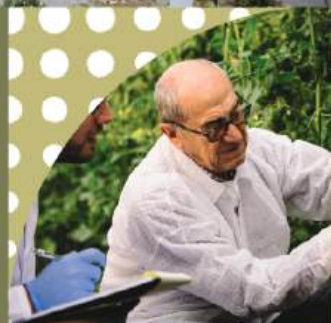


LA CAÑA

nº 45
somos más
Familia

REVISTA
LA CAÑA
La agricultura
de nuestro siglo



RELEVO GENERACIONAL

- Nuevo director general

ACTUALIDAD

- 25 aniversario de Eurocastell Caña
- Plataforma de Bioeconomía Circular

INNOVACIÓN

- REALM, microalgas que regeneran
- FOOD4STROKE: ciencia e innovación
para la salud cerebral

AGROCONSEJOS

- Thrips Parvispinus



04/ Relevo generacional: Miguel Ángel García Correa nuevo director general

08/ Eurocastell Caña ha cumplido 25 años

12/ Actualidad

16/ Caña Nature: Premio Sabor del Año 2026

18/ Entrevista: Jesús Cuartero Zueco

24/ Innovación: proyectos Realm y Food4Stroke

28/ Agroconsejos: Thrips Parvispinus

32/ Nuestros agricultores: Jesús Manuel Ramos y Gumersindo Alonso

36/ Nuestra gente: Rocío Venegas

38/ La Caña Social

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: 45. AÑO 2026

DIFUSIÓN GRATUITA Y PERSONALIZADA

TIRADA: 3.500 ejemplares



EDITORIAL//

Bienvenido 2026

A la lectura de estas líneas, ya estamos inmersos en un nuevo año en el que afrontamos importantes retos y oportunidades. 2026 se presenta como un ejercicio clave para consolidar nuestra estrategia de crecimiento sostenible, reafirmando nuestro compromiso con la revalorización de las producciones de nuestros agricultores, la innovación como motor de competitividad y la sostenibilidad como eje irrenunciable de nuestro modelo empresarial.

El pasado ejercicio 2025 nos ha dejado un balance positivo para el conjunto del Grupo La Caña. En un contexto marcado por la presión de los mercados y el incremento de los costes, hemos sido capaces de mantener la estabilidad, seguir generando valor en origen y avanzar con paso firme en nuestros proyectos estratégicos. Todo ello ha sido posible gracias a vuestro esfuerzo, agricultores, trabajadores y colaboradores que compartís una misma forma de entender este proyecto.

Nos emociona compartir en este número haber celebrado el 25 aniversario de Eurocastell Caña, una empresa y un centro clave para

nuestra actividad de producto fresco, pilar fundamental de apoyo productivo y administrativo, que hoy encara una nueva etapa de renovación, modernización y futuro.

2025 ha sido también un año especialmente relevante gracias al relevo generacional dentro de la compañía. La incorporación de la tercera generación a la dirección, con Miguel Ángel García Correa al frente de la Dirección General y Beatriz García Carrillo en la Dirección Comercial, refleja nuestro compromiso como empresa familiar por dar continuidad a una filosofía que nos ha acompañado desde el inicio, incorporando al mismo tiempo nuevas ideas, conocimiento y una visión adaptada a los retos actuales del sector.

En esta revista encontraréis un recorrido por la actualidad de los últimos meses, con nuestra participación en congresos y foros sectoriales, proyectos vinculados a la biotecnología, la bioeconomía circular como la creación de la Plataforma de Bioeconomía Circular dentro de la Cátedra de Innovación y Desarrollo Sostenible, iniciativa que ya empieza a dar sus pasos para conectar el conocimiento académico e investigador con las necesidades reales del territorio. También dedicamos espacio a iniciativas de I+D+i como los proyectos REALM o Food4Stroke, que refuerzan nuestra apuesta por el conocimiento como herramienta de futuro.

Este número incluye además entrevistas y testimonios que ponen en valor a las personas que forman parte de nuestro camino: agricultores, compañeros y colaboradores. Quiero destacar de manera especial el reconocimiento a Jesús Cuartero, investigador del CSIC, cuyo trabajo y colaboración durante tantos años han sido fundamentales para el desarrollo de numerosos proyectos de innovación.

Orgullosos, compartimos con vosotros el reciente reconocimiento obtenido por Caña Nature, nuestra marca de producto elaborado, que ha recibido el Premio Sabor del Año 2026 para su tomate rallado y sus dos guacamoles, tradicional y estilo mexicano, así como nuestras acciones sociales, que reflejan nuestro compromiso con el entorno y la sociedad de la que formamos parte.

Deseo que disfrutéis de esta nueva revista, concebida para informar, compartir y seguir construyendo juntos. Porque solo desde la colaboración, la responsabilidad y la cercanía podremos continuar creciendo al servicio de nuestros agricultores y ofreciendo lo mejor a los mercados.

Jesús García Puertas
Consejero Delegado de Grupo La Caña

MIGUEL ÁNGEL GARCÍA CORREA

*Nuevo Director General
de Grupo La Caña*

En Grupo Empresarial La Caña iniciamos una nueva etapa con el nombramiento de Miguel Ángel García Correa como director general, una decisión estratégica que se enmarca dentro del plan de **relevo generacional planificado y progresivo** que venimos desarrollando desde hace años. Este proceso, basado en la convivencia entre la segunda y la tercera generación familiar, tiene como objetivo asegurar la

continuidad de nuestro proyecto empresarial, preservar la filosofía de trabajo que nos ha definido desde nuestros orígenes y, al mismo tiempo, incorporar nuevas ideas y enfoques a través de perfiles altamente preparados.

El nombramiento de Miguel Ángel García Correa representa la culminación de un recorrido profesional



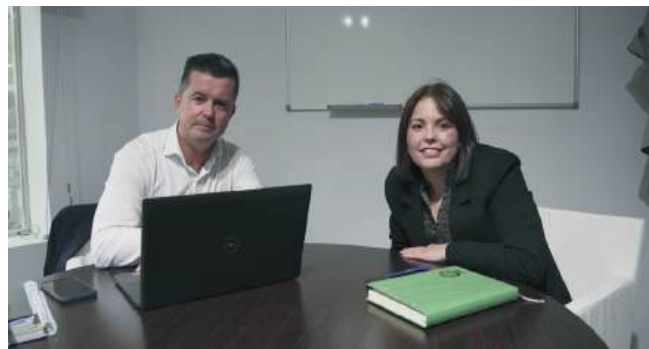
construido desde el conocimiento profundo de la empresa, el compromiso con nuestros valores y una preparación sólida para afrontar los retos presentes y futuros del sector hortofrutícola. Su llegada a la dirección general no supone una ruptura, sino una evolución natural de nuestro **modelo de gestión, que apuesta por la planificación, la meritocracia y la transferencia de conocimiento entre generaciones.**

Una trayectoria forjada dentro de la compañía

Con casi dos décadas de experiencia profesional en Grupo La Caña, Miguel Ángel García Correa ha desarrollado una trayectoria marcada por la asunción progresiva de responsabilidades en áreas clave de nuestra organización. Desde sus inicios como auditor interno y responsable de calidad, hasta ocupar puestos como subdirector de calidad, director de producción, director general de producción y, en los últimos años, director de operaciones y adjunto a la dirección general, **su recorrido le ha permitido conocer la compañía desde dentro y en toda su complejidad.**

Esta experiencia transversal le ha proporcionado una visión integral del negocio, abarcando desde la gestión de la cadena de valor y la operativa productiva, hasta la estrategia empresarial, la logística, la financiación y la relación directa con agricultores, proveedores y clientes. Durante su etapa como director de operaciones ha coordinado áreas tan **diversas como producción, mantenimiento, prevención, envases y embalajes, trans-**

▼ Miguel Ángel junto a Irene Martín, Dir. de producción de Eurocastell Caña



porte interno, digitalización y laboratorio, además de realizar el seguimiento del resto de áreas funcionales del grupo.

Este conocimiento profundo del funcionamiento interno de la empresa constituye uno de los principales avales para asumir la dirección general en un momento de crecimiento y consolidación de Grupo La Caña, con una facturación que alcanzó los 210 millones de euros en 2025 y una plantilla media de 1.500 empleos directos.

Formación para la gestión y la alta dirección

La preparación académica y formativa de Miguel Ángel García Correa ha sido un pilar fundamental de su desarrollo profesional. Es Diplomado en Ciencias Empresariales por la Universidad de Granada y cuenta

5

▼ Miguel Ángel junto a Irene Martín, Dir.a de producción, Maribel López, jefa de almacén y Daniel Cardona, S.Dtor. de producción de Eurocastell Caña





▲ Miguel Ángel en la pasada edición de Fruit Attraction

con un Executive MBA por ESIC Business & Marketing School, una formación que le ha permitido reforzar su visión estratégica, financiera y de mercado.

Además, ha completado programas de alta dirección como el Pymex en San Telmo Business School, orientados a la gestión avanzada de empresas, y formación específica en prevención de riesgos laborales, un ámbito especialmente relevante en una organización con una elevada actividad productiva y un firme compromiso con la seguridad y el bienestar de las personas. Esta combinación de formación académica, directiva y técnica ha sido clave para afrontar con solvencia los distintos retos que ha ido asumiendo a lo largo de su carrera.

“Afronto este reto con determinación, escucha activa y plena dedicación, convencido de que, desde la colaboración con todas las áreas, seguiremos impulsando los proyectos del grupo y alcanzando los objetivos marcados”.

Liderar desde la continuidad y la innovación

Al asumir la dirección general, Miguel Ángel García Correa lo hace con una clara vocación de continuidad, pero también con la voluntad de **impulsar la evolución del grupo en aspectos estratégicos como la innovación, la digitalización y la sostenibilidad**. Nuestro objetivo es consolidar el liderazgo de Grupo La Caña en el sector hortofrutícola, reforzar nuestra presencia en

los mercados nacionales e internacionales y seguir creciendo de forma sostenible, manteniendo siempre la cercanía con agricultores, empleados y clientes.

