



Sociedad Cooperativa Andaluza

Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / N° 168 Julio 2019

SUCA cierra el 2018 con 220 millones de euros facturados



**SUCA cierra el 2018
con 220 millones de
euros facturados**



Órganos Sociales de Suca, S.C.A.

Presidente
CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ
Balermamar 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
Nira, Sra. de la Bella S.C.A.

ANTONIO CASTILLO ACOSTA
El Grupo S.C.A.

FRANCISCO DE VES GIL
Coprohñijar S.C.A.

JOSÉ PÉREZ LIDUEÑA

Campoadra S.C.A.

FRANCISCO M. ESCUDERO VARGAS
Cohorsan S.C.A.

ERNESTO JAVIER TORRES
Hortofrutícola de Cartaya 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
Balermamar, S.C.A.

Secretario

JOSE ANTONIO PRADOS LUQUE
Campoadra, 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

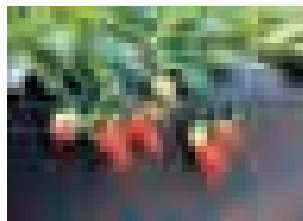
Correo Electrónico:

infosuca@gruposuca.com

www.gruposuca.com

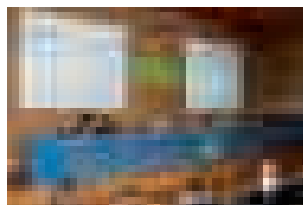
Depósito Legal: AL 158-2013

Contenidos



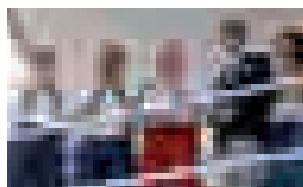
3 ACTUALIDAD

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



6 BERRIES

*Onubafruit comercializa 36 millones de kilos
de fresas*



8 JORNADA

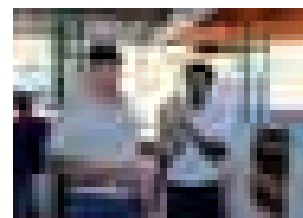
*El Ifapa trae las virosis emergentes a estudio
en SUCA*

12 COOPERATIVAS

*Récord Guinness al Gazpacho de Unica
Group*

18 SITUACIÓN DEL CAMPO

22 OPINIÓN

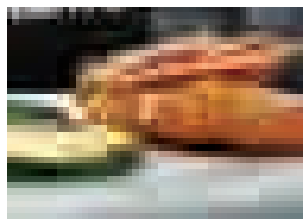


24 ACTIVIDADES SOCIALES

*Campoadra y la Palma ganan el
Campeonato de Tiro al Plato de SUCA*

26 A FUEGO LENTO

Recetas con nuestros productos



28 ACTIVIDADES SOCIALES

*Consumomar y Vicasol ganan el Torneo de
Pesca de SUCA*

“Si no te gusta lo que estás
cosechando, analiza y piensa bien
que es lo que vas a sembrar después”

SUCA sube 19 millones con respecto al 2017

CON UNA FACTURACIÓN DE 220 MILLONES DE EUROS EN 2018

Cuando llega el mes de junio son muchas las empresas que reúnen a sus socios para darles a conocer el ejercicio económico que ha finalizado, y en esta ocasión, la Asamblea General Ordinaria de SUCA tuvo lugar el 12 de junio, a la que asistieron gran parte de las cooperativas socias del grupo, haciendo especial mención al gran número de rectores de las cooperativas socias de SUCA en la provincia de Huelva, Jaén, Córdoba, Málaga o Granada interior. El tema central de dicha reunión fue la presentación y aprobación de las cuentas del ejercicio 2018.

Cristóbal Barranco, presidente de SUCA, hace una valoración muy positiva de este ejercicio, "el crecimiento que hemos tenido este ejercicio con respecto al anterior ha sido por encima de lo previsto, tanto en facturación como en beneficios, ascendiendo la facturación del año 2018 a 220 millones de euros, frente a los 201 que facturamos el ejercicio anterior, lo que representa una subida del 9%. El incremento en beneficios ha sido de 106.000 euros, llegando este año a más de 1.100.000 euros".

Este crecimiento es fruto de varios factores, pero principalmente por el crecimiento de varias familias de productos, destacando entre todas ellas las de envases y embalajes y, sobre todo, la de carburantes.

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

El margen bruto se mantiene similar al de años anteriores, así como el capítulo de gastos.

En cuanto a la distribución de resultados, al Fondo de Reserva Obligatorio se destinaron 878.000 euros, y de Remanente 237.000.000, de los cuales 69.000 engrosan el Capital Social, mientras que el resto, 168.000 euros, van al Fondo de Reserva Obligatorio.



Por familias

En cuanto a la evolución que ha tenido cada una de las secciones en su conjunto, en su cifra absoluta, hemos crecido en todas ellas, si bien hay que destacar la de carburantes, que ha subido con respecto al año anterior de más del 36%. La familia de envases y embalajes también ha tenido un crecimiento significativo, con un ascenso de casi el 26%, o la del plástico, con una subida de algo más del 12%.

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

En la zona de Granada interior, Córdoba, Jaén y Málaga hemos crecido un 15,87%, subiendo la cifra en 3.366.000 euros.

En la provincia de Huelva la subida con respecto al año anterior ha sido de un 5,75%, lo que supone una subida de 3.323.000 euros.

En la zona de Almería y costa de Granada hemos experimentado un ascenso del 8,32%, subiendo en todas las secciones, llegando a 9.885.000 euros.

Actualidad



2019

Además de conocer todos los detalles económicos del año 2018, en el transcurso de la Asamblea General se ofreció a los asistentes un pequeño balance de los primeros cinco meses del año 2019.

Cristóbal Barranco explica que “en estos cinco primeros meses del año llevamos facturados casi 104 millones de euros, frente a los 90 millones del año anterior, lo que supone un crecimiento acumulado de casi el 14%, mientras que en gastos llevamos un 1% más que en el 2018”.

“Todas las cooperativas están teniendo un crecimiento bastante considerable, y esto es fruto de que las cooperativas están incrementando su extensión de tierra, además de sus socios. De hecho, el crecimiento sufrido en la zona de Huelva se debe a que algunas cooperativas han incrementado su superficie de cultivo”, afirma Barranco.

En este mismo punto se informó a los asistentes que las ventas previstas para el año 2019 son 213.000.000 euros, habiéndose facturado ya el 49% del total en estos primeros cinco meses.

Otras empresas

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

En el caso de Biocolor, esta empresa ha tenido un crecimiento en ventas del

4,73%, incrementado sus beneficios netos en un 3.700% con respecto al año anterior.

En cuanto a Tecomsa, sus ventas han seguido en su línea habitual, incrementando sus beneficios en un 53,87%.

Importante también otro de los puntos tratados a lo largo de la Asamblea, mediante el cual se procedió a la ampliación del Consejo Rector de SUCA en tres miembros más, concretamente tres vocales, los cuales fueron José Pérez Lidueña, por la cooperativa Campoadra, Francisco Manuel Vargas Escudero, de la cooperativa Cohorsan, y Ernesto Javier Torres, por la cooperativa Hortofrutícola de Cartaya, quedando así compuesto el Consejo Rector por 13 miembros.





Ultrason

Soluciones sólidas y eficientes



COBERTURA



ALIMENTO



VERDE



COSTO EFICIENTE



Ultrason es una solución sólida y eficiente para la fertilización de cultivos. Proporciona todos los nutrientes necesarios para el desarrollo de las plantas, mejorando su salud y productividad. Es ideal para uso en agricultura, jardinería y paisajismo. Su aplicación es sencilla y económica, lo que lo convierte en la opción más inteligente para quienes buscan resultados óptimos en sus cultivos.

Ultrason está disponible en diferentes formatos y dosis, adaptados a las necesidades de cada cultivo y etapa de crecimiento. Consultar con un experto para elegir la mejor opción para su proyecto.

Ultrason es una solución sólida y eficiente para la fertilización de cultivos. Proporciona todos los nutrientes necesarios para el desarrollo de las plantas, mejorando su salud y productividad.

www.ultrason.com



Onubafruit comercializa 36 millones de kilos de fresas

DURANTE LA CAMPAÑA 2018/2019

El grupo Onubafruit, integrado por las cooperativas Cobella, Cartayfres, Coophuelva, SAT Condado y Freslucena, ha comercializado alrededor de unos 36 millones de kilos de fresas durante la campaña que acaba de finalizar.

Francisco Sánchez, gerente de la cooperativa de segundo grado, señala que la campaña fresera “comenzó con un poco de retraso, lo que provocó una concentración de fruta entre los meses de marzo y abril. No obstante, como la fruta ha gozado de buena calidad, se ha podido dar salida a la mercancía sin problemas, aunque a precios más bajos, entre 15 y 20 céntimos menos que el año pasado”.

