

SUSCRIPCIÓN BOLETÍN DIGITAL

BOLETÍN INFORMATIVO DEL SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL  
 TFNO. 922 239 178 - FAX. 922 239 785  
 ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y AGUAS

## SUMARIO

1 - 2 MUNDO RURAL

2 BREVES

3 AGRICULTURA Y GANADERÍA

4 TE INTERESA

4 DESARROLLO RURAL

5 CURSOS Y CHARLAS

5 ACTUALIDAD



## MUNDO RURAL

## Octubre, mes de la Manzana Reineta y la Sidra

En el mes de octubre llega el momento de la cosecha de la Manzana Reineta, esperado tanto por productores como por los consumidores de esta fruta tradicional del norte de Tenerife. Este año se da continuidad a las actividades de valoración de la Manzana Reineta que se llevan desarrollando desde el año 2006, en esta ocasión la manzana comparte protagonismo con la sidra, elaborada con manzanas cultivadas en Tenerife. La mayor parte de las actividades se desarrollarán en el municipio de El Sauzal, estando organizadas por su Ayuntamiento, la Mancomunidad del Nordeste de Tenerife y la Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife, contando con la colaboración del Cabildo Insular de Tenerife.

La sidra de manzana se ha convertido en una gran esperanza para los miembros de la Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife, que han visto cómo las elaboraciones obtenidas en cosechas anteriores han despertado un gran interés en el sector de la restauración, las catas llevadas a cabo con profesionales han puesto de manifiesto que se trata de un producto de calidad y diferente a otras sidras, tanto por las características de la manzana como por el proceso de elaboración. La produc-

ción es pequeña, pero se espera que ésta se vaya incrementando cada año.

Las actividades que se desarrollarán en la Valorización de la Manzana Reineta comenzarán con la presentación de la sidra el 18 de octubre en la Casa del Vino, este año saldrán al mercado 3000 botellas de la cosecha de 2010 numeradas. El 19 se celebrarán las Jornadas Técnicas de la Manzana, con la charla: **"Variedades Locales de Manzano"** que impartirá el Ingeniero Técnico Agrícola del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, Cristo E. Medina Cabrera, a las 18:00 en el centro de usos múltiples de Ravelo. El jueves 20, en la Casa del Vino, tendrá lugar la charla: **"Pasado, Presente y Futuro de la Manzana Reineta"**, dentro de las "Jornadas Enogastrómicas" organizadas por la Universidad de La Laguna y la "Ruta del Vino de Tenerife". El día 21 será la **"Fiesta de la Manzana Reineta de Tenerife"**, en Ravelo, donde se podrán degustar platos elaborados con manzana y, por supuesto, la sidra.

La gastronomía ocupa una parte importante en el programa con actividades tanto para profesionales como para aficionados,

**“En esta ocasión, la manzana comparte protagonismo con la sidra, elaborada con manzanas cultivadas en Tenerife”**

#### VIENE DE PÁGINA ANTERIOR

contando en este año con un **“Curso para elaboración de conservas con manzanas”**, un **“Curso de cocina con manzanas”** y las **“Jornadas Gastronómicas”** en las que, desde el 21 de octubre y hasta el 1 de noviembre, se podrán degustar platos cuyo ingrediente principal sea la Manzana Reineta, tanto en restaurantes de la comarca de Tacoronte-Acentejo, como de La Laguna y La Orotava. Con la colaboración del mercadillo de Tacoronte los días 29 y 30 de octubre habrá degustaciones de productos con manzana, y en el mercadillo de Tegueste el evento **“sidra y salsas”**, que se desarrollará el día 19 de noviembre, cerrará las actividades de este año. ■

Si desea recibir más información podrá hacerlo a través del teléfono de la oficina del agricultor de El Sauzal: 922 58 46 57



## BREVES

### III Encuentro de Mujeres Rurales de Tenerife

Con motivo del Día Internacional de las Mujeres Rurales, el Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural celebrará el 15 de octubre el III Encuentro de Mujeres Rurales de Tenerife.

Este encuentro se enmarca dentro de las actividades del proyecto Mujeres Rurales de Tenerife, cuyos objetivos principales son visibilizar el papel de las mujeres a nivel social, económico y cultural y favorecer el empoderamiento de las mismas en el medio rural. ■



### II Feria Regional de Vino, Queso y Miel de Canarias

La Mancomunidad de Municipios de las Medianías de Gran Canaria organiza para los días 26 y 27 de noviembre del presente año, la II Feria Regional de Vino, Queso y Miel de Canarias.

