quinto año desde su plantación estarán listos para alcanzar su máximo de producción. Así, Fermín Fatou comentó que "este año hemos recogido algunas nueces,



■ La producción inicial será de unos 20.000 kilos. / FHALMERÍA

pero aún son muy pequeñas y no se pueden comercializar".

Esta empresa nació con la intención de salirse de los circuitos normales de comercialización y, en lugar de trabajar con grandes distri-

buidoras, como podría ser Borges, "queremos llevar nuestro producto fuera de las fronteras españolas y entrar en los mercados de 'delicatessen'", apuntó el propietario de Micoriza S.L. Asimismo, Fermín

Fatou apuntó que su intención no es vender a granel, como ocurre generalmente con los frutos secos, sino nueces envasadas.

## APOYO

Por otro lado, Micoriza S.L. cuenta con la financiación de los fondos Proder para la puesta en marcha de los mecanismos de comercialización de su producto. En este sentido, el propietario de la empresa señaló que "más allá del tratamiento tradicional que se le da a la nuez, una gran producción requiere de una instalación de comercialización". Así, esta empresa, que ha contado con la colaboración del Grupo de Desarrollo Rural de la Comarca de Los Vélez, pondrá en marcha un sistema de comercialización que le va a permitir procesar todo su producto.

Con la instalación de este sistema, según Fatou, "podremos clasificar la nuez por tamaños e incluso hacer un secado artificial". Este tipo de secado, comentó el propietario de Micoriza S.L. "aunque es un proceso forzado dota a la nuez de unas mejores características organolépticas". Fermín Fatou señaló que, al igual que ocurre con las hortalizas, los frutos secos, en general, y las nueces, en particular, también se clasifican en calibres, dependiendo de su diámetro.

En la provincia de Almería es muy poca la superficie de cultivo dedicada a la producción de nueces y es menor aún cuando de nuez ecológica se trata. En el caso de Micoriza S.L., su propietario comentó que "yo he sido productor ecológico toda la vida y cuando decidí cultivar nogales pensé que lo más conveniente era hacerlos ecológicos". De este modo, además, el producto resultante cuenta con un valor añadido para su comercialización, como es el haber sido obtenido a través de un método totalmente respetuoso con el medio ambiente.

# Universidad

## ACONDICIONAMIENTO DEL AGUA

### Bioseguridad en horticultura para controlar los patógenos perjudiciales

LOS CIENTÍFICOS HAN DEMOSTRADO LA EFICACIA DE LOS PERÓXIDOS EN EL CONTROL DE LOS MICROORGANISMOS

Elena Sánchez

Un grupo de científicos de la Universidad de Almería han abierto una línea de investigación para el acondicionamiento del agua de riego mediante Mezclas Peroxiacéticas para la Agricultura (MPAs). Así, se ha comprobado que el tratamiento del agua con estas mezclas controlaba las poblaciones de bacterias, virus, hongos y nemátodos. Dichos microorganismos son potencialmente peligrosos y comprometen la bioseguridad en el invernadero, según los estudiosos.

Dentro de la misma línea de investigación se han obtenido importantes logros para el control en suelo de nemátodos. El uso de protocolos de manejo con estos productos puede suponer una alternativa más para el control de los mismos, como lo pueda ser la solarización u otros nematicidas más tradicionales. Sin embargo, dicha práctica tiene algunos inconvenientes. Por ejemplo, la utilización de materias activas peligrosas, como el metam-sodio y metem-po-



■ Los experimentos realizados han comprobado la efectividad ante los nemátodos en campo. /FHALMERÍA

tasio que además, son posibles cancerígenos. Si bien, un tratamiento con disolución en el agua de riego de MPAs, permite el acondicionamiento de suelos y sustratos presentando la ventaja adicional de disminuir el periodo de carencia casi total.

Después de desarrollar los protocolos de uso se ha extrapolado la investigación al campo comercial, para la cual se seleccionó una finca de aproximadamente una hectárea con una fuerte infestación de nemátodo. Durante el proceso el

agricultor decidió dar por finalizado por inviable el cultivo. Con ello, Miguel Urrestarazu, científico del proyecto, informó sobre la continuación del estudio argumentando que se “aplicó el protocolo de trabajo al suelo infestado y posteriormente se realizó un seguimiento del mismo. El resultado fue óptimo”. Otro aspecto interesante de esta línea de trabajo son los elementos colaterales, ya que además de una oxigenación radical, permite mantener limpia y desobstruida la instalación del fertirriego. De este modo, se ahorra la labor de limpieza de ácido nítrico, u otro ácido fuerte, al final del ciclo de cultivo.

La doble funcionalidad de las Mezclas Peroxiacéticas para la Agricultura como oxigenante y agente controlador de fitopatógenos justifica su uso. Sin embargo, no puede ser indiscriminado, sino que, debe estar supervisado por el personal cualificado, pues dosis de aplicación demasiado altas perjudican el cultivo, mientras muy bajas resultan inefectivas.

### Uso de las MPAs en el lavado postcosecha de frutas y hortalizas como alternativa al hipoclorito de sodio

Las Mezclas Peroxiacéticas para la Agricultura se han empleado también como posible uso en el lavado poscosecha de frutas y hortalizas como alternativa al lavado con hipoclorito de sodio. Es por ello que se ha comprobado que el lavado con disoluciones de

peróxido de hidrógeno y MPAs tiene efectos muy positivos en el incremento de la vida poscosecha.

También se ha comprobado la efectividad de estos productos en la desinfección de superficies, lo que lo hace ideal para limpiar las

estructuras del invernadero, las herramientas, colocarlo en pediluvios, desinfección de cajas, limpieza de cámaras, etc. Todo ello sin dejar ningún tipo de residuo y con un poder de limpieza de medio y largo plazo, mayor que el de la lejía.

## VIVIENDAS DE 2 Y 3 DORMITORIOS

**INFORMESE:**

C/ Cervantes, 144  
Planta 1ª, 1 y 2  
EL EJIDO

# INALCANS

GRUPO

**LLÁMENOS:**

950 48 22 11

639 77 78 79 - 639 77 78 80

## ENCUENTROS

## La Ual participa en Incita 2007 con varias empresas de base tecnológica

■ Elena Sánchez

La Universidad de Almería ha participado en el primer encuentro de Agentes Andaluces del Conocimiento. El Parque Joyero de Córdoba ha acogido dicho encuentro nombrado como Agentes Andaluces del Conocimiento, Incita 2007, en la que estuvo presente la Universidad de Almería, a través de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI), que facilitó información de las 14 Empresas de Base Tecnológica creadas en el seno de la Ual.

A dicho encuentro acudieron cerca de un millar de participantes y tuvieron lugar en torno a 600 reuniones entre empresas de diferentes sectores estratégicos como el Agroalimentario, la Biotecnología o el Medio Ambiente.

Asimismo, de la provincia de Almería acudieron al evento otras entidades como Ifapa y la Fundación Tecnova, la Fundación Centro Tecnológico Andaluz de la Piedra (CTAP), Ciemat, la Estación Experimental de Zonas Áridas del Csic (EEZA), el Parque de Innovación y Tecnología de Almería (PITA) y la Red de Espacios Tecnológicos de Andalu-

cía. La finalidad de este evento ha sido poner en valor la riqueza y la diversidad de todos los Agentes de la I+D de Andalucía: los Espacios Tecnológicos y de Innovación, las Universidades y las Empresas de Base Tecnológica de nuestra comunidad. El objetivo de este primer encuentro, en el que han colaborado la Red de Espacios Tecnológicos de Andalucía (RETA) y Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA), es reunir en un mismo ámbito a los emprendedores, investigadores y empresarios que configuran el mapa de infraestructuras científico-técnicas coordinadas en red, que Andalucía ha logrado crear en los últimos años.

Cabe destacar que en los últimos años el sector de la investigación y el desarrollo está teniendo un mayor protagonismo en la agricultura de la provincia almeriense. De la mano van las nuevas formas de cultivo con las nuevas tecnologías que se están empleando para poder llevar a cabo el desarrollo de la producción de forma totalmente encauzada. Así, la I+D y el sector agrícola comienzan a ir de la mano para mejorar el campo almeriense.

## ESPECIALIZACIÓN

## El cultivo sin suelo puede ser competitivo con el tradicional

EL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN VEGETAL ORGANIZA UN CURSO PARA FOMENTAR EL USO DE ESTA TENDENCIA

■ Elena Sánchez

El Departamento de Producción Vegetal de la Universidad de Almería ha abierto el plazo de preinscripción para el nuevo curso que se realizará el próximo mes de abril sobre Cultivos sin suelo. Se conoce que este tipo de producción, en las últimas décadas, están teniendo un auge considerable, sin embargo son pocas las oportunidades en los diferentes diseños curriculares de aprender los conocimientos y técnicas necesarias para su correcto manejo.

Con el paso del tiempo van apareciendo nuevas técnicas y formas de cultivo y que además requieren de una mayor formación e información por parte del agricultor, ya que lo que se tiene que tener en cuenta, según han afirmado responsables del Departamento, que estos cultivos sin suelo pueden ser competitivos con los cultivos tradicionales tanto en cantidad como en calidad, pero siempre dentro de



■ Las técnicas son respetuosas con el medio ambiente / FHALMERIA

un marco general de respeto al medio ambiente. Con ello, los objetivos básicos del curso son fomentar el conocimiento y uso de estos cultivos, así como divulgar las nuevas tendencias de esta forma de producción en la moderna agronomía respetuosa con el medio ambiente. El curso, que se realizará del 1 de abril al 14 de mayo, está dirigido a Ingenieros Agrónomos,

Técnicos Agrícolas y cualquier titulado o estudiante relacionado con el tema, especialmente a aquellas personas que ya están asesorando al agricultor en cultivos tradicionales y que quieran ampliar esta actividad a los cultivos sin suelo.

El curso constará de 150 horas durante las que se harán visitas a fincas experimentales de lana de roca, fibra de coco o perlita.

## CONTAMINACIÓN DE SUELO

■ E. Sánchez

La nueva normativa que ha puesto en marcha la Junta de Andalucía sobre los productos fitosanitarios obliga ahora a que se haga un inventario en los puntos de venta de estos productos. Debido a este asunto, la Universidad de Almería y más concretamente el Departamento de Ingeniería Rural ha organizado la segunda edición del curso de Puesta en Marcha de centros de venta de productos fitosanitarios y fertilizantes que se celebrará el próximo mes de abril de 2008.

El objetivo es informar a los profesionales del sector que con esta normativa hay que hacer un documento de análisis ambiental, es decir, el mismo proyecto que hay que presentar en la Consejería de Industria y en Medio Ambiente, ya que son las competentes en gestionar esta nueva norma.

Al igual que se han introducido novedades en el tema de los inventarios, también se han producido cambios en los carnés de manipulador. Así, ahora obliga a los em-

## La normativa de la Junta obliga a hacer inventario de fitosanitarios



■ Los fertilizantes se dividen en corrosivos, tóxicos o muy tóxicos o inflamables. / FHALMERIA

presarios de un punto de venta de fitosanitarios a que todo el personal que vende productos de este tipo tenga el carné de manipulador de nivel básico que corresponde a 25 horas. Eso sí, al menos uno de

los empleados también debe tener el nivel cualificado, que corresponde al carné de 72 horas.

Durante el curso de la Ual se van a mostrar a los asistentes todas las novedades que trae consigo esta

normativa, así como también se va a incidir en la peligrosidad y complicación de almacenamiento de algunos de los fertilizantes. Según ha informado Ángel Callejón Ferre, Doctor de la Universidad de Al-

mería y profesor del departamento de Ingeniería Rural, "hay que inculcar a los asistentes al curso que los productos inflamables, corrosivos y tóxicos son los más complicados de almacenar. Por ejemplo, fertilizantes como el nitrato amónico, el ácido nítrico, ácido fosfórico, permanganato potásico o el nitrato potásico son elementos que requieren un mayor control de almacenaje ya que hay que tener mucho más cuidado con ellos".

El curso se realizará durante los días 3 al 25 de abril de 2008 y tendrá una duración de 30 horas. Además, ha sido dirigido a alumnos y titulados en Ingeniero Agrónomo, Ingeniería Técnica Agrícola, Ingeniería Industrial, Ingeniería Técnica Industrial, Ciencias Medioambientales, Ingeniería Química y Químicas.

Finalmente, otro de los aspectos que se van a tratar durante este periodo formativo va a ser la seguridad, higiene y salud en los centros de venta de fitosanitarios, así como también los planes de emergencia y de prevención de riesgos laborales.

