

Acción Cooperativa



Aceite de oleaginosas

La planta de Pina de Ebro
aumenta su rendimiento

Guindilla vasca

El Grupo AN comercializa el
pequeño pimiento del norte

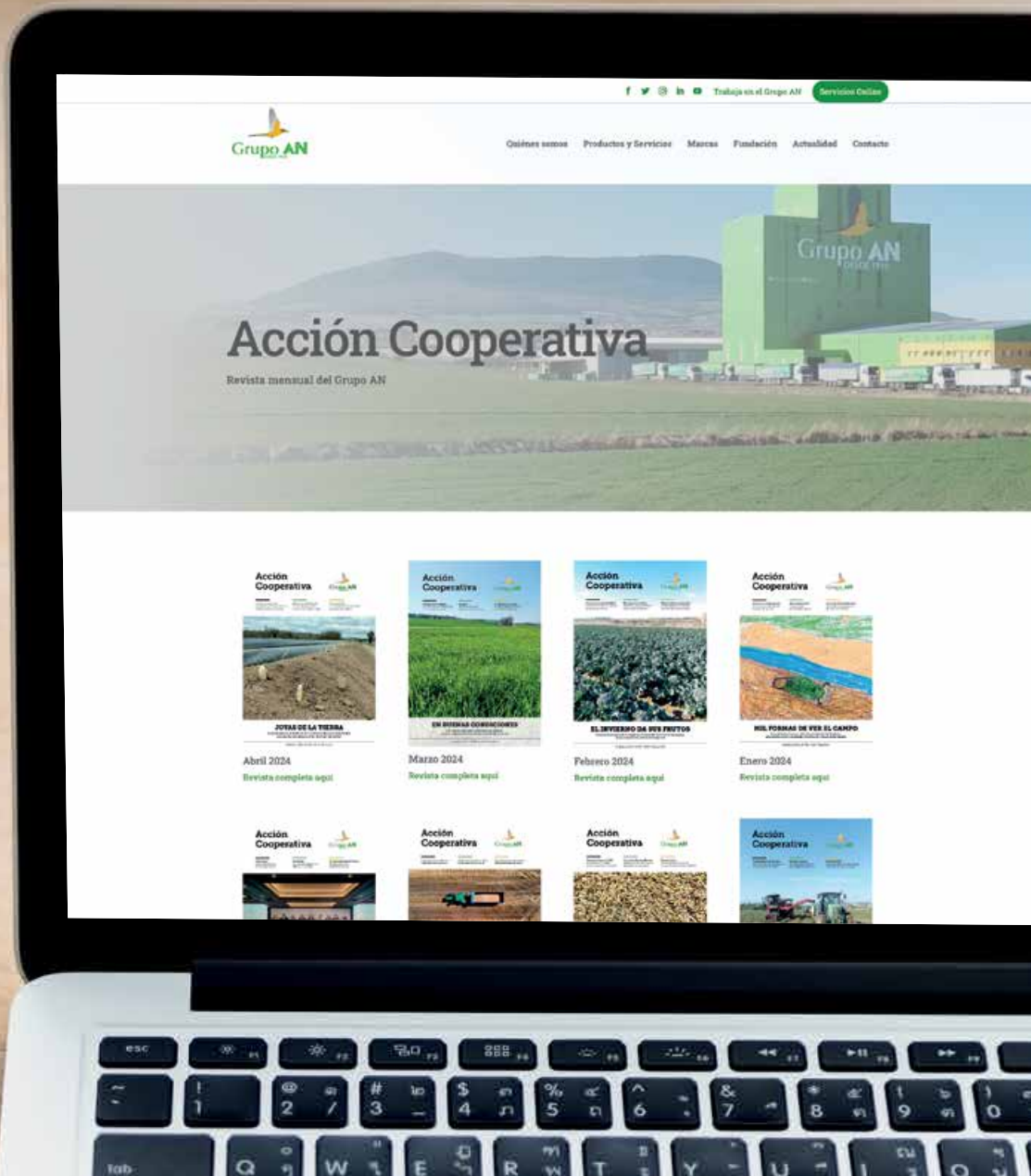
Lo natural es cooperar

Un vídeo que acerca los valores
del Grupo AN a la sociedad



BUENAS PERSPECTIVAS DE COSECHA

Los rendimientos superan las primeras estimaciones en prácticamente
todas las zonas donde el Grupo AN tiene cooperativas socias



Ahora también puedes leer la revista **Acción Cooperativa** en nuestra web



Escanea el QR y disfruta donde quieras y como quieras de tu revista en formato digital

www.grupoan.com/revista-accion-cooperativa





Índice

p.4

Comienza la cosecha de cereal

p.8

**La fábrica de Pina de Ebro
aumenta su rendimiento**

p.10

**Guindilla vasca, el pequeño
pimiento del norte**

p.12

**Campaña de verano
de AN Avícola**

p.14

**Alfredo Arbeloa, en el Foro
del Cooperativismo**

p.16

Lo natural es cooperar

p.18

**Jornada con escolares
en Arróniz**

p.20

**Fomento de las leguminosas
en Medina de Rioseco**

p.22

**Congreso de Empresas
Saludables**

p.23

Medir el bienestar en el trabajo

p.24

Nos han visitado

p.26

InnovAN

p.28

Tablón de anuncios

p.30

**Día Internacional
de las Cooperativas**

Editorial

La hora de la verdad

Hemos entrado de lleno en esas semanas del año en las que las cosechadoras se convierten en un elemento habitual del paisaje en nuestros campos. Ha llegado la hora de la verdad, el momento en el que se recoge lo sembrado y trabajado durante los últimos meses.

El tiempo, en general, ha acompañado, y ya las primeras estimaciones apuntaban hace un mes a una cosecha ligeramente superior a la media de las últimas décadas. Con las máquinas en el campo, las buenas sensaciones se han confirmado y se ha comprobado que la realidad es, incluso, mejor de lo esperado.

De hecho, justo antes del cierre de esta edición, conocíamos la segunda estimación realizada por el consejo sectorial de Cooperativas Agroalimentarias de España, que también apunta al alza: de los 20,09 millones de toneladas previstos hace un mes, pasamos a 22,53 millones de toneladas, un 12 % más. También se confirma que el rendimiento medio es bueno, con 4 toneladas por hectárea, lo que supone un 20 % más que la media de los últimos 5 años.

Son buenas noticias, sobre todo viniendo de la peor cosecha de la serie histórica que comenzó en 1990. Ahora, a esperar que todo vaya bien durante estas semanas y que podamos contar la confirmación de los buenos resultados en el próximo número de Acción Cooperativa.

De momento, en este seguimos divulgando la actividad del Grupo AN, de sus secciones y cooperativas socias. Contarla es importante, y el cómo hacerlo no es lo de menos, ya que uno de los grandes retos del sector agroalimentario, en general, y de las cooperativas, en particular, es darse a conocer más y mejor a la sociedad, conectar con las personas a través de sus valores. Con ese objetivo, estrenamos nuevo vídeo y también lo contamos en este número. Esperamos que les guste.



Las imágenes incluidas en la revista han sido tomadas en actos de interés público, o con consentimiento previo por parte de las personas retratadas. Las imágenes se conservarán íntegramente sin cederse a terceros, mientras los retratados no ejerzan el derecho de cancelación sobre las mismas. (Más información en www.grupoan.com/derechos).

Esta publicación no se identifica necesariamente con las opiniones de sus colaboradores.

Queda autorizada la reproducción de nuestros artículos, citando la procedencia.

ACCIÓN COOPERATIVA

Campo Tajonar s/n. 31192 Tajonar.
Navarra. T. 948 299 400 // F. 948 299 420

Sigue toda la actualidad del Grupo AN
en redes sociales:



revista@grupoan.com
www.grupoan.com

Edita: AN, s.coop.

Presidente: Francisco Arrarás.

Consejo de Redacción:

Alfredo Arbeloa, Idoia Alonso, Juan Luis Celigueta, Rafael Castejón, Raquel Sesma, Iokin Zuloaga, Fernando Flamarique, Natxo Simón, Carlos Valencia, Javier Boillos, Javier Mateo, Maite Muruzábal, Chari Mancini, María Sánchez, Sara Esparza, Eva Aoiz.


Coordinación y Dirección

Técnica: Jaime González.

Diseño: Crealia, marketing efectivo.

Impresión: Eureka Papel.

Depósito Legal: NA 341-1988. Revista Decana de la Comunidad Foral Navarra. Fundada en 1910. Antigua "Acción Social de Navarra". D.L. 23-1958.



Tajonar • Chari Mancini

Comienza la cosecha con buenas perspectivas

La cosecha ha comenzado con rendimientos que mejoran las primeras estimaciones en prácticamente todas las zonas donde el Grupo AN tiene cooperativas socias

En el último número de Acción Cooperativa presentábamos los datos de la primera estimación de Cooperativas Agro-alimentarias de España, que situaba la producción de cereales de 2024 ligeramente por encima de la media de la serie histórica, que arranca en 1990. El informe, elaborado con los datos recogidos por cooperativas de las diferentes regiones españolas, reflejaba buenas previsiones, con una producción nacional de 20,9 millones de toneladas y un rendimiento medio de 3,69 toneladas por hectárea, pero son las máquinas en el campo las encargadas de confirmar estos buenos pronósticos. Ahora, con las cosechadoras trabajando ya en prácticamente todas las zonas donde opera el Grupo AN, y a pesar de las interrupciones provocadas por las precipitaciones de este mes, parece que los resultados confirman, e incluso mejoran, estas primeras estimaciones.

TEl comportamiento climatológico de esta campaña ha sido muy adecuado para el desarrollo de los cereales en casi todo el territorio nacional, según señalaron los representantes de Cooperativas Agro-alimentarias de España en la publicación de la primera estimación de rendimientos, detallada en el último número de Acción Cooperativa. Las escasas

precipitaciones de abril y mayo han impedido alcanzar unos rendimientos similares a los del año 2020, pero, aun así, el rendimiento medio es superior a la media de los últimos 5 años, y muy similar al rendimiento medio de este mismo periodo si no se tienen en cuenta los datos de la desastrosa campaña 2023.

Ahora que las máquinas ya recorren los campos de las diferentes zonas donde el Grupo AN tiene cooperativas socias, consultamos cómo ha ido el inicio de la cosecha a distintos técnicos y responsables, para así conocer las particularidades de cada zona.



NAVARRA

En la Comunidad Foral se está desarrollando una cosecha "de libro", ya que está avanzando de sur a norte, según explica Luis Miqueleiz, técnico de la sección de Cereales del Grupo AN: "El año pasado, con el calor, comenzamos a cosechar prácticamente en todas las zonas a la vez. Sin embargo, este año empezamos por la zona sur, se cogió un buen ritmo, después comenzamos la cosecha en la Zona Media y tuvimos que parar por las lluvias, mientras que en la zona más al norte y en la Cuenca de Pamplona y alrededores prácticamente todavía no ha comenzado.

A pesar de que todo apuntaba a una cosecha adelantada en Navarra, las temperaturas frescas de los últimos días de mayo la retrasaron unos días y finalmente se está cosechando en las fechas habituales, a excepción de la zona más al norte, donde las precipitaciones han retrasado unos días las labores en el campo.

