



COMERCIO

Relevo en la dirección

ACTUALIDAD

Cátedra de Innovación y Desarrollo Sostenible

INNOVACIÓN

MARIPOSA: minoración de huella hídrica y de carbono

TOMAGROUP: fertilización circular en tomate

SMART BIOFERT: biofertilización del futuro

AGROCONSEJOS

Impacto del calor y la radiación en el tomate



- 04/ COMERCIO:** Relevó en la dirección
- 10/ ACTUALIDAD:** Jornadas empleo, Granada Digital, Clúster Bioeconomía Circular
- 12/ ACTUALIDAD:** Cátedra de Innovación y Desarrollo Sostenible
- 18/ CAÑA NATURE:** Cremas de verduras
- 22/ SOSTENIBILIDAD:** Evaluación de impactos ASG
- 26/ I+D+i:** Smart Biofert
- 28/ I+D+i:** Mariposa
- 30/ I+D+i:** Tomagroup
- 34/ AGROCONSEJOS:** daños por calor en tomate
- 36/ NUESTROS AGRICULTORES**
M^a Jesús Godoy y Javier Luque
- 38/ NUESTRA GENTE**
Eugenia Rodríguez
- 40/ CAÑA SOCIAL**
- 42/ FAMILIA LA CAÑA**
Cínica Syntagma

Staff >>

REVISTA DE AGRICULTURA Y COMERCIO
Comercialización y exportación de productos hortofrutícolas
EDITA: Grupo La Caña. Ctra. Vieja de Carchuna, s/n. Puntalón (Motril). Granada
DIRECCIÓN: Jesús García Puertas
CONTENIDOS: Dpto. Marketing y Comunicación
CONTACTO: tania.lopez@grupolacana.com
TELÉFONO: 958 60 10 52
DEPÓSITO LEGAL: GR/651-99
NÚMERO: 44. AÑO 2025
DIFUSIÓN GRATUITA Y PERSONALIZADA
TIRADA: 3.500 ejemplares



EDITORIAL//

Avanzando en innovación

Bienvenidos a una nueva edición de nuestra revista La Caña donde compartimos la actualidad de nuestra empresa y los proyectos e iniciativas que consideramos más trascendentes para compartir con vosotros. Este número tiene un carácter especial por los últimos acontecimientos vividos en nuestra organización entorno a la innovación, apuesta firme en la que confiamos para ser más competitivos y sostenibles.

La actualidad más reciente ha estado marcada por dos importantes hitos en innovación, la constitución del Clúster Andaluz de Bioeconomía Circular, del cual asumimos con orgullo la presidencia, y la presentación de la nueva Cátedra de Innovación y Desarrollo Sostenible de la Costa Tropical, creada junto a la Universidad de Granada. Ambos proyectos reafirman nuestro compromiso con la investigación y el desarrollo.

El Clúster es una asociación constituida por la Junta de Andalucía que impulsará iniciativas de I+D+i cen-

tradas en el aprovechamiento de subproductos agroalimentarios, acceso a financiación, y la creación de valor añadido en toda la cadena. Asumir su presidencia supone un gran reto que nos motiva a seguir trabajando por un sector más resiliente.

La creación de la Cátedra, por su parte, es el fruto de años de trabajo y una muestra de nuestra voluntad de conectar el conocimiento académico con las necesidades reales del territorio. Apostamos por formar talento local, impulsar proyectos sostenibles y construir una economía más verde y circular que, sin duda, tendrá impacto más allá de nuestro entorno inmediato.

Además, seguimos fortaleciendo nuestra organización desde dentro. En este sentido, Beatriz García ha asumido la dirección comercial de fresco, consolidando nuestro compromiso con el talento interno, el relevo generacional y la excelencia en la gestión.

En cuanto a productos, Caña Nature ha lanzado al mercado nuevas cremas de calabacín y calabaza, elaboradas mediante tecnología HPP, que garantiza su naturalidad, al igual que nuestros gazpachos,

salmorejos y guacamoles, ya reconocidos por su calidad.

En el ámbito de la I+D+i, cerramos con éxito dos importantes proyectos: MARIPOSA, centrado en calcular y optimizar la Huella Hídrica y de Carbono con tecnologías como la inteligencia artificial; y TOMAGROUP, que nos ha permitido cerrar un ciclo de fertilización circular, reduciendo residuos y mejorando la eficiencia de recursos naturales. También ponemos en marcha SMART BIOFERT, un nuevo proyecto que busca desarrollar fertilizantes sostenibles y optimizar procesos mediante tecnología avanzada.

Como siempre digo, Grupo La Caña es, ante todo, su gente. Por ello, agradezco especialmente la implicación de Eugenia Rodríguez del departamento de expediciones y de nuestros agricultores de Almería, M^a Jesús Godoy y Javier Luque, por su participación en esta edición.

Seguimos innovando y trabajando con el firme propósito de integrar el conocimiento y los avances en sostenibilidad en el servicio que ofrecemos a nuestros agricultores y clientes.

Jesús García Puertas
Consejero Delegado de Grupo La Caña

RELEVO EN LA DIRECCIÓN COMERCIAL

*Beatriz García Carrillo,
nueva directora comercial*

Nuestra compañera Beatriz García Carrillo ha asumido la dirección comercial en nuestra empresa desde primeros de año, responsabilizándose del área que anteriormente ocupaba su padre, Antonio García. Este cambio subraya el compromiso de la compañía con el talento interno, el relevo generacional y la excelencia en la gestión comercial.

Beatriz, licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas con un máster en Dirección de Marketing y Gestión Comercial, ha desarrollado toda su carrera profesional en Grupo La Caña. Durante la última década, como directora comercial de producto ecológico, ha impulsado un crecimiento considerable en este segmento y consolidado una extensa cartera de produc-



tos bio, con 21 millones de kilos comercializados en 2024. Además, fue una figura clave en la creación de Eurocastell Bio, el centro especializado en producción ecológica de la empresa en Almería. Su trayectoria en diversos departamentos le ha proporcionado una visión integral del negocio y una comprensión profunda de las necesidades del cliente.

Entrevista con Beatriz García Carrillo, nueva Directora Comercial

Has crecido en una familia con fuertes lazos con la agricultura. ¿Cómo ha influido esto en tu trayectoria profesional?

He crecido directamente en el campo. Mis abuelos fueron agricultores y mis padres poseen fincas de hortícolas y tropicales. De hecho, mi abuelo paterno, Miguel García Sánchez, junto con mi padre y mi tío, abrió, como sabéis, el primer almacén de comercialización en Puntalón que hoy es sede de Grupo La Caña. Siempre tuve claro que mi futuro estaba en este sector, y me apasiona la competitividad que nos impulsa a una mejora continua para ofrecer a los clientes lo mejor del esfuerzo y trabajo de los agricultores.

Comenzaste en Grupo La Caña en el área de comunicación y marketing, y luego pasaste al departamento de calidad antes de llegar a la dirección comercial. ¿Qué importancia tuvieron estas etapas en tu formación?

Comencé mis prácticas en Publicidad, en comunicación y marketing. Luego me uní al departamento de calidad por un año, donde aprendí sobre gestión de certificaciones, calidad de producto, normativas y auditorías. Esa experiencia fue crucial para entender las exigencias de los clientes y del mercado, y la necesidad de garantizar la calidad en todo el proceso, desde el campo hasta la entrega.

Eres una firme defensora de la producción ecológica. ¿Por qué te apasiona tanto este segmento?

El trabajo comercial, especialmente en la parte bio, me apasiona porque es más que una categoría de producto; es una filosofía de producción y consumo vinculada al origen y al medio ambiente. Es un segmen-

to que ha crecido enormemente y tiene una gran proyección. He impulsado nuestra marca ecológica BioCaña con una imagen renovada y la creación de Eurocastell Bio, en el Ejido, Almería, para la manipulación y envasado de nuestra producción ecológica. La producción y comercialización ecológica es una filosofía compartida con nuestros valores como empresa responsable y sostenible.

¿Qué objetivos te has marcado en tu nuevo cargo como directora comercial?

Es para mí todo un reto afrontar la dirección comercial de la empresa, lo que hago con humildad y con mucha ilusión. En un sector con creciente incertidumbre, la planificación con el agricultor y la adaptación a las necesidades de nuestros clientes seguirán siendo nuestra clave diferenciadora, y quiero dar continuidad a eso. Mi reto es mantener la implicación del cohesionado equipo de profesionales del departamento comercial y potenciar lo mejor de cada uno. Además, me propongo comunicar mucho más los esfuerzos de la compañía en sostenibilidad e innovación a nuestros clientes.



¿Crees que las nuevas generaciones están preparadas para asumir puestos de responsabilidad en el sector?

Sí, totalmente. Nuestros padres y abuelos asumieron riesgos con menos oportunidades formativas que nosotros y menos ayuda, emprendido y apostado por sus ideas y empresas. Ahora nos brindan la oportunidad de hacerlo igual que ellos, pero con las herramientas adecuadas para enfrentarnos a un entorno competitivo y cambiante. Sin duda, tenemos que afrontar ese reto. Es muy importante la pasión y el entusiasmo por el trabajo; no vale sólo estar preparado hay que estar dispuesto.

¿Cómo ves el futuro del sector hortofrutícola en los próximos años?

El sector debe evolucionar hacia la concienciación sobre el esfuerzo de los productores españoles frente a competidores que no comparten nuestra filosofía de producción y no pueden garantizar la misma calidad. Debemos comunicar la labor que se realiza, el esfuerzo de nuestros agricultores y la inversión en productos frescos y de calidad, especialmente en sostenibilidad e innovación.

Los retos de Grupo La Caña como empresa líder en exportación

Climatología

En nuestra posición como empresa líder en exportación en el sector hortofrutícola, nos enfrentamos a desafíos significativos. La climatología es uno de ellos; estamos a merced de las condiciones climáticas de cada campaña. El cambio climático, con veranos más largos e inviernos más suaves, adelanta las producciones y altera los precios habituales en Europa. Esto nos obliga a estar muy atentos al tiempo y al comportamiento de las producciones de nuestros competidores europeos, planificando y adaptando nuestros ciclos a este nuevo paradigma climático.

6



Competencia exterior

Otro desafío es la competencia de Marruecos, que se ha consolidado como un actor destacado en el mercado europeo. Nos preocupa la falta de un apoyo gubernamental fuerte para exigirles las mismas condiciones de calidad que a los productores europeos. Sin embargo, nuestros clientes valoran el trabajo que hacemos, especialmente en Andalucía; seguimos siendo su referencia en calidad, cercanía y seguridad.

