



#ACORremolacha5G

# acor

Revista de información agraria nº 177. Marzo 2021

## Plan estratégico

La Cooperativa aprueba su primer plan estratégico para buscar la rentabilidad de los socios en todos los proyectos

Reyes Maroto:

**“No comparto el lema del *azúcar mata*”**

Entrevista con la ministra de Industria, Comercio y Turismo





**Abonos complejos  
NPK (Ca-Mg-S)  
6 nutrientes  
fundamentales  
totalmente  
solubles**



Torre Espacio, Paseo de la Castellana, 259 D. Planta 48. 28046 Madrid.  
Telf.: (34) 91 586 62 00 • E-mail: fertiberia@fertiberia.es



**Nitratos con azufre  
El nitrógeno  
más eficiente y  
completo para  
tus cultivos**

fertiberia.com |

“La raíz del futuro”

No se alarmen, la raíz del futuro seguirá siendo la remolacha. La misma que dio de comer a nuestros padres y alimentará a nuestros hijos, pero en este caso también es el título del primer Plan Estratégico de la Cooperativa ACOR en casi 60 años de historia. Se trata de la hoja de ruta que socios y trabajadores vamos a seguir para que este gran proyecto siga siendo uno de los principales motores de la economía de Castilla y León. Vivimos en un mundo cambiante y eso nos obliga a modificar nuestros hábitos, nuestra forma de trabajar, de comunicarnos, de vivir... toca adaptarse o sufrir. La pandemia sólo ha acelerado algunos de esos cambios. La Cooperativa ya ha puesto en marcha muchos proyectos en esta metamorfosis, pero faltan muchos más. ACOR+, que así se llama el proyecto, tienen 11 programas y casi 70 líneas de actuación, alguna de ellas se explica en esta revista, pero lo más importante no son las cifras, sino su objetivo final: mejorar la rentabilidad del SOCIO.

El Plan Estratégico es muy ambicioso y define lo que la Cooperativa quiere ser, pero sobre todo, de cómo va a conseguirlo, es más, nos examinará de cada paso dado para evitar errores. Socios, trabajadores, clientes... todos tendrán que arrimar el hombro, será duro, pero la recompensa será muy grande.

“El capote de la ministra”

No es difícil encontrar a alguien que discrepe de las opiniones y de las ocurrencias del ministro de Consumo, Alberto Garzón, pero cuando es una compañera ministra quien le desacredita se agradece, y mucho. Reyes Maroto es hija de remolachero y antiguo socio de ACOR, habla con conocimiento de causa porque sabe lo que hay detrás de ese azúcar que tanto molesta a algunos amargados. La ministra no olvida sus orígenes y puede que en un futuro vuelva a conectar con ellos, porque de su Ministerio dependen proyectos alternativos que ayudarían a mantener vivo el cultivo de la remolacha. ACOR forma parte del tejido industrial de España, y en este caso en uno de los territorios más castigados: el medio rural.



“Estrellas con sentido común”

El azúcar forma parte de nuestra dieta por mucho que algunos se empeñen en demonizarlo. Los principales chefs de Castilla y León han explicado sin prejuicios el papel de este producto en sus comandas. El azúcar es un producto fundamental, no sólo de la repostería, sino de la cocina salada. Claro que puede sustituirse por otros productos, pero la textura y el resultado final nunca será igual. Todos coinciden en que la sacarosa puede estar en una dieta equilibrada y saludable, eso sí, si se consume en su justa medida. Sentido común nada más, que parece que es lo que falta en algunos ministerios.



**Revista de información agraria. Segunda Época**  
**Dirección:** Departamento de Comunicación y Relaciones Institucionales.  
**Edita:** Sociedad Cooperativa General Agropecuaria ACOR  
P.º Isabel la Católica, 1. Valladolid  
info@acor.es / Teléfono 983 35 04 00

**Fotografía:** Photogenic  
**Maquetación y diseño:** Voy Comunicación  
**Imprime:** Litografía-Imprenta Maas  
**Depósito Legal:** VA-351-1997  
ISSN 1138-0101

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la total o parcial reproducción, por cualquier procedimiento, del contenido de esta revista sin autorización por escrito de la Sociedad Cooperativa General Agropecuaria ACOR.

# Un plan que impulsa el futuro de nuestra Cooperativa

**En marcha el plan estratégico ACOR+ para buscar la eficiencia en todos los procesos y favorecer la rentabilidad de las explotaciones de sus socios**

Texto: Jaime Sánchez  
Imagen: Photogenic

Por primera vez en casi 60 años de historia, la Cooperativa pone en marcha un plan estratégico, denominado ACOR+, y que con el lema 'La raíz del futuro' establece las líneas de trabajo de los próximos años con el objetivo de mejorar la eficiencia en todos los procesos productivos, desarrollar proyectos basados en la innovación y favorecer la rentabilidad de las explotaciones de los socios.

El proyecto, elaborado durante los últimos meses con la participación de todos los departamentos de la Cooperativa, define un camino a seguir, una hoja de ruta con los objetivos que se quieren alcanzar, cómo lograrlos y, finalmente, su evaluación para conocer el grado de cumplimiento. Se trata, por tanto, de sentar las bases para la Cooperativa del futuro con el siguiente propósito: una organización sostenible, al servicio de sus cooperativistas, que facilita el progreso de sus clientes e impulsa el futuro de su entorno.

En la cúspide del plan se sitúa al socio de la Cooperativa, de tal modo que todos los objetivos confluyen al final en la mejora de su satisfacción con iniciativas que le faciliten su trabajo y que contribuyan a conseguir explotaciones agrícolas más rentables y sostenibles. El Plan se fija también en el resto de los actores –trabajadores, proveedores, clientes...– para que todos ellos, junto a los socios, perciban una nueva imagen de ACOR que incremente su sentimiento de pertenencia y orgullo.

## La esencia, en el nombre

El acrónimo ACOR resume las líneas estratégicas del plan, los grandes aspectos transversales que dirigirán la actuación de la sociedad hasta el 2024. **Atracción** (un lugar atractivo para cooperativistas, trabajadores, proveedores y clientes);

**Crecimiento Sostenible** (rentabilidad alineada con diez de los objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas); **Originalidad** (innovación tanto en los procesos productivos como en los productos que salen al mercado), y **Rentabilidad** (búsqueda continua del beneficio desde el compromiso con el progreso de nuestra tierra).

Las cuatro líneas estratégicas se organizan a su vez en 11 programas, que incluyen 67 líneas de actuación, para conseguir 16 objetivos estratégicos en cuya evaluación se medirán hasta 51 indicadores clave. Los programas se refieren a aspectos comerciales, proyectos de innovación, cero accidentes, catálogo de servicios para los socios, plan de re-



Portada del plan estratégico

curso humano, alianzas y proveedores, desarrollo tecnológico plan de descarbonización e impulso de las relaciones institucionales, entre otros.

## El socio, prioritario

El eje central del plan gira entorno al socio. Sus intereses y necesidades han estado representados a lo largo de la elaboración del documento por Gustavo Pericacho, miembro del Consejo Rector, quien expresa que la prioridad es que el cooperativista "salga beneficiado en todo momento". No obstante, recuerda que estamos ante un proyecto global, en el que participan no solo los socios, sino también los cultivos, los trabajado-

res y las fábricas, y que sin alguna de esas partes no se logran los objetivos. "Entre todos nos tenemos que complementar para construir una casa común desde la estabilidad, porque somos una Cooperativa única que es referente a nivel nacional", resume.