Aún es pronto para saber si las lluvias han afectado a la calidad del cereal, pero por el momento, parece que, en general, los resultados están mejorando las primeras estimaciones: "Salvo alguna excepción, como zonas más cercanas al Moncayo o a La Rioja, donde la cosecha viene un poco más justa, en general los resultados están siendo muy superiores a la media", celebra Miqueleiz. "La cebada, por ejemplo, tiene buen rendimiento, buena humedad de cosecha y buen peso específico, y no hemos detectado ningún problema de calidad por el momento".

Aunque todavía queda mucha cosecha por delante, los rendimientos medios en Navarra son positivos: "Hemos estimado que la avena y el triticale están en 5.500 kilos por hectárea, el trigo en 6.000 y la cebada en 5.750. Esto es una media y varía mucho de unas zonas a otras, pero de momento el campo tiene buena pinta".

ARAGÓN

"Tenemos Aragón partido en dos por el Río Ebro". Así resumía José López-Duplá, director comercial de Cereales en el Valle del Ebro, la situación de la cosecha en Aragón a fecha de cierre de la revista. "La zona sur está muy mal, incluso va a haber zonas en las que no se coseche, mientras que, conforme pasamos al otro lado del Ebro hacia el norte, la cosa mejora radicalmente", explica.

López-Duplá destaca, por ejemplo, los resultados que se están obteniendo en la zona de la Hoya de Huesca: "Va a ser de lo mejor de España: están cogiendo entre 7.500 y 8.000 kilos de cebada por hectárea. Con los trigos están comenzando ahora, pero nos hablan de 6.000 kilos por hectárea". Además, resalta que, aunque los rendimientos descienden al acercarse a la zona de Zaragoza, allí también se encuentran buenos resultados: "Tenemos cebadas en Zuera, por ejemplo, a 3.000 o 3.500, trigos duros a 1.500 en seco, y regadíes



Campo de cebada en Villaornate, en León

que, aunque son los primerísimos cortes, alcanzan los 9.000 o 10.000 kilos de cebada por hectárea”.

Este repaso confirma que, en Aragón, donde se generalizó la cosecha en la primera semana de junio, se están superando las primeras cifras recogidas en las primeras estimaciones: “Estamos entre 1.000 y 1.500 kilos por encima de la previsión más optimista”, celebra. Además, señala que las lluvias no están interrumpiendo significativamente la cosecha en la zona, aunque teme que provoquen cierta pérdida de calidad en los trigos duros.

En este contexto, López-Duplá percibe un cambio significativo en el ánimo de quienes se dedican al cultivo de cereal: “Después de lo ocurrido el año pasado, se nota mucho el cambio en el ambiente, en el ánimo del agricultor. De momento estamos muy contentos”.

EXTREMADURA

En Extremadura, la cosecha comenzó en torno al 5 de junio y, desde entonces, ha ido avanzando a un ritmo desigual. En la última semana de junio, algunas zonas habían alcanzado el 70 % de la

cosecha, mientras que otras todavía estaban comenzando.

Alejo Bueno, técnico de Cereales del Grupo AN en Extremadura, explica los motivos: “En general, el inicio se ha retrasado alrededor de diez días con respecto a años anteriores. La cosecha está siendo más lenta, sobre todo porque el campo está un poquito más verde, húmedo y, además, ha habido que parar por las lluvias”.

A pesar de estas complicaciones, la impresión general es muy positiva: “Estamos superando las previsiones, parece que salen granos de debajo de las piedras”, celebra Alejo Bueno. El técnico apunta que la cebada se está comportando bastante mejor que el trigo: “Depende de cada zona, pero hay algunas con cebadas con rendimientos de entre 5.500 y 6.000 kilos por hectárea”. El trigo, por su parte, está alcanzando los 5.000 kilos por hectárea, también por encima de los datos recogidos en las primeras estimaciones.

Hasta el momento, y salvo excepciones, en Extremadura la calidad también está siendo buena: “La mayor parte de la cebada tiene un peso específico de entre 62 y 64, y estamos viendo fácilmente avenas con pesos entre 45 y 47”.

De esta manera, aunque queda trabajo por delante, los ánimos son optimistas: “Las previsiones eran de un año decente, pero se están superando. Creo que, proporcionalmente, Extremadura tendrá de los mayores aumentos de rendimientos de España. Puede que alcancemos un aumento del 50 % con respecto a un año medio”, celebra el técnico.

CASTILLA-LA MANCHA

En Castilla-La Mancha, la cosecha ya está generalizada y allí también se están superando las previsiones, a excepción de la zona de Albacete, donde la cosecha ya se perdió hace tiempo: “En la zona de Cuenca establecimos una estimación un poquito menor de lo que está saliendo y, aunque varía en función de cada zona, en general nos está sorprendiendo positivamente”, explica Jesús Alcocer, responsable de Cereales del Grupo AN en Castilla-La Mancha.

La primera estimación de Cooperativas Agro-alimentarias de España cifraba el rendimiento medio de la campaña en 2,8 toneladas por hectárea, pero, al entrar las cosechadoras en el campo, se han encontrado una situación mejor de la prevista: “Las



expectativas eran menos optimistas porque tuvimos algunos días malos de calor y falta de agua”, recuerda Alcocer.

De momento, las cebadas tempranas que se están cosechando están por encima de las tres toneladas en la zona de Cuenca, con buen peso específico y sin los problemas de calidad que se encontraron el año pasado: “Parece que en el tema de calidad no vamos a tener los problemas que tuvimos en el último año, así que se nota otro ambiente en el campo”.

Aunque parece que la cosecha se está desarrollando de manera estable en la zona de Cuenca, Alcocer recuerda que todavía es pronto para sacar conclusiones: “Tenemos que esperar y ser un poquito pacientes, porque se está cosechando ya de manera generalizada, pero todavía falta bastante”.

En Ciudad Real, la cosecha está terminando: “Allí solo les queda por recibir alguna zona de riego más tardía, pero en general están rematando y parece que será una campaña media tirando a buena”. Por el contrario, en Guadalajara, a finales de mes la cosecha todavía estaba comenzando: “Están empezando ahora, pero allí también se prevé una buena cosecha”, celebra Jesús Alcocer.

CASTILLA Y LEÓN

En Castilla y León, donde, normalmente, comienzan a cosechar a principios de junio, las precipitaciones de este mes están afectando al desarrollo de la cosecha de manera muy significativa, tal y como explica Javier Rodríguez, técnico del Grupo AN en Castilla y León: “Este año la campaña va muy lenta debido a las tormentas. Se está empezando a trabajar en algunas parcelas, pero con muchas complicaciones, ya que todavía se percibe humedad en el grano”.

Además del retraso de las labores en el campo, recuerda que las tormentas pueden acarrear otro tipo de complicaciones: “Se está notando que estas tormentas, aunque no sean de granizo, al venir con aire y lluvia fuerte, provocan que el cereal se tumba, y ahora tenemos parcelas en algunas zonas donde el trigo y la cebada con un porte de talle un poco más alto, se está tumbando y revolcando. Además, también puede haber una proliferación tardía de malas hierbas en parcelas que hasta el momento estaban bien controladas, pero, quitando esos pequeños detalles, cuando deje de llover podremos comenzar a trabajar sin complicaciones”.

A fecha de cierre de la revista, el técnico explica que los datos con los que cuentan hasta el momento no son significativos, debido al punto en el que se encuentra la cosecha: “Lo poco que hay cosechado ya está en la zona de Salamanca, pero no se ha generalizado todavía, se trata de algunas parcelas puntuales”.

A pesar de que quedan intensas semanas de trabajo por delante, tras el inicio de la cosecha el ambiente en el campo es indudablemente mejor que el del año pasado por estas fechas.

De hecho, al cierre de la revista, se ha publicado una segunda estimación de Cooperativas Agro-alimentarias de España, que mejora los datos de la primera, cifrando la cosecha en 22,53 millones de toneladas y un rendimiento medio de cereales de 4 toneladas por hectárea.

En el próximo número de la revista repasaremos con detalle si esta mejora de las expectativas se mantiene a lo largo de todo el desarrollo de la cosecha en las distintas zonas donde opera el Grupo AN.

Grupo AN
DESDE 1970

Pina de Ebro • Jaime González

La fábrica de Pina de Ebro trabaja ya cerca de 20.000 toneladas de colza

La instalación en la que se extrae aceite de oleaginosas está operativa los siete días de la semana

Hace ya unos meses que el Grupo AN llegó a un acuerdo con la cooperativa de agricultores San Gregorio de Pina de Ebro, Coopina, para el alquiler y la gestión de la fábrica de extracción de aceite de oleaginosas de la cooperativa zaragozana. Durante este tiempo, se han realizado inversiones que han permitido aumentar el rendimiento de la instalación y mejorar la eficiencia y la seguridad de los procesos, gracias al impulso que proporciona ser una Entidad Asociativa Prioritaria (EAP).

La colza es una planta oleaginosa de la que se extrae aceite para uso humano, animal y energético y que, en el campo, se caracteriza por su llamativa floración durante la primavera, con un inconfundible y vivo color amarillo. Se trata de un cultivo al que muchos agricultores le ven beneficios: entra bien en la rotación, mejora el suelo y no necesita una maquinaria específica a la hora de cosechar. Sin embargo, para muchas cooperativas, el almacenamiento de la colza se convierte en un problema: su escaso volumen con respecto a otros cultivos y la necesidad de un espacio propio provocan que se busque darle salida de manera rápida.

En este contexto, para responder a esa inquietud de las cooperativas socias, el Grupo AN vio una oportunidad de acuerdo con la cooperativa de agricultores San Gregorio de Pina de Ebro, propietaria de la instalación para extraer aceite de colza y de otras oleaginosas. Así, en lugar de comercializar la colza, se le aporta valor añadido en la planta y se vende el aceite y la torta que se obtienen en el proceso.

En los últimos meses, con el Grupo AN ya encargándose de la gestión de la instalación, se han realizado inversiones, gracias al apoyo que proporciona el ser una Entidad Asociativa Prioritaria (EAP). Entre otras actuaciones,



La colza florece en primavera y tiñe los campos con su característico color amarillo. En la cooperativa, se ha aumentado la capacidad de almacenamiento, se ha trabajado en un proceso de mejora de toda la instalación, tanto a nivel de eficiencia como de automatización, se ha logrado un mayor control de la producción y se han emprendido mejoras en los sistemas de prevención de incendios, con lo que se ha aumentado también la seguridad de los procesos.



Detalle de granos de colza en el interior del almacén



En la imagen del interior de la fábrica se aprecian las ocho prensas, cuatro arriba y cuatro abajo, que realizan la extrusión

20.000 TONELADAS EN LA ÚLTIMA CAMPAÑA

Las mejoras han permitido aumentar el ritmo de trabajo de la planta, de manera que, en este momento, ya se encuentra en funcionamiento los siete días de la semana, a tres turnos. "La capacidad nominal de la fábrica es de 90 toneladas al día y estamos algo por debajo de esa cifra", explica Juan Pueyo, delegado del Grupo AN en Aragón. "No hemos llegado aún al máximo, entre otras cosas, porque todavía estamos ajustando los procesos y cambiando algunas piezas desgastadas. Este año rondaremos las 20.000 toneladas en total y, de cara a la próxima campaña, esperamos estar cerca de las 30.000, que es el tope que puede hacer la fábrica", añade.

