



Sociedad Cooperativa Andaluza

Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 165 Abril 2019

SUCA factura 220 millones de euros en el año 2018



**SUCA factura
220 millones
de euros
en el año 2018**



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
Cabase 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
Coprohinjar 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
Cabase, 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 ACTUALIDAD

Asamblea SUCA



6 COOPERATIVAS

Cristóbal Picón reelegido presidente de Costa de Huelva

8 RECONOCIMIENTO

Biosabor recibe la medalla de Andalucía



10 TROPICALES

Trops hace el primer envío de aguacates a Estados Unidos

14 FORMACIÓN

El sector de fresas y berries potencia sus habilidades directivas



18 SITUACIÓN DEL CAMPO

22 OPINIÓN

26 A FUEGO LENTO

Recetas con nuestros productos



28 ACTIVIDADES SOCIALES

Vicasol celebra el Día de la Mujer con 200 socias

“Fomentar la agricultura, animar la industria y proteger el comercio son los tres importantes objetos que deben ocupar la atención”

Manuel Belgrano

Suca factura 220 millones de euros en el año 2018

CRECIENDO POR ENCIMA DE SUS PREVISIONES



Como viene siendo habitual, a mediados del mes de marzo SUCA celebra su Asamblea General de carácter extraordinario, en la cual se dan cita las cooperativas que componen esta sociedad, con objeto de presentar los presupuestos anuales del año en curso, además de hacer las previsiones de ventas, ingresos y gastos, sin olvidarse de hacer un balance de lo que ha sido el año 2018, que se presentará con más detalle en la Asamblea a celebrar en el mes de junio.

A lo largo de la misma también se hace entrega de los objetivos correspondiente a las compras realizadas durante el año 2018, a repartir entre las distintas cooperativas por haber conseguido las empresas los objetivos planteados por familias de productos, llegando este año el montante a los tres millones y medio de euros.

En esta ocasión, al igual que en años anteriores, la Asamblea se ha celebrado en las instalaciones de SUCA en la provincia de Huelva, con objeto de tener un contacto más directo con las distintas cooperativas que componen SUCA.

Consecución de objetivos

Cristóbal Barranco, presidente de SUCA, decía que “el

año ha tenido unos resultados muy favorables, teniendo en cuenta que se ha aumentado sobre 19 millones de euros con respecto al año pasado, lo que supone un 9% de crecimiento, siendo la facturación neta de 220 millones de euros. Los beneficios, a su vez, han experimentado un crecimiento de un cinco por ciento con respecto al año anterior”.

“Esta subida se debe, principalmente, a la buena salud que tienen nuestros asociados, las cooperativas, ya que si que éstos van creciendo en número de socios, paralelamente su volumen de compras crece. No nos podemos olvidar de ciertas familias de productos que han tenido un crecimiento considerable, como es el caso de los carburantes, o la familia de los envases. A esto hay que sumar un tercer factor, como es la subida de los precios, que también repercute e que la facturación sea mayor”.

Concretamente, la familia de suministros ha llegado a casi 102 millones de euros, la de cartón a algo más de 70, carburante algo superior a 41, riego a 7 y tiendas a algo más de 6 millones de euros.

Los beneficios también han sufrido un aumento de un 5% con respecto al año anterior, así como los gastos generales representan un 1,5% sobre nuestro margen bruto, e igualmente han sido muy similares a los del año anterior. El

Actualidad

único descenso sufrido ha sido en el margen bruto, un 5%, debido a que las familias que más han crecido, son a su vez las que menos margen tienen, como es el caso de carburantes y envases.

En cuanto a las previsiones para la presente campaña de este año 2019, el presidente de SUCA adelanta que “se espera que las ventas sean similares a las del 2018, si bien la previsión de gastos se sitúa algo por encima de la anterior”.

En cuanto a cifras concretas, podemos adelantar que en la zona de Almería y costa de Granada se espera llegar a una facturación de 131.000.000 euros; en Granada interior, Córdoba, Jaén y Málaga, 31.500.000 euros; y en Huelva y Cádiz, 56.771.000 euros.

Familias de productos

En lo referente a la evolución de las distintas familias de productos, la que se encuentra en cabeza en las previsiones para el presente ejercicio es la de los envases y embalajes con más de 67 millones de euros; a esta le siguen los carburantes con 41.000.000 euros; fertilizantes, con casi 30.000.00 euros; a continuación los fitosanitarios con 27.000.000; las semillas, con algo más de 17 millones; y los plásticos que tienen casi 15 millones. En el capítulo de varios tenemos casi 7 millones, seguidos de la familia del riego, que tiene una previsión de 6 millones de euros, seguida de las tiendas con otros 6 millones de euros, finalizando con la fauna auxiliar y sus casi 4 millones de euros.

Comité Social

Otro apartado que se trató fue el relativo a los presupuestos del Comité Social y su calendario de actividades para el año 2019, el cual fue expuesto por el presidente del Comité Social, José Luis Capilla Cobo. Como suele ser habitual, estos presupuestos se dividen en varias partidas, entre las que se encuentran las actividades generales que se hacen para todas las zonas, además de otros apartados que se hacen para cada una de las zonas de actuación de SUCA, y en las que el presupuesto se reparte de manera proporcional a la facturación de cada una de ellas. Todo ello ha dado un montante para el 2019 de 300.000 euros.

De todas las actividades realizadas en este departamento se da cumplida cuenta a través de esta revista, si bien podemos mencionar el torneo de Pádel, que ganaron equipos de Consumomar y de SUCA, además de la visita a la feria agrícola de Torrepacheco y cooperativa Cota 120 para rectores, o el viaje para mujeres socias y trabajadoras de las cooperativas dentro del apartado *El fomento de una política efectiva de igualdad de género y sostenibilidad empresarial*, que tendrá lugar en el mes de Mayo a SUCA Almería, donde conocerán de primera mano la agricultura



bajo plástico. Entre otras actividades está el campeonato de Tiro al Plato el próximo 1 de Junio, o el día de convivencia para las cooperativas oliveras que se celebrará el 16 de mayo dentro del marco de la Feria Expoliva, en Jaén.

Y en esta área no sólo hay gastos, sino que también hay ingresos, correspondientes a lo recaudado con la publicidad de la revista, además de lo que aporta la propia empresa para este apartado, todo lo cual asciende a 300.000 euros.

Uno de los puntos más importantes que se trataron en esta asamblea, fue la toma de decisiones sobre política comercial para el ejercicio del año 2019, requisito recogido en el Reglamento de Régimen Interno de esta cooperativa de segundo grado, continuando con la gratificación a las cooperativas que realicen una labor comercial que vaya dirigida a la establecida por SUCA, renovándose en los mismo términos que en años anteriores. La novedad que se ha incluido en este apartado es la gratificación al crecimiento de cada cooperativa, así, aquella cooperativa que crezca respecto al año 2018, recibirá una gratificación por el esfuerzo realizado.

Otras empresas

Punto obligado en estas reuniones es dar cuenta de la marcha de aquellas empresas en las que SUCA tiene participación, como es el caso de Biocolor y Tecomsa, si bien los datos definitivos no se pueden ofrecer hasta la asamblea que tenga lugar en el mes de junio.

“En ambos casos se está haciendo una buena labor, y los resultados provisionales que tenemos muestran que se han incrementado las ventas de manera considerable con respecto al ejercicio anterior, por lo que los objetivos planteados en un principio, se han conseguido”, argumenta Cristóbal Barranco.

Otro punto tratado en el transcurso de la Asamblea fue la modificación de cuatro de los Estatutos de SUCA, de entre los que podemos destacar el que se refiere a la ampliación de tres personas más en la Junta Rectora de SUCA, pasando de siete a diez miembros, más los vocales provinciales.



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

Cristóbal Picón, reelegido presidente de Costa de Huelva

POR TERCER AÑO CONSECUTIVO

Los socios de la Cooperativa Costa de Huelva (Coophuelva) de Lucena del Puerto han vuelto a respaldar, y de forma mayoritaria, la candidatura liderada por Cristóbal Picón para seguir gestionando la entidad durante los próximos cuatro años.