Sánchez reconoce que este año la campaña ha terminado “más pronto, en la segunda quincena de mayo, ya que el buen tiempo en los países de destino ha provocado que sus producciones locales se adelanten y nos quede apenas hueco para vender fresa”.

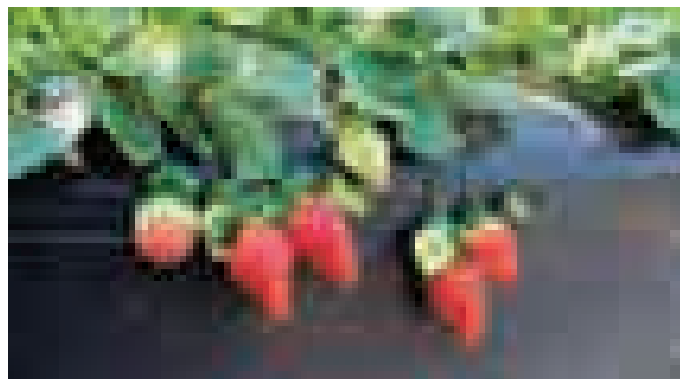
Los socios de Onubafruit continuaron durante el mes de junio con las campañas de frambuesa, mora y arándano.

En este sentido, Francisco Sánchez estima que la campaña de frambuesa puede terminar con una cosecha de unos 10 millones de kilos, aproximadamente. “Hemos producido un 20% más de frambuesa este año, pero se ha notado un incremento de los volúmenes en general en España y especialmente en Marruecos. Esto ha provocado que los precios bajen respecto a la campaña pasada, aunque ha sido generalmente una buena campaña de frambuesa”.

“Estamos orgullosos de nuestras variedades exclusivas, consideradas por muchos como las mejores del mercado, siendo la estrella Lagorai. Estas variedades nos están generando grandes expectativas de futuro, nuestros clientes están encantados”, recalca el gerente de la comercializadora onubense.

Por lo que respecta al arándano, del cual esta cooperativa prevé una producción total de 16 millones de kilos para esta campaña, ha sido el berry que más dificultades ha experimentado por la sobre oferta que se ha registrado a partir del mes de abril, que ha llevado al colapso del mercado y a precios por debajo de los costes de producción. De acuerdo con Francisco Sánchez, son dos factores los que han llevado a esta situación: “el exceso de superficie cultivada y, sobre todo, la incursión de numerosos actores inexpertos, tanto productores como comercializadores”.

“Los volúmenes de España han crecido significativamente un año más, como lleva haciendo en las últimas campañas, al igual que otros países como Marruecos y Portugal.



La explicación es clara, está produciéndose más arándano del que el mercado puede absorber, no hay equilibrio entre oferta y demanda. Esta situación no parece que vaya a solucionarse pronto, más bien augura un futuro preocupante para el arándano. Y es que, a diferencia de las plantas de fresa, frambuesa o mora, que puedes quitar y poner fácilmente cada campaña y regular la producción, los arándanos son arbustos que tardan años en dar producción. Esta crisis no parece que vaya a terminar pronto”, indica Sánchez.

Si bien algunos creen que la solución puede pasar por abrir el mercado de China, según Francisco Sánchez, aunque es muy interesante y necesario, representa riesgos bastante altos. “La distancia entre España y China es muy larga, con todos los retos que implica procurar una calidad tan exigente como la que demandan los consumidores chinos. No es tan fácil como se pueda pensar”. Onubafruit realiza envíos al sudeste asiático, en países como Malasia, Hong Kong, Singapur o Indonesia.

De acuerdo con el gerente de Onubafruit, la mano de obra es uno de los principales retos del sector de los frutos rojos de Huelva, tanto en el presente como en el futuro próximo.

“Los productores están pasando serios apuros para poder recolectar sus plantaciones a tiempo, ya que no hay suficientes onubenses dispuestos a trabajar en el campo y los migrantes subsaharianos y marroquíes no llegan a tiempo por las numerosas trabas y dificultades que existen a nivel burocrático y administrativo. Una de las consecuencias directas de esta situación, es que en muchas ocasiones termina por recolectarse tarde la fruta y esta pierde calidad, motivando reclamaciones en el mercado y precios a la baja. El problema de la falta de recolectores es serio, es un tema que urge ser hablado entre el sector y las administraciones para llegar a una solución”, concluye Francisco Sánchez.



LOS PLÁSTICOS AGRÍCOLAS DE RESISTENCIA ESPARTANA.



TRC5 ★ ★ ★
PREMIUM

La cubierta para tu invernadero
de resistencia demostrada.

DOBLE // **AT**
CÁMARA

El complemento ideal
para tu cubierta sotrafa.

DSTIF
DESINFECCIÓN QUÍMICA

El plástico barrera
para una desinfección efectiva.

#CONTINUAMOS EN LA LUCHA

El Ifapa trae las virosis emergentes a estudio en SUCA

PARA SU CONTROL Y PREVENCIÓN

Los paisajes agrarios simplificados rompen los equilibrios biológicos y favorecen la presencia y la propagación de plagas y enfermedades que no tienen enemigos naturales para combatirlos. Las virosis suelen ser los agentes que causan más pérdidas económicas.

De todo esto deriva la importancia que se está dando y sobre la que se está insistiendo en el control biológico de conservación, es decir, favorecer la presencia de setos de vegetación que intenten restablecer en la medida de lo posible estos equilibrios y que potencien la eficacia del control biológico en el interior de los invernaderos.

Desde el inicio del crecimiento de invernaderos en Almería ha aparecido una media de una nueva virosis por año. Algunos de estos virus no han causado muchos daños, pero otros han significado grandes desafíos para el sector. Son virus como el *Spotted* en pimiento, el de las venas amarillas en pepino, o el más reciente, Nueva Delhi, que obligaron a cambios en la manera de cultivar, mejorando el cerramiento de invernaderos o cambiando el control químico de plagas por el control biológico e integrado.

Con objeto de analizar toda esta problemática, el pasado 7 de Junio se celebraba en SUCA una jornada organizada por el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, Ifapa, y que hizo que se quedara pequeño el salón de actos, debido a la gran asistencia e interés que suscitó.

Dicha jornada fue presentada por Salvador Parra, director del centro Ifapa La Mojonera, y por José Antonio Aliaga, secretario general de la Delegación de Agricultura.

La primera de las charlas fue “Actuaciones y medidas desde la Administración”, a cargo de Rafael Sánchez, jefe del Servicio de Sanidad Vegetal de producción Agraria, quien explicó cómo la Consejería está preparada para detectar y actuar ante la amenaza de nuevas enfermedades.

“Virosis emergentes en hortícolas: tomato brown rugose fruit virus (TBRFV)”, fue la ponencia ofrecida por Ineke Stijger, de Wageningen Plant Research, Holanda, y Dirk Janssen, del Ifapa La Mojonera.

Tras esta, Leticia Ruíz, de Ifapa la Mojonera, trató el tema



“Higiene y desinfección para virus transmitido por contacto”, para seguir con “Medidas de desinfección e higiene en instalaciones agrícolas”, por Celia Martínez Navarro, de Royal Brinkman España.

Para finalizar la jornada se ofreció una mesa redonda/coloquio, en la que participaron todos los ponentes, y que estuvo moderada por Jan Van der Blom, de Coexphal, y David Meca, de la Estación Experimental de Cajamar.

En la jornada colaboraron, además de SUCA, el Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, la Delegación Territorial, Coexphal, Cajamar Caja Rural y la empresa Royal Brinkman.



Bioinsecticidas Kenogard

enamoran más a las cadenas de distribución



Bioinsecticidas naturales contra lepidópteros

Son fruto de la investigación de **Valent BioSciences**, más eficaces, seguros, de fácil manejo y por su baja dosificación optimizan la gestión de los principios IPM. No presentan LMR. Son respetuosos con el medioambiente y la fauna auxiliar.

Su equilibrada composición, con múltiples sitios de acción, incrementa el potencial insecticida a la vez que permite un mayor número de tratamientos (hasta 8 tratamientos autorizados por campaña) sin riesgo de generar resistencia.

Los **Bioinsecticidas** de **Kenogard** se avanzan a las necesidades presentes y futuras de una agricultura sostenible, facilitando la comercialización del cultivo y aumentando los beneficios para el agricultor.