La misma se desarrollará en el municipio de la Vega de San Mateo, manteniendo los objetivos iniciales:

- Difundir y potenciar unos productos agroalimentarios diferenciados.
- Promover el intercambio de experiencias entre los sectores agroalimentarios del vino, el queso y la miel de ámbito regional.
- Proponer un foro idóneo de discusión de la problemática del sector y analizar las nuevas tendencias del mercado con otros profesionales.
- Proporcionar un flujo informativo bidireccional (proveedor-cliente y viceversa).
- Crear oportunidades de negocio directo con el sector hotelero y de la restauración.

En esta edición se contará con el gofio canario como “producto invitado”. ■

La fecha límite de inscripción de productores es el 14 de octubre.

Para recibir más información: 928 66 09 40  
[medianias@medianias.org](mailto:medianias@medianias.org)

**Esta forma de producción, además de contemplar el aspecto ecológico, incluye en su filosofía la mejora de las condiciones de vida de sus practicantes, de tal forma que su objetivo se apega a lograr la sustentabilidad integral del sistema de producción agrícola**

## AGRICULTURA Y GANADERÍA

### Productos ecológicos en los comedores escolares



El objetivo principal de la agricultura ecológica es obtener alimentos y materias primas saludables de máxima calidad respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra, o lo que es lo mismo: conseguir un desarrollo sostenible y equilibrado. Para que esto sea posible es necesario utilizar de manera óptima los recursos locales, potenciando la cultura rural, los valores éticos del desarrollo social y la calidad de vida.

Esta forma de producción, además de contemplar el aspecto ecológico, incluye en su filosofía la mejora de las condiciones de vida de sus practicantes, de tal forma que su objetivo se apega a lograr la sustentabilidad integral del sistema de producción agrícola o sea, constituirse como un agrosistema social, ecológico y económicamente sustentable.

Desde las Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Arico y Granadilla de Abona se está llevando a cabo un proyecto para potenciar la introducción de la agricultura ecológica en los comedores sociales, trabajando tanto por el lado de la producción como el del consumo, cuyo objetivo no es otro que estimular el desarrollo integral de la comarca a través del desarrollo sostenible del sector primario.

Dentro de las acciones llevadas a cabo para la realización de este proyecto cabe destacar la introducción de la producción ecológica en los comedores escolares, acción que se está desarrollando hace ya muchos años en otras comunidades autónomas con gran éxito.

#### A TRAVÉS DE LOS COMEDORES ESCOLARES ECOLÓGICOS CONSEGUIMOS:

- Fomentar el desarrollo del mundo rural a partir del consumo de alimentos ecológicos y de proximidad, fortaleciendo el tejido social de cada zona, incentivando una producción agrícola planificada gracias al contacto directo entre el sector primario y la escuela e impulsando la necesidad de organizarse y crear redes.
- Beneficiar la salud infantil. Además de ofrecerles alimentos libres de residuos, no transgénicos y nutritivos, es necesaria una revisión de los menús.
- Reforzar la educación de la comunidad escolar y fomentar el trabajo en equipo. Los comedores escolares ecológicos nos permiten que la educación sea vivencial dentro y fuera de la escuela, que todos los actores participen, que cada uno de ellos sea protagonista en el aprendizaje y que propiciemos un cambio de actitudes a partir de una educación crítica y transformadora.
- Defender el medio ambiente. La producción agraria ecológica respeta el medio y sus ciclos naturales propiciando un equilibrio estable; mantiene y aumenta la biodiversidad; potencia un uso responsable de la energía y de los recursos naturales.
- Revalorizar el trabajo en el cuidado y la alimentación como parte del cuidado de las personas. El trabajo tradicionalmente asignado a las mujeres en el cuidado y la alimentación de las personas es un ámbito tan básico e imprescindible para la reproducción de la vida humana y para el funcionamiento económico y social, como invisibilizado e infravalorado. Revalorizar la alimentación debe servir también para superar las divisiones sexistas del trabajo, introduciendo estrategias educativas de reparto equitativo de los trabajos y los cuidados.
- Apostar por la solidaridad. Cada vez es más patente en todas partes que es preciso reorientar la agricultura hacia el consumo local y regional próximo, asegurando la capacidad de las comunidades de todo el mundo para garantizar su propia alimentación básica de forma sana y sostenible.

A través de este proyecto pretendemos transformar los comedores escolares en espacios que promueven la educación en salud, la defensa de productos ecológicos y comercio justo y la inclusión sociolaboral.