Exigencias normativas y de calidad

Además, nos encontramos con un nuevo marco normativo que surge de nuestros propios clientes, quienes cada vez más crean sus propias certificaciones o implementan sus sistemas de calidad. Tenemos que responder a estas exigencias en toda la cadena, desde la producción en el campo hasta la entrega.

Sostenibilidad

La sostenibilidad es una palabra clave para nuestros clientes. En Grupo La Caña, hemos apostado por una sostenibilidad real, sometiéndonos a auditorías externas para desarrollar un plan estratégico tangible. Las tendencias apuntan a la reducción de la huella hídrica, la huella de carbono y el residuo alimentario cero.

Pero el desafío más importante para mí será esforzarse por llevar a la empresa al más alto nivel. Por supuesto, llevaré con orgullo el nombre de mi padre y defenderé los valores y el legado que él construyó. Me aseguraré de que nuestra fuerza y unidad como empresa nunca se pierdan. Estoy comprometido a trabajar duro todos los días para ayudarnos a crecer, mejorar y sacar lo mejor de nuestro equipo.



CHANGE IN COMMERCIAL MANAGEMENT

*Interview with
Beatriz García Carrillo,
new Sales Director*

Beatriz García Carrillo has taken over the commercial management in our company since the start of the year, taking responsibility for the department previously occupied by her father, Antonio García. This change underlines the company's commitment to internal talent, generational change and excellence in commercial management.

Beatriz, a graduate in Advertising and Public Relations with a Master's degree in Marketing and Sales Management, has spent her entire professional career at Grupo La Caña. Over the last decade, as Sales Director for Organic Products, she has driven considerable growth in this segment and consolidated an extensive portfolio of organic products, with 21 million kilos marketed in 2024. She was also a key figure in the creation of Eurocastell Bio, the company's specialised organic production centre in Almería. Her experience in various departments has given her a comprehensive vision of the business and a deep understanding of customer needs.

Interview

You have grown up in a family with strong ties to agriculture. How has this influenced your professional career?

I grew up in the countryside. My grandparents were farmers and my parents own horticultural and tropical farms. In fact, my paternal grandfather, Miguel García Sánchez, together with my father and uncle, opened, as you know, the first commercial warehouse in Puntalón, which today is the Grupo La Caña headquarters. It was always clear to me that my future was in this sector, and I am passionate about the competitiveness that drives us to continually improve in order to offer our customers the best of the farmers' efforts and hard work.

You started in Grupo La Caña in the Communication and Marketing department, and then moved on to the Quality department before moving on to commercial management. How important were these stages in your career development?

I started my internship in advertising, in Communication and Marketing. Then I joined the Quality department for a year, where I learned about certification management, product quality, regulations and audits. That experience was crucial to understand the demands of customers and the market, and the need to ensure quality throughout the process, from the field to delivery.





You are a strong advocate of organic production. Why are you so passionate about this segment?

I am passionate about commercial work, especially on the organic side, because it is more than a product category; it is a philosophy of production and consumption linked to the source and the environment. It is a segment that has grown enormously and has a great future ahead. I have promoted our organic brand BioCaña with a fresh image and the creation of Eurocastell Bio, in El Ejido, Almería, for the handling and packaging of our organic produce. Organic production and marketing is a philosophy shared with our values as a responsible and sustainable company.

What objectives have you set yourself in your new position as Sales Director?

It is a challenge for me to take on the commercial management of the company, which I do with humility and a lot of enthusiasm. In a sector with growing uncertainty, planning with the farmers and adapting to the needs of our clients will continue to be our key differentiating factor, and I want to continue with this. My challenge is to maintain the involvement of the cohesive team of professionals in the sales department and to promote the best of each one of them. In addition, I intend to communicate much more about the company's efforts in sustainability and innovation to our customers.

Do you think the next generations are ready to take on positions of responsibility in the sector?

Yes, absolutely. Our parents and grandparents took risks with fewer training opportunities than we did and less help, they undertook and committed themselves to their

ideas and companies. Now they give us the opportunity to do the same, but with the right tools to navigate a competitive and changing environment. Without a doubt, we have to face this challenge. Passion and enthusiasm for the work is very important; being prepared is not enough; you have to be willing.

How do you see the future of the fruit and vegetable sector in the coming years?

The sector has to evolve towards raising awareness of the efforts of Spanish growers in the face of competitors who don't share our philosophy of production and cannot guarantee the same quality. We have to communicate the work that is being done, the efforts of our growers and the investment in fresh, quality produce, especially in sustainability and innovation.

In our position as a leading export company in the fruit and vegetable sector, we face significant challenges.

Climatology is one of them; we are at the mercy of each season's climatic conditions. Climate change, with longer summers and milder winters, brings production forward and alters the usual prices in Europe. This forces us to be very attentive to the weather and the behaviour of our European competitors' crops, planning and adapting our cycles to this new climatic paradigm.

Another challenge is **competition from Morocco**, which has established itself as a major player in the European market. We are concerned about the lack of strong government support to demand the same quality conditions from them as European producers. However, our clients value the work we do, especially in Andalusia; we continue to be their benchmark in terms of quality, proximity and safety.

In addition, we are faced with a **new regulatory framework** that arises from our own clients, who are increasingly creating their own certifications or implementing their own quality systems. We have to respond to these demands throughout the entire chain, from production in the field to delivery.

Sustainability is a key term for our clients. At Grupo La Caña, we are committed to real sustainability, submitting ourselves to external audits to develop a tangible strategic plan. Trends point to the reduction of our water footprint, carbon footprint and zero food waste.

But the most important challenge for me will be to strive to take the company to the highest level. Of course, I will proudly carry my father's name and uphold the values and legacy he built. I will ensure that our strength and unity as a company are never lost. I am committed to working hard every day to help us grow, improve, and bring out the very best in our team.



Reforzamos nuestro compromiso con el talento joven en las ferias de empleo de Granada, Almería y Motril



10

Seguimos apostando por el talento y la formación de las nuevas generaciones. En estos últimos meses, hemos participado activamente en varias ferias de empleo, reafirmando nuestro compromiso con la creación de oportunidades laborales y la promoción del empleo en el sector agrícola y empresarial.

En la **Feria de Empleo de Granada de la Universidad de Granada**, compartimos con jóvenes profesionales y estudiantes las oportunidades que ofrece nuestra organización, así como los valores que nos guían: innovación, sostenibilidad y compromiso con nuestros trabajadores y agricultores.

Del mismo modo, **la Feria de Empleo en la Universidad de Almería**, resultó espacio fundamental para

conectar con el talento universitario y promover prácticas profesionales y empleos en nuestro sector. Durante el evento, nuestro equipo de RR.HH. explicó las diferentes vías de incorporación a Grupo La Caña y la importancia de la formación continua para el crecimiento profesional.

Por último, participamos en **la Feria de Empleo de Cruz Roja en Motril**, donde reforzamos nuestro compromiso con la responsabilidad social y el apoyo a las comunidades locales. En este encuentro, compartimos nuestras experiencias y proyectos, y destacamos la importancia de la colaboración entre empresas y organizaciones sociales para impulsar el empleo y el desarrollo sostenible.

El programa Agroateneo llama a la unidad del sector agrícola ante los retos europeos

Hemos participado activamente en el programa Agroateneo, organizado por La Voz de Almería, celebrado durante la feria Infoagro Exhibition, un **foro clave para el análisis de los grandes retos que afronta el sector agroalimentario desde la**

perspectiva de las empresas exportadoras de frutas y hortalizas. El encuentro reunió a destacados dirigentes de las empresas comercializadoras hortofrutícolas que, a su vez, representan a alguna de las asociaciones más importantes del sector, bajo un mensaje claro:

dejar a un lado las divisiones territoriales y remar juntos hacia un modelo agrícola más fuerte y cohesionado.

Nuestro consejero delegado, Jesús García Puertas, intervino como presidente de ECOHAL Andalucía, y aportó una visión constructiva y realista sobre el momento actual del sector. Subrayó que la nueva visión agrícola europea, aunque compleja, representa una oportunidad para reconocer y abordar problemas históricos del campo. “El simple hecho de que se reconozca que hay cuestiones que necesitan soluciones ya es un avance. Ahora bien, la clave está en ver a qué velocidad se toman las medidas y si realmente garantizan el futuro que todos demandamos”, afirmó.

Jesús García insistió en que el sector se encuentra en un momento de madurez que le permite defender sus intereses con responsabilidad y colaborar activamente con las administraciones en la construcción de un modelo agrícola con futuro.

Enrique de los Ríos, director general de UNICA y presidente del Comité de Frutas y Hortalizas de AECOC, alertó sobre un contexto económico y geopolítico complejo, pero destacó el liderazgo del sector a nivel mundial. También intervino Juan Antonio González Real, presidente de Coexphal y de la sectorial de Frutas y Hortalizas de Cooperativas Agroalimentarias de España, quien pidió una aplicación más flexible de los objetivos de la Agenda 2030.

La participación en este tipo de encuentros refuerza el papel de Grupo La Caña como actor clave en el desarrollo de una agricultura sostenible, competitiva y unida, capaz de afrontar con liderazgo los desafíos del presente y del futuro.



La Junta pone como ejemplo de empresa innovadora y sostenible a Grupo La Caña



Minas de la Junta en la provincia, **Gumersindo Fernández**, han visitado las instalaciones de nuestra empresa de productos elaborados Caña Nature en Escúzar.

En su visita, el delegado del gobierno ha puesto como ejemplo de innovación y sostenibilidad a todas las empresas de Grupo La Caña, resaltando que **nuestra organización es una embajadora en el ámbito de la exportación y la innovación agroalimentaria**, y un referente en el tejido empresarial de Granada.

La visita fue atendida por nuestro director general, Miguel Ángel García, la directora de Caña Nature, Beatriz Molina y la directora de comunicación, Tania López. Así mismo, Alexander García, subdirector de producción mostró todo el proceso de elaboración de productos innovadores, sabrosos y saludables, como guacamole, salmorejo, gazpacho, tomate rallado, salsa de tomate mexicana y pulpa de aguacate, todos elaborados con productos de nuestros agricultores, libres de aditivos y conservantes gracias a su proceso de altas presiones HPP.