# Ganadería

## PRESIONES

# Las organizaciones agrarias rompen su unidad de acción ante la crisis del sector ganadero

COAG FINALMENTE SE MOVILIZÓ SOLA EN MADRID AL MARGEN DE LA POSTURA DE LOS OTROS SINDICATOS

■ José Esteban Ruiz

Las reuniones mantenidas por las tres organizaciones agrarias (ASAJA, UPA y COAG) con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, al que asistieron también representantes de las cooperativas ganaderas, sólo convencieron a algunas partes y concluyeron con la ruptura de la unidad de acción que los tres sindicatos acordaron llevar a cabo para conseguir soluciones que amortigüen la difícil situación por la que atraviesa el sector ganadero.

COAG decidió finalmente movilizarse el pasado día 18 de diciembre en Madrid, tras considerar que “no se ha producido ningún avance significativo en el proceso de negociación” y estiman insuficiente el texto presentado por el Ministerio de Agricultura para afrontar esta crisis. Desde la organización aseguran que las líneas de ayudas presentadas por COAG no han sido tenidas en cuenta en su conjunto, quieren que “sean más ambiciosas y ayuden a paliar los 2.000



■ Coag se manifestó en Madrid reivindicado su postura ante el Ministerio de Agricultura / FHALMERIA.

millones de pérdidas que arrastran los ganaderos”. Hasta Madrid se desplazaron más de 3.000 ganaderos, de los cuales 200 procedían del norte de la provincia de Almería, para reivindicar su postura ante la puerta del Ministerio. Además la Coordinadora Agraria, manifestó su intención llevar a cabo un periodo continuado de movilizaciones, que comenzarán el próximo 24 de enero.

Por otra parte, desde ASAJA y UPA prefirieron mantener la negociación con el Gobierno antes de

continuar con el periodo de movilizaciones. En este sentido, Francisco Vargas, presidente de ASAJA-Almería comentó que “esperan contemplar el plan de viabilidad del sector que la Consejería de Agricultura presente para pronunciarse con mayor firmeza”.

## NEGOCIACIONES

Para ASAJA, uno de los obstáculos que se presentaban se ha salvado, concretamente “el bloqueo de las Comunidades Autónomas para

poder establecer medidas que solucionen la actual situación”, añade Vargas.

Para UPA, la línea de negociación “va por buen camino”. Comentan que “el Ministerio está dispuesto a conceder ayudas a la mejora de la calidad dirigidas a cooperativas y asociaciones ganaderas; ayudas directas al ganadero, así como una subvención de 3.000 euros por explotación que pretende ampliar con la aportación de otros 3.000 euros por parte de las Comunidades Autónomas”.

Upa cree que la situación perjudica la negociación

■ J. E. Ruiz

Francisca Iglesias, secretaria general de Upa en Almería, ha mostrado su rechazo a la actitud adoptada por Coag, al considerar que “rompe la unidad de acción, iniciada con la intención de hacer mayor presión ante la Administración”. Iglesias intuye que “esta ruptura provocará que no consigamos todo lo que solicitamos”. La responsable de Upa, ante la acción de Coag, considera que “debían haber esperado y continuar con la línea de actuación conjunta que habíamos adoptado”. Por su parte, Andrés Góngora, secretario provincial de Coag solicitó el “respeto de los demás sindicatos agrarios ante las decisiones que adopten”.



ALARMAS • CIRCUITO DE TELEVISION • PROTECCIÓN INCENDIOS  
TELEFONÍA • CONTROL DE ACCESOS • TELEVIGILANCIA

**GUARDAS  
DE SEGURIDAD**

**950 57 09 21  
902 47 09 21**

**Avda. Juan Carlos I, 23  
04700 El Ejido**

**www.secisa.com**  
email: secimay@hotmail.com

## i + D

## NÉCTAR

## Estudian la obtención de jugo de naranja reconstituido

■ E. S.

Un grupo de investigadores del Servicio de Investigación Agrícola está llevando a cabo un estudio en el que se pretende producir jugo de naranja reconstituido, ya que según los expertos es tan sabroso como el zumo recién exprimido. Según han informado desde el Departamento, la clave es descubrir la combinación de compuestos de sabores que le dan al extracto el gusto que la mayoría de los consumidores prefieren.

Los procesadores del zumo generalmente exprimen naranjas frescas y usan evaporadores para sacar el agua. Con ello, el néctar condensado es más fácil y menos costoso de transportar o congelar. Según han querido hacer saber los investigadores del estudio, mientras el proceso de evaporación también elimina los compuestos aromáticos que dan el gusto de frescura al jugo, los procesadores capturan y utilizan estos compuestos en mezclas de 'paquetes de sabor'.

Después, las compañías que procesan el zumo compran y agregan de nuevo estos paquetes de sabor al jugo concentrado o congelado, junto con agua, antes de vender el néctar reconstituido. Es por ello, que los principales protagonistas del experimento están llevando a cabo el estudio para desarrollar información sobre los umbrales de los compuestos aromáticos que le dan el gusto delicioso al extracto recién exprimido. Un umbral es el nivel en que un compuesto se puede detectar por olor o sabor.



■ Zumo de naranja. / FHALMERIA

## ALIMENTACIÓN

## Científicos consiguen un nuevo melón de piel lisa y resistente a las bacterias

UN OBJETIVO QUE SE HA CONSEGUIDO HA SIDO EL DE CUBRIR LA PREOCUPACIÓN POR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

■ Elena Sánchez

Un grupo de científicos del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos han obtenido un nuevo melón dulce de pulpa naranja más resistente a las bacterias, según ha informado la institución en su último boletín. Durante el estudio realizado los investigadores han estado evaluando los méritos de algunos melones que combinan los mejores atributos del melón Cantaloup y el melón dulce.

Uno de los objetivos que se han perseguido con el estudio de estas dos variedades de fruta ha sido resolver una de las mayores preocupaciones que hay en los productores de melón tanto orgánico como convencional y que es la seguridad alimentaria.

Así, a lo largo del desarrollo del examen, los investigadores estuvieron comparando los Cantaloup, que tienen una superficie áspera, con un genotipo de melón que ofrece niveles altos de fitonutrientes y una superficie lisa. El resultado fue el descubrimiento de que los melones con la superficie lisa tienen menos probabilidad de esconder las bacterias.

Se conoce que este tipo de fruta suele ser consumida sobre todo en meses de verano, entre abril y septiembre, sin embargo cada vez son más los agricultores que los cultivan para que haya partidas durante todo el año. Ésta es una fruta que ofrece un gran número de vitaminas saludables para el cuerpo humano, así como seguro por sus múltiples facultades para el desarrollo del aparato digestivo.

### EVALUACIÓN DEL SABOR

Otro de los aspectos que se están estudiando en los laboratorios del Departamento de Agricultura de Estados Unidos es el sabor de los melones lisos. Con ello, una variedad conocida como 'Orange Dew'



■ El nuevo fruto contiene una medida de dulzor de 11 a 14, mayor que las otras variedades. / FHALMERIA

está siendo cultivada orgánicamente en cantidades limitadas en Norteamérica.

En pruebas de sabor, 'Orange Dew' recibió una calificación muchos más alta que la que se dio al melón Cantaloup tradicional. La consecuencia de este hecho es porque la nueva variedad tiene un valor 'brix' (una medida de dulzor) de 11 a 14, frente al valor 'brix' de 9 para la mayoría de los Cantaloup.

Cabe destacar que el dulzor es el factor más importante de sabor en las compras repetidas de melones. Los consumidores lo que buscan con esta fruta no es que sea bonito por fuera y que llame la atención a la vista, sino que lo que prima en esta variedad de alimento es el sabor que puede llegar a alcanzar para el que lo está degustando.

Una de las ventajas que tienen los melones dulces es que se almacenan bien, es decir, hasta aproximadamente tres semanas, comparados con 10 a 14 días para el Cantaloup típico en condiciones simuladas de almacenamiento comercial. El inconveniente que tiene esta tipo de fruto es que debido a su piel rugosa es más proclive a acumular ciertas bacterias que luego pueden pasar a la pulpa. Esto es debido a que cuando los melones

se cortan, los microbios perjudiciales que se esconden en grietas en la cáscara, pueden ser transferidos a la pulpa interior.

Según los científicos, la nueva variedad permitirá reducir la frecuencia de enfermedades alimentarias asociadas con el consumo de Cantaloup fresco, además de conservarse en buenas condiciones durante un periodo de tiempo más largo gracias a sus diferentes carac-

terísticas y a su piel más lisa, que impide que las malas bacterias entren con tanta facilidad en la pulpa interior del fruto.

Según han informado los expertos, con esta nueva variedad de melón, los consumidores tendrán en el mercado un producto tipo a las demandas que se están recibiendo en los últimos años, es decir, más seguro y con una calidad y sabor superior.

## Los melones de variedad Cantaloup suelen dar más positivo en Salmonella

■ E. S. (CIA)

Los melones de pulpa naranja, o mejor dicho, Cantaloup, son conocidos también en inglés como 'muskmelons'. Éstos, a veces, han dado positivo en la presencia de las bacterias *Salmonella* lignieres y *Escherichia coli* O157:H7. Esto resulta de la capacidad que tienen los microbios perjudiciales para escon-

derse en la cáscara áspera de este tipo de fruta y así escaparse de las medidas de sanidad.

Por contra, las variedades que son de piel lisas presentan más elementos a favor para que no contengan tantas bacterias en su interior. La pulpa se hace más fuerte a las bacterias que quieren pasar al interior, lo que permite más seguridad al fruto durante un tiempo mayor.

## BASE DE DATOS

## Guía sobre los antioxidantes para beneficios de la salud

■ E. S.

Cada vez son más los antioxidantes que se encuentran en las frutas y hortalizas y que corroboran que son beneficiosos para la salud. Es por ello por lo que el Departamento de Agricultura de Estados Unidos ha creado una base de datos que provee un acceso fácil a los valores antioxidantes para una variedad amplia de alimentos, incluyendo muchos que son fuentes excelentes de compuestos saludables.

Una de las ventajas que trae consigo esta guía es que va a servir para que los científicos puedan conocer cómo estos elementos podrían correlacionarse con los beneficios de la salud. Son muchas las frutas y hortalizas las que están conocidas como buenas fuentes de vitaminas tales como la E, C y beta caroteno, una forma de vitamina A. Sin embargo, la mayoría de las personas aún no saben que también estos mismos productos contienen además otros compuestos, colectivamente conocidos como fitonutrientes, que podrían contribuir a la salud.

Muchas de las verduras que se encuentran en la base de datos fueron analizadas para determinar su capacidad de absorción de radicales de oxígeno. Éste es uno de varios métodos disponibles para evaluar las capacidades antioxidantes de las que se componen cada uno de los alimentos.

## REDUCCIÓN DEL FLORECIMIENTO

## Menos flores en los árboles y mayor tamaño del fruto



■ El objetivo es impedir el proceso de polinización y fertilización de la planta. / FHALMERÍA

### EL NUEVO SISTEMA INVOLUCRA ROCIAR EL ARBUSTO CON EL PRODUCTO NATURAL VEGETAL DURANTE EL FLORECIMIENTO

■ Elena Sánchez

Son muchos los expertos que afirman que tener demasiadas flores en los frutales no es necesariamente un aspecto positivo. Establecen además, que si todos los capullos que se forman en la primavera se convirtieran luego en fruto, la cosecha resultante sería más grande, pero el producto más pequeño y no vendible.

Es por ello, por lo que investigadores americanos han desarrollado un método para reducir la can-

tidad de brotes en los árboles y de este modo promover un alimento más grande y rentable. El nuevo sistema involucra rociar los arbustos de fruta con el producto natural vegetal durante el florecimiento de los mismos. Así, el extracto vegetal daña los tejidos reproductivos de la flor e impide el proceso de polinización y fertilización.

Los capullos son suficientemente afectados con ello un poco después del tratamiento, por lo que la concentración del extracto del aceite esencial vegetal determina la cantidad de flores eliminadas. Asimismo, los científicos están refinando la selección del momento oportuno para la aplicación, tomando en consideración los ciclos de varios árboles de fruta, incluyendo los manzanos, melocotone-

ros, perales y otras plantaciones de productos de alto valor. Tras conocer este nuevo método, los investigadores estadounidenses han realizado experimentos sobre el uso del extracto de un aceite esencial vegetal para reducir la cantidad de flores de un árbol, permitiendo el crecimiento de producto más rentable.

Gracias a estas nuevas técnicas realizadas, hace que se involucren los productores en un método más amigable con el medio ambiente, lo que podría prevenir la rotura de las ramas del árbol como resultado del peso excesivo del alimento, además, de que se consigue un fruto de mayores dimensiones, una de las preferencias más tradicionales de cada uno de los consumidores actuales.