**El objetivo principal de la agricultura ecológica es obtener alimentos y materias primas saludables de máxima calidad respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra**

Para ello, continuaremos trabajando con los productores de la zona para, por un lado, mejorar sus producciones y, por otro, diversificar los canales de distribución de la misma a través de la participación de nuevos colegios y búsqueda de otros mercados. También llevaremos a cabo campañas de concienciación social. ■

**Aunque es nativa de Arico, la Asociación ha querido ir más allá de los límites municipales, abarcando también los comprendidos entre Candelaria y Santiago del Teide**

## TE INTERESA

### PROGRAMA MASPYPME

Convoca: Consejo Superior de Cámaras de Comercio

Plazo de las solicitudes: Vigente todo el año

Objeto: Facilitar a las PYMES el acceso de su negocio a Internet mediante la creación de su página web

Información: Cámara de Comercio, Industria y Navegación de S/C de Tenerife. 922 100 400

### BONOS TECNOLOGICOS

Convoca: Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información

Plazo de las solicitudes: Vigente todo el año

Objeto:

1. Impulsar la utilización de las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) por parte de las PYMES y emprendedores, dirigidas a mejorar sus procesos y sistemas de gestión internos, así como sus procesos de relación con el exterior.
2. Impulsar la innovación tecnológica en las PYMES y emprendedores (Proyectos TEC) mediante la introducción de novedades y/o mejoras en producto o servicio, procesos productivos y distribución, mercados y formas de comercialización, y organización, prácticas y métodos de gestión, en los casos en los que no estén implicados las TIC.

Información: [www.gobiernodecanarias.org/acisi/bonos](http://www.gobiernodecanarias.org/acisi/bonos)

### PROGRAMA MASEMPRENDE

Convoca: Consejo Superior de Cámaras de Comercio

Plazo de las solicitudes: Vigente todo el año

Información: Cámara de Comercio, Industria y Navegación de S/C de Tenerife. 922 100 400

## SUBVENCIONES

### SUBVENCIÓN DE PROMOCIÓN DEL EMPLEO AUTÓNOMO

Convoca: Servicio Canario de Empleo

Plazo de las solicitudes: Vigente todo el año

Información: (BOE nº 136 de 07-06-2007) Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural

### PAGO ÚNICO DE LA PRESTACIÓN CONTRIBUTIVA

Convoca: Servicio Canario de Empleo

Plazo de las solicitudes: Vigente todo el año

Información: Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural

## DESARROLLO RURAL

### NACE ARTESUR

**(Asociación de Artesanos Profesionales de Tenerife Sur)**

Desde la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ilustre Ayuntamiento de la Villa de Arico se ha impulsado la creación de la nueva Asociación de Artesanos Profesionales de Tenerife Sur, ARTESUR, en su afán por recuperar y conservar nuestras tradiciones y costumbres.

En junio de 2011 cuando se presentó en sociedad desarrollando su primera actividad como tal, y fue en la Feria de Artesanía de San Juan Bautista, en la Villa de Arico, lo que abrió camino para otras ferias como la Feria de Artesanía Abona 2011, celebrada en La Punta de Abona los días 17 y 18 de septiembre y la Feria de Artesanía Las Eras 2011, celebrada en el Municipio de Fasnia, el 24 y 25 de septiembre.

Aunque es nativa de Arico, la Asociación ha querido ir más allá de los límites municipales, abarcando también los comprendidos entre Candelaria y Santiago del Teide, acogiendo a aquellos artesanos y artesanas que compartan con ellos los siguientes objetivos:

- La recuperación patrimonial de los trabajos artesanos y la tradición de los oficios artísticos.
- El fomento, la promoción y el apoyo a la comercialización de los trabajos artesanos.
- La defensa de los intereses comunes, la información y la formación de los profesionales artesanos.
- La búsqueda de la coexistencia y la compatibilidad con la aplicación de las nuevas tecnologías.



**La asociación cuenta con su propio blog:** <http://asociacionartedur.blogspot.com/> a través del cual pueden descargarse las hojas de inscripción como socio/a de la misma, también se pueden seguir sus acciones en Facebook (Asociación Artesur). ■



## CURSOS Y CHARLAS

### **CURSO:** "APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES AGRARIOS"

Fecha: del 3 al 5 de octubre

Horario: de 17:00 a 20:00 horas

Lugar: Casa de la Cultura de Tamaide, San Miguel de Abona

Información e inscripción: 922 44 71 00 // 922 44 71 03

Organiza: Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Granadilla de Abona

### **CURSILLO:** "CULTIVO DEL MANGO"

Fecha: del 3 al 7 de octubre

Horario: a partir de las 17:00 horas

Lugar: Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Güímar

Información e inscripción: Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Güímar. Teléfono 922 514500