Este nuevo liderazgo se apoya en un equipo de profesionales experimentados y en una cultura corporativa basada en el esfuerzo colectivo, la mejora continua y el compromiso con el territorio. La optimización de procesos, la diversificación de productos y mercados y la apuesta por la calidad y el valor añadido forman parte de una hoja de ruta diseñada para responder a un entorno cada vez más competitivo y cambiante.

Relevo generacional planificado y responsable

El nombramiento de Miguel Ángel García Correa se enmarca dentro de un plan de relevo generacional estructurado y progresivo, que nos permite garantizar una transición ordenada en la gestión de Grupo La Caña. Este modelo, basado en la convivencia de distintas generaciones, asegura la continuidad de nuestros valores fundacionales —innovación, sostenibilidad, compromiso social y arraigo territorial— al tiempo que incorpora nuevas perspectivas y capacidades adaptadas a las exigencias actuales del mercado.

La incorporación de la tercera generación responde a criterios de formación, experiencia y preparación profesional, establecidos en nuestros protocolos familiares, con el objetivo de asegurar un liderazgo sólido y alineado con la estrategia del grupo. Con este relevo, **reforzamos nuestro proyecto empresarial a largo plazo, combinando tradición e innovación** y consolidando una estructura de dirección preparada para afrontar con éxito los retos del futuro.

Generational transition: Miguel Ángel García Correa, new General Manager of Grupo La Caña

At Grupo Empresarial La Caña, we are entering a new stage with the appointment of Miguel Ángel García Correa as Managing Director, a decision framed within our structured and progressive generational succession plan. This process aims to ensure the continuity of our business project, safeguard the working philosophy that has defined us since our beginnings and incorporate new ideas through well-prepared professional profiles.

The appointment of Miguel Ángel García Correa is the result of a career built on in-depth knowledge of the company and a strong commitment to its values. With almost two decades of experience at Grupo La Caña, he has held key positions in areas such as quality, production and operations, gaining a comprehensive view of the business and the entire value chain. In recent years, as Operations Director and Deputy to the Managing Director, he has coordinated strategic areas including production, maintenance, digitalisation, logistics and laboratory services, consolidating a close, transversal and results-driven leadership style.

Training focused on management and senior leadership

Miguel Ángel García Correa's academic background has been a fundamental pillar of his professional development. He holds a Diploma in Business Studies from the University of Granada, an Executive MBA from ESIC Business & Marketing School, and has completed senior management programmes

such as Pymex at San Telmo Business School, in addition to training in occupational risk prevention. This combination of education and experience has been key to confidently taking on the challenge of the Managing Director role.

His leadership is based on continuity, innovation and teamwork,

with the aim of consolidating Grupo La Caña's leadership, strengthening our market presence and continuing to grow in a sustainable manner. This planned generational transition ensures the transfer of values while driving the group's evolution towards the future.

▼ Miguel Ángel with his two children Miguel Ángel y Ana García Rodríguez



▼ Miguel Ángel with his parents, Miguel García Puerta y Estrella Correa Rubiño



25 AÑOS DE EUROCASTELL

Se renueva para dar continuidad a su historia de de compromiso, innovación y crecimiento en familia

8

2025 ha sido un año especial para nuestra empresa Eurocastell Caña S.L., pues ha celebrado un hito que no sólo habla de trayectoria empresarial, sino de compromiso, crecimiento y familia: sus primeros 25 años de historia. Un cuarto de siglo después de que aquel joven equipo iniciara su andadura en Castell de Ferro, Eurocastell se ha convertido en el mayor y más avanzado centro de producción de Grupo La Caña, motor imprescindible en la manipulación en fresco y referencia para cientos de agricultores de la costa de Granada, la Alpujarra y la vecina Almería.

Y este aniversario llega acompañado, además, de una de las mayores inversiones de su historia: la modernización integral de la línea de pepino, con la incorpo-

ración de 8 nuevas líneas de paletizado robotizadas, una infraestructura valorada en 6 millones de euros que elevará la competitividad del almacén y dará respuesta a las nuevas exigencias del mercado europeo.

25 años de transformaciones profundas

Desde su apertura en el año 2000, el crecimiento de Eurocastell ha sido constante. Lo que comenzó como una nave de 4.680 m² se transformó, con el paso de los años y diversas ampliaciones, **en un complejo industrial de 15.780 m² de superficie, capaz de asumir picos de producción cada vez más exigentes**. La expansión de zonas de envasado, la instalación de nuevas cámaras frigoríficas y posteriormente la incorpora-

▼ Paletizadores en la nueva línea de pepino



ción de la cámara de preenfriado para el cherry, fueron marcando la hoja de ruta de una empresa en constante evolución.

Otro paso clave fue la ampliación del espacio aéreo para la zona de almacenaje y montaje de cartón, fundamental en un contexto donde la sostenibilidad y el uso de materiales reciclables se han convertido en exigencias centrales del sector.

En línea con el compromiso con la sostenibilidad que mantenemos en todas las empresas de Grupo La Caña, Eurocastell ha dado pasos firmes para reducir su impacto ambiental y avanzar hacia un modelo energético más eficiente. Una de las actuaciones más destacadas ha sido la puesta en marcha de una instalación fotovoltaica de gran envergadura, que ocupa 4.800 m² de superficie de paneles, dentro de una ocupación total de **10.000 m², y que cuenta con una potencia instalada de 870 kW**. Gracias a esta infraestructura, la planta alcanza una **producción estimada de 1 MWh de energía solar al año**, contribuyendo de forma significativa al ahorro energético, a la reducción de la huella de carbono y a la disminución de emisiones asociadas al consumo eléctrico.

Como empresa matriz, de Eurocastell depende también Eurocastell BIO, nuestro centro de recogida y envasado de productos ecológicos en El Ejido, cuya importancia en nuestra estructura productiva no ha hecho sino crecer durante los últimos 4 años desde su apertura.

La fuerza de las personas

Detrás de cada cambio, cada ampliación y cada logro, siempre ha

▼ Eurocastell Caña en la actualidad.



estado el equipo humano de Eurocastell. Un equipo joven, con muchas ganas, del que muchos trabajadores han crecido junto a la empresa, como Maribel López, quien recuerda con emoción los primeros años: “Eurocastell ha sido mi casa y mi escuela. Hemos vivido momentos duros, pero siempre juntos. La clave ha sido la comunicación, la confianza y sentir que remábamos todos en la misma dirección.”

Isabel Moreno López capitaneó desde los inicios al personal de planta, y recuerda la unión que tenían entre compañeros, “todos teníamos el mismo horario para comer y cada semana nos dividíamos en varios coches para ir a un restaurante distinto de la zona, sabíamos trabajar duro pero también compartir buenos momentos”.

En un año tan especial, es imposible no recordar con cariño y respeto a dos compañeros que marcaron profundamente la historia de Eurocastell: Fernando Leyva y Miguel Merlo. Fernando, jefe de almacén, era la definición misma de compromiso. Su carácter tranquilo, su capacidad para resolver problemas y su

don para unir al equipo lo convirtieron en una figura imprescindible. Miguel Merlo, comercial de campo durante décadas, con su carácter serio pero cercano, fue mucho más que un enlace con los agricultores. Ambos dejaron una huella imborrable que perdura en la memoria colectiva de Eurocastell.

Un antes y un después para el crecimiento de nuestra empresa.

La creación de Eurocastell en el año 2000 supuso una transformación profunda para agricultores y clientes, marcada por un cambio de modelo y una nueva forma de entender la relación con el campo. Eurocastell nació en un momento clave en el que los clientes exigían mayores garantías de seguridad alimentaria, más planificación y un sistema de comercialización flexible. En este contexto, decidimos apostar fuerte por una instalación situada estratégicamente en Castell de Ferro **para estar más cerca de los agricultores, ofrecerles un servicio personalizado y trabajar junto a ellos desde la planificación del cultivo hasta la entrega final del producto.**

Detalle de una de las
▼ líneas de cherry en Eurocastell



Al mismo tiempo, Eurocastell se convirtió en un elemento clave para reforzar la confianza de los clientes: **una nueva marca que aportaba seguridad, diferenciación y tranquilidad, respaldada por maquinaria moderna, líneas de trabajo más eficientes y la capacidad de garantizar un suministro estable durante todo el año.**

La proximidad al agricultor y la orientación al mercado permitieron, además, abandonar el tradicional sistema de subasta, dando paso a un modelo más profesionalizado que ofrecía mayores garantías, planificación y estabilidad. Esta apuesta reforzó los vínculos con los productores locales y sentó las bases del crecimiento que hoy nos define en Grupo La Caña.

Mirando a los próximos 25 años

El aniversario encuentra a Eurocastell en un momento de expansión, innovación y responsabilidad, con una misión más viva que nunca: **seguir ofreciendo un servicio cercano, eficiente y sostenible a sus agricultores y clientes.**

La nueva inversión en tecnología, la apuesta por la automatización, la participación en proyectos de innovación, la profesionalización creciente de su plantilla y la firme vocación de seguir siendo referente en la agricultura del sur de Europa marcan un camino claro hacia el futuro.

En este recién celebrado 25 aniversario, desde Grupo La Caña queremos **reafirmar nuestra gratitud a todos los trabajadores, agricultores y colaboradores que han hecho posible esta aventura.** Porque Eurocastell es más que una empresa, es una historia compartida, de esfuerzo, cercanía y evolución.



Eurocastell Caña S.L. celebrates 25 years of growth and innovation

The year 2025 marks a significant milestone in the history of Eurocastell Caña S.L., which celebrates its 25th anniversary firmly established as the largest and most advanced production centre within the La Caña Group. Since its beginnings in the year 2000 in Castell de Ferro, the company has undergone steady development, driven by a strong commitment to growers, technological innovation and adaptation to the demands of the European market.

What started as a 4,680 m² facility has, through successive expansions, become **an industrial complex covering 15,780 m², designed to cope with increasingly high production volumes.** Over the years, Eurocastell has strengthened its packing areas, installed new cold storage facilities and developed key infrastructure such as the pre-cooling chamber for cherry

tomatoes, thereby meeting strict requirements in terms of quality, freshness and food safety.

