

RENTAS AGRARIAS, Pilar estratégico para FAECA



COMISIÓN EUROPEA
APROBADO EL RECORTE DEL
11% EN EL PRESUPUESTO DE LA
PAC 2014-2020

Impulsando presente, creando futuro

CENTRO SUR
PREMIO ARCO IRIS
A LA MEJOR
COOPERATIVA

FAECA-GRANADA
ENTREGA LOS PREMIOS
AL COOPERATIVISMO
AGRARIO GRANADINO

FRUIT LOGÍSTICA
LA MARCA
"GRANADA"
TRIUNFA EN BERLÍN



Consejo Regulador
Denominación de Origen
Montes de Granada



Descubre el aceite de
oliva virgen extra
Montes de Granada

El Consejo Regulador de la D.O.P. Montes de Granada es reconocido como Organismo Certificador de producto, cuyos objetivos son proteger, certificar y promocionar la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.



- San Sebastián, S. Coop. And.
- Ntra. Sra. de los Remedios de Campotéjar, S. Coop. And.
- Ntra. Sra. del Rosario de Castril, S. Coop. And.
- Ntra. Sra. del Pilar, S. Coop. And.
- San Isidro de Deifontes, S. Coop. And.
- Varaila, S. Coop. And.
- Agro-Olivarera Ntra, Sra. de la Soledad, S. Coop. And.
- Ntra. Sra. de los Remedios de Iznalloz, S. Coop. And.
- Virgen de la Cabeza de Montejicar, S. Coop. And.
- Almazara Montillana, S. Coop. And.
- Campopineda, S. L.



www.domontesdegranada.com

<http://www.facebook.com/MontesdeGranada>

[@montesdegranada](https://twitter.com/montesdegranada)

Consejo Regulador D.O.P. Montes de Granada

Avda. Andalucía, nº 12, 2ª Planta
Tfno: 958.40.70.83
18.570 Deifontes (Granada)
info@domontesdegranada.com



CARTA DEL PRESIDENTE

Menos presupuesto para una reforma que debe priorizar las rentas de los agricultores



Gregorio Núñez González,
Presidente de FAECA AC-Granada

FAECA-Granada lamenta el recorte del 11% en el presupuesto de la Política Agrícola Común en el Marco Financiero Plurianual de la Unión Europea para el periodo 2014-2020. Para FAECA-Granada, entidad que representa a 85 cooperativas agrarias en la provincia, esta reducción de la partida destinada a agricultura supone, de primeras y pendiente de confirmar el reparto definitivo, un revés al desarrollo y la competitividad del sector agrario, responsable de la calidad en la alimentación de los ciudadanos y generador de miles de puestos de trabajo en el ámbito nacional, regional y provincial.

Los productores granadinos perciben un montante anual de 200 millones de euros en concepto de ayudas de la Política Agrícola Común, un 10% del presupuesto asignado a la región andaluza y un 2,8% del nacional. Desde FAECA-Granada hemos a las autoridades, en reiteradas ocasiones, la necesidad de mantener el presupuesto agrícola comunitario, en los niveles actuales al menos hasta 2020, señalando el respaldo decisivo que supone la PAC de cara a garantizar la seguridad alimentaria y el empleo, además de reforzar la posición económica de los agricultores, y de las cooperativas, contribuyendo a un desarrollo sostenible del sector.

Entre otras cuestiones, el descenso de apoyo al sector perjudicará la capacidad de los productores y de las cooperativas

agrícolas de suministrar a los mercados productos a unos precios razonables, en un periodo de creciente volatilidad del mercado y de subida permanente de los costes de producción en las explotaciones.

Las ayudas comunitarias han permitido a los agricultores ser más competitivos, mediante la modernización de las explotaciones, además de cubrir los costes de una agricultura y ganadería sostenible frente a una competencia feroz a escala internacional. Sin lugar a dudas, y después de décadas de trabajo, la competitividad del sector agrícola de la UE se debe a los esfuerzos y las inversiones realizadas por agricultores y cooperativas en innovación e internacionalización, contando con el apoyo imprescindible de la Política Agrícola Común.

En el actual escenario, con la volatilidad de los precios, el reparto de la PAC debe pensar en las cooperativas de agricultores y ganaderos

En el actual escenario, con los efectos del cambio climático y la volatilidad de los precios, el reparto de la PAC debe pensar, más que nunca, en las cooperativas de agricultores y ganaderos. En este sentido, la futura distribución de los fondos debe priorizar las rentas de los productores y su organización

en torno a estructuras fuertes.

Conseguir esta eficacia, aún contando con menos presupuesto comunitario, debe ser ahora el reto. En esta línea seguiremos trabajando en interlocución con las administraciones competentes.

índice

3 Carta del Presidente 4 Actualidad Cooperativa 18 Ayudas y Asesoramiento técnico
19 Prevención de Riesgos Laborales 20 Desarrollo de Proyectos 22 Formación

Edita: Asociación de Cooperativas de Granada - FAECA AC Granada. Dirección: Doctor López Font, nº 7. Edificio Guadalquivir, bajo. 18004. Granada. Teléfono: 958 522616 Fax 958 535245. Email: federacion@faecagranada.com

FAECA-Granada entrega sus premios a los valores y el desarrollo cooperativo

Fueron galardonados la cooperativa El Grupo por su Labor de Innovación; Radio Granada-Cadena Ser por su Labor de Fomento de las Cooperativas Agrarias y Manuel Molina, directivo de la cooperativa Virgen de la Cabeza de Montejícar como Mejor Cooperativista.



ENTREGA DE PREMIOS (de izq. a drcha.): Mari Carmen Álvarez, subdirectora de FAECA-Granada; José Luís Ramírez, director de Radio Granada; Manuel Molina, directivo de la cooperativa Virgen de la Cabeza de Montejícar; Gregorio Núñez, presidente de FAECA-Granada; Antonio Castillo, agricultor socio de El Grupo; Sandra García, delegada territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente en Granada; Fulgencio Torres, presidente de El Grupo; Susana Radío, Directora General de Economía Social de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía, y Gustavo Ródenas, director de FAECA-Granada, en la entrega de los premios anuales de la federación.

FAECA-Granada entregó el 27 de diciembre los VIII Premios al Cooperativismo Agrario Granadino distinguiendo la labor de las personas, cooperativas y entidades destacadas por su defensa y práctica de los principios cooperativos, contribuyendo al desarrollo de la economía social y la agricultura en esta provincia.

El acto estuvo presidido por Gregorio Núñez, presidente de FAECA-Granada y Susana Radío, Directora General de Economía Social de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, contando con la presencia de más de trescientos directivos de cooperativas granadinas y entidades ligadas al mundo cooperativo. También asistieron la delegada territorial

de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Sandra García; el presidente de la Cámara de Comercio, Javier Jiménez; miembros de la Junta Directiva, el director gerente Gustavo Ródenas, representantes de Caja Granada y Caja Rural, además de los consejos rectores de las 85 cooperativas asociadas. Gregorio Núñez inició la entrega de premios destacando la importancia de los valores democráticos y sociales del cooperativismo para crecer al ritmo que lo hacen las cooperativas.

PREMIO A LA INNOVACIÓN

La cooperativa El Grupo de Castell de Ferro recibió el galardón a la "Mejor iniciativa de innovación e investigación", reconociendo



su apuesta por la diversificación de las producciones hortofrutícolas y la introducción del cultivo de la fresa en la provincia. Antonio Castillo y Belén Gálvez, agricultores de fresa, recogieron el galardón de manos de la Directora General de Economía Social, Susana Radío.

PREMIO MEJOR LABOR DE FOMENTO

El premio a "Mejor Labor de Fomento de las Cooperativas Agrarias" fue concedido a Radio Granada-Cadena Ser por su labor de difusión de los valores cooperativos y la Economía Social. La delegada territorial de Agricultura, Pesca y Medio

Ambiente, Dña. Sandra García, entregó el galardón a José Luís Ramírez, director de este medio de comunicación.