A mediados de junio, la cosecha de colza estaba en su momento cumbre. Hasta la fábrica de Pina de Ebro llega el grano de las cooperativas socias del Grupo AN en Aragón, en Navarra y algo de otras regiones. "Aquí se procesa y, por otro lado, se sigue el mercado internacional por si en algún momento hay opciones de exportación que salgan más rentables que molturar aquí, aunque no es muy habitual".

EL PROCESO EN LA FÁBRICA

La colza cosechada llega en camiones a la cooperativa, donde se pesa y se toma una muestra, antes de entrar a la planta de extracción. Si sus parámetros de temperatura y humedad son correctos, se descarga y se pasa por una máquina limpiadora.

Para abastecer la línea de extracción, se va cargando, en primer lugar, con la colza que lleva más tiempo almacenada. Es un cultivo que tiene un periodo de dormancia y, si se utiliza nada más llegar del campo, podría dar problemas en el filtrado. Por eso, se deja reposar en el almacén durante un mes o un mes y medio para que pierda la humedad.

El grano pasa al interior de la nave donde se completa el proceso. Se llena un silo pulmón, que tiene capacidad para un día de trabajo. La siguiente parada es una tolva, previa al abastecimiento de las prensas. En este punto es posible registrar la calidad del producto y eliminar elementos indeseados gracias a un electroimán.



Los depósitos exteriores pueden almacenar hasta 150.000 litros cada uno

Posteriormente, la colza pasa por dos momentos de prensado, en los que se va obteniendo el aceite mediante extrusión y separando la torta restante. El aceite de las ocho prensas pasa a un depósito, donde se almacena hasta llegar al 70 % de su capacidad. Alcanzado ese punto, comienza el filtrado.

El interior del filtro se asemeja a una colmena: tiene varias láminas con unas rejillas muy finas de acero inoxidable. El aceite va circulando por el interior durante un periodo de entre 5 y 8 minutos, dependiendo de la temperatura y la calidad del producto, y las impurezas se van quedando en las rejillas. Cuando la presión en el interior del filtro es la correcta y se comprueba que el aceite está limpio, comienza el filtrado en sí.

La torta pasa por un elevador y va directamente al almacén. El aceite, por su parte, se dirige a los depósitos: tres interiores, con capacidad para 30.000 litros cada uno, y 4 exteriores, nuevos, que pueden almacenar 150.000 litros cada uno. En estos últimos se ha incluido un sistema de aerotermia que, en invierno, calienta el aceite que va a salir a la tubería para cargar, evitando así que esté demasiado denso y no circule bien.

"En este momento, estamos trabajando entre 70 y 80 toneladas diarias", explica Juan Pueyo. "El máximo posible son 90 toneladas al día y confío que podamos alcanzarlas en el futuro".

En los días finales de junio, es constante el ir y venir de camiones, tanto cargados como vacíos, que acuden a la planta de extracción de aceite de oleaginosas de Pina de Ebro.

Tajonar • María Sánchez

Guindilla vasca, el pequeño pimiento del norte

El Grupo AN comercializa dos variedades de guindillas, producidas principalmente en las cooperativas de Caparroso y Mendigorria: la Ibarra vasca y la vasca amarilla

Durante estos meses, los campos navarros se llenan de pimientos, un alimento que ha sido esencial en la gastronomía española desde su llegada a Europa en el siglo XVI. Entre las numerosas especies de esta hortaliza se encuentra la guindilla vasca, comercializada por el Grupo AN en dos variedades: la Ibarra vasca, destinada al mercado fresco, y la vasca amarilla, utilizada para encurtidos. En Navarra, las guindillas se cultivan tanto en invernadero como en campo abierto con diferentes necesidades y dificultades. Apreciadas por su picor y beneficios para la salud, estas guindillas se han convertido en un ingrediente popular en la cocina del norte de España.

En esta época del año, uno de los cultivos que está creciendo en los campos es el pimiento. Este fruto fue de los primeros productos procedentes de América que se incorporaron a la agricultura y la gastronomía europea. Desde el siglo XVI, diversas variedades de la planta del género *capsicum*, a la que pertenece esta hortaliza, empezaron a aclimatarse y a adquirir características únicas en Europa. En la actualidad, los pimientos se han convertido en esenciales para la gastronomía española.

Entre las numerosas variedades de esta hortaliza encontramos la guindilla, nombre que se le dio en España a un tipo de pimiento picante, aunque dentro de la familia de las guindillas haya especies picantes y otras que no los son. El Grupo AN comercializa dos tipos de guindillas, producidas principalmente en las cooperativas de Caparroso y Mendigorria: la Ibarra vasca y la vasca amarilla. La Ibarra vasca se cultiva en invernadero y se destina al mercado fresco, mientras que la vasca amarilla, más robusta y carnosa, se cultiva en campo abierto y se utiliza principalmente para encurtidos. Eduardo Díaz, responsable comercial para agroindustria del Centro Hortofrutícola de Tudela, explica que "la guindilla encurtida, en particular, ha tenido una excelente aceptación en el mercado, debido a que tiene una mayor vida útil y más carnosidad en comparación con otros productos similares provenientes del extranjero".

LA GUINDILLA EN EL CAMPO

Casimiro Vallés, agricultor de Murillo el Fruto, lleva cultivando guindilla vasca más de 20 años en exterior y 7 años haciéndolo en invernadero: "El tipo de guindilla es el mismo, pero presentan diferencias debido a las condiciones de cultivo. En invernadero, el ambiente sombreado y una mayor humedad relativa producen unas guindillas más pequeñas y permiten una cosecha más frecuente, cada 2 o 3 días. En cambio, las guindillas de exterior, sometidas a más estrés climático y a una menor humedad, son más grandes, con un picor más intenso y se recogen cada 15 o 20 días", explica. Además, las plantas de invernadero se entutoran, es decir, se colocan postes y cuerdas para guiar su crecimiento y evitar que los frutos toquen el suelo, lo que podría dañarlos.

En la zona de Murillo el Fruto, la época de plantación depende del lugar donde se realice: en invernadero comienza hacia el 15 de marzo y en exterior a mediados de mayo. "En cuanto a la recogida, que es totalmente manual y muy laboriosa, en invernadero terminaremos a principios de agosto, pero en exterior es el mercado el que marca la fecha. Cuando comienza a hacer más calor, la guindilla va perdiendo calidad, pica algo más y es más dura, por lo que baja su precio. Si tenemos un otoño normal, en el



Sara Machín y Casimiro Vallés en la plantación de guindilla en invernadero en Murillo el Fruto

exterior estaremos hasta finales de octubre o primeros de noviembre”, detalla Casimiro Vallés.

La presencia o ausencia de picor es una de las características de esta particular hortaliza. Tal y como explica Vallés, “cuanto más grande es la guindilla, más semilla tiene y más pica. Pero también influye la fecha de recolección, ya que en el invernadero, al principio de la recogida, las guindillas que se han hecho más grandes no pican, pero en el mes de julio sí que tienen picor”.

Al igual que en otros cultivos, las plagas se han convertido en una preocupación constante. “En el caso de la guindilla tenemos taladro y pulgón, este último sobre todo en el invernadero”, explica Sara Machín, técnica de campo del Grupo AN. “El control de enfermedades es cada vez más complicado debido a la limitación de los productos fitosanitarios que se pueden utilizar. Por otro lado, antes teníamos más frío que ayudaba a romper los ciclos de vida de numerosas plagas”. Casimiro Vallés puntualiza que cuando comenzó a cultivar pimientos, nunca se trataban porque no había necesidad, “pero las plagas cada vez son más agresivas y llegan a cultivos que antes no se veían afectados. Hoy en día, el tratamiento de la guindilla en exterior es casi inevitable después de cada recogida. En invernadero, estoy utilizando métodos de lucha biológica y confusión sexual”.

Otra de las estrategias para hacer frente a las enfermedades es la rotación de cultivos: “La rotación es imprescindible”, considera Vallés. “No solo corta el ciclo de las enfermedades, sino que también ayuda en el control de las malas hierbas y mantiene la fertilidad del suelo. Por eso, cada año roto el cultivo de pimiento con otros como maíz, trigo, girasol o guisantes”. Respecto a este tema, Sara Machín añade que: “La guindilla pertenece a la familia de las solanáceas, cultivos que extraen muchos nutrientes de la tierra, por lo que es imprescindible cambiar el cultivo como mínimo cada dos años para que no se canse el suelo”.



Desde hace algunas semanas ya se recogen guindillas producidas en el invernadero

LA GUINDILLA EN LA MESA

Las guindillas vascas, también conocidas como piparras, piperras, piperrak o langostinos de la huerta, son apreciadas por su picor agradable, piel sumamente fina y carne tierna. Con un color amarillo verdoso y un sabor delicadamente picante, son un ingrediente popular en el norte de España, especialmente en tapas, ensaladas y pinchos. Además, son un alimento con múltiples beneficios, destacando sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes, así como su capacidad de regular la glucosa en sangre y facilitar la digestión. Esto es posible gracias a su contenido en capsaicina, un alcaloide que se encuentra en los pimientos picantes y que también es responsable del picor que los caracteriza. Las altas temperaturas y el estrés hídrico durante el ciclo de cultivo provocan una mayor concentración de esta molécula en el fruto, aumentando el picor de la guindilla.

Desde hace algunas semanas es temporada de guindilla fresca. Con su sabor inigualable y beneficios para la salud, las guindillas seguirán deleitando paladares y contribuyendo a una dieta saludable.



Tajonar • María Sánchez

Arranca la campaña de verano para AN Avícola Mérida

El catálogo se ha ampliado con la incorporación de productos y formatos novedosos adaptados a las tendencias de consumo

AN Avícola Mérida ha iniciado la campaña de verano con novedades en sus productos elaborados. El verano, con sus numerosas reuniones y comidas al aire libre, invita a disfrutar de alimentos especiales y variados. Por esta razón, esta temporada se ha ampliado la gama de elaborados con opciones estacionales, destacando brochetas de pollo, longanizas y hamburguesas de pollo en formatos XXL, y adobados listos para cocinar. Estos productos, versátiles y sabrosos, son ideales para las barbacoas, que son un símbolo de la gastronomía veraniega. Además, el sector avícola ha experimentado un aumento del consumo doméstico de pollo, principalmente debido a que el consumidor percibe esta carne como saludable, económica y fácil de cocinar.

D Para comenzar la temporada de verano, AN Avícola Mérida trabaja de manera específica para añadir productos estacionales a su amplia gama de elaborados, ya que los alimentos en esta época del año son consumidos de manera diferente. El verano es sinónimo de reuniones al aire libre, momentos de diversión y, por supuesto, barbacoas. En estos encuentros, la elección de los ingredientes puede marcar la diferencia entre una simple comida o toda una experiencia gastronómica.

El encanto de una barbacoa radica en su simplicidad y la posibilidad de experimentar con diferentes ingredientes. Desde jugosas hamburguesas y tiernas brochetas, hasta muslos marinados o adobados que permiten que la carne absorba especias y aromas únicos. Por ello, entre los diversos productos que pueden protagonizar una barbacoa, el pollo es una excelente opción por su versatilidad, sabor incomparable y capacidad para fusionarse con distintos sabores.