This anniversary coincides with one of the most significant investments in the company's history: the comprehensive modernisation of the cucumber line, including the incorporation of eight new robotic palletising lines. **With an investment of €6 million, this project will enhance efficiency, competitiveness and the centre's ability to respond to the ever more demanding European market.**

Sustainability has been another strategic pillar in Eurocastell's development. A particularly noteworthy initiative is the commissioning of a large-scale photovoltaic installation with **an installed capacity of 870 kW, covering 4,800 m² of solar panels. This system is capable of generating approximately**

1 MWh of solar energy per year, making a substantial contribution to energy savings, carbon footprint reduction and lower emissions associated with industrial activity.

As the parent company, Eurocastell also oversees Eurocastell BIO, the organic produce collection and packing centre located in El Ejido, whose importance within the group's production structure has grown significantly over the past four years.

After 25 years of history, Eurocastell looks to the future with a clear commitment to automation, innovation, the continued professional development of its workforce and a close, efficient and sustainable service model. **A journey made possible thanks to the trust of growers, employees and partners, who are all part of a shared story of effort, progress and growth.**

▼ From left to right: Eugenia Rodríguez, Maribel López, Isabel López, Gloria Jodar, Santiago Pérez. Pepe Morales, Francis Toledo y Jose Manuel Almen-dros, celebrating the 25th anniversary of Eurocastell.



Plataforma de Bioeconomía Circular de la Costa Tropical

La Cátedra IDS impulsa un futuro sostenible con creación de la nueva Plataforma de Bioeconomía Circular

12

La Cátedra de Innovación y Desarrollo Sostenible de la Costa Tropical —fruto de la alianza estratégica con Universidad de Granada— ha marcado un hito decisivo en su hoja de ruta. En un encuentro celebrado recientemente en nuestro centro de Eurocastell Caña, la Cátedra lideró la creación de la Plataforma de Bioeconomía Circular, una iniciativa diseñada para transformar el modelo productivo de nuestra comarca hacia parámetros de sostenibilidad y colaboración público-privada.

Este proyecto nace con la vocación de ser un espacio de encuentro donde el conocimiento científico y la realidad empresarial converjan para generar soluciones a los retos estratégicos del territorio. Según explicó Antonio Segura, director de la Cátedra, el objetivo es avanzar hacia un modelo que valore los recursos biológicos renovables y minimice los residuos, convirtiéndolos en nuevas oportunidades de negocio y empleo para la Costa Tropical.

Un motor de proyectos tractores

Desde el área de Innovación de Grupo La Caña, su director, José Ramón Fernández, subrayó que la plataforma no es solo un foro de debate, sino un instrumento operativo. Su fin principal es identificar oportu-

nidades reales para poner en marcha proyectos tractores que emanen del territorio y capten financiación, especialmente de fondos europeos, para materializar innovaciones con impacto local directo.

La iniciativa cuenta con un respaldo unánime. En su constitución, las entidades participantes se comprometieron a actuar como nexo de unión con otros agentes estratégicos y a participar activamente en la búsqueda de recursos y la difusión de acciones. Entre sus metas prioritarias destacan la reducción de residuos alimentarios y plásticos, la valorización de subproductos y desechos, y el desarrollo de nuevas líneas de negocio que refuercen la resiliencia económica de la zona.

Alianzas por el territorio

La fuerza de esta plataforma reside en la diversidad y relevancia de los organismos que se han sumado al proyecto:

Caja Rural de Granada, Aula del Mar de la UGR, Puerto de Motril, Organización de Productores Pesqueros de Motril, Cámara de Comercio de Motril, ECOHAL Andalucía, AECOST, Ayuntamiento de Motril, Consejería de la Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Corporación Tecnológica de

Andalucía (CTA), Mancomunidad de Municipios de la Costa Tropical, Grupo La Caña, SAT Campos de Granada y Bio Procam SCA.

Como siguientes pasos, la plataforma formalizará las adhesiones de estos organismos y comenzará a trabajar en la definición de proyectos concretos que sitúen a la Costa Tropical a la vanguardia de la bioeconomía europea.

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



▼ Asistentes a la reunión de constitución de la Plataforma de Trabajo de Bioeconomía Circular.



Impulsando el empleo joven a través del Plan PICE



▲ Formación para la nueva edición del Plan PICE.

Continuamos reafirmando nuestro compromiso con la formación y el empleo juvenil en la Comarca de la Costa Tropical, colaborando un año más en el desarrollo del Programa Integral de Cualificación y Empleo (Plan PICE) impulsado por la Cámara de Comercio de Motril.

14 Esta iniciativa, dirigida a jóvenes de entre 16 y 30 años inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil, tiene como objetivo facilitar su incorporación al mercado laboral a través de una formación práctica y especializada.

En esta nueva edición, un grupo de jóvenes desempleados ha recibido formación específica y transversal orientada al puesto de manipulador/a y envasado de

productos hortofrutícolas, impartida por profesionales de Grupo La Caña junto con el equipo técnico de la Cámara de Comercio de Motril.

Durante las 60 horas de formación, los participantes han adquirido conocimientos en: buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, procesos de producción, equipamiento e instalaciones, prevención de riesgos laborales, organización del trabajo y prácticas en planta por turnos.

Gracias al esfuerzo, implicación y entusiasmo de los alumnos, al finalizar el programa, varios de ellos han podido incorporarse a la plantilla de nuestra empresa Eurocastell Caña, dando así un paso más en su desarrollo profesional dentro del sector agroalimentario.

Desde Grupo La Caña creemos firmemente que el talento joven es el motor del futuro de nuestra agricultura. Apostamos por ofrecer oportunidades reales de aprendizaje y empleo que contribuyan a frenar la despoblación rural, impulsar la sucesión generacional y fortalecer un sector agroalimentario más innovador y sostenible

Presentes en ExpoAgritech, apostando por la innovación y la sostenibilidad en nuestro sector

Seguimos reforzando nuestro compromiso con la innovación, la sostenibilidad y la digitalización dentro del sector agroalimentario. Por ello, hemos participado recientemente en ExpoAgritech, el gran punto de encuentro para profesionales, empresas y expertos del ámbito agrícola, celebrado en Málaga.

Durante el evento, José Ramón Fernández, director de Innovación de Grupo La Caña, intervino como ponente

en una mesa redonda centrada en los retos de la transformación digital y la sostenibilidad en el sector agroalimentario. Acompañado por otros referentes empresariales y tecnológicos, Fernández destacó el papel de la innovación como motor para hacer más eficientes, sostenibles y competitivos los procesos de producción.

La presencia de Grupo La Caña en ExpoAgritech refleja nuestra voluntad de seguir liderando el cambio

hacia un modelo agroalimentario más sostenible, capaz de responder a los desafíos actuales del sector mediante la tecnología, el conocimiento y la colaboración.

En Grupo La Caña continuamos impulsando proyectos que integren la innovación en cada fase de la cadena de valor, convencidos de que el futuro de la agricultura pasa por la unión entre tradición, digitalización y sostenibilidad.

▼ Ponentes en Expo Agritech.



Reforzamos nuestro compromiso con la protección de datos mediante jornadas de concienciación en RGPD

En Grupo La Caña seguimos apostando por la mejora continua y la responsabilidad en todos nuestros procesos. En este marco, recientemente se han celebrado en nuestras instalaciones unas jornadas de concienciación en Protección de Datos y Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) dirigidas a nuestro equipo.

Estas sesiones formativas han tenido como objetivo principal reforzar el conocimiento y la sensibilización sobre la correcta gestión de los datos personales en el entorno laboral, así como recordar la importancia de cumplir con la normativa vigente en materia de privacidad y seguridad de la información.

Durante las jornadas se abordaron aspectos clave del RGPD aplicados al día a día de la empresa, resolviendo dudas prácticas y fomentando buenas prácticas en el tratamiento de la información, tanto a nivel interno como en la relación con clientes, proveedores y colaboradores.

Con esta iniciativa, Grupo La Caña reafirma su compromiso con la transparencia, la seguridad y el respeto a la privacidad, valores fundamentales para garantizar la confianza de todas las personas y entidades

con las que trabajamos. La formación continua de nuestro equipo es una pieza esencial para seguir avanzando hacia una gestión responsable y alineada con los estándares legales y éticos.

▼ Manuel Mas en la jornada RGPD.



PREMIO SABOR DEL AÑO 2026

*Para el Tomate Rallado Natural, el
Guacamole Tradicional y el
Guacamole Estilo Mexicano*

En Grupo La Caña estamos muy felices del reconocimiento obtenido por nuestra marca Caña Nature con el sello Sabor del Año 2026, un premio que refuerza nuestra apuesta por la innovación, el sabor y el aprovechamiento responsable de las produc-

ciones de nuestros agricultores a través de la V Gama.

En esta edición han sido distinguidos tres de nuestros productos elaborados: **el Tomate Rallado Natural, el Guacamole Tradicional y el Guacamole Estilo Mexicano.**



Un reconocimiento especialmente valioso porque **nace directamente de la valoración de los consumidores**, que han evaluado atributos como el sabor, la textura, el aroma y el aspecto en pruebas realizadas en condiciones controladas.

El Tomate Rallado Natural Caña Nature ha sido premiado por su sabor auténtico a tomate fresco, su naturalidad y su textura, demostrando que una elaboración sencilla y respetuosa con la materia prima puede marcar la diferencia en el consumo diario. Por su parte, nuestros guacamoles han destacado por su equilibrio y cremosidad. **El Guacamole Tradicional ha alcanzado una elevada satisfacción e intención de compra, mientras que el Guacamole Estilo Mexicano**

ha sido valorado por su carácter, con un toque picante equilibrado que realza el sabor del aguacate sin enmascararlo.

Este premio se suma a otros reconocimientos obtenidos en años anteriores. El gazpacho fresco Caña Nature fue distinguido con el sello Sabor del Año en 2022 y 2023, así como con el premio Sabor del Año Top Innovación en ambas ediciones, gracias a una propuesta que combina calidad, sabor e innovación, incorporando además un etiquetado en braille pionero en el mercado.