Nuestro director general, Miguel Ángel García, compartió que estamos proyectando la creación de una nueva fábrica de productos hortofrutícolas de V gama en Escúzar, con una inversión superior a 9 millones de euros. Este paso refuerza **nuestro compromiso por dar un valor añadido a nuestros productos y seguir innovando en el sector**.

El delegado del Gobierno andaluz en Granada, **Antonio Granados**, junto al de Economía, Hacienda y Fondos Europeos y de Industria, Energía y

Participamos en “La Costa cuenta” de Granada Digital

Nuestro consejero delegado, Jesús García, fue el protagonista de una nueva entrega del programa “La Costa Cuenta”, de GranadaDigital, donde puso en valor el papel clave que desempeña la agricultura en la Costa Tropical y el compromiso de la empresa con el desarrollo sostenible del territorio.

Puedes ver la entrevista completa en el canal de YouTube de GranadaDigital.



Grupo La Caña preside el primer Clúster Andalúz de Bioeconomía Circular en la cadena agroalimentaria

En Grupo La Caña estamos profundamente ilusionados y comprometidos con la reciente constitución del Clúster Andalúz de Bioeconomía Circular en la cadena de valor agroalimentaria, un proyecto pionero impulsado por la Junta de Andalucía que nace con el objetivo de **impulsar la sostenibilidad, la innovación y la colaboración en el sector agroalimentario**.

Esta nueva asociación sin ánimo de lucro, presidida por nuestro consejero delegado, Jesús García Puertas, **reúne a 14 entidades clave del ecosistema agroalimentario andaluz, incluyendo empresas, centros tecnológicos, universidades y representantes de la administración pública**. Entre los miembros destacan Fundación Cajamar, COVAP, Dcoop, Fertiberia, Oleícola El Tejar o Trichodex, entre otros.

Nuestra participación activa y liderazgo en esta iniciativa está plenamente alineada con nuestra misión y estrategia de innovación y sostenibilidad. **Apostamos por un modelo de desarrollo sostenible basado en la innovación y la mejora continua, con un firme compromiso hacia el medio ambiente, la economía circular y el futuro del sector hortofrutícola**.

Como señaló nuestro consejero delegado, Jesús García, durante la asamblea constituyente: “Estamos ante una herramienta muy útil para afrontar los retos de futuro del sector agroalimentario”.

Con esta iniciativa reforzamos nuestra vocación de liderar el cambio hacia una agricultura más eficiente, responsable y circular,

contribuyendo a crear valor económico, social y ambiental para nuestra tierra.



Cátedra de Innovación y Desarrollo Sostenible de la Costa Tropical

Alianza estratégica entre Grupo La Caña y la Universidad de Granada para impulsar el futuro de nuestro territorio

14

El pasado 11 de julio vivimos un momento especialmente importante para nuestra empresa y para todo el ecosistema agroalimentario de la Costa Tropical. En un acto institucional celebrado en el Puerto de Motril, presentamos oficialmente la Cátedra de Innovación y Desarrollo Sostenible (IDS), una iniciativa conjunta entre Grupo La Caña y la Universidad de Granada que **refuerza nuestro compromiso con el territorio, con la innovación y con la sostenibilidad como pilares de crecimiento.**

Este proyecto nace fruto de años de colaboración, de compartir objetivos y de trabajar codo con codo con una universidad referente, **convencidos de que la transferencia de conocimiento debe ocupar un lugar central en el desarrollo del sector agroalimentario.** En la firma

oficial, el acuerdo fue rubricado por nuestro Consejero Delegado, Jesús García Puertas, y el Rector Magnífico de la Universidad de Granada, Pedro Mercado, quienes destacaron el valor estratégico de esta alianza para afrontar los retos del presente y del futuro.

El acto contó con el respaldo institucional de la Autoridad Portuaria de Motril y del Ayuntamiento de la ciudad, así como con la participación del **profesor Antonio Segura Carretero, director de la cátedra, quien detalló el plan de acción que guiará esta nueva etapa.** Entre el público asistente se encontraban representantes empresariales, investigadores universitarios, autoridades locales y provinciales y empresas del sector, lo que demuestra el fuerte interés y la oportunidad que representa esta cátedra para la comarca.



CIDS

Cátedra de Innovación y
Desarrollo Sostenible
de la Costa Tropical



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Una iniciativa alineada con nuestra misión y visión

Esta cátedra está plenamente alineada con nuestra estrategia de innovación, que busca fomentar la mejora continua en todos nuestros procesos, la valorización de subproductos, la sostenibilidad medioambiental y la diversificación a través del desarrollo de nuevos productos. También responde a uno de nuestros grandes compromisos: retener y atraer talento en el medio rural, generando oportunidades para las nuevas generaciones y ayudando a consolidar una economía local sólida, verde y circular.

Queremos que esta cátedra sea, además, **una herramienta real para poner el conocimiento al servicio del campo, del mar y de las personas**, creando un ecosistema de innovación aplicada que beneficie directamente a los productores, consumidores y a la sociedad en su conjunto.

¿Qué es la Cátedra IDS y cómo funcionará?

La Cátedra de Innovación y Desarrollo Sostenible de la Costa Tropical es un proyecto colaborativo entre la Universidad de Granada y Grupo La Caña, cuyo objetivo principal es impulsar la transformación sostenible del territorio a través de la formación especializada, la in-

vestigación aplicada y la cooperación entre el mundo académico, empresarial e institucional.

Su dirección está a cargo del profesor D. Antonio Segura Carretero, investigador de reconocido prestigio, quien será responsable de coordinar las actividades y de garantizar que la cátedra mantenga un enfoque práctico, útil y territorialmente arraigado.

▼ Acto de firma de la Cátedra entre el Rector Magnífico y el Consejero Delegado de Grupo La Caña.



15

▼ Jesús García, Consejero Delegado de Grupo La Caña.



El órgano de gobernanza de la cátedra es una **Comisión Mixta**, formada por representantes tanto de la universidad como de nuestra empresa, **encargada de aprobar los programas anuales, presupuestos y memorias, así como de velar por el cumplimiento de los objetivos marcados.**

Las líneas de trabajo de la cátedra abarcan diversas áreas:

► **Formación especializada**, incluyendo programas de posgrado, microcredenciales y prácticas profesionales para la mejora de la empleabilidad.

► **Investigación aplicada**, con proyectos centrados en sostenibilidad agroalimentaria, digitalización, biotecnología, inteligencia artificial y valorización de subproductos.

► **Transferencia tecnológica**, para implementar soluciones innovadoras en procesos productivos reales.

► **Difusión y divulgación**, mediante jornadas, seminarios, publicaciones y encuentros internacionales.

Las actividades de la Cátedra se desarrollarán en el **Departamento de Química Analítica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada**. En un futuro cercano, la sede operativa se situará en el **Laboratorio de Analítica Agroalimentaria Tropiclab**, en el Puerto de Motril, un espacio que contará con salón de actos, despachos, coworking y sala de catas.

16

Representantes de Ayuntamiento, Autoridad Portuaria, Junta de Andalucía, Diputación de Granada, Mancomunidad de Municipios de la Costa, sector empresarial y académico junto al Rector y Consejero Delegado de Grupo La Caña.



▼ Alcaldesa de Motril, Presidente de la Autoridad Portuaria,
Rector Magnífico y Consejero Delegado de Grupo La Caña.



▼ D. Pedro Mercado, Rector Magnífico de la UGR



Una apuesta por el territorio, de presente y de futuro

Desde Grupo La Caña, celebramos la puesta en marcha de esta cátedra como **un hito que consolida nuestro papel como referente en innovación dentro del sector agroalimentario** y como empresa profundamente enraizada en la Costa Tropical. Seguimos creyendo que el verdadero progreso nace del trabajo conjunto, del conocimiento compartido y de la voluntad de mejorar, día a día, el entorno en el que vivimos y trabajamos.

Esta cátedra no es solo una nueva línea de acción; es una expresión de nuestra visión de futuro: sostenible, colaborativa e innovadora. Y lo más importante, hecha desde aquí, con vocación global pero con corazón local.

▼ Profesor D. Antonio Segura, Director de la Cátedra.



COMISIÓN MIXTA

D. Enrique Herrera

Vicerrector de Investigación y
Transferencia de la UGR



D. Miguel Ángel García

Director General y de Operaciones de
Grupo La Caña



D. Carlos Sampedro

Director de Transferencia e
Innovación de la UGR



D. Francisco Toledo

Director de Desarrollo de
Grupo La Caña



D. David Arráez Román

Catedrático del Departamento de
Química Analítica de la UGR



D. José Ramón Fernández

Director de Innovación de
Grupo La Caña



NUEVA GAMA DE CREMAS DE VERDURAS

En Grupo Empresarial La Caña siempre hemos entendido que innovar no es romper con la tradición, sino impulsarla hacia el futuro. Por eso, desde nuestros inicios, **trabajamos para desarrollar productos que mantengan la esencia de la huerta mediterránea y, al mismo tiempo, respondan a las tendencias de un mercado cada vez más exigente.** Esta visión compartida se materializa en nuestra filial Caña Nature, especializada en productos elaborados sanos y naturales, que han sabido diferenciarse gracias a su innovador proceso de conservación mediante tecnología HPP (altas presiones en frío).

Esta tecnología permite mantener intactas las propiedades nutricionales y organolépticas de productos como nuestros salmorejos, gazpachos, guacamoles y tomate rallado, los cuales han tenido una excelente acogida en el mercado. Su éxito confirma una realidad: el consumidor busca opciones prácticas, de sabor exquisito, saludables y respetuosas con su bienestar y con el entorno.

Ahora, el nuevo reto en su estrategia de innovación se materializa con una novedosa gama de cremas de verduras, pensadas para disfrutar tanto en frío como en caliente, **manteniendo el compromiso con**

ingredientes 100% naturales, sin conservantes ni colorantes.

“Estas cremas están pensadas para el consumidor consciente, que valora lo natural, lo práctico y lo saludable”, destacan desde el equipo de I+D+i.

Gracias al tratamiento en frío por altas presiones (HPP), se garantiza la frescura y seguridad alimentaria del producto sin necesidad de aditivos, conservando todas sus propiedades nutricionales. Además, cuentan con el sello V-Label como producto vegano y una valoración A en el sistema Nutriscore.

