



# SUCA

Sociedad Cooperativa Andaluza

Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 161 Diciembre 2018

## Elegida la nueva Junta Rectora y el Comité Social



**Elegida la nueva  
Junta Rectora y el  
Comité Social**



## Órganos Sociales de Suca, S.C.A.

### Presidente

CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ  
Bailemamar S.C.A.

### Vicepresidente

JUAN MOYA TORRES  
Casur S.C.A.

### Secretario

ANTONIO PALACIOS RUBIA  
Vicasol S.C.A.

### Vicesecretario

MANUEL GARCIA GALDEANO  
Cabasc S.C.A.

### Vocales

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

ANTONIO CASTILLO ACOSTA  
El Grupo S.C.A.

FRANCISCO DE VES GIL  
Coprohñajar 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  
Campodra, S.C.A.

#### Vocales

JORGE ARCHILLA FERNANDEZ  
Vicasol, 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@grupосуca.com  
www.gruposuca.com

Depósito Legal: AL 158-2013

# Contenidos



## 3 ASAMBLEA

*Elecciones en SUCA para la Junta Rectora y el Comité Social*



## 7 COOPERATIVAS

*Celebrado el IV Encuentro de Cooperativas de SUCA*

## 14 OLIVAR

*San Vicente, la estrategia de la diferenciación por la calidad*



## 16 DESDE LAS EMOCIONES

## 18 SITUACIÓN DEL CAMPO

## 20 TROPICALES

*Onubafruit pondrá aguacates onubenses en el mercado en dos años*



## 22 OPINIÓN

## 24 I+D+i

*Aceitunas "señuelo" electrónicas para evitar robos en el olivar*



## 26 A FUEGO LENTO

*Recetas con nuestros productos*

**“La agricultura se ve fácil cuando el arado es un lápiz y se está a mil millas del campo de maíz”**

Dwight D. Eisenhower

# Asamblea

## Cristóbal Barranco, reelegido presidente de SUCA por 4 años

CON CAMBIOS EN RECTORA Y COMITÉ SOCIAL



Por cuatro años, como todas las legislaturas, será la duración de la nueva Junta Rectora y Comité Social de SUCA, que fueron elegidos mediante Asamblea el pasado 12 de Noviembre, y a la que asistieron la mayoría de las cooperativas socias de esta cooperativa de segundo grado, todas ellas con derecho a voto.

Cristóbal Barranco, quien lleva ya 28 años ejerciendo como presidente, ha vuelto a ser elegido por otros cuatro años más. “Yo creo que el llevar tantos años ocupando este cargo hace a su vez que los socios tengan su confianza depositada en mí. A esto se suma que aquella persona que ejerza este cargo no puede estar desempeñando un trabajo privado con total dedicación, por lo que no todo el mundo está dispuesto a dejar su explotación en otras manos para estar aquí. Yo tengo la suerte de contar para ello con el apoyo de mi familia, antes era mi mujer y ahora son mis hijos los que suplen mi ausencia en la finca familiar”, explica Barranco.

Evidentemente en tantos años son muchas las vivencias que Cristóbal ha tenido al frente de esta empresa, pero echando la vista atrás lo que más satisfacción le produce

es algo que ha tardado casi 30 años en fraguarse. “Cuando yo llegué a esta empresa había carencias de todo tipo, carencias de instalaciones, económicas, sociales... eran muchas las necesidades, lo que provocaba una baja facturación, en aquel momento 6 millones de euros, que eran el reflejo de luchas internas y falta de cohesión. El pensar que después de casi 30 años SUCA ha llegado a facturar 210 millones de euros, tener una estructura en toda Andalucía con tres sedes en distintas provincias construidas sin ayuda económica de ningún tipo, esa es la satisfacción más grande, una empresa con una solvencia, una estabilidad y un reconocimiento, que no lo tuvo en sus comienzos”, afirman rotundamente Cristóbal Barranco.

### Cargos electos

Además de la reelección del presidente, la mayoría repiten en sus cargos. Los que continúan formando parte de la Junta Rectora son Antonio Palacios de Vicasol, Juan Moya de Casur, Francisco Javier Contreras de Cobella, Antonio Castillo Acosta de El Grupo, Manuel Blanque de Granada La Palma, Antonio Jesús Ligerero de Consumomar y Antonio

# Asamblea

Martín de Costa de Huelva. Las dos nuevas incorporaciones son las de Francisco De Ves de Coprohníjar y Manuel García de Cabasc. En cuanto al Comité Social, repiten José Luis Capilla de Balermamar, José Antonio Prados de Campoadra y Juan Carlos Rodríguez de Cabasc, incorporándose a este órgano Jorge Archilla de Vicasol.

“En todos los años que llevo siendo la cabeza visible de la empresa, no puedo decir nada negativo de las distintas personas que han formado la Junta Rectora o el Comité Social. Siempre han sido personas que se han volcado en la empresa, al igual que las nuevas incorporaciones, que viene de empresas muy comprometidas con SUCA, y ellos como personas también. Siempre estaré muy agradecido a los que han pasado, al igual que sé que los nuevos rectores seguirán la misma senda”, afirma el presidente de SUCA.

En cuanto a la Junta Rectora, hay que decir que ésta se compone de 10 personas, aunque a las elecciones se suelen presentar dos o tres candidatos más, que quedan fuera. Por este motivo en la próxima reforma de los Estatutos de SUCA se realizará una modificación para que se amplíe el número de rectores, al igual que se elevará la facturación necesaria por cada voto.

## Proyectos

De cara al futuro las líneas a seguir por los dirigentes de



SUCA está clara, y es la misma que se planteó hace casi 30 años. “Seguiremos reforzando nuestra presencia en toda Andalucía, apoyando y potenciando empresas en las que podamos participar como socios para cubrir las necesidades que tienen los agricultores, además de apoyar proyectos nuevos que puedan surgir, como es el caso de la comercializadora de energía eléctrica con la que llevamos un año trabajando”, asevera Barranco.

Una vez finalizadas las votaciones y el recuento de votos, se aprovechó la presencia de las cooperativas para ofrecer un pequeño avance de lo que han sido los nueve primeros meses del año 2018 a nivel económico. José Antonio Rodríguez, gerente de SUCA, expuso el crecimiento vivido con respecto a los mismos meses del año anterior, y que ha sido de un 5,87%, creciendo en el margen de beneficios un 7%, lo que nos hace tener unos resultados por encima del 14%, si bien todos estos datos son provisionales.

En cuanto a las previsiones que se hicieron al inicio del año para el mismo, en los que se preveía una facturación de 200 millones de euros, en estos primeros nueve meses ya se ha facturado un 80%, por lo que se espera superar esta cifra cuando acaben estos doce meses, mientras que en el capítulo de gastos, hasta el momento se ha gastado un 70% de lo presupuestado.

Igualmente podemos adelantar que hasta el momento se ha crecido en todas las zonas en las que tenemos presencia, así como en todas las familias de productos, siendo la de suministros la que registra un mayor crecimiento.





**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.



# Cooperativas

## IV Encuentro de Cooperativas de SUCA

CON UNA ASISTENCIA CADA AÑO MÁS NUMEROSA

El IV Encuentro de Cooperativas de SUCA se celebraba los días 15, 16 y 17 de Noviembre, siendo este año la ciudad elegida Jaén, y al que asistieron casi un centenar de personas de cooperativas de todas las provincias donde tenemos presencia. Desde SUCA se buscaron temas que fueran del interés de los asistentes persiguiendo, además de la formación, la creación de equipo por parte de todos.

La inauguración del encuentro tenía lugar el jueves por la tarde y corría a cargo de Cristóbal Barranco, presidente de SUCA, quien agradeció a todos su asistencia y los invitó a participar de manera activa en todas las actividades.