*Atracción, Crecimiento sostenible, Originalidad y Rentabilidad, los grandes aspectos transversales que dirigirán la actuación de la sociedad hasta el 2024*

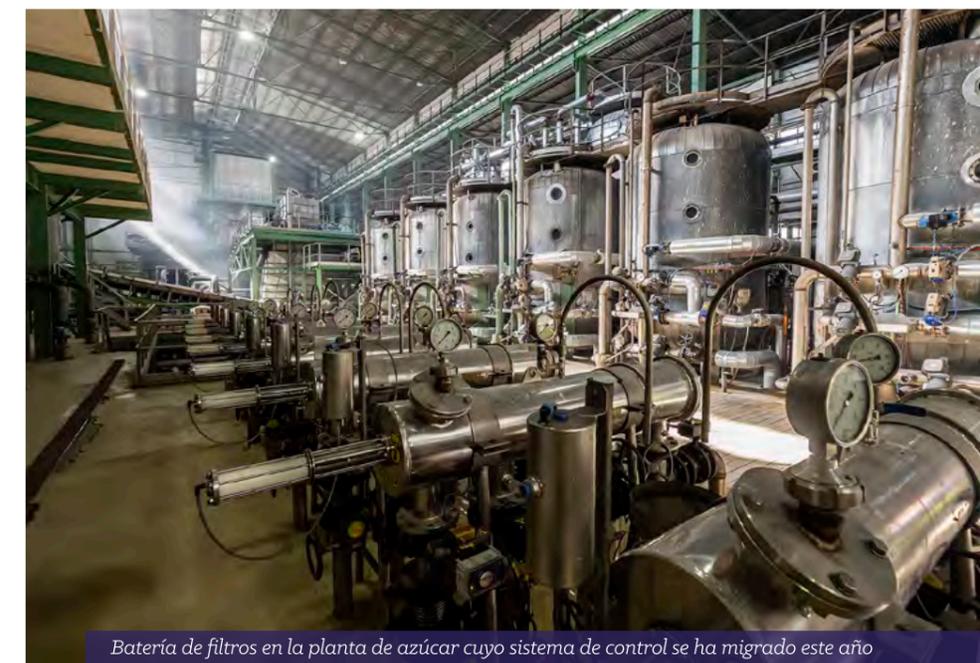
res y las fábricas, y que sin alguna de esas partes no se logran los objetivos. "Entre todos nos tenemos que complementar para construir una casa común desde la estabilidad, porque somos una Cooperativa única que es referente a nivel nacional", resume.

"Todos los miembros del Consejo Rector nos encontramos ilusionados y muy implicados para mejorar la rentabilidad de los socios. Somos agricultores de poner las botas cada día, sabemos las dificultades que hay, y trabajamos para mejorar la Cooperativa", detalla.

ACOR, subraya, debe estar cada día más cerca del socio, impulsar el cultivo de la

## Algunos proyectos ya en marcha

Como ejemplo, algunos de los proyectos más significativos que ya se encuentran en marcha son la construcción de una planta fotovoltaica para suministrar energía a las fábricas de Olmedo, en modo de autoconsumo, que contribuirá a mejorar la eficiencia energética. En la planta de azúcar se impulsa el denominado Punto Cero de recepción de remolacha, que reducirá el cuello de botella que se produ-



Batería de filtros en la planta de azúcar cuyo sistema de control se ha migrado este año

ce en la actualidad durante la campaña. Se trata de una inversión de eficiencia que mejora la competitividad de esta fábrica y contribuye, además, a ser más respetuosos con el medio ambiente.

La Cooperativa se suma a la gran batalla en favor de la descarbonización y uno de los objetivos es alcanzar la neutralidad de carbono en 2040. Para ello se impulsará el uso energías renovables para ser eficientes energéticamente. Por otro lado, hay que destacar que ACOR recibió el premio a la mejor transformación digital en una industria por parte del Colegio de Ingenieros de Valladolid lo que supone una vía de modernización por la que se va a continuar.

Una de las medidas de ahorro de costes va dirigida a transformar la gestión de los residuos que se producen en las fábricas. Ya se trabaja junto a dos universidades para poner marcha un nuevo procedimiento que permita a la Cooperativa ser más responsable, minimizar los costes e, incluso, valorizar algunos productos que hasta ahora no se contemplaban.

El plan trabaja en diferentes planos también, por ejemplo, en el formativo. Junto con la administración se está desarrollando un proyecto innovador que permita aprovechar el conocimiento de los trabajadores especializados en la industria azucarera para su transferencia

en los centros de formación profesional. O en el plano comercial, en el desarrollo de nuevos productos vinculados a la tierra y los agricultores de Castilla y León.

En resumen, y desde la base de la rentabilidad de las explotaciones de los socios y de la propia Cooperativa, el plan marca un destino: un futuro centrado en la sostenibilidad, la innovación y la eficiencia. Una Cooperativa moderna, adaptada a las necesidades de sus socios, vinculada con el territorio, que fomenta el sector primario de Castilla y León y que se esfuerza por generar riqueza en el medio rural en el que se encuentra.



José Luis Domínguez, Director General de ACOR

## “Buscaremos la máxima rentabilidad para los socios en todos los proyectos”

El director general de ACOR, José Luis Domínguez, destaca la ilusión con la que se afronta el desarrollo de este Plan, que marca el futuro de la Cooperativa y que define el modo de trabajo para los próximos años con la ambición de contribuir a la riqueza del medio rural de Castilla y León.

### Es la primera vez que se elabora un plan estratégico ¿con qué objetivo?

Históricamente hemos operado en un sector muy maduro, con un mercado regulado, en el que no había necesidad de establecer una línea de trabajo a medio plazo, puesto que las pautas principales estaban ya marcadas. Hoy, la situación de mercado, societaria e incluso financiera viene establecida por otros indicadores que nos exigen proactividad en las actuaciones. Estamos inmersos en la búsqueda continua de sistemas organizativos acordes a lo que demandan los tiempos. Por eso este ambicioso Plan, para dar un gran impulso a la Cooperativa.

### ¿Por qué son necesarios este tipo de planes?

El Plan marca una hoja de ruta que ha de exigirnos la consecución de unos objetivos, algunos de ellos auténticos retos muy difíciles de alcanzar. Pero es necesario tener esa exigencia diaria para saber qué queremos y cómo lo queremos conseguir con dos prioridades: obtener la máxima rentabilidad para los socios y buscar la eficiencia en los procesos productivos.

### ¿Qué importancia tiene el socio en este plan?

En contra de lo que son tradicionalmente los planes estratégicos, enfocados al cliente, el objetivo prioritario de este Plan es el socio, al que situamos en la cúspide de la pirámide. Todas las actuaciones tienden a alcanzar su máxima satisfacción. Apostamos,

además, por una nueva proyección de la imagen de ACOR para impulsar entre los socios y los trabajadores el sentimiento de pertenencia, que todos nos sintamos orgullosos de pertenecer a ACOR.

### ¿Cuál será la prioridad en la relación con los socios?

Todas las actuaciones buscan el interés general de los socios con acciones de todo tipo que les aporten la máxima rentabilidad. Queremos aumentar los servicios que ofrecemos para colaborar más con ellos. Trabajar en materia de innovación con nuevas tecnologías que permitan reducir sus costes.

### ¿Qué papel juegan los trabajadores?

Uno de los objetivos estratégicos es lograr el reto de “0 accidentes” en nuestras fábricas y esta será una línea prioritaria. También pensamos en su crecimiento profesional. Se va a impulsar un plan de desarrollo de carreras profesionales. Vamos a modernizar algunos procesos a través de evaluaciones del desempeño y de rentabilidad, algo que es absolutamente necesario para el desarrollo de un nuevo modelo industrial.

### ¿Qué mensaje se quiere trasladar con el nombre de ACOR+?

La idea del plan ACOR+ va vinculada con su lema: La Raíz del Futuro. Un plan que sienta las bases de lo queremos conseguir para el futuro. Un punto de partida comprometido con la tierra, que busca la ren-

tabilidad de los socios desde la eficiencia y la sostenibilidad. La raíz como símbolo de algo que nace, que se encuentra arraigado a la tierra y que representa a nuestros cultivos.

### La sostenibilidad para ACOR será estratégica, ¿por qué esta apuesta?

Buscamos la sostenibilidad en todos los aspectos: económico, social y medioambiental. Que las explotaciones de los socios sean rentables y que la Cooperativa, como negocio agroindustrial, lo sea también. Por la parte social, y ahora que se habla de la España vaciada, estamos comprometidos con la creación de riqueza en el mundo rural. Por el lado del medio ambiente, aprovecharemos cualquier tipo de innovación para optimizar los recursos, en especial los hídricos, con un firme compromiso por reducir la huella de carbono. Además, trabajamos en la optimización de la gestión de nuestros residuos adaptándonos a procesos de economía circular.

