SUCA
Sociedad Cooperativa Andaluza
Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 199 Abril 2022

JUNTOS POR EL CAMPO

SUCA Sociedad Cooperativa Andaluza
Revista de la Cooperativa Andaluza SUCA / Nº 199 Abril 2022

JUNTOS POR EL CAMPO

Órganos Sociales de Suca, S.C.A.

Presidente
CRISTOBAL BARRANCO SANCHEZ
Balermamar S.C.A.

Vicepresidente
JUAN MOYA TORRES
Casur S.C.A.

Secretaria
MARIA ENCARNA MORÓN MORÓN
Vicasol S.C.A.

Vicesecretario
MANUEL GARCIA GALDEANO
Cabasc S.C.A.

Vocales
FRANCISCO JAVIER CONTRERAS
Ntra. Sra. de la Bella S.C.A.
ANTONIO CASTILLO ACOSTA
El Grupo S.C.A.
FRANCISCO DE VES GIL
Coprohnijar S.C.A.
JOSÉ PÉREZ LIDUEÑA
Campoadra 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

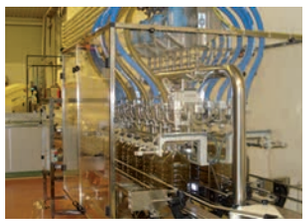
Delegado de SUCA en Granada, Córdoba, Málaga y Jaén
ALFONSO PASCUAL CABILLAS

Delegado de SUCA en Huelva y Cádiz
MOISES ROJAS GARCIA

Dpto. Social y RR.PP.
MARISA MORILLAS HERNANDEZ

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

Contenidos



6 OLIVAR

Interóleo lidera las exportaciones de aceite de oliva en Jaén

7 BERRIES

Bonafrú prevé comercializar unas 4.100 toneladas de frutos rojos

8 COOPERATIVAS

Vicasol reúne a 200 socias del Día Internacional de la Mujer

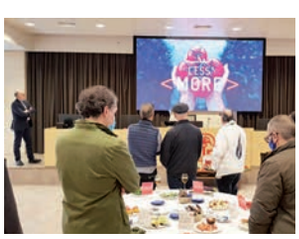
10 COOPERATIVAS

Santa María de Pegalajar se une a Grupo Interóleo

12 COOPERATIVAS

Cooperativas de SUCA viajan a la NASA

16 DESDE LAS EMOCIONES



19 COOPERATIVAS

La Palma recibe la visita de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

21 ACTIVIDADES SOCIALES

Celebrado el Torneo de Pádel de SUCA

26 SALUD

El ibuprofeno que comes sin saberlo

"Por San Marcos el melonar
ni nacido ni por plantar"

Refrán Popular

“Juntos por el campo” y por la dignidad del sector

500.000 ASISTENTES PARTICIPARON EN LA MANIFESTACIÓN

El 20 de Marzo fue un día histórico para el campo español. Más de 500.000 personas, 1.600 autobuses provenientes de distintos puntos del país, especialmente de aquellas zonas en las que actividades ligadas al medio rural como la agricultura, la ganadería o la caza son una fuente principal de subsistencia y desarrollo, inundaron la capital de España para mostrar su apoyo al mundo rural y contra las políticas que están asfixiando al campo y las actividades y costumbres ligadas a él.

La cita convocada por ASAJA, COAG, UPA, Real Federación Española de Caza (RFEC), Oficina Nacional de la Caza (ONC), Unión de Criadores del Toro de Lidia (UCTL), Federación Nacional de Comunidades de Regantes de España (FENACORE), Cooperativas Agro-alimentarias y Alianza Rural, provocó el colapso de la ciudad en las horas previas a la manifestación, donde más 45 tractores, caballos, ovejas, perros de rehalas, cetreros, cazadores, agricultores, ganaderos, gente del mundo rural… llenaron el Paseo de la Castellana para acabar frente al Ministerio de Transición Ecológica.

Bajo los lemas ‘Juntos por el Campo’ y ‘El mundo rural despierta’ las principales reivindicaciones se centraron en reclamar unos servicios sociales y sanitarios dignos para el mundo rural, un plan de choque que paralice el incremento continuado de los precios de producción agrarios o la reducción de tarifas eléctricas, entre otras muchas cuestiones. En definitiva, el respeto y dignificación a las gentes del campo y sus tradiciones.

A la llegada al final del recorrido situado frente al Ministerio de Transición Ecológica, los presidentes de las entidades convocantes se dirigieron a los asistentes.

El presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Angel Villafranca exigió que los alimentos no se utilicen como producto reclamo y que las importaciones cumplan las mismas exigencias que la producción agrícola y ganadera en España y en la Unión Europea. Hizo hincapié en que no es posible que un sector que produce alimentos para toda España y Europa esté en números rojos y que necesita «herramientas para seguir viviendo», porque sin él no hay alimentos. "No puede haber una Política Agraria Común verde con los agricultores y ganaderos en números rojos", exclamó.

Actualidad

Asimismo, pidió un reconocimiento y mayor apoyo a las cooperativas como instrumento principal de vertebración y mejora de la rentabilidad de las explotaciones agrícolas y ganaderas, el acceso a mercados de valor y de adaptación al nuevo modelo productivo.

“El campo no puede más”

Por su parte, Pedro Barato, presidente de Asaja, quien destacó que “esta es una movilización histórica porque el campo no puede más. El sector agrario ha dado la cara por la sociedad en tiempos de pandemia y lo que hemos encontrado después son ataques indiscriminados por parte del Gobierno y unos incrementos de costes de producción que han hecho que desaparezcan dos exploraciones ganaderas diarias. Necesitamos que se ponga pie en pared a este disparate; que se reconozca la dignidad de los profesionales agrarios y se arbitren mecanismos que permitan la rentabilidad de sus explotaciones”

A continuación, el secretario general de COAG, Miguel Padilla, reclamó la creación de mesas interministeriales para negociar un plan de choque urgente y que el Gobierno intervenga en el mercado de la energía, fijando un precio máximo del precio de la luz y los combustibles. «Es una vergüenza que los miles de millones de beneficios caídos del cielo de las eléctricas lastren la producción de alimentos en un contexto en el que la seguridad alimentaria de Europa se tambalea por el impacto de la guerra en Ucrania».

Lorenzo Ramos, secretario general de UPA, pidió al Gobierno que escuche la voz unánime del campo para luchar por un medio rural vivo y con futuro. Ramos denunció la especulación que se está dando en muchos productos de forma injustificada. Dicha especulación está incrementando los costes de producción de forma inasumible. “La Ley de la Cadena Alimentaria debe aplicarse a rajatabla”, sentenció.

Andrés del Campo, presidente de Fenacore, expuso que “los regantes nos manifestamos hoy para protestar frente al señalamiento y la discriminación que sufre el regadío en la agenda del Gobierno. Un desprecio que atenta gravemente contra la España rural y tiene nefastas consecuencias a nivel socioeconómico y demográfico. Algo tan básico como la producción de alimentos se encuentra ahora mismo amenazada por culpa de una planificación totalmente desenfocada que no garantiza el agua para riego. Por ello, los planes hidrológicos deben revisarse para, también, retomar la inversión en obras de regulación, con las que mitigar consecuencias del cambio climático como las inundaciones y las sequías, que este año provocarán pérdidas millonarias en el campo".

Las reivindicaciones

- Precios justos
- Bajar costes de producción
- Más ayudas
- Barreras comerciales
- Empoderamiento de agricultores y ganaderos
- Reto climático
- Control de fauna salvaje
- Comercialización, proximidad y etiquetado en origen
- Freno a la especulación
- Papel vertebrador del sector

SQM
THE WORLDWIDE BUSINESS FORMULA

Ultrasol®

Soluciones sólidas y eficientes

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.

SQM IBERIAN, S.A.
Tel: (+34) 934 877 806
E-mail: spn-spain@sqm.com

www.sqm.com

POWERED BY ELEMENT
SQM

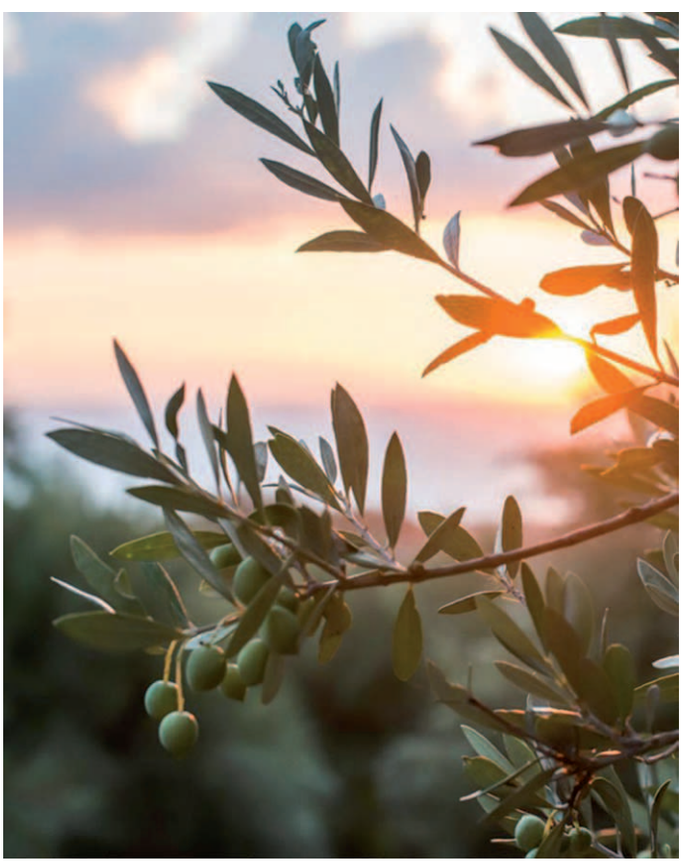
Interóleo lidera las exportaciones de aceite de oliva en Jaén

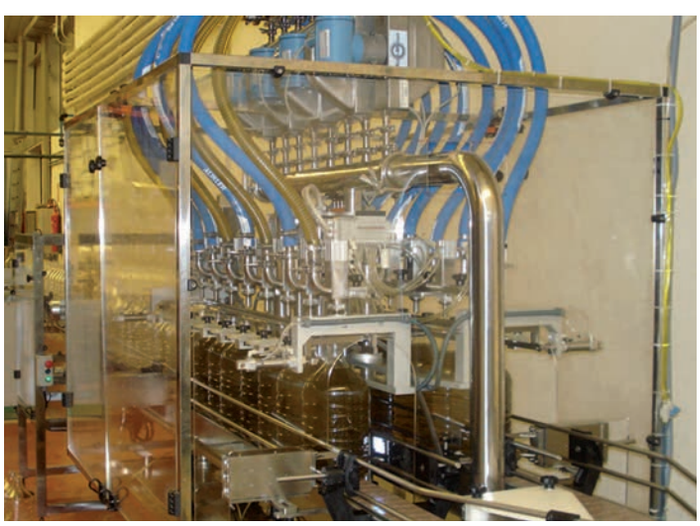
REPRESENTANDO EL 25% EN TERCEROS PAÍSES

El gerente de la empresa, Esteban Momblán, destaca el desarrollo del proceso de internacionalización del grupo, creciendo de forma continuada en mercados internacionales con un importante aumento de las exportaciones

Grupo Interóleo sigue incrementando su presencia en terceros países con una exportación de aceite de oliva que ha continuado creciendo en 2021. Los datos hechos públicos por Extenda reflejan que el pasado año 2021 se cerró con un aumento de las exportaciones en Jaén de un 5,6% hasta los 1.197 millones de euros. De ellos, el aceite de oliva ha aumentado su venta en terceros países un 20,5% hasta los 246 millones de euros de los cuales, Grupo Interóleo ha supuesto un 25% de las exportaciones de aceite de oliva en Jaén.