Estos logros han sido posibles, entre otros factores, gracias a **la aplicación del proceso HPP (Altas Presiones Hidrostáticas), una tec-**

nología de procesado en frío que garantiza la seguridad alimentaria y prolonga la vida útil de los productos sin utilizar calor ni conservantes, manteniendo intactas las propiedades organolépticas y nutricionales.

Desde el campo hasta el producto final, en Grupo La Caña trabajamos con un modelo integrado que nos permite valorizar la producción de nuestros agricultores tanto en fresco como en V Gama, desarrollando recetas cuidadas y alineadas con las nuevas formas de consumo. Seguiremos avanzando convencidos de que la V Gama es presente y futuro, y de que el sabor, cuando nace del origen y se cuida en cada paso, siempre encuentra su reconocimiento.



PROFESOR D. JESÚS CUARTERO ZUECO

*30 Años forjando la genética de las
hortícolas del mañana*

Jesús Cuartero Zueco es una referencia de la investigación agraria en España y un colaborador clave en los proyectos de I+D+i de Grupo La Caña. Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha trabajado en la mejora genética del tomate, la calidad del fruto y la adaptación de los cultivos a los retos del cambio climático. Además de su labor científica, ha destacado por su compromiso con la divulgación del patrimonio natural a través de guías y mapas de nuestros parques naturales. Repasamos aquí su trayectoria y compartimos su visión sobre la ciencia, la agricultura y el futuro del sector.

▼ El Dr. Cuartero en una ensayo de I+D+i de Grupo La Caña



Trayectoria y enfoque investigador

Usted es un referente en el CSIC y la mejora genética de hortalizas. ¿Qué le atrajo inicialmente al estudio de la genética vegetal y por qué el tomate se convirtió en su principal campo de investigación?

Los derroteros de la vida de una persona están marcados muchas veces por la casualidad o por acontecimientos que uno no controla. Después de terminar la carrera de Ingeniero Agrónomo quería dedicarme al estudio de la genética y mejora de plantas. Para ello acepté una propuesta del Departamento de Genética de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Valencia, para estar en Valencia un año y marchar después a Canadá. En ese año en Valencia el Instituto de Semillas y Plantas de Vivero sacó unas becas para ayudar a tecnificar las empresas. Obtuve una de esas

becas y se me asignó como sitio de trabajo la Estación Experimental La Mayora, en Málaga, en la línea de híbridos de tomate que entonces estaban haciendo su aparición. De manera que mi inclinación profesional era por la Mejora Genética y la elección del tomate vino dada por las circunstancias.

¿Cuál considera que ha sido el descubrimiento o la línea de investigación que ha tenido un impacto más significativo en la producción de alimentos o que le ha generado mayor satisfacción personal?

Quizá la mayor repercusión cabría asignarla a la recogida de germoplasma autóctono en España y de las especies relacionadas con el tomate cultivado en Perú y Méjico. Esa colección de genotipos, que se sigue conservando en el hoy Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea La Mayora, ha servido para encontrar resistencias a araña roja y a virosis, componentes ligados al sabor, tolerancias a los estreses ambientales, etc. El banco ha sido y sigue siendo la base de investigaciones en La Mayora, en España y en otras partes del mundo.

Su trabajo pionero sobre la tolerancia a la salinidad en el tomate es mundialmente reconocido. ¿Podría explicarnos, de manera sencilla, cómo ha conseguido la ciencia “enseñar” a una planta a prosperar con agua salina, y qué implicaciones tiene esto para la agricultura del futuro?

La ciencia sólo puede “enseñar parcialmente” a vivir con agua salina. Partiendo de genotipos de tomate y de especies silvestres relacionadas que crecen en zonas muy áridas de Perú y Chile se consigue aumentar la tolerancia a la salinidad del tomate cultivado. Pero sólo parcialmente. Si el tomate soporta bien un agua con 1 g de NaCl L⁻¹ se puede conseguir que llegue a soportar 2 o como mucho 3 g NaCl L⁻¹, pero nada parecido al agua de mar con más de 30 g L⁻¹. Además, una cosa es que una planta de tomate viva con aguas de más de 3 g NaCl L⁻¹ y otra que produzca cosecha como para ser agrícolamente rentable.

El empleo del agua salada conlleva una disminución en el tamaño del fruto y en la cosecha, en cambio va a mejorar la calidad gustativa del fruto. Dependiendo del objetivo comercial (tamaño y calidad gustativa en forma de azúcares y ácidos orgánicos) que se marque a un tomate, se cuantificaría la salinidad del agua.



▲ El Dr. Cuartero hibridando tomates

La colaboración con Grupo La Caña

¿Cómo surgió su colaboración con Grupo La Caña? ¿Qué ha sido lo que más le ha gustado/motivado de esta colaboración en los últimos años?

Cuando aún estaba en activo visité a los directivos de La Caña junto a mi amigo Ignacio Escobar que dirigía la Finca Experimental La Nacla que Caja Rural de Granada tenía en Motril. Nuestras propuestas de colaboración no tuvieron éxito entonces. Sin embargo, más adelante, Ignacio me presentó a Emilio Maldonado y con él, aprovechando la Finca Experimental de la Nacla, comenzamos una serie de ensayos con la finalidad de mejorar el sabor del tomate usando riego deficitario y agua salina. Llegamos a cuantificar, para unas determinadas condiciones de riego y agua, la cosecha que se perdía y la ganancia en sabor. Después hemos investigado las necesidades de nutrientes y la biofortificación del fruto del tomate con minerales necesarios para la nutrición humana.



▼ El Dr. Cuartero junto a investigador y compañeros del dpto. de I+D+i, año 2019

20

Mi motivo para la colaboración altruista que he tenido con La Caña ha sido seguir en contacto con la agricultura intensiva e incrementar el conocimiento de la interacción genotipo x prácticas culturales como medio para potenciar nuestra agricultura.

Desde su perspectiva, ¿qué valor aporta que un grupo empresarial como La Caña ponga el foco en la investigación científica del sector agroalimentario, y cómo cree que debemos integrar los hallazgos de “laboratorio” en la práctica diaria de nuestras fincas, para los agricultores y el consumidor final?

En la actualidad muchas sino todas las empresas de cierta importancia tienen su departamento de Investigación Desarrollo e Innovación. Es absolutamente necesario para ir desarrollando tecnología. No es tan sencillo como pudiera parecer incorporar esa nueva tecnología

a la cadena productiva, principalmente porque en la innovación, si se mejora una característica, otra u otras pueden empeorar. Raramente se encuentran procedimientos que permitan una mejora en algún aspecto sin detrimento de otros. Los directivos, cuando fijan unos objetivos de futuro, tienen que ser conscientes de que siempre hay que pagar un precio por las novedades.

De los proyectos de I+D+i en los que ha colaborado con nosotros, ¿hay alguno que destaque especialmente por su ambición, por los retos que supuso o por el potencial de sus resultados?

Destacaré dos. Uno el manejo del riego y la nutrición en el sabor del tomate. Otro la biofortificación del tomate y pepino en minerales necesarios para la nutrición humana. Con el primero se pusieron a punto las herramientas para conseguir un plus de sabor adicional que per-

mitiría distinguir por su calidad los frutos de tomate. Con el segundo se incrementaría el contenido en algunos minerales necesarios para el hombre como yodo, selenio, hierro, potasio, etc. en los frutos de tomate buscando unir alimentación con salud.

Autor de guías de rutas en la naturaleza

Además de su labor científica, ha publicado varias guías de rutas por Sierra Nevada, la Sierra de Mijas y las Sierras Almijara y Tejeda. ¿Qué le llevó a compaginar la investigación con la divulgación del patrimonio natural y senderista de estos espacios?

Mi afición ha sido caminar por la montaña. Viviendo en La Mayora y en Torre del Mar las sierras Almijara y Tejeda eran las montañas más cercanas, estaban ahí al lado, y son increíblemente bellas y variadas. Después de haberlas paseado comencé a hacer unas descripciones de las rutas y de las plantas que veíamos en ellas. Y finalmente

▼ Caminando por la sierra.



salió la idea de unir esas rutas en un par de libros, uno con rutas de invierno y otro con rutas de verano que sirviesen para que la gente se internase en las montañas, para que las disfrutase en una época en la que los senderos no estaban señalizados ni se disponía de GPS.

Después de la Tejeda-Almijara vino Sierra Nevada. Recorrer y describir Sierra Nevada fue un proyecto enorme. Mi amigo Antonio Muñoz, que había sido Guía de Sierra Nevada, y yo nos jubilamos a la vez y emprendimos este proyecto como una manera de emplear el tiempo libre que nos daba la jubilación. Nos ocupó varios años, pero ninguno de los dos nos cansamos de Sierra Nevada, y nos sirvió para evitar ese estrés post jubilación que otros padecen.

En sus libros, combina rigor geográfico con un enfoque muy accesible para el público general. ¿Cómo es su proceso para documentar una ruta y qué busca transmitir a quien recorre estos parajes siguiendo sus guías?

▼ Dos de los libros de Sierra Nevada.



Tanto a Antonio Muñoz como a mí nos gustaba conocer la toponimia de las zonas de sierra que recorríamos. Charlábamos con pastores, colmeneros, agricultores, etc., intentando recabar información de los nombres de cerros, collados, valles, cortijos y demás accidentes geográficos. En la descripción de las rutas, además de detalles para seguir el camino correcto, dábamos información geológica, botánica, geográfica y humana, aprovechando los nombres e historias que nos contaban los informadores, intentando que el caminante conociese mejor los lugares por donde pasaba y, en cierto modo, los hiciese suyos a través de los nombres, familias y personas que habían vivido allí.

Sus obras muestran un profundo conocimiento del territorio. ¿De qué forma cree que la divulgación a través de mapas y guías puede contribuir a que la sociedad valore y proteja mejor sus parques naturales?