La primera de las ponencias, "Ampliando horizontes" por D. Ludwik Pokorny, CEO Bioline Agrosciences de la Cooperativa de Segundo Grado francesa InVivo, consistió en conocer a esta empresa homóloga nuestra, pero con una mayor presencia y repercusión internacional. De hecho, Ludwik explicó que InVivo aglutina 200 cooperativas, presentes en 31 países alrededor del mundo, cuenta con 9.200 empleados y su facturación de la campaña 2015-2016 fue de 6.400 millones de euros.

Sus ámbitos de competencia son la agricultura, nutrición y salud animal, comercio minorista y vinos. InVivo Agriculture es un actor clave en la agricultura francesa, obteniendo y desarrollando una amplia gama de soluciones para ayudar al agricultor a recuperar el lugar que le corresponde en la cadena de valor alimentaria mundial. Con sus empresas subsidiarias están activos en cada etapa de la cadena de valor, desde las exportaciones de semillas a las de grano en todo el mundo. En su filosofía está el creer en



Tanto la inauguración como la clausura corrió a cargo de Cristóbal Barranco, presidente de SUCA

una agricultura rentable y sostenible, dentro del respeto del planeta y de la población humana.

### Los ingenieros agrícolas

A continuación, y dirigida exclusivamente a los técnicos agrícolas presentes, se ofreció la ponencia "Los ingenieros agrícolas. El futuro de la producción agraria", a cargo de Teresa García Muñoz, vicepresidenta del Consejo Andaluz de Ingenieros Técnicos Agrícolas, presentada por Emilio Pérez, responsable técnico de la cooperativa Coprohníjar.



Ludwik Pokorny nos dio a conocer la cooperativa francesa InVivo



# Cooperativas



Momento de la intervención de Teresa García, vicepresidenta del Consejo Andaluz de Ingenieros Técnicos Agrícolas

Teresa García explicó las competencias y atribuciones de los ingenieros técnicos agrícolas y de los ingenieros agrónomos, haciendo mención a la Declaración de Bolonia, por la que se adoptó un sistema de títulos fácilmente comprensibles y comparables en toda la Unión Europea. Igualmente desgranó qué son los colegios profesionales, sus competencias y obligaciones, y la necesidad de que el ingeniero esté colegiado para ejercer la profesión.

Tampoco quiso olvidarse de hacer referencia al futuro de la producción agrícola y su comercialización, o tocar otros temas como el agua de riego, la contaminación de nitratos de origen agrario o la contaminación por fitosanitarios.

Finalizó su intervención con el asesoramiento en GIP, gestión integrada de plagas, la gestión de residuos y sub-productos.

## Estiba de carga y explosivos

Paralelamente a esta charla, para el resto de los asistentes se expuso “Estiba de carga y normativa de precursores de explosivos”, a cargo de José Cala, responsable del



“Estiba de carga y normativa de precursores de explosivos” fue la ponencia de José Cala

Departamento de Suministros de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, que fue presentado por José Ramón Arcos, responsable técnico de SUCA.

Esta ponencia sirvió a los asistentes para conocer la estiba de carga y las inspecciones técnicas de vehículos comerciales en carretera, según el Real Decreto 536 de 2017. También se hizo mención a la ITC-IP 04, en la que se recogen las obligaciones para las instalaciones desatendidas. Como vehículo comercial se entiende “un vehículo de motor y su remolque o semirremolque, utilizado principalmente para transportar mercancías o pasajeros con fines comerciales, como el transporte por cuenta ajena o el transporte por cuenta propia, u otros fines profesionales”, por lo que los vehículos y tractores de los agricultores que estén dentro de los apartados D y E, estarían afectados. Por carga se entenderán “todas las mercancías que normalmente se transportarían en o sobre la parte del vehículo diseñada para soportar una carga y que no estén fijadas a él de forma permanente, incluidos los objetos transportados por el vehículo en portacargas tales como cajones,



Con Antonio Sánchez Iglesias aprendimos a ser líderes, del individuo al equipo



Ignacio Cañaverall nos impartió una jornada de Team Building, con la que comprendimos la importancia del equipo

# Cooperativas



cajas móviles o contenedores”.

“Durante una inspección en carretera se podrá someter un vehículo a inspección de la sujeción de su carga de acuerdo con lo dispuesto en el anexo III, a fin de comprobar que la carga está sujeta de forma que no interfiera con la conducción segura, ni suponga un riesgo para la vida, la salud, la propiedad o el medioambiente.

En cuanto a los precursores de explosivos, se explicó el Reglamento 98/2013 del Parlamento Europeo sobre la comercialización y la utilización de precursores de explosivos, y la más reciente Ley 8/2017 de 8 de Noviembre, sobre precursores de explosivos que se ha iniciado por parte del Ministerio de Interior de la puesta en marcha de un control en esta materia. En dicho Reglamento se incluyen las sustancias que no podrán ponerse a disposición de los particulares, si éstos no tienen una licencia que concede el Ministerio de Interior para poder adquirirlas.

El día 16 la jornada se centró en ver la importancia del equipo y del líder, y con quien mejor que con Antonio Sánchez Iglesias, presidente de la Escuela Internacional de Gerencia de Granada e Ignacio Cañaverall, entrenador en Liderazgo y Habilidades Directivas, quienes bajo el título “Aprendiendo a ser líder: del individuo al equipo” nos hicieron reflexionar sobre el liderazgo y la importancia del equipo, a través de actividades que nos hicieron salir a la calle para llevarlas a cabo en un Team Building. A través de ellas pudimos

comprender como, cuanto más grande es el equipo, más difícil es organizarlo y llevarlo por un camino determinado, por lo que es imprescindible que todos los implicados remen hacia el mismo sitio, teniendo muy claro las pautas a seguir.

La clausura la hizo el presidente de SUCA, Cristóbal Barranco, quien agradeció una vez más a los asistentes su presencia, y los invitó a seguir participando en años posteriores en estos encuentros que son fundamentales para conocernos y saber la dimensión del grupo que estamos formando, haciendo hincapié en que los verdaderos protagonistas son las cooperativas que nos forman y todos y cada uno de sus socios y trabajadores.

El IV Encuentro de Cooperativa de SUCA se cerraba con una visita guiada a la Catedral de Jaén y a los Baños Árabes.





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



**sotrafa**

AGRICULTURAL DIVISION

*Global Solutions*



**BUSCAMOS  
LA MEJOR INSTALACIÓN**

**DOBLE // CÁMARA AT**

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

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

## 4 millones de euros para la agricultura de la costa de Granada

*PARA SEGUIR SIENDO COMPETITIVOS*

Dentro de las ayudas que la Junta de Andalucía otorga a las empresas productoras de frutas y hortalizas, en la costa granadina repartió en el año 2017 casi 5 millones de euros, concretamente 4.774.000 euros, cantidad que ha sido entregada cuando ya se han llevado a cabo las mejoras. Esta cifra supone el 50% de lo que en total se invierte en este sector, y ha ido a parar a cuatro Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas, que son La Palma, El Grupo, Procam y Campos de Granada.

Estas cuatro empresas de la costa engloban a 1.500 agricultores, según indicó Pedro Ruíz, presidente de la cooperativa Granada La Palma, quien indicó que las hortofrutícolas del litoral granadino están bien posicionadas, pero tienen mucha competencia en los mercados europeos y con los productos de Marruecos, por lo que hay necesidad de seguir invirtiendo. “Tenemos que hacer una labor diaria para que se nos siga teniendo en estima en Europa”, apuntó el representante de La Palma.

El delegado de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural,

Manuel García Cerezo, acudió a este encuentro acompañado por la secretaria general de Fondos Europeos Agrarios, Concepción Cobo, y ambos estuvieron charlando y compartiendo con los representantes de la cuatro OPFH de la costa tropical.

### Un pilar económico

La alcaldesa de Motril, Flor Almón, a quien acompañaba el teniente alcalde responsable de Urbanismo y Medio Ambiente, Antonio Escámez, recalcó que la agricultura es el principal pilar económico de Motril y está en constante proceso de transformación para alcanzar la excelencia.