El gerente de Grupo Interóleo, Esteban Momblán, destaca el carácter eminentemente exportador de la empresa. “La principal provincia productora de aceite de oliva en España cuenta con un grupo comercializador que promueve una cuarta parte de las ventas de la provincia en mercados extranjeros, lo que demuestra que trabajamos con un marcado perfil internacional. Nuestro objetivo es generar el mayor valor añadido para nuestros socios desde la especialización, la diversificación, la promoción y la orientación al cliente. Este trabajo nos permite seguir creciendo año tras año y, además, somos capaces de aumentar las ventas de aceite de oliva en mercados donde ya teníamos presencia o abrir otros nuevos”, explica Esteban Momblán.





La eficiencia, el análisis constante de los mercados y la adaptación de la oferta permite que Grupo Interóleo refuerce su primacía dentro de las empresas productoras en exportación. “Consolidamos crecimiento y potenciamos la estructura de empresa en base a un modelo que apuesta de forma importante por la integración de las cooperativas y almazaras privadas en empresas como la nuestra, con dimensión, con estructura profesional, con capacidad para abordar proyectos, adaptación a nuestros clientes, con las principales certificaciones de calidad necesarias como BRC o IFS, producción ecológica, sellos específicos para determinados mercados como el Kosher o el Halah y con una visión global de mercados y de futuro”, concreta el gerente de Grupo Interóleo.

Bonafrú prevé comercializar unas 4.100 toneladas de frutos rojos

DURANTE LA ACTUAL CAMPAÑA

La Sociedad Cooperativa Andaluza Hortofrutícola de Bonares (Bonafrú), integrada por unas 50 empresas productoras que gestionan unas 250 hectáreas, prevé que a lo largo de la campaña 2021/2022 comercializará un volumen de frutos rojos que se situará en torno a las 4.100 toneladas.

Según el gerente de Bonafrú, Diego Barriga, la fresa continuará, por el momento, ocupando la primera posición a nivel productivo, ya que estima un volumen global de unas 1.500 toneladas, mientras que de frambuesas y arándanos la recolección final de cada una de estas berries rondará las 1.300 toneladas, lo que supone que en su conjunto (2.600 toneladas) superan la producción fresera.

Para afrontar la actual campaña fresera, la cooperativa de Bonares está utilizando un total de 2.300.000 plantas. Prácticamente un 20% menos que en la anterior. El paulatino descenso de la superficie fresera se debe, como ha apuntado Diego Barriga, al proceso de diversificación que se ha registrado en la cooperativa en los últimos años, al aumentarse de forma considerable el número de hectáreas dedicadas al cultivo de frambuesas y arándanos. Una prueba evidente de esta transformación productiva es que en el 2000, las plantas de fresas que se emplearon llegaron hasta los 12 millones.

Para el gerente de Bonafrú, lo más destacable de la campaña fresera hasta el momento es que la fruta que se recolecta en las plantaciones, y donde abunda de forma mayoritaria la variedad ‘Rociera’, «está muy sana, todo lo contrario de la anterior campaña donde la climatología ocasionó numerosos problemas. Este año es todo lo contrario».

En cuanto a la frambuesa, la cooperativa se encuentra en el séptimo mes de recolección. «Comenzamos en septiembre la campaña y durante este tiempo se puede decir que el precio de la frambuesa ha sido algo mejor que año pasado, ya que se ha incrementado entre un 15 y un 20% en su conjunto», ha precisado.

En frambuesa la principal variedad cultivada es ‘Adelita’ y también tienen un poco de ‘Glen Lyon’. Barriga ha señalado al respecto que un clima algo más invernal le hubiera venido mejor a las plantas de frambuesas esta campaña.

Por lo que respecta los arándanos, «la campaña de recolección de las variedades ‘Star’ y ‘Ventura’ la iniciamos con una producción pequeña en diciembre, pero la hemos ido aumentado de forma progresiva hasta alcanzar nuestro pico que será entre abril y mayo, para después bajar en junio. El año pasado estuvimos recolectando hasta los primeros días de julio».

Aunque la zona productora de Bonafrú se concentra entre Bonares, Lucena del Puerto, Niebla y Moguer, la cooperativa también cuenta con unas 70 hectáreas cultivadas en la finca ‘El Canario’, situada entre Lepe y Villablanca. Según ha reconocido Diego Barriga, la cooperativa no se plantea en estos momentos diversificar más su producción con otros cultivos distintos a los frutos rojos. Pueba de ello es que la cooperativa está estudiando poner en producción otras 40 hectáreas en la zona occidental de la provincia y todo apunta a que se optará por seguir apostando por las berries.

Por lo que respecta a la facturación final de la campaña de berries, Diego Barriga contempla que sea similar a la que se registró durante el año pasado, donde se situó en torno a los 22 millones de euros.

Vicasol reúne a 200 mujeres en el Día Internacional de la Mujer

VOLVIENDO A LA PRESENCIALIDAD

Volviendo a la presencialidad, la cooperativa almeriense Vicasol ha reunido este año a 200 mujeres para celebrar el Día Internacional de la Mujer, eligiendo para ello como escenario el Hotel Cabogata Jardín en estas VII Jornadas por la Igualdad de Género.

Bajo el título “Me cuido por dentro y por fuera” se realizaron una serie de ponencias y actividades a las que dio el pistoletazo de salida Juan Antonio González Real, presidente de Vicasol, quien destacaba que “se trata de una de las tradiciones de nuestra cooperativa que cada edición logra ser un momento de homenaje y puesta en valor del trabajo que desempeñan nuestras socias”.

La primera de las ponencias “Todo por hacer: desde los pueblos de colonización hacia la globalización’, corrió a cargo de Roberto García, director de Sostenibilidad de Cajamar, quien dibujó la historia de la agricultura almeriense desde sus inicios, ligada indisolublemente a la de Cajamar. A lo largo de su intervención explicó cómo la provincia de Almería es, entre otras cosas, el mayor exportador de berenjena a nivel mundial, por delante de cualquier país; o bien que para producir un kilo de tomates solo se necesitan 25 litros de agua, mientras que en cualquier otra provincia usan 120.

A continuación se hizo una foto de familia que aquí se puede ver, para pasar a la acción a las actividades deportivas dirigidas por monitores del grupo Nexa.

María Dolores Rubio, de Escobar Nutrición, impartió un taller sobre hábitos alimenticios bajo el epígrafe “5 cenas saludables y cómo planificar la lista de la compra”, dando opciones saludables a todas las presentes.

Tras el almuerzo la jornada se cerraba con la charla motivacional “Gestión del estrés a través de la actividad física”, por Antonio J. Casimiro, doctor en Educación Física por la Universidad de Almería, y colaborador habitual de las actividades de la cooperativa Vicasol.

El broche del día fue con el tradicional sorteo y sorpresas que cada edición se sortean entre las socias que han asistido. Asimismo, durante toda la jornada, ha habido un mercadillo solidario, a cargo de la Asociación Social Pétalos de Almendro, que trabaja para integración de las mujeres del barrio de Los Almendros, entre otras acciones, con el taller de moda sostenible, en el que dan una segunda vida a tejidos y materiales que transforman en bolsos, ropa y otros complementos.

Moderación de la respuesta de las plantas frente a cambios bruscos de temperatura

CON LA TECNOLOGÍA DE ECOCULTURE

Los cambios bruscos de temperaturas, pasando de jornadas cálidas a olas de frío o de sequías a lluvias torrenciales, son algunas de las causas más frecuentes de estrés abiótico que se dan en cultivos de todo el mundo y que constituyen uno de los problemas más graves para los agricultores, pudiéndose producir situaciones de disminución o pérdida total de cosechas.

Moderar la respuesta de las plantas frente a situaciones de este tipo de estrés ambiental resulta clave para que la planta se mantenga más sana y obtenga rendimientos más altos que los previstos bajo este tipo de condiciones climáticas extremas. El uso de la tecnología apropiada que combata este estrés abiótico, con la combinación conjunta de nutrientes, ayuda a mejorar el crecimiento aún con bajas temperaturas, heladas o encharcamientos.

Frente a estos problemas, Ecoculture ha desarrollado tecnologías que cumplen con estos objetivos. Por un lado, XStress, que contiene una mezcla de micronutrientes con un nuevo sistema de formulación, que penetra en las estomas de las hojas con facilidad y sin esfuerzo, refuerza las paredes celulares y fortalece los procesos naturales generados para neutralizar las toxinas oxidativas, mejorando el crecimiento del cultivo en esas situaciones adversas y el periodo de vida útil del fruto. Se trata, además, de un producto apto para la agricultura ecológica.

XStress aumenta la producción de antioxidantes en detrimento de la producción de etileno, mejorando la respuesta de la planta a situaciones de estrés ambiental. Esta tecnología puede aplicarse tanto foliarmente como en fertirrigación.

En el primero de los casos, con una dosis de 1-2 litros por hectárea para un volumen de 1.000 litros y en el segundo, con 2-3 litros por hectárea cada quince o veinte días o bien fraccionando esta dosis en dos o tres aplicaciones con intervalos menores.