## TROPICAL

## Reducción de la tensión de calor en frijoles comunes

■ E. S.

Un grupo de científicos de la Estación de Investigación Agrícola Tropical están llevando a cabo un estudio en el que se busca una serie de maneras para reducir la tensión de calor en los frijoles comunes cultivados y que tienen tolerancia al calor. Lo más normal es que este tipo de hortalizas se produzcan en zonas en las que el clima es más fresco, sin embargo, pueden llegar a superar temperaturas medias de 86 grados centígrados. A pesar de ello, estos calores pueden impedir el desarrollo reproductivo de los cultivos de frijoles, resultando en rendimientos potencialmente más pequeños.

Sin embargo, las variedades tropicales de Phaseolus contienen una gama más amplia de diversidad genética que los tipos comercialmente cultivados en EE.UU., y tienen muchos rasgos que ofrecen protección contra la tensión de calor. Los científicos están tratando de fortalecer los frijoles estadounidenses con tolerancia a las temperaturas más altas y otros rasgos útiles para el cultivador, tales como tolerancia a la sequía y resistencia a enfermedades.

Las investigaciones soportarán los intentos de los criadores de plantas para desarrollar nuevas variedades de frijoles para satisfacer las demandas del mercado, aumentar rendimientos y reducir los costos al consumidor.



**CÁMBIATE A MOVISTAR**

Llévate un móvil desde 0€ y mensajes gratis hasta verano

*Telefónica*  
**Movistar**



**ElectromAR**  
comunicación

**CENTRAL**  
C/ Barcelona, 50 • Telf. 950 48 26 63 • Fax 950 48 74 73  
EL EJIDO • E-mail: tejjido@electromar.info

**SERVICIO TÉCNICO**  
C/ Barcelona, 39 • Telf. 950 57 33 22 • EL EJIDO

**SUCURSAL ADRA**  
Plaza Nereidas, 8 • Telf/fax 950 60 45 01

## CEREAL

## Nueva variedad de trigo de invierno más resistente a las enfermedades víricas

■ E. S.

Una serie de científicos involucrados en la producción de cereal han creado una nueva variedad de trigo de invierno conocida como 'Mace' que podría ofrecer a los agricultores una protección adicional contra los brotes del virus mosaico estriado del trigo. Según uno de los investigadores del estudio, Mace tiene un gen llamado Wsm-1 que provee resistencia al virus, el cual es transmitido por el ácaro *Aceria tosichella*.



■ Campo de trigo. / FHALMERÍA

Aplicar pesticidas para prevenir la alimentación del ácaro y su transmisión del virus estriado no es particularmente eficaz, así que los cultivadores típicamente usan una combinación de estrategias, tales como controlando el crecimiento de malezas y plantas voluntarias de trigo. Este control es importante porque los ácaros pueden adquirir el virus durante su alimentación en estas plantas.

Este invierno, después de más de 10 años de investigaciones, desarrollo y evaluación, Mace estará disponible a los criadores de

trigo y cultivadores como semilla de fundación. "RonL", el cual es una variedad de trigo lanzada por la Universidad Estatal de Kansas, es la única otra variedad estadounidense con resistencia al virus del mosaico estriado. Sin embargo, la resistencia de RonL parece desaparecer cuando las temperaturas suben a 70 grados Fahrenheit o más. En dos años, en los campos infectados con el virus, los rendimientos de Mace fueron de dos a tres veces más.

## INCONVENIENTES

## Expertos advierten que la desalinización en regadío puede dañar a los cultivos

■ E. S.

Investigadores israelíes han advertido de que el empleo del agua desalinizada para el regadío ha demostrado dañar severamente los cultivos como tomates y algunos tipos de flores. La falta de calcio, provoca defectos fisiológicos, mientras que la carencia de magnesio afecta al crecimiento de la planta.

Si los cultivos crecen en arena o fuera de la tierra, el daño es aún mayor, según explican los expertos, porque el suelo no puede proveer los elementos que les faltan a las plantas. Además, a esto se le suma que los cambios en la composición del agua tiene una incidencia más dañina en cuanto a los elementos que carecen los cultivos. "Comenzamos a ver problemas de forma gradual. Por ejemplo, la falta de magnesio dañaba el crecimiento de los tomates y causó efectos graves", indica uno

de los científicos. Asimismo, explicó que "a veces el agua desalinizada es adulterada y otras no. El daño se refleja en la calidad de los cultivos".

Una de las soluciones que se han podido dar en un primer momento a los agricultores ha sido un sistema que informa de los cambios en la composición del agua, pero, sin embargo, los propios productores deben estar a su vez preparados para dichos cambios en cualquier momento.

Uno de los aspectos que destacaron los científicos fue que "los cambios suelen ser estacionales, de manera que los pueden controlar. Sin embargo, hay veces que se pueden producir en pocas horas y por eso la calidad del agua debe ser controlada a cada instante". Otro de los problemas que más preocupan entre los agricultores es la composición irregular de la que está formada este elemento.

## REUTILIZACIÓN

## Las aguas residuales depuradas de la industria vegetal se pueden usar como elemento de riego agrícola

DESDE EL PUNTO DE VISTA DEL SECTOR PRESENTAN CONTENIDOS APROVECHABLES EN MATERIA ORGÁNICA

■ Elena Sánchez

Son muchos los beneficios que podemos destacar de la reutilización de agua residual, además del aporte adicional a los recursos hídricos habituales, ya sea en forma de recursos netos, o bien de recursos alternativos que permiten usar agua de mejor calidad para otros usos más exigentes.

Si bien las posibilidades de reutilización de las aguas residuales tratadas son numerosas, sin duda este empleo con fines agrícolas es la práctica más extendida y posiblemente, en zonas como la provincia de Almería, el destino más adecuado y racional.

No hay que obviar, en todo caso, que en el proceso de recuperación y reutilización de aguas residuales, existe algún riesgo de contaminación ambiental (metales pesados, compuestos tóxicos...) y también riesgos desde el punto de vista sanitario, por tanto la reutilización de aguas residuales debe realizarse con



■ Las ventajas que ofrecen estas aguas son muy positivas. / FHALMERÍA

las medidas de protección necesarias. Las aguas residuales generadas por ciertas actividades industriales presentan unas características que desde el punto de vista agrícola pueden ser muy interesantes.

En concreto las aguas residuales o una parte importante de las generadas por la industria agroalimentaria (conservas vegetales y manipulación de productos hortofrutícolas) pueden constituir un aporte de agua muy valioso para su uso agrícola.

Hay que pensar que; en general, este tipo de actividades no se utilizan ni se incorporan productos ni reactivos que puedan dejar residuos

de naturaleza tóxica en las aguas residuales y, desde el punto de vista agrícola, estas aguas residuales presentan un contenido muy aprovechable en materia orgánica y nutrientes.

Los resultados que se están dando de cada uno de los estudios, se van a presentar en una jornada, unos resultados de un amplio estudio realizado sobre varios aspectos relacionados con el aprovechamiento para riego agrícola de las aguas depuradas procedentes de la industria de conservas vegetales realizado por distintos grupos de investigación de todo el territorio nacional.

## ALIMENTO Y PIENSO

## Patólogos consiguen una cepa benigna de Aspergillus para combatir un virus del algodón

■ E. S.



■ El algodón cada vez es más cultivado en Andalucía. / FHALMERÍA

Un grupo de patólogos de plantas pertenecientes a la Unidad de Investigación de la Seguridad de Alimento y Pienso han conseguido una cepa benigna de *Aspergillus* para combatir a un hongo maligno y ayudar así a eliminar una toxina dañina y costosa del algodón. Aunque invisible e inodoro, el hongo nocivo estudiado puede producir en grandes cantidades venenos potentes llamados aflatoxinas.

Finalmente, y tras varios estudios a las espaldas, se consiguió la conclusión en la forma de una cepa benigna de *Aspergillus flavus* que puede crecer más rápido que sus primos perjudiciales si es aplicada correctamente en los campos de algodón.

# Mercados en destino

## EXPANSIÓN

### Los países del Este se ponen de moda entre las comercializadoras almerienses

POLONIA, RUSIA Y ESTONIA SON LOS PRINCIPALES MERCADOS CON LOS QUE TRABAJAN LOS EXPORTADORES

■ Elena Sánchez

Cada vez los países del Este de Europa están cobrando un mayor protagonismo en el sector agrícola almeriense, ya que se están convirtiendo en los nuevos mercados a los que las empresas de la provincia exportan sus productos, ya que el precio que pagan es bueno y no son tan exigentes como otros clientes del continente. Las comercializadoras almerienses, con el paso del tiempo, se están volcando más en mercados como Polonia, Estonia, Rusia, etc., ya que son los países que mejor pagan las hortalizas de la provincia. Una de las principales causas por las que estos mercados consumen producto almeriense es debido a que cada vez hay una mayor facilidad de transporte de los alimentos, embalados en cajas que permiten mantener el género en perfectas condiciones.

Los mercados de esta zona europea comenzaron a tener más protagonismo cuando el pasado 18 de abril de 2006 el alcalde de El Ejido, Juan Enciso, informaba del



■ El pimiento y el pepino son las hortalizas que más se demandan en estos países. / FHALMERIA

acuerdo establecido con Rusia para que los productos ejidenses fueran consumidos por los moscovitas. Uno de los principales objetivos por el que se comenzó la exportación a estos países fue para terminar con los problemas de comercialización que el sector ejidense tenía en esos momentos. Por ello se creó Hortalizas de El Ejido, formada por 25 empresas almerienses. Según empresarios rusos una de las razones por las que se inte-

resan en las hortalizas de la provincia es porque "todos los productos del sector hortofrutícola nos parecen de gran calidad y queremos llegar al 50 por ciento de las importaciones con origen en España".

Son muchas las empresas que se están interesando por la exportación de mercancía por vía marítima, ya que según los expertos ésta es una forma más económica y respetuosa con la naturaleza. Las ventajas que se dan a la hora de traba-

jar con países del Este es que son mercados con grandes facilidades a la hora de llevar los productos. Por ejemplo, en poco tiempo estamos seguros de que el transporte por barco será una realidad aquí, ya que los puertos de San Petersburgo y de Polonia, están bien comunicados con el resto de los países, por lo que sería una opción positiva", comenta Fernando Ruano, gerente de la Fundación Bahía Almeriport.

## AUGE

### Italia importa cada vez más fruta y verdura de la Almería

■ Rafa Villegas

El mercado italiano, que es el quinto en importancia para los productos hortofrutícolas almerienses es uno de los más atípicos. La diversidad existente entre el Norte de la Península Itálica y el Sur, visible en tantos aspectos, se evidencia también en su comportamiento, tanto a la hora de producir como a la de importar de otros mercados.

David Romera, gerente de Agroponiente, ha comentado al respecto que "si bien el Norte suele pagar más por calidad, el sur del país se decanta más por las segundas categorías porque se fijan más en el precio que en otros factores".

Romera afirma, además, que "Italia mira cada vez más a España porque son unos de los mayores consumidores de verduras de Europa y, sin embargo, presentan una producción obsoleta que no logra satisfacer su demanda interna y tienen que recurrir al exterior."

El sur del país, particularmente la isla de Sicilia, si cuentan con una producción considerable pero se centra, especialmente, en variedades autóctonas que no encuentran sitio en los mercados internacionales.



CONSTRUCCIÓN DE INVERNADEROS

C/ Gasolinera Oeste - El Ejido - Telf./fax: 950 48 42 57. Móvil: 629 06 36 70  
www.agro-inver.com - info@agro-inver.com

## APOYO

# Alemania firma un acuerdo con la Fao para apoyar la seguridad alimentaria

■ Elena Sánchez

Alemania ha sido uno de los países que se ha unido al apoyo de la seguridad alimentaria, nutrición y

medios de vida sostenibles en Afganistán, Kenia y Tanzania mediante un acuerdo firmado con la Fao y en el que el país alemán ha aportado más de siete millones de

dólares. Con la contribución de esta cantidad, los nuevos fondos se elevan hasta 13 millones de dólares, de los que más de la mitad se destinan a la calidad y seguridad de los

productos. Dicho presupuesto se va a repartir en tres acciones, una para Afganistán, otra para proteger los bosques y una tercera para la conservación dinámica.

Para el primer proyecto se van a destinar casi tres millones de dólares, con el objetivo de continuar con la integración y las actividades de nutrición y seguridad alimentaria en las políticas y programas gubernamentales, en especial en agricultura, desarrollo rural, salud y educación. El proyecto, centrado en Afganistán, consistirá en el apoyo de la potenciación de los jóvenes y mujeres rurales, incluyendo la formación profesional y la creación de empleo. Además, se trabajará en la integración de la educación nutricional en las escuelas.

