

NÚMERO 10

Más Tribuna

LA REVISTA SOBRE
EL DESARROLLO
RURAL EN
CASTILLA Y LEÓN

El campo, factor clave para el
mantenimiento de población en el

MEDIO RURAL

Muchos pueblos de Castilla y León siguen existiendo
gracias a la actividad del sector primario

más actualidad

NUEVA PAC

El futuro del campo en
Castilla y León, pendiente
de la PAC

más actualidad

SALAMAQ 2019

Una feria con cinco
décadas de tradición
ganadera

más actualidad

EL IBÉRICO

La Norma de la polémica
que divide al Ibérico

05

Más
actualidad**EL "PESO"**de la agricultura y ganadería
en Castilla y León

10

Más
opinión

ELENA CONDE. Abogada
La obligada convivencia
con el lobo al sur del
río Duero

12

Más
actualidad

Salamanca y Ávila, 'puntos
negros' de la cosecha de
CEREALES
en Castilla y León



15

Más
actualidad**PRECIOS
ORIGEN-DESTINO**

lo que se queda por el camino

20

Más
actualidadEl campo español,
pendiente de la**PAC**

24

Más
actualidad

UN RELEVO
que no llega

28

Más
actualidad

**VACAS DE
PARTO**
que envían SMS

32

Más
actualidadLA LENTA AGONÍA
DEL SECTOR DEL**OVINO**

EN CASTILLA Y LEÓN

37

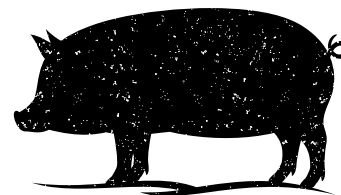
Más
actualidad**GUIJUELO**

la cuna del mejor jamón

40

Más
actualidad

LA NORMA DE LA
POLÉMICA... QUE DIVIDE AL
IBÉRICO

**Más Tribuna**LA REVISTA SOBRE EL DESARROLLO RURAL
EN CASTILLA Y LEÓN**EDITA**

Tribuna Contenidos Digitales, S.L.

DIRECCIÓNPlaza de España 7-9. Primero. Oficina A
37004 Salamanca**EMAIL**

info@tribunagrupo.com

TFNOS

902 103 379 - 646 131 275

CONSEJO EDITORIAL

Juan Antonio Martín Mesonero

(Presidente – CEO)

José Luis Martín Aguado

(Consejero Delegado)

Félix Ángel Carreras

(Dirección)

Isabel M. García González

(Administración y logística)**REDACCIÓN**

redaccion@tribunagrupo.com

PUBLICIDAD


publicidad@tribunagrupo.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

creatividad@comunica360.com

AVISO LEGALProhibida la reproducción total o parcial de textos,
dibujos, gráficos o fotografías de esta publicación,
cualquiera que sea el medio de reproducción utilizado,
sin autorización previa y expresa de 'MasTribuna'.

Más actualidad **44**



SALAMANCA, LA 'REINA' DEL **VACUNO** EN ESPAÑA

Más actualidad **48**



ACOR
refuerza su compromiso con el medio ambiente

Más actualidad **50**



SALAMAQ 2019
UNA FERIA DE LLENO Y CON SOLERA

Más actualidad **54**



UNA REGIÓN PARA **COMÉRSELA** (Y BEBÉRSELA)

Más actualidad **60**



PUERTAS ABIERTAS PARA LA **'DESPENSA'** DE ALIMENTOS DE CALIDAD DE ESPAÑA

Más actualidad **64**



Cómo transformar los residuos de **GRANJAS PORCINAS** en energía limpia

Más actualidad **67**



ALIMENTOS DE **VALLADOLID**
reúne a la excelencia de la despensa vallisoletana

Más actualidad **72**



En la punta de la agonía: La sequía y el ácaro de la varroa noquean al **APICULTOR**

Más entrevista **76**



ROXANA ARANS
"Quiero democratizar el mundo del vino para acercarlo a la gente"

Más actualidad **80**



ALIMENTOS DE **PALENCIA**
una familia gastronómica con 159 miembros y 567 productos

Más entrevista **84**



RAÚL DEL BRÍO
"No conozco ningún negocio que funcione con precios de hace 30 años"

Más entrevista **88**



GERIONPIG
INNOVAR PARA EL BIENESTAR ANIMAL

Más actualidad **92**

La apuesta definitiva por la agricultura **ECOLÓGICA**



Más actualidad **96**



EL INMOVILIZADOR DE ANIMALES DE **GERION**
UNA HERRAMIENTA ÚTIL Y NOVEDOSA

Con relevo en la Consejería, sin relevo en el campo

Las palabras campo y relevo parecen destinadas a no entenderse y el paso del tiempo se ha convertido en un enemigo, más que en un aliado. Y no lo decimos nosotros, no, lo aseguran (muy a su pesar) los profesionales del sector, esos que producen los alimentos que nos llevamos a la boca cada día y que **agonizan al no encontrar un futuro para su negocio a medio plazo.**

La sequía, el bajo precio en origen, los altos costes de producción, la PAC... sí, todos esos problemas afectan al sector, pero sin agricultores y ganaderos es imposible que existan la agricultura y la ganadería. **(Casi) nadie quiere trabajar en el campo, ni siquiera los hijos, nietos o sobrinos que han mamado desde muy pequeños el noble oficio.** Un 30% de los profesionales en Castilla y León tiene 55 o más años, por lo que su dedicación a esta labor no tiene un recorrido muy largo. Y luego, ¿qué?

Planes de mejora, ayudas a la modernización y a la incorporación no son suficientes **para que los jóvenes se decanten por trabajar en la agricultura y la ganadería.** Quizá la PAC debería hacer aún más hincapié en potenciar a su recurso más valioso, que no es otro que el ser humano. También a las mujeres, que poco a poco se introducen en un sector tradicionalmente masculino, pero que cada vez cuenta con más profesionales formadas que se adaptan también a las nuevas

tecnologías aplicadas a este fin. **Adaptarse o morir y perder el miedo al cambio...** quien piense que la tierra y los animales no requieren conocimientos, formación y trabajo es que vive lejos del mundo rural.

Un mundo que hay que seguir potenciando para que **Castilla y León, comunidad agrícola y ganadera por excelencia,** además de rural, siga siendo un referente de la mano de los profesionales, guiados ahora por **Jesús Julio Carnero, nuevo consejero de Agricultura,** que sí ha tomado el relevo de Milagros Marcos en la cartera del sector primario. Y ése será su principal reto.

Aquí sí ha habido cambio porque el tiempo se agotó y así lo demandaba la política, por lo que **la principal preocupación de los 'que mandan' debe ser pisar el campo y garantizar que esta profesión, una de las más antiguas, se desarrolle con plenitud.**

Por desgracia, cada vez es más difícil ver a profesionales de menos de 50 años subidos a un tractor, dando de comer al ganado, explotando su finca... y ya es casi una utopía contemplar a jóvenes de 30 o menos años en el campo, ni siquiera para poder pisarlo. Qué bueno sería para el mundo rural y su futuro que la agricultura y la ganadería fuesen capaces de fijar una población que tiende la mano, pero que no encuentra el testigo del relevo.





EL “PESO”

de la agricultura y ganadería en Castilla y León

La Comunidad cuenta con una tradición agrícola y ganadera indudable, hasta el punto de que muchos pueblos siguen existiendo gracias a la actividad del sector primario.

GANADERÍA

“Conjunto de los ganados de una región o país”.

“Crianza o comercio de ganados”.

Chema Díez

É

estas son dos de las acepciones que el diccionario de la Real Academia Española

(RAE) recoge para los vocablos ‘agricultura’ y ‘ganadería’. Pero, ¿cuál es el origen de ambas palabras?

‘**Agricultura**’ viene del latín, y esta palabra está formada por ‘**ager, agri**’ (campo de cultivo) y cultura (actividad del cultivo), derivada del verbo ‘**colere**’ (cultivar). Por ello, de aquí también provienen las palabras ‘agricultor’, el que “hace agricultura”.

Por su parte, el vocablo ‘**ganadería**’ (cría de animales para su explotación) proviene del sufijo **-ería (conjunto)** sobre la palabra ‘ganado’ y ésta del latín ‘ganatum’, que significa “**bienes, bestias mansas...**”.

Una vez conocidos el significado de cada una de las palabras y su origen etimológico, **¿por qué son tan importantes para la población mundial? ¿Por qué sin agricultores y ganaderos no habría nada?**

Una de las claves la ofrece el **Informe del Sector Agrario en Castilla y León 2018 elaborado por Unicaja**, que señala que el sector agrario sirve de sustento a la industria alimentaria, una de las principales ramas industriales de la región, destacando el peso que tienen las exportaciones agroalimentarias en la comunidad.

En concreto, las exportaciones del sector agrario apenas alcanzaron los 375 millones de euros en 2017, aunque este valor supera los 1.800



12% EXPORTACIONES AGROALIMENTARIAS

Las exportaciones del sector agrario en Castilla y León en 2017 representan casi el **12% del valor exportado por la región**, así como el 4,0% de las exportaciones agroalimentarias españolas.



65.100 ACTIVOS

El número de activos en el sector agrario regional **ha disminuido en torno a un 15% respecto al promedio de 2016**, situándose en 65.100, **la cifra más baja desde finales de los setenta**, aunque la serie no resulta estrictamente comparable por cambios metodológicos en la EPA.

millones si se tienen en cuenta además las exportaciones de la industria alimentaria, representando casi el **12% del valor exportado por la región, así como el 4,0% de las exportaciones agroalimentarias españolas.**

El campo, o lo que es lo mismo la agricultura y la ganadería, además de ser el origen de todo, también son indispensables para la cohesión y el equilibrio territorial, además de su **ayuda a mantener población en el medio rural**, uno de los principales males de la Comunidad y cada una de sus provincias, con una pérdida de habitantes continua.

AGRICULTURA

“Cultivo o labranza de la tierra”.

“Conjunto de técnicas y conocimientos relativos al cultivo de la tierra”.



EL CAMPO, O LO QUE ES LO MISMO LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA, además de ser el origen de todo, también son indispensables para la cohesión y el equilibrio territorial, además de su ayuda a mantener población en el medio rural, uno de los principales males de la Comunidad y cada una de sus provincias, con una pérdida de habitantes continua.

SORIA

CONCENTRA EL 11,9% DEL EMPLEO RURAL DE LA PROVINCIA

De hecho, **Soria y Zamora (13,0%)** son las provincias con un mayor peso del empleo agrario en su mercado laboral en 2017, y tanto en ellas como en **Palencia, Segovia, Ávila y Salamanca se registra una participación superior al promedio regional (6,2%)**.



La producción agraria de Castilla y León ha sufrido un notable descenso en 2017, lo que ha provocado una significativa pérdida de empleo en el sector agrario, disminuyendo también la población activa, al contrario de lo que ha ocurrido en el conjunto de España. El número de activos en el sector agrario regional **ha disminuido en torno a un 15% respecto al promedio de 2016**, situándose en 65.100, la cifra más baja desde finales de los setenta, aunque la serie no resulta estrictamente comparable por cambios metodológicos en la EPA.

Según el mencionado informe, el volumen de empleo en el sector agrario en 2017 ha supuesto un mínimo histórico, y solo desde que la serie es estrictamente comparable (2008) se ha producido **un descenso de 20.200 ocupados en el sector**, especialmente acusado entre los hombres (16.100 ocupados menos en 2017 que en 2008, frente al descenso de 4.100 mujeres).

Igualmente, el descenso del empleo en el sector agrario se ha producido en casi la totalidad de las provincias, con la excepción de Soria. Como consecuencia de esta negativa trayectoria en 2017, el peso del sector agrario en el empleo total de cada provincia ha disminuido en casi la totalidad del espacio regional, exceptuando **Soria, donde el sector ha concentrado en el último año el 11,9% del empleo total de la provincia**, frente al 10,8% de 2016, dado el mayor crecimiento del empleo agrario.

De hecho, **Soria y Zamora (13,0%) son las provincias con un mayor peso del empleo agrario** en su mercado laboral en 2017, y tanto en ellas como en Palencia, Segovia, Ávila y Salamanca se registra una participación superior al promedio regional (6,2%). Sin embargo, en **Burgos y Valladolid el empleo agrario tiene menor peso, representando el 4,3% y el 3,2%** del total de ocupados en estas provincias, respectivamente, al igual que en León (4,8%), indica el Informe de Unicaja.

UNA REGIÓN CLAVE EN AGRICULTURA Y GANADERÍA

La superficie de cultivo en Castilla y León es una de las mayores del conjunto nacional, con algo más de la quinta parte de las hectáreas cultivadas en España. Esta importancia en cuanto a extensión de cultivos es trasladable a las producciones, y **la región concentra cerca de tres cuartas partes de la producción de remolacha azucarera en España, más de la mitad de puerro y centeno, en torno al 47% de la de zanahoria y algo más del 30% de la de patata, girasol y trigo.**

La **significación de la ganadería** en la estructura productiva de Castilla y León va más allá de las cifras, que la posicionan como una de las regiones españolas **con mayor peso en varias cabañas, pudiendo aproximarse un valor aún más notable en términos de protección medioambiental y mantenimiento de las razas animales**, gracias a la combinación de una ganadería moderna, intensiva y mecanizada junto a otra extensiva más cercana al ámbito agroforestal y a la producción sostenible. Esta multifuncionalidad agraria es compatible con la orientación al mercado y, al mismo tiempo, con los criterios que inspiran la actual PAC, que está siendo objeto de debate para después de 2020.

En 2017 han seguido aumentando tres de las cuatro principales cabañas ganaderas de Castilla y León (bovinos, caprinos y porcino)



3/4
DE LA
PRODUCCIÓN DE
REMOLACHA



47%
ZANAHORIA



1/2
DE PUERRO
Y DE CENTENO



30%
PATATA, GIRASOL
Y TRIGO

Con la información procedente de la Consejería de Agricultura y Ganadería de Castilla y León, así como con los resultados de las encuestas ganaderas que realiza el Ministerio resulta posible disponer de las principales cifras del sector ganadero. De acuerdo con estos resultados, **en 2017 han seguido aumentando tres de las cuatro principales cabañas ganaderas de Castilla y León (bovinos, caprinos y porcino)**, permitiendo que el número de efectivos ganaderos aumente hasta los 8.597.007 animales, un 1,5% más que el año anterior (1,7% en España), en lo que representa el cuarto año consecutivo de incremento. No obstante, y pese a estos incrementos, el número de efectivos ganaderos es inferior al de principios de la pasada década, recoge el Informe elaborado por Unicaja.



MULTIFUNCIONALIDAD AGRARIA

La estructura productiva de Castilla y León va más allá de las cifras, que la posicionan como una de las regiones españolas con mayor peso en varias cabañas, gracias a la combinación de una ganadería moderna, intensiva y mecanizada junto a otra extensiva más cercana al ámbito agroforestal y a la producción sostenible.

El número de efectivos ganaderos ha aumentado hasta los 8.597.007 animales, un 1,5% más que el año anterior (1,7% en España).

El oro de nuestra tierra



El sector agrario es estratégico en Castilla y León y en España.
Genera cientos de miles de puestos de trabajo y asienta población
en las zonas rurales.

La riqueza de nuestra tierra es, precisamente, la propia tierra.

Todo comienza aquí.



acor

Amor, Constancia, Orgullo, Respeto



www.acor.es



La familia crece. En ACOR evolucionamos con la sociedad, por eso seguimos ampliando nuestro catálogo de productos, adaptándonos a las nuevas necesidades de los consumidores.

La obligada convivencia con el lobo al sur del río Duero

ELENA CONDE. Abogada

Fundó su despacho en 1996 y, desde entonces, se ha especializado, entre otras materias jurídicas, como el Derecho Civil, pero sobre todo y fundamentalmente en el ámbito del Derecho Administrativo y derecho agrario y ganadero, realizando múltiples casos de reclamaciones frente a la Administración, interponiendo numerosos procedimientos contenciosos-administrativos, logrando éxitos con relevancia importante en el ámbito de Castilla y León.



Desde siempre, la ganadería extensiva ha tenido que convivir con múltiples riesgos derivados de la convivencia con otras especies naturales. **Actualmente, el problema más grave con el que se enfrentan los ganaderos de Castilla y León**, afectando principalmente a las provincias de Ávila, Segovia, Salamanca y algunos municipios de Zamora, Valladolid y Burgos, **es la amenaza constante del lobo**, animal depredador por excelencia y **que, al Sur del Duero carece, prácticamente, de competencia externa para la regulación de su población.**

La Administración ha venido declarando al lobo como **especie cinegética**, en zonas localizadas al Norte del Duero, siendo, por tanto, el espacio en el que tradicionalmente se han podido cazar lobos de acuerdo a un sistema de cupos que se actualizaba cada temporada.

Ello ha contribuido a que, lógicamente, **el lobo 'escape' de esa zona de peligro, y haya ido avanzando hacia**

el Sur del Duero, donde no está permitida la caza al ser una **especie de Protección Especial**. Ello unido a una medida cautelar de suspensión de la caza del lobo al Norte del Duero, ha favorecido el crecimiento descontrolado de esta especie amenazante para los ganaderos durante los últimos años.

Se estima que **la población del lobo ha crecido tanto al Norte como al Sur del Duero**, siendo en esta última, donde más se ha incrementado, resultando, según algunos estudios, que la población de lobo **ha aumentado por encima del 80% en los últimos cinco años**, sin que la Administración esté tomando medidas de protección contra el lobo que garanticen la seguridad a tantos ganaderos afectados.

De acuerdo con ese incremento poblacional del lobo, se suceden de forma alarmante, los continuos ataques al ganado, barajándose cifras escandalosas que suponen la ruina para muchos ganaderos.

¿QUIÉN ABONA ESOS DAÑOS AL GANADERO?

Al Sur del río Duero, está claro, es la Administración la que debe asumir la responsabilidad de indemnizar los daños ocasionados por el lobo, al estar considerado el lobo como especie protegida. Así lo defiende la abogada Elena Conde, especialista en la materia y por cuyas manos pasan muchas de las reclamaciones que presentan los ganaderos para que se les indemnice.

Conde lamenta que, recientemente, y a pesar de que este problema lleva candente algunos años, llevando a la ruina a muchos ganaderos, **el Ministerio para la Transición Ecológica**, en vez de ayudar a los ganaderos les **"da la espalda"** y con una orden, la TEC/596/2019 de 8 de abril, mediante la que se actualiza el Listado de Especies Silvestres en Régimen de Protección Especial y del Catálogo Español de Especies Amenazadas, **manteniendo de nuevo al lobo, como especie protegida, al Sur del Duero.**

Por este motivo, cree que **"los ganaderos deben seguir reclamando los daños que el lobo les origine en sus explotaciones ganaderas**, a la Administración de Castilla y León, ejercitando la acción de responsabilidad patrimonial de la Administración". Explica la abogada que el Tribunal Supremo, en reiterada jurisprudencia, entiende que cualquier consecuencia dañosa derivada del funcionamiento de los servicios públicos debe ser indemnizada porque, **"de otro modo se produciría un sacrificio individual a favor de una actividad de interés público que debe ser soportada por la comunidad"**.

Son ya muchas las sentencias, tanto de Juzgados de lo Contencioso-Administrativo, como de la Sala de lo Contencioso del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León, que reconocen claramente la responsabilidad de la Administración acordando indemnizaciones a favor de los ganaderos perjudicados. Por lo tanto, el ganadero debe reclamar, puesto que el resultado de esas

reclamaciones están siendo totalmente favorables a los ganaderos, viendo reparado con ello, el daño injusto que están sufriendo, a pesar de que ello no es en absoluto la solución que desearían.

Conde lamenta que la postura de la Administración ante este problema está siendo cada vez peor. Desde un punto de vista normativo, la Administración viene elaborando diferentes Planes de Gestión y Conservación del Lobo que han sido derogados en todo o en parte. Como resultado y en la obligación de cumplir con el mandato judicial del Alto Tribunal, en cuanto a la anulación de gran parte del Plan de Conservación y Gestión del Lobo en Castilla y León, la Administración queda obligada a elaborar una modificación del texto legal. Así nace el Decreto 14/2016, de 19 de mayo, por el que se aprueba el Plan de Conservación y Gestión del Lobo en Castilla y León que deroga el Decreto 28/2008, que vuelve a ser declarado nulo en enero de 2018.

PASOS A SEGUIR POR EL GANADERO AFECTADO

Ante tanta normativa anulada por los Tribunales, la Administración provoca una situación de inseguridad jurídica en Castilla y León sin precedentes. Pero lo que es claro e inequívoco, es que **al ganadero no sólo le ampara la Ley, sino también la jurisprudencia que cada día es más abundante** dado el importante número de reclamaciones que se están presentando todos los días ante los Tribunales de Justicia.

En el procedimiento administrativo de responsabilidad patrimonial, debe presentarse una **valoración económica de los daños**, tanto el daño emergente, que viene dado por el valor de los animales en el momento del ataque del lobo, **como el lucro cesante, así como otros daños evaluables igualmente económicamente** que guardan relación directa con el hecho origen de la reclamación: el ataque del lobo.

Es muy importante tener en cuenta que **hay que reclamar los daños**

“

Es determinante, que en el momento del ataque, se avise a los Agentes de Medio Ambiente, quienes certificarán que la muerte de las cabezas de ganado fue producida por el lobo.



“

Se estima que la población del lobo ha crecido tanto al Norte como al Sur del Duero, aumentando por encima del 80% en los últimos cinco años.

antes del transcurso de un año desde que se produce el hecho lesivo. Es determinante, que **en el momento del ataque, se avise a los Agentes de Medio Ambiente**, quienes inspeccionarán a los animales, levantando el acta correspondiente **y certificarán que la muerte de las cabezas de ganado fue producida por el lobo**. Posteriormente, es cuando hay que iniciar los trámites de la reclamación como venimos diciendo.

Una vez agotada la vía administrativa y transcurrido el plazo para que resuelva la Administración, a falta de resolución expresa, la reclamación ha de entenderse **desestimada por silencio administrativo negativo, lo que implica acudir inmediatamente a la vía judicial**, interponiendo el correspondiente recurso contencioso administrativo ante el órgano judicial que corresponda, en función del territorio y de la cuantía que se reclama, bien corresponda a los Juzgados de lo Contencioso-Administrativo o a la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León.

Hay que decir, que **no es incompatible, que el ganadero cobre la ayuda fijada oficialmente por la Administración** con la reclamación de la responsabilidad patrimonial por el daño real y verdadero que se le origina en su explotación, puesto que en el Informe pericial, dicha ayuda se resta de la cuantía total del daño debidamente peritado. No puede compensar las ayudas oficiales ni suplantar los daños sufridos por los ganaderos por los ataques del lobo, dimanantes de las reglas generales de responsabilidad patrimonial. Ni existe un solapamiento de indemnizaciones ni una doble indemnización cual es la postura de la Administración en todos los procedimientos, por cuanto el hecho de que la Administración responda a través del sistema de ayudas de los daños derivados del lucro cesante y de los daños indirectos, no se opone, con carácter general, a la concurrencia de la responsabilidad patrimonial de la Administración.

Sería deseable, que a los ganaderos no los tuvieran que indemnizar, pues ello significaría que la Administración ha tomado conciencia del problema y ha puesto los medios para controlar la población del lobo que va cada año en aumento, algo que con la nueva Norma aprobada por el Ministerio para la Transición Ecológica, Orden TEC/596/2019 de 8 de abril, queda cada vez más lejos, por lo que, de momento, este problema seguirá siendo una triste realidad para muchos ganaderos.

Salamanca y Ávila, ‘puntos
negros’ de la cosecha de

CEREALES

en Castilla y León

Chema Díez



La provincia charra se ha dejado casi 2.000 kilos por hectárea en relación a 2018, mientras que la abulense ha hecho lo propio con casi 1.700, un daño demasiado doloroso para el sector.



El resultado de la cosecha de cereales en la provincia de Salamanca para la campaña de 2019 arroja un dato demoledor: **la sequía se ha llevado por delante la friolera de casi 2.000 kilogramos por hectárea en el conjunto de los cereales (trigo, cebada, avena, centeno y triticale).**

Al menos eso es lo que revelan los datos facilitados por la consejería de Agricultura, que señalan que la cosecha ha pasado de 522.927 toneladas del año 2019 a las 221.346 del presente ejercicio; o lo que es lo mismo, **301.551 toneladas menos.** En rendimiento, los agricultores de la provincia de Salamanca **han pasado de 'coger' 3.824 kilos por hectárea en 2018 a los 1.857 de la campaña de 2019.**

Por su parte, en lo que se refiere a la comparación con la media del periodo 2014-2018, la diferencia es de un **40% menos de producción o 32% menos de rendimiento** medio en la provincia de Salamanca, otro dato que deja lugar a pocas dudas.

Por cultivos, el trigo se ha dejado por el camino en esta campaña 2.113 kilos por hectárea o 177.875 toneladas, después de pasar de un rendimiento de 4.044 kilos a solo 1.931. Algo parecido ocurre con la cebada, con un rendimiento de 2.120 kilos por hectárea menos, al pasar de 4.042 a 1.922 kilos.

El trigo se ha dejado por el camino en esta campaña 2.113 kilos por hectárea o 177.875 toneladas, después de pasar de un rendimiento de 4.044 kilos a solo 1.931.

TRIGO

-2.113 KILOS

CEBADA

-2.120 KILOS

Algo parecido ocurre con la cebada, con un rendimiento de 2.120 kilos por hectárea menos, al pasar de 4.042 a 1.922 kilos.



CENTENO

-1.777 KILOS

En lo que se refiere al centeno, ha pasado de 2.779 kilos por hectárea a solo 1.002, mientras que la avena se ha desplomado de 3.080 a poco más de 1.500 kilos por hectárea.

En lo que se refiere al centeno, ha pasado de 2.779 kilos por hectárea a solo 1.002, mientras que la avena se ha desplomado de 3.080 a poco más de 1.500 kilos por hectárea.

Por último, el triticale, no muy representativo, ha pasado de 3.062 a 2.352 kilos por hectárea.

En el conjunto de Castilla y León, la provincia ha sido la más perjudicada de toda la Comunidad, ya que ninguna otra ha perdido tanto rendimiento por hectárea cosechada, con **Ávila como otras de las zonas de la comunidad a las que más ha afectado la pertinaz sequía.** No en vano, la provincia abulense se ha dejado por el camino 1.683 kilos por hectárea en relación al ejercicio 2018.