Por otro, CalFlux, otra herramienta altamente eficiente en situaciones en las que las condiciones ambientales son adversas. Esta tecnología proporciona una mejor estructura a la pared celular, además de mejorar el tamaño, la calidad, la homogeneidad y el color del fruto, mejorando el crecimiento también en procesos de estrés abiótico y aumentando la resistencia de los tejidos frente a distintas patologías, evitando trastornos fisiológicos.

Su aplicación se realiza en pulverizador foliar, con gotas finas para garantizar la cobertura de brotes, flores y frutos. La dosis de aplicación es de 1 o 2 litros por hectárea en un volumen mínimo de 200 litros de agua.

Santa María de Pegalajar se une al Grupo Interóleo

La asamblea de la cooperativa aprueba la incorporación al Grupo, donde aporta 730 socios y una producción media de 2,5 millones de kilos de aceite, convirtiéndose en el socio número 32 y el cuarto que pertenece a la comarca de Sierra Mágina

Grupo Interóleo aumenta el número de socios y el aceite de oliva que comercializa en bodega única. La entrada de una nueva cooperativa, Santa María de Pegalajar, significa un espaldarazo para la política de profesionalización de la empresa, especialmente importante después de dos años de pandemia en los que los contactos con las cooperativas han quedado relegados a un segundo plano. Esta incorporación aporta a la sociedad 730 agricultores más y una producción media de 2,5 millones de kilos de aceite. El socio número 32 (22 cooperativas y 10 almazaras) tiene, además, un significado especial, porque se trata de la primera entidad en entrar tras la Covid-19. Con esta nueva incorporación, Interóleo refuerza su posicionamiento dentro del sector oleícola nacional.

La asamblea de Santa María aprobó su inclusión en Interóleo por una amplia mayoría y, tal y como comentaba su presidente, José Miguel Polo, la entrada supone "una gran oportunidad para mejorar la comercialización de nuestro aceite". "El consejo rector y la asamblea hemos considerado incorporarnos a Grupo Interóleo por varios motivos. Por un lado, la confianza que nos transmitieron en todas las reuniones que hemos tenido tanto Juan Gadeo como Esteban Momblán. También ha sido importante el hecho de que cooperativas de la comarca de Sierra Mágina, como La Unión de Cambil y Nuestra Señora de los Remedios de Jimena, estén en el Grupo y nos hayan hablado muy bien de sus experiencias. El tema económico también ha influido, porque la entrada no nos supone una gran inversión. Pero, sobre todo, lo más importante es la profesionalización del Grupo, ya que están pendientes de los mercados a la hora de comercializar el aceite de oliva", explica José Miguel Polo.

El presidente de Santa María de Pegalajar insiste en este último aspecto. "La concentración de la oferta es el camino más razonable. Nosotros somos olivareros, sabemos de nuestros campos, pero no entendemos mucho de mercados. La nueva junta rectora llevamos cuatro meses, desde el 5 de noviembre que entramos, intentando mejorar la cooperativa. Los socios nos demandan un cambio radical y en esa línea hemos considerado importante entrar en Grupo

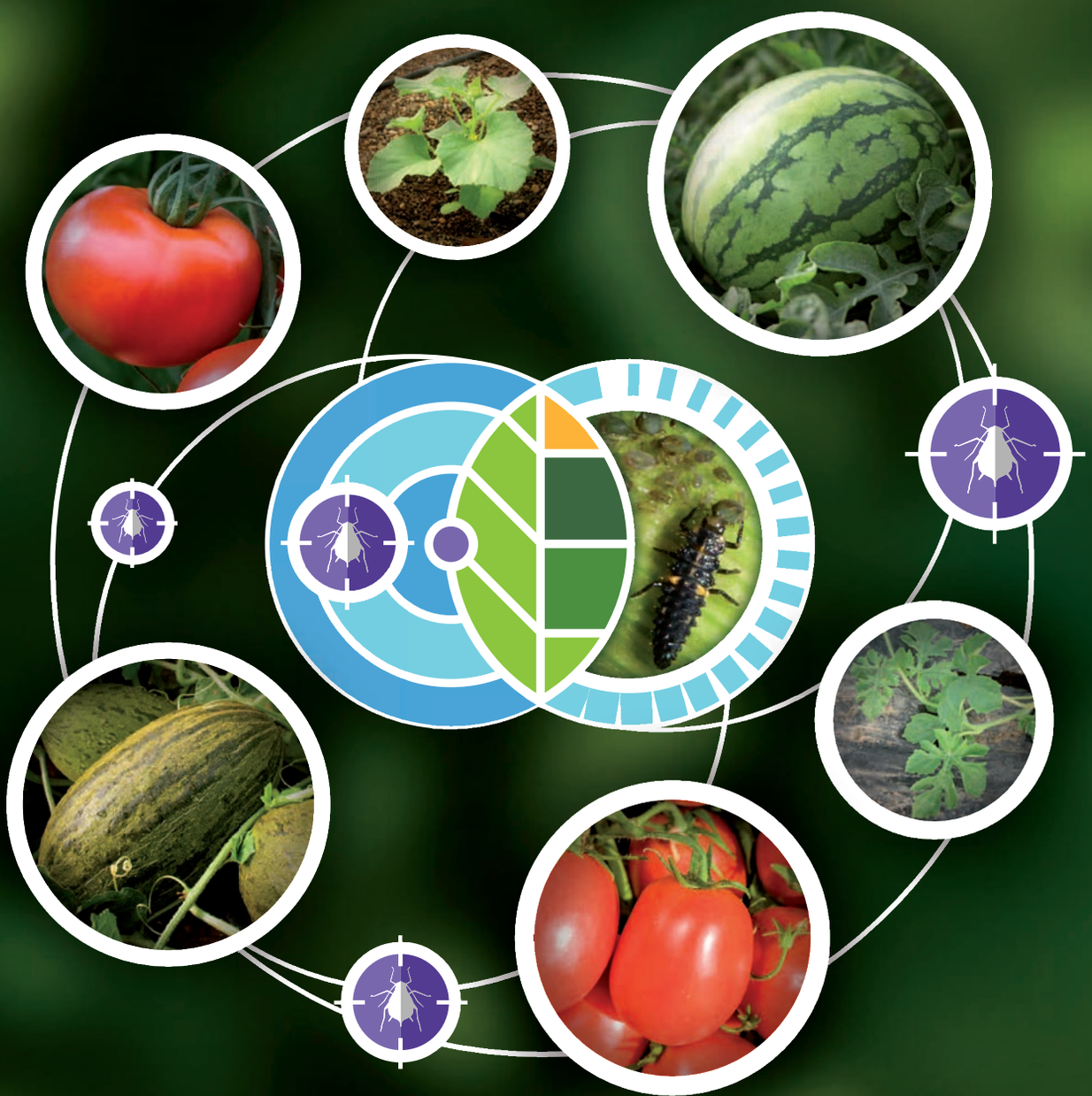
Interóleo. Ellos venden el aceite de forma profesional y creemos que la unión siempre es beneficiosa ", concreta José Miguel Polo.

Para el presidente de Grupo Interóleo, Juan Gadeo, la entrada de la cooperativa Santa María, la primera nueva incorporación en el año 2022 y en la situación de pandemia que estamos sufriendo, representa "un espaldarazo a nuestra gestión". "Valoramos la entrada de la cooperativa de Pegalajar por el momento en el que se ha producido y porque supone la cuarta sociedad de Sierra Mágina que está con nosotros. Este hecho es fundamental para el Grupo, porque se sigue apostando por la integración como parte de la solución a los problemas del sector, y demuestra que el camino de la concentración es el indicado para garantizarnos el futuro", expone Juan Gadeo.

"Es satisfactorio que hayan querido unirse a nuestra empresa, porque demuestra que se trata de un proyecto de concentración que funciona y que sirve a los intereses de los socios. Nosotros siempre trabajamos por el interés de nuestros olivareros y seguiremos encaminando nuestros pasos hacia la integración y la obtención del mayor volumen de aceite posible para influir en los mercados, pero siempre con la transparencia, la profesionalización y la defensa de los olivareros como principios fundamentales. El fin no es la concentración por sí, sino cómo se alcanza esa concentración", concluye Juan Gadeo.

Afinto®

El aficida respetuosamente eficaz



Herramienta de gran eficacia en aplicaciones tempranas
y compatible con programas de manejo integrado

Afinto®

syngenta®

® 2021 Syngenta. Todos los derechos reservados. ™ y ® son marcas comerciales del Grupo Syngenta.
Use los productos fitosanitarios de manera segura.
Lea siempre la etiqueta y la información sobre el producto antes de usarlo.

Cooperativas de SUCA viajan a la NASA

PARA DESCUBRIR LA AGRICULTURA DEL ESPACIO Y LUNAR

Extenda-Andalucía Exportación e Inversión Extranjera y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía han desarrollado una misión comercial directa a Miami, entre el 27 de febrero y el 3 de marzo, en la que han participado una decena de cooperativas interesadas en conocer los sistemas más innovadores de distribución que se emplean en el Estado de Florida, incluida la venta online, así como la agricultura espacial y lunar de la mano de la NASA. De esta forma, Extenda persigue reforzar aún más la presencia de la industria agroalimentaria andaluza en EE.UU, primer mercado no comunitario, donde en 2021 se ha registrado un nuevo récord histórico de exportaciones de alimentos y bebidas, con 814 millones de euros, un 11,8% más que el año anterior.

La agenda de la misión ha incluido visitas y reuniones enfocadas a conocer de primera mano el sector de las ventas online en el mercado estadounidense, las innovaciones aplicadas a la agricultura, el modelo de las cooperativas agrícolas en EEUU, la cadena agroalimentaria americana, el sistema de distribución de productos frescos o el sector de los supermercados. Las cooperativas participantes han sido recibidas por el consejero Económico y Comercial de la Embajada de España en Miami, Francisco Javier Garzón, que les avanzó las principales claves sobre el clima de negocios en Florida y las relaciones comerciales entre España y EEUU, así como por el cónsul general de España, Jaime Lacadena.

Extenda ha organizado esta misión con los representantes de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. La delegación ha estado formada, entre otros, por los representantes de las cooperativas Cobella, El Grupo, Granada La Palma, Onubafruit, Unica Group y Vicasol.