Según han informado entidades del Gobierno afgano, una parte de los 2,8 millones de dólares destinados al proyecto irán para la ampliación de las intervenciones de seguridad alimentaria a nivel comunitario de las tres provincias actuales, Bamyan, Badakshan y Herat, a un total de seis provincias.

Por otra parte, la segunda iniciativa que se va a llevar a cabo tendrá el objetivo de proteger los bosques. Y es que, preocupado por el agotamiento de los bosques pastizales, el Gobierno afgano ha aprobado una nueva política que involucra a las comunidades locales en la gestión de los bosques y otros recursos naturales. Para ello, dicho proyecto ha sido financiado por Alemania con más de 2,5 millones de dólares que se emplearán para pilotar prácticas de gestión forestal participativa en tres provincias de Afganistán septentrional y oriental, en donde existen condiciones adecuadas de seguridad. Con este fin se ha formulado un nuevo marco legal que proporciona acceso y derecho a las comunidades, para lo que existe ya un borrador de Ley Forestal.

Los dos primeros proyectos son parte de un programa general en curso con actividades de desarrollo complementario en determinadas provincias afganas seleccionadas, financiado con cerca de ocho millones de dólares por Alemania para promover principalmente la seguridad alimentaria y la gestión sostenible de los recursos naturales y la biodiversidad.

## PATRIMONIO AGRÍCOLA

Finalmente, el tercer proyecto dirigido a Kenia y Tanzania, Alemania está aportando más de dos millones de dólares para apoyar la viabilidad de la agricultura tradicional y de pequeña escala, así como los sistemas agropastorales y la seguridad alimentaria y nutricional de las comunidades indígenas que ellos dependen.

Con un enfoque de 'conservación dinámica', otro objetivo de dicho proyecto es lograr el reconocimiento a nivel internacional de los sistemas de los Massai y Tepado como parte integrante del patrimonio agrícola mundial.

¡Feliz Navidad y prospero 2008!

“Seguramente somos la pieza que te falta para mejorar la comunicación de tu empresa”

CIA, Comunicación e Información Agraria s.l.  
Paseo de las Lomas 157, bajo El Ejido Tel. 950571346 / 628080260 Fax. 950572146 E-mail. Comercial@fhalmeria.com



## Creciendo con Fuerza

GROWING WITH STRENGTH | CRESCENDO COM FORÇA

Más de 80.000 m<sup>2</sup> de Invernaderos, equipados con los últimos avances Tecnológicos que unido a la alta cualificación de nuestro personal, hacen posible que nuestros productos mantengan un nivel de calidad homogénea con una excelente relación Calidad/Precio.

Mais de 80.000 m<sup>2</sup> de Estufas, equipadas com os últimos avanços tecnológicos unido à alta qualificação do nosso pessoal, faz com que os nossos produtos mantenham um nível de qualidade homogénea com uma excelente relação qualidade/preço.



[www.solisplant.com](http://www.solisplant.com)

C/ Gioconda, 8 - 04700 EL EJIDO (ALMERIA) SPAIN - Tfno/Fax. +34 950 48 36 09

# Industria Agraria

## DISTINTIVO

### Almería tiene 165 productos con el sello de 'Calidad'

■ Isabel Fernández

La provincia de Almería tiene en la actualidad 165 productos que cuentan con el sello 'Calidad Certificada', creado por la Junta de Andalucía en el año 2001 con el fin de dar a conocer los productos de la Comunidad en los mercados por su calidad diferenciada. Así, Almería se sitúa como la cuarta provincia en número de productos que ostentan este sello, por detrás de Córdoba, Cádiz y Huelva. En total, son más de 1.300 los productos andaluces avalados por este distintivo y que ya han conseguido fidelizar a más de 25.000 consumidores.

El sello 'Calidad Certificada' fue creado por la Junta hace seis años y, desde entonces, el número de inscripciones no ha parado de crecer. Así, mientras en noviembre de 2006 eran 1.027 los productos y 270 las empresas contabilizadas, en el mismo mes de este año son ya 1.303 los productos y hasta 300 las agroindustrias.

Según el consejero de Agricultura y Pesca, Isaías Pérez Saldaña, que presidió el acto conmemorativo del VI Aniversario del sello 'Calidad Certificada', el crecimiento experimentado durante el último año se debe, sobre todo, al éxito logrado en la I Feria Internacional de la Alimentación, 'Andalucía Sabor', que tuvo lugar el pasado mes de septiembre en la capital hispalense.



■ Frutos de calidad. / FHALMERIA

## EVOLUCIÓN



■ Los productos listos para su consumo tienen cada vez más aceptación entre los consumidores. / FHALMERIA

## La IV gama sigue innovando en el mercado, esta vez con las espinacas

**PRIMAFLOR APUESTA POR ESTE NUEVO INGREDIENTE QUE VA A ENRIQUECER Y A COMBINAR AÚN MÁS LAS ENSALADAS**

■ Elena Sánchez

Junto con el salmón y las moras (especialmente las blueberries), las espinacas están en el tope de los alimentos considerados 'superpoderosos'. Objeto de numerosos estudios, cada resultado no hace más que aumentar su valor nutricional y la admiración de los nutricionistas. Consumir regularmente espinacas protege contra enfermedades cardiovasculares, algunos tipos de cáncer, degeneración muscular y cataratas.

Debido a todas estas ventajas y con el objetivo de seguir innovando en el mercado de la IV Gama, la empresa almeriense Primaflor ha apostado por la introducción de nuevos ingredientes en las ensaladas ya listas para su consumo. Así, por ejemplo las espinacas les da un toque diferente, además de que la



■ Las espinacas son ricas en vitamina K. / FHALMERIA

gente tampoco tiene por costumbre comerlas crudas. Lo bueno que tienen las ensaladas es que están abiertas a cualquier tipo de ingredientes que se les quiera añadir, permitiendo la mezcla de sabores y de colores en un mismo plato, consiguiendo así enriquecer el mismo.

La mayor ventaja de las espinacas, sin embargo, no se encuentran en los nutrientes en sí mismos, sino en la 'sinergia' o la interacción de todos sus micronutrientes. Asimismo está compuesta de Carotenoi-

des y betacarotenos, Antioxidantes, Vitamina K (la espinaca es la mejor fuente), Coenzima Q10 (protege la piel del daño por exposición solar), Vitaminas del complejo B (tiamina, riboflavina, B6 y folato), Minerales (calcio, hierro, magnesio, manganeso y zinc), Clorofila, Polifenoles o Ácidos grasos omega 3 derivados de planta.

Con la posible introducción de la espinaca en las ensaladas de IV Gama se va a dar un gran paso en los productos que ya están prepa-

rados y listos para su consumo diario. Los frutos más empleados en cuarta gama son: lechugas, zanahorias, espinacas, frutas, apios y puerros. De hecho, actualmente se pueden ver una gran variedad de vegetales, normalmente separados en bolsas, incluso sin mezclar, para que el consumidor pueda revolverlos a su gusto con posterioridad evitando así la mezcla de sabores.

Hace apenas un mes, expertos en el sector de la alimentación afirmaron que el consumo de productos de IV Gama por parte de los consumidores estaba aumentando continuamente, un dato que anima a seguir hacia delante a los productores de dichas hortalizas. De esta manera, hay que dejar claro que la innovación no sólo es posible en los procesos de cultivo, sino también en la comercialización de los productos, buscando siempre, además, satisfacer a los mercados. Primaflor es una de las empresas más importantes en producción y comercialización de lechugas, y ahora apuesta por la originalidad en la IV Gama con la utilización de vegetales cada vez más diversos y del gusto del consumidor.

## TRANSPORTE

## La venta de maquinaria agraria crece un 20%



■ Tractor. / FHALMERÍA

■ E. S.

Las ventas de maquinaria agrícola han aumentado en lo que va de año un 20 por ciento con respecto al año anterior. La demanda de tractores creció hasta superar las dos mil unidades, mientras que la de maquinaria arrastrada o suspendida aumentó en el mes de octubre hasta las 1.080 unidades. Según las últimas estimaciones del Comité Europeo de Maquinaria Agrícola, el mercado europeo de equipos agrarios en 2007 podría llegar hasta los 20 billones de euros, lo que se traduciría en un 8 por ciento más. Según los expertos económicos en el 2008 se experimentará otro crecimiento cercano al 5%.

## FORTALECIMIENTO

## Agricultura apuesta fuerte por el cooperativismo agrario a través de un convenio marco con el CCAE

EL FIN ES MEJORAR EL FUNCIONAMIENTO DE LA COOPERATIVA COMO UN SISTEMA EMPRESARIAL COMPETITIVO

■ Elena Sánchez

La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa y el Presidente de la Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCA), José Joaquín Pérez de Obanos, han firmado un convenio marco de colaboración entre ambas instituciones que tendrá una duración hasta el 31 de diciembre del año 2008.

El citado convenio apoyará la puesta en marcha de diversas acciones contempladas en el Plan Estratégico del Cooperativismo Agrario (PECAE) aprobado por CCAE este año. Entre dichas acciones destacan todas las relacionadas con la mejora de la dimensión empresarial, la competitividad y la formación de directivos de las cooperativas. Estas líneas de actuación se plasmarán en sus correspondientes convenios específicos. El convenio específico de Alta Ges-

tión ofrecerá becas a directivos de las cooperativas para la realización de cursos y acciones formativas en diversas escuelas de negocios.

Con ello se pretende mejorar el funcionamiento de las sociedades cooperativas como sistemas empresariales competitivos, especialmente en lo relacionado con el redimensionamiento estructural y la intercooperación, la competitividad, la internacionalización, el marketing y la distribución de productos agroalimentarios.

En formación se desarrollarán actividades relacionadas con la producción, la comercialización y la distribución y se impulsará la innovación tecnológica. Asimismo se desarrollarán cursos para la adaptación a los nuevos marcos reglamentarios y planes específicos relativos a mejora de cultura empresarial y políticas de comunicación.

### ASISTENCIA TÉCNICA

En cuanto a la asistencia técnica se profesionalizará el asesoramiento especializado para la implantación de nuevas técnicas de producción y comercialización, se fomentará

la integración y fusión de cooperativas, se trabajará en la implantación de sistemas de gestión y estándares de calidad que favorezcan la eficiencia energética y medioambiental, así como en el mantenimiento del Observatorio Socioeconómico de Cooperativismo Agrario Español.

Respecto a las acciones relacionadas con las industrias agroalimentarias, comercialización e innovación, se reforzará el papel de las cooperativas en el sector agroalimentario, potenciando la calidad y seguridad alimentaria, la investigación, la internacionalización, el reforzamiento de la dimensión y de las estructuras comerciales y el fomento de la excelencia en la gestión empresarial.

Al mismo tiempo, se promoverá el cooperativismo y los productos agroalimentarios de las cooperativas y se apoyará a las empresas cooperativas que actúen el I+D+i en centros de investigación o plataformas tecnológicas. La Confederación de Cooperativas Agrarias de España representa a las 4.195 cooperativas agrarias que existen en España, que agrupaba a casi un millón de socios.

## EMPRESAS

## Los precios marroquíes, un elemento de atracción

■ J. E. Ruiz

Los precios competitivos que está ofreciendo en estos momentos el mercado marroquí atraen el interés de la industria auxiliar almeriense. Marruecos se ha convertido en el principal destino de las exportaciones de la industria auxiliar almeriense, superando la suma de las ventas que realiza a Egipto y Argelia. Según explica la Cámara de Comercio, «Marruecos es un mercado objetivo para los empresarios almerienses, por lo que queremos potenciar las relaciones comerciales entre ambos países a través de las diversas acciones realizadas por la Comisión de Comercio Exterior». La feria internacional marroquí especializada en agricultura, Sifel, ha sido visitada por siete empresas del sector almeriense, donde han mostrado el modelo de producción de la provincia, «con excelentes expectativas de futuro».

## PRESUPUESTO

## Tecnova destina casi un millón de euros a proyectos de investigación

■ Isabel Fernández

Tecnova aprobó un presupuesto de casi 1'5 millones de euros para el próximo año 2008, del que más de 987.000 euros estarán destinados a proyectos de I+D+i. Este presupuesto, según M<sup>a</sup> Carmen Galera, gerente de Tecnova, «supone un avance importante con respecto al último año. Además, tiene una explicación lógica y es que es fruto de nuestra renovación como Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar de la Agricultura en Andalucía». Esto va a permitir, sobre todo, que Tecnova pueda trabajar «de forma aún más intensa» en todos los temas relacionados con el sector de la industria auxiliar.