DiPel® DF

BIOINSECTICIDA

GRANULADO DISPERSABLE EN AGUA (WG)

XenTari® GD

BIOINSECTICIDA

GRANULADO DISPERSABLE EN AGUA (WG)

Geoda®

BIOINSECTICIDA

POLVO MOJABLE (WP)

Eficaces por naturaleza

**nos motiva darte respuestas
cercanas y certeras.**

Con la nueva biofábrica en el Poniente
de Almería estamos cerca de ti,
mejoramos la calidad de la producción y
la logística y podemos abastecerte de
inmediato con las soluciones biológicas
que tu cultivo necesite.

DESDE EL CORAZÓN

FMC

An Agricultural
Sciences Company

Cal-Ex® Evo

Insecticida

NOVEDOSA FORMULACIÓN DE ABAMECTINA EW

CALIDAD

EXCLUSIVIDAD

EFICACIA

ETIQUETA

FMC

Visite nuestro canal

YouTube



Con el fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente, antes de aplicar un producto fitosanitario, lea atentamente la etiqueta y siga estrictamente las instrucciones de uso.

Cal-Ex® Evo es una marca registrada de FMC Corporation o de sus empresas afiliadas.

Pº de la Castellana, 257 - 5º
28046 MADRID
91 553 01 04
www.fmcagro.es

Cal-Ex® Evo



Cooperativas

Récord Guinness al gazpacho de Unica Group

9.800 LITROS SOLIDARIOS

Almería ha entrado con todos los honores en el Libro de los Récord Guinness tras conseguir, de manera holgada, elaborar el gazpacho más grande del mundo. El Parque de las Almadrabillas fue el lugar escogido por Unica Group para alcanzar la gesta de preparar nada menos que 9.800 litros de este rico manjar elaborado con productos de la tierra y de máxima calidad: tomate, pepino, cebolla, pimiento rojo, aceite de oliva virgen, agua y hielo.

El momento histórico llegaba a las 12:55 horas cuando el juez Guinness Víctor Fenes Vacas subía hasta la gran plataforma instalada en las Almadrabillas y agarraba el micro para confirmar que Almería ya ha superado a Portugal que hasta ahora ostentaba el récord con 5.000 litros desde el año 2013. En ese momento, miles de almerienses que se congregaban en la zona saltaban y gritaban de júbilo e immortalizaban el momento con sus teléfonos móviles mientras sonaba de fondo David Bisbal. El momento no podía ser más almeriense.

Un récord que ha requerido del trabajo de cerca de una veintena de cocineros y cincuenta envasadoras para elaborar a lo largo de toda esa mañana una gazpacho compuesto por 6.000 kilos de tomate pera maduro, 200 kilos de pepino, 200 kilos de cebollas, 300 kilos de pimiento rojo, 550 litros de aceite de oliva virgen, 1.400 litros de agua y 350 kilos de hielo. Números estratosféricos que dan la magnitud del hito ya que el gazpacho se ha tenido que almacenar en un gran bidón de más de diez metros de altura que tuvo que ser levantado por una grúa, también de grandes dimensiones, y que podía ser vista desde diferentes puntos de la ciudad.

Fenes, antes de certificar el logro, solicitaba el levantamiento de la gran cubeta bajo la atenta mirada de más de 3.000 almerienses que se agolpaban en el Parque de las



Almadrabillas. El juez Guinness grababa todo el proceso con su smartphone y debía calcular el peso del gazpacho restando los 1.400 kilos de peso del bidón para certificar que se superaba la cifra de los 5.000 litros.

Récord solidario

También hubo récord solidario porque este evento gastronómico requería una entrada solidaria que tenía un precio simbólico de un euro con el que los asistentes recibían un vaso de gazpacho Guinness y un plato de paella que también se elaboraban desde primera hora de la mañana en la zona. Todo ese dinero junto a la recaudación por las bebidas, va a ir destinado a la Asociación de Niños con Discapacidad de Almería (ANDA) y a la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC).

Además, se hizo una donación del gazpacho y de las paellas sobrantes a los comedores sociales de La Milagrosa, Casa Nazaret y Albergue Municipal de Almería, además de La Milagrosa, de Guadix, y Hogar Corazón de María, en Granada.

Gestos con los que hacer de un hito histórico para la ciudad todo un referente social y solidario en este año en el que Almería celebra ser la Capital Española de la Gastronomía 2019 y en el que además Unica Group celebra su X aniversario a lo grande.

No en vano, el presidente de Unica, José Martínez Portero, se mostraba exultante y quiso “compartir con los presidentes de todas las cooperativas que forman parte de Unica y nuestros trabajadores el éxito” brindando con el recién elaborado gazpacho con el alcalde de Almería, Ramón Fernández Pacheco y la delegada de Agricultura, Aránzazu Martín, mientras mostraba orgulloso el Guinness Récord que certifica una gesta que es única.





An Agricultural
Sciences Company

Seamac[®] PCT

Equilibrio natural

LA MEJOR APUESTA POR LA CALIDAD



Visite nuestro canal



Con el fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente, antes de aplicar un producto fitosanitario, lea atentamente la etiqueta y siga estrictamente las instrucciones de uso.

Seamac[®] PCT es una marca registrada de FMC Corporation o de sus empresas afiliadas.

Pº de la Castellana, 257 - 5º
28046 MADRID
91 553 01 04
www.fmcagro.es

Seamac[®] PCT



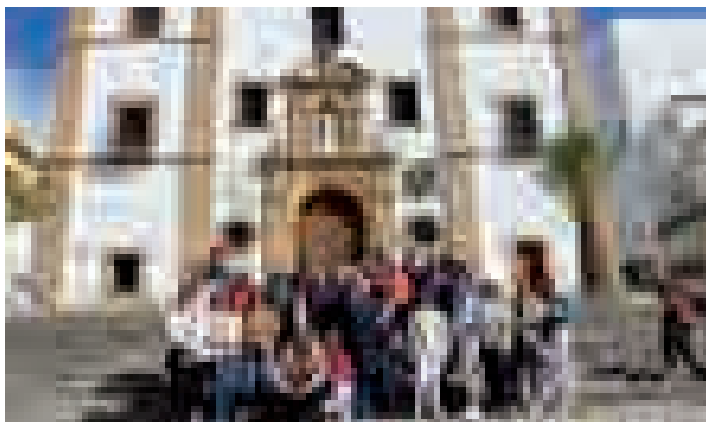
Actividades Sociales

Rectores de cooperativas onubenses conocen Ronda

TRAS ASISTIR A LA ASAMBLEA GENERAL DE SUCA

Bonafrú, Costa de Huelva, Cartayfresh, Condado de Huelva y Freslucena, han sido las cooperativas socias de SUCA de la provincia de Huelva que asistieron a la Asamblea General de SUCA y, como viene siendo habitual, tras ella se realizó una visita cultural, en esta ocasión a la

ciudad de Ronda. Como no podía ser menos, en dicha visita se visitó la iglesia de Nuestra Señora de la Merced, la plaza de toros de Ronda y su museo, el famoso tajo de Ronda o puente nuevo, así como el ayuntamiento, entre otras cosas, además de callejear por todos sus rincones, imágenes que aquí se pueden ver.



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

 **Blue Heron**
Plant BioDynamics

www.blueheron.es
info@blueheron.es
Tel.: 00 34 91 857 14 34

 **Cinamite®**

 **Avenger®**
MW

 **Kryptonite®**  **Giant**

 **Bioknock®**

 **Kelp Max**

 **Máximo**

 **Yoda®**

 **Iridium®**

 **Ka**



KENDAL ROOT

LLEGA A LA RAÍZ DEL PROBLEMA

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

www.valagro.com

 **Valagro®**
Where science serves nature

Desde las emociones

El perdón I

¿Qué es el Perdón?

Perdón es la acción y el resultado de perdonar. Se puede perdonar, entre otras cosas, una ofensa (por ejemplo, un insulto), una pena (cadena perpetua, arresto domiciliario...), una deuda (por ejemplo, económica). También es la indulgencia o la remisión de los pecados.

La palabra 'perdón' también tiene otros significados y se utiliza en varios contextos para expresar disculpa en general ('Perdón, no me había dado cuenta'), por ejemplo cuando se interrumpe un discurso ('Perdón, ¿sabéis qué hora es?').

También se emplea a modo de disculpa para excusarse en una conversación ante algo que se dice de forma inapropiada ('He visto por la calle al tío ese, perdón, a tu novio'). En algunos casos se utiliza la fórmula 'con perdón'.

El valor del perdón

El perdón se suele considerar un valor humano. El perdón puede servir por un lado, al ofensor para liberarse de la culpa y por otro lado, para que el ofendido se libere de posibles sentimientos de rencor. El perdón no siempre implica que el ofensor no tenga que compensar de algún otro modo su error. El perdón puede ir acompañado por parte de la persona ofendida de la reden-

ción o la condonación de la pena al ofensor. Aunque creo que hay que valorar el perdón con la fuerza que tiene en el ámbito emocional.