PREMIO MEJOR COOPERATIVISTA

Manuel Molina Molina, cooperativista y directivo de Virgen de la Cabeza de Montejícar S.Coop. And., fue galardonado con premio al "Mejor Cooperativista"; la federación valoró su trayectoria en la presidencia y cargos directivos en esta cooperativa olivarera, orientada a la integración de nuevos socios, la ampliación del patrimonio olivarero y mejora de las instalaciones de la cooperativa.



PAC 2014-2020

El recorte en el presupuesto se debe compensar con medidas de apoyo a las rentas agrarias

El Consejo Europeo aprueba la rebaja del 11% en el presupuesto para agricultura; el acuerdo tendrá que recibir el visto bueno del Parlamento Europeo, a lo que seguirá su reparto entre los Estados miembro.

FAECA-Granada lamenta el recorte de las ayudas a la Política Agrícola Común en el Marco Financiero Plurianual de la Unión Europea para el periodo 2014-2020. Según las informaciones recibidas, resultado de las negociaciones de los Jefes de Estado y Gobierno en el Consejo Europeo, a mediados del mes de febrero, el presupuesto aprobado para dotar a la Política Agraria Común (PAC), en el periodo 2014-2020, se verá recortado tal y como era previsible. Finalmente, y a falta de que reciba el visto bueno del Parlamento Europeo, el sobre agrario pasará de los 420.682 millones de euros, del periodo 2007-2013, a los 373.179 para el nuevo septenio, lo que supondrá una reducción de más del 11%.

Para FAECA-Granada, este descenso del presupuesto supone un retroceso en el desarrollo de la competitividad del sector agrario, sus productores y cooperativas que son responsables de la calidad en la alimentación, y las únicas empresas que, en momentos de crisis tan delicados como el actual, están manteniendo el empleo en los núcleos rurales y generando valor añadido a sus productos.

Desde esta federación se ha trasladado a las administraciones competentes, en reiteradas ocasiones, la necesidad de mantener el presupuesto agrícola comunitario, en los niveles actuales al menos hasta 2020, máxime cuando la PAC es más necesaria que nunca para afrontar una demanda de alimentos creciente y con mayores exigencias medioambientales y de seguridad alimentario.

CONCENTRACIÓN DE LA OFERTA E INTEGRACIÓN

FAECA considera que el recorte debe convertirse en un argumento de peso para conseguir de Bruselas medidas adicionales de apoyo a las rentas, como las que las cooperativas vienen proponiendo desde que comenzó la negociación.

Más importante que las ayudas directas es el hecho de que los agricultores reciban un precio adecuado por sus productos y, para ello, la Comisión Europea debería dar pasos importantes en esta reforma a fin de corregir las deficiencias introducidas por la PAC en el periodo anterior. En concreto, las cooperativas consideran una necesidad



FAECA-Granada ha participado activamente en el debate sobre la reforma de la PAC 2014-2020. En este sentido, ha trasladado propuestas encaminadas a defender los sectores agrícolas y ganaderos granadinos en el marco de la futura política agraria. Los encuentros institucionales más recientes en los que se abordó el presupuesto comunitario fueron la reunión con el Consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Luís Planas, el 30 de enero en Motril, y el pasado mes de septiembre con la delegada territorial de Agricultura y Pesca de Granada, Sandra García.



urgente restablecer el equilibrio de la cadena alimentaria, para lo que piden un apoyo decidido a la integración de la oferta, así como a iniciativas de estas organizaciones de los productores para la industrialización, innovación y comercialización de sus productos.

Asimismo, FAECA considera que la otra gran medida que debe introducir la futura PAC debe ser el establecimiento de exenciones a las normas de competencia europea, para permitir a los distintos sectores adecuar su oferta a la demanda en aquellas situaciones de crisis de mercado en las que el valor de los productos se sitúa próximo o incluso por debajo al de producción. En consecuencia, y despejada en parte la incógnita del presupuesto –pues además de la ratificación por parte del

Parlamento Europeo queda el reparto entre los Estados miembro-, FAECA pide al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) que siga trabajando en líneas que permitan mejorar nuestras estructuras productivas y ganar competitividad en los mercados.

LA PAC, A DEBATE INTERNO

A nivel nacional, Cooperativas agro-alimentarias debatió las consecuencias de esta reforma durante una Jornada de Frutas y Hortalizas celebrada en Madrid. Dicho encuentro contó con la presencia del responsable de Frutas y Hortalizas de FAECA-Granada, Fulgencio Torres y el director Gustavo Ródenas, además de otros miembros de la federación.



Inauguración de la Jornada de Frutas y Hortalizas, a cargo del presidente de Cooperativas-agroalimentarias, Fernando Marcén.

Negocio e innovación en la gran feria de Berlín



Fulgencio Torres, representante de frutas y hortalizas de FAECA-Granada y presidente de El Grupo SCA; Gustavo Ródenas, director de FAECA-Granada, Antonio Fco. Zamora, presidente de Centro Sur SCA; Luís Planas, consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente; Manuel Cuberos, miembro Consejo Rector de Centro Sur y Mari Carmen Álvarez, subdirectora de FAECA-Granada muestran la Guía de Cooperativas, editada por la federación.

La mayor feria internacional del sector de frutas y hortalizas abrió sus puertas el 6 de febrero con la participación de 11 cooperativas de Granada. Con el apoyo de FAECA-Granada, la Agencia de Promoción Exterior Extenda y la Consejería de Agricultura, las empresas realizaron un gran despliegue para mostrar al mundo sus novedades e innovaciones con una apuesta decidida por la imagen, la especialización y la calidad.

Las cooperativas están volcadas en sus estrategias comerciales orientadas a la captación de nuevos mercados y la consolidación de los ya existentes. En esta edición, las empresas asociadas han superado la superficie expositora de años anteriores con 330 metros cuadrados en el Pabellón de Andalucía en el Messe Berlín. Granada contó con empresas líderes como **Granada-La Palma** (Carchuna-Motril), **El Grupo-Unica Group** (Castell de Ferro), **Procam** (Motril), **Centro Sur** (Huétor Tájar), **Espárrago de Granada 2º Grado** (Láchar) – integrando a **Vegachachina**, **Agroláchar**, **Espafon y Agromesía- Agrícola San Francisco** (Huétor Tájar) y **Los Gallombares** (Ventorros de San José)-.

Por parte de la federación se ha realizado la labor de coordinación de la participación de las cooperativas y apoyo a sus acciones de promoción, mediante la publicación de una nueva edición de Guía de Cooperativas de Frutas y Hortalizas, bilingüe y actualizada, así como la atención a medios de comunicación internacionales, regionales y provinciales. Encabezando la del-

egación granadina, el representante de Frutas y Hortalizas, Fulgencio Torres, el director Gustavo Ródenas y la subdirectora y técnico del sector de frutas y hortalizas, Mari Carmen Álvarez. “El sector hortofrutícola está muy vivo y con éxito en los mercados; ésto se debe a su profesionalidad y unas inversiones fuertes en modernización y calidad; la agricultura es el único sector que está resistiendo a la crisis, manteniendo y hasta creando empleo, aumentando su producción y resultados económicos”, destacó Gustavo Ródenas, director de FAECA-Granada, quien señaló que en 2012, el sector de frutas y hortalizas aumentó su facturación en un 9% alcanzando los 188 millones de euros. No obstante, la complejidad de los mercados y la volatilidad de los precios obliga a las cooperativas a no bajar la guardia y seguir trabajando para alcanzar una mayor dimensión empresarial y concentración de la oferta.

El sector hortofrutícola contó con el respaldo del consejero de Agricultura, Luís Planas que visitó una por una las cooperativas granadinas, charlando con sus representantes, que le trasladaron sus iniciativas empresariales. “La seguridad alimentaria y la trazabilidad hacen al modelo cooperativo aún más interesante para la sociedad y el mercado” porque estas empresas “son capaces de asegurar el proceso, el origen y la calidad”, apuntó el consejero. Una calidad que se define hoy por un conjunto de aspectos entre los que se encuentra el respeto al medio ambiente, la salud o la seguridad alimentaria.