El consejero delegado de Extenda, Arturo Bernal, resaltó que “Andalucía es líder nacional de exportaciones de alimentos y bebidas a EEUU, con más de un euro de cada tres que vende España (35%), y en 2021 hemos registrado un nuevo récord, superando por primera vez los 800 millones de euros, lo que debe ser un acicate para fortalecer la posición de nuestras empresas, que saben liderar un mercado altamente exigente y de alto poder adquisitivo, que valora cada vez más la apuesta por la calidad y la salud”.

Los representantes de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía realizaron, en primer lugar, visitas institucionales al consejero económico y comercial de la Embajada

de España en Miami, y al cónsul general de España, también estuvieron en la Universidad de Florida, una de las que cuenta con mayor número de patentes en agricultura, en Goya Foods, líder de distribución de productos hispanos en EE.UU, y en Wal Mart, uno de los principales grandes almacenes del país.

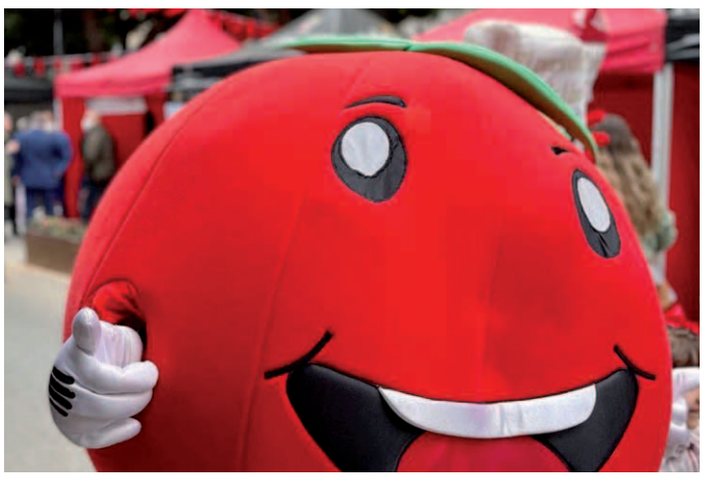
Durante la segunda jornada, tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano el caso de éxito de WP Produce, especializada en venta online de fruta tropical; así como el Hubb Agro & Redlands Ahead, a través del que han observado en detalle el ecosistema agrario de Florida y sus cooperativas, su modelo de negocio y su aportación a la sociedad.

La agenda del día siguiente incluyó la visita a Florida Crystal, la mayor azucarera de EEUU, así como a la sede de la NASA en Cabo Cañaveral, donde se reunieron con el vicepresidente de Investigación e Innovación de Space Florida para abordar un nicho de innovación alimentaria que tendrá gran importancia en el futuro cercano, la agricultura del espacio y la agricultura lunar. Los representantes de las cooperativas andaluzas visitaron el Puerto de Miami en su cuarto día en la ciudad americana; así como el centro de distribución de productos frescos Freedom Fresh, de los de mayor dimensión del país; y los supermercados Milam’s, Aldi, Costco.

Los representantes andaluces, entre los que también se encontraba Luis Miguel Fernández, gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Almería, también conocieron la planta de importación distribución agroalimentaria El Paisa y la empresa de productos españoles Del Ibérico: La delegación andaluza también acudió al centro Premium Blends, proyecto pionero de cultivo del olivar del norte de Florida; y a uno de los 36 supermercados Sedanos con base en Florida.

Almería se viste de rojo para celebrar el Día del Tomate

CON GRAN PARTICIPACIÓN DE COOPERATIVAS DE SUCA



Biosabor, Coprohníjar, Eurosol, Unica Group y Vicasol, entre otras, han sido las empresas hortofrutícola que han participado en esta edición del Día del Tomate, que de unos años a esta parte se viene celebrando en el Paseo de Almería, reuniendo para ello a miles de personas, en una actividad organizada por La Viz de Almería, Cadena Ser, Ayuntamiento de Almería, Junta de Andalucía, Diputación Provincial de Almería y Grupo Cajamar.

Si se preguntan el por qué de esta celebración, sólo tienen que mirar las cifras, desde Almería se exportan anualmente 385.000 toneladas de tomate de distintas variedades, lo que representa el 58% de las exportaciones de este producto a nivel nacional.

Tampoco queremos olvidar el carácter solidario de la celebración, y es que lo recaudado en esta edición iba a parar a la Asociación de Niños con Discapacidad (ANDA) y a la Asociación de Transtorno del Espectro Autista (ALTEA), recaudación proveniente de la venta de productos a un euro.

Durante la jornada tuvo lugar la degustación de 12 variedades de gazpacho elaboradas por algunos de los mejores chefs de la provincia pertenecientes a la Asociación ACRIA como Juan Moreno, de Restaurante Juan Moreno; Alejandro Sánchez Ruiz, de Restaurante Alejandro; Mariola López Justicia, del Hotel Catedral; Antonio Gázquez, de Restaurante Las Eras; Mariela Pérez Bocchio, de Ramona La Boutique de La Empanada; Kevin Pérez Carreño, de Catering Gastrosur; Patricio Úbeda Román, de Blanca Brisa; Tolo Castillo, de Restaurante Casa Rafael; Antonio Carmona, de Restaurante Terraza Carmona; F. Manuel Payán, de IES Almeraya – Escuela de Hostelería y Turismo de Almería; Marta Krebs, de Hotel Balneario Sierra Alhamilla; y Juan Francisco Díaz Valverde, de la Asociación de Cocineros ACRIA.

La suelta de insectos beneficiosos, la mejor opción para las plagas en primavera

CONTROLANDO LAS ACTUALES Y LAS QUE PUEDAN APARECER

Comienza un cambio de ciclo de cultivos en los invernaderos del sureste español y por eso desde Bioline Iberia advierten que el control biológico sigue siendo la mejor opción para tener controladas las plagas actuales y las siguientes que puedan atacar los cultivos de primavera.

Tradicionalmente se piensa que, al tratarse de ciclos cortos, entre tres o cuatro meses, no se logra una buena instalación de auxiliares en los cultivos, y sucede todo lo contrario. La subida de temperaturas y el avance hacia días más largos conforman condiciones óptimas para la instalación de los organismos beneficiosos.

Desde Bioline Iberia aseguran que las sueltas de *A. Swirskii* en cultivos de primavera como el melón o sandía hacen que las plantaciones se encuentren más limpias, libres de plagas y con menos uso de fitosanitarios, disminuyendo los niveles de mosca blanca, reduciendo por tanto la incidencia del vector transmisor de Nueva Delhi

Además, Bioline Iberia cuenta con sistemas de suelta exclusivos como Bugline, unas tiras de sobres que contienen Starskii y optimizan su instalación de forma más rápida y más regular a lo largo de cada uno de los líneos de cultivo, reduciendo la mano de obra para los agricultores.

La suelta combinada de Starskii y de Oriline proporcionan un control excelente de trips, minimizando la incidencia de virus Spotted en los inicios de cultivos de pimiento de cara a la producción veraniega.

Subida de costes y resistencias

Desde Bioline Iberia son conscientes de la subida de precio de la mayoría de insumos, por eso, estiman que el uso de auxiliares beneficiosos es la opción más rentable y económica para la lucha contra plagas y enfermedades.

A ello se une la resistencia que plagas como la araña roja está generando a los productos fitosanitarios más usados, algo que no ocurre con los insectos auxiliares.

De cara a los cultivos de primavera, Bioline Iberia recomienda siempre el asesoramiento de sus expertos para poner en práctica los diferentes protocolos adaptados a cada cultivo, buscando una instalación preventiva de beneficiosos que den continuidad al control biológico implantado en el ciclo de cultivo anterior

Es el caso del control de la *Tuta absoluta* en primavera, cuya solución más eficaz sigue siendo la suelta de Nesidiocoris, combinada con la de Tricholine TA, único auxiliar exclusivo y dedicado íntegramente al control de huevos de dicha plaga

Finalmente, Bioline Iberia indica que para realizar un adecuado control biológico en primavera es necesario aplicar las dosis adecuadas. En el caso del *Swirskii*, unos pocos ácaros por metro cuadrado sólo sirven para “cubrir el expediente” pero no será efectivo si no se aplica la dosis recomendada.

“Cuanto mayor sea el número de productores en el mayor número de zonas agrícolas que usan el control biológico, -asegura Manuel Gómez, responsable de Desarrollo de Bioline Iberia- más pronto se logrará un entorno deseado para romper el ciclo de las plagas y favorecer el equilibrio y la biodiversidad en el campo”.

La Palma obtiene la acreditación de la Norma ISO/IEC 17025 por ENAC

Cooperativa La Palma consigue la acreditación de la Norma ISO/IEC 17025 por ENAC, que certifica la óptima cualificación de su Laboratorio propio para realizar análisis de residuos de plaguicidas en frutos de pepino, pimiento y tomate, garantizando resultados precisos y fiables, con validez a nivel internacional.

La empresa alcanza esta prestigiosa acreditación gracias a su apuesta estratégica por garantizar la máxima seguridad alimentaria a sus consumidores, unido a la profesionalidad y el arduo trabajo del equipo humano de Laboratorio, especialista y altamente cualificado, además de la calidad de unas instalaciones dotadas de tecnología punta, reconocidas con numerosas certificaciones de valor oficial.

Incorporado el año 2012, el Laboratorio de La Palma es un pilar esencial en la actividad agroalimentaria de esta cooperativa con liderazgo europeo en la producción de tomate Cherry y tomate de especialidad. Este servicio pionero y especializado en análisis Microbiológico y Físico-Químico, realiza más de 11.000 analíticas al año y hoy es una auténtica referencia en el sector agroalimentario, asegurando los más altos estándares de calidad en los productos vegetales que producen y comercializan en más de 30 países.

"Esta nueva acreditación reafirma nuestro compromiso con la agricultura profesional, segura y sostenible que demanda el mercado. Cada planta que cultivamos y cada vegetal que ofrecemos cuenta con un seguimiento exhaustivo y riguroso en sus parámetros de calidad y sostenibilidad", resalta su presidente, Pedro Ruiz, quien considera este servicio "una garantía de confianza para nuestros agricultores y consumidores".

Los productos naturales necesitan un envase natural

FAENSE S.A.