En el lado opuesto se encuentran las provincias de Soria y Burgos. La primera ha perdido 'solo' 577 kilos por hectárea, con 3.010 kilos, mientras que Burgos ha perdido 943, pero con un rendimiento de 3.502 kilos por hectárea.

Así, la región contó con una producción total de 4.812.905 toneladas en la actual cosecha, con un rendimiento medio de 2.668 kilogramos por hectárea, muy por debajo de lo 3.938 kilos del ejercicio 2018, cuando **la producción final alcanzó los 7,4 millones de toneladas.**

RESULTADO DE LA COSECHA EN CASTILLA Y LEÓN

PRINCIPALES CIFRAS DE LA CAMPAÑA DE CEREBAL DE INVIERNO PARA GRANO 2019

	TOTAL 2019			TOTAL 2018			Media 2014-2018			% variación respecto media 2014-2018		
	Superficie (ha)	Producción (t)	Rto medio (kg/ha)	Superficie (ha)	Producción (t)	Rto medio (kg/ha)	Superficie (ha)	Producción (t)	Rto medio (kg/ha)	Superficie (ha)	Producción	Rto medio
AVILA	102.848	140.279	1.364	102.827	313.311	3.047	104.487	227.737	2.180	-2%	-38%	-37%
BURGOS	379.943	1.330.634	3.502	379.834	1.688.380	4.445	389.659	1.466.444	3.763	-2%	-9%	-7%
LEON	100.503	288.992	2.875	116.295	489.649	4.210	105.078	362.995	3.455	-4%	-20%	-17%
PALENCIA	277.699	778.493	2.803	295.651	1.257.720	4.254	293.049	953.305	3.253	-5%	-18%	-14%
SALAMANCA	119.222	221.346	1.857	136.747	522.927	3.824	136.030	370.008	2.720	-12%	-40%	-32%
SEGOVIA	166.661	342.036	2.052	163.977	517.446	3.156	167.397	401.822	2.400	0%	-15%	-15%
SORIA	212.982	641.009	3.010	209.457	751.321	3.587	216.262	631.220	2.919	-2%	2%	3%
VALLADOLID	300.449	723.355	2.408	317.640	1.262.060	3.973	319.348	966.150	3.025	-6%	-25%	-20%
ZAMORA	143.560	346.761	2.415	155.793	593.616	3.810	155.036	428.124	2.761	-7%	-19%	-13%
CASTILLA Y LEÓN	1.803.867	4.812.905	2.668	1.878.221	7.396.430	3.938	1.886.346	5.807.806	3.079	-4%	-17%	-13%

Datos de la Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla y León



SALAMANCA

HA PERDIDO 1.967 KILOS POR HECTÁREA Y 301.551 TONELADAS



LEÓN

HA PERDIDO 1.335 KILOS POR HECTÁREA Y 200.657 TONELADAS



SORIA

HA PERDIDO 577 KILOS POR HECTÁREA Y 110.312 TONELADAS



ÁVILA

HA PERDIDO 1.683 KILOS POR HECTÁREA Y 173.032 TONELADAS



PALENCIA

HA PERDIDO 1.451 KILOS POR HECTÁREA Y 479.227 TONELADAS



VALLADOLID

HA PERDIDO 1.565 KILOS POR HECTÁREA Y 538.705 TONELADAS



BURGOS

HA PERDIDO 943 KILOS POR HECTÁREA Y 357.740 TONELADAS



SEGOVIA

HA PERDIDO 1.104 KILOS POR HECTÁREA Y 175.410 TONELADAS



ZAMORA

HA PERDIDO 1.395 KILOS POR HECTÁREA Y 246.835 TONELADAS



Los profesionales del sector agroganadero parecen haber perdido la batalla de los precios en origen. Aunque sean bajos, el consumidor final ni lo nota. A veces, el precio se multiplica por...

**PRECIOS
ORIGEN-DESTINO**

lo que se queda por el camino

CHEMA DíEZ



Cuánto dinero recibe el agricultor o ganadero por el trigo o la cebada? ¿Y por los terneros o los lechazos? ¿Y por las patatas, la leche, los cerdos o las legumbres?

Seguro que muchos ni siquiera se han hecho este tipo de preguntas, ni se han planteado que algo así pueda tener relevancia; pues la tiene, y mucho, especialmente, cuando sí se han cuestionado lo siguiente: **¿por qué le cuesta tanto al consumidor comprar pan? ¿O filetes de ternera o un lechazo? ¿Y las patatas, la leche, el jamón o el chorizo y las lentejas?**

Aquí es donde radica el segundo de los problemas. El primero de ellos, claro está, es el **bajo precio que los profesionales del sector agroganadero reciben por sus productos en el origen**, que dista mucho de lo que paga el consumidor. ¿Por qué? **¿Quién 'se queda' con ese diferencial del precio tan abismal?** ¿Por qué hay tanto que se pierde por el camino?

Éste es, ha sido y será el gran caballo de batalla de los profesionales del sector que, además de lamentar su escaso nivel de rentabilidad, observan que **el bajo precio que reciben no beneficia en absoluto al consumidor final...** que también son ellos mismos, sus familias y el resto de españoles.

El Observatorio de Precio de los Alimentos del Ministerio analiza de manera semanal algunos de los productos más representativos del mercado esa ahí donde se observa a la perfección el **excesivo diferencial de precio entre lo que sale de la tierra y lo que nos llevamos a la boca desde el supermercado.**



De este modo, una semana cualquiera, la número 52 del año 2018, estos fueron algunos de los precios de los productos en origen y en destino:

**TERNERA 1ª**

Origen: 3,76 €/kg
Destino: 16,16 €/kg

**CORDERO 1ª**

Origen: 6,21€/kg
Destino: 10,81€/kg

**CERDO 1ª**

Origen: 1,29 €/kg
Destino: 5,42 €/kg

**PATATAS**

Origen: 0,29 €/kg
Destino: 1,07 €/kg

CEBOLLAS

Origen: 0,28 €/kg
Destino: 1,15 €/kg

**ZANAHORIAS**

Origen: 0,21 €/kg
Destino: 1,05 €/kg

PLÁTANOS

Origen: 0,69 €/kg
Destino: 2,52 €/kg



EL OBSERVATORIO DE PRECIO DE LOS ALIMENTOS DEL MINISTERIO, analiza de manera semanal algunos de los productos más representativos del mercado. Es ahí donde se observa a la perfección el excesivo diferencial de precio entre lo que sale de la tierra y lo que nos llevamos a la boca desde el supermercado.

Es solo una pequeña muestra de la situación actual del mercado.

¿De 3,7 a 16,1 euros por kilo en la ternera? ¿De 0,29 euros a 1,07 en la patata o de 0,28 euros en las cebollas a 1,15 euros del precio final?

La cadena de distribución es demasiado amplia o **existen demasiados agentes intermediarios que engordan el precio final de los productos**, en lo que se ha convertido en una demanda y una protesta de las Organizaciones Profesionales Agrarias (OPA), Asaja, UPA, COAG o UCCL a lo largo de cada ejercicio.

Este hecho no quiere decir, ni mucho menos, que los intermediarios o los agentes que se encargan de 'transformar' el producto no obtengan su beneficio, ni mucho menos, pero sí es cierto que **la demanda de las OPA se centra en la**



CADENA DISTRIBUCIÓN

La cadena de distribución es demasiado amplia o **existen demasiados agentes intermediarios que engordan el precio final** de los productos.



PRECIOS OBSOLETOS

En una zona agrícola y ganadera por excelencia como es Castilla y León, en muchas ocasiones los profesionales trabajan con **precios de hace 30 años**.

existencia de un mecanismo de mayor control que regule qué ocurre con el precio que recibe el productor hasta el que llega al consumidor final.

Este hecho se acrecienta, además en una zona agrícola y ganadera por excelencia como es **Castilla y León**, donde en muchas ocasiones **los profesionales trabajan con precios de hace 30 años en sectores como el cereal, el ovino o los años malos del porcino ibérico**, que dejó a muchos por el camino.

Cada semana, los vocales del sector productor de cada una de las mesas de la Lonja Provincial de Salamanca hacen referencia a este hecho, principalmente en el cereal o el ovino, (el ibérico es más cíclico e influyen muchos más factores), **dejando claro los profesionales que lo que sale de la madre tierra, nada tiene que ver con lo que compramos cada día.**



“PARA REALIZAR CUALQUIER ANÁLISIS, SOBRE LAS DIFERENTES EVOLUCIONES DE LOS PRECIOS AGRARIOS Y ALIMENTARIOS

es necesario tener un conocimiento preciso de las diversas operaciones que tienen lugar a lo largo de la cadena de comercialización de los productos alimentarios.



POR OTRA PARTE, LA VARIEDAD DE PREFERENCIAS Y GUSTOS ENTRE LOS CONSUMIDORES

cada vez más exigentes en cuanto a la trazabilidad, calidad y respeto medioambiental de los productos comprados, también tienen influencia en la formación final de los precios”.

Lo que dice el ministerio

Por su parte, ésta es la explicación oficial del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**, para informar sobre este diferencial de precios:

“Para realizar cualquier análisis, con un mínimo de rigor, sobre las diferentes evoluciones de los precios agrarios y alimentarios es necesario tener un **conocimiento preciso de las diversas operaciones que tienen lugar a lo largo de la cadena de comercialización de los productos alimentarios.**

Esta apreciación es particularmente importante cuando se establecen comparaciones directas entre los precios obtenidos por un producto fresco o de primera transformación en los distintos escalones comerciales. En este sentido, **no hay que confundir el margen bruto** (diferencia entre los precios de un mismo producto en dos posiciones

de la cadena comercial) **con el margen neto o beneficio** que se obtiene de restar al margen bruto los costes directos e indirectos asociados al proceso de comercialización.

Además, hay que tener en consideración los diversos procesos que añaden valor al producto y los costes asociados que conllevan. Entre estos costes asociados al proceso de comercialización merecen destacarse, entre otros, los siguientes:

Limpieza, calibrado, clasificación, envasado (mallas, bandejas, bolsas,...); **Transporte; Costes de gestión de residuos;** Costes de **embalajes**, envases y su gestión; Costes de **almacenamiento** y de ocupación en punto de venta; **Mermas** (por deterioro, desperfectos,...); **Costes indirectos** del establecimiento (locales, personal, limpieza,...) y aspectos como la **Calidad del Servicio de los**

Establecimientos.

Cabe destacar la importancia que en el conjunto de la cadena de valor constituyen **las mermas y destrios**, tanto en origen, con el objeto de seleccionar y normalizar el producto, parte de los cuales pueden destinarse a la industria transformadora cuando son retirados por calibres o similares, **como los producidos en la cadena de comercialización, por desajustes de demanda u oferta**, que provoca retirada de productos cuando estos dejan de tener las condiciones adecuadas de comercialización.

Por otra parte, **la variedad de preferencias y gustos entre los consumidores**, cada vez más exigentes en cuanto a la trazabilidad, calidad y respeto medioambiental de los productos comprados, también tienen influencia en la formación final de los precios”.

En Caja Rural
lo tenemos claro:

UNIDOS *mejor*

Porque sabemos que, juntos, los proyectos y las explotaciones agropecuarias crecen y se desarrollan mejor; nuestros productos traspasan fronteras y llegan mucho más lejos. Cuando nos unimos, las iniciativas de los agricultores y ganaderos se hacen realidad y perduran en el tiempo, como el modelo de banca cooperativa que seguimos y defendemos.

Juntos no tenemos límites para lograr la prosperidad que asegure el futuro.

www.ruralvia.com



León Valladolid Zamora

todos a una



La Política Agraria Comunitaria marca, en gran parte, el futuro del sector agroganadero de España y Castilla y León. ¿Qué novedades presenta?

El campo español,
pendiente de la

PAC

CHEMA DÍEZ

Europa es el marco en el que se analizan, cuestionan, plantean y toman gran cantidad de decisiones que afectan a diferentes sectores de los países miembros. Uno de ellos, y quizá el más importante, es el relativo a la producción de alimentos; o, hablando en castizo, lo que tenemos la oportunidad de comer cada día.

Dentro de este sector agroganadero, con miles de profesionales produciendo alimentos de calidad y compitiendo, muchas veces en condiciones desleales, **la Política Agraria Comunitaria (PAC) juega un papel fundamental para hacer viables algunas explotaciones**, mejorar el sector, abogar por la calidad y, destruir de una vez por todas al agricultor que no lo es a título principal. O lo que es lo mismo, el que no necesita el campo para 'sobrevivir'.

Estas ayudas de Europa nacieron hace más de 50 años con el objetivo de defender a los profesionales y sus productos

España juega un papel fundamental por todo, con Castilla y León en el centro neurálgico por su tradición cerealística y ganadera

En este marco de las ayudas, **hay muchas cuestiones en el aire acerca de la PAC más allá del año 2020**, donde España juega un papel fundamental por todo lo que significa este sector en nuestro país, con **Castilla y León en el centro neurálgico por su tradición cerealística y ganadera** y muchos profesionales pendientes de lo que pueda ocurrir.

Estas **ayudas de Europa nacieron hace más de 50 años con el objetivo de defender a los profesionales y sus productos**, además de hacer que su negocio fuera viable. La pregunta que muchos se hacen es qué pasaría si **los productos en origen valiesen lo que tiene que valer y si la 'mala' competencia dejara de existir...** a lo mejor entonces no harían falta estas ayudas; algo utópico en el corto y medio plazo Quizá también en el largo.



¿QUÉ PASA CON LA NUEVA PAC?

El pasado 1 de junio de 2018 (según señala el Ministerio) la Comisión presentó las propuestas de reglamentos para la **reforma de la PAC**. Desde ese momento el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación "ha trabajado, junto con las Comunidades Autónomas y todos los implicados en el proceso, para conformar la posición española de cara a la reforma".

Fruto de ese trabajo nació el documento '**La Política Agrícola Común post 2020. Una respuesta desde España**', presentado en el Consejo de Ministros el pasado 16 de noviembre de 2018.

La importancia de la PAC para España se valora al conocer que, **en 2017, un total de 775.000 perceptores recibieron 6.678 millones de euros por esta vía**. En el período 2021-2027, los profesionales del sector se "jugando más de 44.000 millones de euros".

España defiende, junto a otros 19 estados miembros de la Unión Europea, que la PAC cuente con un presupuesto suficiente para afrontar los desafíos de ese nuevo período.

La Comisión Europea ha propuesto reducir un 3,5% las ayudas del primer pilar (pagos directos y medidas de mercado) **y un 14,5% las del segundo pilar** (planes de desarrollo rural). España considera necesario cambiar esos niveles para poder responder a los retos del futuro.

Para 'generar' la nueva PAC es necesaria la colaboración entre Ministerio y comunidades



autónomas en este ámbito, así como las aportaciones realizadas por las organizaciones profesionales de agricultores y por las medioambientales.

Entre los **objetivos de la PAC a partir del 2020, uno particularmente importante es la política de género**. O lo que es lo mismo, que se reconozca e incluya **el papel de la mujer en las zonas rurales, su presencia y capacidad de emprendimiento**. Para España, que sufre una despoblación progresiva en muchas zonas, también es fundamental que la PAC

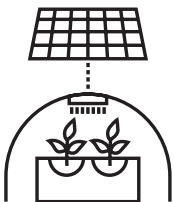
contribuya a mantener la actividad en el campo mediante el relevo generacional. El Feaga y los Fondos Feader son dos de los organismos de repartir las ayudas en el apígrafe de gastos.

La **postura de España se basa en la defensa del mantenimiento de las ayudas directas** y que los perceptores de la PAC sean los agricultores profesionales y la agricultura familiar, que constituye el inmenso entramado de pequeñas y medianas explotaciones que es el sustento mismo del sector agroalimentario español.

La importancia de la PAC para España se valora al conocer que, en 2017, un total de 775.000 perceptores recibieron 6.678 millones de euros por esta vía.



LA PAC DEBE PREOCUPARSE POR LA RENTABILIDAD DE LAS EXPLOTACIONES, pero también por la sostenibilidad medioambiental, que es la clave de la perduración y de la protección de nuestro medio natural.



ENTRE LOS OBJETIVOS DE LA PAC A PARTIR DEL 2020, UNO PARTICULARMENTE IMPORTANTE ES LA POLÍTICA DE GÉNERO. O lo que es lo mismo, que se reconozca e incluya el papel de la mujer en las zonas rurales, su presencia y capacidad de emprendimiento.

OBJETIVOS NUEVA PAC

Ante esta situación, la PAC debe caminar, según recoge el Ministerio, hacia los siguientes objetivos:

- **Fomentar un sector agrícola inteligente, resistente y diversificado** que garantice la seguridad alimentaria.
- **Intensificar el cuidado del medio ambiente y la acción por el clima**, contribuyendo a alcanzar los objetivos climáticos y medioambientales de la UE.
- **Fortalecer el tejido socio – económico del mundo rural.**

PILARES DE LA SOSTENIBILIDAD

Asimismo, existen otros pilares de la sostenibilidad:

- **Renta viable de las explotaciones para la mejora de la seguridad alimentaria.** Aumentar la competitividad avanzando hacia la investigación y la tecnología.
- Dar **más importancia a los agricultores en la cadena de valor.**
- Contribuir, en la medida de lo posible, en **atenuar el cambio climático.**
- **Gestión eficiente de los recursos naturales y conservar paisajes y hábitats.**
- **Atraer a los jóvenes al sector agroganadero para facilitar el relevo.**



PASOS PRINCIPALES A SEGUIR

Con este nuevo enfoque, son **los Estados miembros quienes deben establecer los detalles de las intervenciones o medidas de la nueva PAC**, tras un análisis minucioso de cuáles son las necesidades vinculadas a cada uno de los objetivos de la PAC, todo ello en el marco de un **Plan Estratégico que deben elaborar para su aprobación por parte de la Comisión Europea** con carácter previo a su aplicación.

En el ámbito de Castilla y León, los agentes sociales, económicos y del sector junto a la administración regional, **firmaron el pasado 29 de noviembre de 2017 un documento conjunto sobre los pasos que debería seguir la nueva PAC** dando importancia a los siguientes apartados:

- Agricultores y ganaderos
- La mujer y los jóvenes en el mundo rural
- Una correcta

financiación

- Acciones estructurales eficaces
- Desarrollo Rural
- Avances tecnológicos
- Reconocimiento social de la agricultura y la ganadería
- Pagos directos para estabilizar la renta agraria
- Nuevos mecanismos de financiación en Europa
- El campo como control del medio ambiente
- Dos pilares: pagos directos y desarrollo rural

La agricultura y la ganadería se han convertido en una de las profesiones 'olvidadas'. La falta de rentabilidad, la esclavitud del negocio en muchas ocasiones y sus inversiones, claves para que su futuro sea incierto.

UN RELEVO

que no llega



CHEMA DÍEZ

No resulta nada extraño ver a personas de más de 70 años, incluso 80, trabajando en el campo, en el día a día de su explotación. Basta con 'dejarse caer' por alguno de los pueblos de Castilla y León para poder certificar este hecho, que denota que **la edad media en el sector agroganadero regional es muy elevada**. Y todo tiene un motivo: **no hay relevo**.

Los jóvenes cada vez buscan más oportunidades lejos de los pueblos, del sacrificio del campo, de su esclavitud (en ocasiones) o de su falta de rentabilidad, hasta el punto de que ni siquiera existe mano de obra para poder trabajar en este sector. Se busca, pero no se encuentra o cuesta demasiado. No en vano, **el 30% de los profesionales tiene más de 55 años, con su edad de jubilación cada vez más cercana**.

¿Cuál es la situación en Castilla y León? ¿Cuál es el papel de la mujer en el campo? Según los últimos datos de la consejería de Agricultura, correspondientes al **año 2018, la cifra de jóvenes que se incorporó al sector en ese ejercicio fue de 975 siendo León con 185, la provincia con mayor número de incorporaciones al sector**.

No en vano y pese a estos datos, el relevo en el campo se está convirtiendo en una quimera, con una dinámica más negativa de lo que el sector espera y pese a la línea de ayudas de la Junta y de Europa, el relevo no termina de llegar al ritmo que demanda el sector.

En lo que se refiere al **papel de la mujer en el campo**, según la Consejería de Agricultura, **el número de nuevas incorporaciones ascendió en 2018 a 214**



INCORPORACIÓN JÓVENES AL SECTOR EN CASTILLA Y LEÓN POR PROVINCIAS EN 2018

ÁVILA	132
BURGOS	107
LEÓN	185
SALAMANCA	65
SEGOVIA	113
SORIA	39
PALENCIA	45
VALLADOLID	133
ZAMORA	156
CASTILLA Y LEÓN	975

profesionales por las 92 del periodo anterior.

Además, también se ha duplicado el número de mujeres jóvenes que se incorporan al sector: en las tres últimas convocatorias de ayudas se han registrado 644 solicitudes, el 25 % del total, prácticamente las mismas que en los siete años anteriores, que se incorporaron 647.

Así, **la Consejería destinó en 2018 más de 80 millones de euros para la convocatoria de ayudas a la incorporación de jóvenes al campo** y a apoyar las inversiones en explotaciones agrarias. La Administración autonómica recibió 2.100 solicitudes para estas ayudas en la última convocatoria.

Una vez cerrado el periodo de presentación de peticiones, se han registrado **975 solicitudes de incorporación de jóvenes al campo, lo que supone un 2 % más que las presentadas en la convocatoria anterior**, para lo que se plantea una **inversión total de 56,5 millones de euros, con una ayuda que rondó los 50 millones**.

Ayudas a los jóvenes agricultores

Respecto a las ayudas para apoyar la primera instalación de jóvenes agricultores en el campo, así como los planes de mejora de sus explotaciones, **son beneficiarios los menores de 41 años que accedan por primera vez a la titularidad de explotaciones agrarias**, tanto de titularidad única, como compartida -cónyuges-, cotitularidad -padre-hijo- o fórmulas asociativas -cooperativas, sociedades agrarias de transformación, sociedades mercantiles, etc.-.

Estas subvenciones pueden alcanzar los 70.000 euros, incrementándose además con las ayudas del primer pilar de la PAC hasta 81.000 euros, sin ser necesario justificar los primeros 20.000 euros. Tienen **prioridad** los planes empresariales de incorporación a la empresa agraria promovidos o participados por **mujeres**, así como aquellas solicitudes de los sectores considerados estratégicos y la pertenencia del joven a una Entidad Asociativa Agroalimentaria Prioritaria de carácter autonómico. Priman, también, las peticiones de titularidad compartida, las que incluyan acciones innovadoras, las que combinen la primera instalación con una modernización, las que planteen un uso eficiente del agua y la agricultura ecológica, entre otras.

Como novedades en esta línea de ayuda, **se flexibilizan los plazos para presentar solicitudes hasta los 24 meses después de la fecha de establecimiento**, que era la fecha de alta en la seguridad social del joven. Esto supone una ampliación del plazo para el apoyo de los gastos



admisibles al establecimiento, lo que permitió admitir los gastos que se realicen en los dos años anteriores a la solicitud de ayuda -en las convocatorias anteriores solo se apoyaban los gastos de los 12 meses previos-.

Otra de las novedades fue el incremento del **importe de la subvención, que se corresponde con un importe básico de 25.000 euros**, cuando en convocatorias anteriores era de 20.000 euros. Este importe se incrementó en 1.500 euros por cada punto obtenido por encima

de los 8 puntos mínimos. Esta nueva forma de calcular la ayuda supuso un incremento aproximado de 10.000 euros con respecto a años anteriores.

Los jóvenes beneficiarios de estas ayudas incluso pudieron recibir un anticipo del 50 % condicionado a la comprobación del inicio del plan empresarial y el resto se efectuará una vez evaluada y verificada la correcta implementación del plan. En el caso de planes empresariales promovidos por varios jóvenes, podrán acceder a una ayuda completa cada uno de ellos.

Estas subvenciones pueden alcanzar los 70.000 €, incrementándose además con las ayudas del primer pilar de la PAC hasta 81.000 €, sin ser necesario justificar los primeros 20.000 €



EN LO QUE SE REFIERE AL PAPEL DE LA MUJER EN EL CAMPO,

según la Consejería de Agricultura, el número de nuevas incorporaciones ascendió en 2018 a 214 profesionales por las 92 del periodo anterior.



LA CONSEJERÍA DESTINÓ EN 2018 MÁS DE 80 MILLONES DE EUROS

para la convocatoria de ayudas a la incorporación de jóvenes al campo y a apoyar las inversiones en explotaciones agrarias.

Modernización de las explotaciones

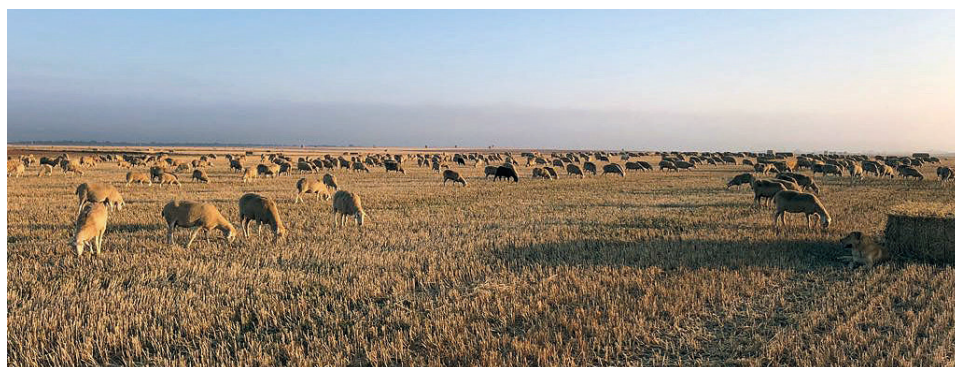
Las ayudas de modernización de explotaciones permiten a los agricultores y ganaderos, con independencia del sector al que pertenezcan, acometer proyectos de inversión tanto de adquisición de maquinaria nueva, construcción de naves agrícolas, alojamientos e instalaciones ganaderas, instalación de riego sostenible que reduzca el consumo de agua, plantaciones frutales, invernaderos, etc.

