



SUCA

Sociedad Cooperativa Andaluza

Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 156 Julio 2018

El Grupo recibe la visita de Susana Díaz





Órganos Sociales de Suca, S.C.A.

Presidente
CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ
Balearmar S.C.A.

Vicepresidente
JOSE ANDRES ACIEN FERNANDEZ
Cabasc S.C.A.

Secretario
ANTONIO PALACIOS RUBIA
Vicasol S.C.A.

Vicesecretario
JUAN MOYA TORRES
Casur S.C.A.

Vocales
FRANCISCO JAVIER CONTRERAS
Ntra. Sra. de la Bella S.C.A.

ANTONIO CASTILLO ACOSTA
El Grupo S.C.A.

FRANCISCO MANUEL ESCUDERO
VARGAS
Cohorsan S.C.A.

Vocales Provinciales
MANUEL BLANQUE GOMEZ
Granada La Palma S.C.A.
ANTONIO JESUS LIGERO ESPINOSA
Consumomar S.C.A.
ANTONIO MARTIN DIAZ
Costa de Huelva S.C.A.

Comité Social

Presidente
JOSE LUIS CAPILLA COBO
Balearmar, S.C.A.

Secretario
JOSE ANTONIO PRADOS LUQUE
Campadra, S.C.A.

Vocales
JOSE MANUEL AVILA SALVATIERRA
Campoquetas, S.C.A.
JUAN CARLOS RODRIGUEZ MOLINA
Cabasc, S.C.A.

Organigrama SUCA

Presidente
CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ

Gerencia
JOSE A. RODRIGUEZ VAZQUEZ

**Delegado de SUCA en Granada, Córdoba,
Málaga y Jaén**
ALFONSO PASCUAL CABILLAS

Delegado de SUCA en Almería
JOSE RAMON ARCOS

Delegado de SUCA en Huelva y Cádiz
MOISES ROJAS GARCIA

Dpto. Social y RR.PP.
MARISA MORILLAS HERNANDEZ

Correo Electrónico:
infosuca@gruposuca.com
www.gruposuca.com
Depósito Legal: AL 158-2013

Contenidos



4 ACTUALIDAD

La campaña de la fresa acaba con óptimos resultados



6 ASAMBLEA

SUCA sube más de 12 millones con respecto al ejercicio anterior



8 ¡AGUA YA!

Aprobada la Proposición de Ley del Traspase

10 ESPÁRRAGO

El valor nutricional del espárrago de Huétor Tájar

14 JORNADAS

Trops celebra sus XV Jornadas Técnicas



16 ASESORAMIENTO

18 SITUACIÓN DEL CAMPO



20 Y 24 ACTIVIDADES SOCIALES

Celebrados los campeonatos de Tiro al Plato y Pesca de SUCA

26 A FUEGO LENTO

Recetas con nuestros productos

“La agricultura es el arte de
saber esperar”

Anónimo

Cooperativas

El Grupo recibió la visita de la presidenta Susana Díaz

CON MOTIVO DE LA CONSTRUCCIÓN DE NUEVAS INSTALACIONES



La presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, visitaba la sede central de la cooperativa hortofrutícola El Grupo, ubicada en Castell de Ferro, conociendo de primera mano sus modernas instalaciones de manipulado y envasado, además del proyecto de construcción de una nave de 3000 metros cuadrados, destinada a la prestación de servicios a los agricultores.

El presidente de El Grupo, Fulgencio Torres, dio la bienvenida a la presidenta de la Junta en la sede de esta cooperativa hortofrutícola, una de las mayores productoras granadinas, que une a 600 agricultores, con un volumen de producción que supera las 45.000 toneladas, 500 hectáreas de cultivos, con un volumen de facturación superior a 52 millones de euros.

Junto al Consejo Rector de la Cooperativa, multitud de autoridades y representantes del sector agrario, la presidenta del Gobierno de la Junta de Andalucía recorrió las modernas instalaciones de manipulado y envasado de El Grupo, dotadas de la última tecnología y robótica, donde cada campaña trabajan más de 600 personas.

Crecimiento

Fulgencio Torres agradeció a Susana Díaz su visita a El Grupo “en un momento de crecimiento y gran proyección de la cooperativa”, ya que se encuentra inmersa en obras de ampliación, que revertirán en mejores servicios para los agricultores y, por tanto, en beneficio de la agricultura de la Costa granadina, epicentro de un pujante sector hortofrutícola, fuerte e innovador, exportador a países de Europa. El presidente de El Grupo, a su vez, presidente de la Federación provincial, destacó los principales retos de la agricultura en la comarca de la Costa, solicitando el impulso definitivo a las Canalizaciones de Rules, además de

apoyar el Corredor mediterráneo, que “dinamizaría y daría un servicio importante a la Comarca de la Costa”. Como tercera prioridad, resaltó, Fulgencio Torres resaltó la importancia del relevo generacional, apoyando ayudas para la incorporación de jóvenes a la agricultura, además de las dirigidas a la modernización de las explotaciones.

La presidenta de la Junta visitó las obras de las nuevas instalaciones, que concentrarán multitud de servicios en un área total de 3.000 m2 construidos, albergando almacén de suministros, gasolinera, tienda, taller mecánico, restaurante, salón de actos multiusos y oficinas. Con una inversión de 2 millones de euros, esta ampliación dará respuesta a la creciente demanda de servicios de la cooperativa. Permitirá impulsar su servicio de suministros agrarios, cuya sección contiene más de 900 referencias en productos fitosanitarios, electrónica, herramientas y maquinaria, entre otras. “Estas instalaciones reforzarán la actividad comercializadora de la cooperativa, reforzando el servicio de suministros, beneficioso para nuestros agricultores y para el conjunto de la comarca” subrayó el presidente de El Grupo.

Por su parte, la presidenta de la Junta destacó la capacidad de El Grupo para abanderar una agricultura eficiente y sostenible, innovadora y comprometida con el futuro del territorio. En su visita a El Grupo, la presidenta de la Junta estuvo acompañada por la alcaldesa de Gualchos-Castell de Ferro, Antonia Antequera; el consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Rodrigo Sánchez; Sandra García, delegada del Gobierno en Granada; José Entrena, presidente de la Diputación provincial; Manuel García, delegado territorial de Agricultura, autoridades y entidades colaboradoras, Cooperativas Agro-alimentarias de Granada, representantes de UNICA y SUCA, agricultores, agricultoras y trabajadores de la cooperativa.

La campaña de la fresa acaba con óptimos resultados

UNA DE LAS MEJORES DE LOS ÚLTIMOS AÑOS



A falta de un análisis exhaustivo de la campaña, que la patronal fresera Freshuelva lo realizará una vez disponga de los datos que los asociados le vayan remitiendo, su presidente Alberto Garrocho la ha definido como una de las mejores de los últimos años, a pesar de ser “atípica y diferente a todas las demás”.

Así lo ha confirmado el presidente de Freshuelva, Alberto Garrocho, durante la presentación del IV Congreso Internacional de Frutos Rojos que se celebró en la capital onubense los días 20 y 21 del pasado mes de junio.

El presidente de Freshuelva reconoció que durante esta campaña ha sido la climatología “la que ha marcado el ritmo de producción”. Esta circunstancia ha propiciado que “nunca hayamos tenido puntas de producción en nuestras plantaciones y que hayamos llegado a los mercados con una cierta estabilidad y con una fruta de mucha calidad”.

Se compensa la falta de kilos

Garrocho ha mostrado que la falta de kilos que se ha registrado “se ha compensado con un precio medio de la fruta que ha sido superior al conseguido durante la anterior campaña, que ya la valoramos como un poquito mejor que la anterior”.

Según ha precisado el presidente de Freshuelva, “este año, el agricultor ha recibido más cantidad de dinero que si hubiera recogido todos los kilos que la planta de fresa tenía que haber dado en condiciones normales”.

Aunque aún no conoce qué tanto por ciento de la producción se ha perdido este año por culpa de la climatología, Alberto Garrocho recordaba que la incidencia que el sector tuvo con las plantas de la variedad Fortuna al principio de la campaña ya redujo la producción entre un 15 y 17%.



ALTA PUREZA
SIN METALES PESADOS



SIN CLORURO
BASADOS EN KNO_3



FIABLE
APORTA LA CONCENTRACIÓN INDICADA



COSTO EFICIENTE
MENOR COSTO POR UNIDAD



Gracias a los recursos naturales y a las tecnologías productivas utilizadas, todas las formulaciones de los productos que ofrece SQM son altamente puras, que **no contienen metales pesados ni cloruros** que dañen la calidad y rendimiento de los cultivos.