FÁBRICA DE ENVASES DE MADERA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

cuidamos la naturaleza

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

GROUP RECYCLING OF WOOD GROW Quality E V 008

Del amor y otros sentimientos

Parte II

Es difícil aislarse de los acontecimientos que nos asolan diariamente en un mundo cambiante y donde las informaciones nos llegan sesgadas. Si somos capaces de mantener una capacidad crítica lo más objetiva posible detectaremos esta situación, si no es así nos " tragaremos" lo que nos interese tragar y lo que no, lo expulsaremos. Mi consejo siempre será, utilizar esa capacidad para ver los hechos desde distintas perspectivas. Un pensamiento reiterado, y no ya de la filosofía, sino de las distintas disciplinas emocionales que danzan por nuestro mundo, es que la verdad objetiva no existe y es la forma de ver un hecho o suceso lo que nos hace formar esa verdad. Que difícilmente una vez construida somos capaces con valentía de cambiar ante una opinión distinta. Me llega un artículo de la siempre lúcida Pilar Jericó y comienza diciendo: "Cuando se elimina el pensamiento crítico, aflora el fanatismo. La identidad personal se ha creado en gran parte en el proceso de diferenciarnos de los otros". Frases para reflexionar y que vienen a colación de lo que voy a desarrollar a continuación.

Nos olvidamos de la pandemia por unas semanas y los medios de comunicación, las tertulias familiares, las de amigos, en el trabajo, etc, se llenan de guerra hasta la saciedad. La guerra de Rusia y Ucrania, la invasión de Putin que creo que es más acertado decir, lo llena todo. La situación provoca MIEDO, IRA, IMPOTENCIA, FRUSTRACION, POSICIONAMIENTO, PERTENENCIA… cada una de estas emociones, cada uno o una, lo vive desde su situación, con su personalidad y sin duda hay diferentes puntos de vista.

Un ejercicio interesante es analizar este tipo de situaciones y opiniones. En mi caso este terrorífico conflicto me toca de lleno por sus posibles consecuencias. Tengo una preciosa niña de tres años y medio cuya madre es rusa, aunque lleva en España catorce años, su corazón sigue estando en su país. Su visión y la mía es distinta sobre la guerra, aunque estamos de acuerdo en que es un disparate y que no puede justificarse bajo ningún supuesto. Yo le explicaba que el Derecho Internacional establece unos principios básicos que sin duda Putin ha vulnerado y sin duda algún día será juzgado por eso. Imposible escapar a la Justicia Internacional. Lógicamente a nivel personal nos preocupa la situación de su familia y a través de ella, obtiene la información sobre lo que ocurre allí y cómo los propios rusos asumen la información que me llega. Dicen que prácticamente la población en su totalidad está en contra de lo que ha decidido hacer el Dictador. Aunque se tilde de democracia y de elección en las urnas, no parece que fuese así según las noticias que llegaron en su día de Rusia.

Una de las consecuencias que los rusos y rusas temen más en nuestro país, es la reacción de la población frente a ellos. Y así desde que se inició el conflicto me llegan noticias no oficiales, de alguna reacción desproporcionada de algún ciudadano/a español/a frente a uno ruso o rusa; sin más justificación que ser de esa nacionalidad y en estas últimas semanas desarrollar un odio a todo lo procedente de ese país. De una forma injusta, desproporcionada e irracional. Hoy pasa con esto, y mañana pasarán con otras situaciones. NO TENEMOS LA CAPACIDAD DE GESTIONAR NUESTRAS EMOCIONES, de forma proporcionada. Y nunca desde el fanatismo aun-

Desde las emociones

que sea efímero, abandonando de esta manera el pensamiento crítico, como decía Pilar Jericó. Y desde esas posiciones abandonando la cordura y el sentido que debieran tener este tipo de situaciones enormemente dramáticas.

Para concluir este artículo con un tono esperanzador, os comparto que Pepe y Pepa, esa pareja de la que os hablé en el articulo anterior siguen su bonita historia al margen de guerras epidemias y tormentas de arena apocalípticas.

Siguen intercambiándose mensajes que de nuevo me permiten compartir con mis lectores:

"Una vez más buscó refugio en su pecho. Allí no tenía dudas, solo amor y consuelo".

"Sus cuerpos volvieron a unirse como si se tratara de la primera vez. Descubriendo lugares, olores, sensaciones nuevas, repetidas, qué más da!"

"La mañana volvió a ser fría y recordó los momentos del pasado inmediato y el calor envolvió su cuerpo".

José Luis Mellado Vergel

Director del Dpto. de la Felicidad

de León y Vergel

Asesores S.L.

Situación del campo

PONIENTE ALMERIENSE / COSTA DE GRANADA

PLAGAS

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

ENFERMEDADES

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

Niveles de Riesgo

VERDE: bajo

NARANJA: medio

ROJO: alto

LEVANTE ALMERIENSE (cultivo mayoritario)

PLAGAS	PULGON	MOSCA BLANCA	TRIPS	ORUGA	VASATES	TUTA	ARAÑA ROJA
TOMATE							
CALABACÍN							
SANDÍA							
ENFERMEDADES	MILDIUM	OIDIO	BOTRITIS	ENF. CUELLO	VIRUS	ALTERNARIA	BACTERIAS
TOMATE							
CALABACÍN							
SANDÍA							

JAÉN, GRANADA Y CÓRDOBA

	PRAIS	MOSCA	BARRENILLO	EUZOPHERA
PLAGAS				
ENFERMEDADES				
	REPILO	TUBERCULOSIS	ACEITUNA JABONOSA	VERTICILOSIS

HUELVA

	ARAÑA	TRIPS	ORUGA	OIDIO	BOTRITIS	PULGÓN
FRESA						
FRAMBUESA						
ARANDANO						

La Academia Andaluza de Turismo y Gastronomía visita la Palma

DENTRO DE LA CELEBRACIÓN DE SU ASAMBLEA GENERAL

Cooperativa La Palma recibió la visita de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo con motivo de su estancia en Granada para la celebración de su Asamblea General y VIII edición de los Premios Andalucía de Gastronomía el 21 de marzo.

Esta Academia pone en valor la gastronomía andaluza, sus productos y enclaves, contribuyendo a la difusión de su calidad y diversidad. Un rico patrimonio culinario enriquecido con la agricultura de calidad, llena de buen hacer y profesionalidad. Los miembros de Academia, presidida por Rosa Vañó, acompañados por la comendadora granadina, Yolanda Robles, y un nutrido grupo de periodistas, blogueros e influencers gastronómicos, españoles y europeos, conocieron la innovadora actividad agroalimentaria de la Cooperativa y las punteras instalaciones, junto al presidente, Pedro Ruiz y el Director Comercial, Carmelo Salguero.

Los asistentes quedaron sorprendidos con la estrategia de La Palma centrada en el sabor, la salud y la sostenibilidad. Esta agricultura respetuosa y rica en todos los sentidos, guiada por el espíritu “Less is More”, que prescinde de lo innecesario para alcanzar su excelencia, mima el campo para garantizar una calidad óptima, cualidades organolépticas idóneas y la mejor experiencia de consumo. Todo ello gracias a la profesionalidad y la especialización de nuestros 700 agricultores y todo el equipo de La Palma.

Durante la degustación ofrecida a los miembros de la Academia y periodistas gastronómicos en la cooperativa, Pedro Ruiz explicó las singularidades de especialidades tan diferenciales como Tomate Amela y Adora, la diversa gama de Mini Vegetales, además de las exquisitas frutas subtropicales que conquistan con su calidad a miles de consumidores en 30 países europeos y no comunitarios. “Producimos calidad y compartimos las bondades de los alimentos únicos que ofrece nuestra tierra” resaltó Pedro Ruiz, quien animó a los visitantes a apoyar a la agricultura, divulgando sus excelencias y el trabajo tan riguroso y comprometido que hay detrás de cada producto.

Los productos de La Palma tuvieron una presencia destacada en el almuerzo ofrecido a los académicos en el Restaurante La Azucarera de Motril, donde el chef Antonio Lorenzo, del Restaurante El Conjuro (Calahonda), elaboró un sublime menú que comenzó con un exquisito y sugerente bocado: Tomate Amela infusionado con agua de espichás y nigiri de tomate. Toda una experiencia para los sentidos que deleitó a los comensales. Durante la segunda jornada, las especialidades llenaron de colorido el acto de entrega de los Premios Andalucía de Gastronomía, celebrado en el Carmen de los Mártires, en la capital granadina, donde los productos de calidad de esta provincia cautivaron a los expertos gastronómicos.

España depositará más de mil semillas en el Banco Mundial de Semillas de Svalbard

LA MAYOR COLECCIÓN DE BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA

Un equipo de investigadores del Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA-CSIC ha seleccionado más de 1.000 variedades vegetales de la colección nacional que serán depositadas en el Banco Mundial de Semillas de Svalbard (Noruega), la remota infraestructura científica que atesora la mayor colección de seguridad de la biodiversidad agrícola global, que salvaguarda la base de la alimentación mundial.

Por primera vez, esta instalación incorporará variedades procedentes de España, país de gran riqueza en biodiversidad al ser puente entre Europa, Iberoamérica y África.

El Banco de Semillas de Svalbard, una especie de Arca de Noé vegetal, es una infraestructura científica mundial que se encuentra en una isla del archipiélago ártico de Svalbard. Guarda más de un millón de muestras de semillas de diferentes cultivos de casi todos los países del mundo; la mayor colección de biodiversidad agrícola.

"Este material, también conocido como recursos fitogenéticos, constituye la base de casi toda nuestra alimentación", explica Luis Guasch, investigador del INIA-CSIC y director del Centro de Recursos Fitogenéticos del instituto.

Según indica, las primeras 1.080 variedades españolas ya están preparadas en congeladores del INIA-CSIC. De ellas, 300 son cereales de invierno, 114 de las cuales corresponden a trigos; 510 son leguminosas, de las que 189 son judías; 200 son hortícolas, 81 de ellas tomates; y 108 variedades de maíces", asegura. El periodo de duración del depósito suele ser de 10 años renovables.

El plan de depósito de las muestras de la colección base del Centro de Recursos Fitogenéticos se inició hace más de 6 años, siguiendo unos protocolos de trabajo minuciosos, ya que para que las muestras sean recientes y se conserven viables durante el mayor tiempo posible, quizá cientos de años, se requiere su multiplicación en el campo en las condiciones adecuadas, sin cruces ni mezclas con otras variedades, manteniendo la identidad de las variedades.