### ¿Qué visión se va a dar a los productos de ACOR?

Pondremos en marcha de un nuevo catálogo de productos que deben ser sostenibles y en los que ya trabajamos en diferentes líneas de investigación. Lo que sí tenemos claro es que debe reflejarse su vinculación con la tierra. Que el producto de ACOR se identifique claramente como un producto de los agricultores de Castilla y León.

## Los socios, animados con el contrato que garantiza 43,8 €/t de remolacha tipo

Al ingreso mínimo garantizado de 42 euros por tonelada hay que sumar 1,8 euros por la bonificación de la semilla y la posibilidad de un adelanto de 1.000 euros por hectárea

Texto: Javier Narváez  
Imagen: ACOR

Los socios de ACOR ya han comenzado las siembras de remolacha y, en paralelo, se desarrolla adecuadamente la campaña de contratación con la perspectiva de superar la superficie de cultivo de la campaña pasada (10.400 ha) y llegar entorno a las 12.000 ha de remolacha en 2021. Para ello, ACOR ha lanzado una contratación simple, clara y transparente para todos sus socios, dentro de la iniciativa Remolacha 5G, con dos importantes novedades:

- una bonificación de la semilla por 150 €/unidad de semilla remolachera (hasta un máximo de 1,2 unidades/ha), es decir, hasta un máximo de 180 €/ha. Esta bonificación se aplica, prácticamente, a la totalidad de las variedades comerciales existentes.

- posibilidad de solicitar un adelanto de campaña de 1.000 €/ha., de forma similar a otros años, pero sin coste financiero para el socio que asumirá íntegramente la Cooperativa.

ACOR, por tanto, al histórico ingreso mínimo garantizado al socio de 42 €/t remolacha tipo (incluyendo las ayudas nacional y regional para 100 t/ha), hay que unir la nueva bonificación por semilla, que se traduce en que el socio tiene garantizado percibir un mínimo de 43,8 €/t remolacha tipo.

Los análisis de tierra gratuitos con unas recomendaciones a través de un nuevo formato y mucho más ajustadas, y el asesoramiento técnico a lo largo de toda la campaña junto a los arranques de la remolacha a través de los módulos, son otros de los complementos que se ponen a favor del socio a través de la Iniciativa Remolacha 5G.

La cifra de entre 12.000 y 13.000 hectáreas constituye el objetivo máximo de contratación, pues consideramos que la molturación de entre 1.250.000 y

1.300.000 toneladas anuales de remolacha para la planta de azúcar de Olmedo constituye la cifra óptima y ajustada entre el potencial productivo de la fábrica, el consumo energético de la misma y la duración de la campaña, que debe ser de entre 125-130 días molturando a una media de 10.000 t/día (como el ritmo medio alcanzado esta campaña 2020/21).

Con estos objetivos, el socio y la Cooperativa pueden sacar el máximo partido a la transformación en su fábrica de la remolacha en azúcar. Algo que, por cierto, ocurre en más del 70% de las azucareras comunitarias, que tienen su origen en el movimiento cooperativo.

### Sembrar en el momento adecuado

Desde finales de enero y hasta el 15 de febrero, se han registrado abundantes

precipitaciones (cerca de 100 litros) y la Cooperativa recomienda ser paciente y realizar la siembra en las mejores condiciones posibles ya que estamos a tiempo de sembrar en fechas óptimas y esto resulta fundamental para un buen desarrollo del cultivo.

Además de la incidencia de las lluvias, la remolacha en Castilla y León sufre otros problemas. Por un lado, la imposibilidad de ampliar por encima del 20% la superficie comprometida en los contratos originales con la Junta de Castilla y León o de poder reengancharse al nuevo Programa de Desarrollo Rural (PDR) de este cultivo si se hubiera abandonado el primero. Además hay otros problemas que afectan desde hace ya años, como son los retrasos en las autorizaciones y conflictos con la Confederación Hidrográfica del Duero.



Las primeras siembras de remolacha comenzaron el 16 de febrero. En la imagen se observa una siembra sobre un terreno preparado con la técnica del laboreo en bandas, que consiste en el pase de un ape-

ro denominado ‘strip till’ que prepara solo la línea donde se va la semilla, con 27 cm de labor. De esta forma, solo se toca el 40% de la superficie lo que permite conservar mejor la humedad, entre otros aspectos.

ESTRELLAS  
MICHELIN



# El azúcar brilla en la alta cocina

Las estrellas Michelin de Castilla y León analizan el protagonismo de la sacarosa en su comanda

Texto: Eduardo Gordaliza  
Fotos: Photogenic

No son buenos tiempos para la hostelería, ni siquiera para los que lucen Estrella Michelin en sus fachadas. Todos han aprovechado para hacer reformas en sus locales y para dar una vuelta a sus menús. Durante estos meses de pandemia han viajado, han investigado nuevos platos y también han visto como no entraba ni un euro en sus cajas registradoras. Están al límite, quieren encender ya sus fogones, pero cuando les preguntas por sus platos se les iluminan los ojos y muestran su pasión.

Hemos visitado sus cocinas limpias, sus comedores desmontados y les hemos preguntado por la aportación de la sacarosa a su comanda. El azúcar es un producto indispensable que da unos matices únicos y que no sólo está presente en la repostería, eso sí, como todo en la vida: la cantidad, en su justa medida.

## Preguntas

1. ¿Qué importancia tiene en el azúcar en su comanda, en su repostería?
2. ¿Cree que el azúcar puede estar dentro del equilibrio nutricional de una dieta saludable?
3. ¿Se puede sustituir el azúcar por otro producto?
4. ¿Qué postre no falta en su carta?



**Miguel Ángel de la Cruz**  
Una estrella Michelin  
Restaurante La Botica  
Plaza Mayor, 2,  
47230 Matapozuelos, Valladolid  
Teléfono de reserva: 983 83 29 42

Miguel Ángel de la Cruz en su restaurante echando azúcar moreno.

1. El azúcar tiene una importancia vital. El azúcar y la sal son productos indispensables en una cocina porque muchas elaboraciones parten de esa base. El azúcar también está presente en la cocina salada, y por supuesto, en la repostería.
2. Si, como cualquier otro producto que consumimos tiene que ser en su justa medida.
3. Si, en función del detrimento del resultado final, porque el azúcar tiene unas características organolépticas que no son semejantes a otros edulcorantes.
4. Trabajamos con remolacha blanca, con la remolacha azucarera, hacemos unas cremas que serían una especie de natillas o una crema inglesa en la cual utilizamos la remolacha blanca con azúcar añadido para hacer este postre que funciona muy bien.

1. Nosotros utilizamos el azúcar tanto en salado como en dulce, bien sea para marinar una carne como para hacer un arroz con leche. El azúcar bien utilizado y en su manera justa es un parte muy importante de cualquier cocina, no sólo esta, sino del mundo.
2. Por supuesto, porque el consumo de los productos, en este caso, depende del usuario. El azúcar es un atractor impresionante como ya se ha demostrado a lo largo de la historia. Con el azúcar se puede camelar al comensal, pero si somos conscientes de que usando en exceso nos estamos perjudicando. Sólo depende de nosotros usarlo en su justa medida.
3. Sí, por ejemplo, la miel, pero no da todos los matices que puede llegar a dar el azúcar. Cada uno tiene su tipicidad y dependiendo del profesional lo quiere utilizar o no.
4. En cualquiera de ellos el azúcar está presente, pero en mayor medida, por citar alguno, en el arroz con leche. Nosotros lo versionamos y lo hacemos de una manera diferente, pero la proporción de azúcar en ese postre es importante. En nuestro restaurante controlamos la cantidad de azúcar en toda la comanda, algunos piensan que los postres son reducidos, pero nosotros vigilamos que el menú sea saludable. Procuramos elaboraciones no muy extensas, pero que la gente pueda percibir el toque y llevarse un grato sabor de boca al final de la comida.



