



# SUCA

Sociedad Cooperativa Andaluza

Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 160 Noviembre 2018

## Las cooperativas venden innovación y calidad





## Órganos Sociales de Suca, S.C.A.

### Presidente

CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ  
Bailemamar S.C.A.

### Vicepresidente

JOSE ANDRES ACIEN FERNANDEZ  
Cabasco 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  
Bailemamar, 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  
Cabasco, 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@grupосуca.com

www.gruposuca.com

Depósito Legal: AL 158-2013

# Contenidos



## 3 FRUIT ATTRACTION

*Cooperativas presentes en Fruit Attraction 2018*



## 8 COOPERATIVAS

*Ernesto González, nuevo presidente de Cartayfres*

## 10 COOPERATIVAS

*Costa de Huelva cultivará la mayor superficie de su historia*

## 14 COOPERATIVAS

*Vicasol supera los 900 socios*



## 18 SITUACIÓN DEL CAMPO

## 20 JORNADAS

*Coprohñjar celebra su 30 Aniversario*



## 22 OPINIÓN

## 22 ¡AGUA YA!

*El Congreso aprueba la Ley del Traspase al Condado de Huelva*



## 26 A FUEGO LENTO

*Recetas con nuestros productos*

“La agricultura fue el empleo de los más grandes patriarcas por la simplicidad de sus costumbres y la elevación de sus pensamientos”

Yaḥyá ibn Muḥammad Ibn al-‘Awwām

# Fruit Attraction

## Andalucía deja patente su carácter exportador e innovador

### FRUIT ATTRACTION 2018

Andalucía ha sido la comunidad que más ha apostado por Fruti Attraction 2018, con 238 entidades presentes, de las que 121 lo han hecho de manera agrupada en la zona expositiva de Andalucía. Muchas de las cooperativas socias de SUCA han estado presentes en esta feria de carácter internacional, en la que todas ellas aprovechan para estrechar lazos con los clientes habituales y abrir nuevas vías de negocio, cada vez más abundantes en los próximos años.

Empezamos nuestro recorrido con los granadinos La Palma, quienes presentaron sus innovaciones al mercado internacional, estando especializados en tomate cherry, minivegetales y frutas subtropicales.

Por su parte Unica Group, además de celebrar su décimo aniversario, anunciaron que constituyen Gea, una plataforma a través de la cual se canalizará la comercialización de frutas y hortalizas ecológicas.

Los malagueños Trops dieron a conocer su mango y aguacate, contando con el chef Dani García y su showcooking.

Desde Huelva llegaban los especialistas en berries, agrupados tanto en Onubafruit como en Freshuelva.

Vicasol mostró a sus clientes el potencial que le aporta su nuevo centro de El Ejido, Vicasol 3, equipado con maquinaria de última tecnología.

Por su parte Hortoventas llevó a Madrid su amplio catálogo de hortalizas.

Coprohñjar aprovechó la feria para presentar su avance hacia un modelo de producción ecológica, al igual que hicieron sus vecinos Costa de Níjar.

Biosabor presentó sus tomates y su gazpacho fresco ecológico, recuperando la esencia y el sabor natural en el consumo.

Otros granadinos presentes fueron Procam y Cesurca, con hortofrutícola y espárrago, respectivamente.



# Fruti Attraction





**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.



# Ayudas

## 600.000 euros para Nuestra Señora de las Virtudes

CONCEDIDOS POR LA JUNTA DE ANDALUCIA

El delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta en Cádiz, José Manuel Miranda, ha entregado una resolución de ayuda por importe de 591.520 euros a los socios de la cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes, en calidad de Organización Productora de Frutas y Hortalizas (OPFH) en sus instalaciones de Conil de la Frontera, con el fin de que este apoyo "contribuya a mejorar este sector productivo".

En un comunicado, el delegado territorial ha especificado que este tipo de ayudas "facilitan la operatividad de las OPFH y están siendo importantes para modernizar las industrias y las explotaciones hortofrutícolas, concentrando la oferta y generando valor añadido a los productos".

Este apoyo se enmarca en el pago de las ayudas de la convocatoria de 2017 dirigidas a las OPFH, reconocimiento con el que cuenta la cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes desde 2013. Este tipo de incentivos son financiados a través del Fondo Europeo Agrícola de Garantía (Feaga) y van dirigidos a inversiones que contemplan desde la planificación de la producción a la optimización de la calidad de los productos o a la mejora de la comercialización, así como instalación de energías renovables y acciones formativas, entre otras.

En 2018, las ayudas aprobadas a través de los programas operativos han superado los 104 millones de euros en toda Andalucía, lo que supone un volumen de inversión de en torno a 208 millones de euros en la comunidad autónoma. Estas ayudas se distribuyen entre 91 OPFH que aglutinan a más de 15.000 socios productores.

Por provincias, tres expedientes corresponden a OPFH de Cádiz, por importe total de 855.000 euros. El 5 de octubre concluyó el plazo para presentar solicitudes de aproba-



ción de los programas operativos, modificaciones y dotación del fondo operativo para 2019.

Los denominados programas operativos son proyectos que contienen un conjunto de inversiones y gastos que las OPFH proponen realizar para la consecución de determinados objetivos, entre los que destacan la concentración de la oferta y su adaptación a las demandas del mercado o la mejora de la sostenibilidad económica y ambiental de las explotaciones agrarias, así como la mejora de la calidad de sus productos.

Estas metas se alcanzan a través de inversiones y gastos en las explotaciones individuales de los socios, así como de las instalaciones de manipulación y procesado del producto de las OPFH y sus sistemas y modelos de comercialización. Entre los gastos subvencionables también se incluyen actuaciones para la prevención y gestión de crisis de mercado, servicios de formación y asesoría e investigación y producción experimental.

### 500 socios

La sociedad cooperativa andaluza Nuestra Señora de las Virtudes, reconocida como OPFH, se constituyó en 1963 y cuenta con unos 500 socios aproximadamente, de Barbate, Chiclana, Conil, Vejer, Medina Sidonia y Puerto Real. La superficie de cultivo es de unas 400 hectáreas y la superficie media de las explotaciones de en torno a 1,5 hectáreas.

El tomate destaca entre los cultivos de esta cooperativa, que cuenta con una gran variedad de productos hortofrutícolas y que genera más de un centenar de empleos, entre fijos y eventuales. Un 80 por ciento de su plantilla está integrada por mujeres.



**CONCURSO**  
EN [WWW.SOTRAFA.COM](http://WWW.SOTRAFA.COM)



**BUSCAMOS  
LA MEJOR INSTALACIÓN**

# DOBLE // CÁMARA AT

**EL COMPLEMENTO IDEAL PARA TU  
CUBIERTA TRC5 <sup>★</sup><sub>★</sub> DE SOTRAFA  
PREMIUM <sup>★</sup>**

Participa hasta el 15.01.19 en la promoción  
enviando tus fotos a través de  
[www.sotrafa.com/promociones](http://www.sotrafa.com/promociones)



# Cooperativas

## Ernesto Gómez, nuevo presidente de Cartayfres

*E INCORPORACION DE DOS MUJERES EN SU RECTORA*



**D**ar un nuevo impulso a la cooperativa Cartayfres a través de la innovación y la modernización de las explotaciones agrarias, es el principal reto de su nueva junta rectora, la cual se ha hecho con las riendas de dicha entidad tras resultar elegida por mayoría de los 120 socios cooperativistas que la integran.

Así lo ha expresado Ernesto Javier Gómez, que con 44 años es el nuevo presidente de esta cooperativa onubense que tiene una facturación de 58,9 millones de euros y una producción de 11.766 toneladas de fruta en el pasado ejercicio, además de pertenecer a la mayor comercializadora onubenses de frutos rojos, Onubafruit, y a la cooperativa de segundo grado SUCA.

Ernesto Javier Gómez ha incidido en que sus principales retos para los próximos cuatro años de mandato pasan en primer lugar por “conocer la casa a la perfección”, ya que reconoce que para él supone un hándicap no haber pertenecido nunca antes a sus órganos de dirección, para a continuación “empezar a trabajar con comodidad en ella”, en tercer lugar “hacerla evolucionar” y, finalmente “trabajar para que sea una gran cooperativa, mucho mejor de lo que ha sido hasta ahora”.