Proyecto de ambición internacional

El proyecto está auspiciado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la organización internacional Global Crop Diversity Trust (CROP Trust), la Fundación Bill y Melinda Gates y el gobierno de Noruega, que ha hecho de la instalación un compromiso con la conservación de los recursos fitogenéticos con vistas a poder hacer frente en caso de necesidad a los desafíos planteados por el cambio climático y otras posibles amenazas globales.

El Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA-CSIC es el encargado de la conservación a largo plazo de las entradas o variedades en forma de semilla. "Su objetivo es mantener las semillas vivas, por lo que se establecen ensayos periódicos que monitorizan su viabilidad, tanto en la colección de seguridad del Centro de Recursos Fitogenéticos como en el resto de los bancos españoles y, llegado el caso, se procede a su multiplicación o regeneración en el campo", indica Guasch.

El envío de parte de la colección de semillas a la Cúpula de Svalbard no supone una sustitución de este sistema de seguridad, sino que constituye un mecanismo de protección adicional. "Sólo una vez ha hecho falta recurrir al banco de Svalvard para solicitar semillas, con ocasión de regenerar las muestras del banco que existía en Siria, el ICARDA, que fue destruido por la guerra", recuerda Guasch.

Más de 89 depositarios ya han enviado sus muestras a Svalbard, entre ellos se encuentran los centros internacionales de conservación vinculados a la FAO, los grandes países y la gran mayoría de estados europeos.

Según subraya el CSIC, este acuerdo liderado por el INIA-CSIC muestra el compromiso de España en la conservación de la biodiversidad y subraya las acciones que se realizan en el CRF para mejorar la resiliencia de los sistemas agrícolas y su capacidad de adaptación al cambio climático.

Consumomar y Balermamar ganan el Torneo de Pádel de Suca

CELEBRADO EL 26 Y 27 DE MARZO

Ernesto Rubio y Adso Cabrera, jugando por la cooperativa Consumomar, quedaron en el primero puesto del Torneo de Pádel de SUCA, primera categoría, seguidos de la pareja de SUCA, Emilio y Antonio Arcos. En segunda categoría ganaron Juan Gabriel García y Juan Serafín Crespo, jugando por Balermamar, y en segundo puesto, José Luis Artacho y Pablo Mantecón, por Consumomar.

Blue Heron
Plant BioDynamics
www.blueheron.es
info@blueheron.es
Tel.: 00 34 91 857 14 34

Bioline
Iberia
Tel.: 950 603 403
www.biolineagrosciences.com
C/Bremen, 2. Pol. Ind. de la Redonda
Santa. Mª del Águila- El Ejido (Almería)

Pongamos que hablo de vivir
La sequía

A día de hoy, desgraciadamente las lluvias acumuladas han sido realmente escasas y mal caídas como se suele decir. Según los datos de los que disponemos han caído 200 litros menos que el año pasado por estas fechas, lo cual es un lastre muy importante.

Desde septiembre, ha llovido, según zonas, entre 200 y 300 litros nada más, lo cual es muy preocupante para nuestra zona, donde suele llover mucho más, como decía. En fin, no se acerca ni de lejos a lo esperado y deseado para recuperar a los denostados olivos, que tan mal lo están pasando después de una buena cosecha.

El Ingeniero Agrónomo Fernando Muñoz Arboleda, publicó una disertación muy interesante en la revista Nutrición y Fertilización, donde acertadamente menciona que de todos los recursos que las especies vegetales necesitan para crecer y desarrollarse, el agua es el más abundante y puede ser, también, el más limitante por el gran volumen que una planta debe absorber durante todo su ciclo de vida.

No obstante, las plantas sólo conservan aproximadamente el 3% del volumen total del agua que absorben, cantidad que usan en la fotosíntesis y otros procesos metabólicos. El 97% del agua restante, cuya principal función es el transporte de nutrimentos disueltos a través de la planta, asciende desde la raíz hasta la superficie de las hojas, donde es evaporada en forma de transpiración.

Queda claro por tanto, que el déficit de agua en el suelo es el factor principal que impide que los cultivos alcancen su potencial de productividad. La cantidad de lluvia y su distribución en el tiempo en un sitio o región determinados pueden permitir que se alcancen rendimientos óptimos en los cultivos o pueden impedirlo. La falta de agua limita la producción de los cultivos, ya sea el olivo, la encina, el almendro, etc., el motivo es que no se cubren las necesidades básicas de los mismos para alcanzar la productividad deseada.

El problema principal de la sequía estriba en que se produce un déficit de humedad del suelo y es por ello que disminuye la disponibilidad de los nutrimentos a pesar de que se encuentren en cantidades suficientes, puesto que en el suelo hay de todos los nutrientes que un árbol necesita. Sin embargo, el árbol no puede extraerlos ya que se encuentran retenidos por diferentes causas, siempre asociadas a la escasez de humedad.

Las plantas requieren que los nutrimentos se encuentren disueltos en la solución del suelo para que éstos puedan ser absorbidos y traslocados hasta los lugares donde van a ser metabolizados. El exceso de agua o el déficit en la zona radicular afectan la forma química en la que están presentes los nutrimentos en el suelo.

En nuestro cultivo, olivar de Sierra en secano, la situación está llegando a ser preocupante, esperamos por tanto que vengan lluvias y la situación cambie drásticamente. El factor más importante no es otro que el cultivo

Opinión

cuente con humedad suficiente tanto a nivel foliar, a través de sus hojas, como a nivel radicular, a través de sus raíces, y de esta forma sean contrarrestados los procesos de evaporación en el secano.

El olivo necesita un regular aporte de agua, vía precipitación o vía riego, desde la primavera, donde se da el inicio del crecimiento de sus brotes y yemas hasta el otoño, época donde se produce el engorde y maduración de su fruto. Ojalá la primavera sea generosa y nos "ayude" a conseguir nuestros objetivos de producción, si no, el año que entra la situación va a ser muy complicada a todos los niveles.

José Antonio Carbonero Fernández

Técnico de la Cooperativa

Nuestra Señora de Luna

Obituario

El cooperativismo granadino está de luto

El mundo del cooperativismo lamenta el fallecimiento de Miguel del Pino Palomares (Motril, 1941-2022), quien fuera impulsor y presidente de la cooperativa motrileña Granada La Palma, entre los años 1982 a 2006. Agricultor de profesión, Miguel del Pino dedicó gran parte de su vida personal y profesional a esta cooperativa hortofrutícola, primero como socio y, más tarde, al frente de la presidencia durante 24 fructíferos años en los que lideró a La Palma hasta convertirla en el referente del sector hortofrutícola.

Otra faceta que hace al hombre y al profesional es la de las convicciones. Desde una profundad religiosidad fue emergiendo su sentido de compromiso comunitario. De eso habla su vinculación de juventud a la Hermandad Obrera de Acción Católica (HOAC), incluso en actividades de oposición pacífica al régimen, para después encauzar su acción social con la asociación profesional agrícola de Jóvenes Agricultores (Hoy conocida como ASAJA), con FAECA (Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias) presidiéndola desde 1995 hasta 2007, con la Asociación 5aldía (su primer presidente) o como consejero de Caja Rural de Granada.

Desde SUCA no queremos dejar e recordable como la persona conciliadora y visionaria que era, siempre sumando en todas las reuniones y actos a los que aquí asistía.

Muy querido por todos los que lo conocieron, Miguel del Pino deja un recuerdo inolvidable con su carácter afable, emprendedor y solidario, siempre comprometido con el bienestar de todas las personas que le rodeaban.

Desde aquí mandamos un fuerte abrazo a sus familiares, compañeros, amigos, y a todos aquellos que lo conocieron.

Descansa en paz amigo

EnerPlus

Vida para el suelo.
Nutrición optimizada

Producto utilizable en
AGRICULTURA ECOLÓGICA

Inspeccionado por ECOCERT INSUMOS

CAAE INSUMOS UNE 142500

CAAE INSUMO PARA LA AGRICULTURA ECOLOGICA

Camino de Enmedio, 120
50013 Zaragoza (Spain)

976 461 516

www.daymsa.com

mail@daymsa.com

Daymsa

Europe's leading producer of Leonardite

El ibuprofeno que comes sin saberlo

5 ALIMENTOS ANTIINFLAMATORIOS

Si bien es cierto que la inflamación es un mecanismo natural de defensa en el ser humano y otros animales, no siempre tiene por qué ser algo beneficioso. Este proceso sirve para activar el sistema inmune frente a lesiones o infecciones en el momento agudo, pero puede ser un problema si se vuelve crónica.

En este aspecto, se sabe que el estrés crónico, el sedentarismo y determinados patrones nutricionales como la Dieta Occidental y sus derivados son factores que potencian la inflamación crónica en el organismo humano.

Por contra, también se sabe que muchos alimentos frescos pueden contrarrestar dicho proceso inflamatorio, prevenirlo e incluso revertirlo a largo plazo. Hoy destacaremos estos cinco.

1. Berries

Los berries o frutas rojos, como son el caso de las fresas, arándanos, frambuesas o moras, son alimentos ricos en antioxidantes como las antocianinas. Se sabe que estos compuestos tienen efectos antiinflamatorios, los cuales a su vez reducen el riesgo de diversos tipos de enfermedades.

Un ejemplo de la investigación disponible es un ensayo clínico llevado a cabo con 25 adultos. La mitad de ellos consumieron arándanos en polvo todos los días durante seis semanas, logrando producir más células NK o 'natural killer' que aquellos que no consumieron este suplemento.

Aunque este tipo de células inmunes se producen de forma natural, el hecho de consumir alimentos como los arándanos ayudaría y potenciaría el buen funcionamiento del sistema inmune.

Por otro lado, otro estudio llevado a cabo en adultos con sobrepeso sugirió que el consumo de fresas sería capaz de reducir algunos marcadores inflamatorios asociados a enfermedades cardíacas, en comparación a aquellos que no comían fresas.

2. Pescado

Los pescados grasos son ricos en proteínas y ácidos grasos omega-3 de cadena larga, como el ácido eicosapentaenoico (EPA) y el ácido docosahexaenoico (DHA). Si bien es cierto que todos los tipos de pescado contienen algún tipo de ácido graso omega-3, las mejores fuentes son el salmón, sardina, arenque, caballa y anchoas.

Se sabe que tanto el EPA como el DHA son sustancias antiinflamatorias y protectoras frente a enfermedades como el síndrome metabólico, la diabetes tipo 2, y las enfermedades cardíacas y metabólicas. Además, recientes estudios sugerirían que el EPA sería mejor opción que el DHA.