Cristóbal Picón, que afronta su tercer mandato consecutivo asumiendo el cargo de presidente de la cooperativa, liderará un equipo gestor que en esta nueva etapa está integrado por Romualdo Macías García (vicepresidente); Vicente Barroso Moro (tesorero) y Francisco Moro González (secretario).

Los ocho socios de Coophuelva que ocuparán los puestos de consejeros son: Raúl Regidor García, Juan Reales Regidor, Francisco Javier Barroso Macías, Diego José García Molina, Juan Pedro Macías Blanco, Alfonsa Suárez Macías, Manuel Ángel Pérez Galván y José Manuel Mora Moro.

El presidente de Coophuelva, Cristóbal Picón, ha recalcado que el principal objetivo que tiene la nueva junta de gobierno de la cooperativa "es el de consolidar la inversión realizada durante los últimos años garantizando la continuidad de los proyectos que se han puesto en marcha".

En este sentido, hay que recordar que junto a las 750



hectáreas de frutos rojos que contabilizan los 140 socios activos en la zona del Condado de Huelva, la cooperativa de Lucena del Puerto contará durante la campaña actual con nuevas zonas productivas, unas 480 hectáreas, situadas en los términos municipales de Gibraleón, Villanueva de los Castillejos y San Bartolomé de la Torre, y donde Coophuelva está realizando una gran apuesta por la diversificación, al destinar unas 140 hectáreas al cultivo del aguacate.

Además, la cooperativa cuenta con una finca de 285 hectáreas, cedidas por el Ayuntamiento de Trigueros para su gestión, en la que se prevé llevar a cabo el cultivo de mandarinas y arándanos tardíos.



Cooperativas

El Grupo califica de “aceptable” la pasada campaña

EN SU ASAMBLEA GENERAL

La cooperativa El Grupo celebraba recientemente su Asamblea General, junto a más de 500 trabajadores y agricultores. Durante el encuentro, hicieron balance de las cuentas empresariales apreciando un crecimiento considerable en todos los departamentos, mientras que el análisis de la campaña pasada ha resultado "aceptable".

También analizaron las líneas de trabajo a seguir de cara a la campaña presente, en cuyo comienzo, apreciaron un notable descenso de precios, principalmente en el cultivo del pepino, y en menor medida con el tomate cherry.

La cooperativa también ha destacado el esfuerzo en el proyecto de ampliación de las instalaciones para ofrecer mejores servicios a agricultores y público en general.



 **Blue Heron**
Plant BioDynamics

*La manera más eficaz y natural
de producir y proteger
tus cosechas*

 **Cinamite®**

 **Hulk**

 **Kryptonite®**

 **Giant**

 **Bioknock®**

 **Kelp Max**

 **Máximo®**

 **Yoda®**

 **Tridium®**

 **Avenger®
MW**

Reconocimiento

Biosabor galardonada con la Medalla de Andalucía

EMPRESA DE RESIDUO CERO ALIMENTARIO



El pasado 28 de febrero, el presidente de Biosabor, Francisco Belmonte, recibió la Medalla de Andalucía de las manos de la presidenta del Parlamento Andaluz, la almeriense Marta Bosquet, en el acto celebrado en el Teatro de la Maestranza de Sevilla.

Biosabor SAT, líder en alimentación ecológica a nivel internacional, nació en 2008 en Níjar, Almería. Con una comercialización anual de más de 30.000 toneladas de productos ecológicos, cuya oferta se extiende desde las frutas y hortalizas hasta los productos de V gama (envasados) como el salmorejo o el zumo de tomate con granada, esta empresa ha crecido comprometida con la ecología y con el fomento de la salud como garantías de la calidad y de las propiedades nutricionales de sus productos, teniendo siempre presentes los objetivos de desarrollo sostenible planteados por la UNESCO.

Calificada como empresa de residuo alimentario cero, participa en un proyecto europeo en el Programa Marco de Investigación e Innovación de la UE Horizonte 2020 y es la primera empresa del sector que ha creado un departamento de I+D+i en nutrición y salud.

Con una facturación anual superior a 60 millones de euros, Biosabor SAT exporta sus productos ecológicos a más de 22 países y genera más de 500 puestos de trabajos directos, todo ello desde su compromiso con la creación de valor a la sociedad, el respeto al medio ambiente, la responsabilidad social corporativa y un espíritu de mejora continua hacia la excelencia a través de la ética laboral, la integridad y la honestidad; aspectos que le han hecho honor para recibir la Medalla de Andalucía.

“Somos un equipo de gente joven y estamos super orgullosos”, decía Francisco Belmonte, presidente de Biosabor, quien agradecía que la Junta reconociera en los méritos por lo que les ha sido concedida la medalla los “valores base” de la empresa.

Igualmente agradecía que se viera a Biosabor como una empresa “que a lo mejor está marcando tendencia de futuro” en su apuesta por una producción orgánica “cien por cien, no sólo certificada sino lo suficientemente buena como para que el consumidor quiera repetir y se sienta satisfecho”.

La transformación del excedente en gazpachos y salsas “para cerrar el círculo” y el respeto “social y medioambiental” son otros de los valores resaltados.



Espárrago

Proyecto cata y análisis sensorial de productos

ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR

El pasado 13 de marzo tuvo lugar una cata del espárrago con I.G.P. de Huétor Tájar en la sede de Cinngra - Cluster de Innovación Agroalimentaria Granadino, en la localidad de Huétor.

El acto tuvo como motivo el "Proyecto Cata y Análisis Sensorial de Productos" en el que los asistentes, empresas y consumidores de la provincia de Granada, pudieron valorar las características de nuestro producto y conocerlo en profundidad.



Los productos naturales necesitan un envase natural



FÁBRICA DE ENVASES DE MADERA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

cuidamos la naturaleza



E V 008

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

Tropicales

Trops hace el primer envío de aguacates a Estados Unidos

TRAS UNAS GESTIONES QUE SE INICIARON EN 1998



La cooperativa malagueña Trops, la principal comercializadora y exportadora nacional de frutas subtropicales, ha culminado el primer envío de aguacate español de la variedad Hass al mercado de Estados Unidos.

La cooperativa, con sede en Vélez-Málaga, ha explicado en un comunicado que el envío tiene como puerto de destino Nueva York y que la fecha prevista de llegada del cargamento –un contenedor con 20.000 kilos– era el 10 de marzo.

Trops ha calificado de "avance muy positivo" en su estra-

tegia por diversificar la venta de su producción el estar en "un mercado tan exigente" como el norteamericano.

Según la comercializadora, en Estados Unidos hay un consumo de aguacate de tres kilos por cabeza, frente a los 1,2 que se consumen en la Unión Europea, y "es un mercado reconocido por el valor que le da al aguacate".

Trops inició las gestiones para poder exportar a Estados Unidos en 1998, durante la celebración del III Congreso Mundial de Aguacate, celebrado en Michoacán (México), aprovechando que el año anterior se había abierto el mercado estadounidense al aguacate mexicano.

En enero del 2014, Estados Unidos aprobó de forma definitiva la entrada de aguacate español procedente del territorio peninsular, una decisión que se producía tras la propuesta realizada un año antes por la Animal and Plant Health Service (APHIS), autoridad fitosanitaria estadounidense.

Tras la autorización, era necesario conseguir una serie de certificaciones en las instalaciones y almacenes de producción, y en el caso de Trops, fue en 2015 cuando fue sometida a la inspección de esta agencia estadounidense y del Ministerio de Agricultura de España.

Según la exportadora, este primer envío de aguacate a Estados Unidos es una muestra "de la madurez" de la cooperativa, líder española en comercialización, al aglutinar la producción de 2.600 agricultores, la mayoría de ellos de la comarca malagueña de la Axarquía y la Costa Tropical de Granada.



¡Agua ya!