Se suele valorar el hecho de saber perdonar, aunque también el saber pedir perdón, porque implica de algún modo, reconocer la culpa y el daño cometido a la otra persona.

En Psicología, ambas acciones se consideran capacidades del ser humano, que también suelen tener efectos terapéuticos positivos.



Muchas religiones tratan en su doctrina elementos como el perdón, el arrepentimiento y el sacrificio. Se habla del perdón en los libros sagrados, oraciones y plegarias. El perdón se suele representar a través de distintos rituales.

En el Cristianismo, por ejemplo, el Sacramento de la Reconciliación o Penitencia también se conoce como el Sacramento del Perdón. En el Judaísmo, el Yom Kipur es el Día del Arrepentimiento o el día del Perdón.

Dice Mónica Esgueva en su libro “Cuando sea feliz”: “Para perdonar resulta esencial examinar nuestros recuerdos con misericordia y comprender que esas situaciones dolorosas pretéritas, si bien desagradables, nos permitieron aprender lecciones sustanciales”. Esta sería sin duda una forma de ver el lado bueno de lo acontecido,

Desde las emociones

sacar partido a las experiencias, incluso las dolorosas o las muy dolorosas. Me parece muy importante lo que dice en este párrafo Mónica en cuanto al recuerdo misericordioso, olvidándonos del daño que nos causó el hecho o acontecimiento y centrándonos en la enseñanza.

“VENGARSE DE UNA OFENSA ES PONERSE AL NIVEL DE LOS ENEMIGOS; PERDONÁRSELA ES HACERSE SUPERIOR A ELLOS” (Francois DE ROCHEFOUCAULD).

Sigue Mónica diciendo que “ el rencor es un veneno que, de tomarlo regularmente, termina intoxicándonos a largo plazo. Solemos pensar que al perdonar ofrecemos un regalo al otro, olvidando que los únicos beneficiados somos nosotros. El resentimiento nos encadena al pasado, y cuando guardamos rencor por alguien que nos hirió (o así lo creemos), estamos transfiriendo a esa persona

un poder sobre nosotros que no solicitó” y que por supuesto nosotros voluntariamente le concedemos sin tener claro el daño que nos infringimos. (EL MAL DEL RENCOR Y EL BIEN DEL PERDÓN PARA NOSOTROS). Son estos conceptos que a veces nos resulta complejo entender, creyendo que ese sentimiento de rencor, ira o resentimiento de alguna manera le llega al otro, y de alguna manera lo puede dañar, y esto nunca es así.

(Continuará)

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

Interóleo apuesta por la sostenibilidad

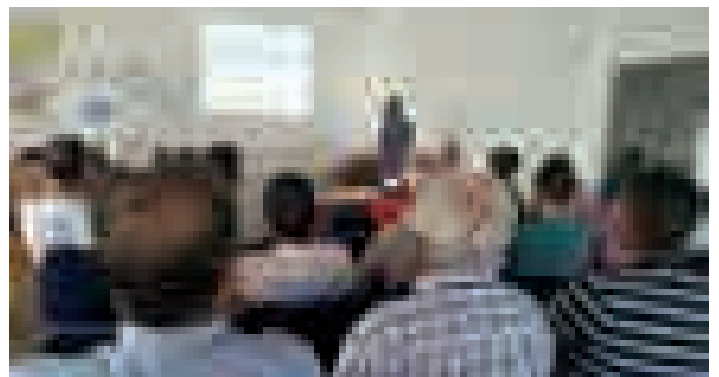
REFORZANDO LA PROFESIONALIZACION DEL SECTOR

Apuesta por la sostenibilidad, por unas prácticas agrícolas correctas para el cuidado del terreno y del medio ambiente. En estos tres pilares se centran las Jornadas de Formación que Interóleo ofreció en las instalaciones de su cooperativa socia, Nuestra Señora de la Asunción de Orcera, con la que han pretendido reforzar la profesionalización del sector y lanzar un mensaje claro para un correcto abonado y un mayor esfuerzo en la lucha contra las plagas del olivar.

Desde Interóleo aseguran “ser conscientes de que el uso de la agricultura convencional, en la que el laboreo es todavía el elemento básico del sistema de cultivo, ha llevado a un deterioro de la calidad del suelo con un aumento de la erosión y una contaminación de aguas superficiales con residuos de fertilizantes y productos fitosanitarios. De ahí que, para actualizar las prácticas respetuosas con el medio ambiente, celebramos esta acción formativa con el objetivo de contribuir a modernizar las explotaciones”.

La ponencia, presentada por Alfonso Pascual de SUCA,

e impartida por Mauri Campaña de Santa Ana del Salar, evaluó las necesidades del cultivo y el tipo de suelo para reducir los costes de producción, mejorar la rentabilidad del socio y cuidar el ecosistema. Igualmente comprobaron cómo se ejecuta un buen programa de fertilización (rentable y respetuoso con el medio ambiente), valorado las disponibilidades de agua, el estado nutritivo de la plantación y los productos comerciales.



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	Niveles de Riesgo VERDE: bajo NARANJA: medio ROJO: alto
TOMATE					
PEPINO					
PIMIENTO					
CALABACIN					
BERENJENA					
JUDIA					
MELON					
SANDIA					

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

**Sin límites
para tu futuro**

NITRO

CUBIERTA SIN LÍMITE DE AZUFRE

**LA CUBIERTA DE INVERNADERO DE
ÚLTIMA GENERACIÓN**

▶ **800** galgas de espesor

▶ **SIN LÍMITE** ppm
de resistencia al azufre

▶ **3** años de garantía ▶ **+** térmico y difuso

▶ **Tolerante**
con los polinizadores ▶ **Con Opción ANTIGoteo**

▶ **UN PLÁSTICO PARA CADA INVERNADERO**

Con la garantía de:



**Más confianza, más experiencia,
más servicio, más garantía.**
Todas las soluciones a tu alcance.

Actividades Sociales

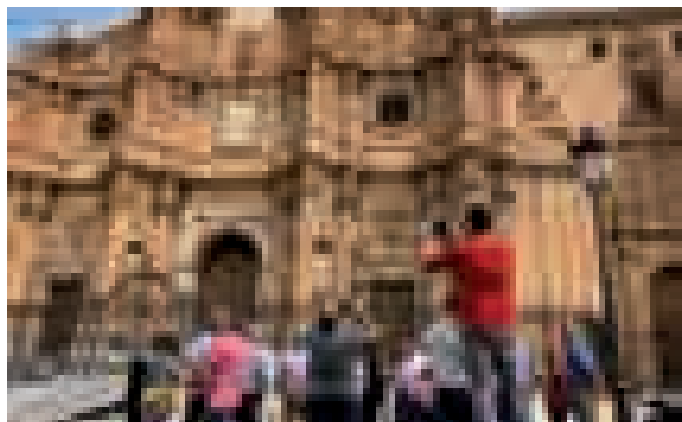
Cooperativas realizan una visita cultural a Guadix

ASISTENTES A LA ASAMBLEA GENERAL DE SUCA

Rectores de las cooperativas de las provincias de Jaén, Córdoba y Granada, asistentes a la Asamblea General de SUCA, tuvieron la oportunidad de realizar una visita cultural a la ciudad de Guadix, y conocer sus múltiples rincones.

Agroláchar, Nuestra Señora de Luna, San Isidro, El

Alcázar, San Lorenzo, San Vicente, Nuestra Señora del Carmen, Nuestra Señora del Rosario y Aceites Fuentes de Cesna, fueron las que nos acompañaron en esta ocasión, y las que tuvieron la oportunidad de conocer las famosas casas cueva de esta localidad granadina, además de pasear por sus calles.



Cooperativas

Interoleo sigue su crecimiento

CON LA COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE LORITE

La cooperativa de segundo grado Interoleo continúa con su crecimiento sostenido en el tiempo para alcanzar ya la cifra de 30 socios gracias a la incorporación de una nueva cooperativa. Se trata de la cooperativa Nuestra Señora De Lorite, de la localidad jienense de Lupión, que aporta a la empresa una producción media de 1,4 millones de kilos de aceite de oliva, procedentes de sus cerca de 400 socios.

Cifras

Con esta nueva incorporación, y a la espera de que en próximas semanas haya nuevas entradas, refuerzan su posicionamiento de fuerza dentro del sector oleícola nacional. Una importante profesionalización de la gestión y de comercialización que se ve reflejada en las cifras, al representar el 2,25% del aceite que se vende en el mundo; el 4% de Andalucía y el 10,25% de Jaén.