“Es en este contexto en el que estas cuatro empresas vienen recibiendo Ayudas Financieras Comunitarias de la Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH). Por eso, estamos más que satisfechos de la presencia de la secretaria general de Fondos Europeos Agrarios de la Junta y del delegado de Agricultura para tener esta reunión de trabajo sobre la OPFH”, indicó.

## Nuestra Señora de Luna celebra su Asamblea General

*ADEMÁS DE SU CENA DE HERMANDAD*

El pasado 16 de Noviembre la cooperativa oleícola cordobesa Nuestra Señora de Luna celebró su Asamblea General, contando con la asistencia de 200 socios. En la misma se aprobaron las cuentas por unanimidad, además

de tratar las normas de la actual campaña olivarera, y aprobar la liquidación de los aceites de la campaña anterior.

Otro evento fue la celebración de su Cena de Hermandad, a la que asistieron 400 personas.



# ¡Agua ya!

## La Plataforma aplaude la aprobación del Senado a la Ley del Trasvase

La Plataforma en Defensa de los Regadíos del Condado ha aplaudido la aprobación en el Senado de la Ley de Trasvase al Condado, ratificando la Proposición de Ley emitida por el Congreso de los Diputados hace apenas algunas semanas, y ahora espera que el agua llegue "lo más rápido posible".

Para el presidente de la Plataforma, Cristóbal Picón, quien ha estado presente en la votación junto a otros miembros del colectivo de regantes, ha asegurado que "cerramos 2018 con dos buenas noticias, las concesiones de agua superficial para casi 500 hectáreas que eran beneficiarias del trasvase de 4,99 hm<sup>3</sup> y, ahora, con los ansiados 15 hm<sup>3</sup> para la superficie restante".

Con este agua, tal y como ha explicado Picón, "no sólo aseguramos el riego para el 100 % de la superficie reconocida como de regadío de Moguer, Lucena del Puerto,

Bonares, Rociana del Condado y Almonte, sino que aportamos sostenibilidad al entorno, apostando por el agua superficial y cerrando todos los pozos".

Los regantes esperan ahora que el proyecto de ley se publique cuanto antes en el Boletín Oficial del Estado (BOE) y que "se dote de presupuesto para poder ejecutar las obras que necesitamos para que el agua llegue al Condado, entre las que se encuentra el desdoble del túnel de San Silvestre".

Sobre la transferencia de 15 hm<sup>3</sup>, Picón ha asegurado que ha sido el proyecto "del consenso de los tres grupos políticos mayoritarios, de PSOE, PP y Ciudadanos, que han sabido recoger el testigo de las demandas históricas" de los agricultores, trabajadores, sindicatos, organizaciones agrarias, ayuntamientos, entre otros agentes implicados con la Plataforma.

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

 Fertiliza

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

 **biocolor**  
poder natural

950 603 403 [www.biocolor.es](http://www.biocolor.es)



 **Blue Heron**  
Plant BioDynamics

[www.blueheron.es](http://www.blueheron.es)  
[info@blueheron.es](mailto:info@blueheron.es)  
Tel.: 00 34 91 857 14 34

# Informe Técnico

## Bioestimulante regenerativo para maduración y consistencia de frutos

La maduración del fruto es un estadio complejo donde se desarrollan una serie de procesos físicos, bioquímicos, fisiológicos y hormonales, que provocan cambios importantes en el fruto: color, concentración de azúcares, acidez, peso, textura, etc.

Timac AGRO, empresa líder de ventas de fertilizantes especiales, ha desarrollado tras años de investigación **SUPRACTYL LAYA, el único bioestimulante regenerativo del mercado capaz de influir en la maduración del fruto.**

SUPRACTYL LAYA contiene la supramolécula regenerativa SMR, estructura cuyo interior alberga tres apéndices bioactivos (C-Auxalin), que gracias a su acción sinérgica, coordina los procesos implicados en la maduración del fruto y garantizan su óptima consecución:

- **C-AUXALIN 1:** Compuesto precursor de la biosíntesis de citoquininas, de la tasa de división celular, crecimiento y de la optimización fisiológica y metabólica.

- **C-AUXALIN 2:** Compuesto que estimula la actividad de la enzima ATPasa, optimizando los flujos energéticos de la planta y garantizando el transporte de azúcares hacia los frutos.

- **C-AUXALIN 3:** Compuesto que estimula los mecanismos naturales de la planta mejorando su resistencia a los diferentes estreses durante el proceso de maduración y garantizando una mejor postcosecha gracias a su efecto regenerativo.

Los apéndices naturales C-Auxalin unidos a ciertos elementos minerales inciden en el inicio y velocidad de la maduración; acelerando, mejorando la coloración, sabor, consistencia y conservación de los frutos.

SUPRACTYL LAYA se aplica vía riego a 5 L/ha.  
Ideal para acompañar vía riego con KSC PHYTACTYL III ROJO y KRY-SOL K.



## Supractyl Laya

BIOESTIMULANTE REGENERATIVO

*mejora la maduración  
y la calidad de frutos*

- ✓ Maduración rápida y homogénea
- ✓ Mayor peso y calibre de los frutos
- ✓ Mejor conservación de los frutos
- ✓ Aumento de grados Brix
- ✓ Mejora de las cualidades organolépticas



**Timac AGRO**

LÍDERES EN FERTILIZANTES ESPECIALES



# 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)

## San Vicente, la estrategia de la diferenciación por la calidad

100.000 KILOS DE ACEITE VERDE TEMPRANO

La Cooperativa San Vicente de Mogón tiene una estrategia de diferenciación de sus aceites de oliva virgen extra de alta gama que permite rentabilizar el olivar de montaña. Y ese modelo es el que le presentó el presidente, José Gilabert, al consejero de Agricultura, Rodrigo Sánchez Haro; y al presidente de la Diputación, Francisco Reyes, quienes, además, tuvieron la oportunidad de degustar y saborear la máxima calidad de los primeros aceites de producción integrada y ecológica de la campaña 2018/2019. Una producción que, este año, superará el millón de kilos con aceitunas recogidas entre finales de octubre y noviembre.

La jornada de presentación de los AOVE Puerta de las Villas Temprano y Ecológico sirvió también para hablar sobre la elaboración del abono natural con el subproducto que queda de la elaboración del aceite y el aprovechamiento de las hojas. Una idea con la que se cierra el ciclo de la sostenibilidad, con la intención de devolver al campo materia orgánica con la que reforzar la elaboración de aceite en producción integrada. Además, se habló de economía circular y de los bienes que los olivereros de esta zona de montaña aportan a la sociedad.

### Diferenciación

En este sentido, el presidente de la SCA San Vicente de Mogón, José Gilabert, expuso al consejero y al presidente de la Diputación la estrategia de diferenciación de un AOVE de la máxima calidad, de alta gama, a través de la sosteni-



bilidad. "Hemos profundizado con esta jornada en la línea de trabajo que nos marcamos hace tiempo, porque entendemos que es un modelo idóneo para rentabilizar el cultivo en un olivar tradicional y de montaña como es el nuestro. Consideramos que la valorización del aceite, el aprovechamiento de los restos de la poda y de la elaboración del aceite, el uso de abonos naturales, la apuesta por la calidad, por la producción integrada y ecológica y por dar respuesta a los gustos de los consumidores, cada vez más inclinados a consumir productos saludables, es la mejor estrategia para obtener rentabilidad. Un modelo que queremos contraponer frente al que aplican otros de mayor volumen de aceite vendido a menor precio. Creemos que ese no es el camino más adecuado para el futuro de nuestro olivar", afir-



# Olivar

mó José Gilabert.

Después de la inauguración y de que el consejero y el presidente de la Diputación degustaran los primeros aceites de la cosecha en un desayuno, José Gilabert les guio por la cooperativa y tuvo la oportunidad de explicarles que, en esta campaña recién comenzada, producirán más de un millón de kilos de AOVE de alta gama, así como 300.000 kilos de aceite ecológico, dentro de una producción global que rondará los cuatro millones de kilos de aceite.