Para la correcta inversión de esta partida presupuestaria, se han fijado seis líneas estratégicas, entre ellas, la realización de proyectos



■ Un estudio será sobre la contaminación de suelos. / FHALMERÍA

en cooperación, y dentro de la cual ya se ha previsto la ejecución de cuatro proyectos, uno de ellos de forma inmediata.

Con respecto a este primer proyecto, M<sup>a</sup> Carmen Galera señaló

que es «muy ambicioso y de gran calado para Almería y para el resto de zonas productoras» y se va a llevar a cabo con la colaboración del Centro Tecnológico de Huelva. Esta investigación girará en torno

a la detección de residuos de plaguicidas en productos hortícolas a través de métodos no destructivos. «Hasta ahora se hacen análisis, pero nosotros lo que pretendemos es que, sin tener que abrir el fruto, y gracias a un sistema de rayos infrarrojos, si esa hortaliza tiene restos de residuos por encima de los límites permitidos, se pueda detectar», explicó la gerente de Tecnova. Una vez con los resultados en la mano, la idea es diseñar una máquina que permita clasificar o separar los productos con restos de pesticidas por encima de los límites máximos.

Asimismo, a partir del próximo mes de enero también se pondrán en marcha tres proyectos más, para los que Tecnova espera contar con la financiación de la Consejería de Innovación.

El primero de estos proyectos versará sobre la caracterización de la contaminación de suelos y el establecimiento de protocolos de gestión para descontaminación, ya que «cada vez es más el interés por la agricultura ecológica», apuntó Galera. El segundo de los proyectos

es la caracterización del comportamiento estructural y propuesta de nuevos diseños, un proyecto que va en la línea de tecnologías de invernaderos, en la que, según M<sup>a</sup> Carmen Galera, «comenzamos a trabajar hace dos años y medio y lo que queremos es ir avanzando. El objetivo fundamental de este proyecto es conseguir una mayor seguridad en los invernaderos, mejorar su calidad y contribuir a su exportación, diseñando invernaderos que se adapten a las características de cada territorio».

Por último, se pondrá en marcha a partir de enero un proyecto relacionado con la IV y V gama, con el cual «pretendemos estudiar la capacidad de adaptación que tiene el sector agroindustrial en su evolución para la comercialización de estos productos», concluyó la gerente de Tecnova. Ésta es una experiencia piloto que se desarrollará con unas seis empresas y que pretende que, según Galera, «en lugar de que sean otros los lugares donde se montan las empresas de IV y V gama, que ese valor añadido se quede aquí».

# Agricultura en la red

## BREVES

**www.consumaseguridad.com**

### El diario de la seguridad alimentaria enfocado desde la perspectiva de los consumidores

Consumer es el mayor exponente de la fundación en Internet. Representa la evolución natural de la Revista Consumer, que desde su llegada a la Red en enero de 1998 ha ofrecido datos e informaciones ampliadas que no tenían cabida en el formato papel. La edición digital de la revista se renueva cada día para ofrecer lo que el formato mensual no permitía. La Web está dividida en cinco grandes apartados que se complementan para conformar un proyecto común en el que el consumidor encuentre la información útil que necesita para la vida cotidiana. Los apartados aportan información desde los alimentos más seguros, hasta las guías prácticas que pueden consultar los usuarios para programarse la dieta de la semana. La sección de investigación alimentaria también tiene cabida en este portal.

**www.agroseguro.es**

### Toda la información para la protección de las plantas ante las malas condiciones climáticas

El portal ofrece la posibilidad de elaborar los estudios técnico-actuariales, así como tramitar la peritación y pago de los siniestros cubiertos por el sistema de seguros agrarios, al tiempo que representa, en este ámbito, al sector asegurador privado ante las administraciones públicas y los organismos internacionales. La Web es una herramienta necesaria para el cultivo de cada uno de los agricultores almerienses.



**www.fiapa.com**

### El portal de la promoción e incentivación del desarrollo de investigaciones agrarias en Almería

Fiapa realmente significa Fundación para la Investigación Agraria en la Provincia de Almería, y el objetivo que tiene con la página Web es hacer ver a los visitantes la importancia que tiene la investigación en el sector agrario almeriense. Por eso Fiapa muestra en su espacio los proyectos en los que están trabajando, así como los resultados de los estudios ya realizados. Asimismo, el portal tiene un apartado en el que informa a los interesados de las diferentes becas para la formación del personal, así como también para auxiliares de investigación.

**www.aepla.es**

### El espacio agrícola que apuesta por una buena utilización de los productos fitosanitarios

Aepla es la Asociación Empresarial para la Protección de las Plantas que quiere concienciar a los agricultores a través de su portal sobre el buen uso de los fitosanitarios. El portal cuenta con un apartado más que importante ya que está dedicado a la autorización de los productos, la seguridad alimentaria, el buen uso de los pesticidas, así como el respeto al medio ambiente y el empleo correcto del agua. El espacio agrícola de Aepla ofrece a sus visitantes todas las facilidades para que conozcan cómo deben de hacer uso de las materias activas, que a su vez, siguen siendo más que importantes para la producción agraria.

## INNOVACIÓN

**www.alimentacion.es**

### Una nueva web que promociona y promueve el consumo de calidad

Hace apenas tres semanas la ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación presentó el nuevo portal que estará destinada a los alimentos seguros y de lujo. La Web se ha traducido a las lenguas oficiales del Estado, así como al inglés, francés y chino, convirtiéndose en una de las primeras páginas institucionales traducidas a este último idioma.



■ El portal se inauguró el 4 de diciembre. / FHALMERIA

■ E. S. (CIA)

El nuevo portal [www.alimentacion.es](http://www.alimentacion.es), una herramienta que tiene como objetivo principal informar y promover el consumo de todos los alimentos de calidad aprovechando la potencialidad y universalidad de Internet.

Asimismo, el portal pretende ser un escaparate de las actuaciones que desarrollan sectores y administraciones en materia de promoción alimentaria. Además, se puede destacar que esta página Web proporcionará un punto de encuentro de los usuarios de la red interesados por la alimentación y una herramienta para la coordinación y cooperación entre los distintos agentes de la cadena alimentaria

y las administraciones. También, proporcionará información y contenidos divulgativos que nos permitan saber más sobre los alimentos y la alimentación.

Con el paso de las semanas irán apareciendo nuevas aplicaciones, lo que va a permitir que la Web se convierta en referencia, además de hacer posible la puesta en marcha de actuaciones coordinadas para mejorar la eficacia y rentabilidad de los recursos que se dedican a la promoción alimentaria.

La web se ha traducido a las lenguas oficiales del Estado, así como al inglés, francés y chino, convirtiéndose en una de las primeras páginas institucionales traducidas a este último idioma. En cuanto al contenido, se han reunido las dis-

tintas campañas de promoción que se están desarrollando desde el MAPA, además de las campañas que se realizan en colaboración con los sectores, así como los programas cofinanciados con fondos de la UE. En el caso de las campañas que ya disponen de su propia Web, se ha previsto el enlace a las mismas, multiplicando así las posibilidades de visita.

Finalmente, en el espacio agrario se puede observar el apoyo que el Ministerio está dando a los productos para que contengan en su envase toda la información necesaria y que sea de validez para que luego los consumidores sepan lo que están ingiriendo. El lema es 'leo lo que como. Saber más para comer mejor'.

**www.agroprecios.com**

### Las subastas de precios de las hortalizas almerienses al minuto

El portal agrícola se destaca principalmente por la información que otorga a los usuarios sobre la cotización que, cada día, los diferentes productos han tenido en las pizarras. Relacionan los precios de un día con otro, por lo que el visitante podrá

conocer si un fruto ha bajado o subido de valor de una semana a otra. El principal aspecto a destacar de Agroprecios es la rapidez, ya que las actualizaciones se llevan a cabo 10 minutos tras la finalización de la venta. Los cibernautas se podrán hacer una idea sobre su contenido navegando por las zonas de la aplicación no sujetas a suscripción. Pero no sólo se ofrecen costes de hortalizas, sino también de maquinarias, transportes y divisas, así como información sobre el tiempo que va a hacer en la provincia.

■ E. S. (CIA)

Agroprecios es un servicio de suscripción que ofrece la cotización de las principales subastas agrícolas de la provincia de Almería. Cada uno de los usuarios que visiten la Web podrán conocer de primera mano tanto el valor que el fruto a registrado ese día, como el coste de la maquinaria, de transporte o de divisas.

El objetivo del portal es mantener informados a sus clientes y hacer que con las estadísticas de cada una de las campañas, el agricultor pueda mejorar en todos los aspectos relacionados con el sector. Agroprecios es una Web en crecimiento y ofrece la posibilidad de que una empresa se anuncie poniéndose en contacto con ellos des-



■ El visitante puede acceder cada día a las pizarras. / FHALMERIA

de su correo, por teléfono o por el servicio de correo Web. El portal es una herramienta de interacción

virtual gracias al foro con el que cuenta y a través del cual se ponen en contacto todos los agricultores.

## PORTALES

**www.agroinformacion.com**

**Toda la actualidad agraria en su correo con el boletín personal diario**

El portal web de agroinformación se destaca del resto por ser un espacio único en el que se puede estar informado cada minuto de los sectores agrario, pesquero, ganadero, etc., además de poder conocer los últimos productos que se venden o se desean comprar en la red a través de la sección 'agroanuncios'. La Web puso a disposición de todos los profesionales, la actualidad del mundo

agrario y así establecer también un nexo de unión entre todos los miembros del sector. Uno de los apartados más conocidos por los usuarios de agroinformación es el de 'librería', a través del cual se puede acceder a cada una de las categorías agrarias, como apicultura, floricultura, suelos, abonos, etc.

Asimismo, los cibernautas podrán conocer de primera mano las condiciones meteorológicas de cada día y si van a beneficiar o no a su producción, como también estar al tanto de las fechas próximas en las que se celebre algún evento, curso, seminario, feria o exposición que sea de su interés para asistir como participante.

■ **Elena Sánchez**

www.agroinformacion.com es un portal agropecuario que suministra de forma gratuita información técnica y noticias actualizadas a diario, perfectamente distribuida y segmentada en 6 canales temáticos: Agricultura, Ganadería, Industria, Ingeniería Rural, Desarrollo Rural, Forestal y Cinegenética.

El portal nace con el fin en poner a disposición de todos los profesionales la actualidad del mundo agrario y así establecer también un nexo de unión entre todos los profesionales del sector.

El perfil de visitas va desde agricultores, ganaderos, veterinarios, ingenieros, funcionarios, empresarios, técnicos, estudiantes, etc., que utilizan Internet para estar al

día de las últimas novedades en los diferentes sectores agrícola y ganadero.

La Web cuenta con un boletín diario de noticias a través de su e-mail, el cual puede ser recibido por los usuarios siempre y cuando éstos se registren en el portal y den una dirección a la que se pueda mandar, para así, conocer de primera mano la actualidad agrícola.

■ **El portal tiene una gran afluencia de visitantes.** / FHALMERÍA

## PERIODICO

■ **La Web informa por regiones del sector agrícola.** / FHALMERÍA

**www.diariodigitalagrario.net**

**Toda la actualización del sector en un minuto y al alcance de la mano**

El aspecto principal de este espacio agrario y que lo hace diferente al resto es que trata la información por regiones, a nivel nacional e internacional, facilitando al visitante el acceso a los comunicados de su propia ciudad. El portal está dividido en 16 secciones entre las que destacan la agricultura ecológica, la opinión, la I+D, el desarrollo rural o el apartado de ferias y congresos, don-

de se informa de los eventos más importantes y recientes del sector en general. Además, ofrece la posibilidad al usuario de recibir toda la información a través de su boletín diario, o sino, conocer los temas más destacados accediendo a la hemeroteca que el periódico digital tiene en la parte izquierda de su espacio.

Gracias al apartado de sugerencias, los cibernautas que deseen opinar sobre alguna mejora del portal o sobre algún tema que le afecte profesionalmente, lo podrán hacer sin dificultades, tan sólo con hacer doble 'click' en el botón izquierdo de su ratón. Una Web para visitar y ponerse al día de la agricultura.

■ **E. Sánchez**

Diariodigitalagrario.net es el primer periódico del sector agrario que se mantiene en continua edición, ya que actualiza constantemente su información para que el

visitante pueda disponer de ella al minuto. Para ello, el portal web se creó con el único objetivo de mantener informado tanto al agricultor como al curioso sobre cualquier noticia que acontece en el sector. Además, diariodigitalagrario.net ofre-

ce un servicio gratuito de suscripción que permite recibir cada día un correo electrónico con los titulares de todas las noticias o, si se prefiere mejor, de aquellas secciones en las que el inscrito esté más interesado.

