



Creciendo en servicio al agricultor

La agricultura de nuestro siglo

COMERCIO

Certificaciones: garantía para los consumidores

SERVICIO AL AGRICULTOR

Nueva APP

ACTUALIDAD

Foro Bioeconomía Circular | Premio Liderazgo Femenino a Mercedes García

INNOVACIÓN

Resultados proyecto REALM

AGROCONSEJOS

Manejo agronómico en calabacín

Sumario

04



Comercio

Certificaciones, garantía para el agricultor

08



Actualidad

- Visita agricultores
- Congreso Bioeconomía Circular
- Premio Liderazgo Femenino

12



Caña Nature

- Premio Sabor del año en guacamole y tomate rallado
- Salsas Gastromundo

16



Innovación

Resultados proyecto REALM ahorro agua y fertilizantes en cultivos de tomate

20



Digitalización

Lanzamiento de la Nueva App Agricultores

22



Agroconsejos

Manejo agronómico en calabacín

26



Nuestros agricultores

- Julia y Jose Antonio
- Carmina y Roberto

30



Nuestra gente

- Jose Manuel Moreno
- Ana M^o González
- Rosa M^o Rodríguez

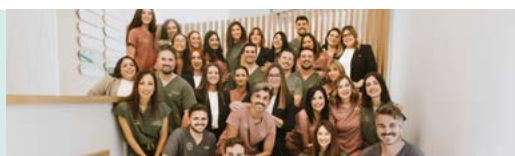
34



Caña Social

- Especial jubilaciones
- Premio Araceli Morales
- Campeonato Mawashi
- Juegos Julio Rodríguez

38



Familia La Caña

Clínica Fernández Abarca

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: Miguel Ángel García Correa
CONTENIDOS: Dpto. Marketing y Comunicación
CONTACTO: tania.lopez@grupolacana.com TELÉFONO: 958 60 10 52
DEPÓSITO LEGAL: GR/651-99 NÚMERO: 47. AÑO 2026
DIFUSIÓN GRATUITA Y PERSONALIZADA
TIRADA: 3.500 ejemplares

Mirar al futuro con confianza

El sector hortofrutícola atraviesa un momento de profunda transformación. La campaña de invierno nos ha recordado, una vez más, que nuestra actividad convive con factores que escapan a nuestro control: la presión de nuevas plagas y enfermedades, la incertidumbre climática, la escasez de recursos hídricos, el incremento de los costes de producción y una competencia internacional cada vez más intensa.

Son desafíos reales que afectan directamente a nuestros agricultores, a nuestras empresas y, en definitiva, a la sostenibilidad de todo un modelo económico y social que ha convertido a Andalucía en una referencia hortofrutícola dentro y fuera de nuestras fronteras.

Pero, precisamente en momentos como estos, conviene poner en valor algo que forma parte de nuestro ADN: nuestra capacidad para innovar y adaptarnos. El campo ha demostrado históricamente una enorme fortaleza. Detrás de cada campaña hay agricultores que toman decisiones cada día, profesionales que investigan nuevas soluciones, técnicos que buscan mejorar los procesos y empresas que invierten para seguir siendo competitivas.

En Grupo La Caña creemos firmemente que los retos deben convertirse en oportunidades. Nuestra convicción y apuesta por la innovación se ha visto también reforzada este año con la celebración

del Congreso de Bioeconomía Circular, un encuentro que ha puesto de manifiesto algo especialmente importante para el futuro de nuestro sector: poco a poco, se están haciendo las cosas muy bien en materia de innovación agroalimentaria.

Instituciones, centros de investigación y empresas caminan hoy más de la mano de lo que, quizás, solíamos reconocer, impulsando conjuntamente una bioeconomía circular que deja de ser una declaración de intenciones para convertirse en proyectos con resultados tangibles. Ese es, precisamente, el tipo de colaboración que necesita nuestro sector para seguir siendo competitivo.

La innovación, la investigación, la digitalización, la mejora de la eficiencia en el uso del agua y de los recursos, la sostenibilidad y la colaboración entre todos los agentes de la cadena agroalimentaria no son ya conceptos de futuro. Son herramientas que debemos seguir incorporando a nuestro presente para dar respuesta a los desafíos que tenemos por delante.

Nuestro compromiso es avanzar junto a nuestros agricultores, porque ellos son el origen de todo lo que hacemos. Queremos acompañarlos en un escenario cada vez más complejo, aportando conocimiento, tecnología, seguridad y nuevas oportunidades de mercado. Al mismo tiempo, debemos continuar trabajando para que el mercado reconozca el valor real de



nuestros productos frescos y elaborados, y el esfuerzo que hay detrás de cada uno de ellos.

Europa demanda alimentos seguros, saludables y convenientes con las máximas garantías. Tenemos el conocimiento, la experiencia y el talento necesarios para responder a esa demanda. Nuestro reto es seguir mejorando sin perder aquello que nos ha traído hasta aquí: la cercanía al agricultor, la vocación de servicio y la confianza en el trabajo bien hecho.

Miramos al futuro con realismo, conscientes de las dificultades, pero también con optimismo. Porque cada reto nos obliga a avanzar y cada transformación abre nuevas posibilidades. Si seguimos sumando conocimiento, experiencia y colaboración, estoy convencido de que el sector hortofrutícola continuará siendo una fuente de desarrollo, innovación y oportunidades para nuestra tierra.

El futuro nos exige evolucionar. Y estamos preparados para hacerlo juntos.

Jesús García Puertas

Consejero Delegado de Grupo La Caña

Certificaciones: nuestra garantía para seguir siendo un referente en el sector

El sector hortofrutícola evoluciona al ritmo de las preocupaciones de los consumidores. Repasamos las certificaciones que posicionan a Grupo La Caña como socio de confianza en el mercado, y por qué contar con ellas refuerza también la competitividad de nuestros agricultores.

El sector hortofrutícola ha cambiado mucho en poco tiempo. Hace apenas unos años, la principal preocupación en torno a los alimentos era su seguridad: que fueran seguros, trazables y conformes a la legislación vigente. Hoy esos requisitos siguen siendo la base, pero el consumidor final se ha vuelto más exigente y quiere saber también cómo se producen los alimentos que compra: cómo se cuida el agua, cómo se trata a quienes trabajan en el campo y cómo se garantiza la sostenibilidad de la actividad agrícola.

En Grupo La Caña hemos ido incorporando, a lo largo de los años, las certificaciones que dan respuesta a esas preocupaciones. El resultado es una de las carteras de acreditaciones más completas del sector, que hoy nos permite presentarnos ante retailers, grandes cadenas de distribución y supermercados como un socio plenamente capacitado y de confianza.

Seguridad alimentaria, nuestro punto de partida

Las certificaciones IFS Food y BRCGS Food Safety constituyen la base de nuestro sistema de gestión. Garantizan que nuestros procesos de manipulación y envasado se desarrollan bajo estrictos controles de seguridad alimentaria, calidad, legalidad y trazabilidad, y son la puerta de acceso a algunas de las cadenas de distribución más importantes de Europa.



▲ Pilar López del departamento de certificaciones.

Del campo a la mesa: una cadena certificada

La calidad de nuestro producto no empieza en el almacén: empieza en la explotación agrícola. GlobalG.A.P. certifica que nuestros agricultores aplican Buenas Prácticas Agrícolas, garantizando la seguridad del producto, la trazabilidad y el respeto por el entorno. Sobre esta base se apoyan módulos que amplían el alcance de la certificación, como GRASP en el ámbito social o SPRING en la gestión del agua, uno de los recursos más estratégicos y, cada vez más, un factor de competitividad para acceder a determinados mercados.

A ello se suman certificaciones centradas en sostenibilidad y biodiversidad, como LEAF Marque, Tesco Nurture o GROW, y en producción ecológica, como nuestra Certificación de Producción Ecológica y Na-



turland, que responden a una preocupación creciente de los consumidores por conocer el origen y la forma de producción de los alimentos que compran. En el ámbito social, auditorías como SMETA evalúan las condiciones laborales, la salud y seguridad de los trabajadores, y la ética empresarial.



▲ El consumidor final exige cada vez más información sobre el origen y la forma de producción de los alimentos.

Una ventaja competitiva para el agricultor

Cumplir con estas certificaciones es, para nuestros agricultores, la mejor carta de presentación ante un mercado cada vez más atento al origen y la forma de producción de los alimentos. Estar acreditado es el único acceso a los mercados, refuerza la confianza del cliente final y pone en valor un trabajo ya hecho conforme a altos estándares de calidad, seguridad y sostenibilidad. En un contexto donde esa atención no deja de crecer, mantener estas acreditaciones al día se convierte en la única forma para seguir siendo competitivos.



▲ El seguimiento en campo, clave para cumplir con los estándares de calidad exigidos.

Un equipo que trabaja codo a codo con el agricultor

Este nivel de exigencia no lo afrontan solos. Grupo La Caña cuenta con un departamento propio de certificaciones y con más de 20 ingenieros técnicos que trabajan codo a codo con nuestros agricultores, compartiendo conocimiento técnico y acompañándolos en cada auditoría. Es un equipo que refuerza, campaña tras campaña, el alto nivel de profesionalización que ya caracteriza a nuestras explotaciones, y que aporta a nuestros clientes la máxima solidez y garantía en cada eslabón de la cadena.



▲ Isabel Ortega del dpto. técnico y Gracia Torres, agricultora.