Tres nuevas recetas, un mismo compromiso: salud y calidad

La nueva línea incluye tres variedades: crema de verduras, crema de calabacín y crema de calabaza. Todas están elaboradas con ingredientes 100% naturales, sin conservantes ni colorantes, y son aptas para veganos y personas con intolerancia al gluten.

La crema de verdura combina tomate, calabacín, patata, puerro, cebolla, pepino y pimiento, con aceite de oliva virgen extra. La de





calabacín, ligera y suave, es perfecta para una cena saludable. Por su parte, la crema de calabaza destaca por su textura cremosa y su dulzor natural. Todas están disponibles en formatos de un litro y 350 ml.

Éxito en las principales ferias del sector

El lanzamiento ha tenido una **gran acogida en eventos como el Salón Gourmets 2025 y la feria H&T (Salón de innovación en hostelería) de Málaga**, donde Caña Nature ha demostrado una vez más su compromiso con la innovación y la sostenibilidad. Los visitantes pudieron degustar las nuevas cremas y descubrir otros productos de la marca como gazpachos, salmorejos y guacamole en formatos monodosis y familiares.

La participación en estas ferias ha consolidado el posicionamiento de Caña Nature en el sector HORECA y retail como referente en soluciones saludables listas para consumir.

Innovación al servicio de la alimentación natural

Esta nueva gama responde a una creciente demanda por productos frescos, sin aditivos y respetuosos con el medio ambiente. En palabras de su nueva gerente, Beatriz Molina: “Seguimos avanzando en nuestro compromiso por ofrecer productos saludables sin renunciar al sabor, reforzando así el valor diferencial de Caña Nature en el mercado.”



▲ Equipo de Caña Nature la feria H&T de Málaga.



▲ Equipo de Caña Nature en Salón Gourmets, Madrid.

NEW RANGE OF VEGETABLE SOUPS

At Grupo Empresarial La Caña, we have always understood that innovation is not about breaking with tradition but about pushing it into the future. That is why, since the beginning, **we have been working to develop products that maintain the essence of the Mediterranean vegetable garden and, at the same time, respond to the trends of an increasingly demanding market.** This shared vision is reflected in our subsidiary Caña Nature, spe-

cialised in healthy and natural processed products, which have been able to set themselves apart thanks to their innovative preservation process using HPP (high-pressure processing) technology.

This technology allows us to maintain the nutritional and organoleptic properties of products such as our salmorejos, gazpachos, guacamoles and grated tomato, which have been very well received across the market. Their success confir-

ms a clear reality: Consumers are looking for practical options, with an exquisite taste, that are healthy and respectful of their wellbeing and the environment.

The latest development in their innovation strategy has materialised with a new range of vegetable soups, designed to be enjoyed hot or cold, **while maintaining the commitment to 100% natural ingredients, free from preservatives and colourants.**

‘These soups are designed for the conscious consumer, those who value the natural, the practical and the healthy’, the R&D team stresses.

Thanks to the high-pressure processing (HPP), the freshness and food safety of the product is guaranteed without the need for additives, preserving all its nutritional properties. In addition, they have the V-Label seal as a vegan product and an A rating in the Nutriscore system.

Three new recipes, one promise: health and quality

The new line includes three varieties: vegetable soup, courgette soup and pumpkin soup. All are made with 100% natural ingredients, without preservatives or colourants, and are suitable for vegans and people with gluten intolerance.





The vegetable soup is made from a combination of tomato, courgette, potato, leek, onion, cucumber and bell pepper, with extra virgin olive oil. The courgette soup, light and smooth, is perfect for a healthy dinner. The pumpkin soup stands out for its creamy texture and natural sweetness. All are available in 1L and 350ml formats.

Success at the sector's main trade fairs

The launch has been **very well received at events such as Salón Gourmets**

2025 and the H&T fair in Malaga, where Caña Nature has once again demonstrated its commitment to innovation and sustainability. Visitors were able to taste the new soups and discover other brand products such as gazpachos, salmorejos and guacamole in single-serving and family packs.

Participation in these fairs has consolidated Caña Nature's position in the HORECA and retail sectors as a benchmark in ready-to-eat healthy solutions.

Innovation focused on natural food

This new range addresses the growing demand for fresh, additive-free and environmentally friendly products. In the words of the new manager, Beatriz Molina: 'We continue to make progress in our commitment to offer healthy products without sacrificing flavour, thus reinforcing the added value that sets Caña Nature apart in the market.'

21

▼ The Caña Nature team at the Salon Gourmet trade fair in Madrid



UNA HOJA DE RUTA CLARA Y AMBICIOSA

Evaluación externa de impactos ASG

SGS

22

En el sector agroalimentario llevamos años escuchando hablar de sostenibilidad. Es un término que ha ganado protagonismo en discursos, estrategias y campañas, pero que en muchos casos sigue careciendo de una definición práctica y coherente. **¿Qué significa realmente ser una empresa sostenible? ¿Cómo se traduce en la gestión diaria, en la forma de gobernar y en la relación con el entorno?** En Grupo La Caña hemos querido responder a estas preguntas de forma rigurosa y honesta, y por eso hemos dado un paso determinante: someter nuestra organización a un diagnóstico externo de sostenibilidad.

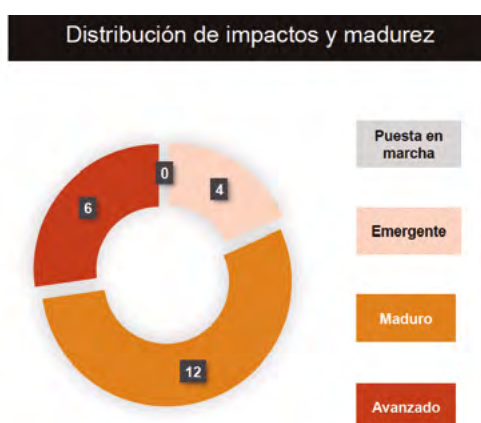
En Grupo La Caña, hemos dado un paso decisivo en nuestra estrategia empresarial al someternos a una **evaluación externa de impactos ASG (Ambientales, Sociales y de Gobernanza)** de la mano de la consulto-

ra especializada SGS. Esta acción no ha sido un mero trámite, sino una muestra firme de nuestro compromiso con la sostenibilidad real y medible, basada en datos y con visión de futuro.

Antes de hablar de proyectos sostenibles o acciones responsables, necesitábamos saber con precisión dónde estamos, cuáles son nuestros retos y cómo debemos adaptarnos para avanzar. Por eso, esta evaluación se ha convertido en una herramienta clave: **nos ofrece una radiografía clara de nuestras fortalezas y áreas de mejora, y traza una hoja de ruta coherente y alineada con los principios de sostenibilidad más exigentes.**

Gracias a esta evaluación, basada en metodologías reconocidas como el Future-Fit Benchmark y la tipología de Dyllick & Muff, **hemos sido clasificados en el**

Ratio de madurez en temas generales y de mayor importancia



Los resultados del Diagnóstico indican que el Grupo se encuentra en un estado de **Madurez** debido a las políticas internas y certificaciones que tiene implantada la Organización. El aspecto Social es el que ha obtenido mayor puntuación debido a la creación de trabajo local y a la gestión de la plantilla en materia de salud y seguridad, condiciones laborales y políticas internas.

Los aspectos deficientes que se identifican son la ausencia de control sobre los indicadores (KPIs) en materia ASG necesarios para el reporte de Sostenibilidad y el establecimiento de acciones y objetivos de reducción.

El consumo de agua se considera un aspecto crítico a tener en cuenta en la Organización, seguido del reporte de emisiones de GEI.

Otro de los aspectos poco maduros de la Organización es la gestión de Compras (en la práctica el Grupo apuesta por proveedores locales, si bien, no dispone de procedimiento de Compras Sostenibles, ni se homologan y evalúan a los proveedores bajo criterios ASG).

nivel de “Madurez”, lo que indica que ya tenemos integrada la sostenibilidad en nuestra estrategia, pero también nos anima a seguir evolucionando.

Nos enorgullece comprobar que **destacamos en aspectos sociales como la creación de empleo local, las buenas condiciones laborales, nuestras múltiples certificaciones de calidad y el cálculo de la huella de carbono**. Pero también asumimos con responsabilidad las áreas donde debemos mejorar: establecer un seguimiento más sistemático de nuestros indicadores clave, profundizar en la gestión ambiental (como la huella hídrica) y reforzar nuestras políticas de compras sostenibles.

Por ello, hemos definido un plan de acción claro y ambicioso. En el ámbito ambiental, nos marcamos objetivos de reducción del consumo energético e hídrico, así como la disminución del uso de envases plásticos. En el plano social, reforzaremos la evaluación periódica del desempeño y mejoraremos la comunicación interna. Y en gobernanza, avanzaremos en la integración de indicadores ASG en nuestras herramientas de gestión, además de alinear nuestra estrategia con la nueva directiva europea CSRD.

Todo ello está profundamente conectado con nuestro compromiso con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente en áreas como la igualdad de**

género, el trabajo decente, la producción responsable y la acción climática.

Desde Grupo La Caña, avanzamos con determinación hacia un modelo de sostenibilidad 3.0. Este diagnóstico no es un punto de llegada, sino el inicio de una transformación consciente, transparente y con impacto. Nuestro compromiso con la sostenibilidad es firme, real y, sobre todo, parte esencial de lo que somos y del futuro que queremos construir.



SUSTAINABILITY: A clear and ambitious roadmap

External ESG impact assessment

SGS

24

Sustainability is a term that we have been hearing for years in the agri-food sector. It has become increasingly prominent in speeches, strategies and campaigns, but it often still lacks a practical and coherent definition. **What does it really mean to be a sustainable company?** How does it translate into daily management, in the way we govern and in our relationship with the environment? At Grupo La Caña we wanted to answer these questions rigorously and honestly, and that is why we have taken a decisive step: to submit our organisation to an external sustainability assessment.