Los **beneficiarios deberán ser agricultores activos, titulares de explotación agrícola**, bien sean personas físicas, jurídicas, comunidades de bienes o explotaciones de titularidad compartida.

En este caso, **las ayudas ascienden al 20 % de las inversiones realizadas**, incrementándose hasta el 40 % en el caso de explotaciones que estén integradas en la Red Regional de Explotaciones de Castilla y León, así como aquellas en las que se invierta en modernización o puesta en marcha de nuevos regadíos. Las ayudas **pueden llegar al 80 % al incrementarse esas subvenciones en un 20 % más en el caso de los jóvenes** que se instalan en la actividad agraria o que se hayan instalado en los cinco años anteriores a la solicitud de la ayuda, entre otros aspectos.

Estas subvenciones **pueden combinarse con las ayudas a préstamos garantizados por el instrumento financiero de gestión centralizada Feader 2014-2020**, lo que permite un acceso fácil a la financiación necesaria para acometer las inversiones, pudiendo financiar de este modo el 100 % de la inversión.

Castilla y León cerró el año 2017 con casi 88.000 perceptores de ayudas de la PAC, siendo León con 14.026 la que contó con un mayor número y Soria con 5.691, la que menos, con una tasa de paro del 7%, según el Informe del sector agrario en Castilla y León 2018, editado por Unicaja.



Empleo en el sector agrario

Por grupos de edad, en 2017 el descenso del empleo en el sector agrario ha sido generalizado, aunque, en términos relativos, destaca la **disminución entre los menores de 25 años, aunque estos solo suponen alrededor del 3,3% del total de ocupados en el sector** (6,4% en España), mientras que en términos absolutos destaca la disminución observada en el tramo de 25 a 54 años (alrededor de 6.400 ocupados menos que en 2016).

Este tramo de edad es el que cuenta con un mayor número de ocupados (67,5% en Castilla y León y 72,9% en España), si bien también resulta relevante el número de ocupados de más de 55 años, que suponen casi un 30% del total de ocupados

en el sector agrario de Castilla y León, un porcentaje superior al promedio nacional (20,7%) y al que se registra en el conjunto de la economía regional (20,6%), y que **pone de manifiesto el problema del envejecimiento de la población**. La presencia de trabajadores de más edad es aún mayor en el caso de las mujeres, y algo más de un tercio de las ocupadas en el sector agrario regional tienen más de 55 años.

En síntesis, la trayectoria del empleo en el sector agrario en 2017, según el informe de Unicaja, ha sido bastante negativa, y ha venido acompañada de una **pérdida de población activa, siendo el único sector que ha registrado un descenso en el número de ocupados**.

Este descenso se ha observado prácticamente en toda la Comunidad Autónoma, con la excepción de la provincia de Soria, y ha sido **especialmente acusado en Valladolid, que ha pasado de ser la primera provincia por número de ocupados en el sector agrario en 2016 a ser la cuarta en 2017**, teniendo en 2017 más ocupados en el sector agrario las provincias de Salamanca, Zamora y León. Precisamente, estas dos últimas provincias, junto con Valladolid y Ávila son las que registran tasas de paro más elevadas, mientras que en Burgos no se registran parados en el sector agrario, y en Palencia, Salamanca y Segovia son inferiores al 5%.



VACAS DE PARTO

que envían SMS

La tecnología ahorra a los ganaderos pasarse noches en vela durante los días previos a que la vaca se ponga de parto. La cooperativa salmantina Copasa trata de crear un dispositivo electrónico que proporcionan alertas de parto a cualquier teléfono móvil.

Texto: **Tamara Navarro**

Renovarse o morir. Ésta es la máxima de **Copasa, una cooperativa avícola y ganadera que nace en febrero de 1951 en Salamanca** con una máxima, seriedad y calidad para sus clientes. La imagen de esta empresa la llevan los ganaderos en la fidelidad que le han guardado, “se fían de sus productos, de las sucesivas Juntas Rectoras y de la cordialidad y seriedad de sus responsables”, asegura Víctor Rodríguez, gerente. Éstas son las huellas, de algo que empezó pequeño y se ha hecho muy, pero que muy grande.

El principal proyecto acometido estos últimos años y que concluyó en **2018** por la cooperativa fue la **construcción de una nueva planta de producción de piensos fuera de Salamanca, con capacidad para 180.000 toneladas al año**, de este modo, “multiplicamos por cuatro el volumen de la planta original”. La inversión supuso más de **nueve millones de euros**.

Las tecnologías evolucionan a pasos agigantados y también en el rural donde se hacen imprescindibles para ser competitivos. Han pasado 67 años desde su nacimiento, y además de las actividades del día a día, **Copasa encara el futuro apostando por la investigación y el desarrollo dentro del sector agropecuario**; actualmente la cooperativa se encuentra sumida en tres proyectos que “pretenden mejorar la vida y el negocio del agricultor y el ganadero”, asegura Rodríguez.

PROYECTO CIVEX



Collares con GPS para una ganadería 4.0

Cabe destacar, el **proyecto Civex** “permitirá al ganadero de vacuno la **geolocalización de sus vacas en tiempo real y la predicción del momento del parto, en su dispositivo móvil o tablet**”. Liderado por Copasa, en asociación con la empresa **tecnológica Aplifisa**, trata de aplicar nuevas tecnologías de la comunicación para diseñar un nuevo sistema de manejo para el ganado vacuno en extensivo. “Un collar que llevará cada una de las vacas y que **pretendemos que sea lo más económico posible, en torno a los 100 euros**”.

Este sistema “se basa en el control individual de cada efectivo del rebaño, mediante geolocalización y monitorización de determinados parámetros vitales (temperatura corporal, ritmo cardiaco, ritmo respiratorio, movimientos), que permiten inducir en tiempo real localización y situación de

parto, incluso enfermedad, en el teléfono móvil o tablet del ganadero”. Todo ello redundará en la rentabilidad de la explotación ganadera, facilitará enormemente su labor diaria, y mejora el bienestar animal, evitando sufrimiento y bajas por partos complicados, sin duda, un ahorro de costes para el productor.

Rodríguez, explica que “estamos en el ecuador del proyecto, que fue aprobado y financiado por CDTI, y en el mismo, además de las citadas Copasa y Aplifisa **colaboran el ITAP (Instituto de tecnologías Aplicadas de la Escuela de Ingeniería Industrial de Valladolid) y la explotación ganadera Dehesa Carrascalino, en el término municipal de Vega de Tirados (Salamanca)**, que es donde se llevan a cabo las pruebas de campo y la implantación de los prototipos de los dispositivos”.



PROYECTO REPROVAC

Otro de los proyectos es **Reprovac**, liderado por ITACYL; participan otras empresas y cooperativas de Castilla y León. **“Trata de evaluar el cultivo de leguminosas rentables para alimentación animal con el fin de estudiar por qué no se logra un índice de fertilidad alto en el ganado vacuno y proponer las pautas para aumentar unos pocos puntos. Si estamos en el 68%, poder llegar al 75%, y creo que podemos conseguirlo”.**



PROYECTO PROMOLEG

Para la promoción de las leguminosas, financiado por el Itacyl, **“tratamos de ver qué leguminosas son productivas y se adaptan al suelo de Castilla y León, en nuestro caso al de Salamanca, para alimentación animal. Así, podemos evitar la dependencia de la soja americana o argentina”.**

Se controlan **cuatro variedades de veza, “una leguminosa que se puede cultivar para producir grano o forraje,** tratamos de evaluar la productividad en distintos años, con diferentes climatologías, su adaptación al clima y al terreno... Después se contrasta lo que cada una ha dado de forraje y grano para ver si es una alternativa válida a la soja”.

COPASA, MEJOR INICIATIVA COOPERATIVA

Finalmente, cabe recordar, que la Junta de Castilla y León ha entregado este 2019 los **XII Premios al Cooperativismo y la Economía Social de Castilla y León** en las categorías de mejor empresa cooperativa, mejor iniciativa cooperativa, mejor empresa con otras formas jurídicas de economía social, y a la persona o entidad más relevante por su contribución al desarrollo del cooperativismo y la economía social. **En la categoría de Mejor Iniciativa Cooperativa ha sido premiada la Cooperativa Avícola y Ganadera de Salamanca (COPASA).**



VÍCTOR RODRÍGUEZ, gerente de Copasa.

180.000 TONELADAS ANUALES

El principal proyecto acometido estos últimos años por la cooperativa fue la construcción de una nueva planta de producción de piensos fuera de Salamanca, con capacidad para 180.000 toneladas al año.

9 MILL DE EUROS

De este modo, multiplican por cuatro el volumen de la planta original con una inversión que ha supuesto más de nueve millones de euros.

OFERTA **UVa** GRADOS

Lo que quieres estudiar está en la Universidad de Valladolid

DOBLES GRADOS INTERNACIONALES

CONVENIOS FIRMADOS CON PRESTIGIOSAS UNIVERSIDADES INTERNACIONALES DE PAÍSES COMO: ALEMANIA, FRANCIA, ITALIA Y JAPÓN

CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS

GRADOS GRADOS

- ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Sg,So,Va) •
- COMERCIO (Va) •
- CRIMINOLOGÍA; ITINERARIO; SISTEMAS PENITENCIARIOS Y EJECUCIÓN PENAL (Va) •
- DERECHO (Sg,Va) •
- ECONOMÍA (Va) •
- EDUCACIÓN INFANTIL (Pa,Sg,So,Va) •
- EDUCACIÓN PRIMARIA (Pa,Sg,So,Va) •
- EDUCACIÓN SOCIAL (Pa,Va) •
- FINANZAS, BANCA Y SEGUROS (Va) •

- MARKETING E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS (Va) •
- PERIODISMO (Va) •
- PUBLICIDAD Y RELACIONES PÚBLICAS (Sg) •
- RELACIONES LABORALES Y RR. HH. (Pa,Sg,So) •
- TRABAJO SOCIAL (Va) •
- TURISMO (Sg) •

PROGRAMAS DE ESTUDIOS CONJUNTOS

- EDUCACIÓN PRIMARIA + EDUCACIÓN INFANTIL (Pa,Sg) •
- PUBLICIDAD Y RELACIONES PÚBLICAS + TURISMO (Sg) •
- ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS + RELACIONES LABORALES Y RECURSOS HUMANOS (So) •
- DERECHO + ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Va) •
- ING. DE TECNOLOGÍAS DE TELECOMUNICACIÓN + ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Va) •

INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

GRADOS

- FUNDAMENTOS DE LA ARQUITECTURA (Va) •
- INGENIERÍA AGRARIA Y ENERGÉTICA (So) •
- INGENIERÍA AGRÍCOLA Y DEL MEDIO RURAL (Pa) •
- ING. DE DISEÑO INDUSTRIAL Y DESARR. DE PRODUCTO (Va) •
- ING. DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS (Pa) •
- INGENIERÍA DE TECNOLOGÍAS DE TELECOMUNICACIÓN (Va) •
- INGENIERÍA DE TECNOLOGÍAS ESPECÍFICAS DE TELECO. (Va) •
- INGENIERÍA ELÉCTRICA (Va) •
- INGENIERÍA EN ELECTRÓNICA INDUSTRIAL Y AUTOMÁTICA (Va) •

- INGENIERÍA EN ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL (Va) •
- INGENIERÍA EN TECNOLOGÍAS INDUSTRIALES (Va) •
- INGENIERÍA FORESTAL Y MEDIO NATURAL (Pa) •
- INGENIERÍA FORESTAL: INDUSTRIAS FORESTALES (So) •
- INGENIERÍA INFORMÁTICA (Va) •
- INGENIERÍA INFORMÁTICA DE SERVICIOS Y APLICACIONES (Sg) •
- INGENIERÍA MECÁNICA (Va) •
- INGENIERÍA QUÍMICA (Va) •
- INGENIERÍA BIOMÉDICA (Va) •

PROGRAMAS DE ESTUDIOS CONJUNTOS

- ING. DE TECNOLOGÍAS DE TELECOMUNICACIÓN + ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS (Va) •
- MATEMÁTICAS + ING. INFORMÁTICA DE SERVICIOS Y APLICACIONES (Sg,Va) •
- ING. INFORMÁTICA + ESTADÍSTICA (Va) •
- ENOLOGÍA + ING. DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS (Pa) •
- ING. AGRÍCOLA Y DEL MEDIO RURAL + ING. FORESTAL Y DEL MEDIO NATURAL (Pa) •
- ING. AGRÍCOLA Y DEL MEDIO RURAL + ING. DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS (Pa) •

ARTES y HUMANIDADES

GRADOS

- ESPAÑOL: LENGUA Y LITERATURA (Va) •
- ESTUDIOS CLÁSICOS (Va) •
- ESTUDIOS INGLESES (Va) •
- FILOSOFÍA (Va) •
- GEOGRAFÍA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO (Va) •
- HISTORIA (Va) •
- HISTORIA DEL ARTE (Va) •
- HISTORIA Y CIENCIAS DE LA MÚSICA (Va) •
- LENGUAS MODERNAS Y SUS LITERATURAS (Va) •
- TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN (So) •

CIENCIAS

GRADOS

- ENOLOGÍA (Pa) •
- ESTADÍSTICA (Va) •
- ÓPTICA Y OPTOMETRÍA (Va) •
- FÍSICA (Va) •
- MATEMÁTICAS (Va) •
- QUÍMICA (Va) •

PROGRAMAS DE ESTUDIOS CONJUNTOS

- MATEMÁTICAS + FÍSICA (Va) •
- MATEMÁTICAS + INGENIERÍA INFORMÁTICA DE SERVICIOS Y APLICACIONES (Sg,Va) •
- INGENIERÍA INFORMÁTICA + ESTADÍSTICA (Va) •

CIENCIAS de la SALUD

GRADOS

- ENFERMERÍA (So,Pa,Va) •
- FISIOTERAPIA (So) •
- LOGOPEDIA (Va) •
- MEDICINA (Va) •
- NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (Va) •


Va: campus de la UVa en Valladolid
Pa: campus de la UVa en Palencia
Sg: campus de la UVa en Segovia
So: campus de la UVa en Soria

ABIERTO EL PERIODO DE PREINSCRIPCIÓN PARA LOS MÁSTERES OFICIALES

ABIERTO EL PERIODO DE PREINSCRIPCIÓN PARA LOS MÁSTERES OFICIALES

UVa





El oficio de pastor es uno de los que cuenta con menos futuro en el campo regional. El censo de ovino ha disminuido de manera dramática en los últimos años, lastrado por el deficiente y escaso precio del producto en el origen

LA LENTA AGONÍA
DEL SECTOR DEL
OVINO
EN CASTILLA Y LEÓN

CHEMA DÍEZ

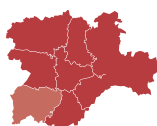
Hablar del sector del ovino es hacerlo de una **profesión destinada al olvido y a la desaparición en el conjunto de España**. El censo de animales se ha precipitado de una manera estratosférica en los últimos años, hasta el punto de contar con muy pocos profesionales que viven con el mismo precio de hace 30 años; no así **el consumidor, que ya ve el lechazo casi como un producto de lujo...**

Castilla y León no es un región ajena a esta situación, ni mucho menos, y pese a ser la segunda de España con mayor censo de animales, su reducción con el paso de los años ha sido traumática.

No en vano, de acuerdo con los datos oficiales del ministerio de Agricultura y Ganadería, **entre 2008 y 2018, Castilla y León ha perdido la friolera de más de 1,2 millones de animales, al pasar el censo de 4.145.751 a 2.900.865 cabezas de ganado**. Si bien es cierto que solo Extremadura supera en censo a Castilla y León (datos de noviembre de 2018), con 3.673.153 animales, la reducción de la 'población' ovina en el territorio castellano y leonés es más que notable.

Por provincias, **la más dañada por la crisis del ovino en Salamanca, que ha perdido 241.163 animales** en su cabaña ganadera entre 2008 y 2018, al pasar de 631.482 a 390.319 cabezas, siendo el territorio que más ha visto reducido su censo de toda la Comunidad.

Este hecho no tiene otra explicación que la **baja rentabilidad de las explotaciones de ovino**, donde el lechazo en el origen (precio al ganadero) tiene un valor similar al de hace 30 años, mientras que los costes de producción se han disparado al mismo nivel que lo ha



SALAMANCA - 241.163 ANIMALES

Por provincias, la más dañada por la crisis del ovino es Salamanca, **que ha perdido 241.163 animales en su cabaña ganadera entre 2008 y 2018, al pasar de 631.482 a 390.319 cabezas**, siendo el territorio que más ha visto reducido su censo de toda la Comunidad.

BAJA RENTABILIDAD

Este hecho no tiene otra explicación que la **baja rentabilidad de las explotaciones de ovino**, donde el lechazo en el origen (precio al ganadero) **tiene un valor similar al de hace 30 años**.

hecho el paso del tiempo, la vida. En el caso de los corderos, y en la actualidad, apenas tienen precio y casi están 'regalados' en el mercado.

En el resto de provincias de la región ha vivido una situación similar, con pérdidas del censo de ovino muy pronunciadas. Ávila (-114.139), Burgos (-80.483), León (-181.845), Palencia (-102.418), Segovia (-119.920), Soria (-105.273), Valladolid (-78.724) y Zamora (-220.869).

En el cómputo del país, nada ha cambiado, porque el oficio de pastor es uno de los más olvidados, con profesionales del sector que abandonan la actividad por la falta de oportunidades y de rentabilidad. **España ha perdido 4,1 millones de animales entre 2008 y 2018 y ya solo 'quedan' 15,8 millones de cabezas de ganado...** solo 0,33 animales por habitante. Dato más que demoledor.



CASTILLA Y LEÓN HA PERDIDO LA FRIOLERA DE MÁS DE 1,2 MILLONES DE ANIMALES, al pasar el censo de **4.145.751 a 2.900.865 cabezas de ganado**. Si bien es cierto que **solo Extremadura supera en censo a Castilla y León** (datos de noviembre de 2018), **con 3.673.153 animales**, la reducción de la 'población' ovina en el territorio castellano y leonés es más que notable.



CENSO DE OVINO (NOVIEMBRE 2008 / 2018)

PROVINCIA	2008 (nº de animales)	2018 (nº de animales)
ÁVILA	283.440	169.301
BURGOS	282.061	201.578
LEÓN	616.830	434.985
PALENCIA	329.301	226.883
SALAMANCA	631.482	390.319
SEGOVIA	353.983	234.063
SORIA	323.754	218.481
VALLADOLID	428.623	349.899
ZAMORA	896.275	675.496
CASTILLA Y LEÓN	4.145.751	2.900.865
ESPAÑA	19,9 millones	15,8 millones

EL OFICIO DE PASTOR ES UNO DE LOS MÁS OLVIDADOS, con profesionales del sector que abandonan la actividad por la falta de oportunidades y de rentabilidad.

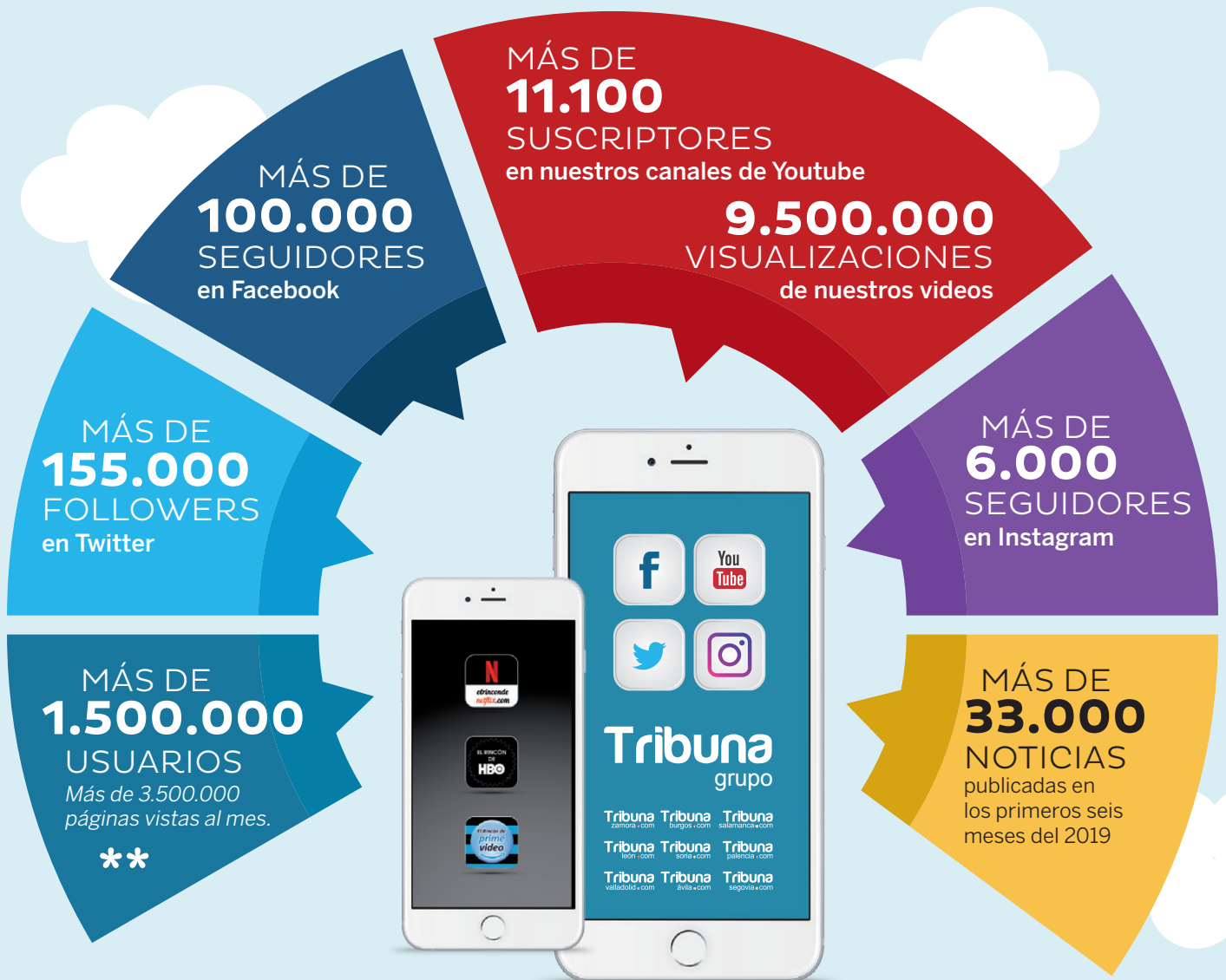


ESPAÑA HA PERDIDO 4,1 MILLONES DE ANIMALES ENTRE 2008 Y 2018, y ya solo 'quedan' 15,8 millones de cabezas de ganado... solo 0,33 animales por habitante.

(*Datos: Ministerio Agricultura y Ganadería)

TRIBUNA GRUPO...

cae en nuestras redes



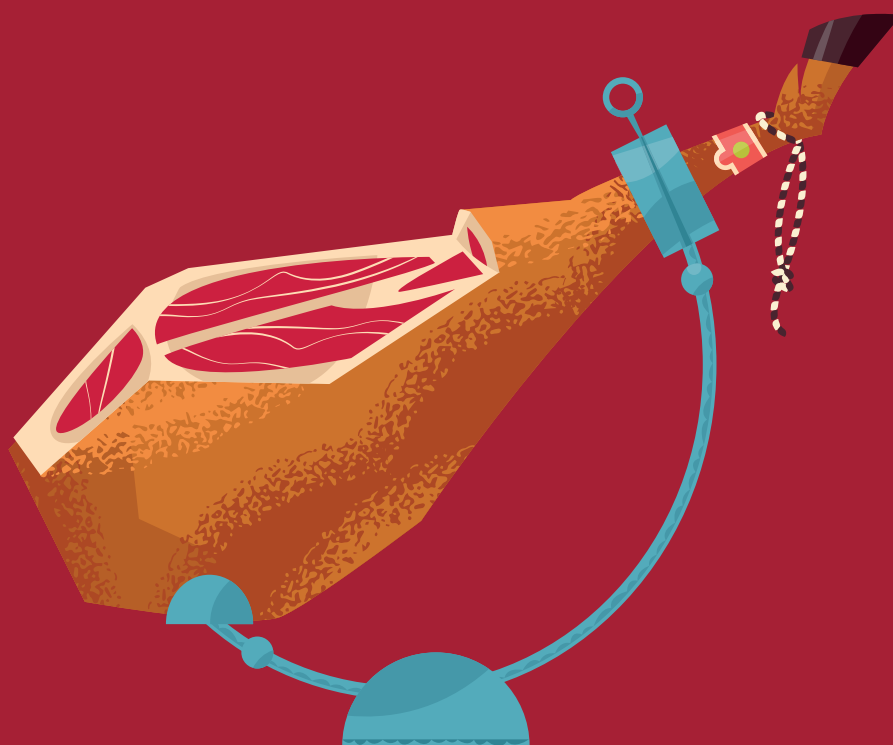
Y si no puedes separar tus dedos de tu Smartphone, búscanos en las principales appstores y **descárgate la app de Tribuna Grupo**: toda la información de las **9 provincias de Castilla y León en una sola aplicación**.

Un acceso directo a las noticias de tu provincia, en la que además ya no eres un lector pasivo: **envíanos tus propias noticias y conviértete en un lector activo...** ah, y cuéntale a todo el mundo que **nuestros textos no solo pueden leerse, sino también ¡escucharse!**, pues hemos dado un paso más en cuanto a accesibilidad en nuestra última actualización.

** 'Las audiencias de Tribuna Grupo están auditadas por Comscore'.

Descárgate nuestra app en:





GUIJUELO

la cuna del mejor jamón

La localidad salmantina se ha convertido en el epicentro del jamón ibérico del país. Por sus mataderos pasan una gran parte de los jamones que se consume en España y el resto del mundo.

CHEMA DÍEZ

Hablar de Guijuelo provoca una sensación inmediata de buen gusto. Y no solo por el equipo de fútbol que tanto está dando que hablar en el panorama nacional, no, también por el placentero y exquisito manjar del jamón ibérico, hecho con mimo y con los mejores ejemplares, casi 'a la carta'.

La **Denominación de Origen (DO) Guijuelo se ha posicionado como una de las más relevantes en los panoramas nacional e internacional** y su recorrido dentro y fuera de nuestras fronteras es de sobra conocido.