El consejero de Agricultura, Rodrigo Sánchez Haro, valoró el esfuerzo que realizan los más de 1.000 socios de la Cooperativa San Vicente de Mogón y alabó el exquisito aceite que producen. "Felicitamos a la cooperativa por su apuesta por la calidad y por la diferenciación de los aceites. Tenemos que ir hacia las producciones sostenibles porque es lo que nos demandan los consumidores, los mercados. Y la SCA San Vicente es un ejemplo de trabajo en esa línea y por eso le mostramos el apoyo de la Consejería, para seguir trabajando en la sostenibilidad", declaró el consejero.

Por último, el presidente de la Diputación, Francisco Reyes, reconoció el importante trabajo diario de nuestros olivereros y de la cooperativa, destacando que en 2018 Puerta de las Villas ha formado parte, por primera vez, del Jaén Selección, un reconocimiento que confía en que repi-

tan próximamente gracias a la excelente calidad del aceite que producimos. "Puerta de las Villas es un referente de hacer las cosas bien, de cómo hacer un cultivo sostenible, de calidad, de producir un aceite que no lo digo yo, sino que lo dice el haber formado parte de los 8 aceites Jaén Selección en la actualidad y seguro que con ese cariño que ponen en la cooperativa por la producción de calidad estará en la próxima edición", afirmó Francisco Reyes.



## Los productos naturales necesitan un envase natural



FÁBRICA DE ENVASES DE MADERA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

cuidamos la naturaleza



Pol. Ind. Cotes - C/ Llauradors, 12  
Tel.: (96) 248 22 21 • Fax: (96) 248 23 56  
46680 ALGEMESI (Valencia)  
e-mail: [faense@faense.com](mailto:faense@faense.com)



# Desde las emociones

## Salud y felicidad

*En esta sección he hablado tantas veces sobre la felicidad que alguno o alguna puede sentirse cansado, yo insisto, porque creo que es tan importante observar continuamente y estar atento a este concepto, porque creo que nos puede permitir **VIVIR más y mejor**, tener mayor conocimiento de tantas cuestiones vitales que no debe ser cansino, recordarlo cada vez que tengamos oportunidad.*

*Me invitan en el IES Aguadulce, en Almería, a dar una charla que tiene este mismo título, en unas jornadas absolutamente maravillosas que organiza,*

*supongo, con ayuda, una maravillosa igualmente profesora, Lola Cañadas, profe que tiene el reconocimiento de sus alumnos y compañeros, lo sé de buena tinta. Y a mí que me gustan*

*los retos, y más si es con la felicidad por delante, y a gente joven además, pues me vengo arriba y me atrevo a reflexionar sobre estos dos conceptos tan cercanos o tan lejanos.*

*Recordamos que la felicidad, según mi creer y el de otros y otras muchos, es un estado de equilibrio, físico, mental, cognitivo, espiritual, etc. Un estado donde uno se siente pleno, siente las emociones como se presentan y nunca las convierte en sentimientos dañinos, entre otras cosas. Ese estado de equilibrio, a veces se desequilibra, y los, las felices saben o conocen herramientas para vol-*

*ver a mantener el equilibrio.*

La salud es un estado en que un ser u organismo vivo no tiene ninguna lesión ni padece ninguna enfermedad y ejerce con normalidad todas sus funciones.

**"La Organización Mundial de la Salud dice que la salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social."**

*Habla la OMS, de equilibrio y de estado de*

*bienestar. Hay ya personas que utilizan el concepto de bienestar como sinónimo de felicidad. Aunque como ya he dicho en otras ocasiones me parece más acertado el de felicidad, y lo veo más*

*amplio. Hay una relación directa entre la **felicidad** y la **salud**. Podríamos preguntarnos si la felicidad hace a la salud o al revés.*

*Como dice la canción, tres cosas en hay en la vida, salud, dinero y amor. Equiparando la suma de las tres a la felicidad. En fin, cosa que no parece nada científica. Pero puede servir para reflexionar y comentar.*

*Otro concepto que hay que barajar entre salud y bienestar es el de la **HOMEOSTASIS**, que se define como un conjunto de fenómenos de autorregulación, son los que permite el manteni-*





# Desde las emociones

miento de una constancia en la composición y en las propiedades del medio interno para un organismo de una forma relativa. Esos fenómenos de autorregulación en el SER HUMANO, están controlados por tres sistemas el nervioso, el inmunológico y el endocrino. Estrés, defensa y hormonas. En estados de felicidad, donde el equilibrio en el ser humano existe se ha demostrado que los sistemas mencionados llegan a un funcionamiento adecuado que permiten tener una mayor SALUD. Y ante ataques externos o internos de agentes extraños esos sistemas permiten llegar otra vez al equilibrio de una forma más rápida, eficaz y eficiente. Esos ataques pueden ser físicos o psíquicos, mentales. Por eso **la autorregulación es tan importante**, así como el aprendizaje de herramientas que sirven para gestionar bien las emociones.

Alguien puede pensar, y es seguro, que no podemos permanecer ajenos a los agentes externos que pueden desequilibrarnos y a nosotros mismos, a nuestros pensamientos y sentimientos, que igualmente nos afectan. Estar atentos y tener herramientas lo suficientemente potentes y trabajadas para continuar en el camino de la **FELICIDAD**.

El profesor Rafael Bisquerra, un ser excepcional, ha trabajado muchos años sobre el estudio científico de la felicidad. Desarrolló la **FLOR DE BENICIA**. Estudia el bienestar en cinco aspectos, cinco pétalos que representan cinco aspectos del bienestar, como el material, el social, el físico, el profesional y el emocional. Cinco aspectos que el ser humano tiene que llenar, manifestándose en sus necesidades. Sería fácil o difícil, según el nivel alcanzado de autoconocimiento, que cada cual se

planteara en una escala de 1 a 10, como se siente en cada una de esas áreas de su vida. Esa escala podría darle una idea de cuál es su nivel de felicidad.

Entender que esos niveles tienen una relación directa con su salud, física y emocional o mental. Podría ser un primer paso para tomar conciencia de su estado de equilibrio. Y entender la importancia que tienen en la vida de cualquier ser humano los conceptos desarrollados.

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	NARANJA	ROJO	VERDE	VERDE	VERDE
PIMIENTO	NARANJA	VERDE	ROJO	VERDE	VERDE	VERDE
CALABACIN	ROJO	NARANJA	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	NARANJA	VERDE	VERDE	
PEPINO	ROJO	VERDE	VERDE	NARANJA	
PIMIENTO	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	
CALABACIN	VERDE	ROJO	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	NARANJA	VERDE	NARANJA	NARANJA	VERDE
CALABACÍN	NARANJA	NARANJA	NARANJA	VERDE			VERDE
VIRUS Y ENFER.	MILDIU	OIDIO	BOTRITIS	ENF. DE CUELLO	VIRUS	ALTERNARIA	
TOMATE	VERDE	NARANJA	VERDE	VERDE	VERDE	NARANJA	
CALABACÍN	VERDE	VERDE	VERDE	VERDE	NARANJA	VERDE	

## MÁLAGA

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

## CÓRDOBA, JAÉN Y GRANADA INTERIOR

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

# Cooperativas

## El cooperativismo agroalimentario aborda sus retos y oportunidades

CON PONENCIAS Y UNA MESA DE DEBATE

Numerosas autoridades y representantes de Cooperativas Agro-alimentarias y el sector agrario se dieron cita en el Foro Agrario "Cooperativismo agroalimentario. Retos y oportunidades", celebrado por la Fundación Caja Granada y la Fundación Cajasol, con la colaboración de Cooperativas Agro-alimentarias, COAG, ASAJA y UPA. Más de doscientos miembros de empresas de economía social asistieron a este interesante encuentro que debatió sobre la situación actual del cooperativismo agroalimentario, abordando claves estratégicas para dinamizar su desarrollo en un contexto globalizado.