El verano es tiempo de reunirse con familiares y amigos en torno a una parrilla, creando momentos inolvidables y disfrutando de deliciosas comidas al aire libre. Cerca de la piscina, en la playa o en el campo, en la época estival las barbacoas congregan a gran número de personas predispuestas a probar cosas nuevas. Para ello, la gama de verano de AN Avícola Mérida ofrece más variedad y distintos formatos y sabores.

Dentro de esa amplia variedad de productos destacan las brochetas, una opción versátil y colorida para la parrilla. Además, las brasas aseguran una textura jugosa y realzan el sabor de este formato de pollo. Para poder disfrutarlo, la gama de verano incorpora un variado surtido: brochetas con verduras y tocino, pincho de pollo adobado al curry, pincho con adobo artesano y pincho con adobo ranchero.

En segundo lugar, para poner un sabor especial en la barbacoa, están las longanizas y las hamburguesas de

pollo, una alternativa más ligera que las tradicionales. Este año, para adaptarse a las parrilladas con un gran número de comensales, AN Avícola Mérida ofrece formatos XXL: longanizas de un kilo y hamburguesas con ocho unidades. También, continúan los productos clásicos, como la hamburguesa de pollo con queso, más cremosa y deliciosa, la hamburguesa de pollo con verduras (pimiento verde asado, puerro, calabacín asado, zanahoria y brócoli, entre otros) o la hamburguesa de pollo rústico. Y, como novedad, un nuevo sabor siguiendo las nuevas tendencias de consumo: la hamburguesa de queso y jalapeño, con un toque picante suave.

Por último, se encuentra un producto perfecto para preparar platos sencillos, aromáticos y saludables cualquier día de la semana: los adobados ya listos para cocinar. Un formato que ahorra tiempo a la hora de preparar la comida y ofrece versatilidad y múltiples posibilidades. Dentro de esta gama, podemos encontrar desde los muslos adobados con especias provenzales, hasta los muslos deshuesados con adobo barbacoa, listos para freír o hacer a la brasa, y los tacos de pechuga de pollo adobados al curry, jugosos y sabrosos.

AUMENTA EL CONSUMO DE POLLO FRESCO Y DE ELABORADOS

Tras varios años enfrentándose a diversos inconvenientes, como la sobreoferta, la bajada de consumo o la subida del precio de los insumos, el sector avícola vuelve a recuperar sus márgenes. En 2023, el sector ha logrado contener el incremento de los costes y el mercado ha permitido una subida de los precios de venta.


A pesar del incremento del precio, se ha producido un aumento significativo del consumo en el hogar de pollo y elaborados de pollo. Según datos publicados en el último informe del sector avícola de la revista Alimarket, desde diciembre de 2022 hasta noviembre de 2023 hubo un crecimiento en el volumen de consumo doméstico de pollo fresco del 13 % respecto al periodo anterior. Por formatos, el pollo por piezas fue el que más incrementó su compra, con un 15 % más que el año anterior, frente a los filetes de pollo, con un 10,33 % más, y al pollo entero, un 9,4 %.

Este impulso al consumo se apoya en la percepción del consumidor de que el pollo es una carne más saludable y fácil de cocinar que otras. Todo ello sumado a que, en un año con fuerte inflación, el pollo continúa siendo la opción más económica en el mercado de carne y eso ha hecho que las familias balanceen sus compras más hacia este producto.

En el informe del sector avícola, AN Avícola Mérida es una de las principales compañías productoras de carne de pollo de España. La amplia oferta de productos elaborados de pollo (picadas, hamburguesas, longaniza, empanados, adobados, rellenos, marinados, pinchos...) la sitúan como el quinto productor en volumen, con 5.900 toneladas producidas. De este modo, la gama de elaborados a nivel de ventas sigue representando una buena parte de los resultados de 2023.



La gama de elaborados de AN Avícola Mérida se amplia con nuevos formatos y productos



El director general del Grupo AN, Alfredo Arbeloa, en un momento de su intervención

Tajonar • Jaime González

Alfredo Arbeloa, ponente en el II Foro del Cooperativismo Agroalimentario

El director general del Grupo AN participó en Sevilla en un panel de expertos junto a Dcoop, Covap y Unica Group

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía promovió este encuentro en el que se analizaron los principales desafíos del sector

Cooperativismo: Sostenibilidad vs. rentabilidad, fue el título elegido para la celebración del II Foro del Cooperativismo Agroalimentario, que tuvo lugar el 28 de mayo en la sede de la Fundación Cajasol, en Sevilla. Un evento organizado por Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y que reunió a representantes de algunas de las principales cooperativas españolas. El director general del Grupo AN, Alfredo Arbeloa, participó en un panel de expertos titulado Cultivando éxitos frente a la adversidad del mercado. Junto con él, intervinieron el presidente de Dcoop, Antonio Luque, el presidente de Covap, Ricardo Delgado, y el director general de Unica Group, Enrique de los Ríos.

T“Hoy el mercado es el mundo entero, para lo bueno y para lo malo”. Así comenzó el director general del Grupo AN, Alfredo Arbeloa, su intervención en el panel de expertos que analizó cómo las cooperativas afrontan los retos que plantea la globalización del mercado. “La globalización es, en general, positiva. Pero también tiene algunas peculiaridades. Por ejemplo, en el sector cerealista, una sola multinacional controla el 10 % del trigo mundial y el 25 % de la cebada, del girasol y de la colza. Por lo tanto, ella sola puede alterar los precios, sacar producto al mercado o retirarlo, en función de sus intereses”, expuso, tras explicar que la FAO ya alertó hace

años de los peligros que puede implicar ese control de la producción.

Arbeloa participó, junto a los presidentes de Dcoop, Antonio Luque, y de Covap, Ricardo Delgado, y al director general de Unica Group, Enrique de los Ríos, en la mesa redonda titulada Cultivando éxitos frente a la adversidad del mercado, dentro del II Foro del Cooperativismo Agroalimentario, celebrado en la sede de la Fundación Cajasol, en Sevilla, el 28 de mayo. La cita, organizada por Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, reunió a representantes de algunas de las principales cooperativas españolas.

El moderador de la mesa, Gabriel Cabello, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Sevilla, preguntó también a los ponentes cómo abordar la competencia con países que producen en otras condiciones. El director general del Grupo AN abogó por la exigencia de las mismas condiciones para todos los casos: “Si a nosotros se nos exige cualquier requisito para producir, lo mínimo es que quien va a venir de fuera tenga las mismas condiciones. En el momento en el que eso no se cumple, estamos en inferioridad de condiciones”, expuso, tras afirmar que, aparte de esta situación, España tiene un problema de competitividad, reflejado



Arbeloa, en primer término, compartió reflexiones con (de izquierda a derecha) Antonio Luque (Dcoop), Ricardo Delgado (Covap), Gabriel Cabello (Cooperativas Agro-alimentarias de Sevilla, moderador), y Enrique de los Ríos (Unica Group)

en datos como el crecimiento de la productividad del país, cifrado en un 0,1 % anual, según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos, OCDE.

La importancia de la dimensión para tener fiabilidad como proveedor y capacidad de negociación fue otra de las cuestiones sobre las que reflexionó Alfredo Arbeloa que, preguntado junto al resto del panel de expertos sobre qué pueden aportar los políticos europeos a los problemas del sector agroalimentario, apuntó a la importancia de que escuchen al campo y cuiden los mensajes que transmiten a la sociedad: "La función de un político también es prestigiar un sector productivo tan importante como el agroalimentario y muchas veces, en lugar de eso, lo desprestigian. Creo que la labor de un político es darle valor a una industria, y ahí la comunicación es fundamental".

El director general del Grupo AN destacó también la importancia de las inversiones públicas para el sector agroalimentario: "Estamos en un mundo rural, nuestras fábricas están en los pueblos... Si no hay escuelas, médicos y otros servicios, la gente se va. En los pueblos necesitamos inversiones de verdad, en infraestructuras, en servicios y (los políticos) se lo tienen que tomar en serio, no solo en los periodos de campaña electoral", pidió.

El resto de los intervinientes dejaron también algunas reflexiones interesantes en torno al sector y al papel de las cooperativas. Así, el presidente de Dcoop, Antonio Luque, apuntó a la importancia del tamaño



El Foro del Cooperativismo Agroalimentario se celebró en la sede de la Fundación Cajal

y de la agilidad como claves del éxito. El presidente de Covap, Ricardo Delgado, afirmó que es importante buscar alianzas estables y transparentes, con precios justos y rentabilidades adecuadas. Por su parte, el director general de Unica Group, Enrique de los Ríos, instó a la cooperación y a poner en valor el papel de las cooperativas ante la sociedad.

El presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla, había sido el encargado de inaugurar este segundo Foro del Cooperativismo Agroalimentario, junto al director territorial de Caixa-Bank Andalucía, Juan Ignacio Zafra, el presidente de la Fundación Cajal, Antonio Pulido, y el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Fulgencio Torres.

Otras dos mesas redondas completaron el foro: la primera analizó el papel de las cooperativas ante los desequilibrios de la cadena alimentaria, mientras que la segunda llevó por título Hacia una nueva gestión del agua sin barreras. Antes del panel de expertos en el que participó Alfredo Arbeloa, Manuel Pimentel, escritor y exministro de Trabajo y Asuntos Sociales, impartió la ponencia Alimentación, agricultura y cooperativismo en tiempos digitales.

La mesa redonda **Cultivando éxitos frente a la adversidad del mercado** se puede volver a ver a través de este enlace:





Tajonar • Chari Mancini

Lo natural es cooperar

El Grupo AN lanza un nuevo vídeo para poner en valor la cooperación y acercar sus productos a la sociedad

“Las personas necesitamos relacionarnos para crecer, para avanzar, para sentir que pertenecemos a algo más grande. Cooperando, llegamos más lejos y, en el camino, compartimos momentos únicos”. Así comienza el nuevo vídeo de presentación del Grupo AN, que ya encabeza la página web www.grupoan.com y sus distintos perfiles en redes sociales. Esta pieza audiovisual pretende mostrar de una manera sencilla y cercana lo que la cooperativa aporta a la sociedad, tanto en forma de productos y servicios, como a través de sus principios y, especialmente, de su misión, que busca el desarrollo sostenible del sector agroalimentario.



A lo largo del vídeo, aparecen diferentes profesionales vinculados al Grupo AN, que contribuyen a acercar la producción de las cooperativas socias a la sociedad

La capacidad y la tendencia a cooperar tienen una base innata en los seres humanos, tal y como confirman diversos estudios, teorías evolutivas e investigaciones neurocientíficas. La cooperación destaca también por su importancia evolutiva para la especie humana, ya que trabajar conjuntamente ha sido esencial para la supervivencia a lo largo de la historia. Cooperar fortalece los vínculos sociales y fomenta la cohesión del grupo, ayudando a los seres humanos, que son seres sociales, a satisfacer sus necesidades físicas y emocionales.