Cuando se metabolizan estos ácidos grasos se producen compuestos llamados resolvinas y protectinas, con capacidad antiinflamatoria. Así mismo, algunos estudios han sugerido que el consumo de salmón o incluso de suplementación con EPA y DHA lograría reducir marcadores inflamatorios. Pero, como siempre, es mejor su consumo en fresco antes que mediante la suplementación.

3. Aguacate

El aguacate es una fruta rica en nutrientes y grasas saludables, destacando el potasio, magnesio y la fibra de estos. Además, también contienen carotenoides y tocoferoles, los cuales se han relacionado con un menor riesgo de sufrir cáncer.

Por otro lado, el aguacate también contienen compuestos antiinflamatorios beneficios para la piel.

Algunos estudios ya habrían sugerido que el consumo habitual de aguacate reduciría los niveles de mercadores inflamatorios, como la interleucina 1 beta o la proteína C reactiva, entre otros.

4. Champiñones

Existen miles de variedades de champiñones en el mundo, pero no todos son comestibles. Algunos de estos son las trufas, la variedad portobello y la variedad shiitake, entre otros. Son alimentos muy bajos en calorías pero ricos en nutrientes como el selenio, cobre y vitaminas del grupo B.

Además, los champiñones en especial son ricos en fenoles y otros antioxidantes con potencial antiinflamatorio. Destaca especialmente el champiñón melena de león, el cual parece reducir la inflamación de bajo grado relacionada con la obesidad.

Sin embargo, cabe destacar que algunos estudios sugerirían que cocinar los champiñones reduciría significativamente sus compuestos antiinflamatorios, por lo que es mejor comerlos crudos o solo ligeramente cocinados.

5. Chocolate negro

Algunos suelen hablar de este alimento como "la paradoja del chocolate": es denso calóricamente por su composición rica en grasas, pero a su vez también está repleto de nutrientes y sustancias antioxidantes interesantes.

Destacan en este caso los flavonoles, los responsables esenciales de los efectos antiinflamatorios del chocolate: consumir 350 mg de flavonoles de cacao dos veces al día mejoraría la función vascular tras apenas 2 semanas según algunos estudios. Aunque hace falta seguir investigando.

Para finalizar, cabe destacar que no cualquier chocolate es válido. Se aconseja que contenga al menos un 70% de cacao o superior para obtener estos beneficios antiinflamatorios.

Previsiones meteorológicas para el mes de Abril en Andalucía

Las temperaturas durante el mes de abril serán más altas de lo normal, con una tendencia más fresca durante la mitad del mes, siendo la primera semana muy seca, con lluvias por toda la Comunidad el resto de abril.

La primera semana será cálida y seca con máximas entre 19º y 26ºC y mínimas de 9º a 13º.

Entre los días 10 y 15 las lluvias y tormentas atravesarán el país, manteniéndose las temperaturas máximas de 19º a 26ºC, y las mínimas de 10º a 15ºC.

Del 16 al 20 de bril habrá una breve bajada de las temperaturas, con máximas de 17º a 25º y mínimas de 9º a 17ºC para, entre los días 22 y 26, volver un nuevo calentamiento con máximas de 20º a 30ºC y mínimas de 5º a 15º. Se prevén lluvias en todo el país.

Historia del aceite de oliva VI

OTROS USOS DEL ACEITE DE OLIVA

Conservante alimentario

Como se ha explicado anteriormente, gracias a sus antioxidantes naturales el AOVE es un elemento ideal para ser empleado en la conservación y maduración de algunos alimentos denominados “en conserva”. Por ejemplo, el atún en lata, los quesos (un ejemplo español es el “queso en aceite” referido al “queso manchego”) y algunos productos del cerdo sobre todo embutidos, se sumergen en el aceite de oliva para su conservación óptima por largos periodos de tiempo.

Usos medicinales

Las propiedades oleosas del aceite son excepcionales para nuestro cuerpo por dentro y por fuera. Es beneficioso para piel, uñas o cabello. Posee propiedades calmantes y curativas, además de antienvejecimiento, antiestrías o hidratante, entre otras, pero más adelante nos detendremos en esto.

Usos religiosos

En oriente próximo, derramar aceite de oliva sobre una persona era solicitud a los dioses de fecundidad. Especialmente en el judaísmo y cristianismo, el papel del aceite siempre ha sido importante. De hecho, como dato curioso, la Biblia está llena de referencias al aceite y el nombre de «Cristo» significa el «ungido». En la iglesia ortodoxa griega, como en la iglesia católica, el bautismo va acompañado de la unción del bebé con aceite de oliva.

En la antiguedad se ha utilizado para sanar enfermos o extrema unción. Para ello se utilizaban los llamados santos óleos (el óleo y el crisma), bendecidos. En el Islam, el Corán también cita al aceite de oliva. Incluso en las Menorah (candelabros de siete brazos) los judíos prefieren usar aceite de oliva.

Usos industriales

Una parte de aceite de oliva se dedica a la elaboración de jabones de alta calidad. Un ejemplo es el “Jabón de Alepo”. Puedes encontrar información útil y recetas para que puedas elaborar tu propio jabón en casa. Así mismo, algunos de los subproductos del aceite de oliva como la “amurca” se emplea en el campo como un herbicida o pesticida natural.

Otros usos

En Turquía se practica un tipo de lucha libre, llamada Yağlı güreş, en la que los combatientes se embadurnan de aceite de oliva.

Curiosidades sobre el aceite de oliva

- Homero ya llamó al aceite de oliva “oro líquido”.

- El Código de Hammurabi, Rey de Babilonia, (que se remonta al año 2.500 a.c.) ya habla del aceite de oliva, para regular su comercio.

- Recientemente ha sido hallado un fósil de olivo, datado en el mioceno superior (hace unos 20 millones de años).

- El color del aceite de oliva oscila del amarillo verdoso al verdoso dorado.

- La Denominación de Origen que comprende una extensión más ampliaes la de Sierra Mágina, situada en Jaén, con 61.000 hectáreas de olivos que generan una producción media de 25.000 toneladas métricas de aceite.

- La Denominación de Origen que comprende menos hectáreas es la de Siurana, en Tarragona, con una producción media de 3.700 toneladas y una extensión de 13.176 hectáreas de cultivo.

- ¿Pueden llegar a mezclarse el agua y el aceite? Las moléculas del agua sienten una gran atracción entre sí, pero no las del aceite. Esto hace que normalmente no se puedan mezclar. Sin embargo, sí se puede obtener una emulsión añadiendo un poco de agua a una gran cantidad de aceite, o viceversa.

(Continuará)

TU COOPERATIVA TE

AYUDA A AHORRAR

EN TU **FACTURA DE LA LUZ**

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.

SUCA Energía

Mucho más que una Comercializadora Eléctrica

- **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

COOPERATIVAS	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FAX
SUCA www.gruposuca.com	Ctra. Almerimar, s/n, 04.700 El Ejido, Almería infosuca@coopsuca.com	950 58 18 70	950 58 18 68
SUCA GRANADA www.gruposuca.com	Pol. Ind. La Rosa, C/ Comercio, nº 2, 18330 Chauchina, Granada infosuca@coopsuca.com	958 51 30 02	958 51 13 52
SUCA HUELVA www.gruposuca.com	Parq. Huelva Empresarial, Avda. de los Empresarios,21007Huelva infosuca@coopsuca.com	959 65 72 00	959 65 72 01
COOP. ACEITES FUENTES DE CESNA www.gruposuca.com	C/ Sierra Arcolnocales s/n. 18295 Fuentes de Cesna, Granada aceitesfuentesdecesna@hotmail.com	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 cooperativa@cooperativaestepona.es	952 80 00 25	952 80 00 25
COOP. AGROLACHAR www.agrolachar.com	Polig. Salerna Avda. Andalucía, s/n. 18327 Láchar, Granada info@agrolachar.com	958 45 74 32	958 45 74 24
S.A.T. AGROLEVANTE www.citricosagrolevante.es	Ctra. de Nieva, km 31. 04600 Huércal-Overa, Almería satagrolevante@gmail.com	950 47 17 50	950 13 53 96
COOP. AGROMESIA www.gruposuca.com	Paraje Las Canteras s/n. 18369 Villanueva Mesía, Granada agromesia@wanadoo.es	958 44 44 24	958 44 44 24
COOP. ARROYO GRANDE www.gruposuca.com	Ctra. Ayamonte-Aracena, km 7. 21590 Villablanca, Huelva administracion@arroyogrande.es	959 34 01 42	959 34 02 48
COOP. BALERMAMAR www.gruposuca.com	Ctra. Balerma-Tarambana, s/n. 04712 Balerma, Almería ana@balermamarsca.com	950 60 62 03	950 40 77 28
COOP. BEDMARENSE www.cooperativabedmarense.com	Pol. Ind. Los Llanos s/n. 23537 Bedmar, Jaén principal@cooperativabedmarense.com	953 76 00 57	953 76 00 57
COOP. BIOSABOR www.biosabor.com	Ctra. Campohermoso km 8. 04117 San Isidro, Níjar, Almería vgarcia@biosabor.com	950 36 79 21	950 36 71 15
COOP. C.A.B.A.S.C. www.cabasc.com	Ctra. de Málaga, s/n. 04718 Balanegra, Almería info@cabasc.com	950 40 61 00	950 40 65 25
COOP. CAMPOADRA www.campoadra.com	C/ Legión Española, nº 2. 04779, La Curva, Adra, Almería campoadra@campoadra.es	950 40 08 05	950 56 82 18
COOP. CAMPOROQUETAS www.camporoquetas.com	Políg. Ind. La Gangosa. 04738 Vícar, Almería camporoquetas@terra.es	950 34 07 64	950 34 90 88
COOP. CAMPOSOL www.gruposuca.com	Paraje Laimun, 13. 04700 El Ejido, Almería alirola@camposolsca.es	950 57 31 31	950 57 31 35
COOP. CENTRO SUR www.centro-sur.es	C/ Estación, s/n. 18360 Huétor Tájar, Granada info@centro-sur.es	958 33 20 20	958 33 25 22
COOP. COHORSAN www.cohorsan.es	C/ Agua, s/n. 04716 San Agustín, Almería cohorsan@cohorsan.com	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 administracion@satcondado.es	959 41 62 87	959 41 62 93
COOP. CONSUMOMAR www.consumomar.com	Camino de los Mercados, 50. 04740 Roquetas de Mar, Almería consumomar@consumomar.com	950 33 81 85	950 32 70 17
COOP. COPROHNIJAR www.coprohnijar.com	C/ Antonio Castillo García, 1. 04117 San Isidro, Almería coprohnijar@coprohnijar.net	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 costadehuelva@coophuelva.es	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 info@costanijar.com	950 36 61 36	950 36 62 60
COOP. COTA 120 www.gruposuca.com	Ctra. Las Rocas, El Jimenado. 30708 Torrepacheco, Murcia administracion@cota120.com	968 58 75 94	968 58 76 45
COOP. DOÑANA FRESA www.gruposuca.com	Ctra. Almonte-Hinojos, s/n. 21730 Almonte, Huelva comercial@donanafresa.es	959 50 62 20	959 50 64 7
COOP. EL ALCAZAR www.cooperativaelalcazar.com	Ctra. de Ibros s/n. 23440 Baeza, Jaén olibaeza@olibaeza.com	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 grupo@elgrupo-sca.com	958 83 01 46	958 65 62 87
COOP. ESPARRAGOS DE GRANADA www.esparragodegranada.com	Avda. Andalucía s/n. 18327 Láchar, Granada esparragodegranada@esparragodegranada.es	958 51 30 61	958 51 30 20
COOP. EUROPEOS www.scaeuropeos.com	Ctra. Corbones km 0,5. 11693 Alcalá del valle, Cádiz contacto@scaeuropeos.com	956 12 65 29	956 12 65 29
S.A.T. EUROSOL www.eurosol.es	Ctra. Sector IV nº 2763. 04738 Puebla de Vícar, Almería administracion@eurosol.es	950 55 54 96	950 55 71 95
COOP. FERVA www.ferva.com	Ctra. Málaga, km 417 San Nicolás. 04740 La Mojonera, Almería ferva@ferva.com	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 torrefruit@fresaflor.com	959 38 75 05	959 38 75 91
COOP. FRESLUCENA www.gruposuca.com	C/ Bonares, s/n. 21820 Lucena del Puerto, Huelva info@freslucena.com	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 frutosdelcondado@telefonica.net	959 41 27 27	959 41 27 78
COOP. GRANADA-LA PALMA www.lapalmacoop.com	Ctra. Nacional 340, km 342. 18730 Carchuna, Granada info@granadalapalma.com	958 62 31 75	958 62 32 00