Mirando al futuro

Cada año aparecen nuevas exigencias y nuevos criterios de evaluación: lo que hace diez años era suficiente, hoy ya no lo es. La digitalización, la reducción de la huella ambiental, el uso eficiente del agua, la economía circular, el bienestar de las personas o la transparencia en toda la cadena de suministro marcarán el camino durante los próximos años, y es anticiparnos a las futuras preocupaciones del consumidor. En Grupo La Caña sabemos que cumplir con estas certificaciones es una obligación y por supuesto una oportunidad compartida: para mejorar nuestros procesos, fortalecer la confianza de nuestros clientes y seguir siendo un referente en el sector hortofrutícola.

Ámbito	Calidad y seguridad alimentaria	Social y bienestar laboral	Ambiental y sostenibilidad	Trazabilidad y laboratorio
Certificaciones	   	 	      	 

Certifications: Our Guarantee to Remain a Benchmark in Our Sector

The fruit and vegetable sector evolves in step with consumer concerns. We review the certifications that position Grupo La Caña as a trusted partner in the marketplace, and explain why holding them also strengthens the competitiveness of our farmers.

The fruit and vegetable sector has changed considerably in a short space of time. Only a few years ago, the principal concern surrounding food was safety: that it be safe, traceable and compliant with prevailing legislation. These requirements remain fundamental today, but the end consumer has become more discerning and now also wishes to know how the food they purchase is produced: how water resources are managed, how those who work the land are treated, and how the sustainability of agricultural activity is ensured.

Over the years, Grupo La Caña has adopted the certifications that respond to these concerns. The result is one of the most comprehensive portfolios of accreditations in the sector, which today enables us to present ourselves to retailers, major distribution chains and supermarkets as a fully capable and trustworthy partner.

Food Safety: Our Starting Point

The IFS Food and BRCGS Food Safety certifications form the basis of our management system. They guarantee that our handling and packing processes are conducted under strict controls of food safety, quality, legality and traceability, and serve as the gateway to some of the most significant distribution chains in Europe.



▲ Our Certification Team oversees every detail of the quality process.

From Field to Fork: A Certified Supply Chain

The quality of our produce does not begin in the warehouse: it begins on the farm. GlobalG.A.P. certifies that our farmers apply Good Agricultural Practices, guaranteeing product safety, traceability and respect for the environment. Building upon this foundation, additional modules extend the scope of certification, such as GRASP in the social sphere or SPRING in water management – one of the most strategically important resources and, increasingly, a factor of competitiveness in accessing certain markets.

In addition, we hold certifications focused on sustainability and biodiversity – including LEAF Marque, Tesco Nurture and GROW – together with organic production certifications such as our own Organic Production Cer-



tification and Naturland. These respond to a growing concern among consumers to understand the origin and method of production of the food they buy. On the social front, audits such as SMETA assess working conditions, health and safety, and business ethics.



▲ Crop monitoring at every stage is key to meeting the required quality standards.

A Competitive Advantage for Our Farmers

For our farmers, meeting these certifications is the best possible calling card in a market increasingly attentive to the origin and method of food production. Holding accreditation is the sole means of accessing these markets, strengthens the confidence of the end consumer, and duly recognises work already carried out in accordance with high standards of quality, safety and sustainability. As this scrutiny continues to intensify, keeping these accreditations up to date has become the only means of remaining competitive.



▲ Alicia Jiménez, a Grupo La Caña grower, in her Caniles plum tomato greenhouse.

Our farmers do not face this level of rigour alone. Grupo La Caña maintains its own certifications department and more than 20 technical engineers who work hand in hand with our farmers, sharing technical expertise and supporting them throughout every audit. This team reinforces, season after season, the high level of professionalism that already characterises our holdings, and provides our clients with the utmost robustness and assurance at every link in the chain.



▲ Txomin Jiménez from the Grower Advisory Team with a farm manager.

Looking to the Future

New requirements and evaluation criteria emerge each year: what sufficed a decade ago is no longer sufficient today. Our challenge as a group lies not merely in maintaining our current certifications, but in anticipating the future concerns of consumers. At Grupo La Caña, we recognise that meeting these certifications is both an obligation and, naturally, a shared opportunity: to improve our processes, strengthen the confidence of our clients, and remain a benchmark in our sector.

Scope	Food quality and safety	Social and workplace well-being	Environmental and sustainability	Traceability and laboratory
Certifications	   	 	      	 

Un recorrido por un año de reconocimientos, avances y **una nueva herramienta al servicio del agricultor**

Este número llega cargado de actividad, y buena parte de ella la he vivido muy de cerca. Las visitas a los agricultores durante la campaña me han vuelto a confirmar algo que ya sabíamos pero que conviene repetir: los grandes avances de nuestro sector no se explican solo desde un despacho ni desde un congreso, sino también desde lo que ocurre en una finca un día cualquiera. Ambas realidades alimentan las mismas decisiones, y en Grupo La Caña procuramos no perder de vista ninguna de las dos.

Este está siendo también un año de reconocimientos que nos llenan de orgullo. El Premio Liderazgo Femenino a Mercedes García es, para toda la organización, un motivo de celebración especial: reconoce una trayectoria que ha marcado la forma de entender el liderazgo en Grupo La Caña, y que hoy siguen las nuevas generaciones que se incorporan a puestos de responsabilidad. En el ámbito de Caña Nature, el Premio Sabor del Año a nuestro guacamole y al tomate rallado, junto con la buena acogida de las nuevas salsas Gastromundo, confirman que la apuesta por el producto elaborado sigue encontrando su lugar en el mercado.

En innovación, los resultados del proyecto REALM demuestran de forma muy tangible el valor de invertir en investigación aplicada: menos agua, menos fertilizante, el mismo compromiso con la calidad del cultivo de tomate.

Pero si hay una novedad en estas páginas que quiero destacar de forma especial, es el lanzamiento de la nueva app para nuestros agricultores. Nace de escuchar, en cada visita al campo, qué es lo que realmente facilita el día a día: tener la información de la explotación a mano, poder

consultar con el equipo técnico sin depender de horarios ni desplazamientos, y ganar autonomía en la gestión de cada campaña. Entre sus funcionalidades, el agricultor podrá consultar sus precios de venta diarios, una señal de identidad de nuestro modelo transparente de comercialización, además de hacer un seguimiento actualizado de todos los datos de sus cultivos. Es una herramienta pensada para acompañar y dar servicio: un canal más directo entre el agricultor y todo el conocimiento que Grupo La Caña pone a su disposición.

“El agricultor podrá consultar sus precios de venta diarios, una señal de identidad de nuestro modelo transparente de comercialización.”

Que esta herramienta llegue precisamente en un número que también recoge los avances de REALM y varios reconocimientos, no es casualidad: todo apunta en la misma dirección, la de una empresa que crece escuchando a quienes cultivan.

Como siempre, completan estas páginas los agroconsejos, el testimonio de nuestros agricultores —en esta ocasión de dos familias agricultores de la Sierra—, el espacio dedicado a nuestra gente y las noticias de Caña Social, que siguen siendo el reflejo más fiel de lo que somos.

**Miguel Ángel
García Correa**
Director General
de Grupo La Caña



Segunda visita de agricultores a Eurocastell Caña: **presentación del proyecto SmartBioFert**



▲ Grupo de agricultores y equipo de Grupo La Caña.

A los agricultores se les explicó que SmartBioFert reúne a seis socios especializados —la Universidad de Granada, Herogra Group, CIDAF, Dempo, OnTech Innovation y la propia Eurocastell-Grupo La Caña, responsable de los ensayos en campo con tomate cherry— con un objetivo común: desarrollar biofertilizantes inteligentes y resilientes a la sequía, validarlos en campo y escalar su producción.

La apuesta por la cercanía, el diálogo y el conocimiento compartido continúa siendo una prioridad para Grupo La Caña. En esta línea, hemos celebrado una segunda visita de agricultores a las instalaciones de Eurocastell, una iniciativa que refuerza el vínculo entre la compañía y quienes forman parte esencial del origen de nuestra actividad: los agricultores.

Tras un encuentro de trabajo, acompañamos a los representantes institucionales en un recorrido por nuestras instalaciones de Eurocastell Caña, donde compartimos nuestro modelo de crecimiento, basado en la innovación, la profesionalización y la apuesta por el talento.

Durante la jornada, los asistentes conocieron de nuevo el funcionamiento de Eurocastell, profundizando en su actividad comercial, logística y operativa, en un espacio de intercambio cercano donde agricultores y equipo directivo compartieron impresiones sobre la evolución del sector y sus retos de futuro.

Uno de los momentos más relevantes fue la presentación del proyecto SmartBioFert, financiado por la Junta de Andalucía con fondos FEDER e impulsado desde el área de innovación de Eurocastell. Se trata de una iniciativa que desarrolla y valida biofertilizantes sociales basados en consorcios de microorganismos, capaces de aumentar la producción, mejorar la salud del suelo, proteger la planta frente a patógenos y reforzar su resistencia en condiciones de sequía. El proyecto incorpora además una plataforma digital conectada a sensores climáticos y de suelo que permite optimizar en tiempo real el uso del agua y los nutrientes.

Los agricultores completaron la jornada con un recorrido por las instalaciones y el almacén de Eurocastell, donde pudieron observar de primera mano los procesos de manipulado, control de calidad y logística que garantizan la máxima calidad del producto en destino.

Con esta segunda visita, Grupo La Caña reafirma su compromiso con la transparencia, la formación y la participación activa de sus agricultores, fomentando iniciativas que fortalecen la confianza y el trabajo conjunto, y avanzando hacia un modelo agrícola más competitivo, sostenible y preparado para el futuro.



▲ Presentación del proyecto SmartBioFert por Alejandro Fernández, gestor de proyectos del área de innovación.