FAECA-Granada traslada al consejero de Agricultura las demandas del sector hortofrutícola

Se abordaron cuestiones como la PAC, acuerdos con terceros países y recursos hídricos



FAECA-Granada participó el 30 de enero en la reunión convocada por el consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Luís Planas con entidades del sector hortofrutícola. Por parte de FAECA-Granada estuvieron presentes, el director Gustavo Ródenas y los presidentes de Granada-La Palma, Pedro Ruiz, y El Grupo, Fulgencio Torres, quienes trasladaron al titular de Agricultura las cuestiones que más preocupan a este sector.

En cuanto a la Política Agrícola Común 2014-2020, FAECA-Granada defendió la apuesta por las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), mediante el incremento de los porcentajes de ayuda, una mayor flexibilidad en las acciones subvencionables y el apoyo a las estructuras comerciales.

Los acuerdos comerciales con terceros países también preocupan mucho al sector cooperativo que lleva años de-

nunciando la competencia desleal de las importaciones marroquíes. En este sentido, FAECA-Granada trasladó al consejero su rechazo a las concesiones arancelarias y exigió un mayor control de las entradas de productos de estos países.

FAECA-Granada solicitó que el futuro Programa de Desarrollo Rural, que se elabora en la actualidad, tenga en cuenta las características de la agricultura granadina. La federación trasladó la necesidad de seguir apoyando la producción integrada, asesoramiento a explotaciones agrarias, responsabilidad social corporativa, modernización de regadíos, energías renovables, gestión de crisis y la internacionalización de los productos agroalimentarios. También se solicitaron medidas que fomenten la incorporación de nuevos socios en las cooperativas y políticas incentivadoras de la cooperación empresarial en materia de comercialización,

principalmente. El sector también continúa apostando por la I+D+I aplicada, con el objetivo de atender las demandas de los consumidores.

PRESA DE RULES

En el ámbito provincial, FAECA-Granada planteó cuestiones ligadas a la higiene rural y la gestión de residuos agrícolas. En este sentido, se ha solicitado la ejecución urgente de las plantas de transferencia en distintos puntos del litoral granadino. Por último, FAECA-Granada solicitó al consejero Luís Planas su apoyo para la puesta en marcha de las infraestructuras de la Presa de Rules, ya que el abastecimiento de los regadíos con el agua de este embalse permitiría abaratar los costes energéticos que actualmente tienen que afrontar los agricultores.



ENTIDADES COLABORADORAS

Por parte de Caja Rural de Granada, entidad colaboradora de FAECA-Granada y las cooperativas asociadas, estuvieron presentes Ignacio Escobar y José Rivas. Esta entidad apoya proyectos de desarrollo de las cooperativas de Granada.

EXPORTANDO CALIDAD

El apoyo a las exportaciones agroalimentarias españolas y andaluzas deben ser cuestiones prioritarias en el ámbito comunitario. Según datos de FEPEX, las exportaciones hortofrutícolas españolas a los países de la Unión Europea, crecieron un 10,5 por ciento en 2012, superando los 9.500 millones de euros. Este buen ritmo del comercio exterior está ligado a la agricultura andaluza, principal región exportadora de frutas y hortalizas, y a la provincia de Granada, cuya producción hortofrutícola que superó las 916.000 toneladas el pasado año.

El sector hortofrutícola granadino, con más de 4000 agricultores asociados en cooperativas, destaca por el calado social y su capacidad para generar miles de puestos de trabajo directos e indirectos en esta provincia. Desde FAECA-Granada se impulsa la constitución de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), como estrategia para fortalecer el sector, además de canalizar el apoyo de las administraciones comunitarias a los productores

HORTYFRUTA

La Organización Interprofesional de Frutas y Hortalizas de Andalucía, HORTYFRUTA también estuvo presente en este encuentro hortofrutícola, con la participación de su presidente Francisco Góngora y su gerente M^a José Pardo. En su agenda de trabajo, se incluyeron reuniones con las empresas del sector hortofrutícola en Andalucía y encuentros a nivel internacional, con Interprofesionales francesas, italianas y húngaras. Además, trasladaron al consejero de Agricultura los proyectos en los que se encuentra trabajando HORTYFRUTA y aquellos que están en curso, como la reciente petición que hizo la Organización para que la Administración iniciara los trámites para establecer una Orden de Calidad para el melón y la sandía.

La Interprofesional celebra el primer aniversario de su campaña de promoción de frutas y hortalizas europeas con la que han logrado colarse en miles de hogares europeos. En el marco de las relaciones que mantiene HORTYFRUTA con los mercados europeos y concretamente con el germano, la Interprofesional participó en un encuentro informativo organizado por la cadena de distribución alemana, EDEKA.



FAECA Granada
CL Doctor López Font
Edf. Guadalquivir, Bajo 7
18004 - Granada
958 522 616 - 958 53 52 45

FAECA Motril
CL Islas Cies, Bajo 7
18600 - Motril
958 606 031

federacion@faecagranada.com
www.faecagranada.com

Servicios a nuestras cooperativas

- Apoyo al sector agrario
- Formación
- Gestión de ayudas
- Prev. de riesgos lab.
- Gestión cooperativa
- Ases. a explotaciones
- Convenios y acuerdos
- Seguros agrarios
- Informática y telecom.
- Calidad y producción
- Prensa y comunicación



Somos Futuro



Granada Cooperativas

Economía Sostenible

Modificación europea del Reglamento de Comercialización del Aceite de Oliva

Se trata de una medida solicitada históricamente por FAECA y las cooperativas.

Tras varios debates en el seno de la Comisión Europea, el Comité de Gestión ha acordado proceder a la modificación de las normas de comercialización del aceite de oliva, contenidas en el Reglamento 29/2012, en línea con las medidas impulsadas por el Plan de Acción para el Aceite de Oliva, presentado hace unos meses por el comisario de Agricultura, Dacian Cioloș. De prosperar la iniciativa, que tendrá que recibir el visto bueno de la Organización Mundial del Comercio (OMC), supondría la culminación positiva de un trabajo defendido por las cooperativas varios años atrás, tanto en España como en Bruselas.

TRES MEDIDAS APROBADAS, DEMANDADAS POR FAECA

- Obligación de que todo el aceite de oliva puesto a disposición del consumidor en los establecimientos del canal Horeca (bares y restaurantes), de cualquier país de la Unión Europea, esté debidamente envasado y etiquetado, así como provisto de un sistema que impida la reutilización del envase una vez agotado el producto que contiene.
 - Necesidad de clarificar el etiquetado, de modo que el nombre comercial del producto deberá aparecer de manera íntegra en un mismo tipo y tamaño de letra, así como en lugar visible, atendiendo a unas dimensiones según capacidad del recipiente.
 - Incorporar en la etiqueta la indicación de conservar el aceite en condiciones que eviten su exposición a la luz y el calor, así como permitir que las categorías 'virgen' y 'virgen extra' puedan reflejar la campaña de recolección, algo similar a las añadas en los vinos.
- Por ser estas modificaciones históricamente demandas por las cooperativas, FAECA valora muy positivamente los acuerdos alcanzados.



Gregorio Núñez, miembro del Consejo Andaluz del Olivar

El 5 de diciembre fue constituido en Jaén el Consejo Andaluz del Olivar. Se trata de un órgano asesor que velará por el mantenimiento y mejora del cultivo del olivar en Andalucía, el desarrollo sostenible de las zonas productoras y el fomento de la calidad y promoción de sus productos, siendo el primer paso para el desarrollo de gran parte de las medidas y actuaciones previstas en la Ley del Olivar.