El director de Cooperativas Agro-alimentarias, Agustín Herrero, acompañado por el vocal de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y presidente de Cooperativas Agro-alimentarias, Fulgencio Torres, en sus respectivas intervenciones, pusieron en valor la importancia de las empresas cooperativas, destacando su contribución económica y compromiso social. Una visión que compartieron el consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Rodrigo Sánchez y la vicepresidenta de la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo, Clara Aguilera, ambos ponentes de este foro. También asistieron el delegado territorial de Agricultura, Manuel García; director de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada, Gustavo Ródenas y el director de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Jaime Martínez-Conradi, entre otras autoridades y representantes del sector agrario andaluz y granadino.

El acto comenzó con la bienvenida a los asistentes de María Elena Martín-Vivaldi, presidenta de la Fundación Caja Granada. En su presentación, destacó la relevancia del sector agroalimentario. A continuación, dio comienzo una intensa mañana de ponencias y una mesa de debate, con distintas autoridades y representantes del sector agrario.

### Mayor dimensión

En su intervención, el consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Rodrigo Sánchez resaltó la relevancia del sector cooperativo agroalimentario andaluz, incidiendo en el reto de conseguir una mayor dimensión para aumentar la capacidad negociadora en la cadena de valor. En este sentido, abogó por la internacionalización y la integración para seguir avanzando con éxito en los mercados, entre otras medidas.

A continuación, la eurodiputada y vicepresidenta de la



Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo, Clara Aguilera manifestó la idoneidad de realizar esta jornada en un momento clave de la negociación de la PAC post 2020. Aguilera destacó la importancia de contar un presupuesto europeo "potente" para poder asumir los nuevos retos y mantener la inversión la política agraria, de cohesión y pesquera.

En tercer lugar, el director de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Agustín Herrero destacó que el sector agrario tiene que superar retos de enorme envergadura, como la fuerte competencia en la cadena agroalimentaria, volatilidad en los precios, desequilibrio en la cadena de valor, cambio de las relaciones multilaterales del comercio internacional y los efectos del Brexit en la UE, además de desafíos medioambientales y sociales en un mercado globalizado.

El segundo bloque esta intensa jornada se dedicó a una mesa de debate sobre el cooperativismo agroalimentario, moderada por la periodista Elisa Plumed, en la que intervinieron Fulgencio Torres, vocal de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Granada; el secretario general de COAG Andalucía, Miguel López; el secretario general de UPA Andalucía, Miguel Cobos y el director General de ASAJA Andalucía, Vicente Pérez. Con respecto a la PAC, Torres defendió una política agraria europea que dé respuesta a los retos de económicos, medioambientales y sociales, que actualmente afrontan las cooperativas, sensible con las peculiaridades del agro andaluz y granadino. Clausuró este encuentro el viceconsejero andaluz de Agricultura; Pesca y Desarrollo Rural, Ricardo Domínguez.

## Onubafruit pondrá aguacates onubenses en el mercado

EN UN PLAZO DE DOS AÑOS

Que el consumo de frutas tropicales está creciendo, tanto en Europa como en España a pasos agigantados, es algo innegable. Tanto es así, que la cooperativa de segundo grado que copa los mayores volúmenes en exportación de berries en Europa, Onubafruit, planea poner en el mercado, en unos dos años, sus propios aguacates, cultivados en Huelva. “Tenemos una finca experimental en la que habitualmente trabajamos con variedades de berries, pero desde hace tres años, hemos estado probando cultivos de productos tropicales: básicamente, mangos, aguacates y papayas. De toda esa experimentación, la consecuencia es que este año hemos plantado 200 hectáreas de aguacate, que se empezarán a comercializar en dos años”, explica Carlos Esteve, director comercial de la firma.

Onubafruit, integrada por las cooperativas Cobella, Cartayfres, Costa de Huelva, Freslucena y SAT Condado, encuentra en la comercialización de berries el 90% de su facturación, contando con un tercio de su facturación de fresas, un tercio de frambuesas y un tercio de arándanos. No obstante, ve en la comercialización de otros productos una oportunidad para “satisfacer las necesidades de nuestros clientes, manteniendo al máximo la rentabilidad de nuestros agricultores.

Éste ha sido y sigue siendo nuestro objetivo desde que iniciamos este proyecto hace 15 años”, destaca Esteve, quien matiza que “lo que está cambiando es que estamos investigando nuevos cultivos, produciendo de manera más eficiente, y obteniendo nuevas variedades que superen en todos los sentidos las que ya tenemos”. De esta manera, la compañía también comercializa cítricos, caquis, fruta de hueso y kiwiberries.

El director comercial de la compañía, que exporta sus productos en toda Europa, explica que estos también tie-



nen una buena acogida en Asia: “Sobre todo en Hong Kong, Malasia y Singapur. Contamos con una persona con una pequeña oficina allí, que hace toda la gestión comercial en la zona”, aunque destaca que “la mayor parte de nuestra comercialización se hace en Europa, incluida España y Reino Unido”. El éxito de Onubafruit como primer exportador europeo de berries, se debe, según su director comercial, “a la especialización de nuestros agricultores, que desde el minuto uno han estado produciendo toda la gama de berries, lo que ha permitido alargar la temporalidad de

producción, así como gestionar equipos de personas dedicadas plenamente a esta actividad. Cuando se tiene mano de obra cualificada, los beneficios de los conocimientos que han ido adquiriendo, se tra-

**SU OBJETIVO ES SATISFACER LAS NECESIDADES DE SUS CLIENTES, MANTENIENDO LA MÁXIMA RENTABILIDAD DE SUS AGRICULTORES**

ducen en la calidad de la fruta”. De esta manera, Carlos Esteve afirma que para esta campaña cuentan con “expectativas muy halagüeñas: tenemos incrementos importantes de volumen, ya que hemos puesto en producción fincas nuevas”, y señala que, con respecto a la pasada campaña, “que fue razonablemente buena, estamos trabajando para que ésta se aproxime lo máximo posible”.

# Sacos de cultivo Pindstrup

## Snacks deshidratados de Unica de altos vuelos

LOS COMERCIALIZARÁN CON AIR EUROPA

Pimiento, manzana, piña, pimiento Palermo, mango o banana son los snacks deshidratados de Unica, si bien los dos últimos aún no son comerciales.

Diego Calderón, subdirector de Unica, explica que “la tendencia de que todo lo que es *convenience* va en alza. En este caso la línea de snacks está creciendo por esa demanda del consumidor que quiere productos saludables y fáciles de tomar. Adicionalmente estos productos también van dirigidos a niños, ya que es más sencillo que quieran un pepino snack o un tomate cherry, que son productos más dulces. Dentro de la tipología snacks, en Unica tenemos la gama de los deshidratados que entendemos que es un complemento a la línea en fresco, manteniendo todas las propiedades de los productos frescos”.

Hasta el momento estos productos se están comercializando en colegios, llegando a 30.000 niños y niñas, además de tiendas gourmet y máquinas de vending. “Dentro de poco vamos a comenzar en Air Europa para darle más visibilidad. También estamos hablando con cadenas que están interesadas, si bien aún estamos empezando a trabajar y dándolo a conocer. Creemos que el mango nos va a ayudar mucho porque es un sabor muy universal”, asevera Calderón.

A su vez, la venta a través de Amazon de la gama de snacks deshidratados les está sirviendo para adquirir experiencia y es un medio para conocer su producto a un gran número de gente de forma sencilla. Les sirve como una plataforma en la que poner a la venta sus productos tanto en España, Reino Unido como Alemania.