Presentes en el II Foro de Bioeconomía Circular

Nuestro consejero delegado y primer presidente del Clúster Andaluz de Bioeconomía Circular, Jesús García, participó en la mesa redonda Cooperación público-privada como modelo de éxito en el desarrollo de la bioeconomía.

El pasado 11 de junio, Sevilla acogió el II Foro de Bioeconomía Circular, organizado por la Junta de Andalucía junto con el JRC de la Comisión Europea, IFAPA, Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA) y el Clúster Andaluz de Bioeconomía Circular. El encuentro, con más de 150 expertos en la EOI-Escuela de Organización Industrial, fue el evento central de la I Cumbre de la Bioeconomía Circular, celebrada del 10 al 12 de junio con más de 300 profesionales del sector.

Nuestro consejero delegado y primer presidente del Clúster Andaluz de Bioeconomía Circular, compartió panel moderado David Páez, director del área internacional de CTA, con Víctor Falguera, coordinador del Hub de Bioeconomía de Cataluña, y Cristina Viera, coordinadora del Hub de Bioeconomía de Asturias, en un debate que puso en valor la complementariedad entre la gestión pública.

Jesús García centró su intervención en tres ideas clave. En primer lugar, señaló la complejidad de la gobernanza europea y global en materia de economía circular, e insistió en la necesidad de consolidar espacios donde confluyan los objetivos de la administración pública y las necesidades reales del tejido



▲ De izda. a dcha.: Alejandro Fernández, Alfonso Zamora, Manuel Gómez, Jesús García, Tania López, José Ramón Fernández.

empresarial. En segundo lugar, subrayó que, si bien corresponde al sector público legislar e impulsar la bioeconomía, es el sector privado quien debe tomar el relevo como responsable último de poner en valor los recursos y ejecutar sobre el terreno los modelos de economía circular. Por último, presentó el Clúster Andaluz de Bioeconomía Circular, que agrupa a actores de toda la cadena agroalimentaria de la región destacando su papel dentro de la Alianza Europea de Clústeres de Bioeconomía —integrada por 19 clústeres europeos, tres de ellos españoles— como vía para coordinar esfuerzos a escala continental y actuar como interlocutor directo ante la Comisión Europea.

La participación de Grupo La Caña en este encuentro refuerza nuestro papel como referente empresarial en un sector estratégico, en el que Andalucía aspira a consolidarse como territorio clave a nivel europeo gracias a su capacidad productiva agroalimentaria, su disponibilidad de biomasa y su ecosistema de innovación.

▼ Jesús García en el panel de ponentes de la mesa redonda sobre cooperación público-privada en el desarrollo de la bioeconomía.





▲ Foto grupal de compañeros y familia de Mercedes García en la entrega de los VI Premios de Emprendimiento y Liderazgo Femenino.

Mercedes García galardonada en los VI Premios de Emprendimiento y Liderazgo Femenino

Mercedes García, directora de producción de Grupo La Caña en nuestro centro de Puntalón, ha sido galardonada en los VI Premios de Emprendimiento y Liderazgo Femenino de Granada, organizados por la asociación Unimos Talento, en la categoría de Trayectoria Empresarial. El reconocimiento se entregó el pasado 14 de mayo en un acto celebrado en la Fábrica de Pilar de Motril, donde el jurado eligió por unanimidad su candidatura entre veinte mujeres de toda la provincia.

▼ Mercedes García recibiendo el galardón.



Mercedes se incorporó a la empresa junto a sus hermanos al terminar sus estudios de magisterio. Empezó en administración, haciendo de todo, con jornadas que se extendían de la mañana a la noche. Más tarde asumió la dirección de producción, un área que aprendió desde cero junto a quienes ya llevaban años en el almacén, con humildad, paciencia y una gran capacidad de observación.

Lo hizo en una época en la que una mujer al frente de producción no era habitual, y respondió siempre con hechos, constancia y la palabra dada y cumplida.

El jurado destacó una trayectoria construida a base de esfuerzo sostenido, liderazgo cercano y una forma de entender la empresa en la que las personas siempre han estado en el centro. Los valores que aprendió de su padre —confianza, lealtad, apoyo a los demás— los ha practicado cada día en el almacén y los ha transmi-

El jurado destacó una trayectoria construida a base de esfuerzo sostenido.

tido a sus hijas, Mercedes y María, que hoy lideran producción con la misma vocación.

Mercedes no es de las que buscan los focos, y por eso este reconocimiento tiene aún más valor: no lo pidió ella, sino que lo otorgó un jurado que vio en su historia lo que ve todo Grupo La Caña. Desde la empresa compartimos esta feliz noticia y queremos que sepas, Mercedes, que este premio es tuyo y también un poco nuestro, porque lo has construido aquí, con tu equipo.

Estamos comprometidos con quienes son los pilares de nuestro modelo empresarial, y queremos que sean parte activa en todo momento dentro de la organización.

El sabor de lo natural sigue conquistando el lineal

Sabor del Año para el guacamole tradicional y mexicano y el tomate rallado, y la buena acogida de las salsas Gastromundo: así sigue creciendo Caña Nature, nuestra marca de producto elaborado.

Dentro de nuestra amplia cartera de producto elaborado, 2026 está siendo un año especialmente significativo para nuestra marca Caña Nature. **El guacamole original, guacamole mexicano y el tomate rallado han sido reconocidos con el Sabor del Año 2026.** A este reconocimiento se une la buena acogida de las **salsas frescas Gastromundo** la incorporación más reciente a nuestra oferta que año tras año se consolida en el mercado gracias a ser opciones alineadas con una demanda creciente de producto natural y conveniente.

Detrás de estos reconocimientos hay una misma manera de entender nuestros productos: recetas tradicionales, ingredientes frescos y procesados mínimos. Por ello, en Caña Nature trabajamos con **tecnología de procesado por altas presiones (HPP)**, un tratamiento en frío que elimina microorganismos y alarga

la vida útil de nuestras referencias sin necesidad de incluir conservantes. Es un proceso que no recurre al calor, por lo que conserva intactos el sabor, la textura y las propiedades naturales de cada ingrediente, tal y como se recogen en el campo. A esta garantía se suma el **Sello V-Label**, que certifica que nuestros productos son aptos para consumidores veganos y vegetarianos y también el distintivo de ecológico para las principales referencias.



- **Máximo sabor**
- **Máxima seguridad alimentaria**
- **Máxima vida útil**
- **Máxima naturalidad**





Tomate rallado, Guacamole y Guacamole Mexicano: reconocidos Sabor del Año 2026



Nuestro **tomate rallado**, elaborado con la variedad Pera Caniles por su intenso sabor y aroma, está disponible en un amplio abanico de formatos que nos permite llegar a cualquier tipo de consumidor: **tarrina de 180 g** y **packs de 4x50 g** pensados para minimizar el desperdicio alimentario, y más orientado al canal **HORECA tarrina de 490 g**, **bolsas**

de 5 kilos, monodos de 50 g y botellas de 1L donde su versatilidad y características únicas lo convierte en un básico de cocina para cualquier elaboración. Además, también está disponible la **opción BIO**.

Algo similar ocurre con nuestro guacamole original, elaborado con un **96% de aguacate fresco** de la

Costa Tropical de Granada. Lo ofrecemos en **formato de 200 g**, pensado para el consumo doméstico, y en **formato de 500 g** para food service, además de contar en nuestra gama con una **versión BIO** y un **variante estilo mexicano** que completan la propuesta para cualquier línea de untables refrigerados y para los distintos perfiles de consumidor.

Gastromundo: tres salsas frescas con las que descubrir los sabores del mundo

En esta misma línea, sumamos a nuestra cartera las **salsas frescas Gastromundo**, tres referencias de inspiración internacional —**Italia, México y Grecia**— y origen innovador con las que nos adaptamos a las tendencias de los consumidores acercándoles nuevos sabores elaborados con ingredientes de aquí. Disponibles en **tarrinas de 200 gramos** con las que disfrutar de un plato de pasta o carne con Italia, un pescado o ensalada con Grecia y uno tacos o nachos con México.

Completan esta amplia cartera de producto elaborado nuestro **gazpacho y salmorejo**, disponibles en **botellas de 1L y 33cl**, también en **versión BIO**. En conjunto, conforman una gama consolidada y apreciada por consumidores cada vez más exigentes, en la que el sabor reconocido, los procesos que respetan el ingrediente y los formatos pensados para cada tipo de cliente son nuestra seña de identidad común.



Natural flavour continues to win over supermarket shelves

Sabor del Año (Flavour of the Year) accolades for our classic and Mexican-style guacamole and our grated tomato, together with the warm reception given to our Gastromundo sauces: this is how Caña Nature, our prepared-foods brand, continues to grow.



Within our extensive prepared-foods portfolio, 2026 is proving to be a particularly significant year for our Caña Nature brand. Our original guacamole, Mexican-style guacamole and grated tomato have all been awarded the Sabor del Año 2026 seal — the tasting-panel quality mark created by the Global Quality group, known in English as Flavour of the Year. This recognition is matched by the warm reception given to our fresh Gastromundo sauces, the newest addition to our range, which is steadily gaining ground in the market year on year, true to the growing appetite for natural, convenient food.

Behind these accolades lies a single philosophy that shapes everything we make: traditional recipes, fresh ingredients and minimal processing. That is why, at Caña Nature, we rely on High Pressure Processing

(HPP) technology, a cold process that eliminates micro-organisms and extends the shelf life of our products without the need for preservatives. Because it does not rely on heat, the process keeps the flavour, texture and natural properties of every ingredient just as they come from the field. This guarantee is reinforced further still by the V-Label mark, certifying that our products are suitable for vegans and vegetarians, and by organic certification on our flagship lines.