La Plataforma solicita la ejecución urgente de las infraestructuras

PARA ACTIVAR EL TRASVASE AL CONDADO

La Plataforma en Defensa de los Regadíos del Condado ha solicitado la ejecución urgente de las infraestructuras necesarias para activar el trasvase al Condado, cuya ley fue aprobada a finales de 2018.

Así fue puesto de manifiesto en la última asamblea general de la Plataforma, en la que, según explicó el presidente de la misma, Cristóbal Picón, “se trasladó la importancia de seguir dando pasos hacia el riego 100 % superficial en el Condado, para ganar en sostenibilidad, respeto al entorno y cumplimiento de la exigencia europea”.

En la asamblea se puso de manifiesto que, de los 20 hm³ aprobados por ley para el trasvase “nos están llegando 2,6 hm³”, algo más de un 10 % del agua aprobada”. Entre las obras necesarias para la transferencia están el desdoble del túnel de San Silvestre, necesario no sólo para los regadíos sino también para el consumo urbano, la industria y el turismo; nuevas redes de tuberías; y nuevas balsas de almacenamiento de agua.



En este sentido, la Comunidad de Regantes El Fresno ya ha establecido la necesidad de ampliación de las balsas existentes en las zonas de las estaciones de bombeo Hidroguadiana, Lucena y Rociana. Estas infraestructuras son “necesarias no sólo para el Condado sino también para Huelva”.

La Plataforma se presenta al nuevo delegado de Agricultura

La Plataforma en Defensa de los Regadíos del Condado tuvo recientemente su presentación oficial al delegado de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía en Huelva, Álvaro Burgos, con quien esperan, en un encuentro próximo, tratar temas relacionados con la zonificación de la tierra y el agua.

La Plataforma creó hace unos meses una comisión especial, formada por miembros de los cinco municipios afectados por el Plan Especial de los Regadíos de la Corona Norte de Doñana, para acelerar la llegada de soluciones a la problemática de la tierra en el Condado.



Informe Técnico

La importancia de la bioestimulación regenerativa en la conservación 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.

Fruto de una apuesta constante por el desarrollo de nuevas soluciones que contribuyan a mejorar la rentabilidad de las explotaciones agrícolas y ganaderas, Timac AGRO, empresa líder en nutrición vegetal, ha desarrollado **SUPRACTYL LAYA**, el único bioestimulante regenerativo del mercado capaz de influir en la maduración del fruto.

- **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.



Imágenes de cultivos tratados con Supractyl Laya en Almería

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.

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





Cultivando la innovación

SUPRACTYL LAYA BIOESTIMULANTE REGENERATIVO

- ✓ 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

*mejora la maduración
y la calidad de frutos*



Timac AGRO



@timacagroespaña

www.timacagro.es

timacagro@timacagro.es

Formación

El sector de fresas y berries potencia sus habilidades directivas

CURSO DE FORMACIÓN PARA RECTORES



Más de una veintena de agricultores, principalmente del sector de las fresas y los berries, han reforzado sus habilidades directivas en una Formación para Consejos Rectores impulsada por Cooperativas Agro-alimentarias de Huelva, impartida en las instalaciones de la cooperativa Hortofrutícola de Cartaya 'Cartayfres'. Además han participado productores y miembros del consejo rector de Cuna de Platero y Nuestra Señora de la Bella 'Cobella', así como de otras cooperativas olivereras de la provincia.

Perseguir la excelencia

Durante la jornada, las habilidades directivas han centrado gran parte de la sesión formativa. De la mano de los consultores Vicente Franco Rivero y Sergio Guerrero Chamero, formadores de Caraminal Consultores, los participantes han conocido la importancia del diagnóstico, la planificación y la estrategia con el objetivo de alcanzar la excelencia de las empresas agroalimentarias. Para ello, los formadores han desglosado una serie de herramientas y técnicas para mejorar la comunicación interpersonal, la negociación y afrontar con garantía de éxito la resolución de conflictos dentro de los equipos de trabajo.

Bajo esta premisa, han analizado los equipos con los que trabajan, que en el caso de los cooperativistas participan-

tes superaban las 2.000 personas. Posteriormente, el formador ha expuesto una serie de pautas para mejorar la relación de los grupos e impulsar el diálogo entre los consejeros y los asociados.

Por otro lado, en esta formación, los participantes han podido analizar las tendencias y la situación del sector agroalimentario, del mercado y de las campañas productivas, poniendo especial atención a los retos que tiene el cultivo del arándano.

Este curso se enmarca dentro del programa formativo dirigido a consejos rectores que subvenciona el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en colaboración con Cooperativas Agro-alimentarias de España. Dicho plan se desarrollará hasta octubre de 2019 y está dirigido de forma específica a los directos de las cooperativas.

La formación de los cargos directivos es una de las líneas estratégicas de la federación onubense con el objetivo de mejorar la competitividad de las empresas cooperativas. A lo largo de 2018, Cooperativas Agro-alimentarias de Huelva impulsó más de 60 cursos de formación, con más de 1.250 horas, en los que se superaron el millar de alumnos, entre los que se encontraban consejeros, cooperativistas y trabajadores de las entidades.

De lo mejor del mar,
lo mejor de la tierra.

Sacos de cultivo Pindstrup

LÍNEA
MC

¡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

La **LÍNEA MC** es una gama de soluciones técnicas basadas en fitoingredientes activos derivados del alga *Ascophyllum nodosum*, obtenidos a través de procesos de extracción específicos con tecnologías exclusivas. Cada producto es adecuado para un estado vegetativo concreto, obteniéndose con su uso los mejores resultados de forma natural.



Valagro®

Where science serves nature

MC
CREAM



Agricultura
ecológica

NOVEDAD
2019

Pindstrup Mosebrug S.A.E.

Ctra. Burgos-Santander, Km 11,700

09140 Sotopalacios • Burgos • España

Tel.: +34 947 44 10 00

www.pindstrup.es • ventas@pindstrup.es



PINDSTRUP

Desde las emociones

¿Es posible la integridad moral? ¿Qué es la integridad moral?

Fuente: Wikipedia

La integridad moral puede definirse como una cualidad de la persona que la faculta para tomar decisiones sobre su comportamiento por sí misma. Se predica de todos los individuos en cuanto tales. Está muy relacionada con la concepción del sujeto de sí mismo: sus comportamientos, creencias y forma de actuar.

preguntado durante décadas los expertos en liderazgo Jack Zenger y Joseph Folkman, a través de sus encuestas de 360 grados a más de 35.000 líderes, obteniendo curiosos resultados.

La integridad moral: cuestión de percepciones.

1. Concepto jurídico

El Tribunal Supremo español define la integridad moral como "un atributo de la persona, como ente dotado de dignidad por el solo hecho de serlo, esto es, como sujeto moral, fin en sí mismo, investido de la capacidad para decidir responsablemente sobre el propio comportamiento". Asegura, además, que la garantía constitucional de la dignidad, como valor de la calidad indicada, implica la proscripción de cualquier uso instrumental de un sujeto y la imposición al mismo de algún menoscabo que no responda a fin constitucionalmente legítimo y legalmente previsto.

Todas las constituciones democráticas modernas recogen el derecho fundamental a la integridad moral.

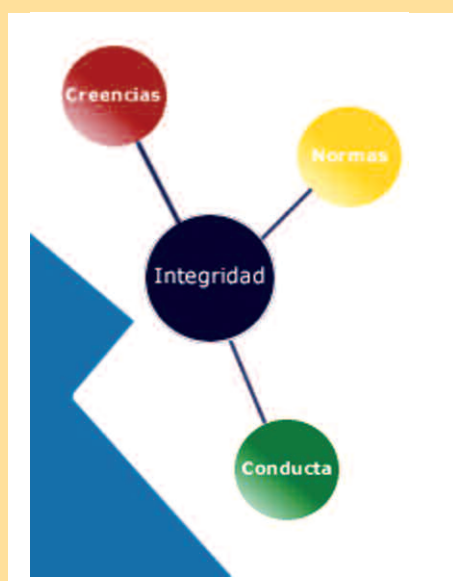
¿eres tan honesto cómo crees?