El agua y la tierra son recursos cada vez más escasos, y conllevan el desafío de optimizar su uso a través de técnicas productivas eficientes. Las soluciones nutricionales para fertirriego son productos cristalinos altamente solubles, que aportan la **concentración indicada** y con ello los nutrientes requeridos por la planta en el momento oportuno, **sin dilución** alguna.

SQM ofrece a sus clientes un amplio catálogo de soluciones nutricionales de alta calidad, que aportan desde **macro a micronutrientes** y que junto a la fiabilidad de su amplia red logística, asegura un **suministro continuo** a nuestros clientes en toda España.



Asamblea

SUCA sube más de 12 millones con respecto al 2016

CON UNA FACTURACIÓN DE 201 MILLONES DE EUROS EN 2017



Cuando llega el mes de junio son muchas las empresas que reúnen a sus socios para darles a conocer el ejercicio económico que ha finalizado, y en esta ocasión, la Asamblea General Ordinaria de SUCA tuvo lugar el 20 de junio, a la que asistieron gran parte de las cooperativas socias del grupo, haciendo especial mención al gran número de rectores de las cooperativas socias de SUCA en la provincia de Huelva, Jaén, Córdoba o Granada interior. El tema central de dicha reunión fue la presentación y aprobación de las cuentas del ejercicio 2017.

Cristóbal Barranco, presidente de SUCA, hace una valoración muy positiva de este ejercicio, “el crecimiento que hemos tenido este ejercicio con respecto al anterior ha sido superior a los 12 millones de euros con respecto al año anterior, ascendiendo la facturación del año 2017 a algo más de 201 millones de euros, lo que representa una subida del 6,56%”.

Este crecimiento es fruto de varios factores, pero principalmente por el crecimiento de varias familias de productos, destacando entre todas ellas las de agroquímicos y carburantes.

Igualmente se dio lectura al informe de los auditores de cuentas, siempre positivo y dentro de las normas contables.

El margen bruto se mantiene similar al de años anteriores, lo que conlleva a que se cierre el ejercicio con unos beneficios de un millón de euros. Con este beneficio se nutren las reservas estatutarias, yendo el resto a disposición de los socios en aportaciones voluntarias.

Por familias

En cuanto a la evolución que ha tenido cada una de las secciones en su conjunto, en su cifra absoluta, hemos crecido en todas ellas. En suministros el crecimiento ha sido de casi cinco millones de euros; cifra similar la de tiendas; en riego, cercano a los tres millones; en carburante 7.500.000 euros; y en embalajes, 5.700.000 euros.

Si estos datos los ofrecemos por provincias, hay que decir que hemos tenido un aumento considerable en nuestra cifra de negocio en todas las zonas en las que trabajamos.

En la zona de Granada interior, Córdoba, Jaén y Málaga

Asamblea

hemos crecido un 11,10%, destacando la sección de riego con una subida del 40,25% y la de cartón y complementos con un 33,94%.

En la provincia de Huelva la subida con respecto al año anterior ha sido de un 8,54%, destacando familias como carburante, 51,46%, tiendas, 19,14%, cartón y complementos, un 11,32%.

En la zona de Almería y costa de Granada hemos experimentado un ascenso del 4,69%, subiendo en todas las secciones.

En la partida de gastos, el apartado más alto sigue siendo el destinado a personal, mientras que el margen bruto, se ha mantenido igual que en el 2016.

2018

Además de conocer todos los detalles económicos del año 2017, en el transcurso de la Asamblea General se ofreció a los asistentes un pequeño balance de los primeros cinco meses del año 2018.

Cristóbal Barranco explica que “en estos cinco primeros meses del año llevamos facturados casi 93 millones de euros, frente a los 87 millones del año anterior, lo que supone un crecimiento acumulado de casi el 6%, si bien son datos provisionales que pueden variar dependiendo de las zonas y de la climatología”.

En cuanto al apartado de gastos, éstos han sido similares a los de años anteriores, consumiéndose de enero a mayo el 38%.

En este mismo punto se informó a los asistentes que las ventas previstas para el año 2018 son 200.800.000 euros, habiéndose facturado ya el 46% del total en estos primeros cinco meses.

En cuanto al volumen de operaciones, se cree que seguirá aumentando la cifra de negocio. Se están realizando incorporaciones de nuevas cooperativas, y a la vez, varias



de las cooperativas de nuestro grupo están aumentando su volumen de compras, tanto por la incorporación de nuevos socios como por el incremento de la superficie en las explotaciones de los socios actuales. También contribuye a esta tendencia al crecimiento la permanente inquietud desde SUCA de ir ampliando la gama de productos y servicios a las cooperativas, y por tanto disponer así de una mayor oferta a los socios de éstas.

Otras empresas

Otro punto a destacar de los tratados durante la Asamblea fue la información a los socios acerca de las distintas empresas en las que SUCA participa, como son Tecomsa y Biocolor, registrándose en ambos casos un crecimiento positivo.

En el caso de Biocolor, esta empresa ha incrementado su cifra de negocio en un 22% con respecto al año anterior, obteniendo un resultado positivo de un 22,66% por encima del 2016.

En cuanto a Tecomsa, el incremento en ventas ha sido de un 34% con respecto al pasado año, lo que les hace cerrar el año 2016 de manera muy positiva.

Otro de los puntos del orden del día trataba sobre el Departamento Energético, el cual se puso en marcha en enero de 2017, con el fin de comprar energía eléctrica para nuestras cooperativas y sus socios, y que ya está plenamente operativo, pero que ha llevado todo el año ir solventando las distintas gestiones burocráticas que esto conlleva respecto a solicitudes, notificaciones, permisos, etc, de tal modo que ha sido a fecha de 31 de diciembre de 2017 cuando ha quedado constituida la Comercializadora Eléctrica como comercializador en el Concentrador Principal del sistema eléctrico peninsular. A día de hoy se cuenta con casi un centenar de clientes entre cooperativas y socios de éstas.



¡Agua ya!

Aprobada la proposición de Ley del Traspase

LA PLATAFORMA ESPERA QUE EL AGUA LLEGUE PRONTO

La Plataforma en Defensa de los Regadíos del Condado ha aplaudido la reciente aprobación de la proposición de Ley del Traspase y espera que la transferencia de 15 hm³ de agua superficial llegue pronto al Condado.

Así lo ha expresado el presidente de la Plataforma, Cristóbal Picón, quien estuvo presente junto con la Comunidad de Regantes El Fresno y otros miembros de la Plataforma en el Congreso de los Diputados. “Para los agricultores del Condado supone ver un poco de luz al final del túnel, la llegada de la transferencia supondrá que la agricultura tenga todas sus necesidades cubiertas y que se siga cuidando y respetando el entorno natural, como hasta ahora”.

“Esta transferencia es para los agricultores y para Doñana”, ha insistido Picón, que ha querido agradecer a los tres partidos que han defendido la proposición de ley en el Congreso: PSOE, PP y Ciudadanos y, posteriormente, han votado a favor de ella.

“La cesión de aguas entre cuencas en la misma provincia es la solución para los agricultores que cada campaña se enfrentan a la disyuntiva de si lloverá o no suficiente para mantenerse regando hasta su finalización”.

Años de trabajo

El resultado de esta valoración en el Congreso “tiene detrás años de trabajo de esta Plataforma en el Condado de Huelva, que tiene muchos años de trabajo, reuniones, informes, manifestaciones en la calle de nuestros agricultores, trabajadores, agentes sociales, comunidades de regantes, ayuntamientos, etc.”. Ahora, ha recordado Picón, “estamos más cerca de que la transferencia llegue al Condado”.

En este sentido, “tenemos que agradecer a los ayuntamientos, representantes autonómicos, provinciales, del distrito hidrológico Tinto, Odiel y Piedras y la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir, entre otros, el trabajo de todos estos años, el apoyo que hemos recibido de todos ellos para conseguir este objetivo”.

Por otro lado, Picón ha lamentado la postura de partidos como Podemos que “no sólo no están de acuerdo con la agricultura de frutos rojos, algo que es cuestión de valoraciones y podemos hasta entenderlo, pero argumentar de forma equivocada como lo hicieron ayer, eso no es justo para un sector que levanta la economía no sólo de Huelva sino de Andalucía”.

Sobre los argumentos de la diputada de Podemos por



Huelva, Isabel Franco, para oponerse a la transferencia, ha replicado que “cuando se refiere a “insostenible modelo de gestión de agua en el Condado”, tenemos que recordarle que en este territorio hace muchos años que los agricultores son ejemplo en el mundo en la optimización y uso sostenible del agua de riego”. En este sentido, ha añadido que ya la campaña pasada la Plataforma contabilizó más de 3.000 hectáreas de berries en las que se monitoriza el riego, aportando sólo el agua que la planta necesita en la Corona Norte de Doñana, en los municipios de Almonte, Moguer, Lucena del Puerto, Bonares y Rociana del Condado”.