Este órgano está integrado por 26 miembros representantes de la Administración, organizaciones agrarias y sindicales, consumidores, representantes del sector empresarial y de municipios olivareros, expertos y especialistas oleícolas. Las principales funciones de este Consejo son la elaboración de propuestas, disposiciones, medidas y actuaciones relacionadas con el olivar, el aceite de oliva y la aceituna de mesa, así como informar del

Plan Director del Olivar, el instrumento necesario para conseguir los fines fijados por dicha Ley. El presidente de FAECA-Granada, Gregorio Núñez representa a CEPES Andalucía como miembro de este Consejo.

La Consejería de Agricultura ha abordado con la Mesa de Interlocución Agraria una Estrategia para la Incentivación de la Calidad de los Aceites de Oliva, un documento con diez medidas que se encuentra en la fase de alegaciones y que plantea los principales retos del sector. Entre ellos, destacan la unificación de la normativa de calidad internacional, la implantación de sistemas de gestión de calidad, la mejora de las estructuras productivas, la estimulación de la formación para el relanzamiento del sector del aceite de oliva andaluz, la promoción de la imagen del sector, entre otras medidas.

El sector hortofrutícola y de aceite de oliva participaron en el 5º Green Med Forum

Aceites de Granada Tierras Altas y Granada-La Palma fueron premiadas como mejor empresa productora y mejor empresa de aceite de oliva, respectivamente



Inauguración del Encuentro sobre Agricultura Euro-Mediterránea celebrado en el Palacio de Congresos de Granada en noviembre



Las cooperativas mantuvieron encuentros comerciales con compradores de distintos países europeos y de Rusia

El Palacio de Congresos de Granada acogió del 21 al 23 de noviembre el quinto Encuentro sobre economía agrícola Euro-Mediterránea, celebrado por primera vez en España, con FAECA-Granada como entidad anfitriona. Durante la inauguración, el presidente de la federación, Gregorio Núñez valoró la importancia comercial de este encuentro dedicado a los sectores hortofrutícola y de aceite de oliva, destacando sus posibilidades de cara al impulso de las relaciones comerciales en nuevos mercados como son los países de Europa del Este y Rusia.

La apertura de este evento internacional contó con Jerónimo Molina, presidente de FAECA; Judith Anda, secretaria general de Agricultura y Alimentación de la Junta de Andalucía; Andrés Montero,

jefe de servicios de Promoción de Cooperativas de MAGRAMA y Sebastián Abis de CIEAM París que abordó en una ponencia los desafíos de la agricultura mediterránea.

UNA OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

El foro agrícola abordó la situación de los sectores agrícolas mediante distintas conferencias sobre comercio, calidad y logística. Por parte del sector hortofrutícola participaron Granada-La Palma, El Grupo-Unica Group, Centro Sur y Procama; en aceite de oliva, participaron Aceites de Granada "Tierras Altas", San Sebastián de Benalúa y la Denominación de Origen Montes de Granada, que además organizó una cata dirigida y una actividad de cocina en vivo a cargo de Saffron Gas-

trobar y los restauradores David Reyes y Gregorio García. El evento contó también con el apoyo de MOTRILPORT, COMO-TRANS y Caja Rural de Granada.

Más de cien profesionales del comercio y la distribución de productos hortofrutícolas y de aceite de oliva participaron en el Green Med Forum de Granada. Las cooperativas, por su parte, mantuvieron encuentros comerciales con compradores de Italia, Rusia, Bélgica, Francia y otros países europeos.

Dos cooperativas granadinas fueron galardonadas en la 5ª edición de los premios internacionales "Green Med Awards". Estas fueron Granada-La Palma que fue reconocida como mejor empresa productora y Aceites de Granada Tierras Altas 2º Grado, que recibió el galardón a la mejor empresa de aceite de oliva.



San Sebastián de Benalúa presentó su primer aceite “Amarga y Pica” con denominación de esta campaña



La cooperativa de aceite de oliva, San Sebastián de Benalúa de las Villas celebró un acto institucional con motivo del inicio de la tercera campaña de recogida de aceituna “Amarga

y Pica” amparada bajo la Denominación de Origen Protegida Montes de Granada. El acto contó con la presencia de la delegada territorial de Agricultura, Sandra García, el presidente de la Diputación de Granada, Sebastián Pérez, la alcaldesa de Benalúa de las Villas, María Angustias Cámara y el presidente de la cooperativa, Rafael Serrano; también asistieron el presidente de FAECA Granada, Gregorio Núñez y de la DOP Montes de Granada, Antonio Hita y el director de FAECA-Granada, Gustavo Ródenas.

San Sebastián de Benalúa, fundada en 1954 por unos 60 socios, cuenta actualmente con unos 1600 agricultores con una superficie de olivar superior a 12.000 hectáreas en la comarca de los

Montes de Granada. El Aceite de Oliva Virgen Extra de producción y extracción temprana, producto que San Sebastián de Benalúa comercializa con la marca “Amarga y Pica”, es un referente de calidad por las singularidades de su zona productora y la recolección de las aceitunas de la variedad picual, empleadas para su elaboración, en los inicios de la campaña, cuando el estado de maduración del fruto comienza. Todos estos factores caracterizan un aceite de oliva virgen extra, verde y muy aromático, con un sabor a fruta fresca y ligeramente picante.

San Sebastián de Benalúa mantiene un firme compromiso por la calidad incorporando la producción integrada.

El MADOC visita Templeoliva y Tierras Altas

Las cooperativas de aceite de oliva, Templeoliva (Ventas de Huelma) y Aceites de Granada “Tierras Altas” 2º Grado (Santa Fe), recibieron la visita de componentes del Mando de Adiestramiento y Doctrina (MADOC) del Ejército de Tierra, con sede en Granada, encabezados por el teniente general D. Francisco Puentes. Gregorio Núñez, presidente de ambas cooperativas, explicó a los miembros del MADOC los procesos de producción y molturación de la aceituna, los controles de calidad del aceite de oliva, su envasado y comercialización con la marca “Tierras Altas”. Aceites de Granada Tierras Altas es la única cooperativa de segundo grado que opera en la provincia de Granada, envasando y comercializando la producción de quince cooperativas olivereras.



Gregorio Núñez explicó los procesos de molturación en Templeoliva SCA.



Cata de aceite de oliva en Aceites de Granada Tierras Altas SCA 2º Grado.

Centro Sur S.Coop.And. recibe el Premio Arco Iris a la Mejor Cooperativa de Andalucía

Centro Sur es la cooperativa de espárrago más grande de Europa y la única productora de espárrago con IGP “Espárrago de Huétor Tájar”



Jerónimo Molina, presidente de FAECA; Susana Radío, Directora General de Economía Social; Cristóbal Gallego, presidente de Jaecoop S.C.A. y Antonio Zamora, presidente de Centro Sur S.C.A.



Antonio Zamora, presidente de Centro Sur; José Antonio Griñán, presidente de la Junta de Andalucía; Gustavo Ródenas, director de FAECA-Granada y Ana Romero, Directora General de Calidad e Industrias Agroalimentarias, junto a otros asistentes.

La cooperativa Centro Sur de Huétor Tájar, asociada a FAECA-Granada, ha sido galardonada por la Junta de Andalucía como la Mejor cooperativa andaluza en la XXIV edición de los Premios Arco Iris entregados el pasado jueves en Sevilla. El presidente de Centro Sur S.Coop.And. Antonio Zamora, acompañado de un nutrido grupo de representantes de FAECA y autoridades, entre los que se encontraban el presidente de FAECA, Jerónimo Molina y el director de FAECA-Granada, Gustavo Ródenas, recibió este relevante galardón que distingue a la empresa granadina como la mejor cooperativa de Andalucía.

FAECA-Granada felicita este reconocimiento y destaca la trayectoria empresarial y el compromiso con el modelo cooperativo de Centro Sur, S.Coop.And., la cooperativa de espárrago verde más grande de Europa y la única productora y comercializadora del espárrago verde triguero, reconocido con la Indicación Geográfica Protegida ‘Espárrago de Huétor-Tájar’.

Esta empresa granadina comenzó su

andadura en 1977, con la unión de 40 agricultores, sumando en la actualidad más de 1.200 repartidos por varios municipios de la vega y del poniente granadino, los cuales cultivan, además del espárrago, otros productos como calabaza, alcachofa, patata, cebolla, ajo y sandía.