# Se habla de ...

## AMENAZA

### ■ SE HABLA DE ...

## La plaga 'Tuta absoluta' arrasa los cultivos de tomate en Valencia y se dirige a Pulpí y Huércal-Overa

La 'polilla del tomate' amenaza a la zona Norte de la provincia de Almería tras haber devastado literalmente en la de Valencia y haberse encontrado su presencia en la vecina Región de Murcia. Esta polilla, cuyo origen se centra en América del Sur, es de reducido tamaño. Mide sólo 1 centímetro con las alas abiertas y el daño que causa en las hojas puede confundirse, a veces, con el causado por el 'minador'.

La plaga está desplazándose hacia el sur peninsular por lo que ya se ha detectado su provincia en diversas áreas de cultivo de la Región de Murcia. Asimismo, los productores de las localidades almerienses limítrofes con ésta última están en alerta por si llegara la 'Tuta absoluta'.

Los huevos de esta plaga del tomate no sobrepasan los 0,3 milímetros. Las polillas suelen ponerlos, principalmente, en las hojas, aunque también lo hacen, en menor medida, en los tallos y en las brácteas de los frutos. Esta polilla

pertenece al orden de las Lepidópteros y a la familia de las Gelechiidae. Asimismo, también se le conoce por el nombre de 'Tuta absoluta', debido a que pertenecen a esa especie vegetal.

La 'polilla del tomate' ha arrasado las plantaciones más tempranas de la variedad de tomate autóctono de la provincia de Valencia y el sector de la zona está muy preocupado porque están en riesgo aproximadamente más de 2.500.000 kilogramos de tomates para las estaciones de la primavera y el verano.

Esta plaga ya ha provocado importantes daños en el 100% de las primeras plantaciones de tomate de invierno en las zonas de La Ribera, Camp de Turia, L'Horta y Los Serranos, localidades todas ellas sitas en la provincia de Valencia. El hecho de que la totalidad de los cultivos más tempranos se hayan visto afectados por esta plaga está haciendo dudar, y mucho, a los productores de tomate de esta región.

Y es que esta polilla de origen sudamericano no se limita a atacar

a la hoja sino que también afecta al fruto, tanto si se encuentra en proceso de maduración como si ya lo está, produciendo una serie de perforaciones en el exterior y posteriores galerías en el interior del mismo.

Apenas comenzaron a producirse los primeros síntomas de la plaga en la Comunidad Valenciana, el pasado verano, la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana alcanzó un acuerdo con todos los afectados y procedió a repartir entre ellos, de manera totalmente gratuita, una serie de productos fitosanitarios para intentar combatirla y frenar su expansión por la región.

El hecho de que una plaga procedente de la otra parte del mundo alcance la Península Ibérica y provoque toda la serie de daños que ha causado es un claro síntoma de que algo no ha funcionado.

Es evidente que la 'Tuta absoluta' ha llegado al territorio nacional a través de las diferentes aduanas y puertos de entrada. Por este mo-



■ Invernadero almeriense en plena producción. / FHALMERÍA

tivo los sindicatos de la provincia de Valencia han responsabilizado directamente al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación español.

En este sentido, los representantes de los trabajadores han exigido, entre otras medidas urgentes, que se obligue de inmediato a los países terceros a que realicen inspecciones en origen para intentar disminuir, considerablemente, la amenaza fitosanitaria para los cultivos

y plantaciones españoles. Desde el Departamento de Plagas de Coexphal, con Jan Van der Blom a la cabeza, ya están trabajando en el estudio de diferentes insectos de fauna auxiliar que puedan luchar contra esta polilla en la provincia de Almería.

En países como Chile tienen amplia experiencia en la lucha contra estas lepidópteros pero su clima es diferente así como las condiciones.

## ACUERDO

### ■ SE HABLA DE ...

## Marruecos sigue saltándose el contingente de tomate

Marruecos sigue con su táctica y continúa incumpliendo el acuerdo de contingente de tomate sin que la Unión Europea tome cartas en el asunto. El acuerdo bilateral que sostienen la Unión Europea y Marruecos no se está cumpliendo, según Coag, ya que las hortalizas procedentes de Marruecos en muchas ocasiones no cuentan con la calidad mínima necesaria y esto, unido al bajo precio de esas hortalizas y al nulo control que por parte del sistema de aduanas se esta llevando a cabo, confieren un papel negativo en las exportaciones almerienses, a los que, al contrario de lo que ocurre con Marruecos, se les exige obligatoriamente el cumplimiento de todos los controles estipulados por la UE. Por esto las



■ Tomates ramo. / FHALMERÍA

organizaciones agrarias han remitido una carta al Ministerio de Agricultura solicitando el cumplimiento obligatorio de este país.

## ACIERTO

### ■ SE HABLA DE ...

## La lucha integrada llega ya al 97 por ciento de éxito



■ Fauna auxiliar propia en un cultivo de pepino. / FHALMERÍA

La producción de lucha integrada está teniendo en este tramo de campaña casi un 100 por ciento de éxito, más concretamente un 97 por ciento. Debido tanto, a las buenas prácticas agrícolas que está realizando el agricultor, como a la información adecuada que está aportando el técnico agrícola a su productor, esta nueva forma de cultivo se está consolidando en pocos meses en la provincia almeriense. Por productos, el pimiento es la hortaliza que mejores resultados está mostrando tan solo en el primer ciclo de campaña, así como el pepino, el calabacín o la berenjena, que a pesar de tener una menor producción dedicada a dicha forma de cultivo, se están notando bastante las mejoras con respecto a los años anteriores por las mismas fechas.

## AVANCES

### SE HABLA DE ...

## Lucha biológica contra plagas en las plantas ornamentales

El control biológico de plagas en las plantas ornamentales también es posible. De hecho ya se usa en algunas de ellas y se está investigando para llevarlo a cabo en otras. Así, aunque en pascueros aún no se aplica el control biológico de plagas, debido a que “es muy difícil controlar con fauna auxiliar la araña y el trip”, según ha señalado González, gerente de ‘Las Fresas’; en otras plantas como los ficus sí se hace.

González ha asegurado que “con los enemigos naturales se está consiguiendo combatir plagas de araña y trips con, entre otros insectos, el *Amblyseius swirskii*”. A las diferentes variedades de ficus se unirán otras plantas verdes como los ibiscus, entre otras. No obstante, González ha resaltado que “es necesario investigar un poco más para resolver con los insectos beneficiosos los problemas existentes con la cochinilla, porque aún no se han conseguido solucionar”.

## PROGRAMA RURAL

### SE HABLA DE ...

## Coag denuncia el retraso del nuevo Plan de Desarrollo

La organización agraria Coag se ha mostrado indignada con el Ministerio de Agricultura ya que no entiende el retraso que se está presentando para poner en marcha el nuevo Programa de Desarrollo Rural para el período 2007-2013. Según Coag, ahora mismo hay un ‘vacío legal’ que está impidiendo que los agricultores de la provincia puedan acceder a la ayuda pública establecida para el sector hortofrutícola.

Desde la organización han informado que se han presentado una serie de alegaciones al borrador. Según Andrés Góngora, secretario provincial de Coag, “es vital que la Administración central apruebe cuanto antes el nuevo Programa de Desarrollo Rural, ya que, de no ser así, miles de agricultores no podrán hacer frente a los gastos ocasionados por las mejoras de sus invernaderos. Esto provocará, además, que el sector se vea lastrado en su evolución hacia otros mercados.

## PASCUEROS

### SE HABLA DE ...

## Los viveros culpan a los semilleros de los bajos precios

Con la llegada de la navidad, los hogares de medio mundo adquieren una de las plantas más características de este período. Se trata del pascuero. El problema surge,

sin embargo, en la rivalidad existente entre los viveros, productores naturales de plantas ornamentales y los semilleros. Así, viveros como ‘Las Fresas’, ubicado en Ví-

car, y que se dedican a la producción y comercialización de diversas familias de plantas ornamentales durante todo el año ven designados como algunos semilleros, especialistas en horticultura, cubren la temporada baja, entre el cultivo de pimientos y el de sandías, produciendo y comercializando pascueros para mantener a su personal ocupado y mantener una fuente de ingresos. El gerente de esta empresa, José Luis Gon-

závez, ha comentado, que “la producción de esta planta natalicia, por parte de los semilleros, está haciendo que el precio se vea obligado a disminuir y en los últimos años ya ha perdido un total de 30 céntimos de euro aproximadamente de valor”. Según ha confirmado González, “los semilleros trabajan con pascueros para proporcionarle trabajo a sus empleados en el período muerto existente entre el otoño y el invierno”.

**HOTEL Y ZONA DE OCIO**

**VIGILANCIA 24 HORAS**

**CIMA**

**CENTRO INTEGRAL DE MERCANCIAS**

**UNA CIUDAD CON VISION DE FUTURO**

**NAVES INDUSTRIALES**

**CENTRO EMPRESARIAL**

FULL de Comunicación

# Medio ambiente

'BAJO TIERRA'

## Almería es un referente en el buen uso de los recursos hídricos subterráneos

EN LA PROVINCIA SON MÁS DE VEINTE LAS MASAS DE AGUA DEL SUBSUELO Y ESTÁN AL 29% DE SU CAPACIDAD TOTAL

■ Isabel Fernández

La provincia de Almería se caracteriza, entre otras muchas cosas, por las escasas precipitaciones que registra a lo largo del año y que le impiden almacenar agua en los embalses. Sin embargo, más allá de las presas artificiales, la provincia más oriental de Andalucía cuenta con una importante reserva de aguas subterráneas, procedentes, sobre todo, de los deshielos y de las pocas lluvias.

Así, Almería tiene en la actualidad más de una veintena de masas de agua que, en total, suponen una superficie superior a las 567.000 hectáreas. Los principales acuíferos de la provincia se encuentran en el Campo de Dalías-Sierra de Gádor, Alto y Medio Almanzora, el Campo de Níjar y el Medio y Bajo Andarax. Estas reservas subterráneas juegan un papel fundamental en la provincia, ya



■ El agua de los acuíferos se utiliza, sobre todo, para el riego agrícola. / FHALMERÍA

que de ellas dependen, en gran parte, el riego de los cultivos y el propio consumo humano. Precisamente por esto, desde la Agencia Andaluza del Agua insisten en la necesidad de hacer un uso responsable de estas masas de agua del subsuelo.

Los acuíferos almerienses se encuentran, en estos momentos, al 29 por ciento de su capacidad. En este sentido, hay que tener claro que para realizar estas mediciones se tienen en cuenta los mínimos y máximos de agua almacenada observados. Durante el año hidrológico

2006-2007, los acuíferos de la provincia alcanzaron su máximo de almacenaje el pasado mes de marzo, cuando las reservas se situaron en un 41 por ciento.

Las aguas subterráneas son un elemento fundamental para la sociedad almeriense, debido a la es-

casez e irregularidad de su régimen de precipitaciones. Asimismo, los almerienses siempre han sido conscientes de lo limitado de los recursos hídricos de la provincia y, precisamente por ello, han sabido sacarles el mayor provecho posible. Esto pone de manifiesto, además, que bien sea a través del uso directo de los manantiales o bien mediante la extracción en pozos y sondeos, los acuíferos siguen siendo una fuente fundamental de recursos en la mayor parte de la provincia.

Según la Agencia Andaluza del Agua, está comprobado que, en los últimos 60 años, las sequías son ciclos periódicos entre los que se intercalan años hídricos de extraordinarias precipitaciones. Así, por ejemplo, en Cuevas del Almanzora, el río del mismo nombre pasa años secos y, como en 1973, debido a las riadas, es capaz de superar los 6.000 metros cúbicos por segundo. Los acuíferos son un elemento fundamental para suplir la falta de agua durante esos prolongados periodos de sequía y, además, a diferencia de las aguas embalsadas, cuentan con la gran ventaja de que, al ser aguas subterráneas, es imprescindible que éstas puedan perderse antes de ser utilizadas.

En definitiva, la provincia de Almería cuenta con una gran riqueza en su subsuelo que le ha permitido, entre otras muchas cosas, levantar un modelo agrícola que muchos calificaron de 'milagro' hace cuarenta años.

### MANTENIMIENTO

## Una buena limpieza de las ramblas es esencial para evitar las riadas

■ I. F.

La provincia de Almería no se caracteriza por ser especialmente lluviosa, sin embargo, el riesgo de inundaciones es muy parecido al de otras provincias andaluzas. Por esto, es fundamental mantener limpias las ramblas de los ríos, ya que en caso de fuertes precipitaciones son las encargadas de evitar que se produzcan inundaciones.

Sin embargo, en muchas ocasiones, las ramblas se convierten en lugares donde se arrojan todo tipo de residuos, e incluso hay quien llega más lejos y construye su invernadero enci-

ma de uno de estos 'ríos secos'. De hecho, desde el pasado año 2005, la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía ha abierto 23 expedientes sancionadores en la provincia de Almería a los propietarios de invernaderos construidos sobre ramblas.