Picón ha defendido que “aseguraba ayer Franco que la transferencia haría que se aumentara la superficie de regadío. Eso es imposible en el Condado ya que el Plan Especial de Regadíos de la Corona Norte de Doñana delimita perfectamente el espacio de regadío y no se puede ir más allá, por la sostenibilidad del entorno”.

El presidente de la Plataforma ha añadido que “tras las reiteradas visitas de la Unesco a este espacio natural, el organismo anunció que su estado de conservación es “satisfactorio” y que conserva “los valores excepcionales universales que la hicieron ser designado como Patrimonio Mundial en 1994”. Doñana es además uno de los espacios incluidos en la lista verde de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), el segundo de España junto a Sierra Nevada, por su conservación.



Desde siempre y para siempre
Tu plástico agrícola

Con todas las **GARANTÍAS**
Con **CALIDAD** reforzada
Con **MÁS INNOVACIÓN**

Seguimos avanzando para ofrecerte lo mejor.
Confía en los especialistas, confía en nuestras
marcas:



Con la garantía de  **MORERA & VALLEJO**
INDUSTRIAL

Espárrago

El valor nutricional del espárrago de Huétor Tájar

TEMA CENTRAL DE UNAS JORNADAS

Organizada por la IGP Espárrago de Huétor Tájar, ha tenido lugar en esta localidad granadina la jornada “Innovación, Gastronomía y Salud ‘Descubriendo Nuevos Sabores con la Identidad Geográfica Protegida Espárrago de Huétor Tájar’”, que contó con la presidencia del delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta en Granada, Manuel García Cerezo, el presidente de la Diputación, José Entrena; el alcalde de la localidad, Fernando Delgado y el presidente de la IGP, Ignacio Escobar, quien quiso destacar la necesidad de dar a conocer este producto y sobre todo esas valores nutricionales que lo hacen único, de ahí estas jornadas que tratan de poner en valor estas características.

Para ello, se contó con la presencia de Emilio Martínez, catedrático de Fisiología la Universidad de Granada, quien destacó el valor del espárrago como fuente de proteína y energía y bajo contenido en grasa, rico en fósforo, potasio y vitamina K, que juega un papel importante en los problemas de osteoporosis tras la menopausia.

Datos de la campaña

Según los datos de los que se disponen actualmente, la producción ha aumentado alcanzando 40.000 toneladas, que puede suponer unos ingresos económicos para los agricultores de 70 millones de euros y generando más de 400.000 empleos.

Alemania es el principal consumidor de este producto, un mercado donde ya no solo valoran el aporte nutricional de cada producto, sino también en la sostenibilidad con la que ha sido producido, una clara tendencia sobre la que ya están trabajando la empresa adscrita esta IGP, Centro Sur, como así apunta Antonio Zamora, gerente de esta entidad.

Por su parte Manuel García Cerezo, delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta en Granada, manifestó que en la actualidad la provincia cuenta con más de 6.400 hectáreas dedicadas a este cultivo, de las cuales más del 65% son en regadío y el 35% de secano, alcanzando el 70% de la superficie de Andalucía.



Durante el pasado año las exportaciones de este producto se vieron incrementadas en un 14,3%, alcanzando los 34 millones de euros.

En este sentido, se ha puesto en marcha una campaña de promoción del producto, cuyo objetivo ha sido el de incentivar el consumo de espárrago verde andaluz, y se está trabajando en el aprovechamiento de las herramientas que tiene el sector a su disposición para hacer frente a las dificultades que pueden producirse en los mercados. También se están dando los pasos necesarios para constituir una Interprofesional de Espárrago Verde, “ya que creemos que es una oportunidad para el sector”, afirmaba. Igualmente se ha referido a la sobreproducción de los mercados, indicando que “la mejor y mayor ventaja que tenemos es la calidad del producto, tal y como queda patente en este caso a través de la producción amparada bajo la IGP Espárrago de Huétor Tájar, que garantiza que se está consumiendo producto de calidad superior, con propiedades beneficiosas para la salud, métodos tradicionales o naturales en su elaboración y con el respeto al medio ambiente como prioridad”.

Por último, como broche a esta Jornada, pudieron degustar un menú donde el producto principal fue el Espárrago de Huétor Tájar, dejando patente los innumerables platos que podemos elaborar con él.

IV FESTIVAL DE FLAMENCO SOLIDARIO VENTA DEL POBRE



SÍGUENOS:  

Entrada Donativo: 15€ en Beneficio de la Asociación INDAKANA
Bebidas y Tapas a partir de las 21:00h.

Puntos de VENTA ANTICIPADA:
• Hotel Gastronómico Venta del Pobre
• Asesoría LEÓN Y VERGEL

CON LOS ARTISTAS:

- **SERAFÍN "EL BARQUERO" Y SU GRUPO, CON LA ACTUACIÓN ESPECIAL DE**
- **MARI ÁNGELES FERNÁNDEZ TORRES.**
- **CUADRO FLAMENCO MAYTE BELTRÁN.**

28
JULIO
22:00h.

Colaboran:



¡ENTRADAS LIMITADAS!

Informe técnico

Control integrado de suelo con EMEORO MIX QAP

LOS MICROORGANISMOS ESTIMULADOS MARCAN LA DIFERENCIA EN LOS CULTIVOS

El Departamento de I+D+i de Timac AGRO España ha desarrollado EMEORO MIX QAP, un producto que aporta a los suelos la combinación perfecta de microorganismos para regenerar de forma óptima la vida microbiana del suelo después de la desinfección.

Bacterias promotoras del crecimiento vegetal

- Colonizan superficie de la raíz y suelo de alrededor
- Producen fitohormonas, auxinas (AIA), gibberelinas y citoquininas, que promueven la solubilización de metales y aumentan el crecimiento de las plantas.
- Producen sideróforos, que secuestran el hierro y lo hacen inaccesible para patógenos.
- Emiten de forma natural enzimas líticas a la rizosfera (quitinasas, hidrolasas y proteasas) que nos ayudan a establecer la microbiología beneficiosa frente a la patológica.

Levaduras

Las levaduras son sustancias bioactivas como hormonas y enzimas que promueven la actividad celular y división de raíces.

Éstas, sintetizan vitamina B12 (tiamina/biotina), básico para el desarrollo de las bacterias promotoras del crecimiento.

Hongos Micorrícicos

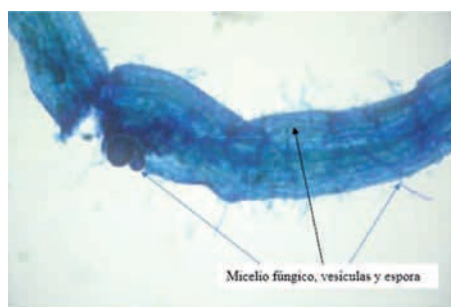
Estos hongos al establecer relaciones simbióticas con las raíces de las plantas (Micorrizas) realizan diversas aportaciones positivas:

- Mejoran el uso eficiente de agua y nutrientes
- Son competencia frente a patógenos, por espacio y nutrientes.
- Actúan como agente de control biológico frente a hongos patógenos (*Fusarium*, *Phytophthora*) y nemátodos (*Meloidogyne*).

Por ello, y con el objetivo de comprobarla eficiencia de Emeoro Mix QAP, se han realizado varios ensayos. A continuación, se muestran los resultados obtenidos para plantas de pimiento y melón.

A continuación se muestran el % de colonización micorrícica (CM) y las rizobacterias viables totales.

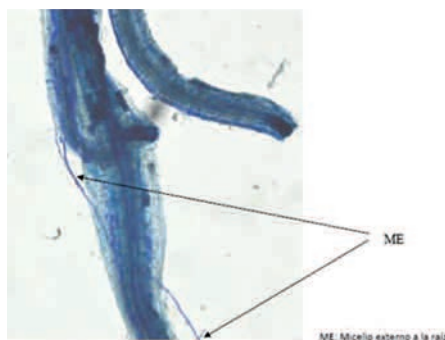
Parámetro	IE031518-M1	IE031518-M2	IE031518-M3	Metodología
CM [±]	10%	11%	33%	Tinción y valoración al MO
Rizobacterias viables totales (ufc/g [±])	5,61x10 ⁶	5,00x10 ⁶	6,85x10 ⁶	MM-MB-02 (UNE-EN ISO 6222:1999)-incub. 36°C



PIMIENTO

Fragmento de raíz micorrizado (M3)

Parámetro	IE090517-M1	IE090517-M2	IE090517-M3	Metodología
CM [±]	19%	25%	42%	Tinción y valoración al MO
Rizobacterias viables totales (ufc/g [±])	9,15x10 ⁷	8,24x10 ⁷	7,96x10 ⁷	MM-MB-02 (UNE-EN ISO 6222:1999)-incub. 36°C



MELÓN

QAP, promotor de la actividad quimio-táctica

Óptima adaptación de los microorganismos aportados al suelo, mejorando la supervivencia y colonización del suelo.