- Maximum flavour
- Maximum food safety
- Maximum shelf life
- Maximum natural goodness



Guacamole, Mexican-Style Guacamole and Grated Tomato: **awarded Sabor del Año 2026 (Flavour of the Year)**



Our grated tomato, made from the Pera Caniles variety prized for its intense flavour and aroma, comes in a wide range of formats that let us reach every type of consumer: a 180 g tub and 4x50 g packs designed to help cut food waste, alongside formats geared towards the HORECA channel — a 490 g tub, 5

kg bags, 50 g single-serve portions and 1 L bottles — where its versatility and distinctive character make it a kitchen staple for any dish. An organic option is also available.

Much the same applies to our original guacamole, made with 96% fresh avocado from Granada's



Costa Tropical. It comes in a 200 g pot for home consumption and a 500 g format for foodservice, while our range also includes an organic version and a Mexican-style variant, rounding off an offer suited to any chilled-dips shelf and to every consumer preference.

Gastromundo: three fresh sauces for a taste of the world

In this same spirit, we have added the fresh Gastromundo sauces to our range: three internationally inspired, innovative products — Italy, Mexico and Greece — through which we keep pace with consumer trends by introducing new flavours made with local ingredients. Available in 200 g tubs, they are perfect for pairing pasta or meat dishes with Italy, fish or salads with Greece, and tacos or nachos with Mexico.

Our gazpacho and salmorejo, available in 1 L and 33 cl bottles and also in an organic version, round off this extensive prepared-foods portfolio. Together, they make up a well-established range, valued by increasingly discerning consumers, in which award-winning flavour, ingredient-led processes and formats tailored to every type of customer stand as our shared hallmark.

▼ Gastromundo pots (Italy, Greece and Mexico): “Fresh sauces inspired by flavours from around the world”



REALM. Del agua de drenaje al fruto: así funciona la innovación circular en nuestros invernaderos



Del agua de drenaje de nuestros invernaderos a un bioestimulante que ya mejora la producción y la calidad del tomate.

El cambio climático es ya una realidad que condiciona el día a día de nuestros invernaderos: sequías más frecuentes, escasez de agua y episodios climáticos cada vez más extremos ponen a prueba nuestros cultivos. A esto se suma un contexto geopolítico que ha disparado el precio de los fertilizantes, encareciendo uno de los insumos más importantes de cualquier explotación agrícola.

Ante este doble reto —producir más cuidando el entorno y sin disparar los costes—, en Grupo La Caña llevamos tiempo apostando por alternativas a la nutrición mineral tradicional. Los bioestimulantes y biofertilizantes se presentan como una vía real para lograr cultivos más eficientes en el uso de los recursos y más resistentes frente a las condiciones adversas.

REALM convierte un residuo —el agua de drenaje de los cultivos hidropónicos— en un recurso: la base para producir microalgas y, con ellas, bioestimulantes más accesibles.

Entre estas alternativas, los bioestimulantes a base de microalgas llevan décadas demostrando su potencial. **La biomasa de microalgas y sus extractos contienen compuestos de gran interés agronómico —aminoácidos, vitaminas, antioxidantes, fito-**

hormonas— capaces de mejorar el crecimiento, la absorción de nutrientes y la respuesta de la planta frente al estrés. Sin embargo, su gran limitación ha sido siempre el coste: cultivar, producir y procesar microalgas a gran escala requiere agua, nutrientes, superficie y equipamiento especializado, lo que ha frenado su llegada al mercado a un precio competitivo.

Aquí es donde entra el proyecto REALM: aprovechar las aguas de drenaje de los cultivos hidropónicos, ricas en nutrientes, como medio de cultivo para producir microalgas. Una manera de reducir costes de producción, dar una segunda vida a un agua que hoy se desperdicia y avanzar hacia un modelo agrícola más circular.

Descripción y objetivos del proyecto

REALM es un proyecto europeo que busca demostrar un modelo sostenible en el que las aguas de drenaje de invernaderos hidropónicos se transforman en el punto de partida para producir microalgas. **Esa biomasa se convierte después en productos de valor para la agricultura y la acuicultura, como bioestimulantes e ingredientes acuícolas,** reduciendo el consumo de agua y de fertilizantes y minimizando el impacto ambiental.

Dentro del consorcio, Grupo La Caña participa como socio demostrador, responsable de validar en condiciones reales de producción comercial —en nuestras

propias fincas— la eficacia agronómica de los distintos bioestimulantes obtenidos a partir de biomasa y extractos de microalgas desarrollados en el proyecto. Nuestro papel es, precisamente, comprobar sobre el terreno si estos productos funcionan igual —o mejor— que las soluciones que ya conocemos.

El ensayo de campo

El ensayo se ha llevado a cabo en una finca de la costa de Granada, adaptada para pruebas a gran escala, sobre un cultivo de tomate cherry pera de ciclo largo, desde principios de septiembre hasta mediados de junio.

Se ha utilizado la parte izquierda del invernadero, con un total de 12 tratamientos distintos distribuidos en dobles filas independientes —cada una con su propio grifo de riego y su propia tubería— sobre una superficie aproximada de 40 m² por tratamiento, hasta sumar unos 560 m² de ensayo.

Se han probado dos cepas diferentes de microalgas, cada una con tres bioestimulantes obtenidos a partir de distintas fracciones de su procesamiento —crudo, extracto soluble y biomasa residual— y a dos concentraciones distintas, 3 L/Ha y 5 L/Ha. Es decir: el mismo punto de partida, el agua de drenaje, da lugar a productos muy distintos según cómo se procese, y el ensayo permite comparar cuál funciona mejor y en qué dosis.

La aplicación se ha realizado vía Venturi, junto con el fertirriego habitual de la finca, diluyendo cada bioestimulante en 750 ml de agua y aplicándolo una vez al mes durante toda la campaña, sin alterar el resto del manejo agronómico. **Todos los tratamientos han recibido exactamente el mismo manejo —fertirrigación, clima, sanidad, poda, entutorado y recolección— para que cualquier diferencia observada se deba únicamente al bioestimulante aplicado.**

Durante toda la campaña se ha hecho un seguimiento exhaustivo de tres parámetros clave para cualquier agricultor: la producción semanal desde el inicio de la cosecha, la calidad del fruto —firmeza, calibre y grados Brix, medidos en cinco momentos de la campaña sobre 20 tomates por tratamiento— y el crecimiento vegetativo, tomando como referencia la longitud del tallo.



▲ Vista general del ensayo en la finca en la costa de Granada: cada tratamiento queda delimitado e identificado con marcas de color para su seguimiento.

Código	Descripción preliminar
A5	Crudo
B5	Extracto soluble
C5	Biomasa residual
D10	Crudo
E10	Extracto soluble
F10	Biomasa residual
Control (-)	Fertirrigación habitual sin bioestimulante
Control (+)	Bioestimulante comercial de referencia

▲ Codificación utilizada para identificar cada bioestimulante ensayado, según la cepa de microalga y la fracción de procesamiento empleada.



▲ Las plantas de tomate cherry pera, en plena producción, durante el ensayo de campo del proyecto REALM.

Resultados obtenidos

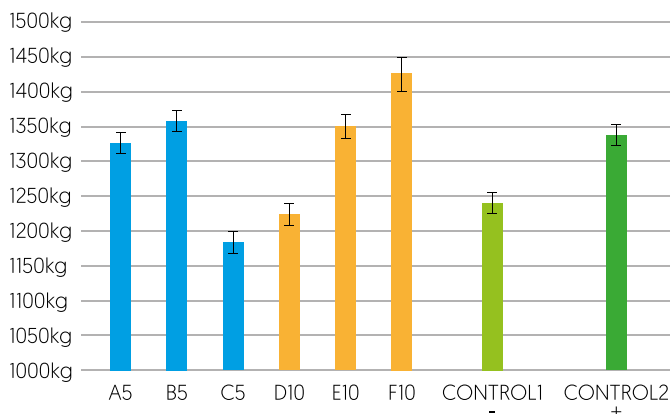
Producción

A 3 L/Ha, varios de los bioestimulantes ensayados superaron ya la producción del control sin bioestimulación, destacando B5 y F10, que incluso superaron al bioestimulante comercial de referencia. C5 y D10, en cambio, quedaron por debajo del control a esta dosis, una diferencia que ayuda a afinar qué combinación de cepa, fracción y dosis funciona mejor en cada caso.

A 5 L/Ha los resultados han sido claramente mejores: todos los bioestimulantes ensayados tuvieron un efecto positivo sobre la producción frente al manejo tradicional, con C5 superando al control en más de 200 kg en solo 40 m². Un dato que, llevado a la escala de una finca completa, apunta a un impacto muy relevante sobre el rendimiento.

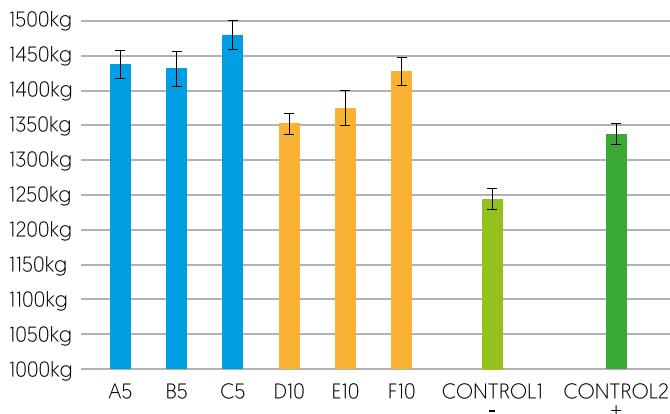
A 5 L/Ha, todos los bioestimulantes ensayados mejoraron la producción frente al manejo tradicional, con incrementos de hasta 200 kg en solo 40 m².