Ganaderías de las dehesas de Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía acogen la producción de una zona en la que **las diferentes piezas se curan a la altitud adecuada y con unos vientos constantes**, lo que provoca que necesiten una menor cantidad de sal y su sabor sea incluso más dulce que el resto.

Patas traseras largas y estilizadas, piel oscura, lisa y con poco pelo, morro largo y fino o carne con grasa infiltrada entre las fibras musculares... son solo algunas de las características del cerdo que sale de Guijuelo hacia cualquier punto de distribución. Y **la bellota, protagonista en la clasificación de los cerdos del mismo nombre**, siendo un producto de alto contenido en ácido oleico y otras grasas beneficiosas para la salud, además de la Vitamina E.

Jamones, paletas... pero también otros productos derivados del cerdo como el lomo o el chorizo cuentan con un papel principal en la DO Guijuelo, certificados por el Consejo Regulador.

El auténtico jamón de Guijuelo es aquel que está "certificado por el Consejo regulador y que pueden



85.000 JAMONES

En la actualidad, en la DOP hay **englobadas 53 industrias certificadas y 69 inscritas**, con una producción anual (datos de 2018), con **"85.000 jamones y 85.000 paletas comercializadas**. Es un volumen muy importante.



BELLOTA PROTAGONISTA

Y la bellota, protagonista en la clasificación de los cerdos del mismo nombre, **siendo un producto de alto contenido en ácido oleico** y otras grasas beneficiosas para la salud, **además de la Vitamina E**.

comercializar las industrias, todo controlado desde la primera fase hasta que llega a su mesa, y con la máxima garantía de la DOP Guijuelo. Por todo ello y mucho más, consideramos que es muy importante que la DOP esté en la calle con el consumidor".

Así lo apuntan desde el servicio de comunicación de la DOP Guijuelo, que tiene su propio "pliego de condiciones y un documento normativo aprobado por la Comisión Europea y es lo que tenemos que cumplir, con la obligación de realizar el control desde la fase ganadera. **Certificamos solo cerdos procedentes del cruce del 75% de raza ibérica o del 100%, nada más.** Nuestra vinculación con la raza ibérica es total y aplicamos las fases de curado natural del jamón"; aseguró.

"Las condiciones meteorológicas de Guijuelo le dan a las piezas un sabor y calidad extraordinarias. Damos menos tiempo de sal y la curación es lenta y mimada, con una gran vinculación a nuestro territorio de tejido industrial y social porque asentamos población rural".

En la actualidad, en la DOP hay englobadas **53 industrias certificadas y 69 inscritas, con una producción anual (datos de 2018), con “85.000 jamones y 85.000 paletas** comercializadas, es un volumen muy importante. Desde 1986, primera Denominación creada en España, siempre ha primado la cantidad por encima de la calidad, porque las piezas deben cumplir el pliego de condiciones a rajatabla y, si no, se comercializa a través de otros canales”.

El jamón ibérico tiene más puertas abiertas con una Denominación “y es un arma muy importante para entrar en un país y el jamón ibérico es un producto muy español y no muy consumidor en países como **Japón o China**. La dehesa de encina y alcornoque es solo propia de la península ibérica y no se produce este jamón en otra parte del mundo”, explican desde la DOP. No en vano, la incluyó en su pliego otros formatos de comercialización en “loncheados o deshuesado, más que en piezas enteras. Eso es lo ideal y lo importante es que nos adaptemos a las necesidades de los productores. **Nuestra base de mercado es nacional y europea, porque en todos los países el jamón de la DOP Guijuelo está presenta como algo gourmet**. En otros, el consumo sí cuenta con más trabas y estamos trabajando en ello con la administración. La exportación no es el sustento del mercado, pero sí la oportunidad. Llevamos más de 30 años haciendo marca y el consumidor nos identifica como un producto de calidad, eso sí, sin dejar de trabajar”.

Pero, no solo de ibérico puro vive el ‘cerdo’, ya que las producciones de cebo y cebo de campo son tradiciones de Castilla y León y Salamanca, en su mayor parte, por el escaso recorrido de la campaña de bellota, dotando de más opciones al consumidor. Eso sí, siempre con la sombra del cumplimiento de la Norma como fondo en el sector...



¿Cuál es el mejor corte para un jamón ibérico de Guijuelo?

¿Cómo se corta un jamón? ¿Qué trucos podemos llevar a cabo en nuestra casas para no ‘destrazar’ una buena pieza? Éstas y otras claves llegan de la mano del **cortador Francisco Belloso**. Así, y según ha indicado, lo más importante es **“tener buen material, un soporte jamonero estable y buenos cuchillos porque cuanto mejor corte el cuchillo, mejor para el jamón** y más seguridad te da en la mano. También es importante, claro está, tener una buena pieza”.

El grosor de las lonchas para un buen corte debe ser de “2 milímetros y de longitud, 4 centímetros, aunque

eso también te lo marca el jamón, dependiendo de la pieza. Para meterla en la boca directamente, sin esfuerzo. **Para lonchar un jamón de 7 kilos, se tarda una hora y media**, mientras que uno de diez, dos horas o dos horas y media. Hay que tener en cuenta también la presentación, que es muy importante”.

“Hay que saber **esquivar los puntos débiles del jamón, como son los huesos**, saber cómo tratarlos y aprovechar mejor la pieza. Si el consumo va a ser rápido hay que empezar por la parte más estrecha. La parte más ancha es menos fibrosa y aguanta más tiempo y en casa hay

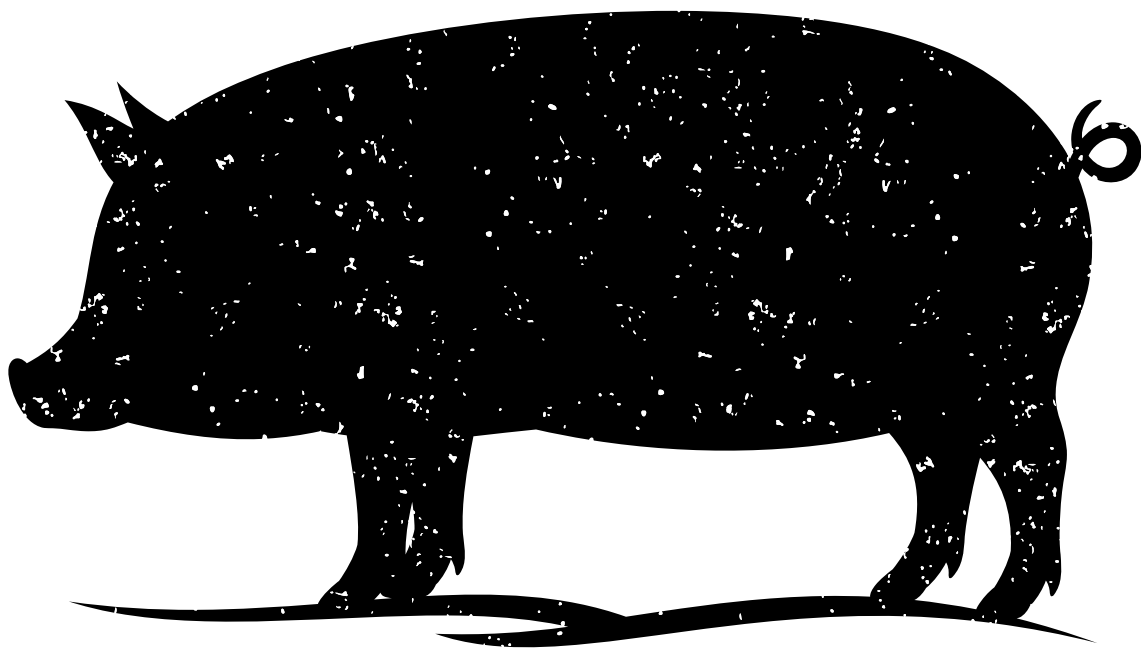
que empezar por ahí”.

Por último, ¿cómo conservar el jamón para que no se estropee una vez abierto? “Existen varias formas; una de ellas es **sacar una pequeñas lonchas de tocino y ponerlas encima, pero no debe ser tocino rancio**, porque puede coger ese sabor la loncha de abajo. Y **también con un film transparente**, pero la mejor manera de poder conservarlo es comerse un plato diario de jamón... ¿quién no lo haría? 100 gramos, y al final se va saneando y cuando te quieres dar cuenta, ya te lo has comido”.

Ya saben... un manjar de los nuestros, cada día.

La actual Norma del Ibérico sigue dando que hablar (no ha hecho otra cosa desde su puesta en marcha en 2014) y una provincia con gran tradición en este sector como Salamanca no podía estar al margen de ello. Guijuelo es la localidad en la que se sacrifica la gran mayoría de los animales y es considerada como la 'despensa del ibérico'.

LA NORMA DE LA POLÉMICA... QUE DIVIDE AL IBÉRICO



CHEMA DÍEZ

La polémica no se detiene y así se deja notar cada semana (desde hace mucho tiempo) en la celebración de la mesa de porcino ibérico en el marco de la Lonja de Salamanca. ¿Por qué se habla tanto de papeles? ¿Por qué se da a entender que hay fraude en la bellota

o que se certifican cerdos sin cumplir los requisitos? **¿Falla la Norma del Ibérico al exigir aspectos que no benefician a la raza en Castilla y León?** Lo cierto es que esta nueva normativa arroja muchas dudas sobre su aplicación.

No hay que olvidar que ganaderos de ibérico de toda España demandaron en una reunión en Zafra hace ya varios meses un cambio de la Norma

en peso y edad del animal, además de para analizar la situación del sector y unir fuerzas para el cambio de la Norma. Una más...

Los más 'puristas' también han demandado al Ministerio su salida de la Norma al considerar que hay que **expulsar "a todos los agentes que distorsionan el mercado** y que puedan estar cometiendo abusos dentro del sector".

Esto es lo que dice el último Real Decreto y estos son los principales **puntos clave** de una Norma sobre la que cada día se ciernen más dudas respecto a su cumplimiento:

DEHESA

“Área geográfica con predominio de un sistema agroforestal de uso y gestión de la tierra basado principalmente en la explotación ganadera extensiva de una superficie continua de pastizal y arbolado mediterráneo, ocupada fundamentalmente por especies frondosas del género **Quercus**, en la que es manifiesta la acción del hombre para su conservación y perdurabilidad, y con una cubierta arbolada media por explotación de, al menos, **10 árboles por hectárea de dicho género** en producción”.



MONTANERA

“Régimen de alimentación de los animales basado en el **aprovechamiento de los recursos de bellota y pastizal** propios de la dehesa en España y Portugal”.

CURADO MADURACIÓN

“A efectos de esta norma, es el **tratamiento de los productos embuchados, crudo-adobados y salazones cárnicas en condiciones ambientales adecuadas** para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garantice su estabilidad durante el proceso de comercialización”.

En cuanto a la designación **por alimentación** y manejo de los animales, la Norma del Ibérico reza lo siguiente:

DE BELLOTA

“Para **productos procedentes de animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa**, sin aporte de pienso suplementario, en las condiciones de manejo que se señalan en el artículo 6”.

DE CEBO DE CAMPO

“Para productos procedentes de animales sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario, **en las condiciones de manejo que se señalan en el artículo 6”**.

DE CEBO

“En caso de **animales alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas**, cuyo manejo se realice en sistemas de explotación intensiva, de acuerdo con lo señalado en el artículo 8”.



Por tipo racial, la Norma explica:

100% IBÉRICO

“Cuando se trate de productos procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica, cuyos progenitores tengan así mismo un 100% de pureza racial ibérica y estén inscritos en el correspondiente libro genealógico”.

IBÉRICO

“Cuando se trate de productos procedentes de animales con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica, con progenitores de las siguientes características”.

- Para obtener animales del 75% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica inscritas en libro genealógico y machos procedentes del cruce de madre de raza 100% ibérica y padre de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

- Para obtener animales del 50% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica y machos de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

Etiquetado de la Norma

“Para los productos procedentes de animales cuya designación por tipo racial no sea «100% ibérico», el porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto, se indicará con la expresión ‘% raza ibérica’. Esta indicación deberá aparecer muy próxima a la denominación del producto, utilizando un tamaño de fuente con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (EU) N.º 1169/2011”



PATA NEGRA

Queda reservada exclusivamente a la designación ‘de bellota 100% ibérico’, que cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 3.



ARTÍCULO 6

Condiciones de manejo para los animales que dan origen a productos con la **designación ‘de bellota’**.

01

La **entrada de los animales a la montanera deberá realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre**, estableciéndose como período para su sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo.

02

Las **condiciones mínimas** que habrán de reunir los animales **en cuanto a su peso y edad**, serán las siguientes:

- El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre **92 y 115 kg**.
- La **reposición mínima en montanera será de 46 kg, durante más de 60 días**.
- La **edad mínima al sacrificio será de 14 meses**.
- El peso mínimo individual de la canal será de **115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 kg**.

03

En lo que hace referencia a las **condiciones de cría**, sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, los animales de producción de **más de 110 kilos de peso vivo** deben disponer de una **superficie mínima de suelo libre total por animal de 100 m²**, en su fase de cebo.

- La estancia mínima en dichas explotaciones, previa a su sacrificio, será de **60 días**.
- La edad mínima al sacrificio será de **12 meses**.
- El peso mínimo individual de la canal será de **115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 kg**.

04

Sin perjuicio de las condiciones de cría establecidas en el Real Decreto 1135/2002, de 31 de octubre, relativo a las normas mínimas para la protección de cerdos, los animales de producción de más de **110 kilos de peso vivo** que den origen a productos con la designación ‘de cebo’ **deben disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 2 m²**, en su fase de cebo.

- La edad mínima al sacrificio será de **10 meses**.
- El peso mínimo individual de la canal será de **115 kg, excepto para los animales 100% ibéricos que será de 108 kg**.



En el matadero los jamones y paletas de cada lote de productos obtenidos de animales sacrificados a partir de la entrada en vigor del presente Real decreto, se identificarán, con un precinto inviolable que será de distinto color para cada denominación de venta:



NEGRO
DE BELLOTA
100% IBÉRICO



VERDE
DE CEBO DE
CAMPO IBÉRICO



ROJO
DE BELLOTA
IBÉRICO



BLANCO
DE CEBO
IBÉRICO

JAMÓN

Los tiempos mínimos de elaboración para el jamón en función de los pesos serán:

Peso piezas elaboradas (Kg)

Tiempo mínimo de elaboración

< 7 600 días

≥ 7 730 días

Los **pesos mínimos del jamón elaborado una vez etiquetado**, en el momento de la salida de la instalación de la industria final, serán:

- **Jamón 100% ibérico: ≥ 5,75 kg.**
- **Jamón ibérico: ≥ 7 kg.**



PALETA

Independientemente del peso el tiempo mínimo de elaboración será de 365 días.

Los pesos mínimos de la paleta elaborada una vez etiquetada, en el momento de la salida de la instalación de la industria final, serán:


- **Paleta 100% ibérica: ≥ 3,7 kg.**
- **Paleta ibérica: ≥ 4 kg.**

Caña de lomo. El tiempo mínimo del proceso de elaboración para el lomo será de **70 días.**

MESA DE COORDINACIÓN

Se constituye la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, con el carácter de grupo de trabajo, que estará integrada por representantes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de las Comunidades Autónomas. Colaborarán así mismo y cuando el tema lo requiera la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de cerdo Ibérico, la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) así como las Entidades que gestionan los libros genealógicos relacionados con la norma.

La Norma de la discordia y su cumplimiento, que parece no poner de acuerdo ni unir a uno de los sectores con mayor proyección nacional e internacional.



La provincia charra sigue liderando el censo de vacuno del país, siendo el principal productor y abastecedor del mercado nacional.

SALAMANCA, LA 'REINA' DEL
VACUNO
EN ESPAÑA



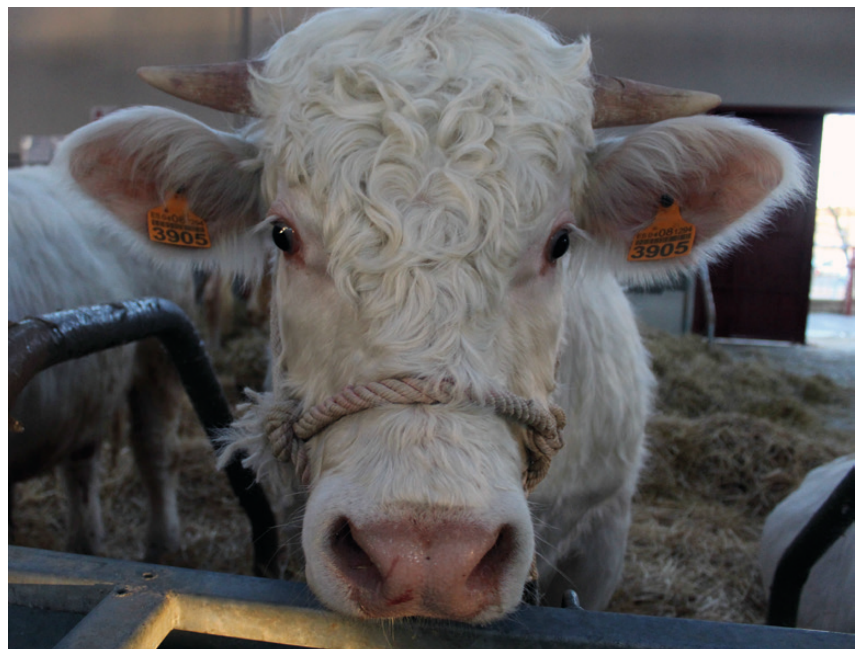


CHEMA DÍEZ

La 'reina' del vacuno; **Salamanca sigue liderando el censo español por enésimo año consecutivo**, para afianzarse como la primera provincia productora de animales de calidad y una referencia dentro del mercado nacional e internacional.

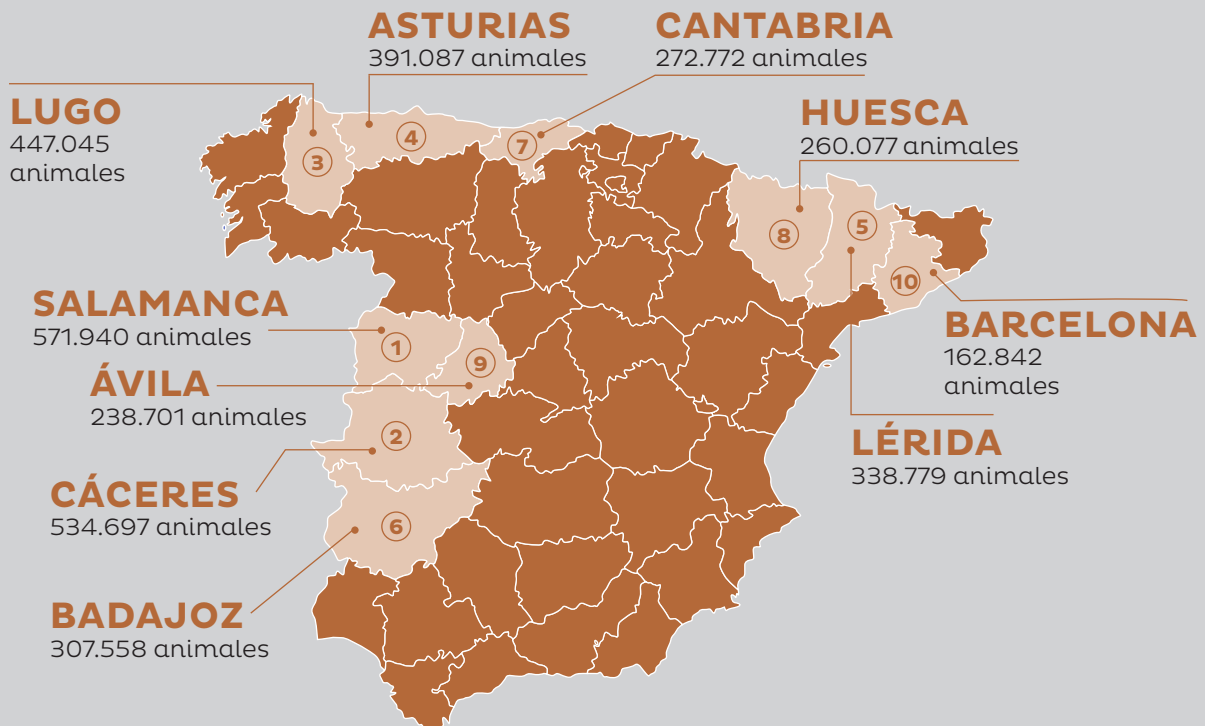
No en vano, las cifras muestran que nadie puede con la provincia charra en censo de animales, ya que **los 571.940 animales de noviembre de 2018 (según datos del Ministerio)** son inalcanzables para ninguna otra zona del territorio español, eso sí, con **Cáceres muy cerca, con 534.697 cabezas de ganado.**

El sector del vacuno ha sido (y es) uno de los que mejor está soportando la crisis del sector agroganadero, ya que **el valor de los terneros de vida en el campo sigue siendo muy aceptable**, e incluso hubo un momento en el año (febrero-mayo) en los que en



Las cifras muestran que nadie puede con la provincia charra en censo de vacuno, ya que los 571.940 animales de noviembre de 2018 (según datos del Ministerio) son inalcanzables para ninguna otra zona del territorio español

PRINCIPALES PROVINCIAS EN VACUNO (Censo Nov. 2018) 'TOP 10' DE ESPAÑA CON MAYOR CENSO DE VACUNO



ocasiones, se 'subastaban' en las explotaciones de los ganaderos.

Pero, cada época del año marca una tendencia diferente y se repite de manera cíclica, por lo que **la situación general del sector puede calificarse como "positiva" en el cómputo general del año.**

A este hecho también ha ayudado la **exportación de animales a países como Líbano o Turquía**, ya que cuando el barco cargaba ganado lo hacía **a precios muy positivos**, que ayudaban al sector a mantenerse (el vacuno de carne) ante el escaso tirón nacional que en muchas ocasiones debilitaba al sector.

En cuanto al censo, y en el ámbito de **Castilla y León, el censo ascendió en noviembre de 2018 a más de 1,4 millones de cabezas**, liderada por Salamanca, con Ávila en los primeros puestos del ránking en España, con 238.701 cabezas.



CALIDAD DEL SECTOR

La provincia de Salamanca **es una de las que más abastece al resto de España con el mercado internacional o Galicia** como principales zonas a las que van los animales en destino, de calidad, que habla muy bien del trabajo de los profesionales del sector en este territorio.

Además, **la provincia es una de las que más abastece al resto de España (la matanza en Salamanca es muy escasa)**, con el mercado internacional o Galicia como principales zonas a las que van los animales en destino, de calidad, que habla muy bien del trabajo de los profesionales del sector en este territorio.

Por el contrario, **el mercado de ganado de Salamanca no puede tomarse como una referencia a la hora de contar con unos precios fiables** porque **no existe "transparencia en los precios"**; denuncia que los ganaderos hacen lunes tras lunes en la Lonja de Salamanca. ¿Por qué?

Porque, **en ocasiones los animales se venden más de una vez y porque no se trata de un precio al productor, o lo que es lo mismo, en origen.**

ACOR

refuerza su compromiso con el medio ambiente

El agua de la remolacha se reutiliza, se obtiene biogás y se genera electricidad en un proceso en el que las energías renovables disponen de una posición protagonista

MÁS TRIBUNA

La **economía circular** llega para quedarse, también en el sector agroalimentario. Producir, en este caso un alimento, y de la forma más eficiente y con un uso responsable de los recursos es una realidad en la **fábrica azucarera de ACOR, en la localidad vallisoletana de Olmedo.**

La Cooperativa es un ejemplo en el aprovechamiento del agua, en la generación de su propia energía eléctrica a partir de calderas de vapor, energía térmica aprovechando el biogás generado en la depuración de aguas, en la reutilización del dióxido de carbono y en el empleo del residuo final para mejorar suelos agrícolas. Un proceso comprometido con el medio ambiente que consigue de la remolacha los máximos recursos: no solo azúcar, sino también pulpas y melazas para alimentación animal.

El director general de ACOR, José Luis Domínguez, destaca la **apuesta de la Cooperativa por la eficiencia en sus sistemas de producción:**

“Estamos incentivando la filosofía de la economía circular aprovechando al máximo el producto: **reutilizamos el agua, producimos nuestra propia electricidad de proceso, destinamos el residuo final a mejorar suelos agrícolas**”.

El agua es un elemento que no se puede desperdiciar, debido al alto porcentaje que se encuentra en la propia remolacha. Este aporte se



FACTORIA AUTÓNOMA

En los meses de mayor actividad, la factoría es autónoma y no es necesario que esté conectada a la red. El sistema dispone de unas calderas que producen vapor de alta presión, alimentadas a su vez por gas natural y por el biogás obtenido en la depuradora.

reutiliza en numerosas fases del proceso, entre las que se encuentra el transporte de la raíz, la posterior extracción del azúcar y en las calderas de vapor. Aunque **en el primer momento la fábrica se pone en marcha con una captación del río, luego es el agua de la propia remolacha la que sustenta el sistema** durante toda la campaña, que comienza en octubre y acaba en el mes de enero.

La **obtención de biogás** es otro de los puntos fundamentales del proceso. **Las aguas residuales que se generan durante la obtención del azúcar** se almacenan en una balsa principal con una superficie de 9 hectáreas y un volumen cercano a los 300.000 m³. **Antes de verterlas al río se depuran en un proceso en el que se genera biogás**, que se aprovecha tanto en las calderas de vapor como en los secaderos de pulpa. En la depuradora se producen, igualmente, fangos biológicos estabilizados que también se destinan a suelo agrícola.

La **parte principal en la producción de azúcar** consiste en depurar el

jugo inicial, que está formado por la sacarosa, el agua y las impurezas. Para ello se utiliza hidróxido de calcio cuya obtención se realiza en un horno de cal propio. En él **se genera dióxido de carbono, que se aprovecha** para una parte más del proceso: **las carbonataciones**, donde prosigue la depuración del jugo.

El último residuo tras la carbonatación, las espumas, también se recoge como corrector en suelos agrícolas.