La entrada de la cooperativa Nuestra Señora De Lorite de Lupión supone el reforzamiento del camino de la concentración de la oferta. La principal misión de Interoleo es garantizar la mejor renta posible para sus socios, no solo en la comercialización del aceite, sino también en la reducción de los costes de producción.

El presidente de la cooperativa, Vicente Muñoz, explica: "Nos gusta Interoleo porque vemos que tienen una gestión profesionalizada en la que los socios tienen opinión. Además, es importante el hecho de que seguimos siendo dueños de nuestro aceite. Creemos que calidad y unión son los dos pilares del futuro del sector si queremos competir con las producciones del superintensivo y de otros países que juegan con unos costes más baratos que los nuestros"

Sacos de cultivo Pindstrup

¡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):

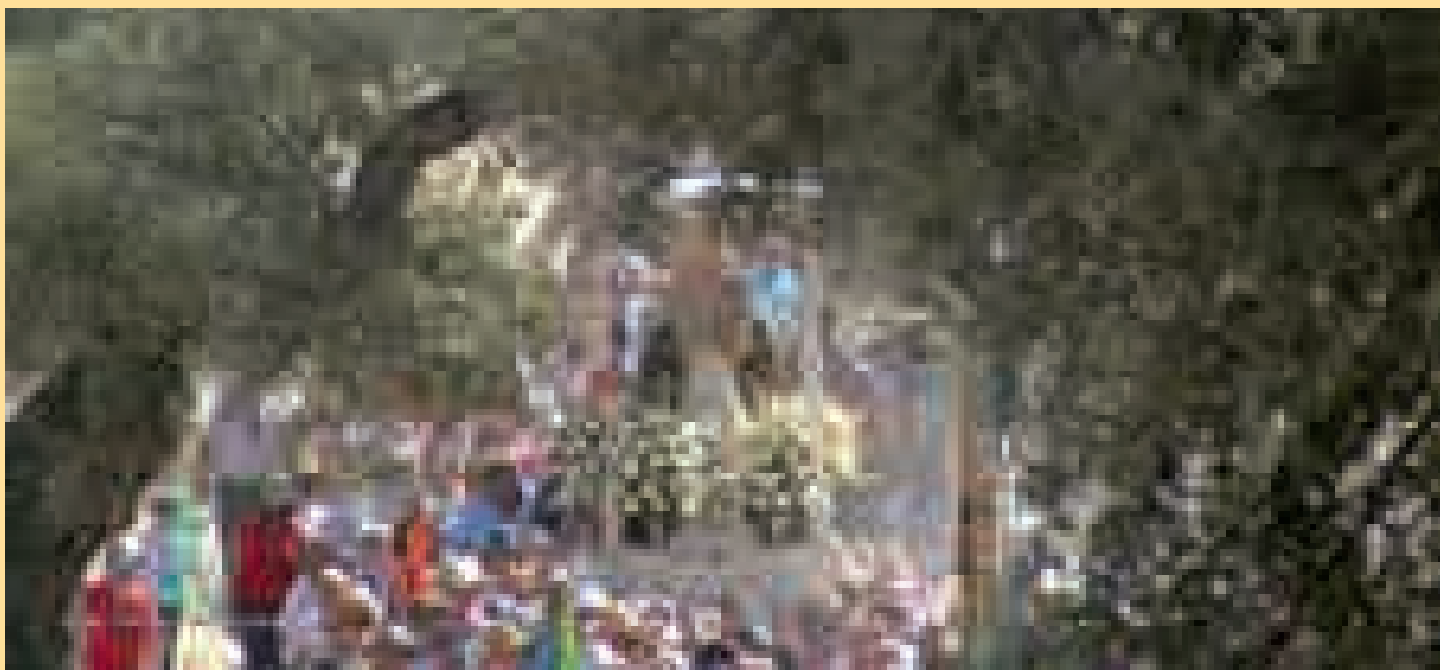
- 20 l Saco de Cultivo: 1000 mm x 220 mm x 100 mm
- 27 l Saco de Cultivo: 900 mm x 260 mm x 120 mm
- 30 l Saco de Cultivo: 1000 mm x 260 mm x 120 mm

Pindstrup 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



Opinión

En un lugar de la jara, de cuyo nombre no quiero acordarme



Inevitablemente la Virgen de Luna me lleva a la infancia, a la mejor parte de la misma diría yo. Dice Tom Stoppard, “sí llevas tu infancia contigo, nunca envejecerás”, posiblemente a eso me recuerda la Romería de la Virgen de Luna, a una época feliz, a momentos muy agradables.

Recuerdo bien los nervios y las ganas de aquel niño que había quedado con sus amigos a la mañana siguiente para ir al Santuario de la Jara y acompañar a la Virgen de Luna, compartir un día estupendo con la familia y volver con la patrona disfrutando del viaje, observando las estampas que ofrece, aún tengo grabadas las incomparables puestas de sol vividas, y como se reflejaban sobre la dehesa de la Comarca de los Pedroches.

Recuerdo el ir y venir de gente por las calles, preparándolo todo para el día de la rome-

ría, romeros que por diversas circunstancias están fuera de nuestros pueblos, y que ese fin de semana, como niños, escapan de sus rutinas, de sus ciudades, de los estreses y desasosiegos, vienen a buscar y encontrar esa paz interior que sólo proporciona algunos hechos concretos, romeros como decía, que en cierto modo, también vuelven así a su infancia, a su peregrinar anual para así para acompañar a la Virgen de Luna.

La dehesa es un lugar fascinante, el transcurso de la romería por sus caminos y rincones ofrece una experiencia inigualable en todos los sentidos. ¿Qué duda cabe, verdad?, nos encontramos ante un marco incomparable, uno de los ecosistemas más singulares del planeta. Un modelo tradicional de desarrollo sostenible que conserva toda su vigencia en la actualidad, un magnífica exposición de flora y fauna autóctona, un magnífi-

Opinión

co contraste de colores que atrapa compulsivamente a todo aquel que por ella transita, por tanto, tenemos la gran suerte de poder visitarla y si además conjugamos todo con la celebración de una romería cargada de encanto con nuestra patrona, como no podía ser de otro modo, el resultado es un auténtico espectáculo.

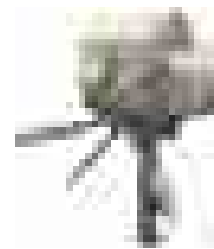
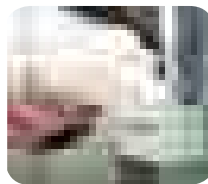
Decía Germán Dehesa, “Los hechos que obligan a definirse, son los que cuentan”. En cierto modo, recuerdo como mi madre pasaba los días anteriores a la romería, preparando un magnífico elenco de flores en el patio de nuestra casa el cual se llenaba de colores y de vida para acoger a tan gran señora. Al criarme en la calle Pozoblanco, y muchos familiares y vecinos venían a recibir o despedir a la Virgen de Luna a nuestra casa, era un momento de encuentro vibrante, que lógicamente ella vivía con orgullo y gran alegría. También me acuerdo de verla preparando esas magníficas meriendas, tan típicas de ese día, de las que las que luego dábamos buena cuenta,

siempre en buena armonía y mejor compañía.

Es evidente y lógico pensar que tanto su madre como yo, intentaremos en la medida de lo posible transmitirle a nuestra hija, Rosalía, lo que desde pequeños hemos sentido por la Virgen de Luna, ese cosquilleo interior que sólo ciertos momentos y/o lugares proporcionan, ese fervor por nuestra patrona y todo lo que representa, ese gran anhelo de paz y esperanza que nos transmite. De cómo confiamos en que nos ayude en nuestro día a día, de cómo creencia y admiración se unen para rendir tributo a una imagen que representa la lucha, el esplendor y todo lo bueno que la comarca de los Pedroches posee.

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

Royal Brinkman aporta soluciones preventivas de higiene



royalbrinkman.es



royal brinkman



royal brinkman
global specialist in horticulture

Actividades Sociales

Campoadra y La Palma ganan el Campeonato de Tiro al Plato

EN CATEGORIA GENERAL E INDIVIDUAL, RESPECTIVAMENTE

El pasado 1 de Junio celebramos el campeonato de Tiro al Plato de SUCA, en el que en esta ocasión han participado ocho cooperativas. A continuación os mostramos las imágenes de la entrega de trofeos, así como de todos los participantes.