### **Innovación**

El nuevo presidente de Cartayfres ha precisado por otra parte tener “muy claro que Huelva y Almería son las grandes despensas de Europa, por lo que ambas provincias tie-

nen muchísimo futuro en esta materia”. Ello lo llevará, prosigue, a “luchar desde esta cooperativa para que el sector agrícola onubense siga siendo pionero, para lo cual me voy a centrar en la innovación, ya que la comercialización la tenemos amarrada al pertenecer al grupo Onubafruit, que se encargará de la venta de prácticamente el cien por cien de nuestra producción”.

En este sentido, prosigue, “me voy a fajar para lograr que los agricultores de la cooperativa Cartayfres modernicen sus explotaciones con el principal objetivo de que rentabilicen al máximo sus producciones como mejor forma para seguir creciendo”.

Es por ello que ha querido pedir a todos los socios que sean “un gran equipo, fuertes, y se motiven para coger un nuevo impulso que nos permita seguir avanzando. No es fácil, pero sí primordial, para estar entre las mejores cooperativas de la provincia”.

Gómez ha pedido a los cartayeros que “apoyen siempre a su cooperativa porque si esta avanza, todo el municipio avanza, ya que se trata sin duda de la empresa de Cartaya más grande y que más actividad económica y empleo aglutina a su alrededor”.

En esta nueva etapa, la cooperativa cartayera también apostará por la transparencia en su gestión, así como para avanzar en materia de igualdad, de ahí que otra de las principales novedades de la nueva junta rectora es la presencia, por primera vez, de dos mujeres entre sus integrantes.

# Empresas

## Valagro presenta Kendal Root en Suca Huelva

### LA INCORPORACION DE DOS MUJERES EN SU RECTORA

Recientemente Valagro presentó oficialmente KENDAL ROOT al sector de las berries y a las cooperativas de la zona de Huelva. El evento tuvo lugar en las instalaciones de SUCA, donde se reunieron técnicos de la distribución de Valagro, técnicos independientes y técnicos de cooperativas.

Durante la reunión se presentó el producto y sus características técnicas, y se detallaron los resultados obtenidos en los ensayos en fresa, donde se ha conseguido un adelanto significativo de la producción y una mejora del rendimiento. El evento finalizó con un cóctel para los asistentes.

KENDAL ROOT es un bioestimulante que maximiza la producción e incrementa el vigor de la raíz en todas las condiciones que limitan un correcto desarrollo del sistema radicular. Promueve un reinicio vegetativo rápido, incre-

menta la resistencia de las raíces y estimula el crecimiento de raíces nuevas. El producto está disponible en los puntos de venta de SUCA.



## 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 e innovador, para obtener lo mejor de tus cultivos, naturalmente.

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



 **Valagro®**

Where science serves nature

# Cooperativas

## Costa de Huelva cultivará la mayor superficie de su historia

### LLEGANDO A LAS 1.230 HECTÁREAS

La cooperativa Costa de Huelva (Coophuelva) de Lucena del Puerto afronta la campaña 2018/2019 con el reto de gestionar la mayor superficie agrícola de su historia. A las cerca de 750 hectáreas que los socios contabilizan en la zona del Condado de Huelva hay que sumarle las 480 que, distribuidas entre las tres fincas adquiridas del antiguo Marquesado de Gibraleón en 2016, ya están plenamente acondicionadas para iniciar las plantaciones de berries y frutas subtropicales.

Casi el 90% de estos terrenos se dedica a la producción de frutos rojos, ya que a las 177 hectáreas de fresas, 170 de frambuesas, 381 de arándanos y 22 de moras registradas durante la campaña 2017/2018 en el entorno de la localidad condal, hay que sumarle las 70 nuevas situadas en la finca de San Sebastián, en San Bartolomé de la Torre, y las 240 hectáreas que se han entregado este verano en la parcela de Valdeoscuro, en Gibraleón. Tan solo quedarán pendientes unas 150 hectáreas, cuya transformación se acometerá en 2019.

Tras la adecuación de estos terrenos, Coophuelva inició la plantación de los primeros aguacates a lo largo del mes de septiembre. Según las estimaciones del gerente de la cooperativa, Bartolomé Fernández, "estos árboles no serán productivos hasta la campaña 2021-22. La cosecha de ese primer año, que será semicomercial, podría situarse en torno a 1.200.000 kilos de aguacates". La gran novedad de esta campaña se concentra en las cerca de 170 hectáreas que se dedicarán al cultivo del aguacate en las fincas de Laguna y La Cañada, que abarcan los términos municipales de Gibraleón, San Bartolomé y Villanueva de los Castillejos.

Fernández señaló que la apuesta de la cooperativa por esta fruta subtropical se fundamenta en varios motivos: "Porque tenemos que diversificar el riesgo, para de esta forma no concentrar toda la inversión en un producto; porque es un cultivo que tiene aún mucho campo para seguir expandiéndose y, también, porque necesita menos mano de obra que cualquier berrie".

Sobre la posibilidad de montar una nave específica en esta zona para la manipulación de la fruta, Coophuelva está estudiando la posibilidad de utilizar las instalaciones que disponen otras cooperativas que también forman parte del grupo Onubafruit, como Cartayfres o Cobella.



### 16.728 toneladas de frutos rojos

Coophuelva, que durante la última campaña 2017/2018 registró una producción de 16.728 toneladas de frutos rojos (8.324 toneladas de fresas; 5.752 de arándanos; 2.387 de frambuesa; 193 e moras y 72 de kiwiberry), está también pendiente de recibir la declaración ambiental para poder llevar a cabo la transformación de la finca 'Los Palmerales' de Trigueros.

De las 315 hectáreas iniciales alquiladas al Ayuntamiento de Trigueros, la cooperativa de Lucena del Puerto solo podrá transformar 285, al catalogarse como protegida una zona de unas 30 hectáreas donde se ha localizado una planta en peligro de extinción. No obstante, el Consistorio triguereño se ha comprometido a cederle esa misma superficie en otra zona del municipio.

Una vez obtengan la autorización medioambiental correspondiente, Coophuelva acometerá la transformación de esa finca en Trigueros. La inversión, que rondará los 3 millones de euros, se destinará en poder utilizar el agua procedente de la EDAR para riego agrícola, en la instalación de las conducciones de riego, y en construir seis o siete balsas de regulación y un almacén.

El gerente de 'Costa de Huelva', Bartolomé Fernández ha confirmado que las principales opciones de cultivos para estos terrenos se centran en plantar mandarinas y arándanos tardíos. En concreto, ha reconocido que están en contacto con la empresa cordobesa Eurosemillas, que es la obtentora de la variedad Tango.

# Jornada

## Jornada sobre AOVE en Nuestra Señora de Luna

### *SOBRE RENDIMIENTOS GRASOS Y PLAZOS DE SEGURIDAD*

Rendimientos grasos de la aceituna, la obtención de los aceites tempranos y los plazos de seguridad en las aplicaciones fitosanitarias que se realizan en el olivar, fueron los

temas tratados por Anunciación Carpio Dueñas y Nuria Yáñez, impartido a los socios y trabajadores de la cooperativa cordobesa Nuestra Señora de Luna



*Un mundo lleno de soluciones naturales  
para la Producción y la Protección vegetal*

 Fertiliza

Clever® Cinamite® Cluster® Enduro® Gigante® Tritón® Envite® Biosec®



# Informe Técnico

## SUPRACTYL CORE

### La revolución en la bioestimulación

El principal reto de la agricultura es conseguir productos avanzados, capaces de vencer los límites actuales de producción y calidad de los cultivos bajo consignas de formulación medioambientalmente sostenibles.

**SUPRACTYL CORE** es el primer **BIOESTIMULANTE REGENERATIVO** y el único que incorpora la molécula **SMR**. Gracias a ello, optimiza el flujo de aportación de las diferentes sustancias bioestimulantes contenidas en su interior, maximiza la bioestimulación y la regeneración del cultivo. La investigación y desarrollo que hay tras este producto ha puesto su énfasis en el sistema suelo-planta.