35 AÑOS DE INNOVACIÓN

Durante estos 35 años, Centro Sur S.Coop.And. ha apostado por la calidad, la investigación y la innovación para crecer y consolidar sus productos en los mercados nacionales e internacionales, teniendo como principio fundamental el compromiso con los valores democráticos y sociales del cooperativismo.

Entre otras iniciativas innovadoras, esta cooperativa de la vega granadina ha desarrollado proyectos de investigación para la mejora de la calidad del espárrago triguero de Huétor Tájar y es referente en la diversificación de sus producciones, contando con una amplia gama de conservas y mermeladas de originales sabores (espárrago, calabaza, ajo, alcachofa o cebolla), las cuales tiene patentadas.



Con 6,5 millones de kilos de producción, Centro Sur S.Coop.And. desarrolla una intensa labor de promoción y la búsqueda de nuevos mercados internacionales, comercializando sus productos en Alemania, Italia, Francia, Suecia, Finlandia, Noruega, Suiza, Portugal, Holanda, Bélgica, Dinamarca e Inglaterra, entre otros.

Siempre por delante

Agrocólor garantiza la mejor calidad para sus productos y lo que es más importante, preserva la imagen de su empresa y de su marca, en el mercado nacional e internacional. Control, Inspección y Certificación de:

- AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- MENCIONES GEOGRÁFICAS “VINO DE LA TIERRA”, “VIÑEDOS DE ESPAÑA”, “VINO DE CALIDAD”, DOPs, IGP, etc.
- PRODUCCIÓN INTEGRADA.
- CONTROL CERATITIS CAPITATA EXPORTACIÓN USA.
- ENTIDAD DE ENSAYO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS.



Feria de Muestras de Anilla,
Granada (Spain)



MUJERES Y COOPERATIVAS: UN IMPULSO A LA IGUALDAD



La Asociación de Cooperativas de Granada organizó la II Jornada de Mujeres del Cooperativismo Agrario Granadino en el municipio de Freila

La Asociación de Cooperativas de Granada celebró el 30 de enero la II Jornada de Mujeres del Cooperativismo Agrario Granadino en Freila con el lema "Asociacionismo, retos y presencia de las mujeres en las empresas de Economía Social". El encuentro contó con la participación de más de cuarenta mujeres con vinculación a las cooperativas y fue inaugurado por el director de FAECA-Granada, Gustavo Ródenas y la coordinadora de la Delegación de Igualdad de Oportunidades de la Diputación de Granada, María Victoria Molina.

Durante la jornada, Gustavo Ródenas abordó el papel de las mujeres en las

empresas de economía social, animó a la participación en las estructuras orgánicas y de representación de las cooperativas, trasladando el apoyo de la federación a los proyectos empresariales liderados por mujeres.

PROYECTO INTEGRAL

La responsable del Proyecto INTEGRAL en FAECA, Ana I. Sánchez Nieto-Sandoval explicó el Proyecto Integral "Mujeres de las cooperativas y liderazgo empresarial" (2010-2013), promovido por Cooperativas Agro-alimentarias con financiación del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y fondos FEA-

DER. Este estudio revela la necesidad de promover la participación de las socias en los órganos de decisión de las cooperativas, pues a pesar de que existe un 25,45% de mujeres asociadas, en las asambleas generales sólo representan un 13,90% y un 3,50% en los consejos rectores, según porcentajes medios a nivel nacional.

La técnica de Formación y Responsabilidad Social Corporativa de FAECA-Granada, Marta Gallego explicó los estudios sobre Responsabilidad Social Empresarial llevados a cabo en cooperativas granadinas, con diagnóstico del área económica, social – se analizan cuestiones de género, entre otras- y medioambiental.



SÁBADO 23 DE FEBRERO

10,00 - 14,00 h. CUPCAKE VINTAGE. Imparte: M^a Carmen Franco. Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff.
10,00 - 20,00 h. MARIA MARCOS (TARTILANDIA). Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff.
13,00 - 14,00 h. DEGUSTACIÓN: CATA DE JAMÓN IBERICO DE CARDEÑA. Ayuntamiento de Cardeña (Córdoba). Ubicación: Pabellón II. Stand de Cardeña (Córdoba).
13,00 - 14,00 h. DEGUSTACION DE PRODUCTOS DE JAÉN. Diputación de Jaén. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking.
13,00 - 15,00 h. DEGUSTACIÓN DE ESPÁRRAGO TRIGUERO DE HUÉTOR TÁJAR Y ACEITE DE OLIVA DE LA D.O. Montes de Granada. Organiza: CR.I.G.P. Espárrago de Huétor Tájar y CR D.O. Montes de Granada. Ubicación: Stand CRDO Espárrago de Huétor Tájar y CRDO Montes de Granada.
14,15 - 15,15 h. MASTER CLASS: "Gastronomía Italiana: La Cocina Calabresa". Organiza: Cámara de Comercio Italiana para España. Experto Gastrónomo: Alessandro Castro. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking. Inscripción previa.
15,30 - 17,00 h. PONENCIA: "Galletas decoradas con la técnica brush embroidery (técnica inglesa)". Ponente: Ornella de Simone (Bouquet de Sucre). Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff. Inscripción previa.
15,30 - 17,00 h. MASTER CLASS: "Introducción al Chocolate y su aplicación a los postres de Restaurante". Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking. Inscripción previa.
16,30 - 17,15 h. TALLER PARA EXPOSITORES: "Interpretación del Patrimonio Gastronómico y su puesta en valor para el Turismo". Organiza: Caminos Auténticos, S.L. Ubicación: Pabellón II. Stand Caminos Auténticos. Inscripción previa a turismoAAVV@feriagastrotur.com/stand de Caminos Auténticos.
17,00 - 19,00 h. TALLER Y DEGUSTACION DE PIZZA. Organiza: Pizzamore. Ubicación: Pabellón II. Aula de Catas y Degustaciones.
17,15 - 18,45 h. MASTER CLASS: "La Cocina Granadina: Ayer y Hoy". Ponente: Cocineros 4.0. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking. Inscripción previa.
18,00-18,30h. INAUGURACION OFICIAL GASTROTUR 2013
18,00-19,00 h. TALLER DE REPOSTERIA: "Aplicaciones del chocolate a la repostería artística". Ponente: Jordi Farrés Miralles, Copropietario y co-creador de BCNcookies. Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff. Inscripción previa.
19,00 - 20,00 h. CATA DIRIGIDA DE ACEITES. Grupo Jame. Ubicación: Pabellón II. Aula de Catas y Degustaciones.
19,00 - 20,00 h. PONENCIA: LA FIGURA DEL SUMILLER EN LA RESTAURACION MODERNA. Imparte: José Gutiérrez Ruz. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking

DOMINGO 24 DE FEBRERO.