Además, **la fábrica cuenta con una planta de cogeneración para obtener electricidad y vapor necesarios para su funcionamiento**. En los meses de mayor actividad, la factoría es autónoma y no se antoja necesario que esté conectada a la red. En concreto, el sistema dispone de unas calderas que producen vapor de alta presión, alimentadas a su vez por gas natural y por el biogás obtenido en la depuradora. Ese vapor se lleva a los turboalternadores para producir posteriormente la electricidad que consume el edificio.

En la planta de cogeneración se obtiene, además de la electricidad, vapor que se utiliza para calentar distintas etapas del proceso. Por ejemplo, como fuente de energía en la depuración de aguas residuales. En última instancia, acaba condensándose y esa agua se aprovecha para reponer los circuitos.

La propia remolacha azucarera es una muestra perfecta de cómo aprovechar al máximo la materia prima. Cortada y extraído el jugo, la pulpa de remolacha se seca y se prensa en forma de pellets para su destino a la alimentación animal. Del jugo, por un lado se separa el azúcar y por otro, las melazas que también se transforman en un importante complemento alimentario para el sector ganadero y para la industria de levaduras. Además, la remolacha, antes de llegar a fábrica, es uno de los principales cultivos con capacidad para captar dióxido de carbono.

8.000 PLACAS PARA AUTOCONSUMO

La **apuesta de ACOR por una producción más sostenible** se materializará próximamente en un **nuevo parque solar que está en proceso de construirse a un kilómetro de las dos fábricas** que la empresa dispone en Valladolid. "Para nuestra Cooperativa son una prioridad todas aquellas iniciativas que supongan un incremento en la eficiencia productiva y energética", subraya el director general.

Para este proyecto se instalarán **8.000**

placas fotovoltaicas que generarán 5.200 MWh al año. Esta producción se destinará al **autoconsumo** para cubrir las necesidades de ACOR y, en los meses de verano, podrá atender las necesidades energéticas de las instalaciones. **La Cooperativa invertirá 2,6 millones de Euros en este proyecto** y en el plazo de siete años la instalación "estará amortizada", según relata.

Se trata del segundo parque de energía solar de la empresa, ya que

en 2007 construyó una planta fotovoltaica en la localidad vallisoletana de Tordesillas. **La siguiente apuesta**, indica Domínguez, es que "nuestros socios agricultores avancen en **el uso responsable de los recursos hídricos, gracias a nuevas tecnologías a partir de imágenes proporcionadas por satélites**, y en la reducción de sus costes energéticos con fuentes renovables como la fotovoltaica", concluye.



ASESORAMIENTO DE SEGUROS

ACOR y Recoletos Consultores han alcanzado un acuerdo de colaboración que permitirá a los socios y trabajadores de la Cooperativa acceder a los servicios de asesoramiento en seguros.

Mediante esta iniciativa, ACOR amplía y **mejora las prestaciones que ofrece a sus 4.400 socios y más de 500 trabajadores** que podrán conocer y comparar diversos productos aseguradores a través de un asesoramiento personalizado, confidencial, objetivo y defendiendo sus intereses. La implantación de este servicio se hará de la mano

de Recoletos Consultores y su broker Spasei, grupo especializado en el desarrollo de corredurías de seguros corporativas.

Para el presidente de ACOR, Justino Medrano, **"este proyecto se pone en marcha atendiendo las peticiones de muchos socios** que conocen como otras cooperativas han creado servicios similares que les facilitan las gestiones de seguros y aportan servicio al cooperativista".

Por su parte, Esteban **Cembellín, CEO de Recoletos Consultores**, ha asegurado que "la gestión de los seguros

en las empresas y en las familias es muy importante, tanto por el coste de las pólizas como por la trascendencia de tenerlas bien hechas y sentirte representado frente a las compañías cuando se necesita".

"ACOR inicia la andadura de su propia Correduría de Seguros, como corresponde a una Cooperativa, referente en el sector agroalimentario en el ámbito nacional y dando así un **salto en profesionalidad, rigor y transparencia en la gestión de un área tan trascendente y compleja como el de los seguros**", ha añadido.

SALAMAQ 2019

UNA FERIA DE LLENO Y CON SOLERA

La feria agropecuaria de Salamanca no falla y cumple con su cita de septiembre. Es el exponente actual de cinco décadas de tradición ganadera.





GAMERÍA SELECTA
MAROLÉS
C/56 Telly Ménez
616 98 730 - 31
6295 77 92
Murcia - Cáceres

FÉLIX OLIVA

D

el 5 al 9 de septiembre se celebra **Salamaq 2019**, una nueva edición de la tradicional feria

agropecuaria de Salamanca, un certamen que hunde sus raíces en el sector agrario y ganadero, uno de los pilares de la economía salmantina. Se trata de una **cita consolidada y que es el resultado de décadas de tradición ferial que ahora abandera la Diputación de Salamanca**, organizadora del evento. La respuesta de profesionales, asociaciones y público es excepcional: lleno de **expositores con más de 200**, lleno en las **naves de ganado con más de 1.600 cabezas** y **previsible lleno de visitantes, más de 110.000** el año pasado.

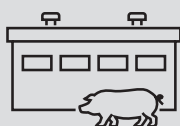
Salamaq, que engloba bajo un mismo paraguas la **Feria del Sector Agropecuario y la Exposición Internacional de Ganado Puro en su 31 edición**, despierta un gran interés entre los expositores y los profesionales del campo por eso la ocupación en cuanto al espacio es total, llenándose los **25.938 m2 del recinto**. Hace años que el recinto cuelga el cartel de 'completo' en las instalaciones feriales, que son actualizadas cada año para poder dar cabida a nuevos expositores y mejorar así la oferta.



En esta edición hay **cuatro expositores nuevos en el espacio exterior, siete expositores nuevos en el pabellón central, un expositor nuevo en la nave alimentaria y seis expositores nuevos en la plaza del comercio**. Se han recibido 228 solicitudes, de las cuales se han admitido 208, que serán el número total de expositores comerciales, a los que se sumarán

en su momento los expositores ganaderos.

Estarán presentes expositores de 36 provincias españolas, de 15 comunidades autónomas y de España (199) y Portugal (9). **El grueso de los expositores procede de Castilla y León (127), Salamanca (93), seguidos de Madrid (17) o Extremadura (10).**



208
EXPOSITORES

Se han recibido **228 solicitudes y se han inscrito 208, el máximo de los disponibles**. Estarán presentes expositores de 36 provincias españolas, de 15 comunidades autónomas y de España (199) y Portugal (9).



PRECIOS
DE LA FERIA

Se mantienen en **5 euros entrada general y 2 euros reducida para mayores de 65 años y menores de 6 a 15 años**, pudiéndose adquirir también en la web www.salamaq.es



1.600
CABEZAS DE GANADO

100% de ocupación en los espacios ganaderos, contando con aproximadamente 1.600 cabezas de ganado de especies bovina, ovina, caprina, porcina, equina y apícola, entre las cuales el vacuno es el protagonista.



IMAGEN DE LA FERIA

El diseño de la imagen del **cartel de la edición Salamaq19** deconstruye los elementos más tradicionales del campo y trata de dar una **imagen sintetizada de la cultura agraria y ganadera**. Se basa en elementos gráficos de estilo vintage y unas gamas cromáticas suaves que ayudan a sintetizar la unión de tecnología, modernidad y tradición en un sector tan importante en la provincia de Salamanca como el sector agroganadero.

31 Exposición Internacional de Ganado Puro



En esta nueva edición se vuelve a completar la **ocupación en los espacios ganaderos, contando con aproximadamente 1.600 cabezas de ganado de especies bovina, ovina, caprina, porcina, equina y apícola**, entre las cuales el vacuno es el protagonista. Asistirán las mismas asociaciones de ganado,

que representan a los ganaderos que se vuelcan en el desarrollo de la explotación de las diferentes razas, y que han sido una de las señas de identidad de la feria.

Entre las mejoras, la Diputación de Salamanca ha estado trabajando en un **incremento de la seguridad y por ello se habilitarán corredores exteriores para el ganado y una nueva zona de lavado** en la nave número dos. También se cambiará la ubicación de la pista de concursos para evitar cualquier tipo de riesgo. Otras novedades son la **organización de tours ganaderos** para que los profesionales conozcan las diferentes ganaderías y la mejora en la retransmisión de los concursos en streaming.

Cinco décadas de ferias ganaderas

Salamaq es la fórmula actual de una idea, la de las ferias ganaderas, que se lleva desarrollando durante más de cinco décadas en Salamanca.

Sus raíces son la primera Feria Monográfica que se celebró entre 1961 y 1963 en unos terrenos frente a la plaza de Toros, en lo que ahora es la salida por carretera hacia Valladolid. La feria empezó siendo de ámbito provincial, pero pronto alcanzó fama y logró ser de categoría regional, primero, y después de ámbito nacional.

Dado el éxito, su promotor, la Cámara de Comercio, compró unos terrenos en lo que hoy es el Campus Unamuno para poner en marcha la **primera Feria Nacional Monográfica de la Industria Ganadera. Se celebró desde 1965**, pero no repitió los resultados de su antecesora y en 1968 se celebró la última edición.

La idea no cuajó, pero **originó el inicio de la gran feria agropecuaria de septiembre de Salamanca**. Con la venta de los terrenos de lo que ahora es el campus, se adquirieron 90.000 metros en la carretera de Ciudad Rodrigo y, años después, con la iniciativa de la Cámara de Comercio, la Junta de Castilla y León, la Diputación Provincial, el Ayuntamiento de Salamanca, la Cámara Agraria Provincial, la organización empresarial CONFAES y Caja Duero **se construyó en 1981 el Mercado Regional de Ganados donde a partir de 1983 se celebró la feria agropecuaria de cada septiembre. Desde 2014, la organización corre a cargo de la Diputación de Salamanca** que gestiona todos los aspectos de la feria.

UNA REGIÓN PARA COMÉRSELA (Y BEBÉRSELA)

SERGIO SANZ

IGP

Sello de Indicación Geográfica Protegida



ALUBIA

(La Bañeza-León)

Son las **semillas secas y separadas de la vaina de alubias** (*Phaseolus vulgaris* L. subespecie *Papilionaceae*, leguminosa de grano para consumo humano) de las **variedades locales Canela, Plancheta, Riñón Menudo y Pinta**.

La zona de producción agrícola, de 5.456 km², se encuadra en 98 municipios de la provincia de León pertenecientes a las comarcas agrarias de Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera y Tierras de León, así como en 20 municipios de la comarca de Benavente-Los Valles, en la provincia de Zamora.

BOTILLO

del Bierzo

Se trata de un **producto cárnico elaborado con diferentes piezas procedentes del despiece del cerdo**, principalmente costilla y rabo, troceadas, adobadas con sal, pimentón, ajo y otras especias naturales, embutido en el ciego del cerdo, ahumado y semicurado. Se consume normalmente cocido.

CARNE

de Ávila

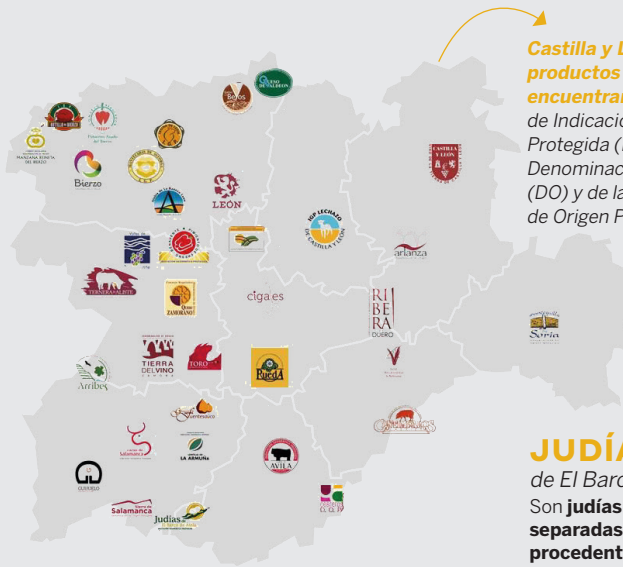
Fue la primera figura de calidad de carne fresca reconocida en España. Castilla y León juega un papel muy importante dentro de esta IGP ya que es tanto zona de producción como de elaboración y la más extensa de todas las que incluye la figura; **en Castilla y León se encuentran en torno a 282 explotaciones** que producen animales para la IGP, **que supone un 49% del total de explotaciones de la IGP** y la sede del Consejo Regulador de la IGP está situada en la ciudad de Ávila.



CARNE

de Salamanca

Se trata de una **carne de vacuno de gran calidad obtenida de las hembras reproductoras de raza morucha**, tanto de su cría en pureza, como el obtenido de éstas reproductoras moruchas con sus cruces con machos de razas charolés y limosín, destetados con una edad mínima de 5 meses y explotados según las técnicas y usos de aprovechamiento de recursos naturales en régimen extensivo.

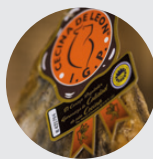


Castilla y León tiene productos que se encuentran bajo el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP), de Denominación de Origen (DO) y de la Denominación de Origen Protegida (DOP).

CECINA

de León

Es un **producto cárnico curado, elaborado a partir de las piezas musculares denominadas tapa, contra, babilla y cadera procedentes de los cuartos traseros de ganado vacuno mayor**; sometidas a un proceso de elaboración, por un periodo de tiempo superior a 7 meses, consistente en operaciones de salado, lavado, asentamiento y secado.



CHORIZO

Cantimpalos

Es un embutido que se elabora a partir de carnes frescas de **cerdos grasos de capa blanca sacrificados entre los 7 y 10 meses de vida y alimentados durante los tres últimos meses con un mínimo de 75% de cebada y trigo**.

GARBANZO

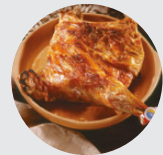
de Fuentesauco

Son las **semillas de la especie *Cicer arietinum* L., variedad *macrocarpum*, ecotipo 'Fuentesauco'** destinadas a consumo humano. Se comercializan envasadas como legumbre seca y se producen exclusivamente en algunos términos municipales de la provincia de Zamora.

JUDÍAS

de El Barco de Ávila

Son **judías secas separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas**, especie *Phaseolus vulgaris*, de las variedades blanca riñón, blanca redonda, arrocina, planchada, morada redonda, morada larga y judión del Barco.



LECHAZO

de Castilla y León

Es la **cría de ovino, tanto macho como hembra, nacida y criada en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León**, procedente de las razas Churra, Castellana, Ojalada, o de los cruces entre dichas razas, que se ha alimentado exclusivamente con leche materna.

Castilla y León cuenta con gran cantidad y variedad de productos con sello de calidad en sus nueve provincias

Lentejas, cecina, chorizo, jamón, judías, queso, morcilla... Productos característicos de Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora para degustar nada más adquirir o que necesitan una preparación, pero que cuentan con la calidad necesaria para hacer a la Comunidad deliciosa.

LENTEJA

de la Armuña

Son las **lentejas secas, separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas**, de la especie *Lens culinaris medicus*, de la variedad denominada 'Rubia de La Armuña', destinadas al consumo humano.



LENTEJA

de Tierra de Campos

Son las semillas separadas de la vaina procedentes de plantas de la especie *Lens culinaris ssp. Culinaris*, raza **microperma y grupo Europeae**, pertenecientes a la familia de las leguminosas y destinadas al consumo humano.

El tipo comercial se denomina pardina.

La zona geográfica de producción agrícola ocupa parte de Valladolid, Palencia, León y Zamora.

MANTECADAS

de Astorga

Son un **producto de pastelería resultante de hornear una masa batida compuesta de harina de trigo flojo, huevo de gallina, mantequilla de vaca, manteca de cerdo y azúcares**. El componente graso de la mantecada aportará en boca una cierta sensación de humedad, que refuerza lo esponjoso del producto.



MORCILLA

de Burgos

Es un producto cárnico obtenido mediante embutido y posterior cocción, en cuya elaboración se utilizan los siguientes ingredientes básicos: **cebolla horcal, manteca o sebo, arroz, sangre, especias y sal**. Su elaboración está históricamente relacionada con la matanza casera del cerdo. En el siglo XX, se empezó a elaborar en obradores y fábricas, siguiendo las formas tradicionales.



PIMIENTO ASADO

del Bierzo

Es el **fruto, en forma de baya, de la planta de pimiento que se presenta asado, pelado y envasado**. La materia prima usada pertenece al ecotipo del Bierzo que se caracteriza por tener fruto de forma triangular alargada, paredes lisas, con 3 o 4 lóbulos, peso superior a 160 gramos, punta roma y sin hendidura estilar. Se recolecta sin zonas verdes cuando el color oscila de rojo pálido a rojo oscuro.

PIMIENTO

de Fresno-Benavente

Es el **fruto de la planta de pimiento, Capsicum annum L., para su consumo en fresco** (no transformado), fruto de una selección del pimiento **tipo «morro de vaca» o «morrón»**. Tiene una forma rectangular cercana a cuadrada, más alto que ancho, con una anchura mínima de 10 cm. Presenta 3, 4 ó 5 lóculos y un ápice muy deprimido. Son grandes, de color rojo, con carne gruesa, de más de 8 mm de espesor.



QUESO

de Valdeón

Es un **queso de pasta azul, graso, elaborado con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra y se presentarán enteros o batidos** (en crema). El queso entero tiene forma cilíndrica, con las caras superior e inferior ligeramente cóncavas. Mientras, El batido se presentará en envases con contenido neto entre 20 gramos y 1,5 kilogramos. La zona de elaboración y maduración está constituida por el término municipal de Posada de Valdeón (León).

QUESO

Los Beyos

Fue reconocida el 8 de noviembre de 2011 por la Comisión Europea. Puesto que su zona geográfica abarca territorios de más de una Comunidad Autónoma es competente de su gestión y control el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. **De forma cilíndrica, con caras planas o ligera concavidad, tiene una altura de 6 a 9 cm, un diámetro de 9 a 10 cm y un peso de 250 a 500 gramos.**

TERNERA

de Aliste

Es la **carne de gran calidad procedente del ganado vacuno joven, de razas con aptitud cárnica**, adaptado a la zona geográfica y producida en base a una alimentación y al manejo tradicional de la zona, con una edad de sacrificio comprendida entre 8 y 12 meses. Según el sistema de producción, se distinguen los siguientes tipos de animales: lechal (carne procedente de animales que permanecen estabulados desde el nacimiento y no se destetan hasta su sacrificio) y pastera (carne procedente de animales que aprovechan la leche materna y los recursos pastables de la zona).



VINO DE LA TIERRA

de Castilla y León

Los vinos amparados pueden ser: **vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos), vinos de licor, vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional, vinos de aguja y vinos de uva sobremadura**. La zona de producción está formada por la totalidad de los municipios de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



ETG

Certificado de Especialidad Tradicional Garantizada

JAMÓN

Serrano

La Fundación del Jamón Serrano nace en el año 2000 y, como Órgano de Representación de la ETG del Jamón Serrano, trabaja en la protección, mejora, proyección y **promoción del Jamón Serrano de calidad, diferenciándolo del resto de jamones curados** que no se elaboran conforme marca el Pliego de Condiciones y que no garantizan la calidad mínima exigible que garantiza el cumplimiento de la ETG.

DO

Sello Denominación de Origen

ARRIBES

Los vinos pueden ser **blancos, rosados y tintos**. Se caracterizan por su perfil aromático que les diferencia de otras zonas, por una acidez natural que les aporta frescura y, en el caso de los tintos, por una alta concentración de polifenoles y aromas a fruta compotada y madura. **El área geográfica está ubicada al noroeste de la provincia de Salamanca y al suroeste de la provincia de Zamora**, en la margen izquierda del río Duero, donde este hace de frontera natural con Portugal.

ARLANZA

Los vinos amparados por esta DO pueden ser **blancos, rosados y tintos**. Se caracterizan por su **marcado componente aromático**. Poseen una estructura media-alta, acidez fresca no excesiva y gran carga de polifenoles, con un amargor final agradable que les hace largos en boca. Soportan perfectamente el envejecimiento largo en barricas de roble. **La zona de producción se sitúa en la parte centro-suroeste de la provincia de Burgos y sureste de la de Palencia**. Situada en el valle medio y bajo del río Arlanza y de sus afluentes hasta su confluencia con el Pisuerga y sureste de Palencia.

BIERZO

Los vinos pueden ser **tintos, rosados o blancos**. Tienen un **carácter fresco, destacado por una sutil acidez y una marcada mineralidad**, asociadas a la identidad varietal. El territorio de la DO Bierzo coincide prácticamente con la comarca natural del mismo nombre a excepción del territorio de montaña. Está ubicado al **noroeste de la provincia de León** y es colindante con las Comunidades Autónomas de Galicia y Asturias.

CIGALES

Pueden ser vinos **blancos, rosados, tintos, dulces y espumosos**. Se caracterizan por el recuerdo de los aromas y sabores propios de las variedades con las que se elabora el vino, **aromas frutales, de fruta madura y fruta del bosque, y por su frescura en boca** debida a una acidez equilibrada resultando vinos redondos, armónicos y muy sabrosos con una buena carga fenólica y unos taninos redondos, dulces y suaves. La DO Cigales debe su nombre al municipio de este nombre, situado al norte de la provincia de Valladolid y centro de una importante y antigua comarca vitivinícola, tradicionalmente famosa por sus vinos rosados, elaborados en blanco con mezcla de variedades tintas y blancas. El área geográfica se extiende por el **sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga** y comprende municipios de la provincia de Valladolid y uno de la provincia de Palencia.

LEÓN

Los vinos amparados por la DO León, que hasta abril de 2019 se llamó DO Tierra de León, pueden ser **blancos, rosados y tintos**. El área geográfica de la DO «León» está ubicada en el **sur de la provincia de León, integrando parte de la provincia de Valladolid y limitando con las provincias de Zamora y Palencia**. Tiene una superficie de 3.317 kilómetros cuadrados.

RIBERA

del Duero

Los vinos pueden ser **rosados, tintos jóvenes y tintos envejecidos**, que se encuentran entre los más longevos de España. Los rosados y tintos jóvenes destacan por sus vivos colores, acompañados de una fuerte componente frutal en nariz y por un paso de boca alto. Los vinos de guarda pueden presumir igualmente de estar vestidos con tonos azulados por mucho tiempo. La zona geográfica protegida está ubicada en el centro-este de la región, ocupando territorio de las **provincias de Burgos (en la cual tiene mayor extensión), Valladolid, Soria y un poco de Segovia**. El río Duero constituye su principal accidente geográfico, puede considerarse como el eje que une a más de 100 pueblos extendidos a lo largo de una franja vitícola de unos 115 km de longitud y 35 de anchura.

RUEDA

Los vinos amparados por la DO Rueda van desde los **vinos blancos en sus diferentes tipos y elaboraciones, hasta los vinos rosados y tintos**. Los blancos son los más significativos y representativos de la zona; los tintos presentan colores vivos; y los 'dorados' tienen características propias de las crianzas oxidativas prolongadas. El territorio se sitúa en el sector central de la **depresión que forma el río Duero, abarcando el sur de la provincia de Valladolid y algunos municipios del norte de Ávila y oeste de Segovia**.

TIERRA

del Vino de Zamora

Pueden ser **vinos blancos, claretes, rosados y tintos**. Resultan de elevada graduación alcohólica, acidez moderadamente baja, muy aromáticos, con gran presencia de fruta madura, amplios y de gran recuerdo.

TORO

Los Toro pueden ser **blancos, rosados y tintos**. Se caracterizan por su **importante estructura, por tener un componente polifenólico y tánico destacada**, con relación a los vinos de otras zonas del Duero. Son menos ácidos y con pH más altos, y tonalidades de fruta más madura sensorialmente. La zona de producción se encuentra situada al **sudeste de la provincia de Zamora**, comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos.



DOP

Sello Denominación de Origen Protegida

CEBREROS

Tiene derecho al uso de la mención 'vino de calidad' y **sus vinos pueden ser tanto blancos, como rosados o tintos**. Se caracterizan por presentar un grado alcohólico elevado, una acidez tartárica elevada y equilibrada, alta longevidad, en especial, en el caso de los vinos tintos, que tienen un alto potencial de guarda. Son equilibrados, elegantes, sabrosos y muy vivos. La zona delimitada como la DOP Cebreros está ubicada al **sureste de la provincia de Ávila**, dentro del Sistema Central Ibérico y entre las cuencas de dos ríos: el Alberche y el Tiétar, tributarios del Tago.



GUIJUELO

La **Denominación de Origen Guijuelo** es la primera reconocida a nivel europeo, que ampara **productos cárnicos curados** (exclusivamente jamones y paletas) **procedentes del cerdo ibérico puro o sus cruces con la raza Duroc-Jersey hasta en un 25%**. Los cerdos proceden de distintas dehesas de España, fundamentalmente Castilla y León, Extremadura y algunas comarcas de Andalucía y Castilla La Mancha. La **zona de sacrificio, curación y maduración de los jamones se ubica al sudeste de la provincia de Salamanca, sobre una altitud superior a los mil metros**. Al abrigo del Sistema Central, el microclima privilegiado de la comarca con sus inviernos fríos y secos, así como sus veranos suaves y cortos, permite un perfecto secado y maduración de los jamones. Junto con Guijuelo completan la zona de elaboración los municipios de Ledrada, Campillo de Salvierra, Béjar, Aldeavieja de Tormes, Frades de la Sierra, Miranda del Castañar, Palomares de Béjar, Puerto de Béjar, y Tamames.



MANTEQUILLA de Soria

Bajo la denominación 'Mantecquilla de Soria' se elaboran y certifican aquellas **mantequillas obtenidas a partir de la materia grasa de leche de vaca, de razas frisona y pardo alpina, o de sus cruces entre sí, procedente de explotaciones lecheras de determinados municipios de la provincia de Soria**. La protección de la denominación abarca a las tres variedades de mantecquilla que tradicionalmente se vienen elaborando: **Natural, Salada y Dulce**. La zona de producción de leche apta para la elaboración está comprendida por los 169 municipios de la provincia de Soria.

MANZANA REINETA

del Bierzo

Son las **manzanas de las variedades 'Reineta Blanca' y 'Reineta Gris'**, destinadas al consumo humano en fresco, de las categorías 'Extra' y 'Primera'. Se caracterizan por una dureza extraordinariamente alta y niveles altos de azúcares.