Las consecuencias que pueden originar estas construcciones son muy graves, ya que, por ejemplo, en el caso de lluvias torrenciales, los plásticos, unidos a la vegetación que crece en estos lugares, pueden llegar a impedir que la rambla desagüe y, por tanto, se produzcan las inundaciones.

### RESPECTUOSOS

## Invernaderos de la provincia ayudan a reducir el impacto ambiental

■ I. F.

El Ministerio de Medio Ambiente y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Csic) han firmado un acuerdo para la puesta en marcha de un proyecto que pretende reducir el impacto ambiental de los subproductos agroindustriales mediante su empleo como biodesinfectantes para la sustitución de los productos químicos convencionales. Este programa contará con un presupuesto de más de 468.000 euros y se desarrollará en cinco fases, en las que se utilizarán invernaderos experimentales de diversas provincias españolas, entre ellos, invernaderos almerienses.

El proyecto incluye una serie de pruebas de campo y muestreos con



■ Bajo plástico. / FHALMERÍA

los que se pretende lograr una disminución, incluso la eliminación, del empleo de las sustancias químicas. El fin último no es otro que ir apostando, cada vez más, por un

modelo agrícola respetuoso con el medio ambiente y que practique un uso más sostenible de los suelos, manteniendo, además, su biodiversidad.

El momento actual y, más aún, la incertidumbre en cuanto al futuro de las sustancias químicas desinfectantes de suelos resultan propicios para la puesta en marcha de un proyecto de estas características, que pretende poner de relieve la importancia de reducir el impacto ambiental de los subproductos agroindustriales.

Los agricultores son muy conscientes de la necesidad de realizar unas buenas prácticas agrícolas y, entre ellas, se encuentra el uso responsable de los productos químicos utilizados en el interior de los invernaderos.



# Semilleros LAIMUND S.I.

**PLANTAS HORTÍCOLAS ENRAIZADAS EN CEPELLÓN  
Y PRODUCCIÓN PLANTAS ORNAMENTALES**

Gracias a nuestra experiencia de 22 años hemos sido seleccionados para hacer injerto de sandías del 'Grupo Fashion'.

[www.semilleroslaimund.com](http://www.semilleroslaimund.com)

Especialistas en injerto de  
tomate, sandía,  
melón, pepino y berenjena.



Ctra. Berja, km. 1 y Paraje Cuatro Vientos, 42 • Telfs. 950 48 66 11 - 606 98 46 08 • Fax 950 48 66 61 • EL EJIDO  
Autovía del Mediterráneo, salida 471 • Cruce Barranquete con San Isidro • Telf. 950 38 46 41 • ALMERÍA

# Gastronomía vegetal

## EL CHEF



José Torrente Andreo lleva más de veinte años dedicado al mundo de la cocina y, en su carrera, ha trabajado en restaurantes de más de un punto de la geografía española. Así, por ejemplo, fue jefe de cocina del Gran Hotel Sol de Sant Pol de Mar, en Barcelona. Además, José Torrente ha sabido compatibilizar su trabajo como cocinero con la docencia y, en este sentido, ha ejercido como profesor de hostelería en las más diversas escuelas de cocina, como puede ser la Escuela de Hostelería ‘Taberna del Alabardero’, en la capital hispalense.

En la actualidad, José Torrente es el chef del restaurante del Hotel Catedral, en Almería, donde los visitantes de la capital almeriense pueden degustar todos y cada uno de sus platos, acompañados con los mejores caldos.

Si por algo se caracteriza el res-

## JOSÉ TORRENTE ANDREO

CHEF DEL RESTAURANTE HOTEL CATEDRAL

taurante de este céntrico hotel de Almería es por lo rico y variado de su carta, ya que ésta combina a la perfección la cocina mediterránea con la creativa. Así, tradición e innovación se dan cita en las mesas de este restaurante y lo hacen invitados por su chef.

José Torrente tiene a su lado para poder llevar a cabo esta tarea, la de ‘alimentar’ a los visitantes de este hotel, llegados desde cualquier punto del planeta, a un joven equipo de profesionales. Todos estos chicos y chicas cuentan con una alta preparación técnica, en cuya base se encuentra la estrategia de la propia empresa, una estrategia enfocada, sobre todo,

a la atención al cliente. Pero cualquier comida se disfruta mucho más y se puede degustar en un buen ambiente y de eso, el en restaurante del Hotel Catedral saben mucho. Tanto es así, que cuenta con distintos salones de distintas capacidades en un ambiente más privado.

José Torrente ha sabido fundir en sus platos los ingredientes ‘de toda la vida’ con los sabores más novedosos, haciendo que su cocina se pueda adaptar a los paladares más exquisitos. A este profesional lo avalan sus años dedicados al mundo de la gastronomía pero, más que eso, sus exquisitos platos.



■ Hotel restaurante Catedral. /fhalmer a

## TOTALMENTE VEGETAL

## Milhojas de verduras frescas de Almería con suave cordón de ali-oli



## LA CESTA DE LA COMPRA

|                             |                 |                        |                 |
|-----------------------------|-----------------|------------------------|-----------------|
| <b>CALABACÍN</b>            | <b>2 piezas</b> | <b>BERENJENA</b>       | <b>2 piezas</b> |
| <b>PIMIENTO LAMUYO ROJO</b> | <b>4 piezas</b> | <b>DIENTE DE AJO</b>   | <b>2 piezas</b> |
| <b>PIMIENTO AMARILLO</b>    | <b>2 piezas</b> | <b>ACEITE DE OLIVA</b> | <b>1 dcl.</b>   |
| <b>SETAS</b>                | <b>0,5 kgs.</b> |                        |                 |

Para comenzar a elaborar este plato hay que asar todas las verduras al horno o en la parrilla, a excepción del calabacín, que se corta en láminas muy finas, bien sea con la ayuda de una máquina de cortar fiambre o con un cuchillo. Estas láminas se colocan en una placa para hornear.

Una vez hornados tanto el calabacín como el resto de verduras, el primero se pone en forma de cruz y, sobre él, se van colocando capas de verduras asadas y sazonadas, que, previamente, han debido ser peladas. Para cerrar este ‘pastel’ de hortalizas, se vuelven a poner al-

gunas láminas de calabacín, envolviéndolo todo en forma de pequeño saco.

Finalmente, sobre estos ‘saquitos’ de verduras, se coloca un poco de queso fresco, se gratina y, al servir, se le añade un suave cordón de ali-oli. De este modo se cierra la preparación de este plato, un manjar que, además de sabroso, reúne numerosas hortalizas que lo dotan de un gran valor nutritivo y, cómo no, lo hacen especialmente beneficioso para la salud. Y es que no se puede olvidar que el consumo de frutas y hortalizas, entre otras cosas, alarga la vida.

## DEL MAR Y DE LA TIERRA

## Envuelto de bacalao fresco sobre compota de verduras

En primer lugar, hay que cortar el bacalao en filetes gruesos, mientras que, una vez picados la cebolla y el ajo, se ponen a rehogar en el aceite de oliva. Seguidamente, se incorporan los pimientos, la berenjena y el calabacín ya troceados. Esta mezcla de verduras debe dejarse ‘sudar’ un poco a fuego lento y, más adelante, se añade el tomate pelado y troceado, dejándolo cocer todo hasta conseguir una espesa fritada. Finalmente, se sazona todo y se incorporan las hierbas aromáticas y el azúcar.

A continuación se coloca el bacalao ya fileteado en una placa de horno y, por encima, se ponen unas láminas de calabacín y unas tiras de pimiento rojo. Además, hay que añadir un poco de muselina de ajo y guindilla y se grati-

na con el soplete. Una vez preparado el bacalao, se hornea a una temperatura baja, aproximadamente a unos 80 grados centígrados, y se mantiene así hasta conseguir una temperatura interior del trozo de bacalao de 35 grados. Esto se detecta bien con un termómetro y bien cuando se ve que el pescado suelta una especie de gelatina blanca. Este paso es muy importante, ya que de la cocción depende la jugosidad del plato.

Una vez listos tanto la compota como el bacalao, se sirve en un plato hondo. En primer lugar se pone un poco de compota y, sobre ella, el bacalao. A partir de ahí, ya todo es disfrutar de este exquisito plato que conjuga perfectamente el pescado con una rica fritada o compota de hortalizas de la provincia de Almería.

## LA CESTA DE LA COMPRA

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| <b>BACALAO FRESCO</b>              | <b>2 kgs.</b>   |
| <b>CALABACÍN</b>                   | <b>250 grs.</b> |
| <b>PIMIENTO VERDE</b>              | <b>150 grs.</b> |
| <b>PIMIENTO ROJO</b>               | <b>150 grs.</b> |
| <b>BERENJENA</b>                   | <b>200 grs.</b> |
| <b>TOMATE MADURO</b>               | <b>1 kg.</b>    |
| <b>CEBOLLA</b>                     | <b>300 grs.</b> |
| <b>DIENTE DE AJO</b>               | <b>2 piezas</b> |
| <b>ACEITE DE OLIVA</b>             | <b>1 dcl.</b>   |
| <b>SAZONAMIENTO</b>                |                 |
| <b>AZUCAR</b>                      | <b>200 grs.</b> |
| <b>HIERBAS AROMATICAS</b>          |                 |
| <b>MUSELINA DE AJO Y GUINDILLA</b> |                 |



■ Envuelto de bacalao fresco sobre compota de verduras. /FHALMERÍA

# Marketing agrario

## PROMOCIÓN

### Participar en ferias multiplica de forma exponencial los clientes a los que se llega de una sola vez

■ Isabel Fernández

Las ferias son uno de los instrumentos más antiguos de comunicación. De hecho, ya los fenicios organizaban este tipo de eventos y lo hacían con el objetivo de enseñar sus productos a los posibles compradores. Mucho ha llovido desde entonces y, sin embargo, las ferias siguen teniendo una vigencia total y absoluta y, ya en pleno siglo XXI, se presentan como una de las mayores oportunidades de negocio para las empresas del sector hortofrutícola.

En este sentido, desde el departamento de Comunicación de Caparrós Nature señalaron que, entre otras muchas ventajas, las ferias permiten tener una visión más amplia del sector y de aquéllos que lo integran, bien sean empresas privadas, organismos públicos, productores o consumidores. Así, desde el punto de vista de cualquier empresa, cuando se acude a este tipo de eventos se hace con un claro objetivo promocional que, además, favorece y acelera el proceso de venta, a la vez que permite recabar opiniones, obtener ideas y fomentar proyectos.

Precisamente, desde la empresa almeriense Caparrós Nature tienen esto muy en cuenta y apuntan que, para ellos, lo habitual al volver de cualquier feria es traer inquietudes, así como nuevas ideas y oportuni-



■ El objetivo fundamental es promocionarse. / FHALMERÍA

dades de negocio. En definitiva, las ferias nunca dejan a nadie indiferente.

Así, el objetivo con el que cualquier empresa acude a una feria está muy claro: promocionarse y darse a conocer. Desde Caparrós Nature comentaron que su participación en estos eventos suele tener una doble intencionalidad; por un lado, promocionar los productos hortícolas de Almería y, por otro, dar a conocer los productos que su propia empresa tiene en el mercado en estos momentos.

#### VENTAJAS

Las ferias son, además, una oportunidad para que sea el propio cliente el que se acerque a la empresa, lo que demuestra que éste trae cier-

ta predisposición a escuchar e informarse de lo que la compañía en cuestión le puede ofrecer. Asimismo, es una ocasión excepcional para que un expositor pueda establecer contacto con un elevado número de clientes en un espacio de tiempo muy reducido.

Por otro lado, el empresario también encuentra aquí la posibilidad de establecer contactos con profesionales con los que no siempre tiene oportunidad. Tal y como apuntaron desde el departamento de comunicación de Caparrós Nature, las ferias sirven, sobre todo, para ampliar el abanico de posibilidades a la hora de hacer negocio. Suelen ser, asimismo, una oportunidad más para establecer contactos de los que puedan surgir negocios o colaboraciones para el futuro.

## COMERCIALIZACIÓN

### Cada producto adaptado al perfil de los consumidores

■ I. F.

No todo el mundo tiene los mismos gustos, ni tampoco todo el mundo tiene los mismos hábitos de consumo, ni siquiera el mismo modo de vida. Podría parecer una tontería, pero todos estos factores inciden, inevitablemente, en el tipo de producto que demanda cada persona. Así, en muchas ocasiones, cuando cualquier empresa decide poner en marcha una campaña de comunicación tiene que definir muy bien a qué tipo de consumidor quiere dirigir su producto y, a la hora de hacer esto, es fundamental segmentar el mercado potencial.