El gran avance de **SUPRACTYL CORE** y su diferencia respecto a la

bioestimulación hasta ahora conocida, es el de contener la supramolécula **SMR** como estructura de almacenaje compleja. Esta estructura, solamente en contacto con tejido vegetal, experi-

menta dos disgregaciones o liberaciones moleculares básicas, que maximizan la eficacia de los componentes bioestimulantes que contiene en su interior, promoviendo así el concepto de sostenibilidad.

**SUPRACTYL CORE** ha demostrado su eficacia año tras año desde su reciente lanzamiento y ha confirmado su posición como bioestimulante de referencia en el mercado para situaciones de estrés, bien sea por frío, o bien sea salino, hídrico, ..., consiguiendo un buen enraizamiento, desarrollo vegetativo y engorde de frutos, también en las condiciones más adversas.



REGENERACIÓN



SUPRAMOLÉCULA REGENERATIVA

1ª DISGREGACIÓN

En la primera disgregación la supramolécula SMR, se divide en unidades moleculares de menor tamaño.

2ª DISGREGACIÓN

En la segunda disgregación, se liberan los principios bioactivos (C-Auxalín) contenidos en las unidades moleculares de la supramolécula SMR.



1 Movilización de nutrientes retrogradados.



2 Activación de la vida microbiana.



3 Estimulación radicular.



3 C-Auxalín 3. Efecto antiestrés y regenerativo.



2 C-Auxalín 2. Estimulación de flujos energéticos y fotosíntesis.



1 C-Auxalín 1. Activación de la división celular y crecimiento.



# 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](http://www.timacagro.es)

# Cooperativas

## Vicasol supera los 900 socios

*Y MÁS DE 200 MILLONES DE KILOS DE PRODUCTOS*

El consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo rural, Rodrigo Sánchez Haro, ha destacado en Vúcar, Almería, la importancia que para el sector agrícola tiene la concentración de la oferta mediante la creación de cooperativas de primer grado, como es el caso de la empresa Vicasol, dedicada a las frutas y hortalizas cultivadas bajo plástico y como producción integrada. Sánchez Haro ha señalado a este respecto que "esta concentración permite que el sector gane músculo en la defensa de intereses comunes, al tiempo que su presencia en los mercados se produce de manera más ordenada".

El crecimiento de Vicasol se ha puesto de manifiesto con el paso de los años desde su constitución en 1988, con un aumento paulatino del número de socios desde los 185 iniciales a los 925 con que cuenta en la actualidad. Además, ha ido también abarcando más campos de actuación, pues la cooperativa se dedica a la planificación de cosechas, envasado y puesta en el mercado.

En diciembre de 1997 fue reconocida como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) y actualmente cuenta con un Programa Operativo vigente de 60 millones de euros, con una ayuda financiera de 31 millones para cinco años (2014-2018). La cooperativa recibió la Medalla de Andalucía en 2015.

### **Crecimiento anual del 15%**

En 2018, Vicasol se presenta como líder en la provincia de Almería en sistemas de cultivo bajo producción integra-



da en hortalizas, con una superficie de 2.000 hectáreas y una facturación que en la campaña 2016/17 fue de 240 millones de euros. Este último dato es especialmente significativo, pues pone de manifiesto un crecimiento anual del orden del 15%.

Su producción sobrepasa los 200 millones de kilos, exportando al mercado comunitario y terceros países más del 80% de la misma, especialmente a Alemania, Francia, Polonia, Reino Unido y Escandinavia. Entre los productos comercializados se encuentran el tomate (principalmente pera y en ramo), pimiento, pepino, calabacín, berenjena, melón y sandía. Todo ello le permite dar empleo a 2.150 personas de media, de las que el 77% son mujeres.



# PRESTOP®

El único registrado contra *Botrytis*,  
*Mycosphaerella* y enfermedades de raíz



COMERCIAL QUÍMICA MASSÓ, S.A.

Viladomat 321, 5 - 08029 Barcelona Tel. 93 495 25 00 Fax 93 495 25 02 [masso@cqm.es](mailto:masso@cqm.es) [www.massoagro.com](http://www.massoagro.com)

# Desde las emociones

## El propósito de la vida (II)



El Viaje Más Apasionante De Tu Vida  
para **ALCANZAR LO QUE SIEMPRE HAS SOÑADO!**

**Atrévete a dar el primer paso**

Continuando con el artículo sobre el propósito de vida, obtenido en una gran parte de una sesión que recibí en el Master sobre felicidad, neurociencia del profesor honorífico Santiago Limoche, dentro del programa de la Universidad Isabel I; he de insistir en la importancia que para cualquier ser humano tiene conocer su sentido, su propósito o su objetivo en la vida, o en plural...no hay que pensar que todos los seres humanos podamos tener objetivos trascendentales, puede parecer muy pomposo lo del concepto de SENTIDO DE VIDA, pero no, os llevo a lo terrenal. Supongo que hay uno maravilloso y universal que es el conseguir SER FELIZ. Pero hay otros que pueden estar en nosotros: ayudar a nuestros hijos, conseguir una titulación, conseguir tener una cuenta corriente con un saldo importante, comprar un coche nuevo, aprender a conocernos, etc... imaginad cuánto queráis.

Os invito a unas reflexiones personales, para profundizar en nosotros mismos:

### REFLEXIONES PERSONALES:

- 1.- Objetivos más importantes de la vida.
- 2.- Mejores metas a alcanzar.
- 3.- Mejores factores motivadores de ilusión y alegría.
- 4.- Mejores resultados en un proceso de autoconocimiento.
- 5.- Dirección para un mejor desarrollo personal.
- 6.- ¿Cuál puede ser el mayor éxito en la vida de un ser humano?

# Desde las emociones

Y para continuar reflexionando, si no encontráis la respuesta a porqué no encontráis vuestro propósito de vida...

## CAUSA QUE PUEDEN INTERFERIR EN EL PROPÓSITO DE VIDA:

Personalidad.

Bajo umbral de discernimiento y alto nivel de ignorancia.

Influencias externas negativas.

Determinados entornos.

Inflexibilidad cognitiva.

Emociones interferentes.

Inadecuadas funciones ejecutivas.

## REFLEXIONES PARA PROFUNDIZAR EN EL PROPÓSITO DE VIDA.

1.- ¿ Qué sientes que en verdad te gustaría hacer con tu vida, que hasta ahora no has hecho?

2.- ¿ Cómo te imaginas que te sentirías más realizado o con un sentimiento de más plenitud? ¿En concreto, con qué tipo de actividad profesional o personal te sentirías más lleno?

3.- Imagina tu vida en unos años. ¿ Cómo te gustaría que fuese? ¿ Qué tipo de actividad sientes que podría dar más sentido a tu vida y podrías ofrecer a los demás?

4.- Mas allá de lo que puedan pensar los demás, ¿qué sientes que en verdad, le daría más sentido a tu vida?

5.- ¿ Sientes que puedes ser un poco dependiente de la opinión de los demás? ¿esto te podría estar determinando para decidir por ti mismo, lo que quieres hacer con tu vida?

6.- ¿ Sientes que por alguna razón o influencia de alguna persona, dejaste de hacer o estar dejando de hacer, aquello que podría verdaderamente hacerte sentir más realizado?

7.- ¿ Suelas buscar con frecuencia las respuestas a tus inquietudes en relación a tu proyecto de vida, en otros, como por ejemplo, padres, maestros, amigos...?

8.- ¿ A veces, te consideras o te consideran un poco ingenuo o con falta de iniciativa?

9.- ¿ Sientes que puede haber algo o alguien que te podría estar condicionando, para ser fiel a aquello que realmente quieres verdaderamente hacer con tu proyecto de vida?

Las respuestas a estas preguntas te pueden llevar a tener más claro o incluso a elaborarte tus objetivos en tu vida. Sin ellos la vida no se puede vivir plenamente.