Producción acumulada a 3L/Ha



▲ Producción acumulada a 3 L/Ha: B5 y F10 superan tanto al control sin bioestimulación (Control 1-) como al bioestimulante comercial de referencia (Control 2+); C5 y D10 quedan por debajo del control.

Producción acumulada a 5L/Ha



▲ Producción acumulada a 5 L/Ha: a esta dosis, los seis bioestimulantes superan al control sin bioestimulación, con C5 a la cabeza.

Calidad

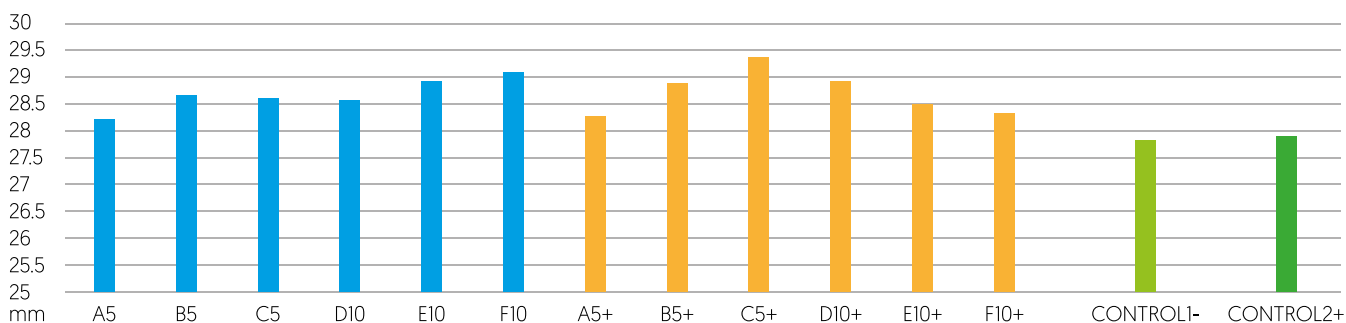
En cuanto a calidad, los bioestimulantes han tenido, en general, un efecto positivo sobre el calibre del fruto, con tomates de mayor tamaño que los del control, independientemente del tratamiento y la concentración empleada.

En firmeza no se han observado diferencias significativas: los valores han sido muy altos tanto en los frutos tratados como en los de control, lo que abre una vía

interesante para seguir estudiando este parámetro con más detalle en próximos ensayos.

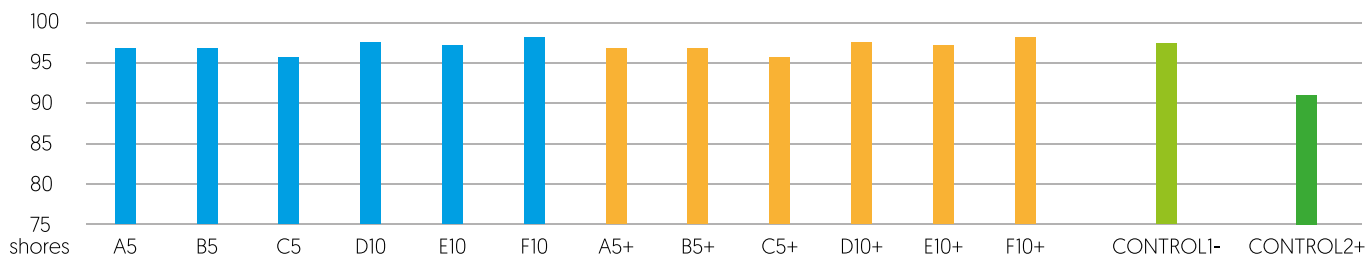
Para los grados Brix, varios bioestimulantes han mostrado valores superiores al control, tanto a 3 como a 5 L/Ha, llegando en algunos casos —como D10, a ambas dosis— a 0,5 grados Brix más, un resultado equiparable al del bioestimulante comercial de referencia.

Promedio Calibre



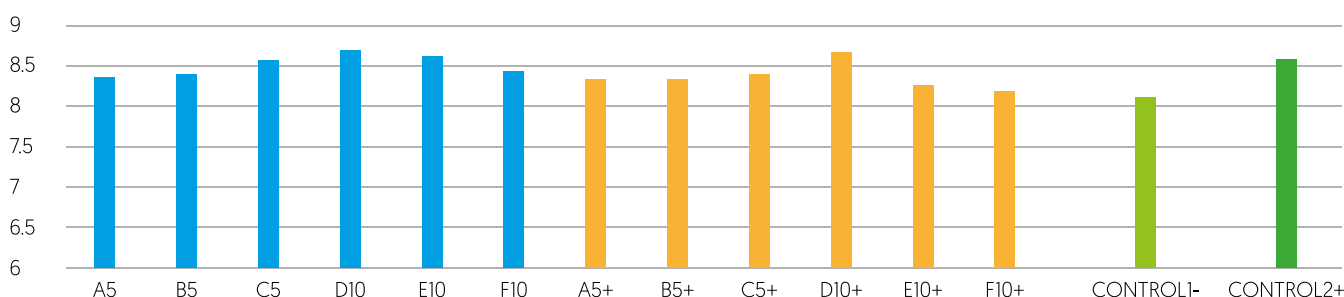
▲ Calibre promedio del fruto (mm): los tratamientos con bioestimulante —a 3 L/Ha sin '+' y a 5 L/Ha con '+'— igualan o superan al calibre de ambos controles.

Dureza promedio



▲ Dureza promedio del fruto (shores): valores homogéneos y altos en todos los tratamientos y controles, sin diferencias relevantes entre ellos.

Brix promedio



▲ Grados Brix promedio: varios tratamientos, marcados con '+' a 5 L/Ha, alcanzan valores similares o superiores al bioestimulante comercial de referencia (Control 2+).

Conclusión

Los bioestimulantes desarrollados en el proyecto REALM han mostrado un comportamiento prometedor en condiciones reales de cultivo comercial de tomate, con resultados especialmente interesantes en producción a la concentración de 5 L/Ha. Aunque la respuesta varía según la cepa, la fracción y la dosis empleadas —algo esperable en un producto todavía en desarrollo—, varios tratamientos han sido capaces de igualar o superar tanto al manejo convencional como al bioestimulante comercial utilizado como referencia.

Más allá del resultado agronómico, REALM demuestra que es posible convertir un recurso hoy desaprovechado —el agua de drenaje de nuestros invernaderos hidropónicos— en la base de nuevas soluciones para el cultivo, avanzando hacia una agricultura más eficiente en el uso del agua y los nutrientes, más resiliente y, a medio plazo, también más rentable para el agricultor. Desde Grupo La Caña seguiremos acompañando este proyecto para seguir validando y ajustando estos bioestimulantes de origen circular sobre el terreno, con el

Los frutos tratados con los bioestimulantes se REALM presentaron, unos valores de producción superiores al de los frutos control.

mismo objetivo de siempre: dar a nuestros agricultores herramientas fiables que ayuden a mejorar sus cosechas y a cuidar el recurso más valioso de todos, el agua.

Alejandro Fernández

Gestor de proyectos del área de innovación

Funded by the European Union (Grant agreement ID: 101060991, REALM). Views and opinions expressed are however those of the authors only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.





APP La Caña para agricultores

Con el objetivo de facilitar el día a día en el campo, Grupo La Caña estrena una nueva aplicación pensada para acompañar a los agricultores en cada etapa de su trabajo. Desde ahora, tendrán toda la información que necesitan al alcance de la mano, de forma rápida y sencilla.

Con la nueva app se podrán **consultar los precios de venta** actualizados cada día, acceder a **previsiones** que ayuden a planificar mejor las campañas, y contar con **información detallada** sobre los cultivos. También podrán revisar los albaranes y facturas cuando lo necesiten, recibir avisos y comunicaciones de interés directamente en tu móvil, y acceder a toda la documentación relevante desde un mismo lugar.

Una herramienta diseñada para que tener siempre a mano la que se necesita, contando con el respaldo del equipo de Grupo La Caña en cada paso.



DESCÁRGALA EN
App Store



DESCÁRGALA EN
Google Play

Muy pronto estará disponible para su descarga desde IOS y Android.



¿Qué puedes hacer con la App?



Consulta de precios
de venta diarios



Realizar
previsiones



Información
detallada de cultivos



Acceso a
albaranes y facturas



Mensajería



Acceso a
documentación



Toda la información
que tienes en tu área
privada web ahora
en tu mano

Información y
estadísticas de tus
cultivos al día

Calabacín ecológico: claves de manejo agronómico en invernadero



El calabacín es una hortícola que goza de un aprecio especial entre los consumidores de productos bio, que valoran en él la frescura y la coherencia con un modelo de producción respetuoso con el entorno. Ese reconocimiento, sin embargo, se construye en el campo, día a día, con decisiones agronómicas certeras: un manejo cuidado del cultivo es lo que nos permite mitigar la presión de las plagas y alcanzar producciones más competitivas y de mayor calidad. Con ese propósito, desde el departamento técnico compartimos las claves de manejo que pueden marcar la diferencia a lo largo de la campaña.



Un buen arranque empieza en la elección varietal

La variedad constituye nuestra primera línea de defensa. En producción ecológica, disponer de variedades con resistencia frente oídio, ToLCNDV y CYSDV permite reducir riesgos desde el inicio y evita muchos contratiempos en fases posteriores del cultivo. Además, el uso de material vegetal ecológico debe cumplir la normativa vigente.



La polinización entomófila, un aliado que suma calidad

La presencia de abejorros en el invernadero favorece una mejor formación del fruto y reduce las deformaciones. Un cultivo correctamente polinizado y con una adecuada gestión de las plagas favorece la obtención de frutos más uniformes y de mayor calidad.