10,00 - 12,00 h. CURSO CORTE DE JAMÓN PARA GASTRO-BLOGGERS. Imparte: Jose Ángel Muñoz Ruiz de la Taberna de Jam. Cuchillo de Oro 2006. Cortador Oficial IGP. Jamón de Trevélez. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking
10,00 - 20,00 h. MARIA MARCOS (TARTILANDIA). Contaremos con la presencia de la campeona del "Sugar a la mejor tarta" y Primer Premio de la Comunidad de Madrid en Repostería Artística. Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff
10,30 - 11,15 h. TALLER PARA EXPOSITORES: "Interpretación del Patrimonio Gastronómico y su puesta en valor para el Turismo". Organiza: Caminos Auténticos, S.L. Ubicación: Pabellón II. Stand Caminos Auténticos. Inscripción previa a turismoAAVV@feriagastrotur.com/stand de Caminos Auténticos.
10,30 - 12,00 h. TALLER PRÁCTICO: "Mini tartas decoradas con la técnica brush embroidery (técnica inglesa)". Ponente: Ornella de Simone (Bouquet de Sucre). Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff. Inscripción previa.
12,00 - 12,45 h. INICIACIÓN A LA CATA DE SIDRA VASCA PARA GASTRO-BLOGGERS. Imparte: Ramón Barea Unzueta -

Jefe de ventas Sidrería Petritegi. Ubicación: Sala de catas
12,00 - 12,30 h. CATA DIRIGIDA DE ACEITES D.O. MONTES DE GRANADA. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking.
12,30 - 13,30 h. PREMIOS C.R.D.O. MONTES DE GRANADA. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking.
12,30 - 14,00 h. DEMOSTRACION INTERACTIVA: MACARONS. Ponente: Jesús Santos. Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff. Inscripción previa.
13,00 - 14,30 h. CATA DE VINOS CALABRES Y MARIDAJE CON PRODUCTOS TÍPICOS. Organiza: Cámara de Comercio Italiana para España. Ubicación: Pabellón II. Aula de Catas y Degustaciones
13,00 - 15,00 h. CORTE Y DEGUSTACION DE JAMÓN TREVÉLEZ. Organiza: D.O. Jamón de Trevélez. Imparte: Taberna de Jam. Ubicación: Pabellón II. Área Central
13,00 - 15,00 h. DEGUSTACION DE ESPÁRRAGO TRIGUERO DE HUÉTOR TÁJAR Y ACEITE DE OLIVA DE LA D.O. Montes de Granada. Organiza: Consejo Regulador de la I.G.P. Espárrago de Huétor Tájar y Consejo Regulador de la D.O. Montes de Granada. Ubicación: Stand CRDO Espárrago de Huétor Tájar y CRDO Montes de Granada
13,15 - 14,00 h. II PREMIOS CONCURSO DE AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra). Gastrotur 2013. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking
13,15 - 15,00 h. LA SIDRA NATURAL PETRITEGI: Tradición - Sentimiento e Innovación. Cata - Degustación de sidra natural Petritegi entre los asistentes. Ponente: Ramón Barea Unzueta - Jefe de Ventas Sidrería Petritegi. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking
16,00 - 18,00 h. TALLER PRÁCTICO: "Pintado sobre tarta a mano alzada". Ponente: Jesús Santos. Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff. Inscripción previa.
16,00 - 18,00 h. JORNADA PROFESIONAL para AAVV: "La Oferta Culinaria de Granada y su Potencial Turístico". Imparte: Caminos Auténticos, S.L. Ubicación: Salón de Actos.
17,00 - 18,30 h. CATA DE TRUFAS GUIADA Y SU MARIDAJE CON VINOS Y ESPUMOSOS. Imparte: Juan Muñoz, Vicepresidente de la Asociación Mundial de Sumillería. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking. Inscripción previa.
17,00 - 18,30 h. "FUSIÓN DE SABORES: LA COCTELERIA". Organiza: DESTILERIAS JOAQUÍN ALONSO. LA COCTELERIA CLÁSICA. EL CONCEPTO "READY TO DRINK". EL CONCEPTO "PREMIX". Elaboración y Cata de Cocteles una vez finalizada la ponencia. Ubicación: Pabellón II. Stand 206
18,45 - 19,15 h. ENTREGA DE PREMIOS III CONCURSO DE COCINA GT'13. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking
19,15 - 20,00 h. ENTREGA DE PREMIOS CONCURSO "PIZZA POR PASIÓN". Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking
17,30 - 19,30 h. DEMOSTRACION INTERACTIVA: "Mini dulces para el café (rocas de chocolate, mini financier, cheese cake, etc.)." Ponente: Jesús Santos. Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff. Inscripción previa.

LUNES 25 DE FEBRERO

9,00 - 20,00 h. III CONCURSO DE COCINA GT 13 (FINAL). Patrocinada: CRDOP Montes de Granada. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking.
9,00 - 14,00 h. CURSO: "Neuromarketing en el Sector Alimentario". Organiza: Olivarama. Ubicación: Salón de Actos. Inscripción previa.
9,00 - 18,00 h. I CONCURSO INTERNACIONAL "PIZZA POR PASIÓN". Organiza: Pizzamore. Ubicación: Pabellón II. Aula de Catas y Degustaciones.
10,00 - 12,00 h. DEMOSTRACION INTERACTIVA: CUPCAKE EN FLOR. Ponente: Ornella de Simone de Bouquet de Sucre. Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff. Inscripción previa.
11,00 - 12,00 h. MASTER CLASS: SERGI AROLA. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking. Inscripción previa.
12,30 - 13,15 h. III PREMIOS MAC-GASTROTUR 2013. Ubi-

cación: Pabellón II. Espacio Show Cooking.
***GORRO DE ORO.**
***COCINERO REVELACION DEL AÑO.**
***MEJOR RESTAURACION EN ESTABLECIMIENTO HOTELERO**
***POR SU LABOR EN LA FORMACION DE FUTUROS PROFESIONALES**
***POR SU LABOR EN LA DIFUSION DEL TURISMO GASTRONOMICO.**
***MEJOR PUBLICACION TURISTICO-GASTRONOMICA.**
***MEJOR BAR DE TAPAS.**
***POR LA APLICACION DE NUEVAS TECNOLOGIAS.**
***RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD EN EL SERVICIO DE SALA**
***RECONOCIMIENTO: PROYECTO DE COMERCIALIZACION**

13,00 - 15,00 h. DEGUSTACION DE ESPÁRRAGO TRIGUERO DE HUÉTOR TÁJAR Y ACEITE DE OLIVA DE LA D.O. Montes de Granada. Organiza: Consejo Regulador de la I.G.P. Espárrago de Huétor Tájar y Consejo Regulador de la D.O. Montes de Granada. Ubicación: Stand CRDO Espárrago de Huétor Tájar y CRDO Montes de Granada
13,15 - 14,00 h. II PREMIOS CONCURSO DE AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra). Gastrotur 2013. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking
14,15 - 15,00 h. LA SIDRA NATURAL PETRITEGI: Tradición - Sentimiento e Innovación. Cata - Degustación de sidra natural Petritegi entre los asistentes. Ponente: Ramón Barea Unzueta - Jefe de Ventas Sidrería Petritegi. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking
16,00 - 18,00 h. TALLER PRÁCTICO: "Pintado sobre tarta a mano alzada". Ponente: Jesús Santos. Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff. Inscripción previa.
16,00 - 18,00 h. JORNADA PROFESIONAL para AAVV: "La Oferta Culinaria de Granada y su Potencial Turístico". Imparte: Caminos Auténticos, S.L. Ubicación: Salón de Actos.
17,00 - 18,30 h. CATA DE TRUFAS GUIADA Y SU MARIDAJE CON VINOS Y ESPUMOSOS. Imparte: Juan Muñoz, Vicepresidente de la Asociación Mundial de Sumillería. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking. Inscripción previa.
17,00 - 18,30 h. "FUSIÓN DE SABORES: LA COCTELERIA". Organiza: DESTILERIAS JOAQUÍN ALONSO. LA COCTELERIA CLÁSICA. EL CONCEPTO "READY TO DRINK". EL CONCEPTO "PREMIX". Elaboración y Cata de Cocteles una vez finalizada la ponencia. Ubicación: Pabellón II. Stand 206
18,45 - 19,15 h. ENTREGA DE PREMIOS III CONCURSO DE COCINA GT'13. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking
19,15 - 20,00 h. ENTREGA DE PREMIOS CONCURSO "PIZZA POR PASIÓN". Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking

MARTES 26 DE FEBRERO

9,00 - 11,30 . PONENCIA: "Reposicionamiento de la tapa granadina" Foro debate. Organiza E.S.C.O. (Escuela Superior de Comunicación de Granada). Modera: Raúl Lozano. Ubicación: Salón de Actos
10,00 - 12,00 h. TALLER PRÁCTICO: "Introducción a la repostería artística". Ponente: Jesús Santos. Ubicación: Pabellón II. Stand de Aula ByCheff. Inscripción previa.
11,00 - 12,30 h. MASTER CLASS: Restaurante Els Brancs "Un Menú para los 5 sentidos". Imparte: Javier Cabrera. Jefe de Cocina de Els Brancs. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking. Inscripción previa.
12,00 - 13,15 h. PRESENTACION ACYRE: Asociación de Cocineros y Reposteros de Granada. Organiza: Agamir Formación Gastronómica. Ubicación: Pabellón II. Salón de Actos.
13,00 - 14,00 h. PONENCIA: "Presentación del Nuevo Aceite "Dehesa del Generalife" de la Alhambra. Ubicación: Pabellón II. Espacio Show Cooking
13,00 - 15,00 h. DEGUSTACION DE ESPÁRRAGO TRIGUERO DE HUÉTOR TÁJAR Y ACEITE DE OLIVA DE LA D.O. Montes de Granada. Ubicación: Stand CRDO Espárrago de Huétor Tájar y CRDO Montes de Granada.