**Víctor Martín**  
Una estrella Michelin  
Restaurante Trigo  
Calle Tintes, 8, 47002 Valladolid  
Teléfono de reserva: 983 11 55 00

Victor Martín elabora un postre con hilo de caramelo.

1. En el mundo dulce es la materia principal, porque en base a ello, además de aportar dulzura, nos puede ofrecer texturas y crujientes si sabes jugar y aplicas la correspondiente técnica. También para los helados es muy importante para equilibrarlos y conseguir que sean cremosos. Igual que hacía mi madre en la salsa de tomate se usa para rebajar esa acidez y en los fondos como el café de París se usa para dar color. Con el azúcar se pueden hacer salsas muy concretas y bonitas.
2. Creo que sí, si una persona no es sedentaria y hace deporte no tiene ningún problema. Los deportistas consumen bebidas azucaradas para regenerar el músculo, ese azúcar no va al hígado. Otra cosa es que no nos movamos y que no tengamos una dieta controlada.
3. Está la panela y otros muchos. El azúcar es un carbohidrato, que no te aporta vitaminas o minerales como otros azúcares. En función de la dulzura, de la textura que quiero hay muchos derivados. Nosotros hemos trabajado la lactosa, el xilitol... aquí estaremos trabajando unas 8 variedades de azúcar o endulzantes.
4. Un asquith de kéfir con leche de oveja con unas colas de gelatina. Buscamos el contraste de un helado de infusión de manzanilla al que añadimos un merengue seco con azúcar, para que quede cristalino y crujiente, con jengibre escarchado. Con todo ello tendremos matices dulces, refrescantes y un poco picantes. Se trata de un prepostre para aligerar los 20 platos anteriores del menú degustación y pasar ya al mundo dulce.

**Marc Segarra**  
Una estrella Michelin  
Rtte. Refectorio Hotel

Abadía Retuerta Le Domaine  
N-122 km 332.5, 47340, Valladolid  
Teléfono de reserva: 983 68 03 68

Marc Segarra sopla azúcar glacé en el Restaurante Refectorio.





**Pedro Mario y Óscar Pérez**  
Una estrella Michelin  
Restaurante El Ermitaño  
Arrabal Huerta de los Salados,  
49600 Benavente, Zamora  
Teléfono de reserva: 980 63 22 13

Mario y Óscar Pérez con uno de sus postres en Restaurante El Ermitaño.

1. El azúcar es importante en nuestra comanda como lo es la sal, o como cualquier tipo de especie o producto que tiene algo que aportarnos. También es cierto que en los últimos años hemos reducido el azúcar por cuestiones que van ligadas al mundo de la salud y hemos considerado que haya aportaciones que nos dan muchos matices como melazas y azúcares integrales.
2. Y la sal. Todo en justa medida, pero hay que tener sentido común, responsabilidad y sensatez a la hora de cocinar. Insisto, en su justa medida es fantástico.
3. Sí claro, igual que se puede sustituir la sal, ya que hemos buscado un paralelismo, puedes buscar un producto en la fruta para conseguir hacer una melaza que también te da ese punto de dulzor. No quiere decir que no utilicemos en determinados platos y en determinados momentos el azúcar.
4. El postre que os presento es un lingote que lleva azúcar blanca. Es una base de bizcocho de chocolate, lacado con chocolate blanco y acompañado de una tierra, en este caso de una gallega integral, y un helado de leche. Es un producto que nos llama la atención porque busca la emoción de levantar ese cofre del tesoro. Es un elemento sorpresa. Nos lleva a esa niñez que tenemos que recordar de vez en cuando para sentirnos más vivos.

**Víctor Gutiérrez**  
Dos estrellas Michelin  
Taller Arzuaga  
Bodegas Arzuaga Ctra. N-122 km 325, 47350  
Quintanilla de Onésimo, Valladolid  
Teléfono de reserva: 983 68 11 46  
**Restaurante Víctor**  
Calle Empedrada, 4, 37007 Salamanca  
Teléfono de reserva: 923 26 29 73

Víctor Gutiérrez en el Restaurante Taller Arzuaga con perlas de azúcar.



1. El azúcar es muy importante en nuestra comanda. Nuestros platos pueden ser dulces, ácidos, y amargos porque utilizamos todos los sabores, algunos de ellos son agrídulces. Aunque mentalmente sean salados llevan toques de azúcar. Sin salado no hay dulce y siempre hay que terminar con sabor agradable y dulce.
2. El azúcar siempre que lo aportes tú, de forma racional y consciente de lo que te echas, sí. Otra cosa es que consumas algún producto y no sepas qué tipo de azúcar lleva como fructosa, sacarosa u otros elementos. En ese caso puede que aportes al organismo más azúcar del que debes. Pero si tú te la aportas, es completamente saludable.
3. Sí, sabemos que hay otros productos tanto sintéticos como naturales como la estevia. Pero la estevia, por ejemplo, te aporta un toque metálico y diferente que a veces cambia el sabor de los platos. Los sintéticos los utilizamos en ocasiones porque también te aportan dulzor.
4. En Taller Arzuaga tenemos un postre que está relacionado con las laderas de viñedos y lo elaboramos con el sentido de la uva, de las viñas, del campo, de la tierra... y lo hacemos con azúcar con diferentes colores y tonalidades. En Víctor Gutiérrez los postres son más tropicales donde lógicamente también usamos el azúcar.



**Yolanda León y Juanjo Pérez**  
Una estrella Michelin  
Restaurante Cocinandos  
Plaza San Marcos, 5, 24001 León  
Teléfono de reserva: 987 07 13 78

Yolanda y Juanjo con unos terrones de azúcar en su restaurante.

1. En la repostería, por supuesto, es verdad que nosotros pecamos de usar poco. Nos gusta que los platos no sean muy dulces e incluso jugamos con verduras para hacer dulce. Pero también en la parte salada de la cocina sí que la usamos para hacer salsas de carne. En muchas ocasiones utilizamos cebolla caramelizada, que lleva azúcar, para darle un toque ácido-dulce.
2. No es que lo creamos, es que es fundamental para la dieta, lo que pasa es que el abuso como pasa con el pan o la sal también es malo. En su medida justa es perfecto. La OMS recomienda seis cucharadas, pero un refresco puede llevar incluso más. Es un complemento que se ha tomado toda la vida. Y más cuando lo producimos aquí en Castilla y León.
3. Sí, se puede sustituir por unos edulcorantes, pero el azúcar tiene unas propiedades tecnológicas para hacer almibares, para hacer caramelos y para hacer unas cosas que otros productos no lo tienen. La azúcar es fundamental en la cocina. A los diabéticos, igual que a los celíacos, se les puede elaborar otro menú con otros productos como la estevia, aunque a mí no me gusta demasiado. Está también el higo, los dátiles, la miel.
4. No me gustan demasiado los postres dulces. Y nos lo dice la gente, algunos les gusta o todo lo contrario por no estar demasiado dulce. Destacaría una tarta de San Marcos elaborada a nuestra manera y una torrija caramelizada que solamente la marcamos en la parrilla con mantequilla y azúcar. Es para caerte de espaldas.



**Cristóbal Muñoz**  
Una estrella Michelin  
Restaurante Ambivium  
Camino de Carraovejas s/n,  
47300 Peñafiel, Valladolid  
Teléfono de reserva: 983 88 19 38

Cristóbal Muñoz sujeta media remolacha en el Restaurante Ambivium.