QUESO Zamorano

Es un **queso graso de pasta prensada elaborado con leche de oveja** de las razas Churra, Castellana y procedentes del primer cruce (F1) de madres de la raza Churra y Castellana y padre de la raza Assaf española, no pudiendo, en este último caso, realizar reposición de la propia explotación. Con una **maduración mínima de 100 días para los quesos de más de 1,5 Kg y de 60 días mínimo para los quesos de menos de 1,5 Kg**.

SIERRA de Salamanca

Cuentan con derecho al uso de la mención '**vino de calidad**', **pueden ser blancos, rosados y tintos**. El terruño da lugar a blancos equilibrados, con notas aromáticas vegetales, frutas blancas y florales. En boca resultan untuosos y largos, con una acidez equilibrada resultado del clima y suelo de la zona. Tienen un toque mineral procedente de los suelos del territorio y aguantan bien el paso del tiempo. En lo que se refiere a los tintos, la Rufete da lugar a vinos muy particulares, con notas a frutos rojos, especies y plantas de bajo monte; con taninos elegantes y especiados. La zona de producción está ubicada en la **sierra del mismo nombre, al sur de la provincia de Salamanca**. Es una zona pequeña zona que se caracteriza por una orografía tortuosa a la que se adaptan las parcelas de viñedo dispuestas en bancales en las laderas sobre el río Alagón.

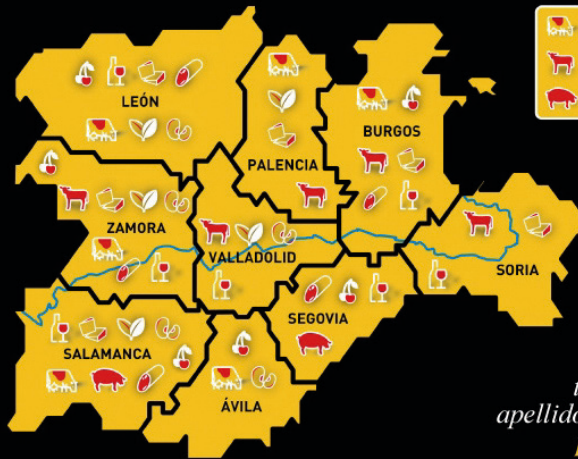
VALLES de Benavente

Tiene derecho al uso de la mención '**vino de calidad**' y **pueden ser blancos, rosados y tintos**. Los rosados elaborados con la variedad Prieto Picudo son muy característicos y personales, ya que son vinos con un toque de aguja, con gran desarrollo aromático de frutos rojos, texturas melosas, taninos dulces y suaves, agradables notas silvestres y una gran estructura tánica debido al grosor de su piel, una acidez muy equilibrada, con importante cuerpo y una estructura alta tanto en nariz como en boca. Por otro lado, los vinos blancos son genuinos, frescos y muy aromáticos. La zona de producción está situada al **noreste de la provincia de Zamora, en los valles de los ríos Esla, Tera, Órbigo y Eria**.

VALTIENDAS

Cuentan con derecho al uso de la mención '**vino de calidad**' y presentan **colores intensos de capa media-alta**; están bien estructurados, lo que favorece su envejecimiento. Los vinos rosados, además de los aromas frutales propios de la variedad (frambuesa, mora, zarzamora, etc.), presentan aromas florales característicos. En los vinos tintos destacan también aromas minerales que pueden encontrarse en su perfil sensorial como consecuencia de la influencia del medio. Además, destaca su acidez natural, superior a otros vinos de zonas próximas, lo que les aporta frescor y viveza, potencia sus aromas y les dota de una mayor complejidad en boca. La zona de producción está **ubicada al norte de la provincia de Segovia, limitando al norte con la DOP Ribera del Duero**.

*Castilla y León es una de las regiones más importantes de España en la producción de **alimentos**, con una clara orientación hacia la **calidad***



CARNE DE VACUNO

CARNE DE OVINO

CARNE DE PORCINO



TRANSFORMADOS CARNICOS

FRUTAS Y HORTALIZAS

VINO



DERIVADOS LACTEOS

DERIVADOS DE CEREALES

LEGUMBRES



*tierra de sabor ocupa un espacio único de productos que tienen tradición, historia, y nombre y apellidos de los productores de las **materias primas** con los que están elaborados*

TIERRA DE SABOR

En la variedad está el gusto y Castilla y León cuenta con gran cantidad de diferentes productos de calidad para consumir. La Comunidad es, sin duda, una región para comérsela, pero también para bebérsela. Los alimentos son variopintos y pueden ser regados con vinos a lo largo de los 94.226 kilómetros cuadrados de territorio.

‘Tierra de Sabor’ es una suma de esfuerzos que permite “crear una **gran marca de dimensión nacional**, ocupar un espacio único de productos que tienen tradición, historia, y nombres y apellidos de los productores de las materias primas con los que están elaborados”. Se trata de “una **respuesta conjunta a profesionales y consumidores que exigen conocer de forma**

precisa el origen y autenticidad de aquello que adquieren y consumen”, tal y como explica la propia marca.

Además, tiene un **impacto “significativamente positivo” para el Medio Ambiente**, ya que “reduce en gran medida los costes de transporte de estos productos, así como el tiempo entre que estos

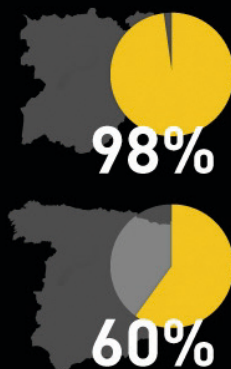
son recogidos o elaborados y su consumo”. Desde la marca señalan que consumirlos “contribuye al desarrollo económico sostenible y al asentamiento de población en el medio rural”.

Por otro lado, ‘Tierra de Sabor’ significa “**apoyar a pequeños y medianos productores, poniendo ‘cara’ a cada alimento que**

consumimos”: “Recoge el fruto de la innovación aplicada a una materia prima que respeta los modos tradicionales de producción”, expresa.

La marca constituye “**una garantía para toda la familia**”, puesto que “todos los alimentos que la tienen superan estrictos controles de calidad”.

Una marca conocida



FUENTE: NIELSEN

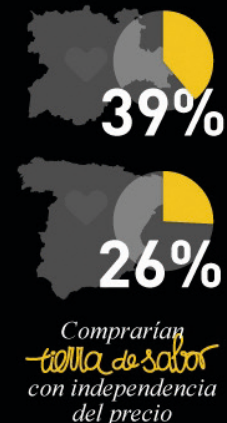
Una marca recomendada



Una marca valorada



Una marca apreciada



Descúbre...

NUESTRAS SOLUCIONES ADECUADAS A SU CENTRO



Limpieza Profesional por sectores
Limpieza y desinfección de Hospitales
Limpiezas Especiales
Limpiezas de Obra



Poda, Siembra de plantas,
Suministro de abonos y fertilizantes
Fumigación, aplicación de tratamiento de plantas
Recolecta y eliminación de hojas



Recepción
Conserjes
Controladores de accesos
Azafatas



Inspecciones técnicas
Mantenimiento Preventivo, Normativo y Predictivo
Mantenimiento Conductivo y Correctivo
Eficiencia Energética



Consultoría e Ingeniería Logística
Soluciones en Logística Sanitaria
Gestión de Stocks
Outsourcing logístico



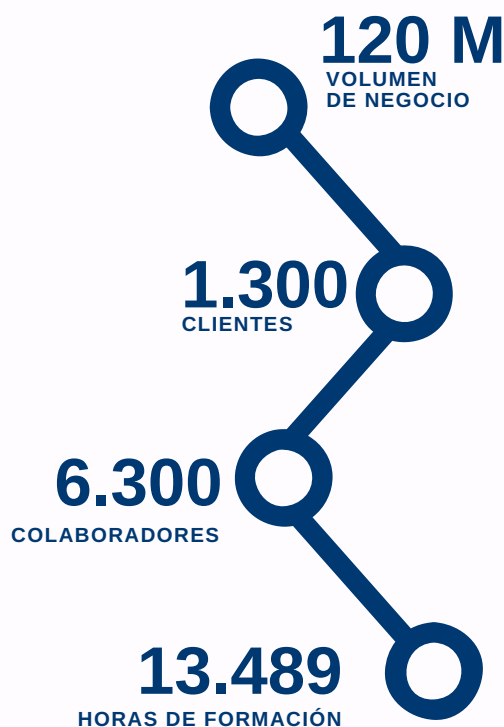
Equipos Técnicos especializados
Personalización de protocolos
Capacidad de respuesta



Últimas tecnologías de recogida
Optimización del nº y tipología contenedores
Vehículos adecuados a la tipología
del núcleo de población

Ofrecemos soluciones innovadoras en el sector de servicios adecuadas a sus centros: **Limpieza, Jardinería, Mantenimiento, Logística, Servicios auxiliares, Gestión de residuos y Servicios a Personas.**

Respondemos a las necesidades de nuestros clientes, gracias a una amplia red de trabajo formada por **300 delegaciones y 50.000 colaboradores** que operan a nivel internacional.



Generamos... espacios agradables



983 132 222



www.onet-cleaningandservices.es



La provincia de Salamanca cuenta en su haber con numerosas marcas de calidad de productos agroalimentarios que ya han traspasado fronteras. Jamón, vino o legumbres son solo un pequeño ejemplo del variado 'supermercado' que ofrece este territorio.

PUERTAS ABIERTAS PARA LA 'DESPENSA' DE ALIMENTOS DE CALIDAD DE ESPAÑA

CHEMA DÍEZ

El 'secarral' de la meseta castellana, las bondades del paraje natural de Las Arribes, el oasis de la Sierra... y, cómo no, una dehesa que 'alimenta' a una materia prima indispensable en Salamanca y fuera de las fronteras. Todo ello para hacer de la provincia la mejor despensa de alimentos de calidad de toda España, con una gran apertura a Europa y al resto del mundo.

La privilegiada y envidiable ubicación de Salamanca, en el

enclave de la Vía de la Plata, es otro de los puntos fuertes para captar cualquier reminiscencia de la cocina extremeña y portuguesa y dotar, si cabe, de mayor calidad a todo lo que produce la 'madre tierra' salmantina.

De este modo, la inmensidad de la llanura de la meseta ofrece los mejores cereales y leguminosas o el tubérculo por excelencia, mientras que otros terrenos más escarpados son la base para aportar el 'oro líquido' con el mejor aceite, vinos de calidad con dos marcas reconocidas, cerezas en la zona de Sotoserrano o los almendros.

Todo ello por no hablar de la industria chacinera de Guijuelo y la dehesa en pleno campo charro, que hacen que la provincia abra la puerta al mundo para demostrar que no le hace falta promoción para ser la despensa de los alimentos de calidad. Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, Marcas de Garantía hablan por sí solas. Pasen y saboreen...

La privilegiada y envidiable ubicación de Salamanca, en el enclave de la Vía de la Plata, es otro de los puntos fuertes para captar cualquier reminiscencia de la cocina extremeña y portuguesa.





JAMÓN DO GUIJUELO

Una de las joyas de la corona de la gastronomía salmantina. **Guijuelo** es, por méritos y ubicación, **el centro del jamón ibérico de España por excelencia** (lo comparte junto a Extremadura y Andalucía), donde sacrifica la mayor parte de la producción del país, con la dehesa como principal fuente de alimentación de los cerdos de bellota en la montanera. **El cebo o el cebo de campo aglutinan la producción** de un sector que sigue pendiente de los ajustes de la Norma. Y, si el jamón no conoce fronteras, tampoco lo hacen el lomo, el chorizo, el salchichón... **ya se sabe, del cerdo hasta los andares.**



En el caso de la Sierra de Francia, la variedad de rufete es la 'reina', con producciones de uva o muy extensas por la complejidad de los bancales de la zona.

VINO DE LA SIERRA Y LAS ARRIBES

Dos enclaves naturales como la Sierra de Francia o Las Arribes no pueden 'dar' nada malo. **La calidad de sus vinos** está fuera de toda duda hasta el punto de haber traspasado fronteras e incluso llegar a ser profetas en su tierra; y eso, no es nada fácil. **Poca producción, pero de calidad para llenar de nuevos aromas los paladares más exquisitos.** Ambas marcas de calidad hacen que de cada una de las cepas salgan los mejores caldos, quizá cuando muchos ni siquiera podían pensarlo. Ya saben, las mejores esencias siempre están en pequeños frascos...

FARINATO DE CIUDAD RODRIGO

¿Existe alguien que aún no haya probado el farinato? Archiconocido en el mundo entero, se trata de **un manjar apto para todos los paladares, con Ciudad Rodrigo como protagonista.** Si la mezcla ya es huevos con chorizo y farinato... digno de cualquier tenedor de lujo.



LENTEJA Y GARBANZO

La comarca de la Armuña es marca de la casa, tierra donde nace la mejor lenteja de calidad, que apenas tiene competencia real, por su categoría. Eso sí, su escasa producción hace que se certifique una cantidad de producto limitada, al igual que ocurre con **el garbanzo pedrosillano,** dos marcas de calidad que forman parte de cualquier dieta mediterránea.



QUESO DE LAS ARRIBES

Hinojosa de Duero es una de las cunas del mejor queso de la provincia. Su famosa feria, celebrada en el mes de mayo, hace que esta localidad salmantina sea la capital de este delicioso manjar gracias a su marca de calidad. **Los quesos de la Hacienda Zorita también tienen su mercado.**

TERNERA CHARRA Y CARNE DE MORUCHA

Salamanca es la provincia de España con mayor censo de ganado vacuno del país. **Gracias a Ternera Charra (Ternera de Salamanca) su expansión fuera de Salamanca y España es una garantía,** con producto certificado y de calidad. Todo ello, acompañado por la **raza autóctona, la Morucha,** que le aporta gran sabor a los platos gastronómicos, a lo que hay que sumar los cruces, dando valor añadido al producto.



MIEL DE LA SIERRA



Dicen que la Sierra empieza ya en Aldeatejada... y es que la famosa feria de la miel de la localidad da a lugar a numerosas **empresas** relacionadas con un sector, que tiene su **punto álgido en Valero, San Miguel de Valero y zonas aledañas.** La **cooperativa Reina Kilama es uno de los referentes dentro del sector,** por su crecimiento, su expansión y la comercialización de un producto de calidad bajo una marca reconocida.

LECHAZO

Salamanca no es una gran productora de lechazos, ni engloba un gran nivel de operativa, pero **sí cuenta con productores de calidad que elevan esta materia prima a un buen nivel en el ámbito de España.** Y es que, las medidas sanitarias y alimentarias cada vez tienen más peso entre los ganaderos de la provincia. Qué pena que el precio en origen sea muy distinto al de destino...

ACEITE

Ahigal de los Aceiteros, San Felices de los Gallegos, la Sierra de Francia... son entornos donde el olivo es protagonista. La Sociedad Agraria de Transformación (SAT) Aceiteros del Águeda engloba a numerosos productores de la zona, creadores de un **aceite ecológico de calidad, que ya se distribuye entre los restaurantes de Salamanca y fuera de estas fronteras.** 'Oro líquido' lo llaman...



CEREAL

Los agricultores de la provincia de Salamanca abastecen al mercado cada año, con una materia prima que cuenta cada vez con mayor calidad por el tratamiento, el trabajo especializado y la labor de los profesionales del sector. **Trigo, avena, cebada, maíz... son materias primas con las que se 'crea' casi todo.** Por ello, no duden en abrir **la puerta de la mejor despensa de alimentos de calidad de España,** donde la oferta gastronómica es tan amplia, que no se puede descartar nada, cualquier mezcla combina a la perfección con una certificación de categoría.





Cómo transformar
los residuos de
**GRANJAS
PORCINAS**
en energía limpia

La Universidad de Valladolid desarrolla un proceso de bajo coste y sostenible para convertir los purines en biogás renovable

Bacterias púrpuras purifican y transforman residuos de granjas porcinas en energía limpia



DIGESTIÓN ANAEROBIA

El microorganismo fotosintético empleado para esta transformación es una **bacteria púrpura, capaz de captar la energía infrarroja del Sol** y nutrirse con el fósforo, nitrógeno y materia orgánica presentes en los purines.



FOTOSÍNTESIS ANOXIGÉNICA

Estos organismos realizan una **fotosíntesis anoxigénica con fijación de dióxido de carbono (CO₂) y ácido sulfhídrico (H₂S)**, lo que permite obtener el subproducto deseado.



GAS NATURAL

El producto que se obtiene es un **gas natural renovable y limpio** que se puede inyectar directamente en la red de gas natural o usarse como combustible en automoción.

de carbono (CO₂) y ácido sulfhídrico (H₂S), lo que permite obtener el subproducto deseado: **un gas natural renovable y limpio que se puede inyectar directamente en la red de gas natural o usarse como combustible en automoción.** El objetivo final es mitigar la dependencia energética y posibles problemas de abastecimiento energético por cuestiones geopolíticas. Un estudio con estas bacterias ha sido publicado recientemente por el IPS en la revista Bioresource technology.

Ya existen **plantas industriales de digestión anaerobia para el tratamiento centralizado de purines**, pero generalmente se encuentran **alejadas de las explotaciones**, lo que limita la viabilidad económica de esta estrategia de gestión. Más de diez o veinte kilómetros de distancia entre la planta y la granja hace contraproducente para el ganadero la gestión centralizada de los residuos en estas plantas. En este contexto, es necesario buscar una manera de **instalar pequeñas plantas en granjas y aprovechar el biogás producido en la propia explotación ganadera.**

Por el momento, **la investigación se encuentra en una fase inicial** de laboratorio y la intención del equipo de investigadores, encabezado por Raúl Muñoz, es seguir con la validación a escala semi-industrial en procesos en continuo, un proceso para el que **calcularán necesitarán unos seis años.** Para poder dar ese siguiente paso en el desarrollo de esta tecnología **“se requiere financiación externa”**, afirma Muñoz, “es una investigación cara y que conlleva tiempo, aunque su desarrollo no es controlable solamente con parámetros económicos”.

L

as granjas porcinas generan una elevada cantidad de residuos.

La **gestión de estos purines** no es nada sencilla y se ha convertido en todo un problema para el crecimiento del sector ganadero. Actualmente, **son empleados como biofertilizantes para los suelos**, pero su uso no es siempre posible. En ese sentido, el **Instituto de Procesos Sostenibles (IPS) de la Universidad de Valladolid (UVA)** ha desarrollado una tecnología incipiente que por primera vez acopla dos procesos secuenciales: el **tratamiento de la purificación**

de gas biogás y la digestión anaerobia de residuos ganaderos, esta última una tecnología ya madura y asentada, para transformar estos purines altamente contaminantes en un **biogás de alta pureza denominado biometano.**

El microorganismo fotosintético empleado para esta transformación es una **bacteria púrpura, capaz de captar la energía infrarroja del Sol y nutrirse con el fósforo, nitrógeno y materia orgánica presentes en los purines.** Estos organismos realizan una **fotosíntesis anoxigénica** con fijación de dióxido



Otras investigaciones y punto de partida

Recientemente, este mismo grupo de investigación del IPS publicó en la misma revista un **trabajo con una tecnología mucho más madura en la que aplicaban el uso de microalgas para purificar el biogás** producido a partir de aguas residuales en Chiclana de la Frontera (Cádiz). En esta ocasión, los microorganismos

empleados fueron microalgas que aprovechan la luz visible del sol para efectuar la fijación de CO₂ y asimilación de nutrientes del agua residual. **En todo caso, estas algas no competirían con las bacterias púrpuras ya que aprovechan diferentes secciones del espectro solar.**

Antes de experimentar

con este tipo de microorganismos, la gestión y transformación de los residuos orgánicos se llevaban a cabo a través de lavados a presión, tecnologías de adsorción y de separación de membrana, técnicas de alto coste e impacto ambiental que no evitaban la liberación de CO₂ a la atmósfera.



Este grupo ha desarrollado una tecnología en la que aplicaba el uso de microalgas para purificar el biogás



Estas algas no competirían con las bacterias púrpuras ya que aprovechan diferentes secciones del espectro solar.



Un instituto único en Castilla y León

El Instituto de Procesos Sostenibles centra sus últimas investigaciones en la misma línea: el **desarrollo de procesos biológicos de bajo coste y medioambientalmente sostenibles para convertir el biogás sucio en un biometano con calidad similar al gas natural.**

Procesos basados en biotecnologías que emplean una parte de la luz solar para llevar a cabo esa purificación y transformación del gas. Es el **único instituto universitario de excelencia de Castilla y León.**

Raúl Muñoz, el investigador que lidera las líneas de tratamiento biológico de gases y depuración de aguas con microalgas, **ha sido recientemente galardonado por la Real Academia de Ingeniería Española como mejor Investigador joven y con el premio Bankia Joven Innovador por sus trabajos** para mitigar las emisiones de gases de efecto invernadero y sus consecuencias.



La Diputación de Valladolid creó en 2016 esta marca que acoge a productores, comercios y establecimientos hosteleros con un catálogo de cerca de 600 productos de calidad en la provincia vallisoletana.

ALIMENTOS DE VALLADOLID

reúne a la excelencia de la
despensa vallisoletana

MÁS TRIBUNA

Valladolid es una tierra para comérsela. Su exquisita gastronomía en la que no pueden faltar el lechazo y sus vinos, por supuesto, pero también sus quesos, sus embutidos, los alimentos de la huerta y su indiscutible repostería, han hecho que productores, establecimientos y comercios se hayan unido bajo la **marca Alimentos de Valladolid** como paraguas para mejorar y promocionar este recurso tan importante en la provincia.



La idea original de Diputación de Valladolid fue “tejer **una red entre productores, comercios minoristas y establecimientos de hostelería**, para dar a conocerla bajo una estrategia de promoción común”. La marca ‘Alimentos de Valladolid’, que gestiona esta plataforma empresarial, **puede ser usada por los productos de las diversas Denominaciones de Origen y las Indicaciones geográficas protegidas.**

La autorización también se extiende a otras figuras de calidad como Especialidades Tradicionales garantizadas, Vinos de la Tierra, Marcas de Garantía y Denominación Específica. De igual forma, quedan amparados por ella las aguas minerales y de manantial reconocidas; los productos acogidos a la Norma de calidad para la carne, el jamón y la caña ibérica; los productos de Agricultura Ecológica y Producción Integrada; marcas colectivas de la provincia de Valladolid; los Alimentos Artesanales regulados; los productos con certificaciones de calidad y seguridad alimentaria; y otros productos de calidad superior vinculados a la provincia y que estén acreditados por un pliego de condiciones.

VENTAJAS DE LA MARCA

El uso del sello garantiza la **calidad diferenciada del producto** bajo una misma imagen y permite el **acercamiento de productos de Valladolid al consumidor.**

IDENTIDAD GEOGRÁFICA

Dota a los productos amparados de una **identidad geográfica común**, beneficiándose del prestigio de la riqueza agroalimentaria de la provincia de Valladolid.

PROMOCIÓN CONJUNTA

Permite la **promoción conjunta** de los productos bajo el paraguas de una marca institucional (presencia en ferias agroalimentarias, campañas promoción, etc.) y **favorece la comercialización**, a través de los establecimientos de hostelería y comercio minorista, llegando hasta el consumidor final.

SIN COSTE

Es **compatible con otros marchamos de calidad** y el **proceso de adhesión no tendrá coste ninguno** para el solicitante.

El reglamento -publicado en el Boletín Oficial de la Provincia de Valladolid el 26 de mayo de 2016- recoge que, además de los diferentes productores y elaboradores, **se pueden adherir al proyecto transformadores de productos alimentarios, hostelería y comercio minorista de alimentación.**

En **noviembre de 2016** se celebró la primera comisión en la que ya se reunieron un total de **19 productores**. En mayo de 2016 ya se superaban las cien empresas inscritas y **en julio de 2019 se cuenta con un registro de un total de 135**. Se trata de un listado de 95 productores, 17 comercios minoristas y 23 establecimientos de hostelería que agrupan un total de **595 productos**.

Los responsables del proyecto han explicado a Más Tribuna los principales objetivos de Alimentos de Valladolid: **“Consolidar la marca e iniciar una expansión regional y nacional**. Creación de cauces de colaboración entre las empresas adheridas, para trabajar conjuntamente en acciones de venta y comercialización de productos.

Fidelización del consumidor con los productos autóctonos, que le identifican con su tierra. Promoción de la marca, sus productos y empresas, mediante **campañas de comunicación, y asistencia a eventos de referencia nacional e internacional**”.

Entre las diferentes acciones que se han proyectado destacan la de los **patrocinios deportivos** en eventos de carácter nacional e internacional, con la presencia en la Copa del Rey de Rugby o en la Copa de la Reina de Balonmano, además de diferentes campeonatos de España. También destaca el patrocinio del equipo de primera división femenina de Balonmano, el Aula Alimentos de Valladolid.

Se han llevado a cabo **acciones de promoción en foros profesionales** como Madrid Fusión, Alimentaria de Barcelona, Salamaq, Plaza Mayor del Vino, INTUR o la propia Feria de Alimentos de Valladolid.

Pero también se ha establecido una estrategia para consolidar la marca y fidelizar al consumidor final. Destacan la **celebración del Mercado de la Salud en el mercado del Val**, además de la presencia en ferias y mercados de carácter local o comarcal como la Feria del Pan, la Feria de la Lenteja Pardina o la Feria del Espárrago, además de diferentes jornadas gastronómicas.

Desde Alimentos de Valladolid, que **cuenta con página web donde se puede consultar el elenco de productores, comercios y establecimientos**, se manejan cuentas en Facebook, Twitter e Instagram, se insiste en algunas acciones en desarrollo, tales como un programa de promoción en el Mercado del Campillo, acciones de formación, además de la puesta en marcha del edificio QBO, como plataforma logística, administrativa y promocional de la marca.



El vino, el producto emblemático de la marca

La marca Alimentos de Valladolid aglutina a casi 600 productos de calidad de la tierra. La repostería, panadería, carnes y embutidos, legumbres, miel, verduras y hortalizas, frutos secos y otros productos alimentarios, destacan en este gran listado de la despensa vallisoletana.

Pero quizá **el producto más emblemático de la tierra sea el vino.** Los conocidos, admirados y excelentes caldos que se agrupan en las cinco denominaciones de Origen con los que cuenta la provincia:

D.O. LEÓN. Cuenta con viñedos que ofrecen una **uva denominada 'prieto picudo'**, base de las variedades de vinos tinto y rosado.