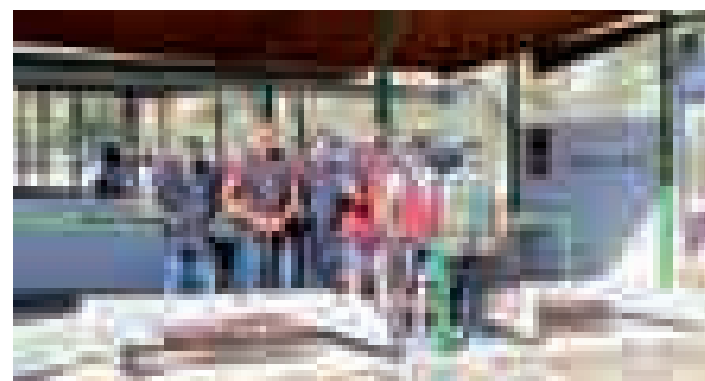
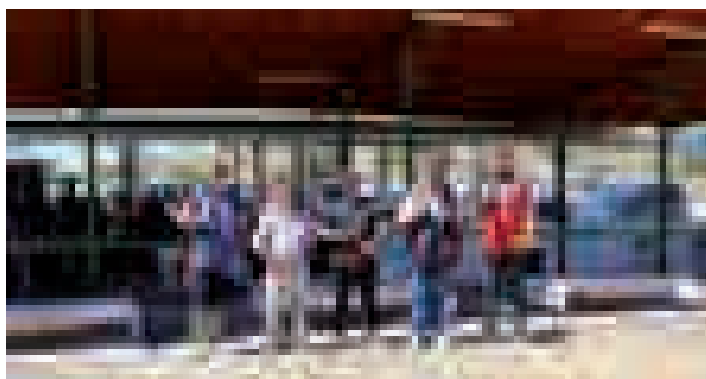
Empezamos con la entrega al primer premio de categoría

general, que fue para Campoadra con 99 platos, el segundo para Coprohníjar con 98, y el tercero para Consumomar también con 98.

En categoría individual quedó primero Joaquín Moreno, de La Palma con 24 platos; segundo Sergio Fernández, de Cabasc con 20 platos; y en tercer lugar Juan José Manzano, de Campoadra, con 19 platos.



Actividades Sociales

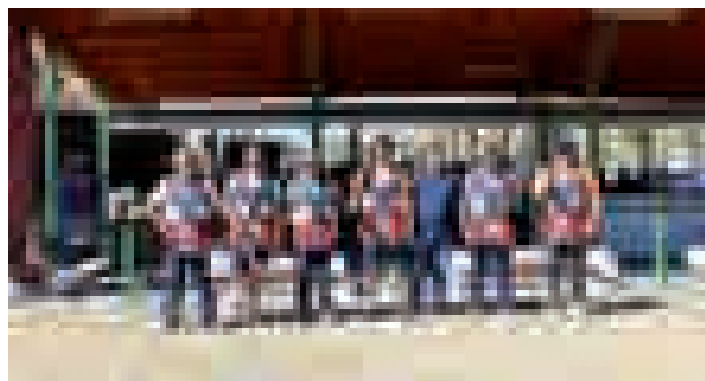


Y en esta página podemos ver a los equipos completos participantes.

El primero de ellos es el de Campoadra, que como hemos dicho rompieron 99 platos; seguimos con Coprohníjar, con 98; a continuación Consumomar, también con 98 platos; y

seguimos con Cohorsan, que rompieron 93 platos.

En la parte de abajo tenemos a Vicasol, que rompieron 88 platos; la Palma rompió 84; Cabasc 83 platos; y Ferva 68 platos.



A fuego lento

Instalados ya en el verano, ahora sí que hay más tiempo para hacer otras cosas que no sean trabajar y trabajar. En A Fuego Lento os proponemos una de ellas: cocinar. Entretiene, se aprende a organizarse y planificar y, al final, disfrutas el premio de la comida. Este mes, además, os vamos a hacer tres recetas bien diferentes y muy para el verano.

ENSALADA MALAGUEÑA

Este plato es sano, muy andaluz y cuanto más frío se tome, más bueno.

Ingredientes (para 4 personas):

- Cuatro patatas medianas
- 200 gr de bacalao salado
- Una naranja
- Dos huevos
- Una cebolleta pequeña
- Un buen puñado de aceitunas malagueñas aloreñas
- Aceite de oliva virgen extra
- Un poco de perejil fresco

Preparación:

Empezaremos desalando el bacalao en agua fría durante unas 24 horas, cambiando el agua dos o tres veces. Mientras, podremos ir cocinando las patatas lavadas pero con su piel. Una vez cocidas, las pelamos y reservamos.

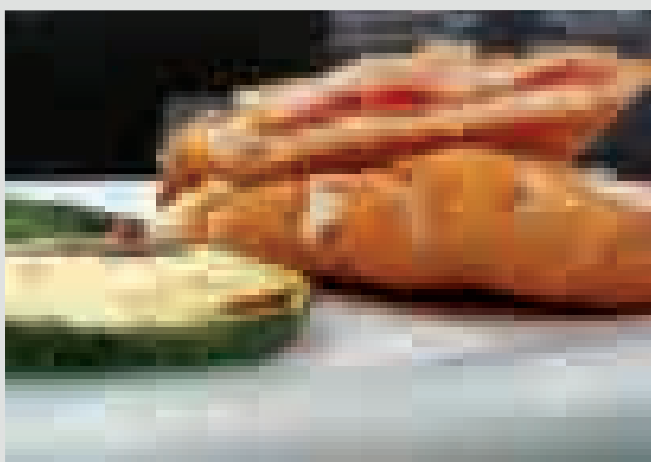
Ecurrimos el bacalao y lo desmenuzamos en lascas. Después, pelamos la naranja y la desgajamos. Reservamos. Ahora toca cocer los huevos, unos diez minutos desde que empiecen a hervir. Con cuidado de no quemarnos, los

pelamos y troceamos. Reservamos también. Picamos la cebolleta.

Ya solo falta montar el plato. En una bandeja ponemos las patatas troceadas, la naranja, las lascas de bacalao y la cebolleta. Mezclamos con cuidado y comprobamos la sal. No debería hacer falta más, pero añadimos al gusto. Regamos con el mejor aceite de oliva y decoramos con el perejil picado. Antes de disfrutarla, esta ensalada hay que dejar que se enfríe bien.



CACHOPO DE POLLO CON JAMÓN, QUESO Y PIQUILLOS



El cachopo es una delicia de la cocina asturiana. Pero en A Fuego Lento hacemos una versión muy libre: cambiamos la ternera por el pollo y el jamón serrano por jamón de york y algo más saludable. Y el resultado también es muy bueno.

Ingredientes (para 4 personas):

- Cuatro filetes de pollo
- Cuatro lonchas de jamón york
- Cuatro lonchas de queso, el que más os guste
- Pimientos del piquillo
- Un huevo
- Harina de trigo
- Pan rallado
- Aceite de oliva virgen extra y sal

Preparación:

Lo primero será estirar los filetes de pollo. Con la ternera es más fácil, pero también se puede hacer. Queremos unos filetes grandes y finos que se puedan doblar y rellenar. Salamos al gusto y ponemos encima de cada uno, una

A fuego lento

loncha de jamón, otra de queso y el piquillo abierto. Cerramos la sábana de pollo.

Ahora toca empanarlo. Lo pasamos primero por harina, luego por el huevo batido y por último por el pan rallado. Y lo freímos en aceite bien caliente. Se suele acompañar con

patatas fritas, pero nosotras lo ponemos con unas verduras asadas.

VASITO CON DOS CHOCOLATES

De la parte dulce se va a encargar este vasito de dos chocolates que se toma bien frío. No es tan dulce como parece por su nombre, pero sí muy rico.

Ingredientes: (para 4 personas)

- 150gr de chocolate negro para postres
- 150 gr de chocolate blanco para postres
- 500 ml de nata para montar
- 500 ml de leche
- Dos sobres de cuajada
- Dos cucharadas de azúcar

Preparación:

En un cazo, pondremos la mitad de la leche, la mitad de la nata, la mitad del azúcar, la cuajada y el chocolate negro, y vamos removiendo hasta que el chocolate se funda y se mezcle bien todo. Repartimos por los cuatro vasitos y dejamos enfriar bien.

Mientras seguimos los pasos de antes para hacer la parte blanca del postre. Una vez esté lista, vertemos en los vasitos sobre el chocolate negro y volvemos a dejar enfriar. Y listo. No hay postre más sencillo.



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



Previsiones meteorológicas para el mes de Julio en Andalucía

Las temperaturas del mes de Julio serán cercanas a lo normal, aunque algunas partes del este pueden tener una tendencia ligeramente más cálida.

La primera semana sufrirá unas temperaturas por encima de lo normal, con máximas de 29 a 38 grados, llegando a 41 en algunas zonas del oeste, además de posibilidad de lluvias o tormentas eléctricas muy dispersas por toda Andalucía.

Entre los días 11 y 16 las temperaturas bajarán a la normalidad, con máximas entre 28 y 40 en algunas zonas de la Comunidad.