1. Para nosotros es muy importante porque lo utilizamos en muchos puntos del menú degustación, sobre todo en la parte final del mundo dulce, aunque en los platos salados también está presente.
2. Sí, totalmente. El azúcar se puede encontrar en una dieta saludable, siempre y cuando tengamos un equilibrio. Nosotros utilizamos diferentes tipos de azúcares en el menú, pero en su justa medida. Lo tenemos valorado desde el primer plato hasta el último. No encasillamos el azúcar en el mundo dulce, está en marinadas, en platos salados y en diferentes tipos de merengues.
3. Sí, en el propio menú utilizamos otro tipo de azúcares naturales como la miel o dátiles y otros productos como el manitol.
4. Tenemos un postre muy bonito que llevamos elaborándolo dos temporadas que es remolacha blanca con cítricos. En este valle del Botillas siempre hubo remolacha, hemos recogido producto y hemos trabajado con ello. Además, no queremos olvidarnos de la parte de historia que ha tenido en el pueblo de Peñafiel y la importancia de la azucarera en los años 90. El postre está basado en esta historia y queremos seguir continuando con él. La remolacha participa en diferentes texturas: remolacha blanca en crudo homotizada en un jarabe de italicus, un helado de la propia remolacha y otra parte rayada. La propia vajilla nos recuerda a esas mañanas frías de invierno cuando se recolectaba esta raíz.

Reyes Maroto, ministra de Industria, Comercio y Turismo

**“No comparto el lema de la campaña ‘el azúcar mata’ porque con moderación el azúcar es una parte importante de nuestra dieta”**

Texto: Eduardo Gordaliza

La ministra de Industria, Comercio y Turismo nació en Medina del Campo, pero pasó su infancia y juventud en Ataquines (Valladolid), donde viven sus padres. Viaja siempre que puede a su pueblo y está muy pendiente de lo que ocurre en Castilla y León. Reyes Maroto sabe perfectamente lo que es una remolacha y ACOR: su padre, Julio Maroto, sembraba remolacha y fue socio de la Cooperativa.

**¿Qué recuerdos tiene de la remolacha en su casa y de la Cooperativa ACOR?**

La remolacha me trae muchos recuerdos de mi infancia en Ataquines y de un campo que combinaba los colores amarillos del trigo y la cebada antes de la cosecha y verdes de la remolacha que en verano necesitaba mucha agua para llegar bien a su recolección en octubre. Y la Cooperativa ACOR es una parte importante del proceso para tener por fin un azúcar de la mayor calidad. Recuerdo también cuando llegaba mi padre de la junta de accionistas con la bolsita de azúcar y el color de un cielo pintado por el vapor que se desprende durante el proceso productivo.

**¿Qué le aporta a una ministra visitar un localidad como Ataquines?**

Volver a Ataquines o a Olmedo, donde estudié durante cuatro años, es volver a mis raíces, a disfrutar de los bellos campos de Castilla y dejar el ruido de la gran ciudad. Es volver a casa.

**¿En el ámbito personal qué ha sido lo más duro para usted en este año que llevamos de pandemia? España afronta una crisis sanitaria, pero también social y económica. La hostelería ha tocado fondo y el turismo está en cifras que no se recordaban. ¿Qué medidas se pueden tomar para proteger este sector y no poner en riesgo la vida de miles de personas?**

La pandemia nos ha cambiado muchas cosas. En lo

personal, ahora valoramos más lo que tenemos y es muy duro no poder ver a la familia, aunque hablas con ellos y sabes que están bien. En lo profesional, tienes una gran responsabilidad y exigencia para solucionar los problemas generados por la crisis sanitaria. El primero y más importante, proteger la salud de la población y desde mi departamento trabajamos sin descanso para tener EPIS y respiradores. El segundo, proteger a las empresas y los empleos, especialmente en los sectores más afectados. Hasta el momento hemos dedicado el 20% del PIB en ayudas directas y de liquidez y vamos a reforzar esta protección con otros 11.000 millones para garantizar la solvencia de las empresas, especialmente del turismo, restauración y comercio y, sentar las bases de la recuperación que vendrá de la mano de las vacunas y los fondos europeos.

**La caída del canal Horeca también ha perjudicado a la venta de azúcar. ¿Cuánto tiempo cree que tardará en recuperar cierta normalidad este sector? ¿Las vacunas serán suficientes para recuperar la confianza del turista?**

La vacunación supone un punto de inflexión y esperamos que la retirada progresiva de las medidas de contención de contagios dé lugar a una fuerte recuperación económica en nuestro país en la segunda mitad del año, como pudimos constatar en el tercer trimestre de 2020. Según nuestro Plan de Vacunación, a finales de verano el 70% de la población estará vacunado y ello va a permitir recuperar la confianza del turista. Necesitamos protocolos comunes para garantizar una movilidad segura en los viajes internacionales y estamos trabajando en los corredores turísticos y los certificados de vacunación, que van a permitir viajes seguros, junto con las pruebas diagnósticas que son obligatorias para entrar en nuestro país.

**Esta crisis también ha servido para reivindicar el papel del sector primario. ¿Por qué cree que hasta ahora no se ha valorado el papel de quienes dan de comer y beber a la sociedad?**

La función que cumple el sector primario no siempre es visible y reconocida, pero en situaciones excepcionales como la actual, es cuando se pone en valor el gran trabajo que realiza. Es evidente que las actividades que se desarrollan en este sector son imprescindibles. Es el trabajo de agricultores, ganaderos, pescadores y otros muchos. Una labor silenciosa pero eficaz. Y a ellos hay que añadir el sector de la distribución, que hace posible que todos los días dispongamos de productos que llevar a la mesa. Quiero desde estas páginas hacer un merecido homenaje al sector primario por su aportación fundamental durante la Covid-19.

**Más de 25.000 familias dependen del sector remolachero-azucarero en Castilla y León. No parece que se haya tenido en cuenta todo lo que hay detrás del azúcar a la hora de proponer la subida del IVA de las bebidas azucaradas. ¿Qué impacto**

**cree que puede tener en este sector?**

Es un tema complejo por las diferentes vertientes que tiene. Es evidente que velamos por la salud de los españoles y, desgraciadamente, España es uno de los países europeos con mayores niveles de obesidad infantil de Europa. Pretendemos desincentivar el consumo abusivo de bebidas azucaradas y reducir el impacto sobre la salud que tiene entre aquellos que las toman en exceso. Pero entiendo la otra cara de la moneda, las más de 25.000 familias de Castilla y León que viven de la remolacha y de sus derivados. La subida del IVA es siempre impopular, pero en este caso justificada para proteger la salud de la población. Con el mismo motivo, hemos bajado el IVA de las mascarillas y otros productos esenciales para luchar contra la pandemia.

**Otro de los temas que nos preocupa es la agresiva, por decirlo de alguna manera, campaña del “azúcar mata”. ¿No cree que puede haber otro camino para recomendar un consumo responsable? Yo no comparto el lema de la campaña porque con moderación el azúcar como otros alimentos son una parte importante de nuestra dieta. Yo soy de la opinión de que las campañas deben desarrollarse en positivo, en recomendar un consumo saludable y responsable. En esto es clave la sensibilización en la escuela, porque la educación es la mejor herramienta para desarrollar pautas de consumo saludable.**

**¿Los bioplásticos pueden ser un complemento para asegurar el futuro de la remolacha?**

Uno de los objetivos de este Gobierno es apostar por la economía circular y uno de los ejemplos de este proceso es transformar la paja y pulpa de la remolacha en bioplásticos, una opción mucho más respetuosa con el medio ambiente que los plásticos tradicionales. Hace un par de meses hicimos una consulta pública para determinar qué proyectos industriales podrían ser objeto de financiación con fondos europeos, dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia. Este tipo de iniciativas podrían acogerse a estas ayudas porque cumplen con los requisitos de sostenibilidad e innovación. La economía circular requiere cambiar la forma de ver las cosas: hay que reparar siempre en el residuo agrícola como un posible recurso.

**¿Qué va a suponer para Valladolid y para Castilla y León la construcción del parque alimentario?**

La crisis ha puesto de manifiesto la importancia de contar con un sistema agroalimentario sólido y con los más altos estándares de seguridad alimentaria. El Parque Agroalimentario es un proyecto con una visión moderna y transformadora de la estructura productiva de la ciudad de Valladolid ya que integra toda la cadena de valor de la industria agroalimentaria incluyendo la logística y dotando al parque de espacios para fomentar la I+D+i, un centro de negocios y un aula de interpretación para fomentar la oferta formativa.