EMEORO MIX QAP es un producto que regenera rápidamente los suelos desinfectados aportando los elementos necesarios para promover la vida microbiana del suelo mejorando el sistema radicular y el desarrollo vegetativo de la planta.

Aplicación: 2 Kg/ha. Riego post-trasplante

Timac AGRO dispone de numerosos ensayos y análisis en diferentes cultivos que avalan los magníficos resultados obtenidos.

Infórmese a través de nuestros
Asesores Técnicos de Campo:
www.timacagro.es
Teléfono: 948 324 500

Rizobacterias: El valor poblacional de bacterias asociadas a la raíz y al suelo rizosférico en todas las muestras es bastante alto y similar





Cultivando la innovación

Desde nuestros orígenes en 1908, en Timac AGRO somos especialistas en nutrición vegetal y animal; creando productos de alto valor añadido que son fruto de la investigación más puntera. Todo ello nos ha llevado a ser la empresa líder de ventas de fertilizantes especiales en España.

Nuestro proyecto de innovación busca soluciones sostenibles que cuiden el entorno y contribuyan a rentabilizar las explotaciones agrícolas y ganaderas.



@timacagroespaña • www.timacagro.es

Jornadas

Trops celebra sus XV Jornadas Técnicas

DIRIGIDAS A SUS SOCIOS



Son ya quince los años que la Sociedad Agrícola de Transformación Trops lleva celebrando sus Jornadas Técnicas, y en las que en esta ocasión han contado con la presencia del delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en Málaga, Francisco Javier Salas, para su inauguración. Dichas jornadas se han celebrado los días 22 y 29 de Junio en el salón de actos de la empresa hortofrutícola malagueña.

La jornada del día 22 se iniciaba con la charla “Prevención y salud en la agricultura tropical”, a cargo de Teresa García, de Cualtis. A continuación “Factores agronómicos que afectan a la calidad de la fruta, aguacate y mago”, por Emilio Guirado, grado en ingeniería agrícola, para seguir con “Control de calidad del mango en la entrada a Trops”, expuesto por David Sarmiento, miembro del Departamento Técnico de I+D+i de Trops.

Tras una breve pausa la mañana se

retomaba con “Calidad de fruta en almacén, aguacate y mango”, a cargo de Borja Montero, responsable del departamento de Maduración de Trops. “Riego aéreo en aguacate. Resultados preliminares de dos años de ensayo en Trops”, fue la siguiente ponencia, a cargo de José María Hermoso, investigador; para finalizar las ponencias del día 22 con “Presente

y futuro del aguacate en Europa”, por Xavier Equihua, CEO de World Avocado Organisation.

Las ponencias del día 29 de junio eran las mismas del día 22 pero en horario de tarde, si bien hay que aclarar que en Trops hacen un día de ponencias por la mañana, y otro por la tarde, para que así puedan asistir el mayor número de socios interesados.



Cooperativas

El delegado de Agricultura visita Hortoventas

HACIENDO ENTREGA DE UNAS AYUDAS

El delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta en Granada, Manuel García Cerezo, se ha desplazaba el pasado 20 de junio a la comarca de Alhama para visitar varias empresas dedicadas a la producción, comercialización y distribución de hortalizas al aire libre (tomate, calabacín, lechuga, habichuelas, pepino, pimiento, judía, col, coliflor, etc), un sector donde Granada es la segunda productora a nivel andaluz con más de 850.000 toneladas anuales.

Según García Cerezo, este sector es estratégico a nivel económico, comercial y social en nuestra provincia y se caracteriza por ser un motor generador de empleo, ya que su cultivo requiere de una elevada utilización de mano de obra.

Juan Antonio Guerrero, presidente de Hortoventas, fue el

encargado de mostrar las instalaciones y de recoger las ayudas que la Junta de Andalucía ha entrega a la empresa.



CULTIVIT



PELLET



POLVO



PRODUCTO
100% ESPAÑOL



TRADICIÓN &
TECNOLOGÍA



FERMENTACIÓN
CONTROLADA



PRODUCTO LIMPIO & CON
GARANTÍAS ZOOSANITARIAS



PRODUCTO NATURAL



BIOLÓGICAMENTE VIVO



estiércol puro de oveja



www.agribeco.com



Desde las emociones

Sobre “La Manada” II

Retomando el tema de “la Manada” del artículo de la revista anterior como referencia a lo que ocurre en nuestra sociedad a nivel emocional continuo en la línea de una disertación emocional y no jurídica, aunque si, argumenté en el anterior, para lo que sirve y debe servir el sistema judicial en cualquier comunidad. En resumen, como sistema de penas, para que “el que la haga lo pague” (el precio económico o de privación de libertad del delito cometido) y como sistema de reinserción; devolución del que cometió el delito a la sociedad, en plenas condiciones humanas y sociales para compartir su vida con los demás.

Cuando en este o en otros casos parte de la sociedad o un grupo de personas, asume unos hechos como ciertos y se lanza a la protesta de forma masiva, en la mayoría de los casos está siendo objeto de manipulación por ciertos poderes, a partir de ahí se pierde el control. Hoy, el poder de los medios de comunicación y la utilización de las herramientas tecnológicas, las temibles redes sociales, temibles cuando su uso se realiza con intereses que se alejan del bien común, y

se acerca a intereses de partidos políticos, grupos de interés, personas poderosas etc...Por suerte o por desgracia la actualidad manda y lo que un día parece un movimiento imparable y cohesionado, al siguiente ha desaparecido.

En todos estos movimientos masivos lo que veo es una falta de gestión adecuada de nuestras



emociones, un traslado hacia fuera de lo que tenemos dentro, y que nos es dañino, como puede ser la ira, rencores, odios; *personales* todos, que anidan dentro. El *encontrar* alguien o algo en que reflejarlo es un bálsamo

temporal, un “paracetamol” para paliar nuestro dolor de forma instantánea y corta. Pero, cuidado, el mal sigue dentro, no es la forma de curarnos definitivamente. Nuestros defectos, nuestros males son responsabilidad nuestra y somos nosotros los que solos o con ayuda debemos curar, sanarnos para avanzar como personas, para alcanzar nuestros equilibrios, nuestro bienestar, y nuestra dicha. ¿Os imagináis a un “lama tibetano” en una concentración de este tipo dando voces y repitiendo “arengas manías”?

Desde las emociones

Cuando observo concentraciones masivas de cualquier tipo contra lo que sea, siempre me pregunto cuántas de las personas que componen la misma tienen argumentos sólidos para defender la postura que se defiende. Y alguno podría criticar mi comentario con razón, en el sentido de pensar que tampoco hay que hacer una tesis doctoral para posicionarse. Efectivamente no pido eso, pero que menos que alguna información vertida de varias fuentes distintas para tener conocimiento de lo que se pide y si es correcto desde el punto de vista individual del que lo hace, asegurarse de que no estás diciendo un disparate o defendiendo lo que después puede ser una barbaridad. Pido, por pedir, la formación de una CAPACIDAD CRÍTICA, para no dejarnos manipular, que tantas veces he manifestado a través de estos artículos.

Leo en el Ideal, del 17 de mayo, un artículo de José María Romera titulado “Las Relaciones a través del espejo”, que habla de la homofilia, que llaman las ciencias sociales a la propensión a asociarse entre iguales, a relacionarse preferentemente con aquellos con quienes se comparte edad, clase social, sexo, origen étnico o territorial, o ideas y valores. Me sirve para aclararme más sobre cómo funcionan los grupos de personas, las “manadas”, con todo el respeto del mundo. En el mismo cita a Nietzsche, ¿quieres tener una vida cómoda? Permanece cerca del rebaño, y olvídate de él. Interesante reflexión. Sólo leo la prensa cuando me quedo a almorzar en el trabajo, y siempre elijo para entretenerme el Ideal en sus páginas de opinión, son siempre nutritivas para mi capacidad de pensamiento.

Me dice un amigo indignado que no sé quién dice que los hombres debemos mantenernos alejados de la lucha por la igualdad de las mujeres, porque deslegitimamos (o algo así) la misma. Me echo las manos a la cabeza. La lucha contra la

desigualdad es un problema de todos, no solo de las mujeres, y a pesar de lo que piensen otros, seguiré luchando porque algún día hombres y mujeres tengamos las mismas oportunidades, manteniendo nuestras diferencias en otros ámbitos, como seres humanos distintos. Frente a la sociedad, al trabajo, al poder, a la cultura, a la familia, etc, estemos al mismo nivel.