Con la recopilación de la toponimia de distintas zonas nació la

oportunidad de preparar mapas actualizados. Los mapas, en casi su totalidad, son una copia que se va perpetuando en el tiempo. Son muy válidas sus curvas de nivel y los trazados de carreteras, carriles y algunas sendas, pero en absoluto la toponimia que aparece en ellos. Cuando uno habla con la gente que vive en la montaña y le dice “esas ruinas son el cortijo fulano o aquel cerro se llama tal o cual”, la gente, prudentemente, te dice “bueno eso será lo que dice en la información que usted lleva, pero nosotros le llamamos así o asá”. Y te lo dice una persona que ha pasado toda su vida en aquella zona y que recibió la información de sus padres y abuelos; en cambio los que han hecho los mapas no han pisado el terreno. ¿A quién debes hacer caso? De ahí que nos dedicásemos a recabar la información de las distintas zonas de la montaña y de ir las plasmando en unos mapas que comenzaban siendo mudos y al final tenían cientos de topónimos actualizados.

Con los mapas y libros queremos que los visitantes de la montaña la conozcan mejor, que la disfruten y que la valoren. Cuanto más genta la conozca y la aprecie mayor será la protección y respeto que consigamos para esas nuestras montañas y menor será el peligro de desaguisados urbanísticos y medioambientales.

Visión de futuro y retos del sector

Ante el cambio climático y la creciente presión sobre los recursos hídricos, ¿cuáles son los tres desafíos genéticos más urgentes que la investigación debe abordar para garantizar la sostenibilidad de cultivos clave como el pepino, el pimiento y el tomate?

Evidentemente la Mejora Genética que dé a luz a las nuevas variedades debería ir centrada en la eficiencia hídrica y en la tolerancia a altas temperaturas. Sin embargo, el recorrido que tiene la mejora genética con respecto a la eficiencia hídrica es muy limitado: las plantas necesitan agua para transpirar y para incorporarla a sus tejidos, y cuanto más productividad exijamos a las variedades más agua necesitarán. En la tolerancia a altas temperaturas habría que buscar variedades cuyo polen soporte

altas temperaturas y aquí las entradas silvestres procedentes de los desiertos peruanos sí que podrían aportar la variabilidad adecuada.

Si pudiera diseñar el tomate perfecto para la próxima década, ¿qué tres características esenciales incluiría (aparte de la resistencia) y por qué serían cruciales para el consumidor y el agricultor?

A mí modo de ver el agricultor importa poco en el futuro de los frutos hortícolas o del tomate. Es el consumidor y la satisfacción de ese consumidor el que moverá las directrices del futuro. Podrían ir hacia alimentos biofortificados y con sabor. El mercado exigirá también que los tomates sean duraderos, que no se estropeen con rapidez, pero esa característica ya la tenemos en los tomates actuales.

Más allá de la resistencia a estrés, ¿qué tendencias ve en la mejora genética? ¿Veremos en el futuro variedades más ricas en compuestos bioactivos, o el foco estará en la eficiencia de nutrientes?

Como en la pregunta anterior, el foco debe ponerse en el consumidor, y el consumidor tenderá a unir salud y alimentación demandando alimentos biofortificados en compuestos bioactivos necesarios para el ser humano. En otros sectores, como el lácteo por ejemplo, el empleo de leches fortificadas es muy común desde hace años. En horticultura podemos ir hacia productos, no fortificados con elementos extraños como en la leche, sino biofortificados, que los frutos salgan del campo con ese plus de fortificación. La eficiencia en la utilización de nutrientes tiene poca relevancia para el consumidor.

Cierre y mensaje personal

¿Qué papel juega la edición génica o CRISP en su campo de investigación, y cómo ve su aceptación futura en la mejora de cultivos hortícolas?

La tecnología CRISP ha abierto muchas posibilidades a la Mejora Genética por la precisión que tiene en la modificación de las se-

▼ Antiguos compañeros de investigación en Grupo La Caña.





cuencias génicas. Se consigue modificar sólo una característica, a veces pequeña, sin alterar el resto del genoma. Al permitir sólo un pequeño cambio a nivel molecular, en muchas ocasiones no implicará la intervención de genes foráneos y por tanto no cabría considerar a estas variedades como transgénicas, evitando así la reticencia de la sociedad europea hacia los transgénicos.

Mirando hacia el futuro, ¿qué mensaje o consejo daría a directivos y técnicos para mantenernos a la vanguardia de la innovación agrícola?

Para que una organización se mantenga a la vanguardia de la innovación necesita sin duda invertir en investigación para desarrollar tecnología antes que sus competidores. Esto exige: Primero, los directivos deben fijar objetivos muy concretos y mensurables de hacia dónde se quiere ir, pero están siempre absorbidos por el día a día, por lo urgente, y dedican poco tiempo a pensar hacia dónde debería ir la empresa en el futuro. Este error se debería enmendar. Segundo, buscar y retener el equipo humano adecuado que acepte el reto de llevar adelante la investigación necesaria para conseguir los objetivos fijados. Tercero, que los directivos sean capaces de introducir las mejoras conseguidas por la investigación en el proceso que va desde el campo a las tiendas. Al promover unas líneas de investigación, los directivos tienen que ser conscientes de antemano de cómo incorporarían las innovaciones si la investigación tuviese éxito.

Por supuesto se necesitan también recursos monetarios, pero no suelen ser el cuello de botella habiendo como hay multitud de convocatorias regionales, nacionales y europeas.

Para finalizar, ¿qué mensaje le gustaría transmitir a los agricultores y consumidores de nuestros productos sobre la importancia de invertir en la ciencia que hay detrás de cada fruto?

Gracias a las innovaciones, los agricultores se aseguran poder seguir cultivando tomate, pepino, pimiento, etc., continuando con sus explotaciones agrícolas.

A los consumidores, que sólo las innovaciones serán capaces de satisfacer sus demandas en cuanto a alimentación sana y nutritiva por una parte y con respecto a la conservación del medioambiente por otra.

Reseña Bibliográfica Investigadora

El Dr. Jesús Cuartero Zueco ha sido Profesor de Investigación del CSIC. Su campo de trabajo se ha centrado en la mejora genética de plantas hortícolas, especialmente el tomate y en menor medida el melón y el pimiento.

Su enfoque ha sido emplear el reservorio genético de las variedades de tomate, así como el de las especies silvestres relacionadas con él, como base para mejorar (1) resistencias a plagas, enfermedades y virosis, (2) características del fruto: tamaño, color, o cualidades gustativas y (3) el estudio de sus respuestas al estrés abiótico, principalmente a la salinidad.

Consecuencia de la labor investigadora ha sido la publicación de varios libros, de numerosos artículos en revistas científicas internacionales, de presentaciones en congresos, algunas como ponente invitado, y de la dirección da más de 10 tesis doctorales.

La labor investigadora se financia con fondos captados competitivamente. En este capítulo el Dr. Cuartero ha trabajado en una veintena de proyectos internacionales financiados por la Unión Europea, en colaboración con equipos de Inglaterra, Francia, Italia, Holanda, Portugal, Turquía e Israel. Y en proyectos de cooperación técnica de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, con grupos de Argentina, México, Perú y Cuba.

Ha participado en la gestión de la investigación nacional siendo Coordinador del Área de Agricultura de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva, que es la que evalúa los proyectos de Agricultura presentados al Plan Nacional de Investigación. También ha sido coordinador de la investigación desarrollada en los 13 institutos que el Consejo Superior de Investigaciones Científicas tiene dedicados a Agricultura.

MICROALGAS que regeneran: innovación REALM

El proyecto REALM convierte el drenaje de cultivos hidropónicos en bioestimulantes avanzados, impulsando la bioeconomía circular para un futuro agrícola más sostenible

24

En el agua de drenaje generada en los cultivos hidropónicos representa un reto ambiental significativo. Estos volúmenes de agua, cargados de nutrientes y sales sobrantes, suelen superar los límites legales para su vertido directo. Cuando no se gestionan adecuadamente, pueden causar contaminación de acuíferos, aumento de la salinidad del suelo o procesos de eutrofización en ríos y cuerpos de agua cercanos.

Aunque existen tecnologías para tratar este drenaje, suelen implicar costes elevados o no tienen capacidad para gestionar el volumen total generado, especialmente en explotaciones de gran tamaño. En este contexto, el proyecto REALM ha puesto el foco en un aliado inesperado: las microalgas.

Bioestimulación: una herramienta esencial para los cultivos

Los bioestimulantes se han consolidado como herramientas clave para acompañar a los cultivos en fases críticas como el enraizamiento, la floración o el cuajado. Entre ellos, los formulados a partir de microalgas destacan por su eficacia. Sin embargo, su producción tradicional implica costes elevados, ya que habitual-

mente requieren nutrientes de alta pureza y condiciones estrictamente controladas.

REALM: dos soluciones en un mismo proceso

El proyecto europeo REALM aborda simultáneamente el problema del drenaje y los elevados costes de producción de microalgas. Lo hace mediante un sistema continuo de cultivo a escala industrial —el método turbidostat— donde las microalgas se alimentan directamente del agua de drenaje rica en nutrientes y sales.

A partir de las microalgas obtenidas se elaboran bioestimulantes destinados a mejorar el crecimiento y la productividad de cultivos de gran relevancia para la horticultura mediterránea, como tomate, pepino o aguacate. El resultado es doble:

- Se reducen significativamente los costes y el impacto ambiental asociados a la gestión del drenaje.
- Se abarata la producción de microalgas, reforzando la sostenibilidad del sistema agrícola y contribuyendo a la captura de CO₂ durante su crecimiento.



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



Grupo La Caña: innovación aplicada en campo real

Como entidad participante en REALM, Grupo La Caña está evaluando estos nuevos bioestimulantes en explotaciones comerciales de los cultivos mencionados. Se analizan parámetros clave como la producción, el desarrollo vegetativo y la calidad del fruto, con el objetivo de validar el potencial de esta tecnología en condiciones reales de cultivo.