En definitiva, un parque basado en un modelo industrial avanzado, que incorpora como palancas la digitalización y la sostenibilidad, y que va a servir para impulsar la reactivación económica y social de la ciudad y de todo su entorno.

**¿Qué importancia tiene el modelo cooperativo en el conjunto de la industria? ¿Es partidaria de impulsar y favorecer su crecimiento teniendo en cuenta que, entre otros motivos, son entidades que no se deslocalizan?**

Teniendo en cuenta que la agricultura es un sector con escasos márgenes y enorme competitividad a nivel mundial, el cooperativismo ha resultado una manera útil y eficaz para hacer frente a estos problemas. Pero este cooperativismo debe mirar al futuro trabajando en mejorar su dimensión, la comercialización, la diversificación, apostando por la tecnología y la innovación.



Reyes Maroto

**ACOR es una industria transformadora en el medio rural. ¿Qué importancia tiene para su Ministerio el tejido empresarial fuera de las grandes ciudades?**

La sostenibilidad de nuestro Estado de Bienestar requiere afrontar los desafíos de la dinámica de población, que pueden poner en riesgo la cohesión social, la vertebración territorial y nuestro modelo de convivencia. Por ello, afrontar el Reto Demográfico engloba desafíos muy diversos, como la despoblación, el envejecimiento, o los efectos de la población flotante. La industria y el turismo pueden jugar un papel fundamental para afrontar esta despoblación. El turismo rural o de interior es un destino que nos ofrece, no sólo una interesante oportunidad de negocio, sino una herramienta para la generación de riqueza y la fijación de la población al territorio. El turismo, como ningún otro sector, favorece un reparto equilibrado de la riqueza.

Trabajamos también desde mi departamento para que no cierren industrias locales. Recuerdo que mi primera 'crisis' industrial nada más llegar al Ministerio fue la de Vestas en Villadangos del Páramo. Ahora la empresa Network Steel está produciendo acero en esas instalaciones dando trabajo a más de cien personas. También tuve que intervenir en la crisis de Isowat Made en Medina del Campo donde se salvaron 120 empleos.

Una de las prioridades del Ministerio es reforzar la industria y para ello hemos creado el Fondo de Apoyo a la Inversión Industrial Productiva, con una dotación de 600 millones de euros, para financiar proyectos de inversión industrial que contribuyan a favorecer el desarrollo industrial, reforzar la competitividad de las empresas industriales y mantener las capacidades industriales en todo el territorio nacional.

**La rentabilidad de muchas industrias depende en muchas ocasiones del coste de la energía. ¿Qué puede hacer desde su Ministerio para que no haya tanta dependencia de la energía en el producto final?**

El coste energético es un tema que nos preocupa porque de ello dependerá la competitividad de muchas empresas. Vamos a reforzar el acompañamiento a la gran industria electrointensiva a través de un nuevo Programa para la transición industrial. Además, en diciembre aprobamos el Estatuto del Consumidor Electrointensivo que beneficiará a 612 empresas de más de 60 actividades industriales como acero, aluminio, papel, química, azulejos y cerámica, textil o cemento. El Estatuto junto con las ayudas al CO2 y el Fondo Español de Reserva para Garantías de Entidades Electrointensivas, proporcionarán una mayor seguridad y certidumbre al precio de la energía y favorecerá la inversión industrial necesaria para mantener las capacidades productivas y el empleo. Junto a estas medidas, estamos trabajando en reformas estructurales que tienen como finalidad bajar el precio y que están acompañadas de inversiones en eficiencia energética.

**¿La transformación digital en las industrias es opcional o debería ser obligatoria? ¿Es compatible la producción industrial con la descarbonización ambiental que plantea el gobierno de España?**

Tanto la digitalización como la sostenibilidad deben ir de la mano en el futuro industrial de España. Para ello contamos con el Plan de Recuperación, que supone una ocasión inmejorable de acelerar y adaptar nuestro tejido productivo al siglo XXI con la transformación necesaria hacia la digitalización y hacia una economía baja en carbono.

La irrupción de la pandemia ha acelerado el proceso de digitalización de nuestras empresas. Y desde el Gobierno, estamos haciendo también un gran esfuerzo por impulsar la digitalización de la economía española, y, concretamente, de las empresas españolas. Es necesario avanzar hacia un nuevo modelo productivo digital, sostenible e inclusivo, donde las tecnologías digitales se erijan en la gran pieza vertebradora de los principales sectores productivos, para que sean más competitivos y resilientes a entornos tan adversos e impredecibles como los actuales. Y tenemos el marco para hacerlo. La Agenda España Digital 2025, que aborda decididamente la labor de impulsar la Transformación Digital del país, como una de las palancas fundamentales para relanzar el crecimiento económico, la reducción de la desigualdad, el aumento de la productividad, y el aprovechamiento de las oportunidades que brindan estas nuevas tecnologías.

La prioridad que supone el desarrollo de esta estrategia de digitalización se ha plasmado ya en seis planes que supondrán movilizar 14.500 millones de euros en los próximos tres años. 2021 será el año de la recuperación que vendrá de la mano de la vacunación de la población y de los fondos europeos que van a permitir acometer un conjunto de inversiones y reformas para abordar los desafíos de la digitalización, la transición verde, la igualdad de género y la cohesión social y territorial.



# UN AGRICULTOR LO SABE TODO MIRANDO AL CIELO, POR ESO SABE QUE LAS AYUDAS NO CAEN DE ÉL.



Domicilia tus ayudas con nosotros,  
y en esta oficina **te adelantamos la PAC.**



# La nueva tarifa eléctrica que traerá un riego más caro

La modificación de los horarios, que pasan de 3 a 6 periodos, obligará a ajustar la potencia contratada para no sufrir penalizaciones

Texto: Jaime Sánchez

El nuevo cambio en la tarifa eléctrica entrará en vigor, previsiblemente, el próximo 1 de junio, justo en plena campaña de riego. El proyecto introduce modificaciones significativas que afectarán a los regantes, con nuevos horarios y algunas obligaciones, como tener que contratar más potencia para no caer en excesivas penalizaciones. Y todo ello sin ningún periodo de adaptación, como critican desde la Asociación de Regantes de la Cuenca del Duero (FERDUERO).

Aún es pronto para conocer el incremento de costes exacto pues solo se ha publicado un borrador de los precios, pero la Federación Nacional de Comunidades de regantes (FENACORE) ya ha advertido de que esta reforma en el cálculo de los peajes de transporte y distribución eléctrica puede suponer un encarecimiento de la factura de los regantes de hasta un 73%.

### Fin a la tarifa de tres periodos

La primera variación afecta a los periodos horarios, tanto en las tarifas 3.x como en las 6.x. En la actualidad, en la 3.x existen tres para los agricultores: P1 (punta) P2 (llano) y P3 (valle, la más barata). A partir del 1 de junio, se organizará en seis periodos de la siguiente forma: el P1 actual pasa a ser P1 en la nueva tarifa; el P2 pasa a las potencias P2, P3, P4 y P5, y la P3 se

convierte en la P6. Destaca, por tanto, la nueva regulación del horario llano, que ahora solo tenía un precio y pasa a dividirse en cuatro tarifas distintas en función de la hora.

En segundo lugar, las tarifas más habituales entre los regantes, la 3.0.A (suministro de baja tensión con una potencia superior a 15kW) y la 3.1.A (alta tensión con una potencia inferior a 450 kW) cambian de grupo tarifario. La primera de ellas pasa a denominarse 3.0TD mientras que la 3.1A desaparece y se integra en la nueva 6.1TD (que ya que no tendrá el límite de 450 kW).

A modo de resumen, toda la baja tensión operará en el grupo tarifario 2.0TD (menos de 15 kW) y la media tensión (hasta 30 kW) se integra en el grupo tarifario 6.1TD.

Con la nueva regulación, la distribución de tarifas se produce en función de la hora y el mes en el que se hace el consumo. Para las comunidades de regantes resulta especialmente perjudicial lo que ocurre en agosto, con la desaparición del horario P6 y el intercalado de horas de P1 y P2 en julio, lo que dificultará programar los riegos (ver gráfico).