Las cooperativas tramitan las ayudas de la PAC a sus agricultores y ganaderos hasta el 30 de abril

Apoyo de FAECA-Granada para asesoramiento y resolución de expedientes



Los profesionales del sector agrario pueden acudir a las cooperativas para tramitar las ayudas de la PAC del 1 de febrero hasta el 30 de abril. En el caso de cesiones de derechos por arrendamiento y compra venta, el plazo de solicitud finaliza el 18 de marzo, y el 30 de abril para el resto (herencia, jubilación o cese anticipado, escisión, fusión y cambio de denominación).

Las cooperativas cuentan con el apoyo de FAECA-Granada que ofrece asesoramiento en declaraciones de ayudas por superficies, pago único, ayudas ganaderas, indemnización compensatoria en zonas desfavorecidas, medidas agroambientales, declaraciones de superficies y ayudas a la forestación. Con esta finalidad, se impartirá una jornada formativa en la oficina de FAECA-Granada el 26 de febrero.

NOVEDADES

La principal novedad de la campaña 2013 es el establecimiento de un Coeficiente de Admisibilidad a las superficies de pastos, basado en la pendiente y actividad vegetativa. Su objetivo es ajustar la superficie declarada de pastos a la superficie admisible de pastos. La disponibilidad del recinto para el aprovechamiento del pasto se valorará en función de la accesibilidad al recinto y la estructura de la vegetación.

Otra novedad importante es la aprobación de la ampliación de un año de compromiso en las submedidas



agroambientales: apicultura para la conservación de la biodiversidad, razas autóctonas, agricultura ecológica y ganadería ecológica, para aquellos agricultores que iniciaron sus compromisos en el año 2008.

El Programa Nacional para el Fomento de Actividades Agrícolas Específicas que Reporten Mayores Beneficios Agroambientales en Determinadas Especies del Sector de los Frutos de Cáscara, finaliza este año; todos los agricultores que no lo solicitaran el año 2012, pueden hacerlo este año. Como requisito fundamental, para acceder a esta ayuda, el agricultor debe pertenecer a una organización de productores reconocida. Así mismo, el agricultor adquiere el compromiso de gestionar los restos de poda, o bien para utilizar como cubierta vegetal en su explotación o como biomasa.

FAECA Granada y las cooperativas asociadas cuentan con reconocimiento de la Consejería de Agricultura para la gestión de la Solicitud Única. En este sentido, también se actúa como entidad mediadora para resolver incidencias en los expedientes de ayudas, defendiendo los intereses de los productores y haciendo propuestas para mejorar la eficacia en la gestión y el contenido de las ayudas. El servicio de asesoramiento a explotaciones que presta la Federación de Cooperativas a sus asociadas informa a los profesionales para que cumplan todos los requisitos de condicionalidad necesarios para acceder a las ayudas comunitarias.

El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales atiende las necesidades de las cooperativas agroalimentarias

Los técnicos imparten formación en materia de prevención de riesgos laborales a todos los trabajadores de las cooperativas con el objetivo de evitar accidentes, cumplir la normativa vigente y tener un resultado positivo en las inspecciones.

Desde noviembre a enero, el Servicio Mancomunado de Prevención de riesgos laborales de FAECA-Granada ha estado inmerso en la campaña de recogida de aceituna y coincidiendo con el período de mayor actividad en nuestras cooperativas olivereras. A inicios de campaña y con el fin de dar cumplimiento a la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales en sus artículos 18 y 19 referentes a la formación e información de los trabajadores, desde el Servicio de Prevención Mancomunado FAECA-AC Granada se puso en disposición de las almazaras que así lo requirieron los técnicos especializados en prevención de riesgos laborales para realizar las charlas formativas en sus instalaciones.

En el sector del olivar, se han realizado más de una treintena de visitas técnicas a cooperativas, realizando tareas en las instalaciones de las almazaras, como medición de ruidos y acondicionamiento, además de la obligatoria revisión del cumplimiento de las normas de prevención en los distintos puestos de trabajo. Nuestro departamento técnico también ha asesorado a los peones agrícolas durante la campaña de recogida de la aceituna. Entre otras actuaciones, este departamento se encarga de investigar los accidentes laborales.



En el sector de frutas y hortalizas, el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales asesora a las cooperativas y los profesionales agrarios. La implantación de planes de prevención en las explotaciones hortofrutícolas permite afrontar, de manera eficaz y profesional, los riesgos más comunes en los invernaderos. Estos son, fundamentalmente, los derivados de la aplicación de fitosanitarios, además de la señalización en estructuras y casetas, control de emisión de gases, revisión de instalaciones eléctricas. De cara al inicio de la campaña de espárrago, las cooperativas pueden solicitar al Servicio de Prevención de FAECA-Granada la formación que estimen necesaria.

Antonio Pérez Peula, productor de cereales, ganadero de caprino y socio de la cooperativa "Los Tajos" de Alhama de Granada.

"El SAE y la Prevención de Riesgos Laborales nos ayudan a ser más profesionales"



¿Desde cuándo se dedica a la agricultura? Llevo más de veinte años dedicado a la agricultura como profesional.

¿Qué cultivos tiene? Tengo unas cien hectáreas de cereales, principalmente avena, cebada y trigo en Alhama de Granada, además de una explotación ganadera con unas mil cabras.

¿Cuándo comenzó con el Servicio de Asesoramiento a Explotaciones de FAECA-Granada? Hace tres años compañeros de la cooperativa me comentaron que se había publicado la ayuda para asesoramiento a explotaciones y la solicité a través de FAECA-Granada. Además del asesoramiento, contamos con el plan

de prevención de riesgos laborales y la verdad es que me parece un buen apoyo para la gestión diaria de mi explotación.

¿Qué es lo que más valora de la labor de los técnicos de prevención? Tenemos unos requisitos de condicionalidad muy estrictos que debemos cumplir. La formación es muy importante para el desarrollo de la agricultura y la ganadería; hay que estar al día y contar con un técnico que te informe y te asesore en todo lo necesario es muy necesario y nos ayuda a ser más profesionales.

¿Cuántas personas trabajan en su finca? Para el cereal necesitamos entre diez y quince personas. Con la ganadería tam-

bién necesitamos a trabajadores con experiencia en este sector.

¿Qué tipo de asesoramiento requiere la ganadería? Los técnicos me informan sobre el libro de explotación, las normas sanitarias... Además tenemos que realizar tratamientos en las cubas y la prevención de riesgos laborales está muy realizada. Es bueno cumplir la prevención para evitar accidentes.

¿Cree que ambos servicios se complementan y son útiles para el agricultor? Sí. Los recomendaría porque son importantes para los profesionales de la agricultura y la ganadería.

Jornada de la stevia en Chauchina



El 10 de diciembre, FAECA-Granada y la cooperativa COUAGA organizaron la segunda jornada sobre la stevia dirigida a informar a los agricultores de la vega sobre este nuevo cultivo. La jornada se celebró en Chauchina y estuvo a cargo del personal técnico de la federación, contando además con la participación de Carmen Díaz, de la cooperativa de tabaco. El proyecto se centra en la creación de un campo de transferencia sobre el cultivo de la stevia en la Vega de Granada, con el objetivo de analizar la adecuación del cultivo a la zona con pruebas de fertilización y biomasa.