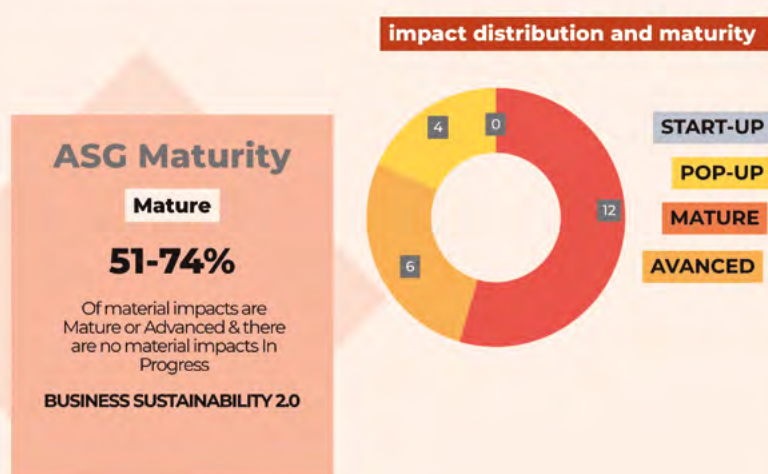
At Grupo La Caña, we have taken a significant step in our business strategy by submitting ourselves to an **external evaluation of our ESG (Environmental, Social**

and Governance) impacts by the specialised consultancy firm SGS. This was not a mere formality, but a firm demonstration of our commitment to real, measurable, data-driven and forward-looking sustainability.

Before talking about sustainable projects or environmentally friendly actions, we needed to know precisely where we are now, what challenges we face and how we need to adapt in order to move forward. That is why this assessment is a key tool: **It gives us a clear picture of our strengths and areas for improvement, and sets out a coherent roadmap aligned with the most demanding principles of sustainability.**

This assessment, based on recognised methodologies such as the Future-Fit Benchmark and the Dyllick &

Maturity ratings – Overall and over Material topics



The results of the Diagnosis indicate that the Group is at a Mature stage due to the internal policies and certifications implemented in the Organization.

The Social aspect received the highest score due to local employment creation and management of the workforce in terms of health and safety, labor conditions, and internal policies.

The identified weak aspects include the lack of control over ESG indicators (KPIs) needed for Sustainability reporting and for setting actions and reduction targets.

Water consumption is considered a critical aspect to be addressed by the Organization, followed by GHG emissions reporting.

Another less mature area within the Organization is Procurement management (in practice, the Group favors local suppliers; however, there is no procedure for Sustainable Procurement, nor are suppliers approved or evaluated based on ESG criteria).



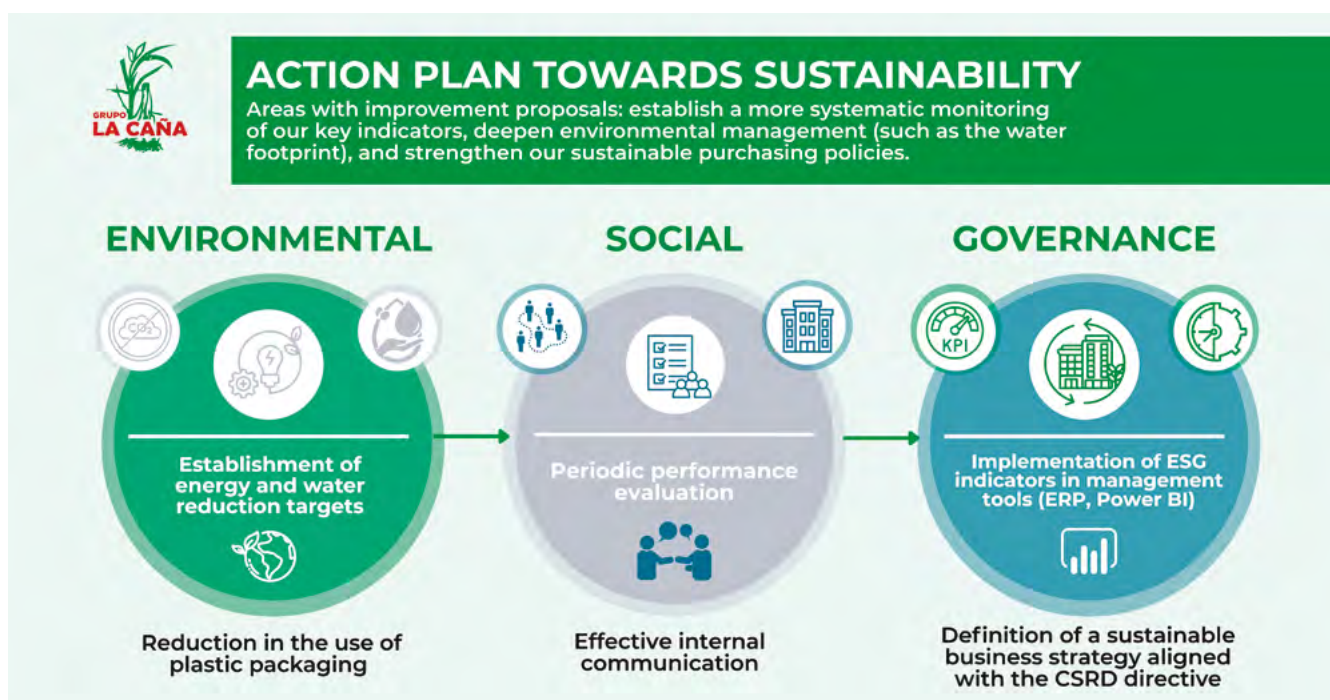
Muff Business Sustainability Typology, **has given us a ‘Maturity’ rating, indicating that we have already integrated sustainability into our strategy**, but also encouraging us to continue to evolve.

We are proud to see that **we excel in social aspects such as local job creation, good working conditions, our various quality certifications and the calculation of our carbon footprint**. But we also acknowledge the areas where we need to improve: establishing a more systematic monitoring of our key indicators, deepening our environmental management (such as our water footprint) and reinforcing our sustainable procurement policies.

We have therefore drawn up a clear and ambitious action plan. On the environmental front, we have set ourselves targets to reduce energy and water consumption, as well as to reduce the use of plastic packaging. On the social side, we will step up regular performance evaluations and improve internal communication. And in governance, we will advance in the integration of ESG indicators in our management tools, in addition to aligning our strategy with the new European CSRD directive.

All of this is deeply connected to our commitment to the Sustainable Development Goals, especially in areas such as gender equality, decent work, responsible production and climate action.

At Grupo La Caña, **we are purposefully striving towards a Sustainability Model 3.0**. This assessment is not the finishing line, but the beginning of a conscious, transparent and impactful transformation. Our commitment to sustainability is steadfast, real and, above all, an essential part of who we are and the future we want to build.



La biofertilización del futuro: SMART BIOFERT

Fertilización circular con impacto real

En Grupo La Caña creemos firmemente que el futuro de la agricultura pasa por el equilibrio entre productividad, sostenibilidad e innovación. Por eso, participar en el proyecto Smart Biofert supone para nosotros mucho más que formar parte de una iniciativa de investigación: es reafirmar nuestro compromiso con una agricultura regenerativa y circular.

Smart Biofert es un proyecto nacional de I+D+i en colaboración público-privada, **coordinado por CIDAF (Centro Tecnológico de Innovación y Desarrollo Agroalimentario)**. Junto a nosotros, forman parte del consorcio empresas y centros de referencia como **Herogra Group, Instituto del agua de la Universidad de Granada, Dempo y Ontech Innovación**. Todos compartimos una visión común: transformar subproductos vegetales en biofertilizantes sostenibles, capaces de regenerar el suelo, incrementar la fertilidad y reducir el impacto ambiental de la agricultura intensiva.

Alineado con nuestra estrategia de I+D+i

Nuestra participación en Smart Biofert se enmarca dentro de una estrategia firme de innovación que busca dotar a la empresa de los recursos necesarios para garantizar la eficiencia en I+D+i. Al mismo tiempo, responde a nuestra vocación por mejorar continuamente nuestra competitividad mediante la puesta en marcha de proyectos con impacto real en el sector.

Smart Biofert también nos permite poner en valor el conocimiento generado dentro de la empresa, transformándolo en soluciones útiles tanto para nuestra actividad como para el conjunto del ecosistema agrícola. Gracias a este proyecto, **contribuimos al desarrollo de alternativas sostenibles en fertilización, a la reducción de residuos mediante la revalorización de subproductos agroalimentarios** y a la optimización de procesos a través de la aplicación de tecnología avanzada.

26





En definitiva, es una iniciativa que encaja de forma natural con nuestras líneas prioritarias de investigación, desarrollo e innovación, orientadas siempre hacia una agricultura más eficiente, resiliente y sostenible.

Suelo sano, cultivo fuerte, agua bien utilizada

En Grupo La Caña, sabemos que el suelo es la base de todo cultivo. Pero también somos conscientes de que el agua es uno de los recursos más críticos en el contexto actual de cambio climático. Por eso, Smart Biofert también contribuye a la mejora en la eficiencia del uso del agua, ya que los biofertilizantes desarrollados en el proyecto mejoran la estructura del suelo, su capacidad de retención hídrica y la absorción de nutrientes.

Además, en el marco del proyecto, **se evaluará el rendimiento de estos biofertilizantes en condiciones reales de campo, tanto bajo riego óptimo como en escenarios de disponibilidad limitada de agua.** Para ello, se implementará una plataforma digital de seguimiento avanzado, capaz de recoger y procesar datos multiparamétricos sobre el estado del cultivo, el suelo y la aplicación de fertilizantes. Esta herramienta permitirá gestionar el riego de forma inteligente, generar informes automáticos y visualizar gráficamente los resultados, aportando una base sólida para futuras investigaciones y aplicaciones agrícolas.

Esto se traduce en una menor necesidad de riego y una fertilización más eficiente, lo que permite un mejor aprovechamiento de un recurso tan escaso como el agua en zonas agrícolas intensivas como la nuestra.

Fertilización circular con impacto real

Smart Biofert nos acerca a un modelo agrícola más circular, en el que los residuos hortofrutícolas no se descartan, sino que se reincorporan al ciclo productivo en forma de fertilizantes biológicos. Una apuesta por cerrar el círculo, mejorar la rentabilidad y reducir nuestra huella ecológica.

Desde Grupo La Caña, nos sentimos orgullosos de formar parte de esta iniciativa, de sumar alianzas estratégicas y de liderar una transformación agrícola que ya está en marcha.

Seguimos cultivando futuro, con la ciencia como aliada y la sostenibilidad como propósito.

Smart Biofert: the biofertilisation of the future

We are actively engaged in the Smart Biofert project, a national R&D&I initiative aimed at transforming agriculture through sustainability, innovation, and circular economy principles. Coordinated by the Technological Centre CIDAF, this project brings together entities such as Herogra Group, the University of Granada, Dempo, and Ontech Innovación. The shared objective is to convert plant-based by-products into sustainable biofertilisers capable of regenerating soil, enhancing fertility, and mitigating the environmental impact of intensive farming.