El suelo, verdadero motor del cultivo

La nutrición del cultivo depende en buena medida de la disponibilidad de nutrientes y de la actividad biológica del suelo, un proceso más lento que la fertirrigación convencional. Se trata de un factor a tener en cuenta especialmente en las fases de mayor demanda, como el cuajado, donde anticiparse con aportes orgánicos bien planificados resulta más eficaz que reaccionar a posteriori.



Sanidad vegetal: prevenir y anticiparse

En producción ecológica, las herramientas fitosanitarias disponibles son más limitadas, por lo que la prevención, el seguimiento del cultivo y el control biológico adquieren un papel especialmente importante.

La estrategia debe plantearse como un programa continuo a lo largo del ciclo, y no como una actuación puntual cuando la plaga ya se encuentra establecida.



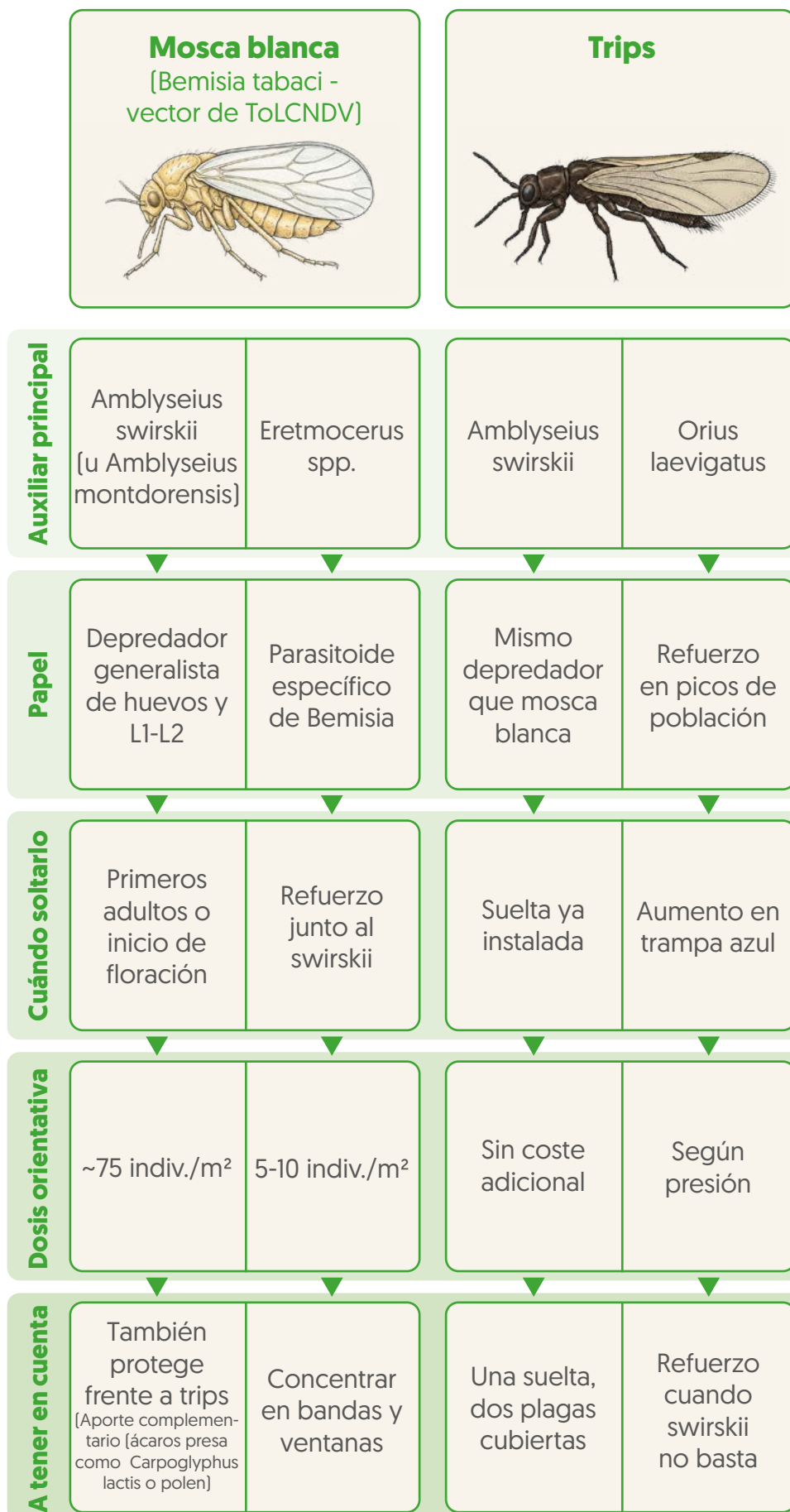
▲ Agricultor de Grupo La Caña en Almería, Hnos. Torres.

El objetivo es mantener una base preventiva de auxiliares y reforzarla cuando el seguimiento del cultivo indique un incremento de la presión de una determinada plaga. Para ello, resulta fundamental combinar la observación directa del cultivo con herramientas de monitoreo, como las trampas cromáticas, que permiten detectar tendencias y actuar antes de que el problema alcance niveles difíciles de controlar.

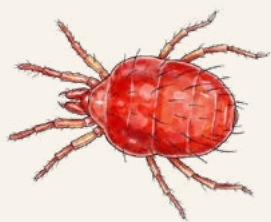
Conviene tener presente que las sueltas de auxiliares condicionan qué otros manejos pueden aplicarse y en qué momento. Por ello, la compatibilidad entre tratamientos, productos y organismos de control biológico debe tenerse siempre en cuenta y ajustarse a las recomendaciones específicas de cada producto y estrategia.

A continuación, mostramos un esquema de los auxiliares principales según el tipo de plaga. Desde el departamento de certificaciones y el equipo técnico permanecemos a disposición de nuestros agricultores para acompañarles en cada suelta y en la planificación de los calendarios de manejo. Cultivar en ecológico exige más precisión, pero con el acompañamiento adecuado, ese esfuerzo se traduce en la calidad del fruto y en el valor que aportamos a vuestro producto.

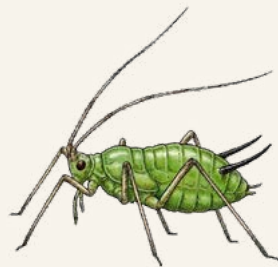
Diego Moreno
Coordinador Dpto. Técnico
de Grupo La Caña



Araña roja



Pulgón



Phytoseiulus
persimilis

A.
californicus

Aphidius
colemani

Aphidoletes
aphidimyza

Especialista,
foco activo

Generalista,
resiste calor

Parasitoide

Depredador
autóctono

Al detectar
el foco

Preventivo,
con floración

Primeros
focos

Manejo poco
agresivo

Aplicación
localizada

4 ind./m²
en focos, 2
en el resto

Según
infestación

Espontánea
+ refuerzo

Incompatible
con azufre
5 días tras la
suelta

Se reparte
mejor por el
invernadero

Se combina
con A. ervi

Evitar exceso
de nitrógeno

Julia Muñoz y José Antonio Díaz

Volver a la tierra para construir el futuro



▲ Julia Muñoz, atenta a cada detalle del cultivo.



▲ José Antonio entutorando en su finca de tomate cherry.

Julia y José Antonio cambiaron el ritmo de la hostelería por el del campo. Hoy afrontan cada amanecer en Trevélez convencidos de que cultivar un tomate es mucho más que sembrar una planta: es aprender, cuidar y confiar en un proyecto de vida.

En Trevélez, colgado de las laderas de Sierra Nevada, la tierra siempre ha marcado el paso de generaciones enteras. Julia Muñoz y José Antonio Díaz lo saben mejor que nadie: crecieron entre bancales de piedra y silencios de montaña, y hoy, convertidos en agricultores, descubren que cultivar aquí tiene también algo de regreso, de fidelidad a un paisaje que enamora tanto como exige.

El punto de inflexión llegó cuando tuvieron que decidir qué hacer tras el cierre del negocio familiar de hostelería, que durante años exigió jornadas interminables. La respuesta estaba mucho más cerca de lo que imaginaban: en la tierra que su familia había trabajado durante generaciones. Hoy, apenas unos meses después de comenzar esta nueva etapa como agricultores de Grupo La Caña, reconocen que el cambio ha sido tan ilusionante como exigente.

“Nos gustaría que quien compra nuestros tomates supiera todo el trabajo que hay detrás hasta que llegan al supermercado.”

- José Antonio

Aprender desde cero

Aunque ambos crecieron rodeados de agricultura, convertirse en profesionales suponía empezar casi de nuevo. Los bancales de montaña presentan una tierra distinta a la de otras zonas, con abundante piedra y características que cambian dentro de una misma parcela. Conocer el suelo e interpretar las necesidades de cada planta es un aprendizaje continuo que solo da la experiencia. A ello se suma la distancia hasta los principales centros de suministro: cualquier imprevisto exige tiempo y organización. Ninguno de esos obstáculos, sin embargo, ha reducido sus ganas de seguir creciendo.



La presión de querer hacerlo bien

El esfuerzo físico era algo que esperaban; lo realmente difícil ha sido gestionar la incertidumbre. Cada hoja diferente o cada insecto desconocido genera preguntas cuando todavía no se domina el oficio. José Antonio reconoce que su mayor obsesión es que las plantas evolucionen bien, mientras Julia explica que la presión también llega del entorno, con las inevitables comparaciones con otras explotaciones. Esa mezcla de responsabilidad y desconocimiento provoca frustración, pero también impulsa su deseo de aprender cada día un poco más.