Comenta Luis López, en un estupendo artículo, el siguiente experimento: "lo que han

En este sentido, como explica Zenger en el artículo *Are You As Honest As You Think You Are?*, publicado en la revista *Forbes*, los resultados de la investigación ponen de manifiesto que, mientras que la mayoría de los compañeros de igual nivel, subordinados y jefes suelen coincidir en su valoración sobre las habilidades y destrezas propias y del resto de colegas, existe una notable desviación cuando los líderes evalúan su propia integridad moral y honestidad.

En concreto, ocho de cada diez directivos se autovalora entre un 4 y un 5 en una escala de 5 puntos, lo que supone una calificación excelente, mientras que el 17,3% se otorga un 3 (lo que se define como un rendimiento competente). Es más, solo el 2,5% de los encuestados se califica con un 2 (asignado a un comportamiento que necesita mejorar) y no hay constancia de que algún participante en los cuestionarios de Zenger&Folkman se haya puntuado con un 1 (entendido como mal desempeño).

"Hay demasiadas evidencias en las noti-



Desde las emociones

cias respecto a las violaciones éticas de los altos ejecutivos como para no cuestionar la validez de estas puntuaciones infladas”, apunta Zenger en su artículo. Pero ¿cómo podemos saber si nos guiamos por la integridad moral en nuestro desempeño profesional?

Esta investigación desvela como nuestra percepción de nosotros mismos y sobretodo, cuando ocupamos puestos elevados profesionalmente, es bastante distorsionada por nuestro “ego”.

“Si he llegado aquí será por algo” ¿Cómo voy a realizar una autocrítica y establecer yo mismo mis debilidades? Aquí aparece la falta de humildad. Y poner en duda nuestra integridad es reconocer que no lo somos y eso frente a los demás puede ser enormemente perjudicial para nuestra imagen.

La pregunta es : ¿se puede ser íntegro en el entorno y el ambiente en que vivimos?

También hay que notar que las definiciones de integridad moral pueden llegar a distanciarse las unas de las otras. Así, para Ray F. Carroll, autor de *Integrity: The Organizing Principle*, “la integridad moral es un rasgo de carácter que abarca las virtudes cardinales, como el altruismo, la tolerancia, la confianza, el respeto, la justicia, la fortaleza y la empatía”, mientras que Michael C. Jensen, profesor emérito de Harvard, sostiene que consiste en “hacer honor a la palabra dada”.

Quizás uno de los sistemas más potentes para la evaluación es la **AUTORREFLEXIÓN**.

Desde el autoconocimiento establecer en qué grado soy y puedo ser **ÍNTEGRO**. Ser y poder ser es algo que nos puede distanciar de nosotros mismos, de nuestra esencia, y en algunos casos llevarnos a conflictos internos que nos acarren enfermedades psicológicas e incluso fisiológicas.

Recordemos las relaciones directas entre nuestros sistemas endocrinos, nerviosos e inmunológicos.

Por su parte, Daniel Goleman, en su libro *Working With Emotional Intelligence*, recoge algunas características de las personas íntegras:

- **Se guían por la ética y desarrollan un expediente intachable.**
- **Actúan con sinceridad y honradez, recibiendo la confianza de sus compañeros.**
- **Asumen sus fallos.**
- **Denuncian los comportamientos poco íntegros de los demás.**
- **Se mantienen fieles a sus principios, aunque resulten impopulares o les causen perjuicios.**
- **Cumplen su palabra.**
- **Son responsables y profesionales.**

El tema de la integridad da para mucho, pero valgan estos comentarios y referencias para que se pueda comenzar a reflexionar sobre este concepto tan profundo e importante para la vida de las personas.

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						
PEPINO						
PIMIENTO						
CALABACIN						
BERENJENA						
JUDIA						
MELON						
SANDIA						

ENFERMEDADES

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

Niveles de
Riesgo

VERDE: bajo

NARANJA:
medio

ROJO: alto

LEVANTE ALMERIENSE (cultivo mayoritario)

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

MÁLAGA

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

CÓRDOBA, JAÉN Y GRANADA INTERIOR

	PRAIS	MOSCA	BARRENILLO	EUZOPHERA
PLAGAS				
ENFERMEDADES				
	REPILO	TUBERCULOSIS	ACEITUNA JABONOSA	VERTICILOSIS

NeemAzal[®]-T/S

PROTECCIÓN PARA SU CULTIVO



**ÚNICO EN EL MERCADO
MAYOR EFECTO TRANSLAMINAR
EFICAZ CONTRA NUMEROSAS PLAGAS**



- ✓ Formulación exclusiva.
- ✓ Máxima pureza del ingrediente activo y máxima eficacia del formulado.

agrichem

www.agrichembio.com

Expertos de La Mayora asesoran a Onubafruit

EN EL CULTIVO DEL AGUACATE

Técnicos agrícolas y socios del grupo Onubafruit han participado en la Jornada del Aguacate que, organizada por Coophuerva, ha contado con una parte teórica, en la que han intervenido especialistas del Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea 'La Mayora' de Málaga, y otra práctica, visitando las plantaciones de aguacate que la cooperativa de Lucena del Puerto posee entre los términos de Gibrleón, San Bartolomé de la Torre y Villanueva de los Castillejos.

En este sentido, el presidente de Coophuerva, Cristóbal Picón, ha comentado que de las 650 hectáreas que la sociedad compró en el antiguo Marquesado de Gibrleón en 2016, ya "hemos transformado unas 500, de las cuales unas 140 se destinarán al cultivo del aguacate y otras 350 para las berries. Nos quedan otras 150 hectáreas que dependiendo de los resultados de la actual campaña, se decidirá si se dedicarán a frutos rojos o se incrementa la superficie de la fruta subtropical".

En estas 140 hectáreas de aguacate las labores de plantación se desarrollaron entre septiembre y noviembre de 2018, y la previsión es que la producción comercial se inicie en la campaña 2020-2021. Una vez iniciada la recolección, se estima que se cosechará, como mínimo, 1.500.000 kilos de esta fruta durante la campaña. La variedad productiva que predomina en estas parcelas es la Hass, prácticamente el 90%, y como árboles polinizadores se utilizan las variedades Bacon y Zutano.

Picón ha señalado también que los 15 socios de la cooperativa 'Costa de Huelva' que han apostado por este cultivo han tenido que realizar una inversión que ronda entre

los 15.000 y los 20.000 euros por hectárea.

Mayor rentabilidad

Por su parte, Juan Alfonso Sánchez López, que es el responsable técnico de la fruta subtropical de Onubafruit, ha reconocido que el incremento de las hectáreas dedicadas al aguacate en Huelva se debe a que "es el cultivo que mayor rentabilidad está teniendo" y, sobre todo, porque "en los próximos diez años su demanda en los mercados europeos seguirá al mismo ritmo que en la actualidad".

Sánchez, que ha valorado el esfuerzo realizado por los socios de Coophuerva para poner en marcha este cultivo, ha recalcado que la zona elegida para las plantaciones "es la más adecuada dentro de la provincia onubense para que se desarrolle la producción sin contratiempos".

El técnico de Onubafruit no ha descartado que en un futuro próximo los socios del grupo puedan ampliar la gama de frutas subtropicales. "En la finca experimental que tenemos en Lepe estamos ensayando con mango y pitaya, utilizando la misma estructura de túneles que usan los productores onubenses para ver cómo se comportan. Creemos que son las dos opciones más prometedoras porque también están generando rentabilidad su cultivo".

Junto a Coophuerva, que es la cooperativa que más hectáreas posee de frutas subtropicales, dentro de Onubafruit también hay socios agricultores de Cobella y Cartayfrés que han decidido cultivar, a una menor escala, plantaciones de aguacate y mango.