COOPERATIVAS	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FAX
COOP. GRANAGENIL www.gruposuca.com	Pol. Ind. El Fresno s/n. 18102 Purchil, Granada granagenil@gmail.com	958 44 50 88	958 44 50 88
S.A. GRUPO INTERÓLEO www.interoleo.com	Par. Tec. Geolit, C/ Sierra Morena s/n p.1. 23620 Mengíbar, Jaén compras@interoleo.com	953 22 60 10	953 27 24 99
COOP. HORTOFRUTICOLA DE BONARES www.bonafru.es	Pol. Ind. El Corchillo, s/n 2ª Fase. 21830 Bonares, Huelva general@bonafru.es	959 36 61 33	959 36 63 16
COOP. HORTOFRUTICOLA DE CARTAYA www.gruposuca.com	Ctra. Tariquejo, Km 0,4. 21450 Cartaya, Huelva cartayfres@cartayfres.com	959 39 10 77	959 39 11 02
HORTOVENTAS-TRES MARIAS www.hortoventas.com	Ctra. de la Estación, s/n. 18128, Ventas de Zafarraya, Granada hortoventas@telefonica.net	958 36 21 90	958 36 21 95
COOP. LOS FRESNOS www.losfresnos.es	Ctra. Romilla-Chauchina s/n. 18339 Romilla, Granada nofres@hotmail.com	958 44 67 38	958 44 67 38
COOP. NATURSUR www.casur.com	Paraje Pisaica de la Virgen, s/n. 04240 Viator, Almería info@natursursca.es	950 30 60 00	950 30 60 17
S.A.T. NIJARSOL www.nijarsol.es	Ctra. San Isidro a Campohermoso, Km 8. 04117Níjar, Almería erodriguez@nijarsol.es	950 36 71 52	950 36 71 15
COOP. NTRA. SRA. DEL CARMEN www.olibracana.com	C/ Aldea Bracana, s/n. 14813 Almedinilla, Córdoba info@olibracana.es	957 70 23 80	957 70 23 80
COOP. NTRA. SEÑORA DEL ROSARIO www.aceitedelrosario.com	Pol. ind. Los Postigos, parc 60. 14857 Nueva Carteya, Córdoba info@aceitedelrosario.com	957 67 81 18	957 67 81 18
COOP. NTRA. SEÑORA DEL ROSARIO www.cooperativacastril.com	C/ Huéscar s/n. 18816 Castril, Granada info@cooperativacastril.com	958 72 01 62	958 74 75 25
COOP. NTRA. SRA. DE LA BELLA. COBELLA www.cobella.es	Avda. Blas Infante s/n. 21440 Lepe, Huelva cobella@cobella.es	959 38 31 62	959 38 36 93
COOP. NTRA. SRA. DE LAS VIRTUDES www.coagrico.com	Ctra. Nac. 340 , km 21. 11140 Conil, Cádiz coagrico@coagrico.com	956 44 08 35	956 44 07 61
COOP. NTRA. SRA. DE LUNA www.olivaluna.es	Ctra. a Pozoblanco s/n. 14440 Villanueva de Córdoba, Córdoba info@olivaluna.es	957 12 01 88	957 12 21 59
COOP. NTRA. SRA. DEL PILAR www.oleomera.com	Portillo de Granada s/n. 18564 Colomera, Granada info@oleomera.com	958 38 70 32	958 38 70 04
COOP. OLIVARERA DE MONTORO www.gruposuca.com	C/ Virgen de Gracia, 5. 14600 Montoro, Córdoba olivamontoro@olivamontoro.e.telefonica.net	957 16 04 36	957 16 04 36
COOP. OLIVARERA SAN ISIDRO www.olivarerasanisidro.es	C/ Baena, 17. 14840 Castro, Córdoba info@olivarerasanisidro.es	957 37 01 13	957 37 01 13
COOP. OLIV. NTRA. SRA. CONSOLACION www.elhenazar.com	C/ La Molinera, 6. 14860 Doña Mencía, Córdoba administracion@elhenazar.es	957 67 61 46	957 69 53 35
S.L. PARAFRUTS www.parafruts.es	Camino de la Gamberra, 34. 04720 Aguadulce, Almería parafruts@parafruts.es	950 34 17 16	950 34 21 07
S.A.T. PISAICA DE LA VIRGEN	Paraje Pisaica de la Virgen s/n. 04240 Viator, Almería	950 30 60 00	950 30 60 17
COOP. PROCAM www.procamsca.com	Ctra. Almería, km 1,6. 18600 Motril, Granada oficina.procam@terra.es	958 60 03 06	958 82 06 13
COOP. SANTA ANA www.santaanadesalar.es	C/ Dr. Ruíz Fernández, 3. 18310 Salar, Granada cooperativa@santaanadesalar.es	958 31 61 06	958 31 61 06
COOP. SANTA MONICA www.cooperativasantamonica.com	Camino Avivara, s/n. 18568 Piñar, Granada info@cooperativasantamonica.com	958 39 45 50	958 39 48 11
COOP. SAN ANTONIO www.aceitedecogollos.com	Camino de San marcos s/n. 18211 Cogollos Vega, Granada sanantonio@aceitedecogollos.com	958 40 90 10	958 40 90 10
COOP. SAN ISIDRO www.aceitessanisidropozoalcon.com	Avda. Ntra. Sra. de los Dolores, 92. 23485 Pozo Alcón, Jaén tecnico@piconhernandez.com	953 73 81 08	953 73 81 08
COOP. SAN ISIDRO www.copisi.es	Ctra. AL-3303, 23. 04700 El Ejido, Almería info@copisi.es	950 58 18 53	950 58 19 04
COOP. SAN LORENZO DE ZAGRA www.gruposuca.com	Paraje La Tarayuela s/n. 18311 Zagra, Granada sanlorenzosca@telefonica.net	958 31 50 37	958 31 50 37
COOP. SAN ROQUE www.gruposuca.com	C/ Juncal, 4. 18658 Pinos del Valle, Granada sanroquesca@yahoo.es	958 79 31 56	958 79 31 56
COOP. SAN VICENTE www.puertadelasvillas.com	Ctra. Mogón-Arroturas, km 9,2. 23310 Mogón, Jaén sanvicente@puertadelasvillas.com	953 43 40 03	953 01 18 23
S.A.T. SUNARAN www.sunaran.com	Ctra. CO-132 Km 5,5. 14700 Palma del Río, Córdoba sunaran@sunaran.com	954 64 64 69	954 64 64 69
S.A.T. TROPS www.trops.es	Ctra. Loja-Torre del Mar, km 73,5. 29719 Vélez-Málaga, Málaga info@trops.es	952 50 07 00	952 50 04 62
COOP. UNION DE ATOCHARES www.gruposuca.com	Ctra. Atochares-Pueblo Blanco, s/n. 04113 Atochares, Almería unionatochares1970@hotmail.com	950 61 27 11	950 61 28 50
COOP. UNION OLEICOLA DE CAMBIL www.esmeraldamagina.com	Ctra. Córdoba-Almería km 138.23120 Cambil, Jaén unioncambil@esmeraldamagina.com	953 30 03 55	953 30 00 53
COOP. VICASOL www.vicasol.es	C/ Vicasol, 37. 04738 Puebla de Vícar, Almería vicasol@vicasol.com	950 55 32 00	950 55 31 34
COOP. VIRGEN DEL ROCIO www.vrocio.com	C/ Algaida "G", 2. 11549 La Algaida, Cádiz vrocio@vrocio.com	956 38 72 42	956 38 73 19
EST. SERVICIO VICASOL www.vicasol.es	C/ Vicasol, 37. 04738 Puebla de Vícar, Almería vicasol@vicasol.com	959 62 77 02	950 55 31 34

MAXIFRUIT

INDUCTOR AL CUAJADO

- MEJORA EL CUAJADO DE LOS FRUTOS
- SIN HORMONAS
- INCREMENTOS PRODUCTIVOS Y DE CALIDAD

www.es.timacagro.com

Timac AGRO
PIONEROS POR NATURALEZA