Para terminar, decía LABORDETA, en una de sus más famosas canciones: *HABRÁ UN DÍA EN QUE TODOS AL LEVANTAR LA VISTA VEREMOS UNA TIERRA QUE DIGA LIBERTAD.*

José Luíís Mellado Vergel
Socio León y Vergel, Asesores, S.L.

Situación del campo

PONIENTE ALMERIENSE / COSTA DE GRANADA

PLAGAS

CULTIVOS	PULGON	MOSCA BLANCA	TRIPS	ORUGA	VASATES	TUTA
TOMATE						
PEPINO						
PIMIENTO						
CALABACIN						
BERENJENA						
JUDIA						
MELON						
SANDIA						

ENFERMEDADES

CULTIVO	MILDIU	OIDIO	BOTRITIS	ENF. DE CUELLO
TOMATE				
PEPINO				
PIMIENTO				
CALABACIN				
BERENJENA				
JUDIA				
MELON				
SANDIA				

Niveles de
Riesgo

VERDE: bajo

NARANJA:
medio

ROJO: alto

LEVANTE ALMERIENSE (cultivo mayoritario)

PLAGAS	PULGON	MOSCA BLANCA	TRIPS	ORUGA	VASATES	TUTA	ARAÑA ROJA
TOMATE							
SANDÍA							

VIRUS Y ENFER.	MILDIU	OIDIO	BOTRITIS	ENF. DE CUELLO	VIRUS	ALTERNARIA
TOMATE						
SANDÍA						

MÁLAGA

	ÁCARO CRISTALINO	R. NECATRIX	PHYTOPHTHORA	COCHINILLA	PULGÓN	OIDIO	FUSARIUM	P. SYRINGAE
AGUACATE								
MANGO								

CÓRDOBA, JAÉN Y GRANADA INTERIOR

	PRAIS	MOSCA	BARRENILLO	EUZOPHERA
PLAGAS				
ENFERMEDADES				
	REPILO	TUBERCULOSIS	ACEITUNA JABONOSA	VERTICILOSIS

S Límite Azufre
5000 ppm.

PRODUCTO
RECOMENDADO:

DOBLE // **AT**
CÁMARA



AGRICULTURAL DIVISION

Global Solutions

NUEVA GENERACIÓN DE PLÁSTICOS AGRÍCOLAS.



La nueva gama de plásticos agrícolas
inspirados en la resistencia espartana.



TRC5 ★
PREMIUM ★

**LA CUBIERTA PARA TU INVERNADERO
DE RESISTENCIA DEMOSTRADA.**

Actividades Sociales

Vicasol y Coprohníjar ganan el Campeonato de Tiro al Plato de SUCA

EN CATEGORÍA GENERAL E INDIVIDUAL, RESPECTIVAMENTE

El 2 de junio se celebró el Campeonato de Tiro al Plato de SUCA, en el que participaron equipos de ocho cooperativas, concretamente Vicasol, Coprohníjar, Consumomar, Campoadra, Ferva, Balermamar, Cabasc y Granada La Palma, lo cuales podemos ver completos en la página de la derecha.

En cuanto a los trofeos, cuya entrega vemos bajo estas líneas, en la categoría general, el primero puesto fue para Vicasol con 122 platos rotos; en segundo lugar quedó

Coprohníjar, con 117 platos, y en tercer puesto Consumomar, con 105.

La categoría general estuvo más reñida, de hecho tuvimos que hacer un par de desempates, quedando en primer puesto el tirador de Coprohníjar Francisco Martín; en segundo puesto el tirador de Vicasol, Juan Francisco Castillo; y tercero el tirador de Granada La Palma, Joaquín Moreno. La entrega de trofeos corrió a cargo de José Manuel Ávila, vocal del Comité Social de SUCA.



Actividades Sociales



Pongamos que hablo de vivir

El tiempo es cíclico, vuelve a girar sobre sí mismo una y otra vez, concretemos, la meteorología siempre a vueltas con nuestros deseos es esquiva, bien nunca llueve demasiado, bien lo hace cuando no lo deseamos o simplemente, no estamos contentos con lo que acontece, eso también es una realidad invariable que jamás cambiará, me gusta pensar en esas cosas cuando camino por los magníficos alrededores de nuestra Comarca de Los Pedroches. Ese sentir extraño, de como la soledad que se respira en el campo te transporta a otra época sin duda mejor, bien la dehesa bien el olivar, te retrotrae hacía un sitio desconocido, que no sabes muy bien como ubicar, pero si es cierto que un lugar donde realmente te sientes bien.



Me gusta lo relacionado con la sobriedad del entorno, con los valores que se transmiten entre unas generaciones y otras, las raíces familiares, y el inevitable choque de lo material y lo sentimental. La película “El Olivo”, que vi la otra tarde por cierto, me llevó a pensar largo rato sobre ello, una sencilla historia, en la que es imposible no dejarse arrastrar por un cierto sentimentalismo no carente de sentido común, puesto que a veces, sólo a veces, las cosas más sencillas y

directas, son las que más felices nos hacen.

Es interesante observar como pueden prevalecer los valores y el ímpetu, frente al derroche capitalista y depravado de una sociedad consumista que apenas si valora lo que tiene, el paisaje, el olivar, la dehesa, el entorno, en fin, no debemos pensar que somos únicos en caminar extraño que vivir nos toca, pues sólo somos fútiles notas en una excelsa partitura que se compone de la unión de las mismas, y no de su independencia, temas candente donde los haya.

Bien dicho lo anterior, mejor pasemos a temas más interesantes, puesto que el olivo, no sólo se ciñe a lo anteriormente expuesto, sino que además a través de su acei-

te, nos deja afirmar que indefectiblemente es uno de los mejores medicamentos naturales que existen. Me explico, leía recientemente en la Revista Almaceite una noticia realmente interesante sobre el efecto potencial del AOVE sobre las células tumorales. Concretamente versaba sobre un inhibidor metabolo-epigenético natural de las células madre tumorales presente en el aceite de oliva virgen extra. Esta investigación ha resultado ganadora del IV Premio Internacional Castillo de

Opinión

Canena de Investigación Oleícola 'Luis Vañó', dotado con 6.000 euros, que convoca la prestigiosa empresa oleícola jiennense con el apoyo de la Universidad de Jaén y la Universidad de California en David (UC Davis) de Estados Unidos.

Los autores de la investigación han sido Antonio Segura Carretero, catedrático de Química Analítica de la Universidad de Granada y coordinador de investigación científica del Centro Tecnológico de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF) y Javier A. Menéndez, investigador del Instituto de Investigación Biomédica de Girona (IDIBGI)-Instituto Catalán de Oncología (ICO), que mediante sus investigaciones han conseguido ofrecer un nuevo enfoque sobre el asunto de la composición del AOVE, y conseguir dar a conocer un nuevo tipo de fitoquímicos en el mismo, que prometen un tratamiento exitoso para combatir el cáncer sin tener la toxicidad presente en otros tratamientos actualmente disponibles.

Por otra vía, el CSIC lleva años investigando en este y otros sentidos, por ejemplo uno de sus últimas investigaciones recientes versa sobre el análisis de 24 aceites virgen extra de España mediante la simulación de la digestión in vitro. En ellos se ha comprobado que hay variedades que tienen más proporción de la coenzima Q, que interviene en la prevención de enfermedades cardiovasculares y en el retraso del envejecimiento celular. Con este ensayo se ha buscado estudiar qué ocurre con las propiedades antioxidantes después de la digestión, porque se sabe que durante el proceso digestivo se producen factores que afectan a los nutrientes y a las propiedades del aceite.

Entre las interesantes conclusiones de la investigación, una de mis favoritas es la relacio-

nada con lo que comentaba en primera instancia, el estudio destaca que las características geográficas del territorio donde se cultiva el olivar van a tener efecto en la composición y propiedades antioxidantes: que son sustancias que protegen a las células del efecto dañino de los llamados radicales libres, los que degradan esas células. La investigación ha puesto de manifiesto que en los terrenos más elevados, los aceites tienen un nivel mayor de compuestos bioactivos, lo que contribuye a la prevención de enfermedades cardiovasculares y del cáncer. Sin embargo, el agua aminora el desarrollo de esos componentes bioactivos. Este estudio ha sido publicado por la revista "Food Chemistry" y ha sido liderado por Isabel Seiquer y la D.O. de Estepa.

En conclusión, la sabiduría del olivo centenario es paz interior, esa belleza innata de la tierra en la cual uno se crió, regresa como las nubes de verano, cuando uno ya va cumpliendo fechas en el calendario. Ojalá dentro de unos años siga pensando de la misma forma, lo que más me reconforta es que la ciencia en parte me dé la razón, pues no cabe duda de ambas, primero la bondad inmensa para con la salud del AOVE y segundo, que su ubicación geográfica determina su calidad y composición, pues si esta ratificado por la ciencia y puede ser de estas tierras, mejor que mejor.