Como cooperativa agroalimentaria, el Grupo AN también lleva la cooperación grabada en su ADN, y las

personas que forman parte de sus equipos la aplican día a día en su trabajo. Por eso, el nuevo vídeo de presentación del Grupo AN busca conectar con la sociedad a través de esta coincidencia, destacando la idea de que “Lo natural es cooperar”, tanto para el Grupo AN como para todas las personas.

Jaime González, director de Comunicación del Grupo AN, explica el origen de este proyecto: “El Grupo AN es un referente, especialmente dentro del sector agroalimentario, pero vimos que era necesario dar un paso más para acercar nuestra marca a quienes todavía no la conocen y mostrar de una manera sencilla y cercana lo



Puedes ver el vídeo "Lo natural es cooperar" leyendo este código qr



que la cooperativa aporta a la sociedad, tanto en forma de productos y servicios, como a través de sus principios y, especialmente, de su misión, que promueve el desarrollo sostenible del sector agroalimentario".

Para conseguirlo, la pieza muestra algunos de los principales alimentos producidos por el Grupo AN y sus cooperativas socias: "La actividad del Grupo AN es mucho más diversa, pero este vídeo es una buena carta de presentación que ayuda a conectar emocionalmente y genera interés por conocer la actividad de la cooperativa mucho más a fondo", señala González.

Además de estos productos, el vídeo también repasa los orígenes de la cooperativa, los principios que inspiran su actividad diaria, su misión y la importancia de todas las personas que trabajan para hacer llegar a los hogares lo mejor del campo. Finaliza apelando a la importancia de las elecciones de consumo: "Gracias a ti, que eliges los alimentos de nuestros productores y nuestras productoras, y así, contribuyes al desarrollo sostenible del sector agroalimentario", concluye.

El nuevo vídeo de presentación del Grupo AN ya encabeza la página web www.grupoan.com y sus distintos perfiles en redes sociales. ¡No te lo pierdas!

Una alumna del colegio La Balsa muestra las brochetas que ha elaborado con distintas frutas

Arróniz • Jaime González

Fomento de hábitos de consumo saludables y divulgación científica con escolares

La Fundación Grupo AN organizó una entretenida e instructiva jornada en el colegio La Balsa de Arróniz

Medio centenar de escolares participaron en las actividades, que incluyeron un taller nutricional y un juego con preguntas sobre la ciencia y la tecnología del sector agroalimentario

Cerca de sesenta alumnos y alumnas del colegio La Balsa, de Arróniz, despidieron el curso escolar participando en las actividades organizadas por la Fundación Grupo AN: un taller de nutrición en el que conocieron la importancia de la fruta en una dieta equilibrada y un juego de la oca gracias al que descubrieron algunas curiosidades del sector agroalimentario. Actividades que sirven para dar a conocer la ciencia y la tecnología que se emplean a la hora de producir los alimentos, y las carreras científico-técnicas a las que podrían dedicarse los escolares en el futuro.

El jueves 20 de junio fue un día especial en el colegio La Balsa, de Arróniz. Alumnado y docentes celebraron la última jornada del curso de una manera muy original. Justo antes de comenzar sus vacaciones de verano, pudieron disfrutar de las actividades que la Fundación Grupo AN organizó allí, dirigidas al fomento de unos hábitos de consumo saludables y a la divulgación de la ciencia y la tecnología que se aplican en la producción de los alimentos. Se pretende así que, desde sus primeros años escolares, los chicos y las chicas adquieran conocimientos sobre el sector agroalimentario y sobre la amplia variedad de oportunidades profesionales científico-técnicas que este ofrece para su futuro.

La dietista y nutricionista Cristina Fernández Miqueleiz dirigió el taller





Los participantes en el taller degustaron sus propias creaciones



El alumnado disfrutó con el juego de la oca personalizado con la imagen del Grupo AN

El colegio La Balsa es, además, uno de los más de 150 que este curso se han sumado al programa para el fomento del consumo de fruta en las escuelas, y lleva participando en él desde 2014. Es una iniciativa en la que el Grupo AN se ha encargado, por decimoquinta edición, de distribuir las frutas a los centros escolares. La jornada de Arróniz se hizo coincidir, precisamente, con la última semana de entrega del producto del programa Fruta en las escuelas.

Las actividades desarrolladas ese día fueron dos: por un lado, un taller impartido por la dietista y nutricionista Cristina Fernández Miqueleiz. Explicó a los escolares la importancia de incluir en la dieta diaria tres piezas de fruta y de tomarla mejor así, como fruta fresca, que en zumo.

Partiendo de esa base, fue guiando a los participantes del taller en la elaboración de diferentes recetas saludables y decorativas confeccionadas con fruta: animales en tres dimensiones, brochetas y flores. "Es un taller que les acerca a la fruta de una manera original", explicó Cristina Fernández Miqueleiz. "Aprenden a realizar decoraciones bonitas para sorprender a sus familias y aprovechan para tomar frutas de temporada, que habitualmente quizás no consumen. Son edades, en Infantil y en Primaria, en las que el consumo de fruta es escaso. En verano aumenta un poco, porque tienen una mayor variedad, pero, en general, no llegan a las cantidades óptimas para una dieta saludable". Los niños y niñas del colegio La Balsa, cerca de sesenta, disfrutaron elaborando estas creaciones con fruta y aprendieron cuáles son los beneficios nutricionales que esta tiene.

EL JUEGO DE LA OCA AGROALIMENTARIO

Por otro lado, el resto del alumnado completaba un original juego de la oca. El juego consta de un tablero de grandes dimensiones con casillas personalizadas, que sirve para poner a prueba los conocimientos que los participantes tienen sobre la ciencia y la tecnología empleadas en el sector agroalimentario, de una manera didáctica y divertida.

Organizados en tres equipos, contestaron a divertidas preguntas a lo largo del recorrido, demostrando sus conocimientos sobre agricultura, ganadería y alimentación. La actividad estuvo dirigida por la dinamizadora Virginia



Los diferentes equipos compitieron por llegar en primer lugar a la casilla final del juego

Moriones, que ayudó a que los niños y niñas conocieran de forma amena los distintos productos agrícolas, el trabajo de los agricultores y ganaderos, la labor de las cooperativas y la relevancia que tienen las carreras científicas dentro de la agricultura.

El Gobierno de Navarra ha financiado la realización de esta actuación en el marco de la convocatoria de "Ayudas al fomento de la cultura científica, la difusión de la I+D+i realizada en Navarra y al fomento de las vocaciones STEM. Cosmos 2024".

El programa Fruta en las escuelas se ha desarrollado este curso entre los meses de abril y junio y ha llegado a 15.348 niñas y niños de 151 centros escolares de Navarra. El Grupo AN ha repartido, durante estos meses, frutas y verduras fuera del horario de las comidas de los colegios, con el objetivo de crear hábitos de alimentación saludables. En conjunto, sumando las 15 convocatorias en las que ha participado el Grupo AN, se ha distribuido fruta y verdura a más de 170.000 escolares. Los productos de este curso han sido manzana golden, manzana fuji, pera conferencia, plátano, sandía, sandía eco, melón y tomate cherry eco.

Andrea Hurtado, de la Fundación Grupo AN, destaca la importancia del programa: "Siempre resulta muy interesante y estamos muy satisfechos de participar en este programa. Es importante para la salud de los escolares y, además, es una buena manera de que las frutas de los socios del Grupo AN lleguen al alumnado de todos esos centros".

De izquierda a derecha, Jorge Estébanez, presidente de la cooperativa Coproga, Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación de Campo del Grupo AN, Javier Rodríguez, técnico del Grupo AN en Castilla y León, y Lorena Huici, de la Fundación



Tajonar • Chari Mancini

La importancia de las leguminosas

El Grupo AN ha colaborado en el desarrollo y la organización de una jornada demostrativa sobre el cultivo de leguminosas, celebrada en la localidad de Medina de Rioseco, en Valladolid

Este mes se ha celebrado una jornada demostrativa sobre el cultivo de leguminosas, organizada por el Centro Tecnológico Agrario y Agroalimentario Itagra en Medina de Rioseco, en Valladolid. Este encuentro formativo, en el que participaron una treintena de profesionales del sector agrario y agroalimentario, contó con la colaboración del Grupo AN, la Cooperativa Coproga, de Medina de Rioseco, en Valladolid, y el ayuntamiento de la localidad. La jornada finalizó con la visita a los ensayos realizados en el campo de Jorge Estébanez, presidente de la cooperativa Coproga, en el marco de Hidropep, un proyecto estratégico liderado por el Grupo AN, que investiga nuevos alimentos con derivados de proteínas vegetales de marcado valor nutricional, y estudia su aplicabilidad en la industria y su aceptación por parte del consumidor.

El pasado 10 de junio tuvo lugar la Jornada demostrativa sobre el cultivo de leguminosas, organizada por el Centro Tecnológico Agrario y Agroalimentario Itagra, que contó con la colaboración del Grupo AN, la Cooperativa Coproga, de Medina de Rioseco, en Valladolid, y el ayuntamiento de la localidad. En esta jornada participaron una treintena de profesionales del sector agrario y agroalimentario.

Los objetivos del encuentro formativo eran mostrar el resultado de los ensayos realizados y divulgar los beneficios del cultivo de leguminosas en los agroecosistemas y en la producción, al aumentar la competitividad de la cadena de valor, así como su capacidad de contribuir a la mitigación de los efectos del cambio climático al reducir el uso de fertilizantes. Además, la jornada sirvió de punto

de encuentro profesional para ampliar conocimientos y poner en valor estos cultivos.

El programa comenzó con una ponencia impartida por Abel Barrios, investigador del Instituto Tecnológico Agrario ITAcyl, que enfocó su exposición en la importancia de las leguminosas en la rotación de cultivos y su relación con la sostenibilidad y la mejora del suelo. A continuación, la organización invitó a Enrique Cortés, presidente de la Sociedad Cooperativa Mesetaria, de Zamora, a compartir su experiencia con estos cultivos ecológicos. El presidente también destacó la importancia de la rotación y, además, hizo hincapié en la necesidad de la integración cooperativa para alcanzar volúmenes de producción que permitan comercializar este tipo de productos con valor añadido. En este sentido, Enrique Cortés celebró que



Visita a los ensayos con leguminosas desarrollados en Medina de Rioseco, en Valladolid



Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, junto a Jorge Estébanez y a Sergio Menéndez, durante su intervención



Abel Barrios, investigador del Instituto Tecnológico Agrario ITAcyl, impartiendo la primera ponencia de la jornada

Mesetaria esté integrada dentro del Grupo AN y animó a la cooperativa a seguir creciendo. A continuación, Jorge Estébanez, presidente de Coproga, de Medina de Rioseco, presentó la cooperativa, también socia del Grupo AN, y los ensayos con leguminosas desarrollados en sus explotaciones, que se visitaron al finalizar la jornada.

Antes de la visita, intervinieron Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, y Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación de Campo. La directora expuso la trayectoria del Grupo AN en cuanto al estudio previo de la nueva PAC y al análisis de sus posibles repercusiones, y cómo se ha ido trabajando, con la vista puesta en el medio y largo plazo, en proyectos de innovación y en la adaptación a los mercados de los cultivos de las cooperativas socias. Sergio Menéndez, por su parte, centró la presentación en los resultados de los proyectos

con leguminosas en los que ha participado el Grupo AN, como Alissec, y comentó también los que se están desarrollando actualmente, como Hidropep o Almidón, ya expuestos en anteriores números de esta revista.