QUAYAT

Activador fisiológico con
Ascophyllum nodosum, Boro y Molibdeno

**Cultivo sano
con altos rendimientos
de cosecha**

**Buena calidad
de polen
y óptima floración**

**Asimilación progresiva
de fósforo por
la planta**

**Incremento
en la calidad
y cantidad de
frutos cuajados**

**La solución para favorecer
la floración, la fecundación
y el cuajado del cultivo**

MICROORGANISMOS
INDUCTORES DE AUTODEFENSA
REGENERADORES DE SUELO
ACTIVADORES FISIOLÓGICOS
BIOESTIMULANTES
SUSTANCIAS BÁSICAS
CORRECTORES
JABONES

**Soluciones biológicas
para la protección, nutrición
y mejora de los cultivos**

30 AÑOS
CUIDANDO
CULTIVOS

EIBOL

Imitando la Naturaleza



Opinión

La importancia de la poda, que no de la tala



Curiosidades, es muy común escuchar o emplear el verbo talar, pero lo empleamos con un sentido erróneo, pues talar es cortar un árbol por el pie, cosa que no hacemos, lógicamente, al menos no que yo sepa. Para hacerlo correctamente, debemos usar el término podar, eso es lo adecuado, y les explico el porqué. Según la RAE (Real Academia Española), se define podar como: “cortar o quitar las ramas superfluas de los árboles, vides y otras plantas para que después se desarrollen con más vigor”.

Decía el Agrónomo Romano Columela: “Quien ara el olivar, le pide fruto; quien lo abona se lo pide con insistencia; el que lo poda, le obliga a que se lo dé”. De esta frase se desprende la tremenda importancia de la poda en el olivar, es imprescindible realizarla y si se puede claro, hacerla bien. El objeto es aumentar la producción sin que el árbol pierda su fuerza y vigor, intentando disminuir al máximo los periodos improductivos en los árboles jóvenes, alargar el periodo productivo del olivo adulto y retrasar su envejecimiento.

Opinión

Como bien dice un artículo interesantísimo sobre la poda publicado en el portal: www.oleicolajaen.es, esta labor debe mantener el equilibrio entre hoja y raíz, conseguir que la relación hoja/madera sea la mayor posible, (eso nos dará árboles mejor dimensionados), sustitución de ramas envejecidas por ramas nuevas renovando la masa foliar del árbol, prevenir la solarización del tronco y ramas, aclareo y limpieza de ramón que variará su intensidad en función de la variedad, marco de plantación, etc.

También podríamos resaltar que nos encontramos con tres tipos de podas fundamentales: de formación, de producción, de renovación y/o regeneración. Éstas deben ejecutarse siempre cuando el árbol “esté parado”, es decir, que no exista movimiento de savia, ya que si el olivo “está removido”, se dificulta mucho la cicatrización de las heridas provocadas, y además se previene el ataque de numerosas enfermedades.

Lógicamente debemos promover la entrada de la luz en la copa del olivo, así el fruto obtenido será más abundante y de mayor calidad, puesto que ha madurado mucho mejor. De forma directa la poda también incide de manera significativa en el beneficio del olivarero, puesto que mientras mayor sean los rendimientos grasos obtenidos, mayor serán los ingresos generados para éste. Ya lo comenté en un artículo anterior, las almazaras pagan “en aceite” a sus socios.

También es muy importante el efecto que la poda aporta al olivo de cara a la reducción de la temida vecería de éste. Este concepto hace referencia al hecho que cuando un olivo tiene demasiada cosecha, el crecimiento de brotes nuevos se frena de forma importante, y como la aceituna se produce en el brote del año anterior, la cosecha obtenida al siguiente año es ostensiblemente menor.

Es decir, tenemos que podar para regular la producción, conseguir obtener cosechas medias-altas de forma regular es preferible a alternar cosechas altas con bajas. Para ello, debemos evitar producir brotaciones excesivas tras años de carga. Después de grandes cosechas es preferible realizar podas ligeras para favorecer una mayor cosecha de retorno. Por otro lado, tras cosechas escasas una buena poda ayudará a evitar la sobrecarga del olivo. Obviamente, encontrar este equilibrio no es fácil y es complicado tomar la decisión al podar de quitar ramas fructíferas cuando viene una gran cosecha.

En definitiva, si la poda es adecuada, alargaremos nuestras producciones en el tiempo, obtendremos mayor cantidad y mejor calidad del AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra). Hemos de intentar no desequilibrar las copas de los árboles, buscar una óptima relación hoja/madera y proteger a las ramas más grandes de la acción directa del sol. De esta forma, logramos obtener ese éxito deseado que Columela ya anticipó en su día, por cierto, me parece realmente curioso que hace tantísimo tiempo, este Ingeniero Romano ya vislumbrase a la perfección lo que el olivo requería y necesitaba para producir.

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

Cooperativas

Onubafruit, finalista de los premios Alas 2018

EN LA MODALIDAD DE EMPRESA EXPORTADORA

El trabajo de más de 1.000 familias ha convertido a esta cooperativa en la mayor comercializadora de frutos rojos de Europa y en finalista de Premios Alas por Huelva como 'Empresa Exportadora'.

Andalucía vive el mejor momento de su historia en los mercados internacionales, con récord de exportaciones, que han superado los 32.000 millones de euros en 2018. Esto es gracias al éxito de empresas andaluzas como Onubafruit, finalista a los Premios Alas en la modalidad de 'Empresa exportadora' por la provincia de Huelva.

Onubafruit es una comercializadora de frutos rojos líder en Europa, que está integrada por cinco de las cooperativas más importantes de la provincia de Huelva: Costa de Huelva, Cobella, Cartayfres, SAT Condado y Freslucena. Esta cooperativa de segundo grado, que agrupa a más de 1.000 familias productoras de la provincia de Huelva, nació en 2003 con una clara vocación exportadora. Su objetivo principal es garantizar a sus productores una comercialización justa y a los consumidores la máxima calidad en sus productos.

La inversión en tecnología e innovación ha sido siempre una apuesta de la empresa, lo que les ha permitido trabajar en el desarrollo de variedades adaptadas a las condiciones climatológicas y con una mayor resistencia a plagas y enfermedades.

Sus mercados de referencia son los países de la Unión Europea, fundamentalmente, Reino Unido, Francia, Alemania, Italia, Suiza, Bélgica y Holanda. Los planes de futuro de Onubafruit pasan por seguir creciendo para abrirse a nuevos mercados internacionales.



El presidente de Onubafruit, Antonio Tirado

Onubafruit es finalista a los Premios Alas a la Internacionalización de la Empresa Andaluza que otorga Extenda, Agencia Andaluza de Promoción Exterior, en la modalidad de 'Empresa exportadora'. "Ser finalistas es un reconocimiento a un trabajo hecho de muchos años y también una responsabilidad porque entendemos que cuando hay gente que cree que somos una empresa que tiene un valor, esto contribuye a que nos sintamos más responsables ante nuestros socios, nuestros agricultores, que son nuestro principal objetivo, para hacerlo cada vez mejor", afirma Antonio Tirado Gómez, presidente de Onubafruit.



Actividades Sociales

Consumomar y Suca ganan el Torneo de Pádel de Suca

CELEBRADO EL 16 Y 17 DE MARZO

José Antonio Raya y Juan José Martínez, jugando por la cooperativa Consumomar, quedaron en el primero puesto del Torneo de Pádel de SUCA, primera categoría, seguidos

de la pareja, también de Consumomar, José Antonio Alcaraz y Juanjo Jerez. En segunda categoría ganaron Juan Carlos Rodríguez y Kevin Fernández, jugando por Suca.



Agentes de sombreo



Proteja su cultivo con blanqueo de calidad,
confianza y durabilidad

royalbrinkman.es


royal brinkman

Royal Brinkman España, S.L. | Polígono La Redonda Calle XIII, 75 04710 Santa María del Águila | Tlf.+34 950 346800 | www.royalbrinkman.es

A fuego lento

Para este mes de abril, en A Fuego Lento os proponemos tres recetas bien diferentes. Una es la perfecta mezcla entre verduras y carne. La otra de un pescado de piscifactoría tan recomendable o más que el salvaje. Y acabamos con un postre que, por una vez, es muy sencillo de hacer.