José Antonio Carbonero Fernández
Técnico de la Cooperativa
Nuestra Señora de Luna

Actividades Sociales

Vicasol IV ganó el Campeonato de Pesca de SUCA

SEGUIDO DE VICASOL I Y VICASOL II

La playa de La Romanilla de Roquetas de Mar volvió a ser el escenario del Campeonato de Pesca de SUCA, en el que participaron 14 parejas de las cooperativas Vicasol, Cabasc, Camporoquetas, Ferva, Consumomar, Cohorsan y Granada La Palma.

Desde las 21 horas del día 9 de junio hasta la 1.30 del día 10, en una noche un tanto desapacible, los pescadores hicieron lo que pudieron, ya que pescado no había, por lo que fueron muchas las parejas que no pesaron.

Y con pesos pequeños los ganadores de esta edición fueron, en primer lugar, el equipo de Vicasol IV, Francisco Sabio y Francisco Javier Rodríguez, quienes también consiguieron el trofeo a la pieza mayor, y que podemos ver a la derecha, entregado por José Luis Capilla, presidente del Comité Social.

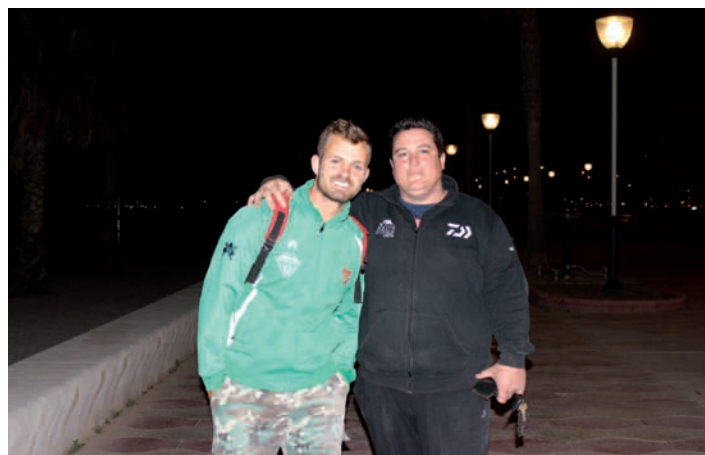
En segundo puesto quedaron Antonio Real y José Miguel Martos, de Vicasol I, trofeo que les entregó José Antonio

Prados, secretario del Comité. En tercer puesto Vicasol II, Agustín Antequera y Agustín Torres, trofeo entregado por Juan Carlos Rodríguez, vocal del Comité Social.

A continuación vemos al resto de las parejas participantes en el campeonato.



Actividades Sociales



A fuego lento

Refrescante y de la tierra, sabrosa pero ligera y dulce y sofisticado. Esos serían los adjetivos que podrían calificar los tres platos que las que hacemos A Fuego Lento os vamos a enseñar para Julio: una ensalada de sandía, pechuga de pollo a la parmesana y, el lujo, un trífle de limoncello. Es verano y hay que celebrarlo.

ENSALADA DE SANDÍA

Con el verano ya asentado, ¿qué mejor que un plato refrescante y ligero? Pues para eso, la sandía es esencial. La receta que os vamos a mostrar no es obligatoria. Le podéis quitar o añadir cosas. Eso sí, siempre con sandía. Además, es sencilla y rápida de hacer.

Ingredientes (para 4 personas):

- Dos buenas tajadas de sandía sin pepitas
- 250 gramos de queso tipo feta
- Un pepino
- Una cebolla roja
- Un puñado de aceitunas negras
- Albahaca o menta fresca
- Rúcula (opcional)
- Aceite de oliva virgen extra, vinagre balsámico de vino de Jerez y sal del cabo de Gata

Preparación:

Lo primero será cortar la sandía en dados y dejar que escurran. Cortamos también el pepino y la cebolla (en tiras finas) y picamos un poco las aceitunas y la albahaca.

En un vasito, preparamos la vinagreta al gusto. Echamos todo en un bol y desmenuzamos encima el queso. Añadimos el aderezo y removemos con cuidado. Podemos decorar con la rúcula o unas hojas de albahaca. Y listo, la receta más sencilla y fresca de todas.



PECHUGA DE POLLO A LA PARMESANA

Este es un plato que nos viene de Italia, así que los ingredientes los conocemos bien. Lo bueno es que nos ofrece una manera diferente y muy jugosa de comernos el tradicional filete de pollo empanado.



Ingredientes (para 4 personas):

- 2 pechugas de pollo
- Salsa de tomate
- Queso en lonchas para fundir
- Dos cucharadas de queso parmesano rallado
- Un huevo
- Harina y pan rallado
- Albahaca, orégano y tomillo
- Aceite de oliva virgen extra, pimienta negra y sal

Preparación:

Abrimos y fileteamos en dos las pechugas, las salpimentamos y rebozamos: primero enharinamos, pasamos por el huevo batido y acabamos rebozando en el pan rallado y una pizca de hierbas aromáticas. En aceite ya caliente, freímos sin dejar que se dore demasiado. Retiramos y secamos el aceite.

Mientras precalentamos el horno a 200°, cubrimos con la salsa de tomate aderezada con las hierbas y un par de lonchas de queso. Metemos en el horno unos cinco minutos, hasta que termine de dorarse y el queso se funde. Retiramos y servimos enseguida.

A fuego lento

TRIFLÉ DE LIMONCELLO

En verano, muchas comidas se acaban con un licorcito y entre los preferidos está el limoncello. Así que, ¿por qué no hacer un dulce a base de este licor? Está rico y no tiene tanto alcohol. Este mes haremos un triflé de limoncello. La receta no es nuestra, es del genial Jaime Oliver, el cocinero que está renovando la cocina inglesa, que ya era hora.

Ingredientes: (para 6 personas)

- 75 ml de limoncello
- Tres naranjas
- 250 gr de queso mascarpone
- 100 ml de leche semidesnatada
- Una o dos porciones de bizcocho
- Un puñado de frambuesas de Huelva
- Dos cucharadas soperas de azúcar en polvo
- La ralladura de un limón y el zumo de medio
- Pasta o esencia de vainilla
- Virutas de chocolate con leche

Preparación:

Lo primero será exprimir las naranjas, mezclando su zumo con el limoncello y probamos, no sea que esté muy amargo o agrio. Rectificamos con un poco de azúcar si fuera necesario. En unos vasitos como los antiguos de yogur (ver foto), ponemos el bizcocho desmenuzado y repartimos el

zumo. Ya tenemos la primera capa del triflé. A por la segunda.

Ponemos el queso mascarpone, la leche y el azúcar en un bol y mezclamos bien. Añadimos entonces la ralladura y el zumo de limón y unas gotas de vainilla. Batimos todo con unas varillas y cubrimos los vasitos con la crema. A por la tercera y última capa.

Terminamos el triflé con unas frambuesas y las virutas de chocolate. Dejamos que se enfríe bien en la nevera y a disfrutarlo.



Estas recetas han sido elaboradas por el equipo de para la revista de SUCA

a FUEGO LENTO

Previsiones meteorológicas para el mes de Julio en Andalucía

Julio tendrá temperaturas estacionales o ligeramente por encima de lo normal, con alguna precipitación en la zona oeste.

Entre los días 1 y 6 las temperaturas serán por encima de lo normal, con máximas entre 20 y 30°C, aunque en algunas por el oeste pueden llegar a los 40. Las mínimas irán de 18 a 24°.

Del 7 al 10 las temperaturas oscilarán entre los 26 y 35 de máximas, y de 14 a 21 para las mínimas.

A partir del día 14 y hasta el 20 vuelve el calor de nuevo para toda Andalucía, con máximas entre 30 y 37, llegando el oeste a tocar los 41°. Pueden darse chubascos y tormentas entre el 19 y el 20.

El mes finalizará de manera estacional, pudiendo llegar las máximas en el oeste a los 43°.



Actividades Sociales

Visita cultural a las Cuevas de Nerja y a Mijas

CON LAS COOPERATIVAS ASISTENTES A LA ASAMBLEA

Como viene siendo habitual de unos años a esta parte, una vez finalizada la Asamblea General de SUCA, con las cooperativas que nos visitan de fuera de la provincia de Almería, se organiza algún viaje de tipo cultural.

En esta ocasión dichas visitas se han realizado a las Cuevas de Nerja y a la localidad malagueña de Mijas, y las cooperativas que nos acompañaron eran de Jaén, Córdoba, Granada y Huelva.



De interés

Suca, cliente Gold de Valagro

ENTREGADA POR EL GERENTE DE VALAGRO IBERIA

Mariano Martín de Soto, gerente de Valagro Iberia, hizo entrega recientemente a Cristóbal Barranco, presidente de SUCA, de la placa distintiva categoría Gold según el modelo de negocio de Valagro.