La jornada finalizó con la visita a los ensayos realizados en el campo de Jorge Estébanez, que se han desarrollado en el marco del proyecto Hidropep. Víctor Romero, técnico de campo de Itagra, fue el responsable de presentar las diferentes variedades de leguminosas ensayadas, sus características agronómicas y su comportamiento.

El programa informativo sobre agricultura y ganadería Surcos, de Castilla y León Televisión, se interesó por esta jornada, que incluyó en su emisión del viernes 14 de junio, bajo el título "La leguminosa, clave para cultivos vitales en el campo", que puede verse en la página web www.cyltv.es.



Belén Hernández, directora del Área de Personas del Grupo AN (segunda por la derecha), en la mesa redonda sobre liderazgo con propósito

Tajonar • Jaime González

El Grupo AN, referente en el Congreso de Empresas Saludables

La directora del Área de Personas, Belén Hernández, fue una de las ponentes del evento

En la mesa redonda Liderazgo con propósito, compartió la actividad de la cooperativa en materia de prevención de riesgos psicosociales

El II Congreso Estatal de Empresas Saludables reunió a responsables de las áreas de Recursos Humanos y directivos de 160 organizaciones, los días 13 y 14 de junio en Gorráiz, Navarra. Belén Hernández, directora del Área de Personas del Grupo AN, fue una de las ponentes del encuentro, en el que se profundizó en materias como la prevención de riesgos, la promoción de la salud y estilo de vida, la cultura del bienestar y la responsabilidad social y medioambiental. La cita contó con la presencia de dos ministras del Gobierno central: la de Seguridad Social, Inclusión y Migraciones, Elma Saiz, y la de Trabajo y Economía Social y también vicepresidenta segunda del Gobierno, Yolanda Díaz.

“La experiencia que tenemos en el Grupo AN nos dice que lo más importante para ser una empresa saludable es la comunicación: tener asertividad, escuchar a quien quiere exponer un problema, ya sea laboral, físico o psicosocial. Que sienta confianza para hacerlo y no crea que se le va a estigmatizar por ello”. Así expuso la directora del Área de Personas del Grupo AN, Belén Hernández, alguna de las claves que hacen mejores a las organizaciones. Hernández fue una de las ponentes del II Congreso Estatal de Empresas Saludables celebrado en Gorráiz a mediados de mes.

En concreto, participó en la mesa redonda sobre Liderazgo con propósito, que compartió con Esteban Solano, director de Esolano Experts in Business Psychology, y Marta Barandiaran, líder del Proyecto de propósito

e iniciativa de organización funcional de Uvesco. Preguntados por Roberto Otamendi, asesor de directivos, abordaron cuestiones relacionadas con la relación entre los equipos de trabajo, el papel de quienes los lideran y la importancia de una escucha activa y honesta como vía para la resolución de problemas de distinta índole.

La directora del Área de Personas ofreció ejemplos concretos de actuación dentro del Grupo AN en ese sentido, como las Conversaciones de cuidado: “Se trata de reuniones personales que ofrecemos a cerca del 90 % de la plantilla. Son periódicas y nos permiten valorar, medir y evaluar la exposición a los diferentes riesgos psicosociales de la persona con la que hablamos”, explicó. “Por fortuna, se empieza a hablar ya de estas cuestiones en la sociedad y eso nos ayuda a

las empresas a poder tratarlas de una forma más natural. En el Grupo AN llevábamos mucho tiempo haciéndolo: existía el canal, la herramienta y la formación, pero pocas personas las utilizaban. Que se traten estos temas a nivel social y no solo laboral, facilita el trabajo”, dijo.

El Congreso de Empresas Saludables congregó a responsables de las áreas de Recursos Humanos y directivos de 160 organizaciones. Además de con una veintena de ponentes, el evento contó con una nutrida representación institucional, como la de las ministras de Seguridad Social, Elma Saiz, y de Trabajo y Economía Social y también vicepresidenta segunda del Gobierno, Yolanda Díaz, y la presidenta del Gobierno de Navarra, María Chivite.



Tajonar • Chari Mancini

Herramientas para medir el bienestar en el trabajo

El Grupo AN cuenta con cuestionarios profesionales que permiten analizar la salud mental de la plantilla

El Área de Personas del Grupo AN ha puesto a disposición de la plantilla dos herramientas profesionales que buscan analizar el bienestar y medir el nivel de desgaste profesional. Se trata de dos cuestionarios centrados en el autoconocimiento, de acuerdo con el modelo teórico del Plan de Prevención de Riesgos Psicosociales del Grupo AN, que pone el foco de la responsabilidad del autocuidado en cada persona.

El Plan de Prevención de Riesgos Psicosociales del Grupo AN busca promover la satisfacción en el trabajo, minimizar la exposición a riesgos psicosociales y fomentar el bienestar de todas las personas que forman parte de sus equipos. Este plan, desarrollado por el Área de Personas, contempla medidas individuales y colectivas, como evaluaciones de riesgos, formación, promoción de buenos hábitos, y acciones para fomentar un ambiente de trabajo saludable.

El plan se organiza siguiendo los nueve factores de riesgo psicosocial del método de evaluación FPSICO, desarrollado por el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, que permite realizar un diagnóstico de la realidad psicosocial de una empresa. Estos factores son: tiempo de trabajo, autonomía, carga de trabajo, demandas psicológicas, variedad/contenido, participación/supervisión, interés por el trabajador/compensación, desempeño de rol y relaciones y apoyo social.

Dentro del plan, destacan dos herramientas profesionales que buscan analizar diferentes aspectos relativos a la salud mental de la plantilla: el test de bienestar y el Maslach Burnout Inventory.

TEST DE BIENESTAR

Generalmente, la realización de los test de bienestar surge en las conversaciones de cuidado, reuniones individuales periódicas que analizan el ambiente laboral, miden el nivel de satisfacción de cada persona, y permiten identificar posibles áreas de mejora en la empresa, incluida

la psicosocial. En 2023, las profesionales del Área de Personas del Grupo AN mantuvieron 656 conversaciones de este tipo, y en 24 de ellas se determinó la necesidad de realizar un test de bienestar.

El test es voluntario, consta de 89 preguntas y ofrece información sobre patrones de personalidad y somatización. El *feedback* es individual y se centra en facilitar el proceso de conocerse, aceptarse e incorporar hábitos saludables personalizados.

MASLACH BURNOUT INVENTORY

Por otro lado, el Área de Personas del Grupo AN está probando el cuestionario Maslach Burnout Inventory (MBI). Hasta el momento, para la fase de pruebas de este test se ha seleccionado a una serie de personas en función de su puesto de trabajo, ya que el síndrome de desgaste profesional o *burnout* se desarrolla, generalmente, en las profesiones de ayuda y de interrelación social frecuente.

El test se realiza de forma telemática, está constituido por 22 preguntas y pretende medir la frecuencia y la intensidad con la que se sufren los síntomas que describen este síndrome y, a partir de los resultados, ofrecer *feedback* para mejorar la situación de la persona, basándose en la estrategia "aceptar o cambiar".

Ambos cuestionarios buscan favorecer el autoconocimiento, reforzando el modelo teórico del Plan de Prevención de Riesgos Psicosociales del Grupo AN, que pone el foco de la responsabilidad del autocuidado en cada persona.



Tajonar • María Sánchez

Este mes, nos han visitado...

Alrededor de un centenar de socios y socias de la cooperativa Padre Flórez de Burgos, visitó la sede central del Grupo AN el pasado 5 de junio. El propósito de la visita fue fortalecer los lazos cooperativos, favorecer el intercambio de conocimientos entre las entidades y mostrar el valor social que aportan los avances científicos y tecnológicos.

Durante la visita, los asistentes conocieron de primera mano la actividad de la cooperativa, su trabajo en varios proyectos sobre innovación y sostenibilidad, y nuevas técnicas de producción alimentaria. La jornada comenzó con una presentación realizada por Alfredo Arbeloa, director general del Grupo AN, y Maite Muruzábal, directora de la Fundación, para mostrar en detalle el mundo cooperativo y difundir las investigaciones en las que trabaja el Grupo AN. También, se destacó la importancia de continuar creciendo de la mano del cooperativismo y de buscar nuevas vías de desarrollo para el futuro del sector agroalimentario.

A continuación, visitaron la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Biociencias (ETSIAB) de la Universidad Pública de Navarra, donde los profesores de esta escuela, Luis Miguel Arregui y Rodrigo Antón, y el coordinador del Grupo de Innovación de Campo del Grupo AN, Sergio Menéndez, explicaron varias de las investigaciones y las nuevas metodologías que contribuyen a la mejora del suelo. Durante la ponencia, se habló de la conservación del medio ambiente a través de la mejora de la salud del suelo y se mostraron varios métodos que los asistentes podrían aplicar en sus labores de manejo del terreno.

La visita, organizada por la Fundación Grupo AN, se realizó en el marco de la convocatoria "Ayudas al fomento de la cultura científica, la difusión de la I+D+i realizada en Navarra y fomento de las vocaciones STEM. Cosmos 2024" del Gobierno de Navarra.



Alfredo Arbeloa y Maite Muruzábal presentaron la cooperativa



De izquierda a derecha, Rodrigo Antón, Sergio Menéndez y Luis Miguel Arregui

7.000 ejemplares de Acción Cooperativa llegan cada mes a distintos puntos de España.
¿Quieres que tu marca viaje con ellos?

ENTRA EN ACCIÓN

Consulta nuestras propuestas de publicidad para empresas en revista@grupoan.com



La innovación al servicio de los socios

El Grupo AN trabaja en decenas de proyectos enfocados a la mejora continua

En esta sección recogemos los proyectos en los que trabaja el Grupo AN, dirigidos a optimizar procesos, productos y servicios, y que todo ello

repercuta positivamente en los socios. Proyectos de diferentes ámbitos y que tienen la innovación y la colaboración como principales señas de identidad.

En este InnovAN hablamos sobre la presentación de resultados de la segunda fase de Digitomate, proyecto orientado a la transformación digital del

De izquierda a derecha: Alejandro Díaz Camorro, de i3i, Jon Martorell, de Smart Lean Solutions, Fernando Lizarraga, de UAGN, y Sergio Menéndez, del Grupo AN

Finaliza la segunda fase del proyecto Digitomate

El pasado mes de abril, en el marco de la jornada sobre Transformación digital en la Industria Agroalimentaria, tuvo lugar el seminario de presentación de resultados de la segunda fase del proyecto Digitomate. El proyecto está orientado a la transformación digital del sector agrario para lograr la optimización y la reducción de insumos y de la huella ambiental en el cultivo del tomate. El Grupo AN ha participado en él junto con otras entidades y empresas agroalimentarias y tecnológicas, buscando que se establezcan las bases para un sistema de gestión sostenible del tomate mediante la digitalización de los procesos de administración de los recursos y la transferencia sectorial.

A partir de los resultados obtenidos en la primera fase del proyecto, se ha desarrollado un modelo transferible y avanzado de gestión de datos en las explotaciones agrarias con el objetivo de modelizar el uso de balances

de fertilización e hídricos dinámicos, lo que permitirá optimizar la utilización de los recursos. Esto es posible gracias a la sensorica innovadora de bajo coste y a la integración de los datos en la nube mediante un sistema de software de gestión agronómica.