Our involvement in Smart Biofert aligns with its broader innovation strategy, which seeks to enhance competitiveness through high-impact initiatives. We are committed to leveraging internally generated knowledge to develop practical solutions for the agricultural sector. This approach supports progress towards more sustainable fertilisation practices, reduction of agri-food waste, and process optimisation through the application of advanced technology.

A key focus of the project is the efficient use of water—an increasingly critical resource in the context of climate change. The biofertilisers developed under Smart Biofert contribute to improved soil structure and increased water retention capacity. Furthermore, an advanced digital monitoring platform will be implemented to track crop performance. This system will enable intelligent irrigation management and generate valuable data for future agricultural research and applications.

Smart Biofert marks a significant step towards a circular agricultural model, where horticultural residues are not discarded but reintegrated into the production cycle in the form of biological fertilisers. This model enhances profitability while reducing the ecological footprint.

At Grupo La Caña we thus reaffirm its commitment to regenerative, resilient, and efficient agriculture, with science and sustainability serving as the cornerstones of future development.



CIDAF



UGR

Universidad
de Granada



Proyecto MARIPOSA

Mejora de la agricultura andaluza mediante la recopilación y optimización de parámetros de la huella hídrica y de carbono usando sistemas de inteligencia artificial

En Grupo La Caña creemos firmemente en una agricultura alineada con los retos del presente y del futuro. Por eso, hemos participado con entusiasmo en el proyecto MARIPOSA, una iniciativa innovadora que ha apostado por la digitalización y la sostenibilidad como pilares para mejorar los sistemas agrícolas mediterráneos.

28

MARIPOSA nace como respuesta a los grandes desafíos del sector: la escasez de recursos hídricos, el cambio climático y las crecientes exigencias medioambientales. Desde nuestro compromiso con la innovación y el desarrollo sostenible, hemos contribuido activamente al desarrollo de una plataforma tecnológica que permite calcular y optimizar la Huella Hídrica y la Huella de Carbono de los cultivos, aplicando estándares internacionales y tecnologías de vanguardia como la inteligencia artificial, el Internet de las Cosas o el análisis de datos en tiempo real.

Este proyecto, enmarcado dentro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, **ha conseguido desarrollar una solución integral, con capacidad para monitorizar fincas agrícolas, automatizar procesos de riego y generar recomendaciones personalizadas para cada explotación.** Todo ello, a través de una red de sensores climáticos, de suelo y planta, conectados mediante tecnología LoRaWAN, y reforzado con datos externos e imágenes multiespectrales.

Nuestro papel ha sido clave en la validación y transferencia de este conocimiento. Las fincas piloto en las que se ha probado el sistema, han demostrado su eficacia en entornos reales, diversos y exigentes. Además, desde Grupo La Caña hemos liderado la divulgación de resultados mediante jornadas técnicas, asesoramiento especializado y contenidos adaptados al sector productor.

Los resultados son esperanzadores: **se ha comprobado que es posible reducir el consumo de agua y energía, aumentar la eficiencia de las explotaciones y avanzar hacia modelos de producción más responsables y competitivos.** Pero, sobre todo, MARIPOSA nos confirma que el futuro del campo pasa por integrar la tecnología de forma inteligente y útil para quienes trabajan la tierra.

MARIPOSA ha sido posible gracias al trabajo conjunto de un sólido grupo multidisciplinar: **la Universidad de Almería; la empresa tecnológica Opcionalia; Funda-**



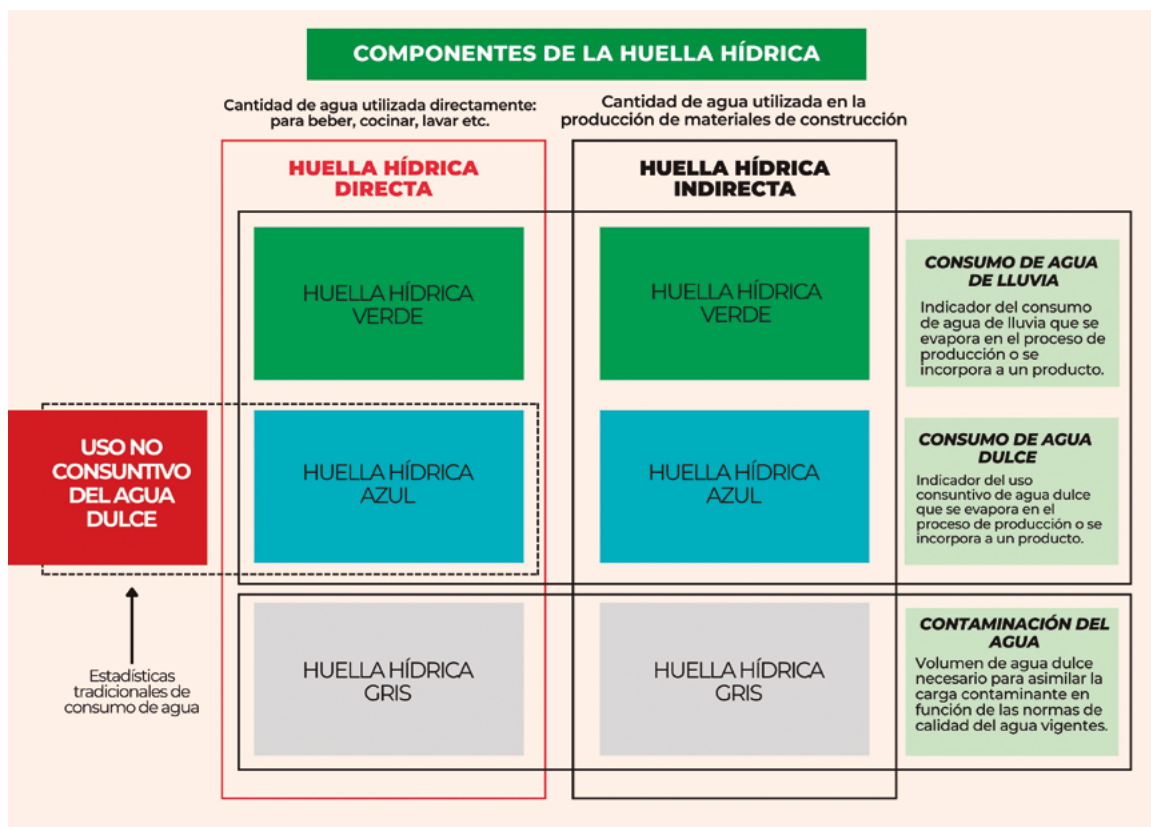
MARIPOSA



UNIVERSIDAD
DE ALMERÍA



cooperativas
agro-alimentarias
Andalucía Granada



SENSORES E INSTRUMENTACIÓN DESPLEGADA



Potencial
mátrico



Sensor
temperatura
en hoja



Dendometro:
crecimiento
del árbol



Estación
climática

ción Miguel García; Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía; y Grupo La Caña como representante del sector productor. Una colaboración ejemplar entre tecnología, investigación y agricultura. La financiación de este Grupo Operativo se enmarca dentro del Programa de Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía 2014-2020, cofinanciado por la Junta de Andalucía y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, según la Orden de 7 de julio de 2020.

Este proyecto refuerza **nuestra apuesta por una agricultura más sostenible, tecnificada y alineada con las nuevas demandas sociales y medioambientales.** En Grupo La Caña seguiremos impulsando este tipo de iniciativas, porque creemos que la innovación, cuando está al servicio del agricultor, se convierte en una verdadera herramienta de transformación.

Proyecto TOMAGROUP

Desarrollo de bioestimulantes sostenibles para la fertilización circular del cultivo del tomate

Compartimos en estas líneas lo que supone un hito de innovación y sostenibilidad, nuestra participación en el grupo operativo Tomagroup, un proyecto en el que colaboramos para transformar el “destrío” del tomate en bioestimulantes agrícolas de alto valor.

30

El propósito de Tomagroup es ambicioso y claro: **recuperar los tomates no comercializables para convertirlos en bioestimulantes que potencien el crecimiento, rendimiento, calidad del fruto y tolerancia**

al estrés en el cultivo del tomate. Con ello, conseguimos cerrar un ciclo de fertilización circular que reduce residuos, huella de carbono y optimiza recursos naturales.

El proyecto está liderado por **Cooperativas Agroalimentarias de Granada, con CIDAF como coordinador técnico, junto a Tecnova, Agrolaboratorios Nutricionales y Grupo La Caña.** Nuestra responsabilidad radica en el diseño y ejecución de ensayos de campo: analizamos parámetros como grados Brix, calibre,





dureza y acidez de los frutos, además de realizar estudios del suelo, microbiota, hojas y perfil nutricional y funcional del tomate.

En los últimos meses, hemos aplicado dos formulaciones piloto (radicular y foliar) desarrolladas por CIDADAF y Agrolaboratorios Nutricionales sobre tomate cherry pera en una finca de Puntalón, Motril. Los ensayos evalúan bioquímicamente la eficacia frente a insumos comerciales y testigos sin tratamiento, para identificar la mejor formulación y su modo óptimo de aplicación.

Este sistema representa **una apuesta firme por la bioeconomía circular y el objetivo de residuo cero, alineado con nuestra estrategia de innovación**. Al revalorizar los subproductos del tomate, no solo impulsamos un modelo más sostenible, sino que también abrimos la puerta a desarrollar nuevas vías para dar salida al

destrío del tomate tanto en campo como en almacén. Además, la colaboración con entidades de prestigio técnico y la financiación pública nos fortalecen como referentes en el cambio hacia una agricultura más eficiente y respetuosa.

En resumen, en Grupo La Caña estamos orgullosos de formar parte de Tomagroup: **un compromiso sólido con la sostenibilidad, la economía circular y el futuro del tomate**. Convertir el destrío en oportunidades es para nosotros el reflejo del verdadero valor de innovar desde la raíz.

El proyecto está promovido por la Junta de Andalucía y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural dentro del Programa de Desarrollo Rural 2014–2020.

MARIPOSA: Technology and Innovation at the Service of Andalusian Agriculture

At Grupo La Caña, we are committed to a model of agriculture that is innovative, efficient, and environmentally responsible. In line with this vision, we have participated in the MARIPOSA project—an initiative focused on applying advanced technologies to enhance the sustainability of Mediterranean farming systems.