**¡Que la felicidad os acompañe! PAZ Y AMOR**

José Luís Mellado Vergel  
Responsable del Dpto. de la Felicidad  
de León y Vergel

# Situación del campo

## PONIENTE ALMERIENSE / COSTA DE GRANADA PLAGAS

| CULTIVOS  | PULGON  | MOSCA BLANCA | TRIPS | ORUGA   | VASATES | TUTA  |
|-----------|---------|--------------|-------|---------|---------|-------|
| TOMATE    | VERDE   | NARANJA      | ROJO  | VERDE   | ROJO    | ROJO  |
| PEPINO    | NARANJA | VERDE        | ROJO  | NARANJA | VERDE   | VERDE |
| PIMIENTO  | NARANJA | VERDE        | ROJO  | NARANJA | VERDE   | VERDE |
| CALABACIN | NARANJA | ROJO         | ROJO  | VERDE   | VERDE   | VERDE |
| BERENJENA | NARANJA | NARANJA      | ROJO  | VERDE   | VERDE   | VERDE |
| JUDIA     | VERDE   | VERDE        | ROJO  | VERDE   | VERDE   | VERDE |
| MELON     | VERDE   | VERDE        | ROJO  | VERDE   | VERDE   | VERDE |
| SANDIA    | VERDE   | VERDE        | ROJO  | VERDE   | VERDE   | VERDE |

## ENFERMEDADES

| CULTIVO   | MILDIU | OIDIO   | BOTRITIS | ENF. DE CUELLO | Niveles de Riesgo |
|-----------|--------|---------|----------|----------------|-------------------|
| TOMATE    | VERDE  | VERDE   | VERDE    | VERDE          |                   |
| PEPINO    | VERDE  | VERDE   | VERDE    | NARANJA        |                   |
| PIMIENTO  | VERDE  | VERDE   | VERDE    | VERDE          |                   |
| CALABACIN | VERDE  | NARANJA | VERDE    | VERDE          |                   |
| BERENJENA | VERDE  | VERDE   | VERDE    | VERDE          |                   |
| JUDIA     | VERDE  | VERDE   | VERDE    | VERDE          |                   |
| MELON     | VERDE  | VERDE   | VERDE    | VERDE          |                   |
| SANDIA    | VERDE  | VERDE   | VERDE    | VERDE          |                   |

## LEVANTE ALMERIENSE (cultivo mayoritario)

| PLAGAS         | PULGON  | MOSCA BLANCA | TRIPS    | ORUGA          | VASATES | TUTA       | ARAÑA ROJA |
|----------------|---------|--------------|----------|----------------|---------|------------|------------|
| TOMATE         | VERDE   | NARANJA      | VERDE    | VERDE          | NARANJA | NARANJA    | VERDE      |
| CALABACÍN      | NARANJA | NARANJA      | VERDE    | VERDE          | VERDE   | VERDE      | VERDE      |
| VIRUS Y ENFER. | MILDIU  | OIDIO        | BOTRITIS | ENF. DE CUELLO | VIRUS   | ALTERNARIA |            |
| TOMATE         | VERDE   | VERDE        | VERDE    | VERDE          | VERDE   | VERDE      |            |
| CALABACÍN      | VERDE   | VERDE        | VERDE    | VERDE          | NARANJA | VERDE      |            |

## MÁLAGA

|          | ÁCARO CRISTALINO | R. NECATRIX | PHYTOPHTHORA | COCHINILLA | PULGÓN | OIDIO | FUSARIUM | P. SYRINGAE |
|----------|------------------|-------------|--------------|------------|--------|-------|----------|-------------|
| AGUACATE | NARANJA          | ROJO        | ROJO         | VERDE      | VERDE  | VERDE | VERDE    | VERDE       |
| MANGO    | VERDE            | VERDE       | VERDE        | NARANJA    | VERDE  | VERDE | VERDE    | ROJO        |

## CÓRDOBA, JAÉN Y GRANADA INTERIOR

|              | PRAIS  | MOSCA        | BARRENILLO        | EUZOPHERA    |
|--------------|--------|--------------|-------------------|--------------|
| PLAGAS       | VERDE  | ROJO         | VERDE             | VERDE        |
| ENFERMEDADES | VERDE  | VERDE        | VERDE             | VERDE        |
|              | REPILO | TUBERCULOSIS | ACEITUNA JABONOSA | VERTICILOSIS |



Busca tu  
**DÍA PROLECTUS**  
y llévate un  
**REGALO SEGURO\***



**Prolectus®**

la nueva generación  
**antibotritis**

 **SUMITOMO CHEMICAL**

 **KENOGARD**  
CULTIVAMOS LA INVESTIGACION • 研究深耕

\*Pregunta por el día Prolectus en tu punto de compra habitual, y llévate un regalo seguro.  
Cuanto más te lleves, mejor regalo conseguirás!

## Coprohníjar celebra su 30 Aniversario

EN EL MARCO DE SUS JORNADAS DE COOPERATIVISMO



El pasado 30 de octubre la cooperativa almeriense Coprohníjar celebraba su 30 Aniversario en el marco de sus Jornadas de Cooperativismo, a las que asistieron sus socios y trabajadores. La primera en dirigirse a los asistentes fue la alcaldesa de Níjar, Esperanza Pérez, quien destacó como Coprohníjar ha crecido con sus socios y ha sabido situarse socialmente.

Acto seguido tomó la palabra Juan Segura, presidente de la cooperativa, ofreciendo datos de la misma desde su creación. Coprohníjar, constituida en 1987 y reconocida como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas en 1997, cuenta con 150 socios que suman un total de 500 hectáreas y alcanzan una producción global de más de 45.000 toneladas valoradas en cerca de 45 millones de euros. Sus principales cultivos son el tomate, la sandía y el calabacín.

En su intervención, el consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Rodrigo Sánchez Haro, puso en valor el "compromiso por seguir buscando nuevas opciones" de la cooperativa Coprohníjar, que en concreto este año ha hecho una "apuesta importante por aumentar la superficie dedicada a la producción ecológica, arriesgando e invirtiendo en nuevas instalaciones y dedicando más de 80 hectáreas

a cultivos como el tomate, la sandía y el calabacín ecológicos".

Para el consejero, que ha inaugurado estas jornadas, destacó que esta iniciativa "contribuirá a seguir abriendo mercado, adaptándose a las exigencias de los consumidores, y ocupar nuevos espacios de ventas bajo este distintivo de calidad". "Este compromiso por diversificar los mercados y mejorar en calidad nos hace crecer", aseguró.

En este sentido explicó que "los resultados de acciones como ésta son la recompensa a tanto esfuerzo, como cons-



# Jornadas



tata el hecho de que el sector agrario almeriense realiza la mayor aportación al sector agrario andaluz, una quinta parte de la Producción de la Rama Agraria de Andalucía, con más de 2.500 millones de euros”.

Almería, con unas 54.000 hectáreas de hortalizas al aire libre e invernaderos, obtiene la mitad de la producción hortícola de Andalucía. Alberga más de 3,6 millones de toneladas de hortalizas y alrededor de 22.500 explotaciones que generan más de 100.000 empleos.

En concreto, de enero a julio de este año, las exportaciones de Almería han superado los 1.720 millones de euros y, para Sánchez haro, se trata de “muy buenas cifras, alentadoras, que animan a seguir apostando por el tejido agroalimentario”.

En este sentido, aseguró que la Junta de Andalucía “sigue respaldando al sector a través de distintos tipos de ayudas que impulsan, modernizan y aumentan la capacidad de comercialización de las empresas agroalimentarias andaluzas”. Entre otras líneas recordó los incentivos destinados a las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas, a través de los programas operativos.

La evolución de Coprohñijar junto a Anecoop fue expuesta a los presentes por Joan Mir, director general de Anecoop, quien no quiso dejar de felicitarlos por la capacidad de adaptación, y el apoyo que los socios siempre han

dado a la cooperativa. Igualmente destacó como Coprohñijar, tras 26 años como socios de Anecoop, han sido claves para el desarrollo de la sandía bouquet.

Por último Eduardo Baamonde, presidente de Cajamar, señaló como Coprohñijar se ha convertido en un referente en el mundo agrícola, “os habéis convertido en actores globales porque vuestros productos los exportáis a cualquier parte del mundo, teniendo capacidad de adaptación y de anticipación”.

Tras las charlas se hizo entrega de un pin conmemorativo a todos los socios que este año cumplen los 25 junto a Coprohñijar.