El Grupo AN forma parte del proyecto Digitomate, cuyo consorcio lidera el Clúster Agroalimentario de Navarra, Nagrifood, y que también cuenta con la participación de las pymes tecnológicas i3i y Smart Lean Solutions, la Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra y con la colaboración de Aragón Innovaliment, el Clúster Aragonés de Alimentación. En este caso, los clústeres serán los encargados de difundir la tecnología y los resultados obtenidos entre sus asociados con problemáticas similares.

Durante esta segunda fase, se han logrado avances significativos en la optimización y eficiencia de las

explotaciones agrarias, con un enfoque en la reducción de insumos y la minimización de la huella ambiental. Para ello, el Grupo AN ha abordado el desafío de cumplir con las normativas mientras se adaptan las prácticas agrícolas para garantizar la sostenibilidad y la calidad de los productos.

Además, el Grupo AN ha colaborado en la realización de ensayos en parcelas de Pitillas y Beire, pertenecientes a agricultores socios de la cooperativa, en las que se han colocado sensores para poder realizar un seguimiento del cultivo. Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación de Campo del Grupo AN, valora la participación de la cooperativa en este proyecto: "Supone una apuesta por la sostenibilidad a través de la digitalización. Esperamos que los resultados obtenidos de este proyecto permitan a los agricultores optimizar el uso de agua y fertilizantes, logrando una producción más respetuosa con el medio ambiente".

sector agrario para lograr la optimización y la reducción de insumos y de la huella ambiental en el cultivo del tomate. Un consorcio de empresas agro-

alimentarias y tecnológicas, entre las que se encuentra el Grupo AN, desarrollan este proyecto.



Sensores instalados en los campos de tomate



Parcelas de Pitillas y Beire han acogido los ensayos del proyecto

Por otro lado, en esta segunda fase de Digitomate se han implementado tecnologías de sensórica avanzada, en colaboración con i3i, para capturar datos esenciales como temperatura, humedad, conductividad, pH y otros parámetros clave. Estos datos han sido fundamentales para optimizar el uso de recursos, como por ejemplo el agua, en las explotaciones agrícolas.

En el apartado referente al análisis de datos, Smart Lean Solutions ha trabajado en la transformación de datos crudos en información

accionable. Para ello, ha utilizado tecnologías como InfluxDB, para el almacenamiento eficiente de series temporales, Python, para el análisis avanzado, y Power BI, para la creación de visualizaciones interactivas y comprensibles. Gracias a la suma de todas estas herramientas, se consigue información valiosa para la toma de decisiones agronómicas. Además, se han integrado los datos geográficos mediante KML, lo que ha permitido ubicar estratégicamente los sensores en el terreno, optimizando aún más la gestión agrícola y el monitoreo de áreas específicas de interés.

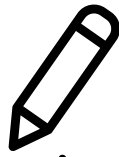
Por último, el consorcio buscará implementar índices de vegetación utilizando datos satelitales de "IDENA" y el satélite Copérnico, gracias a la colaboración continua con los socios tecnológicos y agrarios.

La fase II del proyecto Digitomate se engloba en el marco de las ayudas para Asociaciones Empresariales Innovadoras 2023 y está financiada por los fondos del Mecanismo de Recuperación y Resiliencia de la Unión Europea.



Este proyecto contribuye a alcanzar los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:

Anuncios Gratuitos



Acción Cooperativa ofrece este tablón de anuncios gratuito para todos los agricultores y ganaderos de las cooperativas socias. Tanto para que oferten sus compras como sus ventas, entendidas siempre en el ámbito doméstico, personal y particular. Acción Cooperativa no se responsabiliza de la veracidad de las ofertas de compraventa, reservándose el derecho de publicación.

Enviar anuncios a revista@grupoan.com o llamando al 948 29 94 00.

No te pierdas las novedades

SE VENDE

Sembradora antigua de 3 m en buen estado, con gradilla delantera. **Sinfín** eléctrico de 8 m.
Cooperativa de Urroz Villa (Navarra).
> CONTACTO: 619 989 340

Por jubilación: **vertederas** de 4 cuerpos; máquina de siembra SOLANA; **gradas**; y **cultivadores**. Salamanca.
> CONTACTO: 649 425 904

Se vende **trasera** marca PASQUALI, y **bomba** goteo TRAFIC. Falces.
> CONTACTO: 619 427 769

Se alquila **granja avícola** en Pastriz (Zaragoza) por no poder atender, capacidad 50.000 pollos/ciclo (5-6 ciclos al año), con dos naves de 1.500 metros cada una.
> CONTACTO: 649 847 388

Se vende por jubilación: **sembradora** marca SOLA de 21 chorros. **Rastra** de 4 metros abatible. **Molón** de 3 metros con cuchilla. **Chísel** de 9 brazos. **Abonadora** de 1.000 kilos. **Grada** de muelles abatible. Falces (Navarra).
> CONTACTO: 636 545 022

Vendo **depósito de gasoil** de 2.000 litros, metálico, homologado con cubeta antiderrame, marcador de nivel y bomba bidireccional. Como nuevo. Tudela (Navarra)
> CONTACTO: 606 719 372

Forraje de triticale. Funes.
> CONTACTO: 619 196 299

Bisurco LOMBARTE, poco uso. **Sembradora** TORRES, capacidad 500 kg, 19 boquillas. **Cultivador** 3 metros, 13 brazos, con cuchillas. **Remolque** 2 ruedas, capacidad 1.500 kg. **Carro** arrastrado con el alzado. Caparroso.
> CONTACTO: 696 646 461

Carro de dos ruedas con caja metálica Allo, Navarra.
> CONTACTO: 647 207 902

Despuntadora PELLENC, **central hidráulica** para despuntadora y **prepodadora** PELLENC, **azufradora** general de 400 kilos, **abonadora** de viña con dos rejones, **intercepas** y **plantadora** mecánica de un rejón de viña y frutales.
Cooperativa Sierra de Leyre.
> CONTACTO: 646 794 160

Por jubilación, **removedor** BENZA y 3 **calefacciones** marca SUPERICIKKI Tricio (La Rioja).
> CONTACTO: 630 754 747 / 696 014 426

Cultivadores de 11 a 13 rejas con rulos. **Sierra de cinta** con posibilidad de poner motor eléctrico y enganche a 3 puntos.
> CONTACTO: 948 830 232

Equipo completo de extendido, recepción y almacenamiento de manguera para riego, formado por equipo al alza del tractor y equipo de almacenamiento, con 3 km. de manguera profesional de 100 mm. de anchura interior, con boqueras profesionales integrados (enganche rápido), dividido en tramos de 100 y 300 m. Cooperativa El Arga de Mendigorria.
> CONTACTO: 629 555 130

Depósito de agua de 50.000 litros en perfecto estado. **Postes de viña**, precio de liquidación. **Rastra** de 5 metros plegable. **Abonadora** AGUIRRE. **Grada** de 3 metros (4 filas) y **rastra**. **Cultivador** de 2,3 metros. **Ganchos** (5) con molón. Miranda de Arga, Navarra.
> CONTACTO: 609 690 036

Se vende **rastra** y **molón** de 2,5 metros.
> CONTACTO: 638 159 944

Tejas pequeñas marca LAROSA de 9 cuerpos, primero y último plegables. Zuera.
> CONTACTO: 625 533 280

Rastrón de 4 metros con cuchilla, plegado hidráulico, enganche de remolque y tomas hidráulicas. **Molón** de 3 metros con ruedas. Cooperativa Cerealista del Valle de Yerri.
> CONTACTO: 699 021 714

Sembradora de maíz MONOSEM de 4 filas. **Abonadora** AGUIRRE de 1.500 kgs. **Abonadora** BRUPER de 3.000 kgs. Un **sinfín hidráulico** de 4 m. y un **sinfín trifásico** de 6 m. **Rastra** de 4,5 m. **Grada rotativa** de 3 m. **Araña** de 3 m. **Bisurco** AGUIRRE. **Trisurco** FONTAN. **Molón** de 3,5 m plegable. **Chísel cultivador** de 13 brazos. **Cultivador** viejo de 9 rejas y 2 cañones de gas.
Cooperativa de Carcastillo.
> CONTACTO: 638 280 325 / 948 725 521

Se vende **plantadora** FERRARI para brócoli y coliflor, de 6 líneas, con distancia de plantado por ordenador.
> CONTACTO: 676 479 300

Se arrienda **tierra de regadío** en Cárcar (Navarra).
> CONTACTO: 650 706 165

Rastra de 4m. con dos pliegues. **Cultivador** de 9 brazos con chísel y con rastrillo de sembradora. Cooperativa de Lerín.
> CONTACTO: 669 409 439

Por jubilación, **tractor** John Deere 3340, **doble tracción de 103 caballos**. Jaca.
> CONTACTO: 660 902 406

Sembradora directa JOHN DEERE 750 prácticamente nueva. Tiene el cajón ampliado con capacidad para 1.800 kg. de trigo. Larraga, Navarra.
> CONTACTO: 636 097 828

Equipo de riego bomba marca ITUR, modelo BT8070, 24 tubos de riego de tres pulgadas; un codo y 2 tapones de tres pulgadas. **Molino** de martillo modelo T20. **Sinfín** marca JOVI 6 m. Remolque 3.000 kg. **Carga alpacas**. 12 **aspersores** de bronce.
> CONTACTO: 620 462 654

Se vende por cese de actividad **arado** pentasurco GREGORIE BESSON variable desplazable. Zona Álava.
> CONTACTO: 608 974 201

Postes metálicos usados de viña de 2 metros para emparrados y cierres. Cooperativa Sierra de Leyre.
> CONTACTO: 646 794 160

Por cese de actividad, se vende **1,22 hectáreas** con derechos en la carretera de Cabanillas (regadío) y un **corral** en Buñuel con almacenes de 1.700 metros cuadrados y **rotavator** jaguar de 3,30. Cabanillas, Navarra.
> CONTACTO: 690 683 350

Brabán de cambio manual en buen estado. **Carro** de dos ruedas. Cárcar (Navarra).
> CONTACTO: 650 706 165

Se vende **finca rústica** de 135 robadas para cereal en el pueblo de Labiano, a 12 kilómetros de Pamplona. Cooperativa Cerealista de Urroz-Villa.
> CONTACTO: 686 382 946

Por jubilación: **Molón** de 2,70 m JOHN DEERE 3340, de 110 cv. **Tractor** MASSEY FERGUSON inglés de 35 cv. **Tres remolques con frenos hidráulicos** en los dos ejes: un remolque de 1.500 kg y los otros dos de 6.000 kg. **Dos cultivadores**: uno de 2 m y otro de 2,70 m. Una **rastra plegable** de 4,5 m. Una **grada cosquilde** de 2,90 m, 4 filas, rodillo y trastrillo. Un **tridisco hidráulico** TORPEDO con discos nuevos. Una **sembradora** SOLA de 17 chorros. Una **abonadora** ZAGA, capacidad 500 kg. **Carro herbicida** AGUIRRE de 1.000 l y 12 m, 2 **mulas mecánicas** PASCUALI: una de 12 cv y la otra de 18 cv. Cooperativa de Mendavia (Navarra). > CONTACTO: 680 472 911