No son las mismas personas las que compran una crema hidratante, sino que este producto va dirigido a un segmento de la población muy concreto. Algo parecido es lo que ocurre con las frutas y hortalizas. Un joven trabajador no buscará los mismos productos que, por ejemplo, una señora ya jubilada y que ejerce de ama de casa. Mientras que el primero, por norma general, demandará productos ya elaborados, como podrían ser las ensaladas de IV gama, las amas de casa pueden buscar un producto que, a su juicio, sea más sano porque son ellas mismas las que lo preparan.

De hecho, el consumo de ensaladas de IV gama creció un 26 por ciento durante el último año y lo hizo, sobre todo, en jóvenes residentes en las zonas metropo-



■ Ensalada IV gama. / FHALMERÍA

litanas de las grandes ciudades. Según el estudio realizado por la consultora TNS, estos datos justifican, entre otras cosas, el vertiginoso ritmo de la vida actual.

Asimismo, a la hora de poner en el mercado cualquier producto se puede tener en cuenta, más allá de la edad del consumidor, su poder adquisitivo. Por ejemplo, un joven estudiante, probablemente, nunca piense en adquirir un exclusivo tomate como podría ser el 'Raf', ni siquiera en una ocasión especial. Sin embargo, una persona con un empleo estable y cierta holgura económica sí se interesaría por este tipo de productos que, quizá, no estén al alcance de todos.

En definitiva, vender no es sólo llevar al supermercado, sino que hay que establecer una estrategia y definir a quién se dirigirá el producto en cuestión.



# PUBLIALMERIA

## PUBLICIDAD EXTERIOR

Venta, alquiler y montaje de vallas publicitarias  
Señalización y Banderas • Monopostes - Mástiles • Mobiliario Urbano

Avenida Nicolás Salmerón, 2 - 2º Dcha. • Telf. **950 48 71 35** • El Ejido

# Agenda

## Alimentaria 2008 marca el paso de la industria internacional de la alimentación y bebidas con una nueva edición llena de stands y novedades

Alimentaria es el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas más importante de España y uno de los primeros del mundo. Su próxima edición, la decimo-séptima, tendrá lugar del 10 al 14 de marzo de 2008 en Fira de Barcelona para mostrar todo cuanto sucede en la industria alimentaria internacional, en los canales de distribución y en las preferencias de los consumidores.

Alimentaria 2008 espera congregarse a más de 5.000 empresas líderes en fabricación y distribución de alimentos y bebidas y propiciar la participación de 150.000 compradores profesionales procedentes de 155 países. Nuevamente, el salón será el escenario económico internacional en el ámbito de la industria y el comercio alimentarios. La muestra potenciará su particular estructura sectorial, que la ha llevado al éxito y divide la oferta expositiva en 13 salones por familia de producto. Del mismo modo, el salón reforzará sus activida-

des de innovación e investigación en torno al universo alimentario. Más del 85% de la industria de la alimentación española estará presente en los 122.000 m2 destinados a exposición comercial y actividades complementarias paralelas a la exposición.

Desde sus inicios, Alimentaria ha conjugado su condición de macroferia con la máxima especialización de su oferta en exposición a través de sus salones monográficos para facilitar la visita y el negocio de los profesionales asistentes. La totalidad de la industria alimentaria queda representada en las trece áreas de producto y los dos pabellones que forman Alimentaria Barcelona 2006.

Una larga lista de actividades paralelas hace de Alimentaria una feria en la que continuamente hay cosas que ver y que hacer: actividades congresuales y científicas que desvelan tendencias, apuntan oportunidades de mercado, desmontan mitos y



construyen futuro. El Foro Internacional de la Alimentación, el Congreso de la Dieta Mediterránea, el salón de la innovación Innoval o los Proyectos de Cooperación Empresarial son sólo algunos de los más importantes.

Junto a ellos, la feria ofrece a los visitantes diversos actos lúdicos, de demostración o formativos que acontecen en los diferentes salones. Son, entre otros, España, el país de los 100 quesos, Vinorum, La España de los aceites de oliva y el Encuentro de cocinas contemporáneas.

Con 4.300 firmas líderes en fabricación y distribución de alimentos y bebidas y 152.000 compradores profesionales procedentes de los cinco continentes, el salón será nuevamente el escenario económico internacional en el ámbito de la industria y el comercio alimentarios.

El evento se estructura como una macroferia que, a través de sus salones, permite preservar la especialización. Esta conceptualización pionera en el mundo le ha permitido diferenciarse y desmarcarse del resto de ferias del sector.



## Novena edición del curso Internacional de Especialización en Cultivo sin suelo

Desde diciembre de 2007 y hasta el 10 de enero de 2008 estará abierto el plazo de preinscripción de la 9ª Edición del Curso Internacional en Cultivo Sin Suelo organizado por el Departamento de Producción Vegetal de la Universidad de Almería y Enseñanzas

Propias. Dicho curso se realiza con el objetivo de fomentar el conocimiento y el uso de los cultivos sin suelo, así como divulgar las nuevas tendencias en estos cultivos en la moderna agronomía respetuosa con el medio ambiente.

El curso está dirigido a Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Técnicos Agrícolas, y cualquier titulado o estudiante universitario relacionado con el tema, especialmente a aquellas personas que están asesorando al agricultor en cultivos tradicionales y quieren hacerlos sobre los sin suelo.

## Fima'08 centra su edición en la agroenergética y calidad del agua

Del martes 12 al sábado 16 de febrero se celebrará en Zaragoza la 35 edición de la Feria Internacional de Maquinaria Agrícola, FIMA. Durante cinco días, Zaragoza recibe a las empresas más importantes del sector de la maquinaria agrícola. En esta edición destaca la presencia de maquinaria precisa para la agricultura mediterránea, aplicable no sólo a países del arco mediterráneo sino a todos aquellos que presenten unas condiciones similares. La edición de este año se centrará en temas tan importantes como la agroenergética, la agricultura sostenible, el uso de las buenas prácticas y la calidad de las aguas.

En el desarrollo de la feria se expondrán máquinas agrícolas productoras de energía, equipos para trabajar el suelo, equipos de siembra, plantación y abonado, equipos para protección de cultivos, equipos para riego, máquinas de recolección, etc.

## Agroexpo 2008 reúne a la más avanzada tecnología en un único espacio

Durante los días 30 de enero, 1 y 2 de febrero se celebrará en Extremadura Agroexpo 2008, concretamente en el ferial de la ciudad. La Institución Ferial de Extremadura, que organiza veinte certámenes anuales, cuenta con unas amplias instalaciones, equipadas con una moderna y cómoda infraestructura de servicios entre los que se incluye la más avanzada tecnología.

Todo ello con el objetivo de lograr el mayor grado de satisfacción de expositores y visitantes debido al gran espacio de superficie con el que cuenta el recinto, es decir, 37.000 m2 de exposición. Las empresas y profesionales más destacados del

sector agroganadero, tanto de España como de Portugal, que producen, comercializan o dan servicio al sector tomatero, hortofrutícola, olivarero, la agricultura en general se verán unidos bajo un mismo marco, Agroexpo 2008. Ya se conoce que fueron más de 450 las empresas expositoras y más de 75.000 los visitantes profesionales en el año 2007.

### DIFERENTES SALONES

Serán varios los salones en los que esté dividida la feria. Así, estará el Salón Ibérico del Olivar, la Aceituna y el Aceite de Oliva, que introduce a los visitantes en las nuevas tecnológi-

as en los bienes de producción, siendo también elegido por los agentes implicados en el sector como un espacio de encuentro y debate. El Salón del Tomate y de la Tecnología Aplicada, representa un complemento al esfuerzo del sector por establecer en la misma zona de producción y transformación un entorno profesional especializado, que sirva como centro de intercambio comercial, dirigido a los distintos niveles que intervienen en esta industria. Finalmente, el Salón de la Horticultura y Fruticultura apuesta de forma clara en lo referente a la exposición de nuevas tecnologías para la producción, clasificación y envasado.



■ FRUITLOGISTICA

## Frutas y Hortalizas en 'estado puro'

Del 7 al 9 de febrero se celebrará en Berlín una nueva edición de Fruitlogistica. Esta feria ofrece a las industrias que participan en el comercio de frutas y hortalizas una oportunidad de presentar su gama de servicios, desde el cultivo a la venta. Una de las principales atracciones de Fruitlogistica es que se trata de un pacto muy eficaz centrándose en los grupos con objetivos específicos. En particular, los países en desarrollo ofrece a los expositores de marketing de 'productos exóticos'. Otro fin es conseguir nuevos miembros en el mercado de Europa Central y Oriental, un lugar excelente para presentar los productos a un público internacional de comercio a la vez que establecer nuevos contactos comerciales.

Los productos perecederos, productos frescos, frutas y verduras hacen duras las exigencias a la gestión logística. Además de los alimentos, Fruitlogistica introduce los conocimientos técnicos y las habilidades necesarias para una eficaz logística.

Retail POS, manipulación de las frutas y hortalizas, es también un tema fundamental del espectáculo. La gama incluye sin referirse a las frutas y hortalizas, productos biológicos, flores y plantas de autoservicio. Además, el recinto contará con un centro técnico de vitrinas de hardware para producir embalaje, el almacenamiento, el transporte, el envío y la presentación.



■ EXPOSICIÓN

### XVIII Agro Mashov vuelve en enero a Tel-Aviv

Los días 9 y 10 de enero de 2008 se celebra en la ciudad israelí de Tel-Aviv la XVIII Agro Mashov. Se trata de una muestra internacional de agricultura en Israel de la oferta que el Gobierno ofrece a su sector agrario y técnico.

■ ENOLOGÍA

### Agrovina, Feria de viticultura, arboricultura y horticultura

La ciudad suiza de Martigny acogerá los próximos días 22, 23, 24 y 25 de enero la Feria internacional de Enología, viticultura, arboricultura y cultivos especiales con el fin de crear alianzas entre las empresas suizas y las del resto de Europa.

■ EVENTO

### Sival presenta a sus 24.000 visitantes las mejores técnicas de la horticultura

Del 16 al 18 de enero 2008, más de 600 expositores franceses y de otros países se darán cita en el Parque de las Exposiciones de Angers para presentar a más de 23 600 visitantes, las últimas innovaciones técnicas y los nuevos servicios en materia de culturas especializadas. En tres días, constructores, fabricantes y distribuidores sacan



provecho del brillo de Sival y sus últimas novedades dado el valor que tiene para los profesionales.

■ FERIA

### La Global Food Tech regresa bajo el nombre de Food & Beverage India

La feria Food & Beverage India, anteriormente conocida como la Global Food Tech, abrirá sus puertas una vez más durante los días 25 al 28 de enero en la ciudad india de Bombay. El evento está centrado en la internacionalidad, así como en la conferencia sobre alimentos, bebidas y tecnologías agroalimentarias, con el objetivo de inculcar a los interesados



las novedades del sector hoy en día.

■ FERIA

### Agromek cree en la novedad como cambio

Del 15 al 19 de enero de 2008 se celebra en la localidad danesa de Herning Agromek. Durante estos cuatro días se mostrará a todos los visitantes la maquinaria agrícola y ganadera más innovadora y actualizada del mercado. Así Agromek vuelve un año más con el objetivo de llamar la atención del visitante.

■ MUESTRA

### Todo el sector del plástico en una sola feria

El próximo 29 de enero y hasta el 1 de febrero se realizará en Moscú la undécima edición de Interplastika 2008, una de las Ferias internacionales de materias primas, dispositivos y tecnología de la industria del plástico más importante del mundo.



Avanzando Juntos,  
en Beneficio de Todos.

**EMA**  
Ejido Medio Ambiente

Paraje Chozas de Redondo, s/n - EL EJIDO

Telf. 950 60 90 90 - Fax. 950 60 90 91

# El Ejido

## ALMERÍA

### Cultivamos la Calidad con Seguridad.

La agricultura en El Ejido afronta continuamente nuevos retos demandados por los mercados más exigentes del mundo. Hablar de Buenas Prácticas Agrícolas, Control Biológico y Respeto por el medio ambiente, no son una novedad en nuestro campo. Para los Agricultores de El Ejido, la seguridad y el cuidado de los frutos son siempre prioritarios para asegurar la mejor calidad a los consumidores europeos.

Una receta  
con mucha  
proyección



## A BIGGER GAZPACHO

Esta receta elaborada con hortalizas típicamente de nuestra región ha alcanzado fama mundial por su rico sabor y aporte nutricional.



Ayuntamiento de

El Ejido

Area de Agricultura y Medio Ambiente