## Pongamos que hablo de vivir

*Recientemente tuve la suerte de poder asistir a unas Jornadas Técnicas que trataban sobre las Innovaciones en el Control de Plagas y Enfermedades en Olivar, me parecieron realmente interesantes y quiero compartirlo, pues es una forma de poner en contacto directo e interrelacionar todo el compendio que supone Investigación, Desarrollo, Técnicos y Agricultores.*

*Las ponencias fueron variadas y de gran interés, participaron una gran cantidad de profesores e investigadores que aportaron conocimientos muy didácticos sobre cómo y hacia dónde va el cultivo del olivo actual. Entre ellos, y por destacar alguno, para mi gusto las ponencias más interesantes fueron las de Dña. Blanca Landa y D. Juan Antonio Navas (expertos en el delicado tema de *Xylella fastidiosa*), o por otra parte D. Manuel Ruíz Torres, D. Antonio Trapero y D. Javier López Escudero (profesores con gran experiencia y conocimiento en el campo olivarero) o D. Carlos Cabezas, de la Asociación Técnica de Producción Integrada de Olivar (ATPIOlivar).*

*Las jornadas pretenden realizar una revisión completa, a nivel técnico, de los avances realizados en el control de las plagas y enfermedades que afectan de forma directa al olivar. La investigación en este campo es fundamental, pero como decía, debe haber un elemento de transferencia*

*entre lo investigado y el sector, que acerque las novedades y los cambios que van sucediendo. Hemos visto las novedades existentes, sobre todo a nivel de fitosanitarios, es decir, qué podemos usar y no usar para combatir prais en sus generaciones (filófaga, antófaga y carpófaga), mosca del olivo, Barrenillo o palomilla, cochinilla de la tizne, abichado, algodoncillo, etc.*



*Aparece en este sentido la figura de los Servicios ECOSISTEMICOS, que básicamente consiste en manejar convenientemente el ambiente para luchar contra la plagas, por ejemplo usar cubiertas como reservorio de depredadores que son los insectos que pueden alimentarse a su vez de otros insectos que son los que provocan las plagas y enfermedades. De este modo conseguimos que desarrollen su actividad durante más tiempo y así estén presentes en el olivar cuando incide por ejemplo una plaga de prais. Imaginen que un insecto depredador de prais suele abandonar, por falta de comida fundamentalmente, ese olivar en marzo para ir a otro destino donde haya sustento, pues bien gracias a esta cubierta no lo hace hasta julio por ejemplo. Otro tema curioso que refirieron en las jornadas, fue el de usar estructuras (ladrillos o bovedillas) que alberguen a los depredadores en el olivar, fundamentalmente durante la época de invierno que suelen pasar en forma de pupa, para que así estén presentes en el mismo en la época que no sean útiles.*

# Opinión

*De la Xylella fastidiosa y sus subespecies, se ha hablado ya largo y tendido. La exposición de D. Blanca Landa fue la que me pareció más interesante. Como detalles importantes mencionar que el crecimiento óptimo de la bacteria se da a 24° C, que no suele querer inviernos fríos, que efectivamente la vía por la cual llegó a Italia, a Marsella y España fue a través de material vegetal infectado importado de Sudamérica, en la cual es muy común asociada a plantas ornamentales como la polygala.*

*Sobre los casos detectados en España, en Madrid como se ha comentado, apareció un olivar de la variedad picual que tenía 8 años, una vez detectada, la forma de proceder es la siguiente: eliminar la plantación completa y hacer prospecciones en círculo en un radio de 5 km. En el caso de la planta encontrada en el vivero almeriense, se sabe ciertamente que procedía de un invernadero portugués. Uno de los principales problemas que nos comentó Blanca es que la bacteria Xylella es realmente versátil a nivel genético, no siendo la misma subespecie la encontrada en Mallorca, Alicante o Madrid, siendo esto un tema que preocupa mucho, pues hay que conocerla bien (aislarla en laboratorio), para combatirla convenientemente.*

*Otro de los interesantes temas que vimos fue el de la Verticilosis del olivo, que es un patógeno de suelo muy agresivo que provoca el decaimiento o apoplejía del olivo (esta puede ser súbita a finales de febrero o bien un decaimiento lento a la entrada de primavera provocando una defoliación en verde), afortunadamente no es muy común en nuestra sierra, pero sí es cierto que cuando aparece hay que cortar ramas, patas o árboles enteros. Se trata de un hongo que afecta al xilema de la planta, concretamente a sus haces vasculares, puede permanecer en el suelo hasta 15 años y*

*atacar a la planta cuando se den la condiciones propicias, de ahí su peligrosidad. Uno de los aspectos más llamativos es el de la utilización de cubiertas vegetales a base de crucíferas, concretamente la mostaza amarilla o blanca que por cierto aparece nuestra sierra de forma espontánea, como medida de biofumigación. Se siembra a dosis de 8-10 kg/ha, una vez alcance un porte adecuado, se siega y posteriormente se incorpora al suelo, se ha demostrado que ésta cubierta inhibe el desarrollo del patógeno de forma muy importante.*

*De las jornadas extraigo la siguiente conclusión: El futuro del olivar va encaminado a la reducción de los fitosanitarios en el cultivo. Al igual que sucede con las hortícolas en Almería, hay una vertiente clara hacia utilización de la lucha integrada contra las plagas y las enfermedades, es decir usar insectos u otras medidas que combaten a estas (SISTEMAS ECOSISTEMICOS que comentaba), de forma que los medios de lucha van a cambiar de forma radical en los próximos años. También la PAC irá encaminada en este sentido, un técnico asesor que asesore de forma directa al agricultor en su devenir diario, la reducción de químicos y utilización de medios más respetuosos con el medio será nuestra máxima, todo en pos de un cultivo perdurable en el tiempo y la obtención de AOVE de calidad máxima.*

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

# ¡Agua ya!

## El Congreso aprueba la Ley del Trasvase al Condado de Huelva

CON PRESENCIA DE MIEMBROS DE LA PLATAFORMA

La Comisión del Transición Ecológica en el Congreso de los Diputados ha dado luz verde a la Ley del Trasvase de Agua al Condado de Huelva, lo que significa que la llegada de agua a esta comarca está cada día más cerca. Tras aprobarse en dicha comisión de la Cámara Baja, que tiene competencia legislativa plena, ahora queda pasar el trámite parlamentario en el Senado, por lo que su publicación en el Boletín Oficial del Estado (BOE) se prevé para antes de final de año.

Se trata de una ley de especial relevancia para los cultivos de la comarca del Condado, ya que permitirá una nueva transferencia de agua superficial para los regadíos que se suma al acuerdo de Gobierno del 15 de febrero de 2008 por el que se aprobó la transferencia de 4,99 hectómetros cúbicos (hm<sup>3</sup>), desde la cuenca del Tinto, Odiel y Piedras hasta la del Guadalquivir. El paso dado es de tal importancia para los agricultores que algunos representantes del sector quisieron estar presentes en lo que para ellos y toda la comarca es un día histórico porque se hace realidad una reivindicación que cumple ya más de una década.

### Agradecimiento

La Plataforma en Defensa de los Regadíos del Condado agradecía el apoyo de todos los grupos políticos que han hecho posible la llegada del trasvase de agua superficial al Condado. Así lo expresaba su presidente, Cristóbal Picón, quien estuvo con otros miembros de la Plataforma en el Congreso. "Estamos contentos y agradecidos de que por



fin se haya dado el paso que llevamos esperando desde hace tantos años", señalaba Picón.

En este marco, el presidente agradecía al PP, Ciudadanos y PSOE su voto a favor, así como a los agricultores, ayuntamientos y alcaldes que "han conseguido esta realidad".

"Hoy es un día grande para la provincia, para el Condado, España y para Europa porque se ha dado un paso que llevábamos muchos años esperando", valoraba Picón.

Desde SUCA nos sumamos a esta celebración, ya que hemos seguido de cerca toda la lucha seguida por la Plataforma y sus agricultores, la cual le hemos hecho llegar a nuestros lectores a través de las páginas de esta publicación.