La primera fase de desarrollo y ejecución de este proyecto se llevó a cabo en Fuente Vaqueros. En mayo se recibieron las plantas y desde julio a septiembre, se realizaron trabajos técnicos de campo como mediciones, análisis de evolución de crecimiento, contabilización de plantas, aplicación y supervisión de fertilizantes, etc. En este momento, se analiza la calidad del cultivo en la Universidad de Stuttgart-Alemania. Para el desarrollo de este proyecto, FAECA-Granada cuenta con el apoyo del Grupo de Desarrollo Rural de Sierra Elvira "Promovega".

Diversificación de la agricultura de Huéscar

FAECA-Granada impulsa un proyecto para la dinamización de la agricultura en el norte esta provincia. La iniciativa se denomina "Plan estratégico para el desarrollo hortícola de la zona norte de Granada", y se enmarca en una estrategia de cooperación entre empresas con la finalidad de crear sinergias que promuevan la diversificación de cultivos. La Federación de Cooperativas coordina la iniciativa que cuenta con la participación de la cooperativa de Huéscar, Agro Oliverera Ntra Sra. de la Soledad, dedicada a la producción de aceite de oliva y la almendra, además de El Grupo de Castell de Ferro. Se pretende dinamizar la agricultura de esta comarca del norte granadino, introduciendo variedades de hortalizas; las cooperativas hortofrutícolas de la Costa colaborarán para el desarrollo agronómico de los cultivos y su posterior comercialización.



Dpto. Proyectos de FAECA Granada:
Tlf.: 958 522616. Ext. 6 proyectos@faecagranada.com

Plan de Seguros Agrarios 2013

asegura tu futuro



SEGURIDAD SOCIAL

FAECA-Granada organiza una charla sobre seguridad social dirigida a técnicos de las cooperativas agroalimentarias



FAECA-Granada organizó el 14 de febrero una Jornada sobre Seguridad Social dirigida a los técnicos de las cooperativas agroalimentarias, con la finalidad de resolver las dudas generadas en torno a la Integración del Régimen Especial Agrario (REA) en el Régimen General de la Seguridad Social en enero de 2012.

Recordamos que, con la entrada en vigor de esta norma hace un año, los trabajadores por cuenta ajena que realicen labores agrarias, sean propiamente agrícolas, forestales, pecuarias o sean complementarias o auxiliares de las mismas en explotaciones agrarias, quedaban integrados en el Régimen General de la Seguridad Social.

Con la finalidad de aclarar las dudas surgidas durante este primer año del cambio normativo, la federación organizó en la sede de la Seguridad Social de Granada una charla que contó con la intervención de Inmaculada Hidalgo Gámez, Directora Provincial de la Tesorería de la Seguridad Social y Francisco Martos Ferrer, Subdirector Provincial de la Tesorería General Seguridad Social.

Cursos de formación previstos....

- **Curso FPO-Desempleados de "Informática de Usuario"** del 19 de marzo al 22 de mayo, en la oficina de FAECA en Motril, con la asistencia de 15 alumnos. 215 horas.
- **Curso de "Poda de Olivar"** del 23 de abril al 10 de mayo, en la cooperativa San Francisco de Asís (Montefrío) con la asistencia de 15 alumnos. 48 horas.
- **Curso de "Poda de Olivar"** del 11 al 29 de mayo con la cooperativa Nuestra Sra. De los Remedios (Montefrío), con la asistencia de 15 alumnos. 48 horas.
- **Curso de "Poda de Olivar"** del 30 de mayo al 4 de junio, en la cooperativa San Francisco de Asís (Montefrío), con la asistencia de 23 alumnos. 20 horas
- **Curso de "Poda de Olivar"** del 5 al 8 de junio con la cooperativa Santa Ana de Salar (Salar), con la asistencia de 30 alumnos. 20 horas.
- **Curso de "Poda de Olivar"** del 13 al 18 de junio, en la cooperativa Virgen de la Cabeza (Montegícar), con la asistencia de 18 alumnos. 20 horas.
- **Curso de FPO-Activos de "Informática de Usuario"**, destinado a socios de las cooperativas, en la cooperativa Ntra. Sra. Del Rosario de Dehesas Viejas (Dehesas Viejas) del 23 de abril al 22 de junio de 2012, con la asistencia de 15 alumnos. 215 horas.
- **Curso de "Bienestar animal en el Transporte"**, realizado con la academia AYMO-Formación (Atarfe) del 18 al 21 de junio, con la asistencia de 20 alumnos. 20 horas.

Junta Directiva Provincial

Presidente Gregorio Núñez González
Vicepresidente Antonio Tejada Olmos
Secretario Fulgencio Torres Moral

Vocales

Antonio Hita Hita
 Carmen Díaz Rivas
 Francisco Ramos Velasco
 Antonio Zamora Sánchez

Pedro Ruiz García
 Juan Rafael Granados Moreno
 José Puntas Tejero

Dirección General **Gustavo Ródenas Díaz**
 direccion@faecagranada.com.
 958 522616 Ext. nº7

Subdirección **María del Carmen Álvarez Toro**
 sudireccion@faecagranada.com
 958 522616 Ext. nº7

Asistente de Dirección

Irene Raya
 asistentedireccion@faecagranada.com
 958 522616 Ext. nº7

Responsable de Administración

María Teresa Almazán
 contabilidad@faecagranada.com
 Tlfno: 958 522616 Ext. nº5

Dpto. de Subvenciones y Seguridad Alimentaria

Ángeles García
 subvenciones@faecagranada.com
 Tlfno: 958 522616 Ext. nº1

Dpto. de Prevención de Riesgos Laborales

César Romero
 aceite@faecagranada.com
 prevencion@faecagranada.com

David Vila

prevencionexplotaciones@faecagranada.com
 Tlfno: 958 522616 Ext. nº2

José Pérez

prevencioncosta@faecagranada.com
 Tlfno: 958 606031

Dpto. de Asesoramiento a Explotaciones (SAE)

Rubén Cañete
 asesoramiento3@faecagranada.com

Manuel Samaniego

asesoramiento@faecagranada.com

Dpto. Jurídico y Desarrollo de Proyectos

Esther Álvarez
 departamentojuridico@faecagranada.com
 proyectos@faecagranada.com
 Tlfno: 958 522616 Ext. nº6

Dpto. de Formación

Marta Gallego
 formacion@faecagranada.com
 Tlfno: 958 522616 Ext. nº3

Dpto. de Comunicación

Susana Rodríguez
 comunicacion@faecagranada.com
 Tlfno: 958 522616 Ext. nº4

Dpto. de Informática

Carlos Uceda
 informatica@faecagranada.com

Almudena Ortega

eventos@faecagranada.com
 Tlfno: 958 522616

Administrativo General

Alba Arquellada
 apoyotecnico@faecagranada.com

Isabel Aceituno

federacion@faecagranada.com
 Tlfno: 958 522616

FAECA Granada

Doctor López Font, 7
 Edificio Guadalquivir, bajo
 18004 Granada
 Tlfno: 958 522616
 Fax: 958 535245
 federacion@faecagranada.com

Horario de oficina:

Sede provincial:
 Lunes a jueves de 8,30 h. a
 15,00h. y de 16,00 h. a 19,00 h.
 Viernes de 8,00 h. a 15,00 h.

Sede de Motril

Islas Cíes, 7 bajo
 18600 Motril (Granada)
 Tlfno/Fax: 958 606031
 faecamotril@faecagranada.com

www.faecagranada.com

GASTROTUR

II Feria de Gastronomía y Turismo Gastronómico

23 - 26 de febrero.13



Feria de Muestras de Armilla
Granada (Spain)

Organiza:



www.feriagastrotur.com

Tlf: +34 958 818 916
e-mail: info@feriagastrotur.com