La última semana de Julio las temperaturas tenderán a ser más bajas de lo normal, aunque algunas partes del este serán más cálidas.



Actividades Sociales

Consumomar y Vicasol ganan el Torneo de Pesca de SUCA

EN CATEGORIA PESO TOTAL Y PIEZA MAYOR

El sábado 8 de Junio, en la playa de la Romanilla, tenía lugar el Torneo de Pesca de SUCA, en su edición 2019. En esta ocasión han sido 15 los equipos participantes de las cooperativas Vicasol, Campoadra, La Palma, Cabasc, Ferva, Consumomar y Casur.

A pesar de la fresquita noche que tuvimos, desde las 9 de la tarde hasta las 2 de la mañana, los pescadores estuvieron dándolo todo, mientras que los responsables del Comité Social se encargaban de que estuviesen abastecidos de comida y bebida.

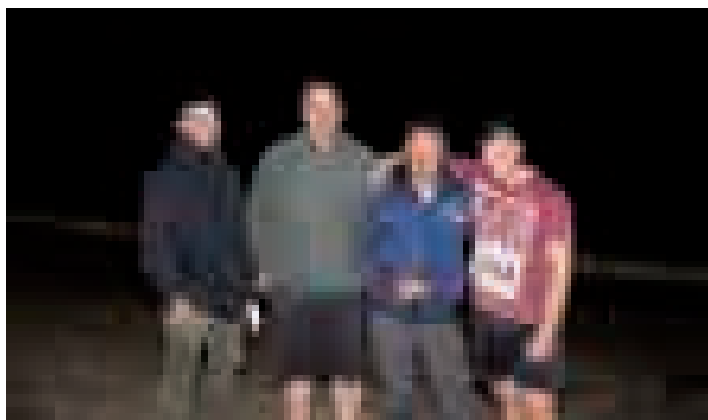
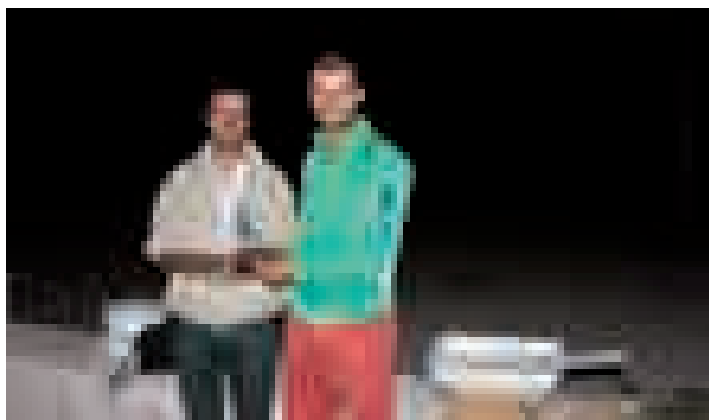
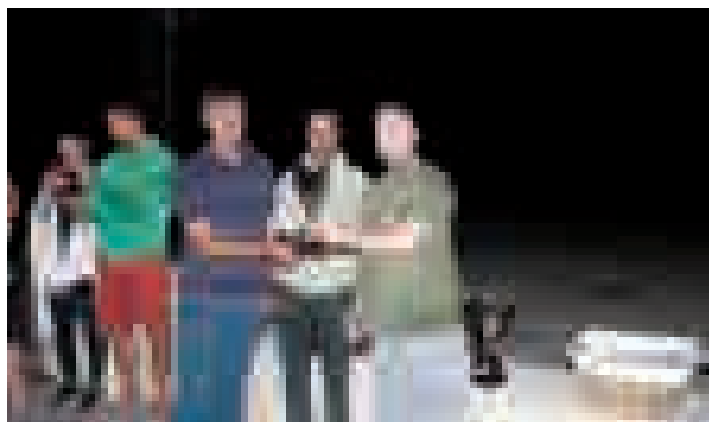
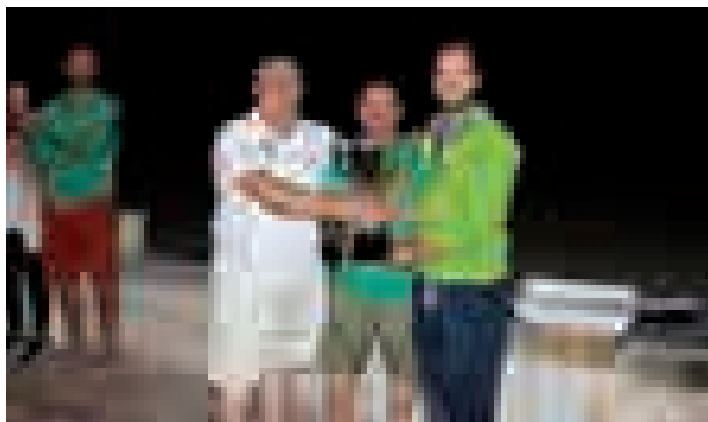
Y ahora entramos en materia, conociendo a los ganadores del torneo de este año, y a quienes vemos en las imágenes que adjuntamos.

El primer premio en peso total fue para Andrés e Iván Espinosa, de la cooperativa Consumomar, por un peso de 2.899 gramos; tras ellos quedaban Antonio Gómez y Francisco Pérez, de Consumomar, y con un peso de 1.821 gramos; y en tercer puesto quedaban Francisco Vargas y

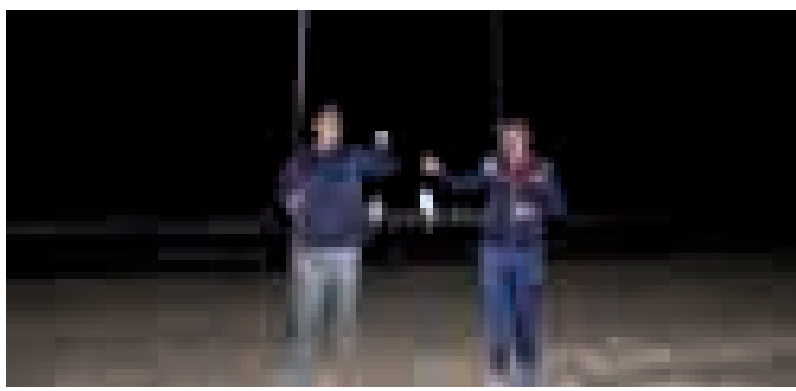
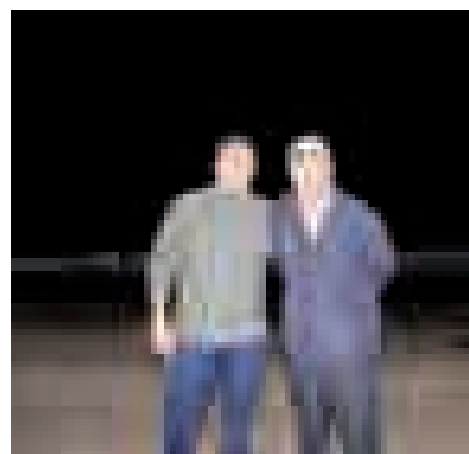
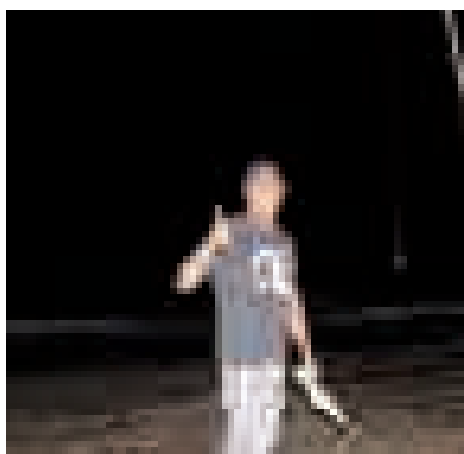
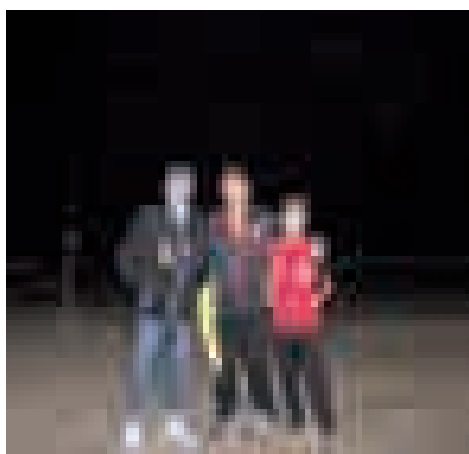
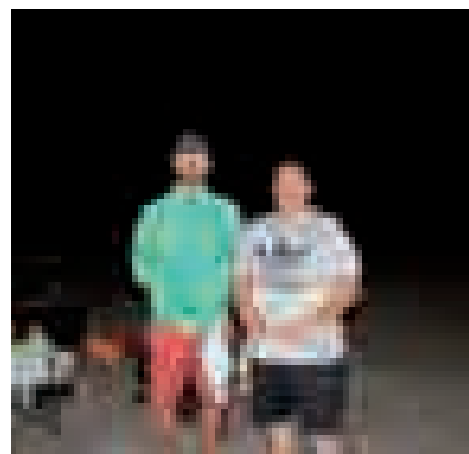
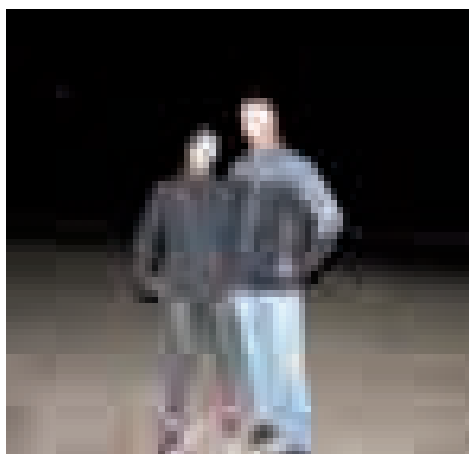
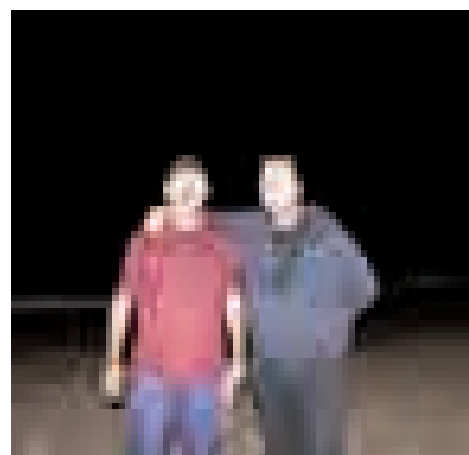
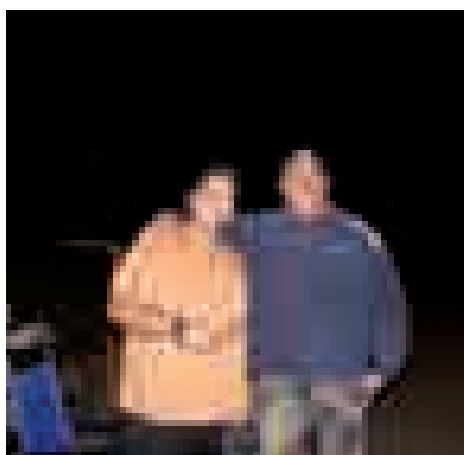
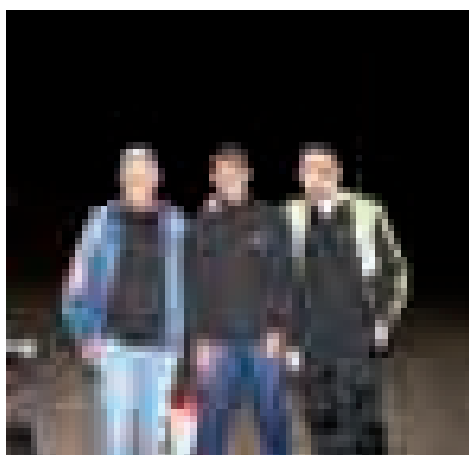
Francisco Ramón Domínguez, participando por Vicasol.