El valor de contar con quien sabe

En este proceso, el apoyo de quienes ya tienen experiencia ha sido fundamental: la ayuda de sus padres, el asesoramiento de técnicos y el acompañamiento del equipo de Grupo La Caña. Esas recomendaciones fueron las que les llevaron a apostar por la variedad de tomate que hoy cultivan, una decisión basada en la productividad, la adaptación al terreno y la confianza en quienes conocen bien el cultivo.

Tecnología para seguir aprendiendo

La curiosidad es una de sus señas de identidad. Cada insecto que aparece en la finca o cada síntoma desconocido se convierte en una oportunidad para investigar. Aplicaciones móviles, herramientas digitales y consultas constantes forman ya parte de su rutina, un complemento perfecto para entender mejor todo lo que sucede alrededor de las plantas.

Cada detalle en la finca es una oportunidad para aprender un poco más.

- Julia

Tras años dedicados a la hostelería, ambos valoran especialmente el cambio en su calidad de vida. La jornada comienza temprano, alrededor de las seis y media, aprovechando las horas más frescas del día, y deja espacio para compartir con la familia, los amigos y el deporte. Su historia demuestra que el relevo generacional en el campo sigue siendo posible cuando la tradición, la innovación y el acompañamiento caminan de la mano, y que instalarse en Trevélez, con Sierra Nevada como telón de fondo, puede convertirse en una forma distinta —y también hermosa— de echar raíces.

▼ Julia Muñoz y José Antonio Díaz, agricultores de Grupo La Caña en Trevélez.



Carmina Ortiz y Roberto Torres

Cultivar en ecológico, cultivar con convicción

Carmina Ortiz y Roberto Torres encontraron en la agricultura una forma de construir un proyecto de vida en Trevélez. Ocho años después, siguen defendiendo una forma de producir que pone en valor el respeto por el entorno, la calidad del producto y el compromiso con el territorio.

A 1.476 metros, en la plaza más alta de Andalucía, Trevélez ha aprendido a cultivar tomate desafiando la lógica de la montaña. Los invernaderos aprovechan aquí las intensas horas de sol de la Alpujarra para diversificar una economía tradicionalmente ligada a la industria cárnica. Producir a esta altitud tiene algo de idilio silencioso: una historia de tenacidad que cada agricultor escribe, campaña tras campaña, sobre un paisaje tan bello como exigente.

Carmina Ortiz y Roberto Torres conocen bien ese compromiso. Desde hace ocho años cultivan tomate ecológico junto a Grupo La Caña, convencidos de que producir con respeto hacia el medio ambiente merece la pena. Su historia nació casi por casualidad: Roberto siempre había estado vinculado al campo a través de su familia, mientras Carmina desarrolló su carrera en la hostelería. Cuando surgió la oportunidad de tener una finca propia, decidieron convertir aquel proyecto personal en una explotación que hoy gestionan juntos, compaginándola con sus respectivos empleos.

Apostar por una agricultura diferente

Desde el primer momento tuvieron claro que querían trabajar en ecológico, no solo por el mercado, sino por una manera de entender el entorno en el que viven. En su finca conviven abejas, mariquitas y otros insectos beneficiosos que encuentran espacio para desarrollarse sin determinados productos fitosanitarios, una imagen que para Carmina resume el sentido de este modelo de producción.

Es muy satisfactorio ver una abeja trabajando en tu finca. Eso significa que estamos haciendo las cosas bien.

- Carmina

Ambos coinciden, no obstante, en que ese esfuerzo —costes más altos, tratamientos más limitados y una certificación con gastos adicionales— todavía no recibe el reconocimiento que merece.

▼ Carmina Ortiz y Roberto Torres, ocho años cultivando tomate ecológico para Grupo La Caña en Trevélez.





Un tomate con identidad propia

Cada campaña trae un nuevo aprendizaje. Tras varios años con la variedad Lupita, esta temporada han apostado por Gobernador, buscando una planta mejor adaptada a la finca. El cambio llega tras una campaña especialmente dura, marcada por problemas sanitarios que afectaron a buena parte del cultivo cuando las plantas ya estaban desarrolladas. Gracias al seguimiento técnico y a su propia gestión lograron minimizar las pérdidas, aunque reconocen que fue una de las experiencias más difíciles desde que comenzaron. Aun así, afrontan cada campaña con el mismo optimismo: en agricultura siempre hay una nueva oportunidad para volver a empezar.

La confianza también se cultiva

Desde que iniciaron su proyecto, Grupo La Caña ha sido su compañero de viaje. Saber que existe un compromiso de recogida y una relación basada en la confianza les permite centrarse en lo esencial: producir un tomate de calidad. Como cualquier agricultor, conviven con la incertidumbre del mercado, pero valoran especialmente la estabilidad que ofrece una empresa que



▲ Carmina Ortiz, revisando el cultivo ecológico de tomate.



▲ Roberto Torres, en su finca de Trevélez.

lleva años apostando por los agricultores de la zona. Porque la confianza, igual que una planta, también necesita tiempo para crecer.

El sabor de una tierra única

Cuando les preguntan qué hace diferente al tomate de Trevélez, responden casi al unísono: la tierra, el agua y el contraste de temperaturas, que dan como resultado un producto de sabor intenso y personalidad propia. Esa misma dedicación deja espacio también para el deporte: correr, la bicicleta, el pádel o las carreras de montaña forman parte de su rutina, tan importante para ellos como cuidar la finca. Cuando piensan en el

La tierra, el agua y el contraste de temperaturas: eso es lo que hace único a nuestro tomate.

- Roberto

futuro no miran solo a la próxima campaña: piensan en seguir aprendiendo y en demostrar que, incluso en un lugar tan exigente como Trevélez, la tierra puede seguir escribiendo historias de amor por el oficio y por el paisaje que las hace posibles.



Los guardianes del sabor y la excelencia

Una certificación demuestra que existe un sistema de control reconocido. La calidad, en cambio, se demuestra cada día, producto a producto, en la planta de manipulado y envasado. Porque un tomate puede proceder de una finca certificada y pasar por un almacén certificado en BRCGS o IFS y, aun así, no cumplir el estándar concreto que espera un cliente: puede llegar demasiado maduro, presentar defectos, tener un calibre irregular o una vida útil insuficiente.

“Las normas marcan el camino; las personas son las que, cada mañana, comprueban que ese camino se ha recorrido bien.”

En Grupo La Caña, esa comprobación tiene nombre y apellidos: José Manuel Moreno, Ana María González y Rosa María Rodríguez. Entre los tres suman más de tres décadas dedicadas al departamento de Calidad, y coinciden en una misma idea: su trabajo es, ante todo, un

compromiso diario con el cliente, con el producto y con el resto de compañeros. Son la última mirada antes de que cada caja emprenda su viaje y, aunque su labor pase muchas veces desapercibida, es una de las piezas que sostiene toda la cadena.

▼ José Manuel Moreno, Ana María González y Rosa María Rodríguez, del departamento de Calidad del centro de Miguel García Sánchez en Puntalón.





▲ El equipo realiza revisiones en todo el proceso de producción en planta.

Un día que empieza antes de que arranque la línea

La jornada de Calidad comienza mucho antes de que las líneas de confección se pongan en marcha. Lo primero es revisar los pedidos programados y comprobar qué referencias trabajará cada línea; a partir de ahí arranca un recorrido continuo por toda la planta. El etiquetado es de los primeros puntos que se verifican —un pequeño error aquí puede tener grandes consecuencias— y a él le siguen otras comprobaciones igual de decisivas: calibre, color, firmeza, confección, presentación y estado general del producto. También se atiende a las partidas que aún no han entrado en confección, valorando cómo llega el producto desde el campo para anticiparse a cualquier incidencia antes de que aparezca en la línea. Y el propio campo no siempre ayuda: las altas temperaturas, las lluvias o las plagas condicionan la materia prima y obligan al equipo a extremar la vigilancia.

Nos encargamos de que se cumplan las exigencias del cliente en la medida de lo que se pueda.

- Rosa

El examen que no temen

Uno de los aspectos menos conocidos de su día a día son las inspecciones de controladores externos enviados por los propios clientes. Lejos de vivirlas con nerviosismo, el equipo las afronta con naturalidad: la experiencia acumulada y el conocimiento de los estándares de cada cliente convierten cada visita en una oportunidad para mostrar el trabajo que se hace a diario. Además, ellos mismos aplican las mismas herramientas y protocolos que emplean muchos de esos inspectores, lo que les permite mantener un nivel de exigencia constante incluso antes de que llegue cualquier auditoría. La clave está en la confianza: en el trabajo realizado, en los procedimientos y en la comunicación entre departamentos.

Afrontamos con tranquilidad las inspecciones porque confiamos en nuestro trabajo.

- Jose



▲ Las revisiones son minuciosas y ayudan a que el producto pase a expedición en perfectas condiciones.

Un liderazgo que acompaña

Al frente del departamento está M^a Carmen Castilla (Tata para los compañeros), que para los tres es mucho más que la responsable de Calidad: es quien acompaña, escucha y encuentra soluciones cuando más se necesitan. Su cercanía ha hecho que el equipo comparta no solo un objetivo común, sino un fuerte sentimiento de compañerismo, porque, como ellos mismos cuentan, con ella al frente "todo resulta un poco más fácil". Recuerdan cómo ha sabido adaptarse a las necesidades de cada uno cuando la vida fuera del trabajo lo ha requerido —facilitando horarios, apoyando en momentos complicados, estando pendiente de cómo se encuentra cada persona— y cómo esa forma de liderar se traduce en el día a día en llamadas, disponibilidad constante y una comunicación cercana que hace que cualquier problema resulte más fácil de afrontar.