PIMIENTOS ROJOS RELLENOS DE CARNE PICADA Y ARROZ

En revistas anteriores os hemos contado como hacer unos pimientos del piquillo rellenos de bacalao, unos italianos rellenos de tortilla o chistorra. Esta vez tocan unos pimientos California rellenos de una mezcla de carnes y arroz. Así que lo tiene todo.

Ingredientes (para 4 personas):

- 400 gr de carne picada de ternera y cerdo
- 200 gr de arroz
- 80 ml de caldo de pollo
- 4 pimientos California rojos grandes
- 1 ajo
- 1 cebolla
- Tomate frito
- Una pizca de queso para gratinar
- Aceite de oliva virgen extra y sal

Preparación:

Empezaremos haciendo el sofrito. Cortamos el ajo muy pequeño, la cebolla y sofreímos con un poco de aceite de oliva unos diez minutos en una sartén grande. Salpimentamos la carne y la añadimos, removiendo. Cuando la carne esté hecha, añadimos 150 gramos de tomate frito y seguimos

removiendo hasta que todos los ingredientes estén integrados. Añadimos entonces el arroz y lo sofreímos todo junto. Es el momento de echar el caldo de pollo, dejando que se vaya consumiendo a fuego lento unos diez minutos.

Mientras se consume, podemos ir haciendo otras dos cosas a la vez: por un lado precalentamos el horno a 190° y, por el otro, lavamos los pimientos y los descabezamos. Lavamos bien por dentro y retiramos las semillas. Ahora toca rellenarlos sin quemarse mucho. Los colocamos en la bandeja del horno y los cocinamos durante 45 minutos y listos.



DORADA A LA PLANCHA ALIÑÁ

Con esta receta queremos poner en valor a uno de los principales pescados de piscifactoría, como es la dorada. Algunos aún pensarán que es mejor la salvaje. Puede que sea más grande y algo más sabrosa, pero hay que pensar en todo: sólo la de piscifactoría es sostenible y, tan importante como esto, nos aseguramos de que no tiene anisakis. En los pescados hechos a la plancha eso es obligatorio. Pero es que además, Andalucía, en especial Málaga y Almería, son grandes productores de dorada. Y un detalle final, es muy fácil de hacer.

Ingredientes (para 4 personas):

- Dos doradas
- 2 ó 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra



A fuego lento

- Vinagre de vino blanco
- Sal fina y gorda, pimienta y un poco de perejil fresco

Preparación:

Lo primero habrá sido pedirle al pescadero que nos dé la dorada abierta en dos partes. Toca hacer una vinagreta. No tiene más misterio: en un vaso ponemos uno 50 gramos de un buen aceite de oliva, otros 20 de vinagre, sal y pimienta y ligamos bien. Probamos y corregimos si hiciera falta.

Pelamos los ajos, los picamos y al mortero. Añadimos el perejil también picado y un poquito de sal gorda. Machacamos y añadimos un chorrito de aceite y mezclamos. Pintamos bien cada media dorada con este majado. Y las ponemos unos minutos en una plancha ya caliente con una gota de aceite y sal gorda. Primero por la parte de la piel. Cuando veamos que están listas, retiramos y emplatamos rociándolas con el aliño que hicimos al principio. Y tendremos un plato tres S: Sencillo, sano y sabroso.

FLAN DE YOGUR CON PIÑA

Este postre es un tres en uno. Es un flan, aunque algo alternativo, es un yogur y también lleva fruta natural. Y es muy sencillo de hacer.

Ingredientes: (para 6 personas)

- 3 yogures naturales tipo griego azucarados
- 200 ml de nata líquida para montar
- 120 gr de piña (o la fruta que queráis)
- 7 láminas de gelatina
- Azúcar

Preparación:

Mientras hidratamos las hojas de la gelatina en agua unos minutos, pondremos en el vaso de la batidora el yogur con la nata y batimos bien. Rectificamos el dulzor a nuestro gusto añadiendo una pizca de azúcar.

Sacamos las láminas de gelatina, las escurrimos y las

metemos en el microondas cuatro o cinco segundos, para que se licuen y las añadimos al vaso de la batidora y mezclamos bien. Ya sólo queda ponerles los trozos de fruta y dejar en la nevera unas horas para que cuaje.



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

a FUEGO LENTO

Previsiones meteorológicas para el mes de Abril en Andalucía

Las temperaturas durante el mes de Abril estarán cerca o por encima de lo normal a principios de mes, pero se volverán mucho más frescas después del 19. En general será un mes seco, aunque a final de mes veremos algo de lluvia por el oeste de la Comunidad.

El inicio de mes será fresco y seco con máximas de 17 a 22 grados y mínimas de 5 a 12.

Entre los días 10 y 15 habrá un calentamiento, con tiempo seco, y máximas de 20 a 29 grados y mínimas de 10 a 16.

Del 23 de Abril al 27 se producirán lluvias en el este de Andalucía, con algunas dispersas por el oeste. Las temperaturas bajarán por toda la Comunidad para terminar el mes, con máximas de 14 a 22 y mínimas de 4 a 11.



Actividades Sociales

IV Jornadas de Igualdad de Género de Vicasol

PARTICIPARON MÁS DE 200 SOCIAS DE LA COOPERATIVA

Este es el cuarto año que la cooperativa Vicasol celebra el Día de la Mujer, 8 de marzo, con sus IV Jornadas de Igualdad de Género, y a la que en esta ocasión han participado 200 señoras entre socias y esposas de socios. El lugar elegido en esta edición ha sido la sede de Vicasol 3, ubicada en El Ejido, aprovechando para mostrar sus instalaciones a las asistentes. El programa, muy completo y pensado para ellas, estuvo organizado por Carmen Cardila, nueva responsable de márketing de Vicasol.

La mañana comenzaba, como no podía ser de otra manera, con un desayuno saludable en el que brillaron los productos con los que trabaja esta cooperativa, y que dio fuerzas a las participantes para afrontar todo lo que la jornada les deparaba.

Juan Antonio González, presidente de Vicasol, fue el encargado de inaugurar la jornada dando la bienvenida a las asistentes, y explicando que el ochenta por ciento de la plantilla de Vicasol son mujeres, habiendo una igualdad salarial para aquellos que ocupen el mismo puesto de trabajo.

La primera de las intervenciones corrió a cargo de Antonio Jesús Casimiro, experto con una amplia experiencia en el ámbito educativo y deportivo, entrenador del campeón ejidense de wind surf Víctor Fernández, y autor del libro "Actívate la vida", una publicación que pone de manifiesto la necesidad de encontrar el equilibrio en todos y cada uno de los pilares fundamentales sobre los que se sostiene la vida para tratar de minimizar al máximo las posibilidades de tener enfermedades y mejorar el bienestar presente y futuro.

Salud

En su ponencia "El equilibrio te empondera en la conciliación", puso énfasis en la relevancia que tiene para la vida el movimiento. "Lo más importante es tener salud, si no



tenemos salud, no tenemos nada, y estamos construyendo una sociedad que va en contra del ser humano, fomentando la pasividad y el uso de las pantallas".

Con su presentación quiso dar las claves a las asistentes para que ellas evalúen su situación actual y puedan encaminarse a ese bienestar que aporta el equilibrio, en el que juega un papel crucial el deporte, además de la nutrición y el estado emocional. "Necesitamos equilibrio en la vida para poder conciliar la vida laboral y la vida personal".

No quiso terminar su intervención sin dejar claro que "nosotros damos salud al mundo, damos vida, la sociedad nos necesita".

A continuación las chicas de MAMIfit impartieron un taller sobre nutrición y ejercicio bajo el título "Mujer actívate con MAMIfit", en el que ofrecieron las claves para poder conciliar vida laboral, vida familiar y ocio.

La segunda parte de la jornada se llevó a cabo en el Club de Golf Playa Serena, en Roquetas de Mar, donde disfrutaron de un show cooking de verduras, además de una cata de aceites y vino ecológicos de Almería, realizado por Rafael Alonso de Oro del Desierto.