El trofeo a la pieza mayor fue para Alejandro López, quien participó por Vicasol, y pescó una pieza de 389 gramos.

Aquí podéis ver a todos los participantes.



Actividades Sociales



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 Vácar, 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 Ibrós 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 Vácar, 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	granagenil@gmail.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.bonafu.es	compras@interoleo.com 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	general@bonafu.es Ctra. Tariquejo, Km 0,4. 21450 Cartaya, Huelva	959 39 10 77	959 39 11 02
HORTOVENTAS-TRES MARIAS www.hortoventas.com	cartayfres@cartayfres.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	hortoventas@telefonica.net Ctra. Fuerte del Rey. 23640 Torredelcampo, Jaén	953 56 75 80	953 56 75 80
COOP. LOS FRESNOS www.losfresnos.es	info@oleocampo.es Ctra. Romilla-Chauchina s/n. 18339 Romilla, Granada	958 44 67 38	958 44 67 38
S.A.T. NIJARSOL www.nijarsol.es	nofres@hotmail.com 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	erodriguez@nijarsol.es C/ Aldea Bracana, s/n. 14813 Almedinilla, Córdoba	957 70 23 80	957 70 23 80
COOP. NTRA. SEÑORA DEL ROSARIO www.aceitedelrosario.com	info@olibracana.es 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	info@aceitedelrosario.com 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	cobella@cobella.es Ctra. Nac. 340 , km 21. 11140 Conil, Cádiz	956 44 08 35	956 44 07 61
COOP. NTRA. SRA. DE LUNA www.olivaluna.es	coagrico@coagrico.com 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	info@olivaluna.es Portillo de Granada s/n. 18564 Colomera, Granada	958 38 70 32	958 38 70 04
COOP. OLEOCAMPO www.oleocampo.es	info@oleomera.com Ctra. Megatín, s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén	953 41 01 11	953 41 51 64
COOP. OLIVARERA DE MONTORO www.gruposuca.com	info@oleocampo.es C/ Virgen de Gracia, 5. 14600 Montoro, Córdoba	957 16 04 36	957 16 04 36
COOP. OLIVARERA SAN ISIDRO www.olivarerasanisidro.es	olivamontoro@olivamontoro.e.telefonica.net C/ Baena, 17. 14840 Castro, Córdoba	957 37 01 13	957 37 01 13
COOP. OLIV. NTRA. SRA. CONSOLACION www.elhenazar.com	info@olivarerasanisidro.es C/ La Molinera, 6. 14860 Doña Mencía, Córdoba	957 67 61 46	957 69 53 35
S.L. PARAFRUTS www.parafruts.es	administracion@elhenazar.es Camino de la Gambera, 34. 04720 Aguadulce, Almería	950 34 17 16	950 34 21 07
COOP. PARQUE NATURAL www.parquenat.com	parafruts@parafruts.es 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	info@parquenat.com 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	958 60 03 06	958 82 06 13
COOP. SANTA ANA www.santaanadesalar.es	oficina.procam@terra.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	cooperativa@santaanadesalar.es Cortijada de Garcíez s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén	953 12 00 86	953 12 00 86
COOP. SANTA MONICA www.cooperativasantamonica.com	info@oleocampo.es Camino Avivara, s/n. 18568 Piñar, Granada	958 39 45 50	958 39 48 11
COOP. SAN ANTONIO www.aceitedecogollos.com	info@cooperativasantamonica.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	sanantonio@aceitedecogollos.com C/ Mingo López s/n. 23640 Torredelcampo, Jaén	953 56 70 55	953 56 70 55
COOP. SAN ISIDRO www.aceitessanisidropozoalcon.com	info@oleocampo.es 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	tecnico@piconhernandez.com C/ Eras, 2. 18311 Zagra, Granada	958 31 50 37	958 31 50 37
COOP. SAN ROQUE www.gruposuca.com	sanlorenzosca@telefonica.net C/ Juncal, 4. 18658 Pinos del Valle, Granada	958 79 31 56	958 79 31 56
COOP. SAN VICENTE www.puertadelasvillas.com	sanroquesca@yahoo.es Ctra. Mogón-Arroturas, km 9,2. 23310 Mogón, Jaén	953 43 40 03	953 01 18 23
S.A.T. TROPS www.trops.es	sanvicente@puertadelasvillas.com 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	info@trops.es 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	unionatochares1970@hotmail.com Ctra. Córdoba-Almería km 138.23120 Cambil, Jaén	953 30 03 55	953 30 00 53
COOP. VICASOL www.vicasol.es	unioncambil@esmeraldamagina.com Ctra. Nacional 340, km 423. 04738 Puebla de Vicar, Almería	950 55 32 00	950 55 31 34
EST. SERVICIO VICASOL www.vicasol.es	vicasol@vicasol.com C/ Vicasol, 37. 04738 Puebla de Vicar, Almería	959 62 77 02	950 55 31 34
	vicasol@vicasol.com		



Cultivando la innovación

Emeoro MiX, potenciador biológico a base de micorrizas

- ✓ Óptimo control integral del suelo
- ✓ Potencia el desarrollo vegetal
- ✓ Potencia el sistema defensivo de la planta
- ✓ Mejora las condiciones de suelo



Timac AGRO



@timacagroespaña

www.timacagro.es

timacagro@timacagro.es



Admitido
en
agricultura
ecológica