Una apuesta alineada con la bioeconomía circular

La participación en REALM encaja plenamente con la estrategia de bioeconomía circular de Grupo La Caña, que impulsa soluciones innovadoras para reutilizar recursos, reducir residuos y generar productos de alto valor añadido a partir de subproductos agrícolas. Este proyecto demuestra cómo la innovación tecnológica y la sostenibilidad pueden avanzar juntas para transformar los retos ambientales en nuevas oportunidades para el sector.



Agricultores de cultivos sin suelo (hidropónicos/sustrato)

Los agricultores de cultivos sin suelo necesitan agua de alta calidad para regar las plantas. Añaden nitrógeno y otros nutrientes al agua de riego para que las plantas crezcan rápido y saludables. El agua que no es utilizada por las plantas escurre y se recoge en vasos o tanques de agua de drenaje.

Pero:

Los equipos de alta tecnología para tratar el agua de drenaje son costosos. Las microalgas son excelentes candidatas para ayudar a limpiar el agua de drenaje de una manera económica y sostenible.



Productores de Microalgas

Pueden cultivar microalgas de forma rentable en el agua de drenaje procedente de cultivos sin suelo, en lugar de utilizar agua dulce.

Beneficios:

En el proyecto REALM desarrollamos un nuevo enfoque de cultivo rentable para producir microalgas, al mismo tiempo que limpiamos el agua de drenaje y reducimos la demanda de agua dulce.



La Naturaleza

Purifica el agua, recargando nuestras reservas de agua dulce y aportando un servicio esencial a la sociedad y a la economía.

Sin embargo:

La reducción del consumo de agua mediante el reciclaje y la reutilización del agua de drenaje ayuda al suelo a absorber, depurar y almacenar más agua. Esto contribuye a mitigar la escasez de agua dulce de alta calidad.



LA PIEL DEL AGUACATE: de subproducto a aliado neuroprotector

*Resultados en revalorización
del proyecto FOOD4STROKE*

26

El proyecto Food4Stroke ha llegado a su fin dejando tras de sí resultados que confirman el enorme potencial de la innovación basada en el aprovechamiento integral de los recursos agrícolas. Tras años de investigación colaborativa, **una de sus conclusiones más prometedoras apunta a un subproducto tan cotidiano como inesperado: la piel del aguacate.**

Tradicionalmente considerada un residuo del procesado, la piel del aguacate se ha revelado como una fuente excepcional de compuestos bioactivos con aplicaciones de alto valor añadido en el ámbito de la salud. Los estudios desarrollados en el marco del proyecto han demostrado que **este subproducto está repleto de procianidinas, flavonoles y ácidos fenólicos, conformando un auténtico cóctel antioxidante** capaz de neutralizar radicales libres y proteger a las células frente al estrés oxidativo.

Este mecanismo **resulta especialmente relevante en el ámbito de la salud cerebral**, ya que el estrés oxida-

tivo está directamente implicado en el envejecimiento neuronal y en el desarrollo de enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer o el Parkinson. Los extractos obtenidos a partir de la piel del aguacate han mostrado, además, una interesante actividad antiinflamatoria, lo que refuerza **su potencial como ingrediente neuroprotector y abre nuevas vías para su aplicación en alimentos funcionales y complementos con fines preventivos.**

Food4Stroke fue concebido como un proyecto de investigación multidisciplinar, estructurado en varias líneas de trabajo complementarias. Una de ellas dio lugar al desarrollo del bioestimulante e-TROPIC, fruto de la colaboración con la empresa Econatur, un ejemplo claro de cómo el conocimiento científico puede traducirse en soluciones agrícolas sostenibles basadas en la economía circular. Sin embargo, es en la valorización de subproductos como la piel del aguacate donde el proyecto deja una huella especialmente significativa en el ámbito de la innovación alimentaria y médica.

Para Grupo La Caña, el estudio y aprovechamiento de subproductos agrícolas constituye una línea estratégica de innovación. Transformar lo que antes era un residuo en un recurso con impacto positivo en la salud y en la sostenibilidad no solo genera valor económico, sino que refuerza un modelo productivo más responsable y alineado con los retos del futuro.

Food4Stroke demuestra que, cuando ciencia, agricultura e innovación trabajan juntas, incluso aquello que no mirábamos puede convertirse en una oportunidad extraordinaria.





Avocado Peel: Circular Innovation with Neuroprotective Potential

The Food4Stroke project has concluded with results that highlight the importance of research focused on the full use of agricultural resources. One of its most relevant outcomes is the revalorisation of avocado peel, a by-product traditionally discarded that has demonstrated significant potential in brain health.

Research conducted within the project shows that avocado peel is rich in bioactive compounds such as procyanidins, flavonols and phenolic acids. This powerful antioxidant combination helps neutralise free radicals and protect cells from oxidative stress, a process closely linked to brain ageing and neurodegenerative diseases including Alzheimer's and Parkinson's. The extracts have also shown anti-inflammatory activity, reinforcing their potential as neuroprotective ingredients.

Food4Stroke was structured around several research lines aimed at developing innovative solutions from agri-food raw materials and by-products. One of these resulted in the development of the bio-stimulant e-TROPIC, created in collaboration with Eonatur and representing a clear example of circular economy applied to agriculture. Nevertheless, research into avocado peel stands out for its promising medical and nutritional applications.

For us, the study and valorisation of agricultural by-products is a strategic line of innovation. Turning what was once considered waste into high value-added ingredients supports a more sustainable and efficient production model aligned with current challenges. Food4Stroke shows that innovation often begins with what we used to overlook.

LA PIEL DEL AGUACATE: DE RESIDUO A CEREBRO PROTECTOR

El proyecto **Food4Stroke** ha descubierto que la **piel del aguacate**, un subproducto que siempre fue descartado, encierra un potencial enorme para **proteger y cuidar nuestro cerebro** frente al envejecimiento y las enfermedades neurodegenerativas.

• ¿QUÉ NOS HA REVELADO LA INVESTIGACIÓN?

Un residuo olvidado

Tradicionalmente la piel del aguacate se desechaba en el procesado alimentario. Ahora sabemos que estábamos tirando de uno de los recursos más valiosos.

Rico en bioactivos

Repleta de procianidinas, flavonoles y ácidos fenólicos, formando un cóctel antioxidante natural de alta potencia.

Aliado neuroprotector

Sus compuestos neutralizan radicales libres y reducen el estrés oxidativo, los principales enemigos del cerebro a largo plazo.

• LOS 3 COMPUESTOS CLAVES DE LA PIEL

01.

Procianidinas

Poderosos antioxidantes que neutralizan los radicales libres generados por el estrés oxidativo celular.

02.

Flavonoles

Compuestos polifenólicos que refuerzan la defensa natural de las células contra el daño oxidativo.

03.

Ácidos fenólicos

Actúan como escudo antiinflamatorio, reduciendo los procesos inflamatorios que afectan al tejido neural.

• ¿POR QUÉ PROTEGE AL CEREBRO?

1 Estrés oxidativo

Es el proceso que envejecen las neuronas. Los antioxidantes de la piel lo combaten directamente.

2 Enfermedades neurodegenerativas

Alzheimer y Parkinson están ligados al daño oxidativo. La piel ofrece protección preventiva.

3 Actividad antiinflamatoria

Los extractos reducen la inflamación en tejido neural, reforzando el efecto neuroprotector.

4 Alimentos funcionales

Abre la puerta a suplementos y alimentos con fines preventivos basados en este ingrediente.



ECONOMÍA CIRCULAR EN ACCIÓN

El proyecto también produjo e-TROPIC, un bioestimulante agrícola desarrollado con Eonatur, que demuestra cómo los conocimientos científicos se convierten en soluciones sostenibles. Para Grupo La Caña, transformar residuos en recursos es una estrategia clave de innovación que genera valor económico y respeto medioambiental.

DEL RESIDUAL AL RECURSO: EL CAMINO

1

Subproducto

La piel se descarta durante el procesado del aguacate.

2

Investigación

Food4Stroke analiza sus propiedades químicas y bioactivas.

3

Descubrimiento

Se identifican procianidinas, flavonoles y ácidos fenólicos.

4

Aplicación

Alimentos funcionales y suplementos neuroprotectores.

5

Impacto

Economía circular, sostenibilidad y salud cerebral.

THRIPS PARVISPINUS: Irrupción y efecto en nuestra estrategia de producción

*Qué hemos aprendido y hacia dónde se dirigen
las nuevas prácticas de manejo agronómico*

Diego Moreno Cabrera
Coordinador Dpto. Técnico de Grupo La Caña

28

Durante años, los invernaderos del sureste español han convivido con un conjunto de plagas ya integradas en la rutina del cultivo: trips de las flores, mosca blanca, araña roja. Todas complejas, pero bien estudiadas y, sobre todo, predecibles. Ese equilibrio empezó a romperse a partir de 2020 con la aparición de *Thrips parvispinus*, una especie discreta en tamaño, pero disruptiva en su impacto.

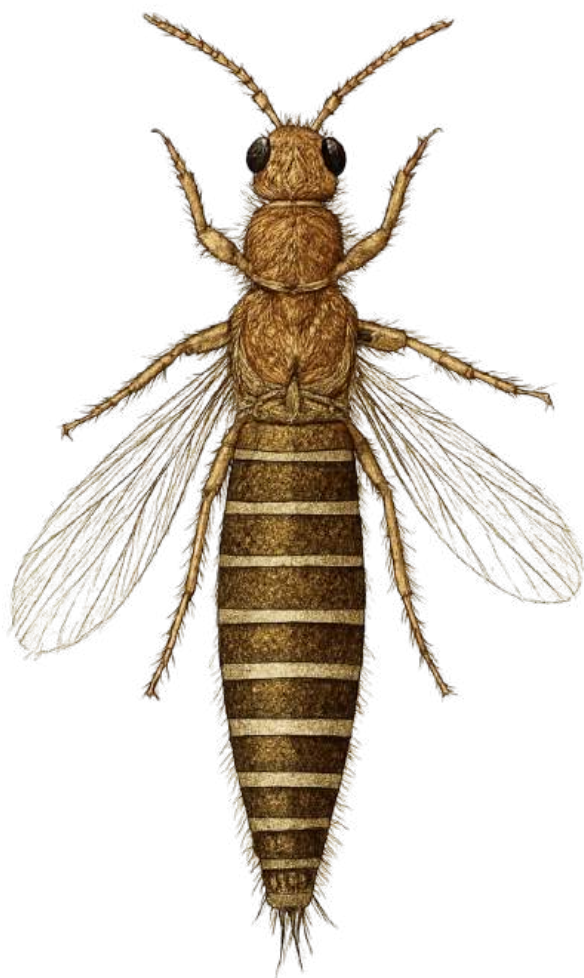
Lo que inicialmente se interpretó como un foco puntual terminó consolidándose como una de las principales limitaciones productivas, especialmente en pimiento, con presencia creciente en otros hortícolas como pepino y sandía. Más allá de su expansión, *Thrips parvispinus* ha puesto en evidencia una cuestión clave: las estrategias que funcionaban frente a otros trips no siempre son eficaces frente a este.