SUCA mantiene la categoría Gold desde hace más de diez años, gracias a una estrecha colaboración y al desarrollo exitoso de las soluciones Valagro para la agricultura.

Dentro de esta distinción se contemplan una serie de servicios diferenciados que ayudarán a hacer llegar al agricultor productos innovadores, fruto del trabajo conjunto.

Valagro es líder en la producción y la comercialización de bioestimulantes y especialidades nutricionales. Fundada en 1980 y con sede en Atessa, Italia, Valagro cuenta con cuatro plantas de producción en todo el mundo desde donde distribuye a más de 80 países. Además, próximamente construirá una nueva planta en EEUU que completará la capacidad de producción de la empresa.



KENDAL ROOT

LLEGA A LA RAÍZ
DEL PROBLEMA

KENDAL® ROOT está compuesto por un conjunto de biomoléculas que ayuda a la planta a permanecer vigorosa en condiciones que limitan el correcto desarrollo del sistema radicular. Promueve un rápido desarrollo vegetativo, incrementa la resistencia física de las raíces y estimula el crecimiento de raíces nuevas. De la experiencia de KENDAL NEM, un producto único en innovador, para obtener lo mejor de tus cultivos, naturalmente.

www.valagro.com



 **Valagro®**
Where science serves nature

COOPERATIVAS

SUCA

www.gruposuca.com

SUCA GRANADA

www.gruposuca.com

SUCA HUELVA

www.gruposuca.com

COOP. ACEITES FUENTES DE CESNA

www.gruposuca.com

COOP. AGRÍCOLA DE ESTEPONA

www.cooperativaestepona.es

COOP. AGROABUXARRA

www.lapalmacoop.com

COOP. AGROLACHAR

www.agrolachar.com

S.A.T. AGROLEVANTE

www.citricosagrolevante.es

COOP. AGROMESIA

www.gruposuca.com

COOP. ARROYO GRANDE

www.gruposuca.com

COOP. BALERMAMAR

www.gruposuca.com

COOP. BEDMARENSE

www.cooperativabedmareense.com

COOP. BIOSABOR

www.biosabor.com

COOP. BIOTEC FAMILY

www.biotecfamily.com

COOP. C.A.B.A.S.C.

www.cabasc.com

COOP. CAMPOADRA

www.campoadra.com

COOP. CAMPOROQUETAS

www.camporoquetas.com

COOP. CAMPOSOL

www.gruposuca.com

COOP. CASUR

www.casur.com

COOP. CENTRO SUR

www.centro-sur.es

COOP. COHORSAN

www.cohorsan.es

S.A.T. CONDADO DE HUELVA

www.condadodehuelva.es

COOP. CONSUMOMAR

www.consumomar.com

COOP. COPROHNIJAR

www.coprohnijar.com

COOP. COSTA DE HUELVA

www.costadehuelva.es

S.A.T. COSTA DE NIJAR

www.costanijar.com

COOP. COTA 120

www.gruposuca.com

COOP. EL ALCAZAR

www.cooperativaelalcazar.com

COOP. EL GRUPO

www.elgrupo-sca.com

COOP. ESPAFROM

www.espafrom.es

COOP. ESPARRAGOS DE GRANADA

www.esparragodegranada.com

COOP. EUROPEOS

www.scaeuropeos.com

S.A.T. EUROSOL

www.eurosol.es

COOP. FERVA

www.ferva.com

COOP. FRESAFLOR

www.gruposuca.com

COOP. FRESLUCENA

www.gruposuca.com

Ctra. Almerimar, s/n, 04.700 El Ejido, Almería

infosuca@gruposuca.com

Pol. Ind. La Rosa, C/ Comercio, nº 2, 18330 Chauchina, Granada

infosuca@gruposuca.com

Parq. Huelva Empresarial, Avda. de los Empresarios, 21007 Huelva

infosuca@gruposuca.com

C/ Sierra Arcolncales s/n. 18295 Fuentes de Cesna, Granada

aceitesfuentesdecesna@hotmail.com

C/ Alejo Martín Rodríguez, 8 Pol. Ind. 29680 Estepona, Málaga

cooperativa@cooperativaestepona.es

Ctra. Nacional 340. 18770 El Pozuelo, Granada

info@granadalapalma.com

Polig. Salerna Avda. Andalucía, s/n. 18327 Láchar, Granada

info@agrolachar.com

Ctra. de Nieva, km 31. 04600 Huércal-Overa, Almería

satagrolevante@gmail.com

Parque del Genil, s/n. 18369 Villanueva Mesía, Granada

agromesia@wanadoo.es

Ctra. Ayamonte-Aracena, km 7. 21590 Villablanca, Huelva

administracion@arroyogrande.es

Ctra. Balerna-Tarambana, s/n. 04712 Balerna, Almería

ana@balermamarsca.com

Pol. Ind. Los Llanos s/n. 23537 Bedmar, Jaén

principal@cooperativabedmareense.com

Ctra. Campohermoso km 8. 04117 San Isidro, Níjar, Almería

vgarcia@biosabor.com

Camino de Vera s/n. 04110 Campohermoso, Níjar, Almería

administracion@biotecfamily.com

Ctra. de Málaga, s/n. 04718 Balanegra, Almería

info@cabasc.com

C/ Legión Española, nº 2. 04779, La Curva, Adra, Almería

campoadra@campoadra.es

Polig. Ind. La Gangosa. 04738 Vácar, Almería

camporoquetas@terra.es

Paraje Laimun, 13. 04700 El Ejido, Almería

alirola@camposolsca.es

Paraje Pisaica de la Virgen, s/n. 04240 Viator, Almería

casur@casur.com

C/ Estación, s/n. 18360 Huétor Tájar, Granada

info@centro-sur.es

C/ Agua, s/n. 04716 San Agustín, Almería

cohorsan@cohorsan.com

Ctra. de Almonte s/n. 21720 Rociana del Condado, Huelva

administracion@satcondado.es

Camino de los Mercados, 50. 04740 Roquetas de Mar, Almería

consumomar@consumomar.com

C/ Olivar, s/n. 04117 San Isidro, Almería

coprohnijar@coprohnijar.net

Camino de las Colmenillas, s/n. 21820 Lucena del Puerto, Huelva

costadehuelva@coophuelva.es

Ctra. San Isidro, km 9. 04117 San Isidro, Almería

info@costanijar.com

Ctra. Las Rocas, El Jimenado. 30708 Torrepacheco, Murcia

administracion@cota120.com

Ctra. de Ibrós s/n. 23440 Baeza, Jaén

olibaeza@olibaeza.com

C/ Rambla Hileros, s/n. 18740 Castell de Ferro, Granada

grupo@elgrupo-sca.com

C/ Nueva, 11. 18360 Huétor Tájar, Granada.