Se vende **sembradora** de cereal de 3 m. en buen estado. Navarra. > CONTACTO: 603 201 783

Se vende **mástil de carretilla** de 3 vías y **desplazador** acoplado a tractor adelante y atrás. Cooperativa de Cárcar. > CONTACTO: 676 617 432

Se vende **Grada de discos** BOLAÑOS de 26 discos, 3 m. **Rotavator** AGRATOR con rodillo plano de 3 m. **Subsolador** de 5 brazos. **Rastra** con enganche de cabezal de 3 m. **Arrancador** de alcachofas. **Bisurco** AGUIRRE. **Cultivador** de trabajo de alcachofas. **Marco de cultivador** FAYSER de 8 tejas. **Portalada** de 3m. de altura y 4 m. de anchura en tres hojas. **Sinfín** de 5 m. con motor de gasolina. Cabanillas. > CONTACTO: 667 356 894

Remolque bañera de 10.000 kilos y **atomizador** GENERAL de 2.200 litros. Cooperativa de Cárcar. > CONTACTO: 696 913 846

Vendo **grada rotativa** de 3,50 metros. Cooperativa de Urroz, Navarra. > CONTACTO: 669 344 460

Tractor JOHN DEERE 2250M. **Tractor** FIAT 6066VAA. **Cultivador** semichisel de 2,40 m de anchura. Cáseda. > CONTACTO: 628 287 978

Cultivador de 9 brazos con rodillo; todo en muy buen estado. Falces. > CONTACTO: 649 076 661

Se vende **tractor** JOHN DEERE 5500n. 2 **toros**. **Ruedas** estrechas para NEW HOLLAND 320/90 50 y 270/95 36. **Sembradora** neumática. **Peladora** cebollas. **Cuchilla** arranca cebollas. **Rotavator** AGRATOR reforzado y con molón 135. **Acaballador** y acolchadora. **Atomizador** y **rotavator** (averiados). **Plantadora** tres cuerpos de cazo. **Arranca matas** esparrago. **Plantadora** para tomate. 4 **filtros** de malla. **Tubos** de aluminio y **pajarillos**. 33,5 derechos zona 1601. Cabanillas. > CONTACTO: 676 479 302

Explotación ganadera para la cría de ganado vacuno o caballar en Caparroso. Acceso a 500 m. de la N-121. 3.000 metros cuadrados. 700 metros cuadrados de cubierta. Luz, agua, dos silos de 14000 kg, tolvas, comedero, manga de manejo, etc. Cooperativa Santo Cristo de Caparroso > CONTACTO: 638 283 201

Se vende por jubilación **atomizadora** de 1.200 litros de capacidad, **molón** de 2,95 de anchura con cuchillas, **remolque** basculante y con freno hidráulico de 8 toneladas. Cooperativa de Cáseda, Navarra. > CONTACTO: 696 524 228

Se venden **8 derechos PAC** de la región 4. Cooperativa La Esperanza de Valtierra. > CONTACTO: 696 854 550

Remolque-bañera agrícola marca NÚÑEZ modelo OMG 18, de 18 tn, capacidad 26,8 m3, tipo galera, cilindro frontal, ballestas parabólicas de 4 hojas, 10 espárragos, chasis IPN 300, arquillos para lona, cajón de herramientas, depósito de agua y juego de bolas. **Sulfatadora** FITOSA 18 m, modelo Hércules 3000, de 3.000 litros, con incorporador de producto. **Trituradora** ZANON modelo TST3100 de cuchillas, rotor de gran diámetro, 3 m de anchura de trabajo y gran capacidad de desahogo. > CONTACTO: 606 719 372

Atomizador Teyme de 2.200 litros y **bañera de acero inoxidable** de 10.000 kilos. Andosilla (Navarra). > CONTACTO: 676 301 838

Cultivador alcachofas 16 brazos + 4 brazos de regalo. **Arrancador** de alcachofas GARDE más fuerte y alto + 4 contrapesos de regalo. **Cazo** de planta de alcachofa. **Filtro** aspersión de 3". 36 **aspersores sectoriales** de latón. 31 **aspersores circulares** de latón. 3 **válvulas** de 3". **Programador** AGRONIC 2000. 3 **solenoides**. 4 **llaves** de abrir aluminio. 2 **varas** de olivas. Cooperativa de Tudela. > CONTACTO: 696 143 992

Se vende **sembradora de siembra directa de reja**, combinada (siembra y abona) y pasa el rulo, de 6 cuerpos en muy buen estado. **Rotavator** HOWARD de pletinas de 3 m. de anchura. **Cuba de herbicida** de 800 litros de polietileno, con interlineas, para tratar la línea en frutales, orillos etc. o acoplar pistolas. **Trailla** de 3m. cúbicos. **Remolque** BOLAÑOS de 10 toneladas, de 2 bombines. Tudela (Navarra) > CONTACTO: 606 719 372

Remolque de 1.500 kilos, 12 ejes, matriculado y con luces. Fitero (Navarra). > CONTACTO: 948 40 47 69

Sembradora SOLA, siembra directa SM, 1990, anchura 6m., 4 filas de siembra y rastra. Teruel. > CONTACTO: 646 705 548

Vendo **carro de herbicida** de 2.200 l. AGUIRRE 24 m., preparado para GPS TOPCON para corte de tramos y proporcional al avance. 4 juegos de **boquillas**. 1 boquilla angular para 1 m. a cada lado para hacer 26 m. y boquillas BONNET de 3 m. a cada lado para hacer 30 m. Posibilidad de **cuba delantera** AGUIRRE de 1.500 l. > CONTACTO: 620 892 755

Abonadora pendular VICON con bandejas lanzadoras, capacidad 1.000 kilos en urea, ancho trabajo 15 metros, buen estado. > CONTACTO: 615 327 539 / 630 429 028

Marcadores hidráulicos para sembradora. Llantas de ruedas NEW HOLLAND, serie 87. Coop. de Urroz Villa. > CONTACTO: 630 707 789

Por cese de actividad: **Cultivador** de 2,70 m, 13 rejas. **Grada** de 2,90 m, 17 rejas con rastrillo. **Abonadora** con suplemento de 600 kg. Cooperativa de Murieta. > CONTACTO: 689 909 294

Cazo elevador autobasculante para vendimia. Cooperativa de Andosilla. > CONTACTO: 698 984 020

Sulfatadora AGUIRRE de 600 l. y 10 m. **Grada** de 22 discos. **Sembradora** MONOSEM de cuatro líneas. Cooperativa de Arguedas. > CONTACTO: 667 617 334

Cañones de gas SYSTEL HEOSS. 55 Kilocalorías. Seminuevos. Zona de Zaragoza. > CONTACTO: 679 476 634 / 679 476 635

Se vende: **Cosechadora** CLASS TUCANO 340 con corte de 6,60, picador de paja y esparcador. **Remolque** MARIANO VERA de 15.000 kilos. **Cuattrisurco** DIVASSON. Cabanillas. > CONTACTO: 667 356 894

Atomizador GENERAL 600 litros, nuevo. > CONTACTO: 630 960 739

Sinfín hidráulico de 4 m. para remolque. Cooperativa de Arróniz, Navarra. > CONTACTO: 620 892 755

Por jubilación: **Tractor** JOHN DEERE 6920. **Tractor** CASE MX230. **Bañera** CAMARA de 12.000 kg. **Tandem** MACIAS 16.000 kg. **Sembradora** GASPARDO EVATRIS de 5 m. con turbina. **Sembradora** de girasol NODET 5 cuerpos. **Arado** KEVERLAND reversible de 5 cuerpos. **Arado** minilaboreo 9 cuerpos. **Cultivador** gradilla de 5 m. con rulo. **Cultivador** VIBROFLEX 5 m. con rastra y rulo. **Grada** de discos CASTILLA de 26x26. **Abonadora** CLERIS de arrastre 7.000 kg. **Pulverizador** LEY 18 m. con marcaespumas. Santa María del Campo, Burgos. > CONTACTO: 636 391 219



Día Internacional
de las
Cooperativas

6 de julio de 2024



Las cooperativas construyen un futuro mejor para todas las personas

Tajonar • Chari Mancini

Las cooperativas construyen un futuro mejor

El 6 de julio se celebrará el Día Internacional de las Cooperativas 2024

El Grupo AN se unirá el próximo 6 de julio a cooperativas de todo el mundo para la celebración del Día Internacional de las Cooperativas, que busca, en esta ocasión, concienciar sobre la idea de que “Las cooperativas construyen un futuro mejor para todas las personas”. Se trata de una buena oportunidad para descubrir cómo la cooperación es clave para alcanzar un futuro justo y sostenible.

El próximo sábado 6 de julio, las cooperativas de todo el mundo celebrarán el Día Internacional de las Cooperativas. Bajo el lema “Las cooperativas construyen un futuro mejor para todas las personas”, este día servirá para mostrar el papel fundamental que siguen desempeñando las cooperativas para cumplir el objetivo universal de construir un mundo mejor y reiterar los esfuerzos que llevan a cabo para la creación de un futuro justo y sostenible. Se trata de un lema especialmente relacionado con el Grupo AN, cuya misión es promover el desarrollo sostenible del sector agroalimentario.

El Día Internacional de las Cooperativas se lleva celebrando más de un siglo, con el objetivo de mejorar el conocimiento que existe sobre las cooperativas, pero no fue hasta 1995, el año del centenario de la Alianza Cooperativa Internacional, cuando la Asamblea General de las Naciones Unidas lo proclamó oficialmente y se estableció su celebración anual el primer sábado de julio. De esta manera, este año será la 30ª edición del Día Internacional de las Cooperativas reconocido por las Naciones Unidas y la 102ª desde que comenzó a celebrarse.

En el Informe de 2023 del Secretario General de la ONU sobre las Cooperativas en el Desarrollo Social, se

reconoce que, históricamente, las cooperativas siempre han fomentado el desarrollo económico y social de las personas. Las cooperativas demuestran constantemente su resiliencia en tiempos de crisis sociales y económicas.

Además, las Naciones Unidas reconocen que el movimiento cooperativo es un socio fundamental para lograr la aceleración del desarrollo sostenible e invita a sus Estados miembro a apoyar y fortalecer los ecosistemas empresariales cooperativos, ya que esto puede mejorar su capacidad para crear un impacto medioambiental, económico y social en la sociedad.

Este día debe servir también para tomar impulso y partir con buen pie hacia 2025, que la Asamblea General de la ONU declaró Año Internacional de las Cooperativas, para promocionar las cooperativas y concienciar sobre su contribución para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible y su papel en el desarrollo económico y social en general.

Feliz Día Internacional de las Cooperativas a todas las personas que forman parte del Grupo AN. ¡Gracias por formar parte de la construcción de un futuro mejor!



Estamos cerca, llegamos lejos.

Contamos con la tecnología más avanzada para seguir siendo **la compañía de seguros líder en el sector agropecuario.**



Seguros
Agrarios



Sobreprecio



Explotaciones



RC ganado
y retirada
equino



Maquinaria
agrícola



agropelayo.com
96 110 77 80

Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en [CaixaBank.es](https://caixabank.es)

paralímpicos



AgroBank