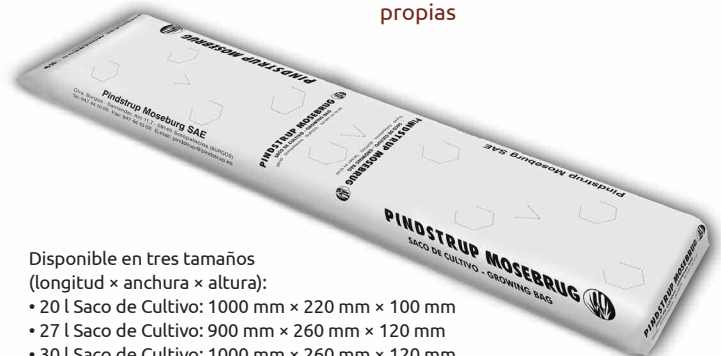


¡Este es el sustrato que prefieren los principales productores!

Lo hemos creado en colaboración con ellos para que los cultivos de **hortalizas, fresas y flor cortada** crezcan sanos y den un gran rendimiento gracias a una **óptima relación aire/agua fácilmente disponible**

**Por qué este sustrato es óptimo**

- Es un sustrato duradero y mantiene su estabilidad estructural en el tiempo
- Ofrece alta homogeneidad y consistencia
- Su pH y EC permanecen estables durante el cultivo
- Se presenta listo para usar
- Las perforaciones para plantación, riego y drenajes son personalizables
- Nuestros plazos de entrega son reducidos
- Es un producto de fabricación local con materias primas propias



Disponible en tres tamaños (longitud x anchura x altura):

- 20 l Saco de Cultivo: 1000 mm x 220 mm x 100 mm
- 27 l Saco de Cultivo: 900 mm x 260 mm x 120 mm
- 30 l Saco de Cultivo: 1000 mm x 260 mm x 120 mm



# PINDSTRUP

[www.pindstrup.es](http://www.pindstrup.es)

## Pongamos que hablo de vivir

*Podría aseverar que la verdad es como el aceite, siempre sale a la superficie, como sabemos, en el caso de esta grasa al ser mezclada con agua siempre sucede lo mismo, incluso aunque se empuje hacia el fondo del recipiente en el cual se haya contenida, sube y sale a la luz. De igual modo ocurrir con la verdad, bien es cierto que en el caso del aceite, se debe a su densidad, al ser inferior a la del agua esto provoca que no se mezclen, en el caso de la verdad, nos enfrentamos a muy diversos factores como ahora veremos.*

*Calidad y verdad suelen ser siempre buenos argumentos de venta, pero a veces se intenta camuflar sobre “calidad absoluta” y “verdad verdadera” los argumentos más insospechados, se podría decir por tanto, que según desde el prisma desde donde se mire, estos atributos tienen unas aristas u otras, depende siempre del punto de mira desde el cual se observe.*

*Recientemente leía un interesante artículo al respecto de lo anterior, en el portal “AOVE SOUR & HOT”, donde siempre encuentra uno asuntos interesantes, bajo el título: “Que no te engañen al comprar un AOVE (Aceite Oliva Virgen Extra): 10 Consejos”, versa sobre la situación, bastante habitual por desgracia, que suele acontecer cuando un consumidor quiere comprar un producto, en este caso AOVE, que no conoce, y ha de confiar en la etiqueta, en su impresión o su intuición o bien, en lo que el vendedor le diga acerca del mismo.*

*Decía que hay referencias graciosas y muy interesantes en el mismo, frases como: “Vendemos el mejor aceite del mundo”, es una afirmación*

*pretenciosa pero tema harto complicado, pues un producto como el aceite no puede cumplir con ese requisito, son tan amplias y excelsas sus cualidades que difícilmente pueden ser catalogadas, y menos hacerlas coincidir, por ejemplo, sabor y gusto, en dos personas a la vez, independientemente de que sean expertos o no.*

*Otro dato interesante, es el color, no por ser más amarillo o por ser más verde es mejor un AOVE, hay que analizar una importante cantidad de datos para tomar esta decisión, como la variedad, momento de recolección, el tratamiento, etc., ese es el asesoramiento al cual me refiero, y el que necesita un consumidor para estar informado. Por supuesto, si vamos a comprar un aceite y resulta que el contenido de la botella es de color anaranjado, ni se nos debe ocurrir comprarlo, puesto que está oxidado.*

*No siempre hay que confiar en: “Si es caro es bueno”, lógicamente esta es una reflexión muy extendida y generalizada, pero no tiene por qué ser así ¿verdad?, ya hemos visto a lo largo de nuestros artículos y reflexiones sobre el AOVE que su calidad depende de muy diversos factores, por tanto, no solo el precio inclinará la balanza en uno u otro sentido. Tampoco todo lo ecológico es lo mejor, es decir, la producción ecológica es una forma de producir determinada, pero ello no implica que se hagan las cosas bien o mal, hay AOVE extraordinarios ecológicos y otros que siendo ecológicos no lo son tanto, al igual que sucede con los AOVE convencionales o de producción integrada, hablando claro, de todo hay en la viña del señor.*

# Opinión



*También nos encontramos con otra arista que les decía antes muy importante, lógicamente enfocada para llamar la atención del consumidor, es la del diseño, al igual que sucede por ejemplo con las ginebras Premium o las botellas de vino, se nos presentan unos envases realmente innovadores y muy bonitos, con colores muy llamativos y etiquetas realmente sorprendentes, pero no debemos soslayar este dato, hemos de tener bien presente que lo importante es el contenido la botella y no el exterior.*

*Con respecto al término primera prensada en frío, hay que mencionar que es una forma de extracción del AVOE, como siempre decimos en este caso, debe ser mecánica y a baja temperatura, pero también es una manera de hablar, pues*

*hace más de 40 años que las prensas no se utilizan en las Cooperativas y Almazaras productoras de AOVE, por tanto, pese a no dejar de ser una herramienta de venta, no es la verdad. En definitiva, hay muchas formas de decir la verdad, muchas aristas, lo importante es conocer cuál de ellas es realmente la verdadera y cuáles son las prescindibles de atención.*

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

## Aceitunas “señuelo” electrónicas para evitar robos en los olivos

IMPEDIRÁ QUE VENDAN LOS FRUTOS ROBADOS

Al campo no se le pueden poner unas puertas para protegerlo, pero ahora unos jóvenes de Jaén están desarrollando una tecnología para ayudar a los agricultores a detectar a los ladrones e impedir que vendan los frutos robados.

Ricardo Cárdenas, abogado, y Antonio Berrio, agricultor, fundaron AgroSecurity hace dos años, una startup para intentar crear una solución que pusiera freno a las constantes pérdidas que sufren los agricultores como consecuencia de los robos.

Así desarrollaron el primer prototipo de un sistema de seguridad que usa unas aceitunas “señuelo”, que al tacto y a la vista son iguales que un fruto real, pero que a diferencia de éstas esconden en su interior un chip de radiofrecuencia con la información del propietario del campo y la parcela en la que se ha “plantado” esta particular oliva.

Este fruto, fabricado con silicona, se compraría directamente en las cooperativas para colgarlos en los olivos de su propiedad. De este modo, si el árbol es vareado de forma ilegal, al llegar a las tolvas de pesaje de las cooperativas se detectaría que no pertenece a estar partida a partir del código con el que se adquirieron.

Así, para detectar cada una de estas aceitunas, los cuerpos de seguridad, públicos o privados, pueden disponer de una herramienta, tipo escáner, que lee este código al acercarse a sacos o cajas con fruto robado.

El agricultor solo necesita comprar “señuelos” para abar-



car el 5% de los olivares que tiene, por ejemplo de 1.000 olivos compraría 50, para ubicarlos en las zonas de más fácil acceso y otros puntos aleatorios en la finca.

### Desde el árbol a la almazara

Al incorporarse este chip, el agricultor puede controlar este fruto electrónico desde el árbol hasta la almazara. De este modo, es una garantía más para las denominaciones de origen, por ejemplo, que pueden saber que la mercancía proviene del lugar indicado y que por el camino, no se ha detenido, por ejemplo, para ser mezclada con aceituna de otras zonas sin protección de consejos reguladores.