espafron.s.c.a@gmail.com

Avda. Andalucía s/n. 18327 Láchar, Granada

esparragodegranada@esparragodegranada.es

Ctra. Corbones km 0,5. 11693 Alcalá del valle, Cádiz

contacto@scaeuropeos.com

Ctra. Sector IV nº 2763. 04738 Puebla de Vácar, Almería

administracion@eurosol.es

Ctra. Málaga, km 417 San Nicolás. 04740 La Mojonera, Almería

ferva@ferva.com

Avda. La Laguna s/n. 21510 San Bartolomé de la Torre, Huelva

torrefruit@fresaflor.com

C/ Bonares, s/n. 21820 Lucena del Puerto, Huelva

info@freslucena.com

TELEFONO

FAX

950 58 18 70

950 58 18 68

958 51 30 02

958 51 13 52

959 65 72 00

959 65 72 01

958 34 87 80

958 34 87 80

952 80 00 25

952 80 00 25

958 82 94 13

958 82 94 88

958 45 74 32

958 45 74 24

950 47 17 50

950 13 53 96

958 44 44 24

958 44 44 24

959 34 01 42

959 34 02 48

950 60 62 03

950 40 77 28

953 76 00 57

953 76 00 57

950 36 79 21

950 36 71 15

950 52 52 82

950 10 62 14

950 40 61 00

950 40 65 25

950 40 08 05

950 56 82 18

950 34 07 64

950 34 90 88

950 57 31 31

950 57 31 35

950 30 60 00

950 30 60 17

958 33 20 20

958 33 25 22

950 53 60 08

950 53 61 56

959 41 62 87

959 41 62 93

950 33 81 85

950 32 70 17

950 36 60 15

950 36 60 89

959 36 01 36

959 36 01 50

950 36 61 36

950 36 62 60

968 58 75 94

968 58 76 45

953 74 03 11

953 74 14 70

958 83 01 46

958 65 62 87

958 44 34 74

958 44 34 74

958 51 30 61

958 51 30 20

956 12 65 29

956 12 65 29

950 55 54 96

950 55 71 95

950 60 33 07

950 60 34 33

959 38 75 05

959 38 75 91

959 50 13 18

959 50 13 19

COOPERATIVAS	LOCALIDAD	TELEFONO	FAX
COOP. FRUTOS DEL CONDADO www.frutosdelcondado.com	Pol. El Lirio, s/n. 21710 Bollullos Par del Condado, Huelva frutosdelcondado@telefonica.net	959 41 27 27	959 41 27 78
COOP. GRANADA-LA PALMA www.lapalmacoop.com	Ctra. Nacional 340, km 342. 18730 Carchuna, Granada info@granadalapalma.com	958 62 31 75	958 62 32 00
COOP. GRANAGENIL www.gruposuca.com	Pol. Ind. El Fresno s/n. 18102 Purchil, Granada granagenil@gmail.com	958 44 50 88	958 44 50 88
S.A. GRUPO INTERÓLEO www.interoleo.com	Par. Tec. Geolit, C/ Sierra Morena s/n p.1. 23620 Mengíbar, Jaén compras@interoleo.com	953 22 60 10	953 27 24 99
COOP. HORTOFRUTICOLA DE BONARES www.bonafu.es	Pol. Ind. El Corchillo, s/n. 2ª Fase. 21830 Bonares, Huelva general@bonafu.es	959 36 61 33	959 36 63 16
COOP. HORTOFRUTICOLA DE CARTAYA www.gruposuca.com	Ctra. Tariquejo, Km 0,4. 21450 Cartaya, Huelva cartayfres@cartayfres.com	959 39 10 77	959 39 11 02
HORTOVENTAS-TRES MARIAS www.hortoventas.com	Ctra. de la Estación, s/n. 18128, Ventas de Zafarraya, Granada hortoventas@telefonica.net	958 36 21 90	958 36 21 95
COOP. LA UNION DE OLEOCAMPO www.oleocampo.es	Ctra. Fuerte del Rey. 23640 Torredelcampo, Jaén info@oleocampo.es	953 56 75 80	953 56 75 80
COOP. LOS FRESNOS www.losfresnos.es	C/ Iglesia, 3. 18339 Romilla, Granada nofres@hotmail.com	958 44 67 38	958 44 67 38
COOP. LOS TAJOS www.lostajos.es	Ctra. de Loja, s/n. 18120 Alhama de Granada, Granada lostajos@lostajossca.es	958 35 03 11	958 36 04 15
S.A.T. NIJARSOL www.nijarsol.es	Ctra. San Isidro a Campohermoso, Km 8. 04117Níjar, Almería erodriguez@nijarsol.es	950 36 71 52	950 36 71 15
COOP. NTRA. SRA. DEL CARMEN www.olibracana.com	C/ Aldea Bracana, s/n. 14813 Almedinilla, Córdoba info@olibracana.es	957 70 23 80	957 70 23 80
COOP. NTRA. SEÑORA DEL ROSARIO www.aceitedelrosario.com	Avda. de la Constitución. 14857 Nueva Carteya, Córdoba info@aceitedelrosario.com	957 67 81 18	957 67 81 18
COOP. NTRA. SRA. DE LA BELLA. COBELLA www.cobella.es	Avda. Blas Infante s/n. 21440 Lepe, Huelva cobella@cobella.es	959 38 31 62	959 38 36 93
COOP. NTRA. SRA. DE LAS VIRTUDES www.coagrico.com	Ctra. Nec. 340 , km 21. 11140 Conil, Cádiz coagrico@coagrico.com	956 44 08 35	956 44 07 61
COOP. NTRA. SRA. DE LUNA www.olivaluna.es	Ctra. a Pozoblanco s/n. 14440 Villanueva de Córdoba, Córdoba info@olivaluna.es	957 12 01 88	957 12 21 59
COOP. NTRA. SRA. DEL PILAR www.oleomera.com	Portillo de Granada s/n. 18564 Colomera, Granada info@oleomera.com	958 38 70 32	958 38 70 04
COOP. OLEOCAMPO www.oleocampo.es	Ctra. Megatín, s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén info@oleocampo.es	953 41 01 11	953 41 51 64
COOP. OLEOMONTES www.gruposuca.com	Ctra.Úbeda-Morera, km 71. 18563 Torre Cardela, Granada jaimejimar@gmail.com	600 86 01 55	
COOP. OLIVARERA DE MONTORO www.gruposuca.com	C/ Virgen de Gracia, 5. 14600 Montoro, Córdoba olivamontoro@olivamontoro.e.telefonica.net	957 16 04 36	957 16 04 36
COOP. OLIVARERA SAN ISIDRO www.olivarerasanisidro.es	C/ Baena, 17. 14840 Castro, Córdoba info@olivarerasanisidro.es	957 37 01 13	957 37 01 13
COOP. OLIV. NTRA. SRA. CONSOLACION www.elhenazar.com	C/ La Molinera, 6. 14860 Doña Mencía, Córdoba administracion@elhenazar.es	957 67 61 46	957 69 53 35
S.A.T. PISAICA DE LA VIRGEN	Paraje Pisaica de la Virgen s/n. 04240 Viator, Almería	950 30 60 00	950 30 60 17
COOP. PROCAM www.procamsca.com	Ctra. Almería, km 1,6. 18600 Motril, Granada oficina.procama@terra.es	958 60 03 06	958 82 06 13
COOP. SANTA ANA www.santaanadesalar.es	C/ Dr. Ruiz Fernández, 3. 18310 Salar, Granada cooperativa@santaanadesalar.es	958 31 61 06	958 31 61 06
COOP. SANTA CATALINA DE OLEOCAMPO www.oleocampo.es	Cortijada de Garcíez s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén info@oleocampo.es	953 12 00 86	953 12 00 86
COOP. SANTA MONICA www.cooperativasantamonica.com	Camino Avivara, s/n. 18568 Piñar, Granada info@cooperativasantamonica.com	958 39 45 50	958 39 48 11
COOP. SAN ANTONIO www.aceitedecogollos.com	Camino de San marcos s/n. 18211 Cogollos Vega, Granada sanantonio@aceitedecogollos.com	958 40 90 10	958 40 90 10
COOP. SAN BARTOLOME DE OLEOCAMPO www.oleocampo.es	C/ Mingo López s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén info@oleocampo.es	953 56 70 55	953 56 70 55
COOP. SAN ISIDRO www.aceitessanisidropozoalcon.com	Avda. Ntra. Sra. de los Dolores, 92. 23485 Pozo Alcón, Jaén tecnico@piconhernandez.com	953 73 81 08	953 73 81 08
COOP. SAN LORENZO DE ZAGRA www.gruposuca.com	C/ Eras, 2. 18311 Zagra, Granada sanlorenzosc@telefonica.net	958 31 50 37	958 31 50 37
COOP. SAN ROQUE www.gruposuca.com	C/ Juncal, 4. 18658 Pinos del Valle, Granada sanroquesca@yahoo.es	958 79 31 56	958 79 31 56
COOP. SAN VICENTE www.puertadelasvillas.com	Ctra. Mogón-Arroturas, km 9,2. 23310 Mogón, Jaén sanvicente@puertadelasvillas.com	953 43 40 03	953 01 18 23
S.A.T. TROPS www.trops.es	Ctra. Loja-Torre del Mar, km 73,5. 29719 Vélez-Málaga, Málaga info@trops.es	952 50 07 00	952 50 04 62
COOP. UNION DE ATOCHARES www.gruposuca.com	Ctra. Atochares-Pueblo Blanco, s/n. 04113 Atochares, Almería unionatochares1970@hotmail.com	950 61 27 11	950 61 28 50
COOP. VICASOL www.vicasol.es	Ctra. Nacional 340, km 423. 04738 Puebla de Vicar, Almería vicasol@vicasol.com	950 55 32 00	950 55 31 34
EST. SERVICIO VICASOL www.vicasol.es	C/ Vicasol, 37. 04738 Puebla de Vicar, Almería vicasol@vicasol.com	959 62 77 02	950 55 31 34

TU COOPERATIVA TE

AYUDA A AHORRAR

EN TU FACTURA DE LA LUZ



SUCA

**PUNTO DE
CONFIANZA
CONTRATA
→ AQUÍ ←**

... y AHORRA en tu
FACTURA DE LA LUZ

SUCA Energía

EN SUCA ENERGÍA, NO SOLO COMERCIALIZAMOS ELECTRICIDAD,
TE AYUDAMOS A AHORRAR EN TU FACTURA DE LA LUZ.



+ Información

📍 → Tu Cooperativa de Confianza

🌐 → www.energia.gruposuca.com

☎ → 900 10 27 07 · 950 20 31 70

 **SUCA**
Sociedad Cooperativa Andaluza