Desde Ferduero, su secretario Manuel Mantecón, recuerda que ya en 2008 se suprimieron las tarifas especiales de riego,

después se prohibió la opción de realizar dos contratos al año (para evitar contratar la misma potencia todos los meses) y ahora se reducen "los horarios mejores". "Estamos convencidos de que nos perjudican porque aumentan las horas caras (P1 a P4) y disminuyen las baratas (P5 y P6) en los meses de riego", resume Mantecón, que recuerda que han solicitado al Ministerio un periodo de adaptación de seis meses para lo que no han obtenido respuesta.

### Ojo con el exceso de potencia

La nueva regulación encarece el coste de los excesos de potencia con el fin de incentivar la contratación de una potencia más ajustada a la demanda real en los clientes de alta tensión, según explican desde la comunidad de regantes del Canal del Pisuerga. Según algunas estimaciones, el incremento puede ser del orden de 6 ó 7 veces más.

Hay que tener en cuenta que se puede contratar una potencia diferente para cada periodo horario. Lo ideal, lógicamente, es regar en el periodo más barato, pero si no es posible, porque se necesitan más horas de riego, no queda otro remedio que contratar potencia en periodos más caros. Desde la Universidad Internacional de Riego recomiendan, en este caso, programar el riego de más baja presión en los

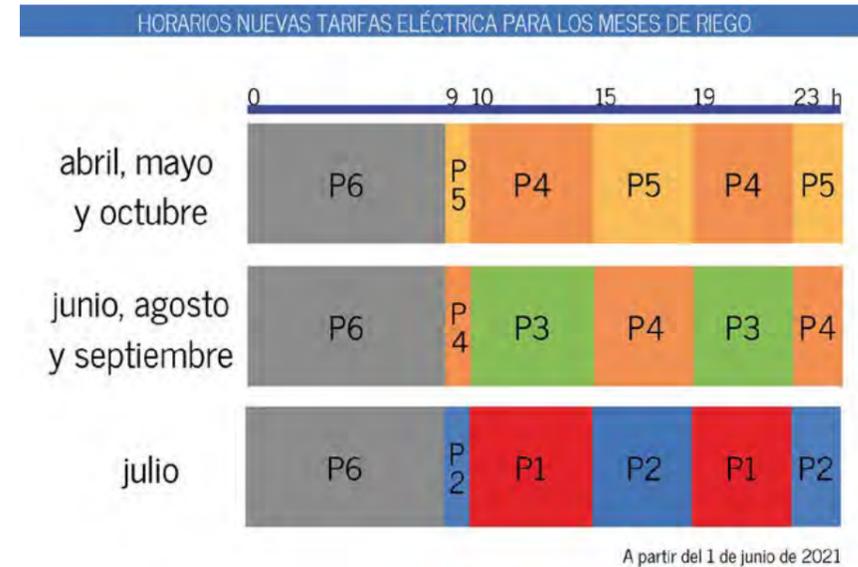
horarios más caros porque necesitan menos potencia.

No obstante, el agricultor debe tener en cuenta que si arranca la bomba en las horas punta o llanas sin tener contratada suficiente potencia le puede suponer una penalización en la factura. Jesús Ángel García Calvo, director de Ingeniería Garmon, lo explica con este ejemplo: "Si tenemos una potencia contratada en punta de 1kW y arrancamos una bomba de 50 cv durante 15 minutos la penalización será de 800 euros en la factura de ese mes, aunque la energía consumida sea mínima".

En el caso de las comunidades de regantes, lo habitual es que el agricultor pague por un lado el coste de la energía (0,022 euros m3 de forma orientativa) mientras que el coste de potencia se incluye en el recibo general de la comunidad junto a la amortización de la obra, entre otros. Por tanto, recuerdan desde Ferduero, hay que tener en cuenta tanto el precio de la energía como sus costes fijos, que suponen el 60% de la factura eléctrica para los agricultores: "Como están subiendo tanto los costes fijos, entre ellos por contratar una potencia durante todo el año y que solo necesitas en meses punta de riego, hay que hacer todo lo posible por disminuirlo".

### Optimizar el suministro

Con esta nueva regulación se hace más necesario optimizar el suministro en las explotaciones individuales y ajustar bien



todos los factores que entran en juego, lo que puede suponer un ahorro en los costes de hasta un 30% para el agricultor. ¿Pero qué se debe tener en cuenta?

**Precio de la energía.** En el mercado operan más 100 empresas comercializadoras. Existen dos formas principales: fijo e indexado. En el primer caso, las condiciones se mantienen durante un año y solo se modifican por las subidas que marque el Gobierno. Si es indexado, es un precio variable que también se contrata por un año referenciado a un mercado mayorista cuyos precios varían por hora y día.

Desde Ingeniería Garmon explican que no se puede asegurar qué es mejor, "lo que siempre hay que analizar es un indicador

que refleja a qué precio debería cerrar el mercado para igualar al mejor precio fijo que tengamos", detalla García Calvo.

**Impuesto eléctrico.** Existe una reducción fiscal del 85% para este impuesto en regadíos agrícolas, lo que supone un ahorro del 4% anual del coste total del recibo. Todos los riegos tienen derecho a esta reducción, pero hay que solicitarlo a Hacienda.

**Energía reactiva.** Es una energía necesaria para que funcione cualquier motor a bobinado, pero se puede compensar con la instalación de un condensador que se amortiza en menos de un año y su vida útil está por encima de los 10 años, salvo averías o anomalías en la red.

### Tarifas especiales para los socios de ACOR



3,0						
	P1	P2	P3			
POTENCIA	0,111586	0,066951	0,044634	E/KW/día		
ENERGÍA	0,078145	0,072953	0,057595	E/KWh		
3,1						
	P1	P2	P3			
POTENCIA	0,162119	0,099974	0,022925	E/KW/día		
ENERGÍA	0,075745	0,070953	0,055195	E/KWh		
6,1						
	P1	P2	P3	P4	P5	P6
POTENCIA	0,107231	0,053662	0,039271	0,039271	0,039271	0,017918
ENERGÍA	0,090463	0,079395	0,067724	0,061803	0,058983	0,052253

CONTACTO HELIOELEC  
Ángel V. Marqués 653 151 199  
angel@pulsoenergy.com



3,0.A A 12 MESES			
	P1	P2	P3
POTENCIA	40,728885	24,43733	16,291555
ENERGÍA	0,098254	0,085582	0,065131
3,0.A A 18 MESES			
	P1	P2	P3
POTENCIA	40,728885	24,43733	16,291555
ENERGÍA	0,096254	0,083582	0,063131
3,1.A			
	P1	P2	P3
POTENCIA	59,173468	36,490689	8,367713
ENERGÍA	0,082174	0,077287	0,060027

CONTACTO ENDESA  
Pablo Rabadán 691 483 071  
pablo.rabadan@enel.com

## Tres plagas que hay que tener en cuenta en los cereales

Zabro, gusano de alambre y oscinella producen daños en las hojas, tallos y granos

Texto: Jaime Sánchez

El Observatorio de Plagas y Enfermedades Agrícolas de Castilla y León, dependiente del Itacyl, ha dado a conocer en una jornada formativa tres plagas – el zabro, el gusano de alambre y la mosca oscinella– que afectan a los cereales de invierno y que pueden reducir la cosecha de forma importante si no se logran atajar.

Hay que tener en cuenta que los agricultores de Castilla y León siembran algo más de la tercera parte de la superficie nacional dedicada a los cereales de invierno (trigo, cebada, avena, centeno y triticale) y, por tanto, el control de estas plagas dentro de los parámetros de rentabilidad es un reto fundamental para muchas explotaciones.

Las dos primeras plagas, el zabro y el gusano de alambre, se refieren a dos insectos que en su fase larvaria producen daños al roer las hojas o las semillas, mientras que la oscinella es una mosca diminuta, poco conocida en Castilla y León, cuyos daños se han observado ya en cebadas.