## 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**

# A fuego lento

Este mes vamos a hacer un plato sencillo, otro *complicadillo* y otro fuera de serie. Hay que ir entrenando para diciembre.

## ESPAGUETIS CON ESPINACAS Y LANGOSTINOS

Plato sencillo donde los haya, la gracia de los espaguetis está en la salsa. Así que en esta ocasión nos vamos a esmerar en hacer algo distinto.

### Ingredientes (para 4 personas):

- 400 gr de espaguetis
- 250 gr de espinacas
- 250 gr de langostinos cocidos
- 200 gr de nata para cocinar
- 1 vaso de vino blanco
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua
- Sal y pimienta molida

### Preparación:

Mientras cocemos los espaguetis en abundante agua con sal, pelaremos los langostinos, cortamos las espinacas en tiras y picamos el ajo. Reservamos todo.

En un cazo, echamos un poco de aceite de oliva virgen extra y el ajo. Doramos y añadimos el vino blanco. Dejamos que evapore un poco. Salteamos entonces las espinacas, añadimos los langostinos y después, la pasta. Por encima echamos la nata, salpimentamos y removemos bien. Dejamos que espese y listo.



## RAPE EN SALSA VERDE

La cosa se pone más seria. El rape es uno de los pescados más exquisitos que hay y con esta receta se le saca todo su sabor. La salsa es muy suave y va enriquecida con almejas y mejillones, así que doble ración de mar.

### Ingredientes (para 4 personas):

- 2 kg de rape fresco y limpio
- 250 gr de almejas



- 250 gr de mejillones
- 400 gr de cebolla
- 200 ml de vino blanco de Cádiz
- 200 ml de caldo de pescado o fumet
- Unos guisantes
- Un puñado de harina de trigo
- 2 ajos
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Una pizca de cayena, perejil y sal

### Preparación:

Lavamos bien el pescado y remojaamos en agua con sal las almejas una media hora, para que suelten la arena. Cocemos en una olla medio litro de agua, un chorrito de aceite y un cuarto de la cebolla. Cuando hierva, añadimos la cabeza del rape troceada y cocemos durante quince minutos, despumando cada poco. Colamos y reservamos.

Picamos bien la cebolla, el ajo y el perejil. En una cacerola, echamos el aceite de oliva y sofreímos a fuego medio la cebolla y el ajo, añadiendo el perejil picado y la cayena. Cuando la cebolla ya esté blanda, añadimos dos cucharadas de harina y removemos dejando cocer uno o dos minutos.

Añadimos entonces el vino y dejamos que evapore unos minutos. Echamos el caldo de pescado. Cocemos durante diez minutos y añadimos los trozos de pescado, las almejas, los mejillones y los guisantes. Dejamos que se haga unos diez minutos más. ¿A qué parecía más difícil?

# A fuego lento

## VASITO DE MOUSSE DE QUESO Y GELATINA DE CARAMELOS VIOLETAS

Seguimos con nuestra serie de postres en vasitos. Si en octubre os mostrábamos cómo hacer una crema de mascarpone con limón, este mes haremos una mousse de queso con caramelos violeta. La base es la misma, pero seguro que estos *caramelillos* devuelven a más de uno a la niñez.

### Ingredientes: (para 6 personas)

Para la mousse de mascarpone

- 100 gr de queso crema
  - 250 ml de nata para montar
  - 80 gr de caramelos violeta
  - 75 ml de leche
  - 3 hojas de gelatina
- Para la gelatina de caramelos violeta
- 60 gr de caramelos de violeta
  - 2 hojas de gelatina
  - 100 ml de agua

### Preparación:

Empezaremos con la crema. Trituramos con un robot de cocina los caramelos hasta hacerlos polvo y reservamos. Ponemos las hojas de gelatina en agua fría unos 5 minutos. Mientras, podemos calentar en un cazo la leche, agregando

el queso mascarpone y removemos con unas varillas. Retiramos del fuego y añadimos la gelatina ya escurrida. Mezclamos hasta disolver por completo.

Mientras dejamos enfriando la crema, montamos la nata y le añadimos algo más de la mitad del polvo de caramelos en dos veces para que no se nos baje. Reservamos en la nevera. Cuando la crema esté tibia, sacamos la nata de la nevera y mezclamos con movimientos envolventes. Ponemos la mezcla en los vasitos y dejamos en frío unas dos horas mínimo. Vamos a por la gelatina.

Hidratamos la hojas de gelatina en agua fría. Mientras, calentamos el agua y echamos el resto del polvo de caramelos violeta hasta que se disuelvan. Ayudamos con unas varillas.

Apartamos del fuego y le ponemos la gelatina escurrida. Mezclamos muy bien y dejamos enfriar un poco. Echamos con cuidado sobre la mousse y volvemos a la nevera toda la noche. Mañana estará espectacular.



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

a FUEGO LENTO

## Previsiones meteorológicas para el mes de Noviembre en Andalucía

Las temperaturas para el mes de noviembre serán casi normales, si bien pueden subir ligeramente por el este, y bajar por el oeste. En cuanto a las precipitaciones, habrá por toda la Comunidad, pero más bajas que las de octubre.

El mes empezará siendo fresco y lluvioso, con máximas entre 14 y 21 y mínimas entre 5 y 13 grados.

Del 11 al 15 de noviembre el tiempo será caluroso y seco, y las temperaturas irán de 17 a 25 grados las máximas, y de 8 a 17 las mínimas.

El enfriamiento llegará entre los días 19 y 22, siendo también más húmedo y con descenso de temperaturas, máximas de 9 a 20 y mínimas de 2 a 12.

El mes acabará con temperaturas cerca de lo normal y chubascos prolongados.



# Actividades Sociales

## Campoadra reúne a sus socios en una cena

### CON CONCURSO DE REPOSTERÍA INCLUIDO

La cooperativa Campoadra celebraba el pasado 27 de octubre su cena de convivencia con socios y trabajadores. Al finalizar la cena se celebró un concurso de repostería en el que participaron muchas socias de la cooperativa, y de los que puedo dar fe, estaban todos buenísimos.

A continuación os mostramos algunas imágenes de la jornada, viendo en la primera de ellas al presidente, Juan Rivas, acompañado por el alcalde de Adra. La última imagen corresponde a las ganadoras del concurso de repostería.



# Reconocimiento

## Biosabor y Granada La Palma premios Andalucía Excelente

*PRODUCTO DE CALIDAD Y EMPRESA DEL AÑO RESPECTIVAMENTE*

El Suplemento, que produce y edita especiales en los principales medios de comunicación nacionales, entregaba en su gala de Premios Andalucía Excelente 2018, celebrada recientemente en Sevilla. Los premios nacieron en un momento en el que el mérito y la dedicación no obtenían recompensas. Premios El Suplemento fue un punto de partida e incentivo, convirtiéndose, hoy por hoy, en un gran evento social.

Entre los premiados en esta edición 2018 se encuentran dos cooperativas socias de SUCA, como son Biosabor y Granada La Palma, en las categorías Producto de Calidad y Empresa del Año, respectivamente.

### **Biosabor**

Desde la gerencia de la empresa almeriense destacan que sus valores se pueden resumir principalmente en respeto y creación de valor a la sociedad y al medio ambiente, compromiso y responsabilidad social corporativa, y un espíritu de mejora continua hacia la excelencia con una sólida ética laboral, integridad y honestidad. Asimismo añaden: "Nuestra intención es obtener productos más saludables y con propiedades nutricionales que favorezcan la salud de nuestros consumidores. Tal es así que este último año, a través del departamento de I+D+i, hicimos los primeros ensayos clínicos con nuestro gazpacho y también tenemos un canal salud en nuestra página web que nos sirve para divulgar los beneficios del consumo de frutas y verduras ecológicas".

Biosabor, además, es una firma comprometida con su entorno, El Parque Natural Cabo de Gata-Níjar y se apoya en los últimos avances tecnológicos para lograr ser cada vez más sostenibles en su producción: "En nuestros invernaderos usamos plásticos reciclables ya que estamos 100% comprometidos con la problemática que genera este material".