El broche de oro fue el almuerzo para todas ellas en el que brillaron los productos de Vicasol.



Actividades Sociales

15.000 almerienses disfrutaron del Día del Tomate

CON LA PARTICIPACIÓN DE COPROHÑJAR, UNICA GROUP Y VICASOL

Desde primera hora de la mañana del sábado 15 de marzo, el Paseo de Almería vivía un ambiente especial con una intensa jornada en la que el tomate se coronaría, una vez más, como el rey de la huerta almeriense, siempre de la mano del resto de productos cultivados en nuestra tierra.

Muestra de esta alianza es la cata de gazpachos de autor que centró buena parte de los actos celebrados a lo largo de la mañana del sábado en el Paseo de Almería: el tomate fue el pilar fundamental de las recetas preparadas por distintos chefs, y al rey de la jornada le acompañaron otros muchos productos almerienses, como los pimientos y pepinos puestos a disposición de los cocineros gracias a la colaboración de Unica.

La cita con el tomate consiguió reunir a más de 15.000 almerienses que disfrutaron no solo de los gazpachos de autor, sino también de las innumerables actividades enfocadas a los más pequeños: es el caso de los talleres para la elaboración de bocatas saludables o el concurso de dibujo infantil organizado en la carpa de Cruz Roja.

Solidaridad

Precisamente Cruz Roja protagonizó los fines solidarios que se canalizaron a través del desayuno solidario, la degustación de mediodía y, por supuesto, la compra de miles de kilos de tomates por parte de los almerienses que arrimaron el hombro para apoyar las causas en las que trabaja Cruz Roja.

Ya cuando arrancaban las actividades en el Paseo de Almería, la barra empezaba a servir tostadas de tomate y café para esos desayunos solidarios. En el mismo lugar, un par de horas más tarde, el aperitivo se hacía protagonista gracias a Cruzcampo que, en compañía del imprescindible tomate, sació el hambre de miles de almerienses.

La barra estaba atendida por voluntarios de ANDA, que fue otra de las organizaciones participantes y beneficiadas de la espectacular movilización protagonizada por los almerienses que se acercaron hasta el céntrico evento para



celebrar el Día Mundial del Tomate.

Además, otras empresas participaron en la celebración solidaria del Día del Tomate. Es el caso de Castillo de Tabernas, que puso su aceite en las degustaciones organizadas del tomate, además de participar con su zumo dorado para la realización del gazpacho de autor realizado por el Restaurante Alejandro.

Los más de 15.000 participantes en el Día del Tomate pudieron disfrutar, además, de la amplia oferta que se reunió en el Paseo de Almería.

“El Paseo vuelve a demostrar que es el lugar perfecto para la celebración de estos eventos”, aseguraba el edil en un repleto Paseo de Almería que el sábado se confirmó como el corazón de una ciudad que late con la misma vitalidad que la industria del tomate almeriense.

Con más de 15.000 asistentes a una fiesta con fines solidarios, solo cabe felicitar a los almerienses por su activa participación desde la ciudadanía hasta el tejido empresarial, pasando por las instituciones públicas en uno de los grandes días no ya de la ciudad, sino de toda una provincia donde reina el rojo de nuestros tomates.

No en vano, los miles de kilos de tomates utilizados el pasado sábado fueron aportados de forma desinteresada por distintas empresas hortofrutícolas, entre las que cabe destacar Unica, Vicasol y Coprohnjar.