D.O. TORO: Los vinos de Toro cuentan con

una gran tradición. Sus orígenes son **anteriores al asentamiento de los romanos**

D.O. CIGALES: Conocida por sus **vinos rosados**, Cigales además recientemente ha incorporado variedades de **tintos, blancos, espumosos y dulces**, que están aportando un nuevo valor añadido a su denominación. Alimentos de Valladolid colabora activamente con esta DO en diferentes programas de promoción, como la 'noche rosa' celebrada en Madrid.

D.O. RIBERA DEL DUERO: La DO emblemática con la que colabora Alimentos de Valladolid especialmente en el **Museo Provincial del Vino (Peñañiel)**, **que se erige como el**

centro neurálgico de la Ribera.

D.O. RUEDA: La **uva verdejo** habita desde hace siglos en la Denominación de Origen Rueda. **Su origen**, aun no teniendo testimonios escritos de ello, **se cree que puede coincidir con el reinado de Alfonso VI (siglo XI)**. En esa época se repobló la cuenca del Duero con cántabros, vascones y mozárabes, siendo estos últimos los que con mayor probabilidad trajeron la variedad Verdejo a España.

Además, **los amantes del vino y del enoturismo** cuentan con las siguientes **Rutas del vino:** Ruta del vino Ribera del Duero, Ruta del vino Rueda, Ruta del vino Cigales y Ruta del vino de Toro.

Q-BO

La casa de la gastronomía de Valladolid

Quiere la marca Alimentos de Valladolid establecerse en una sede fija, donde pueda tener su plataforma logística, administrativa y promocional. El lugar elegido es el Edificio Q-BO, un espacio anexo a la Granja José Antonio de Villa del Prado impulsado por la Diputación de Valladolid, creado para convertirlo en el nuevo punto de referencia donde dar a conocer al público, particular y profesional, la riqueza enológica y gastronómica de la provincia amparados por 'sellos' de calidad.

La propuesta de este **Centro de Dinamización Enogastronómico y Promoción Turística** se basa en la muestra de la oferta del sector vitivinícola y agroalimentario, vinculados a las denominaciones de origen, las rutas del vino certificadas y los productos cobijados bajo el paraguas de la marca 'Alimentos de Valladolid', utilizando soportes eminentemente visuales e interactivos que faciliten un **rápido viaje por el territorio, con el paladar como protagonista.**

La visita en el nuevo referente comienza en un **espacio polivalente de 162 metros cuadrados situado en la planta baja**, se ha instalado una **estructura cuadrangular en dos alturas abierta a los lados**, fabricada en madera. En la parte baja se sitúa el mostrador y en la zona más alta, un collage formado por piezas de artesanía popular y una representación con las viandas convertidas en referente identitario de la provincia, como **el ajo, la lenteja pardina o el pan, con el vino como protagonista.**

Además del stand de madera como principal elemento de la estancia, este espacio se utilizará como foro para la presentación de productos, impartición de





conferencias, realización de talleres, muestras de show cooking o catas gastronómicas, como principales ejemplos de actividades previstas para aprovechar el potencial de Q-BO como escaparate de promoción.

Como nexo de unión entre la sala polivalente y el denominado espacio interactivo, un recinto ubicado también en la planta baja pero con unas dimensiones más reducidas, de 14 metros cuadrados, se instalará **una pantalla giratoria de doble uso como apoyo a las catas y para posibilitar la proyección de vídeos promocionales** al otro lado del muro.

En esta zona se ha incluido también un **mapa interactivo, táctil y retroiluminado**, con las diferentes comarcas en las que se divide la provincia, con el fin de vincular cada una de ellas con las señas gastronómicas que lo identifican, y un gran asiento planteado como una isla central desde la que poder observar los recursos.

Ya en la **primera planta**, otra **gran sala diáfana de 65 metros cuadrados servirá como espacio multifuncional** en el que llevar a cabo actividades lúdicas y educativas, de ocio o promocionales,

según recoge la memoria de contenidos, para promover degustaciones o jornadas entre el público general y también eventos profesionales, como concursos o workshops.

Para ayudar a difundir el Centro de Dinamización Enogastronómico y Promoción Turística de la provincia, además de incluir información en soporte digital, aprovechando las **páginas web que ya gestiona la Diputación de Valladolid o las redes sociales**, la empresa adjudicataria del proyecto ha diseñado también un **folleto en forma de tríptico** para que los potenciales usuarios dispongan de información sobre los objetivos de la iniciativa o los horarios.

Este Centro de Dinamización Enogastronómica utiliza soportes eminentemente visuales e interactivos para facilitar un rápido viaje por el territorio, con el paladar como protagonista.



Tres espacios de exposición e interpretación

La elección del edificio anexo a la Granja José Antonio se basa en la estrategia de **aprovechar la ciudad de Valladolid como nicho de mercado para que los turistas que recibe la capital tengan también posibilidad de conocer “la riqueza y oferta gastronómica”** de la provincia, a fin de “dinamizar el territorio”. Para ello, la Diputación ha elegido este edificio de Villa del Prado, que dispondrá de **tres salas donde mostrar “la cultura del vino y los alimentos”** y donde se impulsarán eventos y acciones promocionales, así como de comercialización. En la planta baja se sitúa la recepción y sala multifuncional, cuyos contenidos se actualizarán de forma periódica, y un **‘espacio gourmet’ para posibilitar la celebración de catas y degustaciones de productos**. En la primera planta dispone de **una sala de actividades para desarrollar propuestas educativas y de ocio con el objetivo de promover diferentes eventos**, como catas o reuniones profesionales.





Santiago Canete, presidente de la Cooperativa Reina Kilama, asegura que la producción a fecha de agosto de miel y polen es “cero”.

En la punta de la
agonía: La sequía
y el ácaro de la
varroa noquean al
APICULTOR



Tamara Navarro

El sector apícola es una de las **primeras víctimas del cambio climático**. La sequía ha afectado al campo salmantino y especialmente a sectores como el de la apicultura. Según Santiago Canete, presidente de la Cooperativa Reina Kilama de San Miguel de Valero (Salamanca), **“la falta de agua en el campo ha provocado que la campaña de mieles de primavera sea la peor de los últimos veinte años**. La producción de miel temprana de primavera, es cero”.

“No tenemos ni un bidón de mieles claras o de primavera en los almacenes”. Canete lamenta un **‘efecto dominó’ de sur a norte que “ha impedido a las abejas trabajar..”**. Esperan que las mieles de verano, de encina y roble, que comenzarán a recogerse entre los meses de septiembre y octubre se “den mejor”.

Por su parte, **la producción de polen “ha sido buena”, hacía años que no se producían tantos kilos**. El problema, es que hay una “paralización total” del mercado debido a que es un producto que ha escaseado en los últimos años, aunque teme, “nos va a costar salir del bache”.

LOS PRECIOS

El mercado está parado. “No hemos empezado a ofertar pero tampoco tenemos demanda del mercado europeo que lo solicite”. **La miel no llega a dos euros, 1,80 euros**. **“Vamos a pasar un par de años apretados”**, lamenta.



La falta de agua en el campo ha provocado que la campaña de mieles de primavera sea la peor de los últimos veinte años.

Los apicultores deben unirse “y dejar de hacer su guerra particular”. Hay que manifestarse “todos juntos; Asaja, COAG...”.



EL SECTOR APÍCOLA ES UNA DE LAS PRIMERAS VÍCTIMAS DEL CAMBIO CLIMÁTICO. Según Santiago Canete, "la falta de agua en el campo ha provocado que la campaña de mieles de primavera sea la peor de los últimos veinte años. La producción de miel temprana de primavera, es cero".



LA PRODUCCIÓN DE POLEN "HA SIDO BUENA": El problema, es que hay una "paralización total" del mercado debido a que es un producto que ha escaseado en los últimos años



LA UNIÓN HACE LA FUERZA

El sector apícola español es uno de los principales de la Unión Europea, aunque **se ve afectado**, como en el resto de países productores, **por la política comunitaria de importaciones de mieles de países terceros de cuestionable calidad, sobre todo de China;** por la **falta de un etiquetado adecuado** que diferencie al producto comunitario y de cada país del de países terceros, satisfaciendo al productor e informando correctamente al consumidor, así como por la posible incidencia del uso de ciertos fitosanitarios en agricultura y por las diversas enfermedades de la cabaña, que estarían afectando a la evolución de dicha actividad.

A todas estas preocupaciones se suma la **incertidumbre de lo que ocurrirá con el acuerdo de la Unión Europea con los países de Mercosur.** "Hacen acuerdos de ricos a costa de los pobres y ése es nuestro caso". Tiene naciones como Argentina o Brasil que son los países que "más daño están haciendo a la Unión Europea". La campaña pasada uno de los países que más bajó el precio de la producción fue Argentina junto con Ucrania.

Otra de las reivindicaciones de la apicultura, **"es la de mejorar el etiquetado de la miel aclarando el origen del producto y evitando así confusiones entre los consumidores"**.

LA VARROA, UNA LACRA QUE NO SE PUEDE ERRADICAR

Pero la sequía no es la única de sus preocupaciones. Tal y como ha expuesto Santiago Canete, a las complicaciones climatológicas, se le une **la lacra de la varroa, que vienen sufriendo desde mitad de los años 80.** Este ácaro **ataca las colmenas durante todo el año y las**

mantiene con las defensas bajas, una situación que muchas no pueden soportar...

La varroasis no se puede erradicar al 100 por cien. A pesar de que los apicultores limpian sus colmenas con tratamientos, la varroa afecta a los enjambres silvestres y el ácaro aprovecha

para transportarse de una a abeja a otra, por lo que **su reinserción es continua.** "Está inmunizada, hay una carga grandísima en los colmenares". Los apicultores deben unirse "y dejar de hacer su guerra particular". Hay que manifestarse "todos juntos; Asaja, COAG...".

La reconocida sumiller, con experiencia en restaurantes como El Atrio cacereño o el Noma de Copenhague, tiene entre manos un proyecto propio que ayude en la formación de los amantes del vino.



ROXANA ARANS

“Quiero democratizar el mundo del vino para acercarlo a la gente”

Roxana Arans nació en Sevilla y vivió en Mallorca durante 14 años. Allí, trabajando en hostelería, comenzó a acercarse al mundo del vino más en serio. “Yo veía que tenía actitudes, mucha memoria olfativa... y, claro, que me gusta el vino”, reconoce la reconocida sumiller.

Así, ya viviendo en Salamanca realizó el máster de sumiller de la Cámara de Comercio de Valladolid. Cursos, ponencias, colaboraciones... y llegó el trabajo durante cuatro meses en El Atrio (Cáceres) en 2011. En este mítico espacio cacereño tienen una de las mejores bodegas de España. De hecho, en 2003 fueron galardonados con el Gran Award a las mejores cartas de vino del mundo otorgada por la revista americana Wine Spectator (premio que ostentan hasta hoy).

Pero tras su experiencia en El Atrio, Roxana llegó al año siguiente al restaurante Noma, en Copenhague, elegido como el mejor del mundo destronando a Ferrán Adrià durante los años 2010 y 2011.

ISABEL DE LA CALLE



Pudo ser un espaldarazo para estas oportunidades el premio que recibió en 2009 como 'mejor sumiller de Salamanca'?

en 2009 como 'mejor sumiller de Salamanca'?

Los concursos y reconocimientos te sacan de tu zona de confort, te hacen visible. Está bien porque enseñas la patita, pero no creo que te ayuden mucho más. **En esa época, básicamente lo que yo quería era aprender;** si ese reconocimiento me sirvió, bienvenido sea.

¿Cómo se lleva ser mujer en un mundo aún muy masculino, como el del vino?

Es cierto que es un campo dominado por los hombres, pero también es verdad que **hay muchas mujeres enólogas que no salen a la palestra.** Yo espero de alguna forma poder echar un capote a las mujeres en este mundo y ayudar a llenar ese hueco que existe. Además, **hay incluso estudios que aseguran que la nariz de las mujeres es más sensible que la de los hombres,** así que aprovechémoslo.

¿Con qué te quedas del trabajo en El Atrio y el Noma?

En ambos sitios fui la primera mujer en bodega y en ambos lugares el trabajo fue un paso adelante muy importante en mi formación. **Experimentar es fundamental porque te das cuenta de que no solo hay una forma de hacer las cosas.** En Dinamarca me di cuenta de que **viven el vino de una manera mucho más democrática y logran que más gente de a pie llegue al vino,** por eso la cultura en la calle sobre este sector es mucho más importante y eso que son mucho menos productores que los españoles.



UN BUEN SUMILLER

"La formación a mi me parece muy importante, pero también beber vino, probar, llenar la memoria de matices... En resumen, teoría y nariz".

¿Qué características debe tener un buen sumiller?

Debe ser honesto sobre todo, trabajar mucho a nivel interno, y trabajar mucho en reciclarse y tener una formación continua.

Cuando hablamos 'del mundo del vino' lo hacemos porque realmente es un mundo, es una temática muy extensa. Por eso la formación a mi me parece muy importante, **pero también beber vino, aunque parezca una verdad 'de Perogrullo':** probar, llenar la memoria de matices... **En resumen, teoría y nariz.**

En cuanto a tus gustos personales, ¿cuáles sobre tus preferencias?

Soy más de tintos claramente, aunque me gustaría abrir un hueco para **los blancos con crianza, que son los grandes desconocidos.** Además,



“En Castilla y León, yo soy muy de Toro. Me gustan sus tintos con identidad, garra, cuerpo... son un referente para mí”

“Hay una uva, la rufete, que me gusta mucho. Es una uva tinta, perfumada y fresca e incluso ahora se está descubriendo la blanca, muy interesante.”

me encantan los vinos de Jerez, que son un mundo aparte. Los prefiero por delante de muchos otros, porque no solo son manzanilla, hay mucha crianza, de muchos años con una alta graduación.

¿Qué se hace en Castilla y León que te guste especialmente?

En esta tierra, **yo soy muy de Toro. Me gustan sus tintos con identidad, garra, cuerpo...** son un referente para mí. Es una denominación que hace años estuvo muy denostada, luego vivió un momento de apogeo y ahora está en una época más equilibrada.

Vives en Salamanca desde hace ya muchos años... ¿qué destacarías del trabajo que se hace relacionado con el vino?



MUJERES ENÓLOGAS

“Es cierto que es un campo dominado por los hombres, pero también es verdad que **hay muchas mujeres enólogas que no salen a la palestra**”.

Hay una uva, la rufete, que me gusta mucho. Es una uva tinta, perfumada y fresca e incluso ahora se está descubriendo la blanca, que también puede ser muy interesante.

¿Cuál es tu objetivo de futuro, tu próxima meta?

Tengo un proyecto propio entre manos que me ilusiona muchísimo. Es una **plataforma digital para acercar el mundo del vino a la gente. Siempre he creído que hay que ser cercano al cliente.** Creo nuestro trabajo es **aconsejar, recomendar, formar, ayudar a la gente a que disfrute del vino, sin castigarle el bolsillo.** Lo que más importa es que el vino siga bebiéndose, que esté al alcance de todos, democratizar este mundo para quitarle el pompo que ahora tiene.



ALIMENTOS DE **PALENCIA**

una familia gastronómica con
159 miembros y 567 productos



Queso, vino, miel, agua, cecina, paté, cerveza, morcilla o legumbres, productos que nunca faltan en la despensa española y, sobre todo la nuestra, la castellano y leonesa. Muchos de estos alimentos son, sin duda alguna, emblemas de la gastronomía por su calidad y por eso se han convertido también en imprescindibles dentro del sello de calidad de 'Alimentos de Palencia', que se gestiona bajo el paraguas de la Diputación de Palencia.

MÁS TRIBUNA

Bajo este sello encontramos distintos sabores, olores, texturas... sensaciones todas ellas que nos harán la boca agua. Ven, conócelos con nosotros:

IBÉRICOS

Si hay algo que no puede faltar en cualquier cesta que se precie son los ibéricos. Fundamentales en la cultura gastronómica española, **Alimentos de Palencia cuenta con varios productores dentro de su sello de calidad: el jamón de Peñafría, la cecina equina de Hermanos Caballero Rojo, el chorizo o el salchichón de Casa Tubero...** Sin duda, sabores intensos y de gran calidad que harán las delicias de quienes lo reciban, eso seguro.



QUESO

Palencia es sin duda tierra de queso, y por eso cuenta no solo con una amplia gama sino también con **reconocido prestigio en la materia: la curiosa elaboración y el intenso sabor de Quesos Campos Góticos.** Los internacionalmente premiados **Eusebio Manzano o Puebla Luis** son muestra de ello; sin olvidar los recién incorporados a la familia "Alimentos", los venteños **Quesos El Afinador.**

El **intenso y delicioso sabor de la mayoría de nuestros quesos,** sorprende a propios y extraños y por eso debe ser un alimento básico para nuestro carro de la compra.



EL CLUB DE CALIDAD ALIMENTOS DE PALENCIA, ESTÁ CONFORMADO YA POR 159 EMPRESAS PALENTINAS. 104 son empresas productoras, con un total de 567 productos, 39 empresas hosteleras y 16 comercios minoristas de alimentación.





CONSERVAS

Desde que el francés Nicolas Appert descubriera la mejor forma posible para preservar alimentos en el siglo XVIII, son infinitos los productos adheridos al arte de la conserva y, por supuesto, Alimentos de Palencia no iba a ser menos.

Uno de los sabores estrella de nuestras conservas es el **foie que de la mano de Selectos de Castilla, se convierte en una delicatessen** al alcance de cualquiera que no puede faltar en nuestra mesa en fechas señaladas.

Por otro lado, **Micopal y los recién incorporados Entresetas se encargan de llevarnos a la mesa los tesoros micológicos de nuestra tierra:** trompeta amarilla, gula de monte... manjares sencillos que no solo son sofisticados en el nombre, sino también en el paladar.



DULCES

Los más golosos tienen en "Alimentos de Palencia" su templo gastronómico, postres o aperitivos dulces, originales y sobre todo, hechos con las mejores materias primas. El toque dulce lo aportan **la miel y la repostería; de la mano de empresas consolidadas como Pastas Uko, Miel Felya o Produlca** seguro que nos dejamos llevar por nuestro lado más goloso.



VINOS Y LICORES

Las bebidas son quizá la clave del éxito de nuestra cesta. Más allá de las omnipresentes denominaciones Ribera o Rioja; **la Denominación de Origen Arlanza, asentada en esta tierra, cuenta con caldos que son una auténtica maravilla para los sentidos.**

Ejemplo de ello es la **bodega Señorío de Valdesneros que cuenta con vinos para todos los gustos.** Su crianza nos cautivará con su pálido color rojo con irisaciones azuladas, sus notas a fresa y su textura agradable y untuosa. Por su parte, su tempranillo naturalmente dulce llamado Amantia, es un caballo ganador para nuestra cesta regalo, dado su fácil maridaje con postres, su aroma a frutas, miel y confitura.

Por su parte, **la Bodega Esteban Araujo se encarga de destilar un vermú palentino hasta en el nombre, Corito.** Macerado en ajeno, naranja, limón, canela, tomillo, laurel y cilantro, este licor tiene un sabor intenso, agradable, que invita a repetir.



DÓNDE COMPRARLOS

Después de esta succulenta y variada propuesta de alimentos para tu cesta te preguntará dónde puedes conseguirla ¿Verdad?, pues es muy fácil. Puedes hacerlo en el **espacio de información turística y punto de venta** de Alimentos de Palencia puesta en situado en la **Estación de RENFE de la capital** y desde hace pocos meses también en la Villa Romana La Olmeda.

Lo que ha catapultado al éxito al sello es **su salto al sector TIC, incluyendo la compra online a través de la web <https://www.alimentosdepalencia.com/tienda>.**

Ahora que ya conoces un poco más los mejores productos de la gastronomía Palentina, te invitamos a probar su sabor. Seguro que elijas el que elijas, conquistará tu corazón y sobre todo, tu paladar.

Con estas últimas adhesiones, **el Club de Calidad Alimentos de Palencia, está conformado ya por 159 empresas palentinas.** 104 son empresas productoras, con un total de 567 productos, 39 empresas hosteleras y 16 comercios minoristas de alimentación. Con respecto a las Bandas que se otorgan por la calidad y singularidad de los productos, contando con **un total de 318 Bandas Azules y 249 Bandas Doradas.**

La Diputación de Palencia, consciente de la importancia del sector agroalimentario para la provincia de Palencia, viene apostando en la consolidación de éste sector como uno de los motores de desarrollo del medio rural.

AGRICULTOR Y GANADERO
VICEPRESIDENTE DE ASAJA



RAÚL DEL BRÍO

“No conozco ningún
negocio que funcione con
precios de hace 30 años”

La pertinaz sequía ha sido una losa demasiado grande para los agricultores y ganaderos de España y de Castilla y León, que ha tenido uno de sus 'puntos más negros' la provincia de Salamanca.

Pérdidas de entre el 60% y el 70%, tierras en las que apenas mereció la pena 'meter' la cosechadora, cultivos que se han echado a perder... fueron solo algunas de las consecuencias de la falta de lluvias en una provincia que basa gran parte de su economía en un negocio al aire libre como el campo. Sí, eso que no se puede controlar...

CHEMA DÍEZ

E

l relevo es otro, más bien el gran problema del campo en España, Castilla y León y

Salamanca, ya que **nadie quiere comenzar su 'aventura' en el sector agroganadero por la falta de rentabilidad**, de ayudas a la incorporación pero, principalmente, **por el bajo, bajísimo precio de los productos en el origen**, otro de los 'caballos de batalla' del sector. Si los alimentos solo los paga a precios altos el consumidor es que algo no funciona bien.

Ante esta situación, **Raúl del Brío, vicepresidente de Asaja Salamanca, y agricultor y ganadero de la localidad salmantina de Aldearrodrigo**, analiza la realidad de un sector azotado por la sequía, muy prolongada en el tiempo, y que amenaza el futuro de un sector estratégico en un mundo que tiene que alimentarse cada día.

¿Cómo ve Del Brío el futuro de un sector de la importancia como éste y sus posibilidades de desarrollo?

LA COSECHA: "El descenso de la producción en relación al año pasado es **del 60% o 70%**, y en comparación con la media de los últimos años, podemos hablar de entre un 40% y un 50% menos".

RENDIMIENTOS: "Los días de abril en los que llovió fueron los que salvaron la poca cosecha que hay. Hablamos de **rendimientos de 500 kilos por hectárea** en muchas zonas, algo ridículo, y zonas un poco más salvables, con 2.500 o 3.000



kilos, pero lugares muy puntuales. **En la provincia de Salamanca, hablamos de un rendimiento medio de entre 1.500 y 2.000 kilos**".

SALAMANCA, 'OVEJA NEGRA': "Salamanca ha sido la provincia más perjudicada de Castilla y León y quizá de España. **Tenemos la zona cero de la sequía** y en otras zonas del sur de Valladolid o Burgos ha sido otra cosa".

SEQUÍA: "Tenemos **miedo de que los ciclos de sequía se repitan de una manera más corta**. El problema es que ahora se repiten

más a menudo. En los últimos tres años, dos han sido prácticamente nulos y empieza uno a asustarse. Estamos muy preocupados".

PÉRDIDAS: "Las pérdidas se calculan fácil; **alrededor de 3.000 kilos por hectárea se gastan, todo lo que baja de ahí son pérdidas**. Una parcela que rinda 500 kilos, tiene 2.500 de pérdidas; eso es una barbaridad y encima hay que volver a sembrar otra vez en un corto periodo de tiempo. El cultivo de secano vive de las precipitaciones de la primavera y como han sido prácticamente nulas...".

"Salamanca ha sido la provincia más perjudicada de Castilla y León y quizá de España. Tenemos la zona cero de la sequía".

ASAJA: "Desde Asaja Salamanca abogamos por **mejorar Agroseguro y que haya una implementación de créditos**, para que el año tan nefasto que hemos pasado lo podamos pasar de la mejor manera posible. Y que para mucha gente no sea el final, **no se puede perder dinero año tras año**. La gente se desilusiona y puede optar por tirar la toalla".

GANADERÍA: “Los pastos han sido inexistentes esta campaña y **hay gente que ha tenido que dar de comer al ganado todos los días;** los problemas del agua han sido muy grandes. Ha sido y será un año muy duro”.

AGUA: “En el tema de abastecimiento de agua para el ganadero, **el que se hizo en Cabeza de Horno fue un sistema muy bueno** porque gracias a esa red tienen agua y no tienen este gran problema. Obras como ésta se podrían hacer más para beneficiar al ganadero. Y en la agricultura y la ganadería, sabemos que **no se puede luchar contra el clima, pero es cierto que España debe tener más potencial en el regadío,** y en gran parte debe sufragarlo el Estado porque a la larga hará que España tenga más potencial productivo y pueda competir con otros países de Europa. Tenemos que traer el agua que no nos cae del cielo de alguna manera y así podremos competir con ellos”.

LONJA: “La Lonja es un reflejo de las operaciones que se hacen en el mercado, y cada sector busca defender lo suyo. **En general se hace un buen trabajo** y los precios se adaptan al mercado actual. Es una orientación”.

PROFESIONALES: “Sin agricultores y ganaderos es difícil que haya agricultura y ganadería; **somos una especie en extinción y esto es muy difícil porque las inversiones son enormes y los precios están congelados.** No conozco ningún negocio que funcione con precios de hace 30 años, cuando los costes sí avanzan con la vida. Ése es un problema muy importante”.

COMPETITIVOS: “Europa tiene que protegerse y sí no hacemos leyes para defender nuestro producto... **no competimos en igualdad de condiciones con otros países** y eso



no puede ser. En seguridad no somos todos iguales y eso hace que no seamos competitivos”.

RENTABILIDAD: “**La rentabilidad es la clave de todo; que se den ayudas a los jóvenes, que se hagan planes de incorporación, planes de mejora...** es bienvenido y al que empieza le da aire, pero si su negocio no tiene rentabilidad, de nada sirve que te hayan llevado durante 5 años. **¿Qué hago yo aquí si no gano dinero?”**.”

SIN RELEVO: “¿Cómo puede venir la gente al campo? No tengo fórmulas mágicas, yo me quede aquí, trabajando mucho y con una explotación familiar hemos ido creciendo, pero el negocio no está bien y **no me extraña que mucha gente opte por marcharse.** Me gustaría que hubiese más gente y tener más compañeros porque nos

estamos quedando uno o dos por cada pueblo”.