### **Granada la Palma**

Desde hace casi medio siglo, la Cooperativa Granada La Palma ha sido sinónimo de esfuerzo y perseverancia. Hombres y mujeres andaluzas se unieron con un objetivo común: potenciar la producción de sus huertas. Y lo han conseguido.

Actualmente, la cooperativa cuenta con 668 agricultores que trabajan 854 hectáreas las cuales representan el 25%



de la superficie invernada de la provincia de Granada. Son 3.500 familias las que están relacionadas directamente con la actividad de la empresa, actual referente mundial en la comercialización de tomates cherry y de tomates de especialidad, así como de minivegetales en toda Europa.

Su producción anual supera las 75.000 toneladas de hortalizas de la cual el 93% es exportado. Es de destacar que, en los últimos 5 años, la cooperativa ha incrementado su producción en un 60%. Año tras año, tanto el mercado en general como cada consumidor en particular eligen los productos agrícolas de Cooperativa Granada La Palma, lo que les ha permitido crecer un 10% en facturación en la última campaña superando los 153 millones de euros.

Bajo el eslogan "Cultivamos lo que importa" priorizan en su día a día el conocimiento del entorno, la formación continua y los proyectos sociales relacionados, para conciliar los intereses de consumidores, agricultores y el medioambiente.

El Suplemento destaca la importancia de llevar al ámbito público la labor de los distintos profesionales y empresas galardonados a través de eventos sociales que tengan como protagonistas a quienes con su esfuerzo, tesón, dedicación y compromiso creen en la marca España para proyectarse tanto dentro como fuera de las fronteras. A todos ellos fueron dedicadas las palabras del director de El Suplemento, Antonio Queijeiro, al resaltar que "los premiados son personas en las que debemos mirarnos para no olvidar quiénes somos y de dónde venimos" al mismo tiempo que invitó a "no desperdiciar el talento y ponernos en marcha".

## COOPERATIVAS

|        |   | TELEFONO     | FAX          |
|--------|---|--------------|--------------|
| SUCA   | www.gruposuca.com                                   |              |              |
| SUCA   | GRANADA<br>www.gruposuca.com                        | 950 58 18 70 | 950 58 18 68 |
| SUCA   | HUELVA<br>www.gruposuca.com                         | 958 51 30 02 | 958 51 13 52 |
| COOP.  | ACEITES FUENTES DE CESNA<br>www.gruposuca.com       | 959 65 72 00 | 959 65 72 01 |
| COOP.  | AGRÍCOLA DE ESTEPONA<br>www.cooperativaestepona.es  | 958 34 87 80 | 958 34 87 80 |
| COOP.  | AGROLACHAR<br>www.agrolachar.com                    | 952 80 00 25 | 952 80 00 25 |
| S.A.T. | AGROLEVANTE<br>www.citricosagrolevante.es           | 958 45 74 32 | 958 45 74 24 |
| COOP.  | AGROMESIA<br>www.gruposuca.com                      | 950 47 17 50 | 950 13 53 96 |
| COOP.  | ARROYO GRANDE<br>www.gruposuca.com                  | 958 44 44 24 | 958 44 44 24 |
| COOP.  | BALERMAMAR<br>www.gruposuca.com                     | 959 34 01 42 | 959 34 02 48 |
| COOP.  | BEDMARENSE<br>www.cooperativabedmareense.com        | 950 60 62 03 | 950 40 77 28 |
| COOP.  | BIOSABOR<br>www.biosabor.com                        | 953 76 00 57 | 953 76 00 57 |
| COOP.  | BIOTEC FAMILY<br>www.biotecfamily.com               | 950 36 79 21 | 950 36 71 15 |
| COOP.  | C.A.B.A.S.C.<br>www.cabasc.com                      | 950 52 52 82 | 950 10 62 14 |
| COOP.  | CAMPOADRA<br>www.campoadra.com                      | 950 40 61 00 | 950 40 65 25 |
| COOP.  | CAMPOROQUETAS<br>www.camporoquetas.com              | 950 40 08 05 | 950 56 82 18 |
| COOP.  | CAMPOSOL<br>www.gruposuca.com                       | 950 34 07 64 | 950 34 90 88 |
| COOP.  | CASUR<br>www.casur.com                              | 950 57 31 31 | 950 57 31 35 |
| COOP.  | CENTRO SUR<br>www.centro-sur.es                     | 950 30 60 00 | 950 30 60 17 |
| COOP.  | COHORSAN<br>www.cohorsan.es                         | 958 33 20 20 | 958 33 25 22 |
| S.A.T. | CONDADO DE HUELVA<br>www.condadodehuelva.es         | 950 53 60 08 | 950 53 61 56 |
| COOP.  | CONSUMOMAR<br>www.consumomar.com                    | 959 41 62 87 | 959 41 62 93 |
| COOP.  | COPROHNIJAR<br>www.coprohnijar.com                  | 950 33 81 85 | 950 32 70 17 |
| COOP.  | COSTA DE HUELVA<br>www.costadehuelva.es             | 950 36 60 15 | 950 36 60 89 |
| S.A.T. | COSTA DE NIJAR<br>www.costanijar.com                | 959 36 01 36 | 959 36 01 50 |
| COOP.  | COTA 120<br>www.gruposuca.com                       | 950 36 61 36 | 950 36 62 60 |
| COOP.  | EL ALCAZAR<br>www.cooperativaelalcazar.com          | 968 58 75 94 | 968 58 76 45 |
| COOP.  | EL GRUPO<br>www.elgrupo-sca.com                     | 953 74 03 11 | 953 74 14 70 |
| COOP.  | ESPARRAGOS DE GRANADA<br>www.esparragodegranada.com | 958 83 01 46 | 958 65 62 87 |
| COOP.  | EUROPEOS<br>www.scaeuropeos.com                     | 958 51 30 61 | 958 51 30 20 |
| S.A.T. | EUROSOL<br>www.eurosol.es                           | 956 12 65 29 | 956 12 65 29 |
| COOP.  | FERVA<br>www.ferva.com                              | 950 55 54 96 | 950 55 71 95 |
| COOP.  | FRESAFLOR<br>www.gruposuca.com                      | 950 60 33 07 | 950 60 34 33 |
| COOP.  | FRESLUCENA<br>www.gruposuca.com                     | 959 38 75 05 | 959 38 75 91 |
| COOP.  | FRUTOS DEL CONDADO<br>www.frutosdelcondado.com      | 959 50 13 18 | 959 50 13 19 |
| COOP.  | GRANADA-LA PALMA<br>www.lapalmacoop.com             | 959 41 27 27 | 959 41 27 78 |
|        |   | 958 62 31 75 | 958 62 32 00 |