32

MARIPOSA was launched in response to key challenges such as water scarcity, climate change, and increasing environmental demands. Through a next-generation digital platform, the project enables the calculation and optimisation of the Water Footprint and Carbon Footprint of crops, incorporating tools based on artificial intelligence, cutting-edge sensor networks, and real-time data analysis.

Grupo La Caña has played an active role in both the development and validation of the system in pilot farms located in Motril, ensuring its practical application in real-world conditions. In addition, we have led knowledge transfer activities within the sector, including technical advisory services, training sessions, and the dissemination of results.

The platform allows for real-time monitoring of agri-

cultural holdings, automation of irrigation processes, and generation of customised recommendations to enhance the efficient use of water and energy. Thanks to a network of climate, soil, and plant sensors—connected via LoRaWAN technology—farmers are now able to make more accurate and sustainable agronomic decisions.

MARIPOSA has been made possible through the joint efforts of a multidisciplinary group composed of the University of Almería, the technology company Opcionalia, Fundación Miguel García, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, and Grupo La Caña as the representative of the agricultural production sector. This collaboration brings together scientific knowledge, technological development, and practical innovation in the field.

The project's outcomes confirm that digital transformation in agriculture is not only feasible but essential to addressing present and future challenges. At Grupo La Caña, **we remain firmly committed to this path, convinced that innovation is the key to building a more competitive, resilient, and environmentally conscious agricultural sector.**



MARIPOSA



UNIVERSIDAD
DE ALMERÍA



cooperativas
agro-alimentarias
Andalucía Granada

TOMAGROUP: Development of Sustainable Biostimulants for the Circular Fertilisation of Tomato Cultivation

At Grupo La Caña, we are proud to participate in the operational group Tomagroup, an innovative project aimed at transforming non-marketable tomatoes into sustainable agricultural biostimulants. **The initiative seeks to implement a circular fertilisation model in tomato cultivation by reusing by-products, thereby reducing waste, minimising the carbon footprint, and optimising natural resources.**

The project is supported by the Andalusian Regional Government and co-financed by the European Agricultural Fund for Rural Development. It is led by Cooperativas Agroalimentarias de Granada, with CIDAF as technical coordinator and the collaboration of Tecnova, Agrolaboratorios Nutricionales, and Grupo La Caña.



Our role within Tomagroup focuses on designing and conducting field trials, during which we analyse key parameters such as Brix degrees, size, firmness, and acidity of the fruit, as well as the composition of soil, microbiota, leaves, and the nutritional and functional profile of the tomatoes.

In recent trials, we applied two pilot formulations — one for root application and one foliar — to cherry pear tomato crops in a farm located in Motril. These treatments, developed by CIDAF and Agrolaboratorios Nutricionales, are being evaluated against commercial inputs and untreated controls to determine the most effective and sustainable formulation.

Tomagroup is fully aligned with our innovation strategy, particularly our commitment to by-product revalorisation, zero waste, and the circular bioeconomy. This collaboration with reputable scientific institutions, supported by public funding, reinforces our leadership in the transition towards more efficient and environmentally responsible agriculture.

Turning surplus into opportunity perfectly encapsulates our purpose: to innovate from the root, adding value to the land and building a sustainable future for tomato production.



El impacto del calor y la radiación en el tomate

Fisiopatías comunes del fruto

Diego Moreno Cabrera
Coordinador Dpto. Técnico de Grupo La Caña

34

Todos los años no son iguales.” Seguro que esta frase la habéis escuchado —o dicho— en más de una ocasión, especialmente cuando el comportamiento de una variedad no se corresponde con lo observado el año anterior. Yo también me incluyo.

Y es que, muchas veces, aparecen síntomas atípicos que rápidamente se atribuyen a una posible degeneración de la variedad. Sin embargo, dejando a un lado las cuestiones genéticas y los posibles daños causados por enfermedades o plagas, la clave muchas veces está en las condiciones climáticas y los factores de estrés que afectan a la planta.

En este artículo nos centraremos en la sintomatología que se presenta en los frutos del tomate debido al exceso de temperatura y radiación solar.

Antes de empezar, ¿qué entendemos por fisiopatía?

El término fisiopatía se utiliza para describir los daños en plantas y cultivos provocados por agentes abióticos (es decir, no vivos). Son conocidas también como enfermedades no infecciosas, ya que no se transmiten entre plantas por contagio, como sí ocurre con virus, bacterias u hongos.

Síntomas provocados por el exceso de temperatura e irradiación en frutos de tomate.

Las altas temperaturas, especialmente cuando van acompañadas de una intensa irradiación solar, pueden provocar diversos trastornos fisiológicos en los frutos del tomate. Estos no solo afectan a la calidad visual y comercial del producto, sino también a su desarrollo y conservación. A continuación, detallamos los síntomas más comunes:

1. Golpe de Sol (o asolanado)



Síntomas: Lesiones por quemaduras en forma de manchas amarillentas en la zona expuesta. Con el tiempo pueden necrosarse (volverse marrones o negras) y secarse.

Consecuencias: Pérdida de valor comercial y susceptibilidad a determinadas enfermedades.

Factores que lo favorecen: Deshojes excesivos, orientación inadecuada del ramo, follaje deficiente y cambios bruscos de temperatura.

2. Rajado/agrietado del fruto



Síntomas: Grietas circulares generalmente alrededor del pedúnculo.

Consecuencias: Sin valor comercial. Facilita la aparición de patógenos.

Factores que lo favorecen: Variaciones térmicas extremas y crecimiento acelerado tras un estrés. Se intensifica si se dan riegos irregulares.

3. Coloración anaranjada.



Síntomas:

No se alcanza el color rojo uniforme.

Consecuencias: Afecta a la apariencia y percepción de maduración del fruto.

Factores que lo favorecen:

Exceso de temperatura durante la maduración y exposición directa al sol

4. Blossom end root (“peseta”)



Síntomas:

Necrosis en el extremo distal del fruto causando una mancha oscura, hundida y coriácea.

Consecuencias: Fruto no comercial.

Factores que lo favorecen: Altas temperaturas y baja humedad relativa reducen la transpiración y el transporte de calcio. Estrés hídrico. Alta salinidad.

5. Blotchy ripening



Síntomas: Maduración irregular. El fruto rojo presenta un jaspeado de diferentes tonalidades de rojo y amarillo. Suelen aparecer áreas con manchas internas.

Consecuencias: Fruto sin valor comercial.

Factores que lo favorecen: Altas temperaturas y luminosidad durante la maduración que inhiben la acumulación y síntesis de pigmentos rojos (licopeno). Desequilibrio nutricional (deficiencia en K, B o Ca y exceso N). Exceso o deficiencia de riego. Podas severas.

6. Corona verde



Síntomas: Maduración irregular donde la parte superior del fruto permanece verde o amarilla mientras que el resto se torna a rojo. Esta zona suele ser coriácea y dura.

Consecuencias: Depreciación del fruto e incluso sin valor comercial.

Factores que lo favorecen: Altas temperaturas que inhiben la síntesis de pigmentos como el licopeno y betacaroteno. Deficiencia en K. Exceso de N. Baja relación K/N.

7. Cuajado Irregular



Síntomas: Frutos deformes o de tamaño muy desigual. Aborto y caída prematura de flores y frutos.

Consecuencias: Disminución de la calidad por forma tamaño y uniformidad.

Factores que lo favorecen: Altas temperaturas ($> 32^{\circ}\text{C}$) afectan a la polinización y fecundación. Deficiencias de boro y calcio. Riegos irregulares.

8. Pérdida de firmeza



Síntomas: Los frutos se ablandan más rápido y se reduce su vida poscosecha.

Consecuencias: Menor vida útil. Pérdida de textura y sabor. Disminución de sólidos solubles (azúcares). Rechazo en el mercado.

Factores que lo favorecen: Temperaturas superiores a $30-35^{\circ}\text{C}$ durante el día y $20-22^{\circ}\text{C}$ durante la noche. Exposición directa del fruto con alta radiación solar. Baja humedad relativa. Riego insuficiente sobre todo durante la maduración.

Conclusión

En definitiva, conocer en profundidad las fisiopatías inducidas por altas temperaturas y radiación en el cultivo del tomate permite implementar estrategias de manejo más eficaces para mitigar su incidencia. La buena noticia es que, un manejo agronómico ade-

cuado —con especial atención al control del riego, la optimización del sombreado y el equilibrio nutricional— contribuye a minimizar estos daños fisiológicos. De este modo, es posible reducir estos daños y mantener la productividad de la planta, garantizando así la calidad y el valor comercial del fruto.

Entrevista a M^a Jesús Godoy y Javier Luque

*Agricultores de Matagorda (El Ejido)
en Grupo La Caña*

María Jesús Godoy y Javier Luque, agricultores de pepino ecológico en Matagorda (El Ejido), nos abren las puertas de su día a día, donde la tradición, el esfuerzo y el compromiso con el futuro del campo caminan de la mano.



En el corazón de la agricultura almeriense, nos sumergimos en la localidad de Matagorda, término municipal de El Ejido, encontramos la historia de un matrimonio de agricultores que nos transmiten su pasión por la agricultura, nos hablan de su sacrificio y esfuerzo diario, de una pareja que ama lo que hacen y dedican su vida al campo.

María Jesús Godoy y Javier Luque de 47 y 51 años respectivamente, comparten con nosotros su experiencia como expertos en el cultivo ecológico de pepino holandés. En el momento de realización de esta revista, acaban de sembrar su segundo cultivo de esta campaña, que entrará en producción en junio hasta finales de agosto.

Javier siempre ha estado vinculado con la agricultura, sus padres han sido agricultores y desde entonces no se ha separado de la tierra, 'tuve la posibilidad de estudiar para otra profesión, pero siempre he que-

“Si cambiara de trabajo, no sería por querer abandonar la agricultura”.

rido dedicarme al campo’. María Jesús estudió el grado universitario de relaciones laborales y recursos humanos, pero Javier le transmitió la pasión con la que él se dedicaba a la agricultura, por lo que decidió formar tándem con su marido para trabajar gestionar sus fincas.

Javier tiene pasión por los caballos y lo que más disfruta es salir a montar con sus hijos. De otro lado, María Jesús es muy aficionada a la costura, afición que ha descubierto recientemente y que la hace desconectar del estrés del trabajo.