ACTIVOS: “**En los próximos diez años vamos a permanecer aquí cuatro,** porque en la horquilla de 60 o 65 años hay muchos profesionales, que por lógica de la vida, tendrán que dejar la actividad. A la larga, nunca se sabe porque la vida da muchas vueltas...”.

EL CAMPO, ¿SOBREVIVIRÁ?: “**La agricultura ha existido toda la vida, va a seguir existiendo, la necesidad de alimentar a la humanidad estará siempre ahí** y confío en que esto mejore, que haya más gente que se anime y se incorpore a la actividad agraria. Pero estamos quedando tan pocos, que veo difícil que baje mucho más de esa gente que está a puertas de la jubilación. De la gente por debajo de 50 años, quedamos ya los justos”.

“Sin agricultores y ganaderos es difícil que haya agricultura y ganadería; somos una especie en extinción y esto es muy difícil porque las inversiones son enormes y los precios están congelados”.



SIEMBRA TU NEGOCIO EN TORDESILLAS

Nuestro polígono, tu futuro



AYUNTAMIENTO DE TORDESILLAS

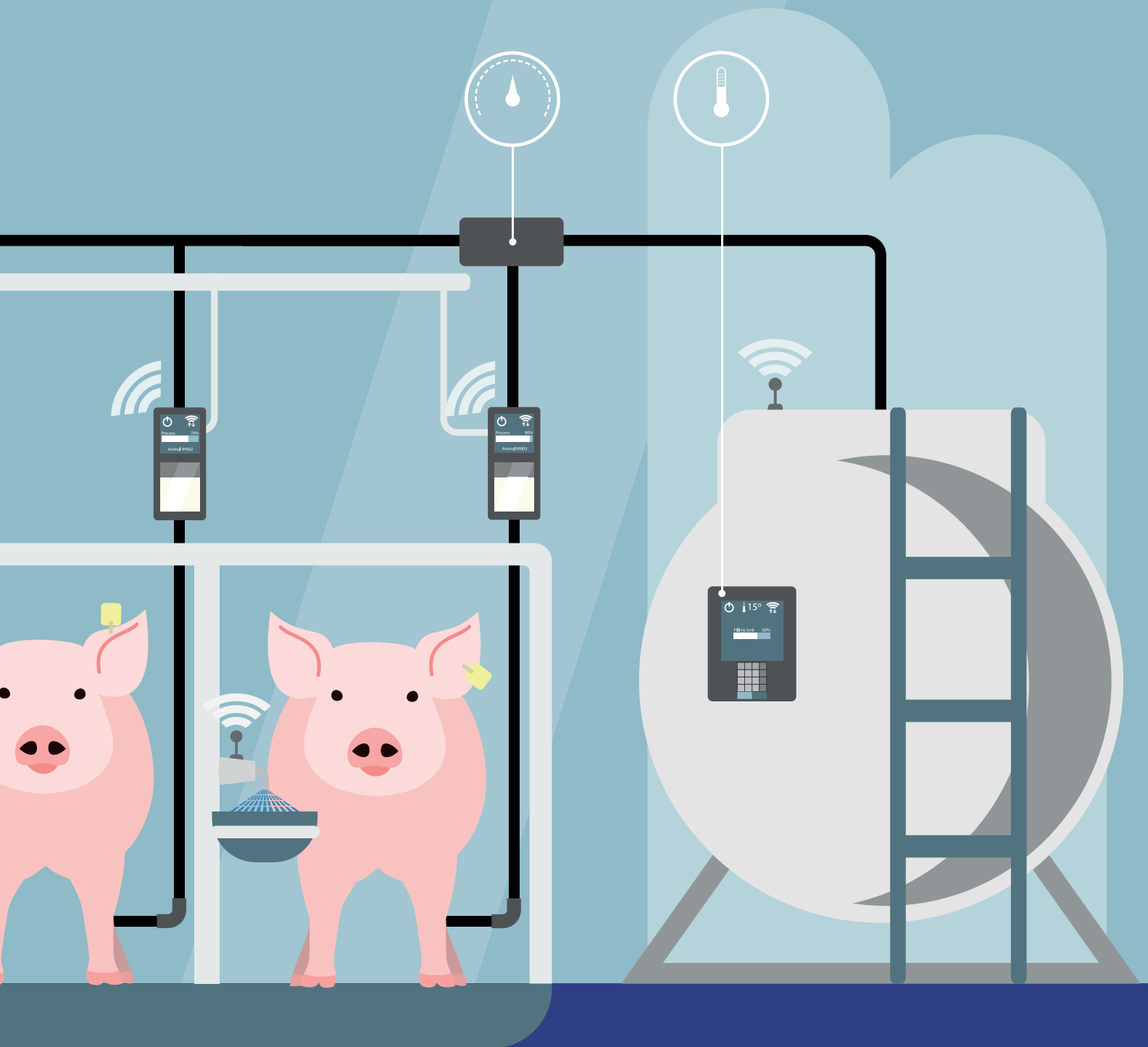




GERIONPIG

WEIGHT AND CLASSIFICATION

INNOVAR PARA EL
BIENESTAR ANIMAL



La empresa salmantina **GERIONTE TECHNOLOGY** sigue ampliando su cartera de productos y lanza al mercado ganadero un nuevo dispositivo que facilita las labores de pesado y clasificación del ganado porcino en su fase de cebo. Su CEO, Juan Antonio Martín Mesonero, nos resume en esta entrevista las principales bondades de su nuevo producto, el **GERIONPIG WEIGHT AND CLASSIFICATION**

[Más Tribuna](#)



¿Qué es GERIONPIG? GERIONPIG WEIGHT AND CLASSIFICATION

ha sido desarrollado,

diseñado y probado ampliamente en campo por un equipo de técnicos de Gerionte Technology para garantizar el correcto funcionamiento, fiabilidad y robustez del sistema, de manera que **facilite al ganadero estas labores imprescindibles para optimizar la rentabilidad de las explotaciones.**

¿Cuál es su rutina de funcionamiento?

Los animales pasan de manera cotidiana a través de este dispositivo quedando registrado su peso cada vez que llevan a cabo esta acción, lo que aporta información al ganadero permitiendo realizar una correcta gestión y planificación en cuanto a la alimentación, cargas de animales destinadas a sacrificio, etc. y **permitiendo la salida de animales en lotes de pesos muy homogéneos.**

¿Cuál es el elemento diferenciador de este sistema?

GERIONPIG WEIGHT AND CLASSIFICATION puede clasificar a los animales en un momento determinado en función de su peso según unos criterios predeterminados por el ganadero. El sistema permite múltiples configuraciones de montaje adaptándose perfectamente a las diferentes características de los alojamientos ya que **puede contar con varias salidas en función de su peso** (hasta un máximo de tres salidas) derivando a estos animales a diferentes corrales para que queden clasificados y separados, e incluso pueden ser clasificados a su vez a través de un sistema de marcaje mediante pintura. Como opción **también está disponible el módulo de identificación de los animales individualmente mediante**



lectores de radiofrecuencia (RFID). Para ello todos los animales deberían ser identificados con un crotal electrónico que permite dar a conocer al sistema su identidad individual.

¿Y desde el punto de vista de la funcionalidad y el diseño?

El cuidado diseño y la fabricación de este sistema utilizando para la totalidad de su **estructura acero inoxidable** hace que la **robustez y durabilidad de estos equipos** no se vean comprometidos a pesar de trabajar en ambientes tan hostiles como pueden ser los cebaderos de ganado porcino.

El sistema cuenta con un software que permite de manera muy sencilla la configuración y predeterminación de los lotes de clasificación de los animales en función de su peso, así como también permite la obtención fiable de los datos que aporta el sistema.

Con el lanzamiento de este nuevo producto **Gerionte Technology sigue innovando y avanzando en sus nuevas líneas de productos que facilitan las labores de manejo, gestión y optimización de las explotaciones ganaderas** aportando soluciones completas y a medida de las necesidades reales del sector.



GERIONPIG WEIGHT AND CLASSIFICATION puede clasificar a los animales en un momento determinado en función de su peso según los criterios establecidos por el ganadero.

GERIONTE TECHNOLOGY

Creada en Salamanca en 2007, se dedica a la **fabricación y comercialización de soluciones basadas en la integración de diferentes tecnologías**, como por ejemplo sistemas basados en radiofrecuencia (RFID), desarrollo de software y dispositivos electrónicos para obtener productos y soluciones completas para cada cliente, de manera que faciliten la gestión, **selección y control de todo tipo de ganado.**

Hoy por hoy ya ha dado el paso del mercado nacional al internacional, y **sus productos ya se mueven por países como Francia, Portugal, Venezuela, Méjico, Taiwán y China y ahora acaban de completar otros proyectos en Colombia.** Años de investigación y desarrollo al frente de diferentes proyectos les avalan. Un equipo multidisciplinar muy dinámico y conocedor del sector agro-ganadero compuesto por empresarios, consultores, informáticos, ganaderos, ingenieros, etcétera, garantizan el éxito de todos sus proyectos.

Juan Antonio Martín Mesonero, CEO de Gerionte Technology, explica que en esta empresa “en constante evolución y desarrollo en lo que se refiere a las nuevas tecnologías, con un moderno departamento de I+D que nos ha permitido desarrollar proyectos tan importantes como la identificación y gestión de múltiples especies de animales, de ancianos en residencias, monitorización remota de la temperatura corporal en diferentes especies, sistemas de medición y control de alimentación en ganado vacuno...ampliando enormemente nuestro radio de acción respecto a lo que fueron nuestros orígenes”.



CONSTANTE EVOLUCIÓN

Cabe destacar la **constante evolución del departamento de I+D tanto a nivel nacional como internacional, siendo pioneros en el mercado europeo en el sector de la identificación animal** implementando nuevos usos y utilidades para transpondedores electrónicos (microchips) en diferentes equipos y dispositivos, como en el caso de la estación de alimentación automática para cerdas gestantes.

EQUIPO MULTIDISCIPLINAR

GERIONTE TECHNOLOGY cuenta con un **equipo multidisciplinar muy dinámico, conocedor del sector agro-ganadero** compuesto por empresarios, consultores, informáticos, ganaderos o ingenieros que garantizan el éxito de todos sus proyectos.



La apuesta definitiva por la agricultura **ECOLÓGICA**

Nicolás García/Carlos Jiménez

AGRICULTURA ECOLÓGICA es un método de cultivo que se caracteriza por la utilización exclusiva de sistemas naturales, es decir, no emplea productos químicos u organismos modificados genéticamente.



Una de las grandes preocupaciones de la sociedad actual es la alimentación. La inquietud por comer productos sanos y llevar una dieta equilibrada está cada vez más presente en el día a día de las personas, cobrando un gran protagonismo los alimentos que son incluidos en la denominada agricultura ecológica.

L

a agricultura ecológica es un método de cultivo que se caracteriza por la **utilización exclusiva de métodos naturales**,

es decir, no emplea productos químicos u organismos modificados genéticamente (OGMs) y trata de aprovechar los recursos internos de una producción agrícola.

Los **productos resultantes de la agricultura ecológica son los alimentos orgánicos**, que en los últimos años han gozado de gran popularidad y están en claro auge, ya que **cada vez existe más demanda de ellos entre la población**, cada vez más preocupada por su imagen y su salud.

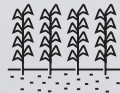
OBJETIVOS DEL SISTEMA ECOLÓGICO



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LIBRES DE RESIDUOS QUÍMICOS



USO DEL MAYOR NÚMERO POSIBLE DE RECURSOS RENOVABLES Y LOCALES



PRESERVACIÓN Y MEJORA DE LOS TERRENOS DE CULTIVO



REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS PRÁCTICAS AGRARIAS TRADICIONALES.



CONSERVACIÓN DEL MATERIAL GENÉTICO DEL ECOSISTEMA



Crecimiento en los últimos años

En 2018, a nivel mundial, este mercado ecológico creció en un 20,7% y en las últimas dos décadas **se ha expandido en un 533%**.

España destaca por ser el país que **más área de cultivo ecológico tiene en la Unión Europea** sobre el total de la misma: Un 16,6%.

En nuestro país son **41.871 las personas que se dedican a la agricultura ecológica**, ya sea como productores, elaboradores y/o comercializadores, lo que supone un 51% más que en 2008, una cifra que refleja la importancia de estos productos en los sectores de la agricultura y la alimentación.

Es por estas cifras tan al alza que la **Unión Europea regula la producción y comercio de alimentos orgánicos desde junio de 2007**, aunque en España ya era legal desde 1989, y desde entonces la institución ha proporcionado varias ayudas y controles a este tipo de agricultura.

Por ejemplo, en una provincia de pequeño tamaño como **Ávila, más de 200 empresas están relacionadas con la agricultura ecológica**, desarrollando actividad y riqueza económica en sus comarcas a través de estos productos que

son elaborados en 74 localidades situadas en el territorio abulense.

Ávila, junto con Zamora, es la provincia que más hectáreas dedica a los cultivos ecológicos. En concreto, en la provincia hay **2.157 hectáreas en las que se cultivan productos ecológicos**, 68 menos que Zamora donde más auge tiene esta nueva modalidad de agricultura. En el otro extremo se sitúan provincias como Soria, con 231 hectáreas, León (714) o Burgos, con menos de mil hectáreas.

De las **2.157 hectáreas destinadas a cultivos ecológicos** en la provincia de Ávila, los pastos, **praderas y forrajes** ocupan la mayor parte con una superficie que ronda las 2.000 hectáreas. En segundo lugar se encuentran los **cereales y leguminosas**, con 139 hectáreas, y el **barbecho y abono verde** (59). Otros de los cultivos que se siembran en Ávila y que se engloban dentro **de la agricultura ecológica son la vid, frutales, frutos secos, olivar, hortalizas y tubérculos**.

Además, Ávila es la provincia de Castilla y León que más explotaciones **ganaderas ecológicas** posee. De las 34 que



existen en la región, 14 están establecidas en la provincia abulense y, de ellas, una docena se dedican a la carne de vacuno, dos al porcino y dos a la apicultura.

De esta ganadería, que se basa en la **alimentación de los animales con productos procedentes de la agricultura ecológica**, en aportar a los animales unas condiciones de vida adecuadas y en controlar las enfermedades mediante la prevención y el uso de productos naturales, existen en Ávila 610 cabezas de vacuno, 5.000 de porcino y 1.800 de apicultura. de Castilla y León (CAECYL).

EL MERCADO ECOLÓGICO EN CIFRAS



533%
CRECIMIENTO

En 2018, a nivel mundial, este mercado ecológico creció en un 20,7% y en las últimas dos décadas se ha expandido en un 533%. España es el país que más área de cultivo ecológico tiene en la Unión Europea.



41.871
TRABAJADORES

En nuestro país son 41.871 las personas que se dedican a la agricultura ecológica, ya sea como productores, elaboradores y/o comercializadores, lo que supone un 51% más que en 2008



MERCADO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

La capital amurallada acoge el Mercado de Agricultura Ecológica, una iniciativa que cada último sábado de mes organiza la Unión de Campesinos UCCL-ÁVILA con la colaboración del Ayuntamiento. El objetivo de esta iniciativa es fomentar la producción y distribución de la agricultura ecológica en una quincena de puestos de venta directa del productor al consumidor de verduras, hortalizas o carnes inscritas en el Consejo de Agricultura

ÁVILA, JUNTO CON ZAMORA, ES LA PROVINCIA QUE MÁS HECTÁREAS DEDICA A LOS CULTIVOS ECOLÓGICOS. En concreto, en la provincia hay 2.157 hectáreas en las que se cultivan productos ecológicos, 68 menos que Zamora donde más auge tiene esta nueva modalidad de agricultura.



ADEMÁS, ÁVILA ES LA PROVINCIA DE CASTILLA Y LEÓN QUE MÁS EXPLOTACIONES GANADERAS ECOLÓGICAS POSEE. De las 34 que existen en la región, 14 están establecidas en la provincia abulense y, de ellas, una docena se dedican a la carne de vacuno, dos al porcino y dos a la apicultura.



¿Cuál es el futuro de la agricultura ecológica?

Desde el 2021 entrarán en vigor una nueva legislación que reforzará el sistema de control de estas producciones, apoyará a los pequeños agricultores para facilitarles su “conversión ecológica”, reforzará la normativa de las exportaciones para mantener la calidad de los alimentos y ampliará la gama para que se puedan comercializar más productos con esta etiqueta. La agricultura ecológica es un sistema de producción que ha nacido de la necesidad “de volver a lo tradicional” tras los cambios que ha experimentado el sector agrícola en los últimos años, eso sí, implementando al mismo tiempo diversas innovaciones para intentar respetar el medioambiente y, al mismo tiempo, cuidar la salud de los seres vivos, tanto de los humanos como de los cultivos.

La nueva legislación apoyará a los pequeños agricultores para facilitarles su “conversión ecológica”.

Los procesos de anestesia química y/o física producen ciertas complicaciones para los mamíferos, algo que aquellos instrumentos de parálisis basados en los impulsos electromagnéticos reducen al mínimo.



INTERVENCIÓN EN VACUNO

EL INMOVILIZADOR DE ANIMALES DE
GERION
UNA HERRAMIENTA ÚTIL Y NOVEDOSA

EDUARDO MONGIL

Los profesionales que tienen que desempeñar su labor con los animales se enfrentan a problemas y retos muy amplios, los cuales a veces se deben solucionar de maneras drásticas. Para evitar este tipo de contratiempos **existen herramientas que pueden facilitar el trabajo, y algunas de ellas son los inmovilizadores.**

Una de los más novedosas y útiles es el que presenta la compañía Gerion, cuyas características le hacen ser una alternativa de lo más atractiva. En particular, **está recomendado para ganaderos y veterinarios que tienen que realizar operaciones de manejo,** y así evitar efectos secundarios en los animales.

En concreto, esta herramienta de alta tecnología, sencilla de usar, se puede emplear en intervenciones como la castración, **herraderos, arreglo de pezuñas, la colocación de marcas y crotales en las orejas, vacunaciones,** tratamientos veterinarios, la administración de medicamentos, el tratamiento de inflamaciones de las mamas...

La verdadera innovación de este inmovilizador es que tan pronto como se retira la sonda, el animal se volverá a comportar de forma completamente normal. Por lo tanto, no existen contraindicaciones como ocurre después de un suceso traumático, porque **el animal no sufre ningún tipo de dolor.** De esta manera se evitan muchos accidentes tanto para el animal como para la persona que los maneja.

El funcionamiento del inmovilizador consiste en la introducción de una sonda por vía rectal en el cuerpo del mamífero. **Este mamífero tiene que ser cuadrúpedo y pesar como máximo dos toneladas,** según las



EL FUNCIONAMIENTO DEL INMOVILIZADOR consiste en la introducción de una sonda por vía rectal en el cuerpo del mamífero.

pruebas realizadas con el equipo. Una vez instalado el dispositivo, éste controla mediante impulsos electromagnéticos de poca potencia el sistema nervioso del animal, lo que provoca una confusión en el sistema sensorial, siguiendo los principios de Gate Control Theory of Pain. Además, las características técnicas del producto **lo hacen recomendable para ser utilizado en campo.**

UNA VEZ INSTALADO EL DISPOSITIVO, éste controla mediante impulsos electromagnéticos de poca potencia el sistema nervioso del animal, lo que provoca una confusión en el sistema sensorial.



USO DEL DISPOSITIVO

La utilización de este dispositivo es menos dañina para el mamífero, ya que no se utilizan componentes químicos o anestesia para la inmovilización. Además, el estado físico o de salud del animal tampoco influye, ya que se ha utilizado con el mismo resultado **en situaciones de ayuno como en situaciones de plena alimentación.**

No obstante, hay que tener en cuenta varias indicaciones a la hora de utilizar el equipo. La más importante es que se debe sujetar previamente al animal antes de introducirle la sonda. **Para inmovilizaciones de larga duración es preciso ajustar la sonda cada 15 minutos**, ya que si se mueve el equipo es posible que el efecto se mitigue, y es evidente que muchísimas intervenciones con animales se puedan producir movimientos involuntarios de los mismos. Una vez finalizada la intervención, el equipo debe ser apagado completamente.

Una vez introducida la sonda, **se debe aumentar la potencia gradualmente hasta que el mamífero contraiga su espalda.** Una vez hecho esto, la inmovilización puede durar lo que el profesional quiera, y el animal será completamente consciente en todo momento, lo que reduce significativamente sus niveles de estrés.

Por poner un ejemplo, cuando se realiza una castración, el animal

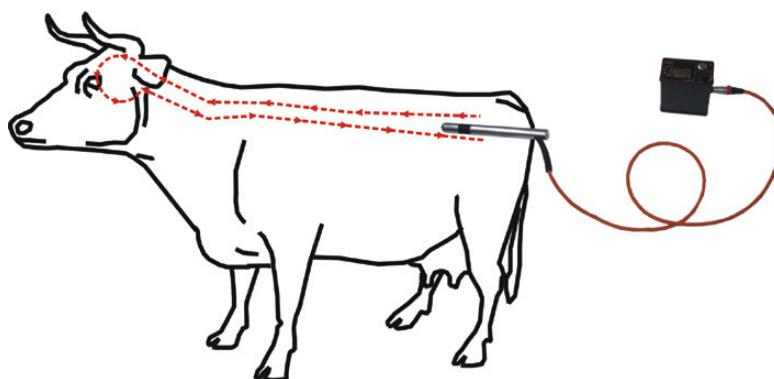


EL KIT COMPLETO DEL INMOVILIZADOR GERION se compone de un generador de impulsos electromagnéticos, de una sonda rectal, de baterías, de correas para colgar el equipo y de un maletín con protección de espuma para el transporte y el almacenamiento.

no siente dolor ni incomodidad, ya que sus cuartos traseros están insensibilizados por la sonda. Sin embargo, en otros lugares de la anatomía es posible que se requiera una anestesia adicional.

Después de la intervención, **el mamífero va a poder alimentarse**

y beber con normalidad, ya que no se habrá producido ningún tipo de alteración en su cuerpo, ni se generarán secuelas derivadas de la inmovilización. Además, cuando se realice una intervención en la cabeza del animal, éste estará despierto, pero no podrá realizar derrotes, lo que facilita el trabajo para el profesional.



Si se mueve el equipo es posible que el efecto se mitigue, por lo que es preciso ajustarlo periódicamente, aproximadamente cada 15 minutos.

Los cuartos traseros están insensibilizados por la sonda, pero en otros lugares de la anatomía es posible que se requiera una anestesia adicional.

Más Tribuna

el espejo editorial de la actividad económica y social de Castilla y León

En el ADN editorial de Tribuna Grupo ocupa un lugar preminente el ámbito de la empresa y la economía regional. Con este motivo nació a principios de 2017 nuestro 'MAS TRIBUNA', un repositorio de revistas monográficas, en edición premium, que recorre uno por uno los distintos sectores motrices del futuro económico de Castilla y León.



Nuestras revistas, con **periodicidad trimestral**, se distribuyen desde su inicio a una base de datos de empresas, profesionales e instituciones, con más de 10.000 registros, a los que llegamos tanto por **envío postal del formato papel (Revista Premium, 100-120 páginas)** como en **formato electrónico**, y a través de la distribución y entrega en eventos propios y colaborativos de Tribuna Grupo, o en ferias comerciales representativas dentro de los sectores tratados en cada publicación. Nuestras revistas **pueden también consultarse on-line en nuestros 9 diarios digitales y en plataformas como Issuu.**

PRÓXIMO NÚMERO DE MÁS TRIBUNA



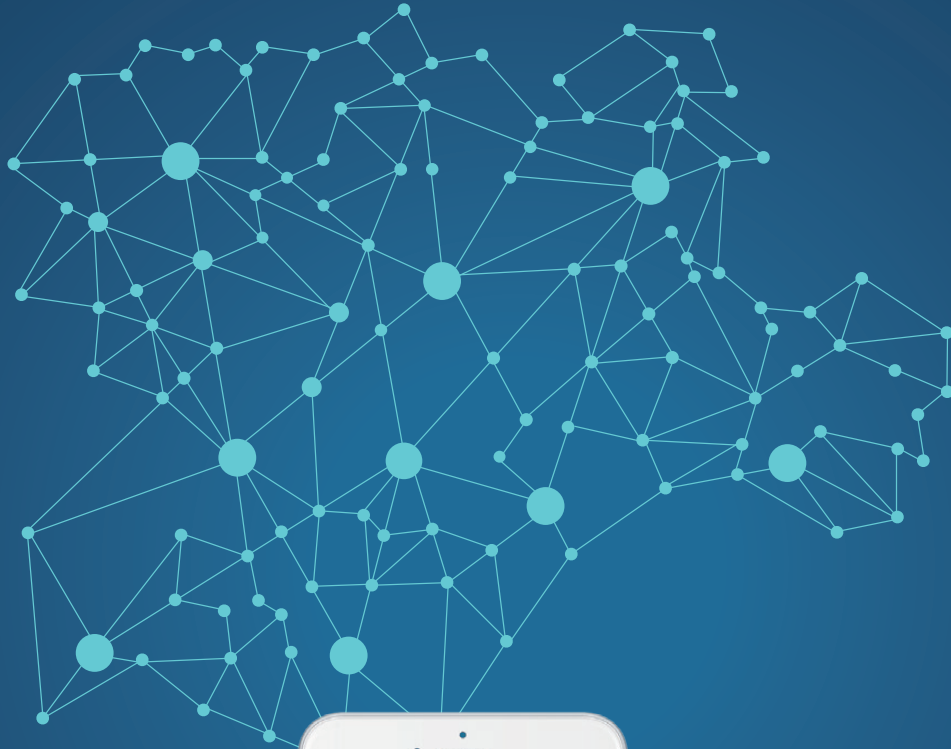
DICIEMBRE 2019

La revista sobre el valor estratégico del turismo en Castilla y León

CONTACTO

Redacción: redaccion@tribunagrupo.com - Publicidad: publicidad@tribunagrupo.com - Tfno.: 902 103 379
www.tribunagrupo.com

El primer diario digital de Castilla y León



*Toda la información
y el entretenimiento
a tu alcance*

Tribuna grupo



www.tribunagrupo.com