Como el objetivo es resolver un problema que va en aumento en los olivares, los fundadores de AgroSecurity han decidido poner precios asequibles a su solución: cada fruto “señuelo” costará en torno a los 2 euros.

Para poder lanzar este prototipo al mercado, aún queda al menos un año. “Será la campaña de 2019-2020 porque estamos ultimando el desarrollo del sistema informático que deberán compartir todas las cooperativas”.

El éxito de este sistema de seguridad, que ya tiene la patente nacional y está en proceso de solicitar la internacional, les ha llevado a crear ya los moldes para otros frutos, como el aguacate o la almendra, que también sufren los robos masivos en los campos.








## 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

Diciembre ya. Las fiestas, la familia, el año que acaba, las reuniones con los amigos...y la comida. Son muchas las cosas que caracterizan estas fechas, pero en lugar destacado está la comida. Así que vamos a hacerle honores con tres platos especiales.

## BERENJENA RELLENA DE BRÓCOLI Y ATÚN

Salvo por el atún, este es un plato vegetal donde los haya. Pero si sois vegetarianos estrictos podéis quitar el pescado. En los dos casos es una delicia.

### Ingredientes (para 2 personas):

- Una berenjena grande
- Un ramillete de brócoli cocido
- Cuatro cucharadas de quinoa cocida
- Una lata de atún, mejor al natural
- Tomate frito casero
- Queso rallado tipo Emmental
- Aceite de oliva virgen extra y sal

### Preparación:

Lavamos la berenjena y la cortamos por la mitad. Cruzamos con un cuchillo para sacarle la carne con una cuchara. Una

vez vacía la metemos bocabajo en el horno durante unos 5 minutos para que se ponga tierna.

Mientras, podemos pochar en una sartén con una gota de aceite la carne de la berenjena troceada. Añadimos el brócoli ya cocido y el atún bien escurrido. Cocinamos unos 5 minutos a fuego lento. Sumamos entonces la quinoa también ya cocida.

Con la mezcla, rellenamos las berenjenas. Ponemos el tomate frito y el queso rallado al gusto por encima y al horno a 200° unos 10 minutos o hasta que veáis que el queso se ha dorado.



## PRESA IBÉRICA AL BRANDY CON PIMIENTOS ASADOS

Que no os asuste lo largo del nombre. Es una receta, en realidad dos, muy sencilla de hacer. Y no hay nada que combine mejor que esta carne aromatizada con el licor y los pimientos.



### Ingredientes (para 4 personas):

- Una pieza de presa ibérica
- Dos pimientos rojos
- 1/2 cebolla
- Media cabeza de ajos
- 50 ml de brandy de Jerez
- 1 vasito de caldo de carne
- Una ramita de romero y un poco de pimienta
- Aceite de oliva virgen extra y sal

### Preparación:

Empezaremos con los pimientos. Una vez lavados, los embadurnamos de aceite del bueno y ponemos enteros en una bandeja en el horno precalentado a 180°. Dejamos que se asen unos 40 minutos, dándoles una vuelta a la mitad del tiempo. Sacamos y dejamos enfriar.

Hacemos tiras los pimientos, laminamos dos o tres ajos y sofreímos con un poco de aceite. Cuando estén dorados añadimos los pimientos, una pizca de sal y el caldo que soltaron al hornearlos. Hacemos unos minutos y reservamos.

Toca hacer la carne. Subimos el horno a 200°. En una fuente ponemos un poco de aceite. Salpimentamos la carne y metemos en el horno. Cuando se haya dorado un poco,

# A fuego lento

añadimos el ajo troceado, la cebolla picada, el caldo de carne y el brandy de jerez. Dejamos hacer unos 40 minutos.

Cuando veamos que se ha hecho, sacamos y dejamos

enfriar un poco antes de filetearla. Podemos aprovechar los restos del horno para hacer una salsa con la batidora. Ya solo queda juntar la carne con los pimientos.

## CREMA DE TURRÓN CON MASCARPONE

No podíamos irnos sin hacer algo que huela y sepa a Navidad. Así que vamos a hacer una crema de turrón con mascarpone. Aviso, es una bomba calórica, pero no hay dulce navideño que no lo sea. Ya habrá tiempo de perderlas el año que viene.

### Ingredientes: (para 6 personas)

- Seis polvorones
- Un trozo de turrón blando, unos 100 gramos
- 250 ml de nata líquida
- Dos huevos
- Una cucharada sopera de Maizena
- 250 gr de queso mascarpone
- Un yogur griego
- Aroma de azahar y ron pálido (opcional)

### Preparación:

Empezaremos con la crema. Ponemos en una cazuela el turrón desmenuzado con la nata a fuego lento hasta que se derrita, removiendo de vez en cuando. Reservamos. En un

bol, ponemos la maizena y añadimos los dos huevos. Removemos bien. Echamos la mezcla en la cazuela con la otra crema y cocemos a fuego lento unos 5 minutos sin dejar de remover. Cuando haya espesado, retiramos y reservamos.

Mientras dejamos enfriando la crema, mezclamos en un recipiente el queso mascarpone con el yogur, el aroma de azahar y el ron. Removemos bien y reservamos.

Toca montar el postre. En el fondo, pondremos una fina capa de polvorones triturados. Añadimos una capa de la mezcla de mascarpone y, encima la crema de turrón. Podemos terminarlo con un poco de nata montada y polvo de polvorones.



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

**a FUEGO LENTO**

## Previsiones meteorológicas para el mes de Diciembre en Andalucía

Las temperaturas para el mes de diciembre subirán por encima de lo normal en toda la Comunidad, con solo un par de descansos más frescos. En cuanto a las precipitaciones, sólo el este tendrá precipitaciones superiores a lo normal.

Los cinco primeros días del mes las temperaturas serán cálidas, con máximas de 9 a 20 grados y mínimas de 5 a 15.

Entre los días 6 y 10 estará más despejado y más fresco, con niveles máximos de 7 a 18 y mínimos de 0 a 9.

Del 16 al 22 de diciembre las temperaturas volverán a ser más cálidas, con máximas de 12 a 21 y mínimas de 3 a 13. A esto se suman lluvias en la mayoría de las áreas.

Entre el 26 y el 31 de diciembre volvemos a tener tiempo más frío y seco, con máximas de 2 a 15 y mínimas de -4 a 7.



# Actividades Sociales

## Camporoquetas reúne a sus socios en una comida

### CON HOMENAJE A LOS SOCIOS FUNDADORES

La cooperativa Camporoquetas celebraba el pasado 18 de noviembre su comida de convivencia con socios y trabajadores. Al finalizar la misma se hizo entrega de unas placas honoríficas a los socios fundadores de esta cooperativa almeriense, además de un sorteo de regalos entre los

socios presentes.

A continuación os mostramos algunas imágenes de la jornada, viendo en la primera de ellas al presidente de Camporoquetas, Miguel López Sance, además de socios y sus familiares.



## Pimiento, el campeón en vitamina C, aliado de la piel y la vista

El pimiento (género *Capsicum*, de la familia de las solanáceas) procede de América del Sur, donde se cultivaba desde tiempos anteriores a la cultura inca, entre el 5200 y el 3400 a. C.

Los indígenas lo llaman chilli —en náhuatl— o ají —en taíno caribeño—, pero Colón lo bautizó como pimiento porque creía que, siendo el condimento más picante que la pimienta, que ya conocía, debía de tratarse de la variedad "macho". Pero pimienta y pimiento no tienen botánicamente nada que ver.

### Propiedades del pimiento

Posee un alto contenido en agua y proporciona un bajo aporte calórico (20 calorías/100 g) con una concentración significativa de micronutrientes y fibra, que produce sensación de saciedad.