Ambos son agricultores con experiencia en diferentes cultivos como el calabacín, pimiento california o berenjena, y pepino holandés, todos en cultivo convencional. Pero desde hace ocho años, comenzaron a cultivar el pepino en versión bio. Esa transición al cultivo ecológico supuso un cambio radical en la gestión del cultivo, aprendiendo a utilizar métodos naturales para controlar plagas y enfermedades, como el uso de insectos beneficiosos, trampas, y la siembra de plantas compañeras. “Con el convencional dormías más tranquilo. Había más armas para luchar contra las plagas”, reconocen. Sin embargo, han sabido adaptarse a base de constancia, conocimiento, y mucho trabajo en equipo.

Hoy, sus hijos, de 18 y 14 años, ya viven la agricultura en casa. El mayor estudia un grado medio de agricultura ecológica, “él nos pregunta y se muestra interesado por la

gestión de los cultivos y aprender”, dicen orgullosos. Queda claro que en la familia Luque Godoy, el relevo generacional está garantizado.

Cuando hablan orgullosos de su día a día sus fincas, aseguran que el camino no es fácil y cada campaña tiene un alto componente de incertidumbre. Además, la dedicación a sus explotaciones es plena, “esto es así, o lo vives al 100%, o no vas a poder vivir de la agricultura, es dedicación 24/7”.

Este matrimonio de agricultores **cree firmemente en la agricultura ecológica, como una forma de cultivar más sostenible, equilibrada y consciente, no exenta de desafíos y riesgos**, por lo que creen que el mercado debe valorar el esfuerzo de los agricultores españoles, en referencia a la alta competencia con importaciones de terceros países, “aquí no podemos usar ciertos tratamientos y, sin embargo, entran productos de fuera sin ese control, se debe hacer algo con ese tema”.

Pese a las dificultades, a la incer-

tidumbre campaña tras campaña y al riesgo de especializarse en un único cultivo, siguen adelante con pasión, ilusión y una sonrisa contagiosa, “no queda otra”, dicen entre risas y luz en los ojos”. M^a Jesús y Javier son, además de buenos agricultores, profesionales por vocación, son además excelentes personas, y desde Grupo La Caña les agradecemos su confianza y compromiso, son las mejores manos para cultivar los productos llevaremos a los consumidores.



Eugenia Rodríguez Jiménez

Dpto. de Expediciones de Eurocastell Caña

En el corazón del departamento de expediciones de Eurocastell late una historia de superación, dedicación y profesionalidad: la de Eugenia Rodríguez Jiménez. A sus 57 años, Eugenia es mucho más que una trabajadora con una trayectoria consolidada dentro de Grupo La Caña; es un referente humano y

profesional cuya experiencia y actitud positiva han dejado huella en cada paso de su recorrido.

Nacida en Motril, en el barrio de San Antonio, Eugenia ha sido siempre una mujer inquieta y comprometida. Comenzó a trabajar desde muy joven cuidando



niños mientras cursaba estudios de Administración y Finanzas en el IES La Zafra. Su vocación por el arte la llevó también al baile flamenco, disciplina que no solo practicó desde los 10 años, sino que también enseñó con pasión por toda la comarca, llegando a abrir su propia academia en Almerimar (Almería). Esta capacidad de adaptación y emprendimiento la llevó incluso a impartir clases de teoría en una autoescuela, y más tarde, junto a su marido, gestionó una empresa de transportes, completando su formación con el título de operadora de transporte nacional e internacional.

“Lo que más me gusta de mi trabajo es conectar con las personas, en un área conectada con toda la organización.”

El destino profesional de Eugenia dio un giro en 2001, cuando comenzó su andadura en Grupo La Caña. Su primer puesto fue como manipuladora en Miguel García Sánchez, pero pronto su valía la condujo al equipo de trazabilidad y posteriormente a recepción en Eurocastell. Fue en esta última etapa donde comenzó a especializarse en la gestión documental de exportaciones, sentando las bases de su actual papel en el departamento de expediciones.

Hoy, Eugenia es una figura clave en lo que internamente se denomina el área de “salidas”, el punto final de una compleja cadena de trabajo que comienza con la labor de los comerciales y culmina con la coordinación entre almacén, operadores de transporte y conductores. Su tarea es tan precisa como esencial: asegurar que los pedidos estén listos, que la documentación sea exacta y que toda la operativa fluya de forma eficiente. “Nuestro trabajo tiene que facilitar el de los demás y garantizar que la carga se realice sin contratiempos”, explica con naturalidad.



Con más de dos décadas de experiencia en la empresa, Eugenia ha sido testigo de la evolución tecnológica y organizativa de Eurocastell. Recuerda con cariño los inicios, cuando todo se apuntaba a mano en cuadernos y el compañerismo se reforzaba con los bizcochos de chocolate que traía a la oficina. Para ella, Eurocastell es como su segunda casa, un lugar donde ha crecido profesional y personalmente, y donde cada día sigue encontrando satisfacción en el trato humano.

Sus compañeros la describen como una persona amable, luchadora, con una actitud siempre positiva. Eugenia representa los valores de Grupo La Caña: compromiso, cercanía y profesionalidad. Su trayectoria es ejemplo e inspiración para quienes creen que el trabajo bien hecho, la pasión por lo que se hace y el trato humano siguen siendo los pilares del éxito.

Gracias, Eugenia, por ser parte esencial de esta gran familia.



Desayunos escolares con sabor a nuestra tierra, Andalucía

Andalucía, tierra de sol, cultura y gastronomía, ha llevado su esencia a los colegios e institutos a través de una iniciativa que celebramos llamado 'desayuno andaluz'. Comprometidos con la promoción de los productos locales y la alimentación saludable, hemos sido un colaborador clave en esta enriquecedora experiencia, los más pequeños han podido disfrutar de nuestros tomates y aguacates que son ricos en vitaminas y calidad, gracias a los centros Reina Fabiola, Francisco Mejías, Santo Rosario, La Zafra por hacer realidad esta gran iniciativa para inculcar a los más pequeños el hábito de vida saludable.



40

IX Juegos Olímpicos en el IES Julio Rodríguez

El 24 de febrero de 2025, el IES Julio Rodríguez celebró la novena edición de los JJOO Griegos dentro de su Plan de Bilingüismo. La actividad, de carácter multidisciplinar, busca acercar a los alumnos a la cultura de la Antigua Grecia y fomentar valores deportivos y hábitos saludables.

El evento comenzó con un desfile, el encendido de la antorcha olímpica y juramentos a Zeus en varios idiomas. Luego, se realizaron pruebas deportivas con la participación de alumnos de 6º de primaria y 2º de ESO como jueces. Los ganadores recibieron coronas de laurel y premios aportados por Grupo La Caña.



Gran éxito en el III torneo de Primavera del C.D. Vélez de Benaudalla



La pasión por el fútbol nunca acabará para el gran Club Deportivo Vélez de Benaudalla. Este club comenzó a realizar este torneo en 2023 que cada vez tiene más éxito, participación y repercusión. Celebrado en el estadio municipal “El Castillo” de Vélez de Benaudalla, la cita deportiva reúne a diferentes equipos de distintas categorías, sumando más de quinientas comprometidas con la organización este gran acontecimiento.

Este valioso evento, sirve para tener un día de convivencia entre familias, con amigos y aficionados a este deporte. Cabe destacar que cada año realizan un homenaje a una figura importante del deporte o del municipio granadino donde se celebra, y este año fue reconocido Jose Antonio Padial Maldonado, más conocido como “Pepe el de Julio”.

41

El Certamen Literario Araceli Morales celebra una década promoviendo la igualdad



Motril conmemora el décimo aniversario del Certamen Araceli Morales, una iniciativa educativa y cultural en honor a la profesora motrileña asesinada en 2014, convertida hoy en símbolo de lucha contra la violencia de género. Bajo el lema “Por la igualdad y contra la violencia de género”, el certamen impulsa la creatividad de los más jóvenes a través de las modalidades de dibujo, cuento y micro-relato, fomentando una educación basada en valores de igualdad y respeto.

Grupo La Caña, firme en su compromiso con la responsabilidad social, vuelve a ser patrocinador de esta iniciativa, que ha logrado implicar a más de 30 centros educativos de la provincia de Granada y a más de 12.000 escolares en su última edición. En representación de la empresa, Encarni Toledo, directora financiera, asistió a la entrega de premios, respaldando una vez más este proyecto que educa, sensibiliza y construye una sociedad más justa desde las aulas.

Nuestros asociados: CLÍNICA SYNTAGMA

Clínica Syntagma ubicada en Motril (Granada), se ha consolidado como una empresa líder en su sector, destacándose por su innovación, calidad y compromiso con sus clientes. Desde su fundación en 2007, ha apostado por la excelencia, integrando las últimas tecnologías y prácticas sostenibles en sus procesos. Cuenta con diferentes servicios médicos: medicina general, pediatría, neurología, psicología, traumatología, fisioterapia, urología y alergología, "Contamos con 3 pilares fundamentales en nuestra

clínica, psicología, pediatría y la parte de trauma y fisio" dice Julio, quien es gerente de Syntagma.

Su equipo de 12 profesionales altamente cualificados trabaja día a día para ofrecer soluciones personalizadas que se adaptan a las necesidades de cada cliente, promoviendo así relaciones duraderas y de confianza "La filosofía o enfoque principal de atención al paciente es el trato, es algo que llevamos en el ADN de la clínica. Se trata de recibirlos con la atención, trato

42





y cuidado que se merecen, vienen aquí no por gusto, sino porque necesitan resolver una situación” expresa Julio.

Clínica Syntagma es una empresa asociada a Familia La Caña, mostrando su implicación desde el inicio de este gran proyecto que está consolidado como uno de los mejores de la Costa Tropical dirigido a empleados, agricultores y empresas colaboradoras de Grupo La Caña. “Es un convenio superinteresante nacido de una empresa tan relevante como es Grupo La Caña, es un acierto que se establezcan sinergias entre los trabajadores y agricultores que pertenecen a la empresa y el goce del descuento del resto de servicios que ofrecen comercios y empresas de Motril, así todos nos podemos beneficiar” aclara el gerente.

Os invitamos a conocéis mejor a su equipo profesional y todos los servicios que ofrece Clínica Syntagma en www.clinicasyntagma.es.





Tu elección
saludable



Visita nuestra tienda online
www.cnature.es

Avda. de Incar, 33 Parque Metropolitano Industrial y Tecnológico

18130 Escúzar, Granada (España)

+34 958 050 002 | info@cnature.es