Por qué *Thrips Parvispinus* ha cambiado las reglas del juego

A primera vista puede confundirse con “otro trips más”, pero su comportamiento y su impacto en cultivo lo diferencian claramente de otras especies habituales. Estas diferencias explican gran parte de los **problemas de control**:

- **Comportamiento gregario:** se instala en colonias densas y localizadas. Cuando un foco se establece, la progresión es rápida y difícil de contener.
- **Capacidad de refugio:** se concentra en yemas tiernas, pliegues del pedúnculo y flores jóvenes, zonas de difícil acceso tanto para tratamientos como para la mayoría de enemigos naturales.
- **Ciclo biológico rápido:** completa su desarrollo en 10–14 días a 25 °C, especialmente favorecido por ambientes cálidos y secos.
- **Daño comercial directo:** no es vector de virus, pero provoca lesiones características (“cremalleras”), cortes y cicatrices que deprecian el fruto de forma irreversible.

Como consecuencia, en las últimas campañas se han registrado niveles de afectación elevados en pimiento en distintas zonas productoras de Almería, con presencia ya generalizada en las fincas. Esta situación obliga a replantear el manejo desde una perspectiva estructural, no reactiva.



Identificar bien para intervenir mejor

Antes de hablar de control, es imprescindible detenerse en la identificación. Aunque las diferencias morfológicas existen, en campo resulta más práctico reconocer *Thrips Parvispinus* por una combinación de factores: **localización en la planta, patrón de daños y dinámica de expansión.**

La confusión más habitual se produce con:

- *Frankliniella occidentalis*, más asociada a flores y polen y con relevancia como vector de TSWV.
- *Scirtothrips dorsalis*, de menor tamaño, muy móvil y característico por las deformaciones en hojas jóvenes.

Aprender a distinguirlas no es un detalle menor. Una identificación incorrecta conduce casi siempre a decisiones de manejo ineficaces. En este punto, la experiencia de campo y el seguimiento continuado han sido determinantes para afinar ese “ojo técnico” que hoy resulta indispensable.





Un límite claro de las estrategias convencionales

Uno de los principales aprendizajes ha sido asumir que las herramientas tradicionales, incluidos los insecticidas, no son suficientes por sí solas. El propio comportamiento de *Thrips Parvispinus* reduce su eficacia:

El trips se alimenta en zonas superficiales donde los sistémicos alcanzan concentraciones limitadas, se refugia en estructuras vegetales poco accesibles para productos de contacto y mantiene huevos y pupas protegidos frente a la mayoría de intervenciones químicas.

Este conjunto de factores explica por qué los enfoques basados únicamente en tratamientos curativos tienden a llegar tarde y con resultados pobres. **El control solo es viable desde una estrategia integrada y preventiva.**

Medidas culturales: la base que sostiene todo lo demás

Las medidas culturales no suelen ser las más visibles, pero condicionan el éxito del resto de la estrategia. Su función principal es reducir presión inicial y favorecer un entorno menos favorable para el desarrollo del trips.

La limpieza y desinfección inicial, el control de plantas adventicias, la correcta colocación de placas cromáticas y un manejo ajustado de ventilación y humedad relativa forman un conjunto básico pero decisivo. Siempre que es posible, mantener una humedad relativa más elevada dificulta el desarrollo del trips y favorece la actividad de los auxiliares.

Sin esta base, cualquier estrategia biológica queda debilitada desde el inicio.

Preparar la finca para la fauna auxiliar

La introducción de enemigos naturales solo funciona cuando el entorno está preparado para sostenerlos.

En los últimos años se ha avanzado notablemente en este aspecto mediante:

La implantación de setos de biodiversidad (lobularia, tagetes, hinojo, milenrama), **la creación de refugios dentro del invernadero** y el **aporte de polen** o alimento suplementario.



La fauna auxiliar no responde de forma inmediata ni automática. Requiere tiempo, recursos y estabilidad. Entender este punto ha sido clave para mejorar los resultados frente a *Thrips Parvispinus*.

Auxiliares clave en el manejo del trips

Durante años, el control de trips se ha apoyado en el binomio clásico *Orius laevigatus* + *Amblyseius swirskii*. La aparición de *Thrips Parvispinus* ha obligado a revisar este esquema.

Amblydromalus limonicus

Se ha consolidado como una de las herramientas más eficaces en las primeras fases del cultivo. Su capacidad para establecerse sin necesidad de polen permite introducirlo antes de la floración. Actúa de forma directa sobre las larvas, que son el motor de crecimiento de la población, y presenta un comportamiento activo y agresivo.

La experiencia acumulada indica que no ganar esta batalla inicial compromete todo el ciclo posterior.

Orius laevigatus

Sigue siendo un aliado fundamental, pero su papel es distinto. Su eficacia frente a adultos es alta, aunque depende de la presencia de flores y polen para establecerse correctamente. Por ello, su introducción se retrasa al inicio de la floración y, en ocasiones, se apoya con alimento suplementario.

Otros aliados

En función del cultivo y las condiciones, pueden sumarse otros organismos que refuerzan el sistema: *Amblyseius montdorensis* en pepino, nematodos para el control de pupas en suelo, hongos entomopatógenos como apoyo microbiológico, ácaros del sustrato como *Macrocheles* y, de forma natural, especies como *Balaustium* o *Franklinothrips megalops*.

Ninguno actúa de forma aislada; el efecto real aparece cuando el conjunto funciona de manera coordinada, cuando algo falla, *Thrips Parvispinus* se dispara.

Dos cultivos, estrategias diferenciadas

PIMIENTO

En pimiento, la estrategia se apoya en introducciones tempranas de *A. limonicus* (en torno a 80 individuos/m²), incorporación de *Orius* al inicio de la floración y un refuerzo constante de biodiversidad interna y externa.

PEPINO

En pepino, el planteamiento cambia. Se reduce la dependencia de *Orius* y se da mayor protagonismo a los fitoseidos. *Swirskii* se introduce en fases tempranas sin presencia de *parvispinus*, y *Montdorensis* o *Limonicus* se incorporan cuando se confirma la plaga, con dosificaciones continuas. Cada cultivo tiene ritmos y puntos críticos distintos; anticiparse a ellos marca la diferencia.

Conclusión

La experiencia con *Thrips parvispinus* ha dejado una lección clara: la improvisación ya no es una opción. **El manejo eficaz pasa por planificar, monitorizar y construir sistemas productivos basados en biología, microbiología y prevención.**

Cuando se aplica una estrategia completa, la plaga se mantiene bajo control. Cuando se actúa únicamente en respuesta al problema visible, casi siempre se llega tarde. Este trips no ha hecho sino **acelerar una transición necesaria hacia modelos de producción más estables y sostenibles, donde el equilibrio biológico deja de ser una alternativa para convertirse en la única vía viable a largo plazo.**

Entrevista a GUMERSINDO ALONSO GÓMEZ

Agricultor de Molvízar (Granada)

Natural de Molvízar y vinculado a Grupo La Caña desde hace más de una década, su historia es la de una vida construida paso a paso entre surcos, esfuerzo y aprendizaje compartido.

A sus 44 años, Gumersindo Alonso es uno de esos agricultores que hablan del campo con la naturalidad de quien lo lleva en la sangre. Desde niño, el campo fue su segundo hogar. Al salir del colegio, acompañaba a su padre a las fincas familiares, donde se cultivaba prácticamente de todo: tomates, habichuelas, coles, lechugas, cebollas, además de chirimoya y aguacate. Eran tiempos en los que, como recuerda con cariño, apenas había coches y él mismo se dedicaba a hacer portes de fruta mientras aprendía el oficio. Aunque inició estudios en el instituto tras completar la EGB, pronto decidió dejarlos para dedicarse de lleno a la agricultura.

El año 2002 supuso un momento clave en su trayectoria con la inversión en su primer invernadero. Desde entonces, Gumersindo ha mantenido una apuesta firme por el tomate cherry, cultivo que hoy produce en sus dos invernaderos. Solo de manera puntual, al finalizar la campaña de invierno, ha optado por otros productos como pepino, caniles o judía, siempre con una planificación cuidada y meditada.

En este camino no ha estado solo. A su lado cuenta con el apoyo constante de su técnico agrí-

*“Desde que era un crío
estoy vinculado a la
agricultura”.*

cola, Wladimiro Pedrosa, quien le asesora en el cultivo y le ayuda a planificar cada campaña. Una colaboración basada en la confianza mutua y en el objetivo común de obtener la mejor calidad posible.

Del mismo modo, en el centro de recogida de Molvizar, Gumersindo encuentra siempre una atención cercana y profesional, especialmente de la mano de Rocío Venegas, con quien mantiene una relación cordial y de respeto, y donde

entrega sus partidas de cherry con total tranquilidad.

Padre de dos hijos, de 11 y 8 años, Gumersindo compagina su dedicación al campo con pequeñas aficiones que también hablan de su carácter: le gusta “trastear” con maquinaria, especialmente la desbrozadora, y disfruta cocinando en su tiempo libre.