COOPERATIVAS

TELEFONO

FAX

SUCA	www.gruposuca.com	Ctra. Almerimar, s/n, 04.700 El Ejido, Almería	950 58 18 70	950 58 18 68
SUCA GRANADA	www.gruposuca.com	Pol. Ind. La Rosa, C/ Comercio, nº 2, 18330 Chauchina, Granada	958 51 30 02	958 51 13 52
SUCA HUELVA	www.gruposuca.com	Parq. Huelva Empresarial, Avda. de los Empresarios, 21007 Huelva	959 65 72 00	959 65 72 01
COOP. ACEITES FUENTES DE CESNA	www.gruposuca.com	C/ Sierra Arcolncales s/n. 18295 Fuentes de Cesna, Granada	958 34 87 80	958 34 87 80
COOP. AGRÍCOLA DE ESTEPONA	www.cooperativaestepona.es	C/ Alejo Martín Rodríguez, 8 Pol. Ind. 29680 Estepona, Málaga	952 80 00 25	952 80 00 25
COOP. AGROLACHAR	www.agrolachar.com	Polig. Salerna Avda. Andalucía, s/n. 18327 Láchar, Granada	958 45 74 32	958 45 74 24
S.A.T. AGROLEVANTE	www.citricosagrolevante.es	Ctra. de Nieva, km 31. 04600 Huércal-Overa, Almería	950 47 17 50	950 13 53 96
COOP. AGROMESIA	www.gruposuca.com	Parque del Genil, s/n. 18369 Villanueva Mesía, Granada	958 44 44 24	958 44 44 24
COOP. ARROYO GRANDE	www.gruposuca.com	Ctra. Ayamonte-Aracena, km 7. 21590 Villablanca, Huelva	959 34 01 42	959 34 02 48
COOP. BALERMAMAR	www.gruposuca.com	Ctra. Balerna-Tarambana, s/n. 04712 Balerna, Almería	950 60 62 03	950 40 77 28
COOP. BEDMARENSE	www.cooperativabedmareense.com	Pol. Ind. Los Llanos s/n. 23537 Bedmar, Jaén	953 76 00 57	953 76 00 57
COOP. BIOSABOR	www.biosabor.com	Ctra. Campohermoso km 8. 04117 San Isidro, Níjar, Almería	950 36 79 21	950 36 71 15
COOP. BIOTEC FAMILY	www.biotecfamily.com	Camino de Vera s/n. 04110 Campohermoso, Níjar, Almería	950 52 52 82	950 10 62 14
COOP. C.A.B.A.S.C.	www.cabasc.com	Ctra. de Málaga, s/n. 04718 Balanegra, Almería	950 40 61 00	950 40 65 25
COOP. CAMPOADRA	www.campoadra.com	C/ Legión Española, nº 2. 04779, La Curva, Adra, Almería	950 40 08 05	950 56 82 18
COOP. CAMPOROQUETAS	www.camporoquetas.com	Polig. Ind. La Gangosa, 04738 Vicar, Almería	950 34 07 64	950 34 90 88
COOP. CAMPOSOL	www.gruposuca.com	Paraje Laimun, 13. 04700 El Ejido, Almería	950 57 31 31	950 57 31 35
COOP. CASUR	www.casur.com	Paraje Pisaica de la Virgen, s/n. 04240 Viator, Almería	950 30 60 00	950 30 60 17
COOP. CENTRO SUR	www.centro-sur.es	C/ Estación, s/n. 18360 Huétor Tájar, Granada	958 33 20 20	958 33 25 22
COOP. COHORSAN	www.cohorsan.es	C/ Agua, s/n. 04716 San Agustín, Almería	950 53 60 08	950 53 61 56
S.A.T. CONDADO DE HUELVA	www.condadodehuelva.es	Ctra. de Almonte s/n. 21720 Rociana del Condado, Huelva	959 41 62 87	959 41 62 93
COOP. CONSUMOMAR	www.consumomar.com	Camino de los Mercados, 50. 04740 Roquetas de Mar, Almería	950 33 81 85	950 32 70 17
COOP. COPROHNIJAR	www.coprohnijar.com	C/ Olivar, s/n. 04117 San Isidro, Almería	950 36 60 15	950 36 60 89
COOP. COSTA DE HUELVA	www.costadehuelva.es	Camino de las Colmenillas, s/n. 21820 Lucena del Puerto, Huelva	959 36 01 36	959 36 01 50
S.A.T. COSTA DE NIJAR	www.costanijar.com	Ctra. San Isidro, km 9. 04117 San Isidro, Almería	950 36 61 36	950 36 62 60
COOP. COTA 120	www.gruposuca.com	Ctra. Las Rocas, El Jimenado. 30708 Torrepacheco, Murcia	968 58 75 94	968 58 76 45
COOP. EL ALCAZAR	www.cooperativaelalcazar.com	Ctra. de Ibro s/n. 23440 Baeza, Jaén	953 74 03 11	953 74 14 70
COOP. EL GRUPO	www.elgrupo-sca.com	C/ Rambla Hileros, s/n. 18740 Castell de Ferro, Granada	958 83 01 46	958 65 62 87
COOP. ESPARRAGOS DE GRANADA	www.esparragodegranada.com	Avda. Andalucía s/n. 18327 Láchar, Granada	958 51 30 61	958 51 30 20
COOP. EUROPEOS	www.scaeuropeos.com	Ctra. Corbones km 0,5. 11693 Alcalá del valle, Cádiz	956 12 65 29	956 12 65 29
S.A.T. EUROSOL	www.eurosol.es	Ctra. Sector IV nº 2763. 04738 Puebla de Vicar, Almería	950 55 54 96	950 55 71 95
COOP. FERVA	www.ferva.com	Ctra. Málaga, km 417 San Nicolás. 04740 La Mojonera, Almería	950 60 33 07	950 60 34 33
COOP. FRESAFLOR	www.gruposuca.com	Avda. La Laguna s/n. 21510 San Bartolomé de la Torre, Huelva	959 38 75 05	959 38 75 91
COOP. FRESLUCENA	www.gruposuca.com	C/ Bonares, s/n. 21820 Lucena del Puerto, Huelva	959 50 13 18	959 50 13 19
COOP. FRUTOS DEL CONDADO	www.frutosdelcondado.com	Pol. El Lirio, s/n. 21710 Bollullos Par del Condado, Huelva	959 41 27 27	959 41 27 78
COOP. GRANADA-LA PALMA	www.lapalmacoop.com	Ctra. Nacional 340, km 342. 18730 Carchuna, Granada	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	958 44 50 88	958 44 50 88
S.A. GRUPO INTERÓLEO www.interoleo.com	Par. Tec. Geolit, C/ Sierra Morena s/n p.1. 23620 Mengíbar, Jaén	953 22 60 10	953 27 24 99
COOP. HORTOFRUTICOLA DE BONARES www.bonafru.es	Pol. Ind. El Corchillo, s/n 2ª Fase. 21830 Bonares, Huelva	959 36 61 33	959 36 63 16
COOP. HORTOFRUTICOLA DE CARTAYA www.gruposuca.com	Ctra. Tariquejo, Km 0,4. 21450 Cartaya, Huelva	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	958 36 21 90	958 36 21 95
COOP. LA UNION DE OLEOCAMPO www.oleocampo.es	Ctra. Fuerte del Rey. 23640 Torredelcampo, Jaén	953 56 75 80	953 56 75 80
COOP. LOS FRESNOS www.losfresnos.es	Ctra. Romilla-Chauchina s/n. 18339 Romilla, Granada	958 44 67 38	958 44 67 38
S.A.T. NIJARSOL www.nijarsol.es	Ctra. San Isidro a Campohermoso, Km 8. 04117Níjar, Almería	950 36 71 52	950 36 71 15
COOP. NTRA. SRA. DEL CARMEN www.olibracana.com	C/ Aldea Bracana, s/n. 14813 Almedinilla, Córdoba	957 70 23 80	957 70 23 80
COOP. NTRA. SEÑORA DEL ROSARIO www.aceitedelrosario.com	Avda. de la Constitución. 14857 Nueva Carteya, Córdoba	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	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	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	957 12 01 88	957 12 21 59
COOP. NTRA. SRA. DEL PILAR www.oleomera.com	Portillo de Granada s/n. 18564 Colomera, Granada	958 38 70 32	958 38 70 04
COOP. OLEOCAMPO www.oleocampo.es	Ctra. Megatín, s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén	953 41 01 11	953 41 51 64
COOP. OLIVARERA DE MONTORO www.gruposuca.com	C/ Virgen de Gracia, 5. 14600 Montoro, Córdoba	957 16 04 36	957 16 04 36
COOP. OLIVARERA SAN ISIDRO www.olivarerasanisidro.es	C/ Baena, 17. 14840 Castro, Córdoba	957 37 01 13	957 37 01 13
COOP. OLIV. NTRA. SRA. CONSOLACION www.elhenazar.com	C/ La Molinera, 6. 14860 Doña Mencía, Córdoba	957 67 61 46	957 69 53 35
S.L. PARAFRUTS www.parafruts.es	Camino de la Gambera, 34. 04720 Aguadulce, Almería	950 34 17 16	950 34 21 07
COOP. PARQUE NATURAL www.parquenat.com	Ctra. San José, km 5. 04117 El Barranquete, Níjar, Almería	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.procamasca.com	Ctra. Almería, km 1,6. 18600 Motril, Granada	958 60 03 06	958 82 06 13
COOP. SANTA ANA www.santaanadesalar.es	C/ Dr. Ruiz Fernández, 3. 18310 Salar, Granada	958 31 61 06	958 31 61 06
COOP. SANTA CATALINA DE OLEOCAMPO www.oleocampo.es	Cortijada de García s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén	953 12 00 86	953 12 00 86
COOP. SANTA MONICA www.cooperativasantamonica.com	Camino Avivara, s/n. 18568 Piñar, Granada	958 39 45 50	958 39 48 11
COOP. SAN ANTONIO www.aceitedecogollos.com	Camino de San marcos s/n. 18211 Cogollos Vega, Granada	958 40 90 10	958 40 90 10
COOP. SAN BARTOLOME DE OLEOCAMPO www.oleocampo.es	C/ Mingo López s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén	953 56 70 55	953 56 70 55
COOP. SAN ISIDRO www.aceitessanisidropozoyalcon.com	Avda. Ntra. Sra. de los Dolores, 92. 23485 Pozo Alcón, Jaén	953 73 81 08	953 73 81 08
COOP. SAN LORENZO DE ZAGRA www.gruposuca.com	C/ Eras, 2. 18311 Zagra, Granada	958 31 50 37	958 31 50 37
COOP. SAN ROQUE www.gruposuca.com	C/ Juncal, 4. 18658 Pinos del Valle, Granada	958 79 31 56	958 79 31 56
COOP. SAN VICENTE www.puertadelasvillas.com	Ctra. Mogón-Aroturas, km 9,2. 23310 Mogón, Jaén	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	952 50 07 00	952 50 04 62
COOP. UNION DE ATOCHARES www.gruposuca.com	Ctra. Atochares-Pueblo Blanco, s/n. 04113 Atochares, Almería	950 61 27 11	950 61 28 50
COOP. UNION OLEICOLA DE CAMBIL www.esmeraldamagina.com	Ctra. Córdoba-Almería km 138.23120 Cambil, Jaén	953 30 03 55	953 30 00 53
COOP. VICASOL www.vicasol.es	Ctra. Nacional 340, km 423. 04738 Puebla de Vicar, Almería	950 55 32 00	950 55 31 34
EST. SERVICIO VICASOL www.vicasol.es	C/ Vicasol, 37. 04738 Puebla de Vicar, Almería	959 62 77 02	950 55 31 34

TU COOPERATIVA TE

AYUDA A AHORRAR

EN TU FACTURA DE LA LUZ



SUCA

**PUNTO DE
CONFIANZA
CONTRATA
→ AQUÍ ←**

... y AHORRA en tu
FACTURA DE LA LUZ

SUCA Energía

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



**REDUCCIÓN DE TU
FACTURA ELÉCTRICA**



OPTIMIZACIÓN



TRANSPARENCIA



GESTOR ENERGÉTICO

+ Información

📍 → Tu Cooperativa de Confianza

🌐 → www.energia.gruposuca.com

☎ → 900 10 27 07 · 950 20 31 70

 **SUCA**
Sociedad Cooperativa Andaluza