| COOPERATIVAS   | LOCALIDAD  | TELEFONO     | FAX          |
|--|--|--------------|--------------|
| COOP. GRANAGENIL<br>www.gruposuca.com                      | Pol. Ind. El Fresno s/n. 18102 Purchil, Granada<br>granagenil@gmail.com                        | 958 44 50 88 | 958 44 50 88 |
| S.A. GRUPO INTEROLEO<br>www.interoleo.com                  | Par. Tec. Geolit, C/ Sierra Morena s/n p.1. 23620 Mengíbar, Jaén<br>compras@interoleo.com      | 953 22 60 10 | 953 27 24 99 |
| COOP. HORTOFRUTICOLA DE BONARES<br>www.bonafu.es           | Pol. Ind. El Corchillo, s/n 2ª Fase. 21830 Bonares, Huelva<br>general@bonafu.es                | 959 36 61 33 | 959 36 63 16 |
| COOP. HORTOFRUTICOLA DE CARTAYA<br>www.gruposuca.com       | Ctra. Tariquejo, Km 0,4. 21450 Cartaya, Huelva<br>cartayfres@cartayfres.com                    | 959 39 10 77 | 959 39 11 02 |
| HORTOVENTAS-TRES MARIAS<br>www.hortoventas.com             | Ctra. de la Estación, s/n. 18128, Ventas de Zafarraya, Granada<br>hortoventas@telefonica.net   | 958 36 21 90 | 958 36 21 95 |
| COOP. LA UNION DE OLEOCAMPO<br>www.oleocampo.es            | Ctra. Fuerte del Rey. 23640 Torredelcampo, Jaén<br>info@oleocampo.es                           | 953 56 75 80 | 953 56 75 80 |
| COOP. LOS FRESNOS<br>www.losfresnos.es                     | Ctra. Romilla-Chauchina s/n. 18339 Romilla, Granada<br>nofres@hotmail.com                      | 958 44 67 38 | 958 44 67 38 |
| COOP. LOS TAJOS<br>www.lostajos.es                         | Ctra. de Loja, s/n. 18120 Alhama de Granada, Granada<br>lostajos@lostajossca.es                | 958 35 03 11 | 958 36 04 15 |
| S.A.T. NIJARSOL<br>www.nijarsol.es                         | Ctra. San Isidro a Campohermoso, Km 8. 04117Nijar, Almería<br>erodriguez@nijarsol.es           | 950 36 71 52 | 950 36 71 15 |
| COOP. NTRA. SRA. DEL CARMEN<br>www.olibracana.com          | C/ Aldea Bracana, s/n. 14813 Almedinilla, Córdoba<br>info@olibracana.es                        | 957 70 23 80 | 957 70 23 80 |
| COOP. NTRA. SEÑORA DEL ROSARIO<br>www.aceitedelrosario.com | Avda. de la Constitución. 14857 Nueva Carteya, Córdoba<br>info@aceitedelrosario.com            | 957 67 81 18 | 957 67 81 18 |
| COOP. NTRA. SRA. DE LA BELLA. COBELLA<br>www.cobella.es    | Avda. Blas Infante s/n. 21440 Lepe, Huelva<br>cobella@cobella.es                               | 959 38 31 62 | 959 38 36 93 |
| COOP. NTRA. SRA. DE LAS VIRTUDES<br>www.coagrico.com       | Ctra. Nac. 340 , km 21. 11140 Conil, Cádiz<br>coagrico@coagrico.com                            | 956 44 08 35 | 956 44 07 61 |
| COOP. NTRA. SRA. DE LUNA<br>www.olivaluna.es               | Ctra. a Pozoblanco s/n. 14440 Villanueva de Córdoba, Córdoba<br>info@olivaluna.es              | 957 12 01 88 | 957 12 21 59 |
| COOP. NTRA. SRA. DEL PILAR<br>www.oleomera.com             | Portillo de Granada s/n. 18564 Colomera, Granada<br>info@oleomera.com                          | 958 38 70 32 | 958 38 70 04 |
| COOP. OLEOCAMPO<br>www.oleocampo.es                        | Ctra. Megatín, s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén<br>info@oleocampo.es                             | 953 41 01 11 | 953 41 51 64 |
| COOP. OLIVARERA DE MONTORO<br>www.gruposuca.com            | C/ Virgen de Gracia, 5. 14600 Montoro, Córdoba<br>olivamontoro@olivamontoro.e.telefonica.net   | 957 16 04 36 | 957 16 04 36 |
| COOP. OLIVARERA SAN ISIDRO<br>www.olivarerasanisidro.es    | C/ Baena, 17. 14840 Castro, Córdoba<br>info@olivarerasanisidro.es                              | 957 37 01 13 | 957 37 01 13 |
| COOP. OLIV. NTRA. SRA. CONSOLACION<br>www.elhenazar.com    | C/ La Molinera, 6. 14860 Doña Mencía, Córdoba<br>administracion@elhenazar.es                   | 957 67 61 46 | 957 69 53 35 |
| S.L. PARAFRUTS<br>www.parafruits.es                        | Camino de la Gambera, 34. 04720 Aguadulce, Almería<br>parafruits@parafruits.es                 | 950 34 17 16 | 950 34 21 07 |
| COOP. PARQUE NATURAL<br>www.parquenat.com                  | Ctra. San José, km 5. 04117 El Barranquete, Nijar, Almería<br>info@parquenat.com               | 950 61 10 40 | 950 61 10 42 |
| 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<br>www.procamsca.com                          | Ctra. Almería, km 1,6. 18600 Motril, Granada<br>oficina.procam@terra.es                        | 958 60 03 06 | 958 82 06 13 |
| COOP. SANTA ANA<br>www.santaanadesalar.es                  | C/ Dr. Ruiz Fernández, 3. 18310 Salar, Granada<br>cooperativa@santaanadesalar.es               | 958 31 61 06 | 958 31 61 06 |
| COOP. SANTA CATALINA DE OLEOCAMPO<br>www.oleocampo.es      | Cortijada de Garciez s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén<br>info@oleocampo.es                       | 953 12 00 86 | 953 12 00 86 |
| COOP. SANTA MONICA<br>www.cooperativasantamonica.com       | Camino Avivara, s/n. 18568 Piñar, Granada<br>info@cooperativasantamonica.com                   | 958 39 45 50 | 958 39 48 11 |
| COOP. SAN ANTONIO<br>www.aceitedecogollos.com              | Camino de San marcos s/n. 18211 Cogollos Vega, Granada<br>sanantonio@aceitedecogollos.com      | 958 40 90 10 | 958 40 90 10 |
| COOP. SAN BARTOLOME DE OLEOCAMPO<br>www.oleocampo.es       | C/ Mingo López s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén<br>info@oleocampo.es                             | 953 56 70 55 | 953 56 70 55 |
| COOP. SAN ISIDRO<br>www.aceitessanisidropozoalcon.com      | Avda. Ntra. Sra. de los Dolores, 92. 23485 Pozo Alcón, Jaén<br>tecnico@piconhernandez.com      | 953 73 81 08 | 953 73 81 08 |
| COOP. SAN LORENZO DE ZAGRA<br>www.gruposuca.com            | C/ Eras, 2. 18311 Zagra, Granada<br>sanlorenzosca@telefonica.net                               | 958 31 50 37 | 958 31 50 37 |
| COOP. SAN ROQUE<br>www.gruposuca.com                       | C/ Juncal, 4. 18658 Pinos del Valle, Granada<br>sanroquesca@yahoo.es                           | 958 79 31 56 | 958 79 31 56 |
| COOP. SAN VICENTE<br>www.puertadelasvillas.com             | Ctra. Mogón-Arroturas, km 9,2. 23310 Mogón, Jaén<br>sanvicente@puertadelasvillas.com           | 953 43 40 03 | 953 01 18 23 |
| S.A.T. TROPS<br>www.trops.es                               | Ctra. Loja-Torre del Mar, km 73,5. 29719 Vélez-Málaga, Málaga<br>info@trops.es                 | 952 50 07 00 | 952 50 04 62 |
| COOP. UNION DE ATOCHARES<br>www.gruposuca.com              | Ctra. Atochares-Pueblo Blanco, s/n. 04113 Atochares, Almería<br>unionatochares1970@hotmail.com | 950 61 27 11 | 950 61 28 50 |
| COOP. UNION OLEICOLA DE CAMBIL<br>www.esmeraldamagina.com  | Ctra. Córdoba-Almería km 138.23120 Cambil, Jaén<br>unioncambil@esmeraldamagina.com             | 953 30 03 55 | 953 30 00 53 |
| COOP. VICASOL<br>www.vicasol.es                            | Ctra. Nacional 340, km 423. 04738 Puebla de Vicar, Almería<br>vicasol@vicasol.com              | 950 55 32 00 | 950 55 31 34 |
| EST. SERVICIO VICASOL<br>www.vicasol.es                    | C/ Vicasol, 37. 04738 Puebla de Vicar, Almería<br>vicasol@vicasol.com                          | 959 62 77 02 | 950 55 31 34 |



# Nutrigación™ -

El sistema más adecuado para nutrir a las plantas



La experiencia y el conocimiento de Haifa en los programas Nutrigación™ hacen que ofrezcamos a las plantas un suministro óptimo de nutrientes puros en el área de mayor actividad radicular, obteniendo el máximo rendimiento para los agricultores y un mínimo impacto ambiental.



Respetuoso con el medio ambiente



Económicamente rentable



Nutrición óptima de las plantas



Nutrientes puros para las plantas



Haifa Iberia

Telf: 91 591 2138 | E-mail: [Iberia@haifa-group.com](mailto:Iberia@haifa-group.com)



Pioneering the Future

[www.haifa-group.com](http://www.haifa-group.com)