Su historia es la de un agricultor cercano, constante y comprometido, que ha sabido evolucionar sin perder la esencia de lo aprendido desde niño. Un ejemplo de amor por la tierra y de confianza en las personas que le acompañan en cada paso.

▼ Gumersindo junto a Rocío Venegas del centro de recogida de Molvizar



▼ Gumersindo junto a su técnico Wladimiro Pedrosa.



Entrevista a **JESÚS MANUEL GARCÍA RAMOS**

Agricultor de Molvízar (Granada)

La historia de Jesús Manuel es la de muchos agricultores que construyen su camino campaña a campaña, con experiencia, adaptación y compromiso. Una forma de vivir el campo desde la realidad y desde dentro.



Jesús Manuel nació en Ítrabo, aunque su vida está muy ligada a Vélez, donde conoció a María del Carmen, su esposa. Tiene 52 años y una relación con el campo que no responde a una decisión concreta, sino a una forma de vivir que se ha ido construyendo desde niño. Con apenas siete u ocho años ya ayudaba a sus padres en una pequeña finca familiar de viñas para vino de consumo propio y algunos almendros. Su padre era funcionario del ayuntamiento y su madre ama de casa, pero como en tantas familias de antes, el campo formaba parte del día a día sin necesidad de grandes planes.

Tras finalizar la Educación Secundaria Obligatoria y cumplir el servicio militar, comenzó una etapa de trabajo constante. Durante años fue jornalero, pasando por distintos cultivos como tomate o lechuga, aprendiendo sobre la marcha y entendiendo que en el campo no hay fórmulas mágicas. También trabajó en otros sectores como la construcción, la jardinería, molinos de aceite o la recolección de patatas, experiencias que alimentaron una curiosidad que todavía hoy lo acompaña: la necesidad de

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

entender cómo funcionan las cosas desde dentro.

Con el tiempo, una oportunidad familiar le permitió dar el paso hacia la producción propia. Empezó cultivando tomate cherry y, poco a poco, fue incorporando otros cultivos hasta centrarse en el pepino. **En 2014 inició su relación con Grupo La Caña, una etapa que ha evolucionado de forma natural, igual que su manera de trabajar.** A lo largo de los años ha probado, ha cambiado y ha tomado decisiones prácticas, siempre buscando equilibrio entre rentabilidad, clima y capacidad de trabajo.

Durante un periodo adquirió una finca en Vélez, donde cultivó pepino y caniles, pero la experiencia le llevó a concentrar su producción en una sola ubicación. Para Jesús Manuel, simplificar es una forma de ganar eficiencia y tranquilidad. En la actualidad, **el tomate cherry es su cultivo principal, un cultivo que considera seguro y bien adaptado a su ciclo anual**, especialmente teniendo en cuenta la antigüedad y las características de su invernadero, que también marcan los límites de cada campaña.

Más allá del trabajo, la familia ocupa un lugar central en su vida. Es padre de dos hijos, Pablo y Jesús. Jesús, el mayor, vive en Granada y está finalizando su doctorado en investigación oncológica, centrado en el estudio de distintos tipos de cáncer. Ha encontrado su camino en la ciencia, un orgullo silencioso para su padre. Pablo, en cambio, siente una especial atracción por

la agricultura y el trabajo en semilleros. Para él, Jesús Manuel ha creado un pequeño huerto donde puede dedicarse a lo que le gusta, encontrar calma y desarrollar su creatividad. Un espacio sencillo que refleja una manera de acompañar sin imponer.

Esa inquietud que siempre lo ha definido también lo llevó, durante una etapa, a implicarse en la política local como concejal de Medio Ambiente y Participación Ciudadana en Vélez. Una experiencia exigente, pero muy enriquecedora, que le permitió conocer de cerca la realidad del territorio, escuchar a agricultores y vecinos y comprender los

retos medioambientales desde una perspectiva diferente. Aunque requería mucha dedicación, la valora como una etapa de aprendizaje personal y profesional.

Cuando el campo aprieta o necesita tomar distancia para pensar, encuentra en la bicicleta una vía de desconexión. Salir a pedalear, muchas veces acompañado de su hijo Jesús, le ayuda a despejar la mente y volver con las ideas más claras. Para él, ese equilibrio es clave para seguir adelante, porque el campo no entiende de discursos ni de gestos vacíos, sino de constancia, escucha y decisiones tomadas con los pies en la tierra.

▼ Jesús Manuel junto a su técnico Wladimiro Pedrosa y su mujer Mari Carmen Gutiérrez.



▼ Junto a su hijo Pablo.



Entrevista a ROCÍO VENEGAS

Dpto. de administración: Punto de recogida de Molvizar (Granada)

Hablar de Grupo La Caña es hablar de las personas que lo hacen posible cada día. En esta ocasión, ponemos el foco en Rocío Venegas Prados, responsable de administración del centro de recogida de Molvizar, **una profesional comprometida, cercana y profundamente vinculada a su tierra y a su trabajo.**

Rocío tiene 46 años, es natural de Molvizar y sexitana de adopción. Diplomada en Relaciones Laborales por la Universidad de Granada, su trayectoria laboral es tan amplia como enriquecedora. Como muchas personas de su generación, ha sabido adaptarse a distintos contex-

tos y sectores, siempre con esfuerzo y determinación. Desde sus inicios como camarera mientras estudiaba, pasando por la administración pública, la construcción, el comercio o el manipulado hortofrutícola, cada etapa le ha aportado aprendizaje y resiliencia.

En 2019 llegó al centro de recogida de Molvizar como auxiliar administrativa y, con el tiempo, asumió la responsabilidad de la administración del centro. Para Rocío, este paso ha supuesto una mejora en calidad de vida y estabilidad, además de la satisfacción de poder trabajar en aquello para lo que se formó y que le apasiona.

▼ Rocío Venegas Prados.



“Este sector es complejo y el trato al agricultor es fundamental, porque son nuestros principales clientes”.

En su día a día, Rocío se encarga de tareas clave para el buen funcionamiento del centro: altas de códigos, liquidaciones y pagos, gestión documental, entrada de kilos por finca, atención telefónica y supervisión de ventas, entre otras. Su labor requiere una coordinación constante con basculistas, peritos y otros departamentos para garantizar que todo el proceso sea correcto y transparente, evitando incidencias que puedan afectar al agricultor.

El centro de Molvizar, como punto de recogida, recepciona y valora el género de los agricultores, además de suministrar los envases necesarios para la recolección. Un entorno en el que el trato cercano y directo es una seña de identidad, algo que Rocío vive con especial implicación, consciente de la importancia de la confianza y la comunicación.

Más allá de lo profesional, Rocío destaca por su lado humano. Amante de la natación —afición que ha retomado con ilusión— y del gimnasio, no olvida agradecer a quienes la han acompañado en su camino. Menciona con especial cariño a su compañero y amigo José de la O, a quien reconoce su paciencia y apoyo,

así como al equipo de Molvizar, “la pequeña gran familia” que han formado, y a los compañeros del centro de Puntalón por su ayuda y acogida.

Historias como la de Rocío reflejan el espíritu de Grupo La Caña: el orgullo por nuestra gente y la convicción de que los resultados son siempre la suma del trabajo de todos.

▼ Servicio de descarga.



▼ Punto de recogida de Molvizar.



▼ De izda. a dcha.: Francisco Javier Raya, Ruben Prados, Rocío Venegas, Salim Chleikh, Jose Manuel Prados y Antonio Fernandez.



Bebés La Caña: ¡Felicidades Familias!

Cada mes celebramos la llegada de nuevos miembros a la familia de Grupo La Caña con la entrega de nuestras cestas bebé a los compañeros y compañeras que han sido mamás y papás. No están todos, pero desde aquí felicitamos a todas las familias por la llegada de sus bebés. ¡Enhorabuena, familias!



Con Cruz Roja en el Día de la Banderita

Estamos orgullosos de continuar, un año más, nuestra participación en el Día de la Banderita como empresa colaboradora con Cruz Roja Española en Motril. Esta tradicional jornada de solidaridad es clave para visibilizar y apoyar la enorme labor que desempeña esta organización, que solo en 2024 atendió a cerca de 4.600 personas en la Costa Tropical gracias al compromiso de más de 265 voluntarios, ofreciendo ayuda económica, bienes esenciales, asistencia sanitaria y acompañamiento social.



El Halloween más terrorífico y... ¡saludable!



Con motivo de la celebración de Halloween, impulsamos una divertida iniciativa para promover la alimentación saludable entre los más jóvenes. A través de nuestros perfiles en redes sociales compartimos las fotografías de los hijos e hijas de nuestros compañeros y compañeras con sus disfraces, recordando que comer sano también puede ser divertido. Bajo el mensaje “que el susto no te quite las ganas de comer sano”, pusimos en valor nuestras frutas y verduras frescas como aliadas de una dieta equilibrada desde la infancia. Una acción sencilla y cercana que refuerza hábitos saludables y fomenta la participación de nuestras familias, conectando valores, bienestar y alimentación consciente desde edades tempranas.

39

XXVI Subida Pedestre al Conjuero del Club Pazito a Pazito

El pasado 30 de noviembre, Grupo La Caña colaboró en la XXVI Subida Pedestre al Conjuero, organizada por el Club de Atletismo Pazito a Pazito, una de las pruebas deportivas más emblemáticas de Motril. La carrera reunió a cerca de 250 participantes, que recorrieron 18,5 kilómetros de exigente trazado entre Motril y el entorno del Conjuero, combinando esfuerzo físico, naturaleza y tradición.

Además de su dimensión deportiva, la prueba tuvo un marcado carácter solidario, destinando su recaudación a la Fundación Josep Carreras, en apoyo a la lucha contra la leucemia. Nos enorgullece participar en iniciativas participativas que promueven el deporte, la vida sana y refuerzan el vínculo con nuestro territorio.





**DISFRUTA DE DESCUENTOS
Y PROMOCIONES PERSONALIZADAS**

**EN MÁS DE 150
ESTABLECIMIENTOS**



Escanéame



DISPONIBLE EN

Google Play



Disponible en

App Store



**FAMILIA
LA CAÑA**