Quizá el momento más especial llega fuera de la empresa: cuando encuentran los productos de Grupo La Caña en el lineal de un supermercado, los observan con otros ojos. Analizan el estado del tomate, recuerdan el día en que pasó por sus manos, comentan entre ellos cómo ha evolucionado desde que salió de la planta. Es una forma distinta de hacer la compra, y también una manera de comprobar que detrás de cada envase hay horas de trabajo, decisiones y controles, y un equipo comprometido con que el consumidor reciba exactamente lo que espera. Porque, al final, la calidad no es solo un departamento: es la confianza que viaja en cada caja con el sello de Grupo La Caña.





Quiénes son cuando termina la jornada

Rosa María Rodríguez Salinas

de Motril, comenzó su andadura en Miguel García Sánchez en 2007. Graduada escolar, ha estado siempre vinculada al mundo agrícola a lo largo de su trayectoria profesional.

Es madre de dos hijas y, fuera del trabajo, ha encontrado en el Cross-Fit su manera de mantenerse activa y afrontar con más energía una profesión físicamente exigente.



Ana María González Pérez

de Motril, es bióloga y pasó por Verbinach y la cooperativa La Palma antes de incorporarse al equipo de Calidad de Miguel García Sánchez, tras un paso previo por trazabilidad y calidad en Eurocastell desde 2014.

No tiene hijos. Como Rosa, el Cross-Fit forma parte de su rutina, y entre entrenamiento y entrenamiento las conversaciones con sus compañeros mezclan revisiones de producto con rutas de senderismo.



José Moreno Lupión

de Motril, con estudios de Bachiller, se incorporó en 2012 como mozo de almacén en Castell antes de dar el salto a Calidad.

Su tiempo libre se reparte entre el gimnasio, la pesca, la caza y la familia.



Especial Jubilaciones

¡Gracias compañeros!

¡Os deseamos todo lo mejor en vuestra nueva etapa!

Hemos querido rendir homenaje, a lo largo de estos últimos meses, a un grupo de compañeras y compañeros que han puesto fin a su trayectoria profesional en nuestras empresas. A través de cuatro actos de reconocimiento muy familiares, celebrados en los centros de Miguel García Sánchez y Eurocastell Caña, para reconocerles y agradecerles personalmente su trabajo, dedicación y la vinculación de estas personas a la empresa, que han dedicado buena parte de su vida laboral a nuestro proyecto empresarial en los distintos centros de la organización.

En estos encuentros, celebrados junto a compañeros y compañeras y familiares de sus respectivas áreas, junto miembros de la dirección de la empresa, hemos vivido momentos entrañables en los que los homenajeados compartieron anécdotas y vivencias acumuladas a lo largo de los años, recordando etapas, personas y experiencias que han formado parte de su día a día en Grupo La Caña. Un ambiente cercano y emotivo que puso de relieve el valor humano que hay detrás de cada trayectoria profesional.

Los protagonistas han sido:

Miguel García Sancház:

- Antonio Lupión Moreno, área de mantenimiento
- Francisco González Sánchez, área de producción, exteriores
- Manuel Barros López, almacén entradas de campo
- Rosario Galán García, manipuladora y limpiadora
- María Moreno González, manipuladora
- Isabel Perfecctti Navarrete, manipuladora
- María Lahoz García, manipuladora
- María López Molina, jefa de línea

Eurocastell Caña:

- Francisco Rubiño Correa, manipulador
- Helen Margarita Iriarte Padrón, manipuladora
- Delia M^a Pérez Ferrín, manipuladora

Desde estas páginas queremos trasladarles nuestro más sincero agradecimiento por su trabajo y compromiso durante todos estos años. Les deseamos lo mejor en esta nueva etapa que ahora comienza y queremos que sepan que siempre formarán parte de la historia de nuestra organización.

*¡Enhorabuena
y muchas gracias!*

19 de mayo



▲ Parte del equipo directivo y de producción acompañan a Antonio Lupión y Francisco González en el acto por su jubilación en Miguel García Sánchez.

25 de mayo



▲ Francisco Rubiño, Delia Mª Pérez y Helen M. Iriarte junto a sus familiares en el acto por su jubilación en Eurocastell Caña.

1 de junio



▲ Manuel Barros y Rosario Galán acompañados por sus familiares, compañeros y equipo directivo y de producción en Miguel García Sánchez.

16 de junio



▲ María Moreno, Isabel Perfecti, María Lahoz y María López, junto a sus familiares, compañeras y equipo directivo en Miguel García Sánchez.

X Juegos Olímpicos Griegos en el IES Julio Rodríguez

El deporte base vuelve a ser protagonista en la Costa Tropical con la celebración del IV Torneo Primavera, una cita ya consolidada que, en su cuarta edición, reunirá a jóvenes promesas del fútbol en una jornada marcada por la ilusión, el compañerismo y los valores del deporte.

Nos sentimos orgullosos de formar parte de este evento como patrocinadores, apoyando iniciativas que fomentan el desarrollo deportivo desde las categorías más tempranas. Creemos firmemente en el deporte como herramienta educativa y social, capaz de transmitir valores esenciales como el esfuerzo, el respeto y el trabajo en equipo.



▲ Alumnos participantes junto a uno de sus profesores del IES Julio Rodríguez.



▲ Alumnos participando en los juegos.



El torneo está dedicado a la categoría alevín, contando con la participación de seis equipos que disfrutarán de una gran jornada de fútbol. Más allá de la competición, el evento se presenta como un espacio de convivencia donde familias, aficionados y vecinos podrán compartir una mañana llena de emoción y buen ambiente.

Desde Grupo La Caña, reiteramos nuestro compromiso con el deporte local y con todas aquellas acciones que contribuyen al crecimiento personal y colectivo de las nuevas generaciones. Nos vemos en el campo, disfrutando del mejor fútbol formativo.



Deporte, diversión y alimentación saludable junto al Centro Deportivo Mawashi



Está en nuestro ADN apoyar iniciativas que fomentan hábitos de vida saludables, el deporte y la convivencia entre familias y jóvenes. Por ello, colaboramos con el Centro Deportivo Mawashi en sus tradicionales juegos de verano, una cita que cada año reúne

a niños, jóvenes y familias en torno a actividades deportivas y recreativas, y que se ha convertido en un referente del verano en torno a valores como el esfuerzo, el respeto y el trabajo en equipo.

Desde Grupo La Caña aportamos nuestro granito de arena con productos frescos y saludables, ideales para hidratarse, recuperar energía y combatir las altas temperaturas durante la jornada.

Para nosotros, colaborar con entidades y proyectos locales como el Centro Deportivo Mawashi es una forma de seguir contribuyendo al bienestar de nuestra comunidad, apoyando iniciativas que generan

un impacto positivo y promueven estilos de vida activos y saludables. Agradecemos al centro su confianza y el gran trabajo realizado, y felicitamos a todos los participantes por la energía y el entusiasmo vividos durante la jornada.

En Grupo La Caña seguiremos apostando por acciones que impulsen hábitos saludables, la cercanía y el compromiso con nuestro entorno.



▲ Alimentación saludable junto al Centro Deportivo Mawashi.

Un año más junto al Certamen Araceli Morales

Motril celebra la undécima edición 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, microrrelato y cómic, 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 en su undécima edición ha logrado implicar a 40 centros educativos de toda la provincia de Granada y a más de 300 escolares, autores de 180 trabajos literarios y 130 dibujos. En representación de la empresa, Marta Pineda, del departamento de marketing, asistió a la entrega de premios celebrada el 8 de junio en el CEIP Reina Fabiola, respaldando una vez más este proyecto que educa, sensibiliza y construye una sociedad más justa desde las aulas.



▲ Entrega de premios del XI Certamen Araceli Morales, en el CEIP Reina Fabiola.

Un proyecto que educa, sensibiliza y construye una sociedad más justa desde las aulas.

Nueva incorporación a Familia La Caña **Clínica Dental Fernández Abarca**



Continuamos ampliando las ventajas y servicios disponibles para las personas que forman parte de Familia La Caña. En esta ocasión, damos la bienvenida a la **Clínica Dental Fernández Abarca**, tanto en su especialidad para adultos como en odontología infantil, que se incorpora al programa mediante un convenio de colaboración pensado para ofrecer beneficios y condiciones especiales a nuestros empleados y sus familias.

Ubicada en Motril, la Clínica Dental Fernández Abarca destaca por su atención cercana, profesional y personalizada, ofreciendo tratamientos adaptados a cada etapa de la vida. Desde el **cuidado bucodental infantil** hasta los **tratamientos especializados para adultos**, el equipo trabaja con un enfoque centrado en la prevención, la confianza y el bienestar de sus pacientes.



Tarjeta de contacto clínica

C/ Nueva 1, 18600 Motril.

Contacto

958 829 299 EXT 1

info@clinicafernandezabarca.com

Tarjeta de contacto infantil

C/ Teatro 2, esquina Calle Nueva, 18600 Motril.

Contacto

958 829 299 EXT 2

info@clinicafernandezabarca.com



Con esta nueva incorporación, Familia La Caña sigue reforzando su compromiso de generar alianzas con empresas y profesionales de referencia de nuestro entorno, facilitando servicios de calidad que contribuyan al bienestar y la calidad de vida de todas las personas que forman parte de Grupo La Caña.

**Pide cita online
escaneando este QR**





**DISFRUTA DE DESCUENTOS
Y PROMOCIONES PERSONALIZADAS**

**EN MÁS DE 150
ESTABLECIMIENTOS**



Escanéame



DISPONIBLE EN

Google Play



Disponible en

App Store



**FAMILIA
LA CAÑA**