Organiza: Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Güímar

### **CHARLA:** "FUENTES DE FINANCIACIÓN PARA EMPRENDEDORES"

Fecha: 4 de octubre

Horarios: De las 10:00 a las 12:00 horas

Lugar: Centro de Empresas Suárez Guerra (C/ Suárez Guerra, 19) o en el Centro de Empleo (Plaza Ireneo González, 1)

Información e inscripción: Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife Tel: 922 53 44 77 asesoria@sociedad-

desarrollo.com y web: www.sociedad-desarrollo.com

Organiza: Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz de Tenerife

### **CURSO:** "LAS REDES SOCIALES COMO HERRAMIENTA DE TRABAJO"

Fecha: del 26 al 28 de octubre

Horario: de 10:00 a 13:00 horas

Lugar: Aula de Informática Cine Arico Viejo

Inscripción: llamando al 922 44 71 18 o al 922 44 03 90

Organiza: Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Arico

### **CURSO:** "GESTIÓN DE EXPLOTACIONES AGRARIAS"

Fecha: del 17 al 26 de octubre.

Horario: de lunes a jueves.

Preinscripción abierta llamando al 922767001 o pasando por la Oficina de Extensión Agraria más próxima

Organiza: Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Valle San Lorenzo

Curso Homologado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias

### **CURSO:** "AGRICULTURA ECOLÓGICA"

Fecha: del 7 al 11 de noviembre

Lugar: San Juan de La Rambla

Información: 922 44 79 38 // 922 81 52 00

Organiza: Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Icod de Los Vinos

*Las fechas de inicio pueden estar sujetas a modificaciones. Consulte en su Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural. PARA MÁS INFORMACIÓN sobre la programación de cursos del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife, visite: [www.agrocabildo.com](http://www.agrocabildo.com)*

## ACTUALIDAD

### TESOROS AGROALIMENTARIOS. Tegeste 2011

El Ayuntamiento de Tegeste viene apoyando la conservación y rescate de las variedades agrícolas locales, que constituyen un tesoro para nuestro patrimonio agroalimentario, con unas variedades, en algunos casos únicas en el mundo, en otras excepcionales por su cualidades y todas ellas formando un patrimonio de biodiversidad agrícola atípico para un territorio tan pequeño como es el canario.

Aún se puede disfrutar de estos tesoros de nuestra tierra participando en las actividades planificadas hasta diciembre de 2011 y que detallamos a continuación:

#### OCTUBRE - EL MILLO

##### LA IMPORTANCIA DE LAS VARIEDADES LOCALES DE MILLO, IDENTIFICACIÓN Y CUALIDADES DE VARIEDADES LOCALES.

Domingo Ríos Mesa. Director del CCBAT

Colabora: CCBAT

Fecha: 20 de octubre

Horario: 18:00h.

La Casa de Los Zamorano. Necesario inscripción.

##### COCINA CREATIVA CON MILLO.

E.T. de Servicios Rurales de Tegeste

Fecha: 22 octubre

Horario: 10:30h.

La cocina de aquí. Mercadillo de Tegeste.

#### NOVIEMBRE - LA MANZANA

##### ITINERARIO EN TEGESTE "CAMINO DE LAS MANZANAS".

E.T. Servicios Rurales de Tegeste.

Colabora: Asociación de productores de manzana reineta de Tenerife.

Fecha: 5 noviembre

Horario: 9:00h.

Lugar: Plaza San Marcos. Necesario inscripción.

##### SIDRA Y SALSAS.

E.T. Servicios Rurales de Tegeste

Fecha 19 noviembre

Horario: 10:30h.

La cocina de aquí. Mercadillo de Tegeste.

#### DICIEMBRE - EL ÑAME

##### EL ÑAME: UN NUEVO PRODUCTO PARA LA 5ª GAMA.

Abilio Fidel Monterrey. Servicio técnico de Agricultura del Cabildo de La Palma

Colabora: Cabildo de La Palma, PCT-MAC AGRICOMAC

Fecha: 16 diciembre

Horario: 17:30h.

Casa de Los Zamorano. Necesario inscripción.

##### EL ÑAME: CÓMO ELABORARLO, CÓMO CONSERVARLO, CÓMO ACOMPAÑARLO.

E.T. Servicios Rurales de Tegeste

Fecha: 17 de diciembre

Horario: 10:30h.

La cocina de aquí. Mercadillo de Tegeste.

Información · Tfno. 922 316 1 27 - 18

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