Es una de las mejores fuentes de vitamina C, ya que 100 g de pimiento rojo fresco aportan nada más y nada menos que 190 mg de vitamina C, más del triple que las naranjas. El pimiento fue precisamente el alimento a partir del cual el químico húngaro Albert Szent-Györgyi sintetizó esa vitamina en el año 1928, lo cual le valdría el Premio Nobel de Medicina y Fisiología una década más tarde.

También destacan en betacaroteno, precursor de la vitamina A, y otra vitamina liposoluble y antioxidante que suele escasear en los vegetales bajos en grasas: la vitamina E. Este cóctel antioxidante y protector viene acompañado de vitamina B6, ácido fólico, flavonoides, ácidos orgánicos y salicilatos de efecto antiinflamatorio.

### Beneficios del pimiento para la salud

Todo ello contribuye a proteger la vista, el aparato digestivo y la salud cardiovascular; favorece la diuresis y la eliminación de toxinas, y refuerza las defensas antioxidantes del organismo.

Los pimientos se recomiendan en dietas de adelgazamiento.

Son muy digestivos, y la fibra evita el estreñimiento, previene el cáncer de colon y contribuye a controlar las tasas de colesterol y de azúcar en sangre.

El elemento más característico de la composición de los pimientos, en las variedades picantes, no es un nutriente sino un alcaloide, el 8-metil-N-vanillil-6-nonenamida, que es la denominación química exacta de la capsaicina, responsable de la sensación de quemazón en la boca.



La capsaicina es, en primer lugar, un antibiótico natural bastante eficaz. Por eso los alimentos preparados con guindillas se conservan mejor.

En segundo lugar, tiene efecto analgésico. Al parecer reduce la disponibilidad del mensajero químico del dolor —denominado sustancia P— de forma tan eficaz que se utiliza en tratamientos postoperatorios y en casos de artritis.

Al contrario de lo que se pensaba hasta hace poco, el pimiento picante no resulta perjudicial para personas con problemas de estómago en general: en cantidad moderada favorece la digestión, pues estimula la mucosidad estomacal y la función de la vesícula biliar.

Por si fuera poco, también es afrodisíaco. Así lo consideraban los aztecas, por sus formas, colores y el calor interno que producen. Ahora se sabe que en dosis adecuadas, una vez superado el dolor, el picante induce la producción de endorfinas en el cerebro, relacionadas con la sensación de bienestar. Activa además la circulación sanguínea, estimula el tracto génito-urinario y mejora la fertilidad masculina.

### En problemas de la piel

Se usa también como ingrediente de bálsamos para pieles irritadas por psoriasis o herpes.

Por razones que todavía no son bien conocidas, las personas alérgicas al látex o a frutos tropicales como la banana o el kiwi también pueden serlo al pimiento.

## COOPERATIVAS

		TELEFONO	FAX
SUCA	www.gruposuca.com		
SUCA	GRANADA www.gruposuca.com	950 58 18 70	950 58 18 68
SUCA	HUELVA www.gruposuca.com	958 51 30 02	958 51 13 52
COOP.	ACEITES FUENTES DE CESNA www.gruposuca.com	959 65 72 00	959 65 72 01
COOP.	AGRÍCOLA DE ESTEPONA www.cooperativaestepona.es	958 34 87 80	958 34 87 80
COOP.	AGROLACHAR www.agrolachar.com	952 80 00 25	952 80 00 25
S.A.T.	AGROLEVANTE www.citricosagrolevante.es	958 45 74 32	958 45 74 24
COOP.	AGROMESIA www.gruposuca.com	950 47 17 50	950 13 53 96
COOP.	ARROYO GRANDE www.gruposuca.com	958 44 44 24	958 44 44 24
COOP.	BALERMAMAR www.gruposuca.com	959 34 01 42	959 34 02 48
COOP.	BEDMARENSE www.cooperativabedmareense.com	950 60 62 03	950 40 77 28
COOP.	BIOSABOR www.biosabor.com	953 76 00 57	953 76 00 57
COOP.	BIOTEC FAMILY www.biotecfamily.com	950 36 79 21	950 36 71 15
COOP.	C.A.B.A.S.C. www.cabasc.com	950 52 52 82	950 10 62 14
COOP.	CAMPOADRA www.campoadra.com	950 40 61 00	950 40 65 25
COOP.	CAMPOROQUETAS www.camporoquetas.com	950 40 08 05	950 56 82 18
COOP.	CAMPOSOL www.gruposuca.com	950 34 07 64	950 34 90 88
COOP.	CASUR www.casur.com	950 57 31 31	950 57 31 35
COOP.	CENTRO SUR www.centro-sur.es	950 30 60 00	950 30 60 17
COOP.	COHORSAN www.cohorsan.es	958 33 20 20	958 33 25 22
S.A.T.	CONDADO DE HUELVA www.condadodehuelva.es	950 53 60 08	950 53 61 56
COOP.	CONSUMOMAR www.consumomar.com	959 41 62 87	959 41 62 93
COOP.	COPROHNIJAR www.coprohnijar.com	950 33 81 85	950 32 70 17
COOP.	COSTA DE HUELVA www.costadehuelva.es	950 36 60 15	950 36 60 89
S.A.T.	COSTA DE NIJAR www.costanijar.com	959 36 01 36	959 36 01 50
COOP.	COTA 120 www.gruposuca.com	950 36 61 36	950 36 62 60
COOP.	EL ALCAZAR www.cooperativaelalcazar.com	968 58 75 94	968 58 76 45
COOP.	EL GRUPO www.elgrupo-sca.com	953 74 03 11	953 74 14 70
COOP.	ESPARRAGOS DE GRANADA www.esparragodegranada.com	958 83 01 46	958 65 62 87
COOP.	EUROPEOS www.scaeuropeos.com	958 51 30 61	958 51 30 20
S.A.T.	EUROSOL www.eurosol.es	956 12 65 29	956 12 65 29
COOP.	FERVA www.ferva.com	950 55 54 96	950 55 71 95
COOP.	FRESAFLOR www.gruposuca.com	950 60 33 07	950 60 34 33
COOP.	FRESLUCENA www.gruposuca.com	959 38 75 05	959 38 75 91
COOP.	FRUTOS DEL CONDADO www.frutosdelcondado.com	959 50 13 18	959 50 13 19
COOP.	GRANADA-LA PALMA 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 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 INTEROLEO 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	Ctra. Romilla-Chauchina s/n. 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. 04117Nijar, 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. Nac. 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. 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.L. PARAFRUTS www.parafruits.es	Camino de la Gambera, 34. 04720 Aguadulce, Almería parafruits@parafruits.es	950 34 17 16	950 34 21 07
COOP. PARQUE NATURAL www.parquenat.com	Ctra. San José, km 5. 04117 El Barranquete, Nijar, Almería 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 www.procamsca.com	Ctra. Almería, km 1,6. 18600 Motril, Granada oficina.procam@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 Garciez 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. UNION OLEICOLA DE CAMBIL www.esmeraldamagina.com	Ctra. Córdoba-Almería km 138.23120 Cambil, Jaén unioncambil@esmeraldamagina.com	953 30 03 55	953 30 00 53
COOP. VICASOL www.vicasol.es	Ctra. Nacional 340, km 423. 04738 Puebla de Vícar, Almería vicasol@vicasol.com	950 55 32 00	950 55 31 34
EST. SERVICIO VICASOL www.vicasol.es	C/ Vicasol, 37. 04738 Puebla de Vícar, Almería vicasol@vicasol.com	959 62 77 02	950 55 31 34



LA NUEVA GENERACIÓN  
**ANTIBOTRITIS**  
PARA UNA PRODUCCIÓN  
DE ALTA CALIDAD



- Excelente eficacia preventiva y curativa
  - Buena compatibilidad con auxiliares
  - Suave con el cultivo
  - Plazo de seguridad: 1 día
- PARA HORTÍCOLAS Y FRESA EN INVERNADERO**



**Prolectus®**