Antonio Torres, agricultor en Villarmuerto de Esgueva (Valladolid) y colaborador del observatorio, explicó en la jornada que el principal problema es que no existen métodos de garantía para luchar contra estas plagas, más aún cuando cada año desaparecen materias activas de productos fitosanitarios que habían demostrado su eficacia.

Al explicar su experiencia, Torres expuso que las hectáreas más afectadas son las que gestiona en siembra directa y, especialmente, en la zona de los cabeceros. Los inviernos más suaves, como al anterior, favorecen este tipo de plagas que este año, gracias al paso de Filomena, a priori, parece que pueden tener menos incidencia.

El Itacyl cuenta con la página web <http://plagas.itacyl.es/> en la que se recogen fichas actualizadas sobre plagas y enfermedades para diferentes cultivos, desde cereales de invierno a colza, girasol, leguminosas de grano, alfalfa y patata.

### Zabro

Es un insecto. Realiza los daños cuando es una larva, desde septiembre hasta abril (el año pasado incluso hasta junio). Forma galerías donde introduce la punta de la hoja, la roe y la deja con un aspecto deshinchado. Sale a comer desde el atardecer al amanecer, es de hábitos nocturnos. En la parcela se distribuye por rodales, igual que el gusano de alambre. Medidas preventivas: laboreo para sacar las larvas al exterior, retrasar la siembra, evitar la siembra directa.



### Gusano de alambre

Es un insecto. Realiza los daños cuando es una larva al igual que el zabro, pero a diferencia de él, nace en junio y la larva puede vivir en el suelo entre 3 y 5 años. No solo atacan a cereales, también a girasol, colza, alfalfa, leguminosa... También forman galerías en el terreno, pero su ataque se produce por debajo de la superficie.

Ataca a las semillas en germinación. Produce amarilleamientos, marchitez repentina. Medidas preventivas: rotación, labrar

para exponer las larvas al exterior pues no le gusta las temperaturas extremas (ni frías ni altas). Eliminar los rastros.



### Oscinella

También llamada mosca de los cereales. Es diminuta. Tiene entre 3 y 5 generaciones al año. La primera generación, a mediados de abril, hace su puesta en el interior de la plántula y las larvas se alimentan de la gramínea. Daños poco significativos. En el segundo vuelo, mediados de mayo, las larvas penetran en el grano, se alimentan y lo destruyen. Daños observados en cebada. Puede haber un 25% de pérdidas. Medidas preventivas: adelantar las siembras para que el cultivo esté más desarrollado en el primer ataque.



## Los pocos secretos de superar las 170 toneladas por hectárea

Los hermanos García Navarro obtienen cada año producciones récord en su explotación, en Villabuena del Puente (Zamora)

Texto: Jaime Sánchez

Los hermanos García Navarro no cultivan remolacha. La miman. Con el máximo cuidado, sin dejar nada al azar, han conseguido que lo normal para ellos sea superar fácilmente las 170 toneladas por hectárea. Esta última campaña, 173 toneladas tipo por hectárea. Pero es que en 2019 llegaron a la cifra mareante de 197 toneladas, su récord.

¿El secreto? Aparentemente no lo hay. “Mucho trabajo y estar encima de la remolacha”, explica Alberto (61 años). “Y tener en cuenta que todo va sumando”, añade Mario (57 años). Los dos hermanos están al frente de la explotación en la que también trabajan los dos hijos de Mario, el mayor de 28 años, que se llama igual que él, e Iván, de 23 años.

Quizás, para quitarse mérito, Alberto explica que en el pueblo se sacan muy buenas producciones. Se encuentran en Villanueva del Puente, en Zamora. El terreno, describen, es más bien ligero, algo que tienen muy en cuenta en el riego como explicarán después.

El encuentro con ellos se produce en su nave a mediados de febrero, después de las lluvias. Realizan tareas de mantenimiento mientras esperan a que la tierra esté bien para dar el último pase y sembrar. No sirve precipitarse, explican. Si se puede, siembran pronto sus 14 hectáreas y terminan los primeros días de marzo. A 15 cm entre semillas y 50 cm entre líneas (133.000 plantas por hectárea) para sacar adelante 120.000 plantas. Lo hacen pronto para que en

mayo la remolacha cierre el surco “y así dominar bien los calores”.

### Partidarios de aricar

Los dos hermanos mantienen una tarea que se encuentra en desuso como es la de aricar. Lo justifican porque sus parcelas se encuentran en ladera, pero enumeran sus ventajas. “Tras los tratamientos herbicidas, la remolacha agradece que se le abra un poco la tierra, pega un buen estirón y luego, con el riego, el agua drena mucho mejor”, detalla Mario. Habitualmente “sellan” la parcela para controlar las hierbas no deseadas. Si se escapa algún corro, prefieren afrontarlo “a mano” y evitar el uso de más herbicida para no retrasar el crecimiento de la raíz.

Son generosos en el abonado y realizan tres coberteras teniendo en cuenta el análisis de tierra que realiza el laboratorio de ACOR. Utilizan un abono nitrogenado del 26 más azufre y, en los últimos años, en la tercera cobertera, se decantan por un 30-32 con microelementos de larga duración. El cultivo anterior, en su rotación habitual, es el guisante o la patata (año en el que añaden el estiércol) y, a continuación, un cereal. No repiten hasta pasados cinco años como poco.

Realizan cuatro tratamientos fungicidas para controlar el oídio y la cercospora. Aquí lo tienen claro. “Antes de que entre una enfermedad hay que tratar, de modo preventivo, no curativo”, advierte Alberto. Esta precaución tiene un resultado directo en la riqueza, con una polarización habitual muy superior a la media (18,4 la última campaña).



Mario, en una campaña anterior con remolacha de una zona que se quedó “abierto” en la siembra

En función de la parcela, el riego lo realizan con pivoteo o aspersión a través de sondeo. Si admiten que aquí puede encontrarse uno de sus secretos: riegan un día sí y uno no, cada postura hora y media, con unos 7 litros diarios por metro cuadrado. Hacerlo así, “es más trabajoso e incómodo y sin fines de semana”, afirman los dos hermanos. Al tratarse de un suelo ligero, regar más tiempo supone perder agua por percolación. “Mejor poco y a menudo, y a demás nos gusta hacerlo por la noche, si riegas a las 3 de la tarde el sol se come la mitad del agua”, aclara Alberto.

Ellos siembran, ellos hacen todas las labores y, también, ellos cosechan con su máquina de un surco Madin. Les gusta hacerlo así para ir poco a poco porque, en esta explotación, el transporte a fábrica también lo realizan con su propio camión.

Los dos hermanos esperan que el precio del azúcar se recupere para que la remolacha mantenga su atractivo. De momento, los hijos, Mario e Iván, tienen claro que el futuro pasa por seguir sacando buenas producciones para lo que ya utilizan nuevas tecnologías para hacer un seguimiento de los trabajos. Tomar datos, evaluarlos y seguir mejorando.

Mario hijo, Alberto, Mario padre e Iván

## Los nuevos contratos de PDR incrementan la siembra de remolacha en 1.800 hectáreas para los próximos dos años

Recibidas 155 solicitudes de agricultores que regresan al cultivo

Texto: Natalia Pelaz  
Imagen: ACOR

La Junta de Castilla y León ha notificado la ampliación de 1.828,40 hectáreas al nuevo programa de ayudas de cultivos agroindustriales sostenibles para la remolacha. Las medidas agroambientales consisten en la realización de determinadas prácticas agrarias y ganaderas sostenibles que tienen como objetivo la conservación del medio ambiente, y que se enmarcan en el Programa de Desarrollo Rural de Castilla y León para el período 2014-2020. Según la Junta de Castilla y León se han registrado un total de 155 solicitudes, lo que demuestra que el cultivo remolachero sigue interesando entre los agricultores de la Comunidad.

A finales del año pasado se abrió el plazo de adhesión a este nuevo PDR para la remolacha, que estaba dirigido a aquellos agricultores que no lo solicitaron entre el 2014 y 2019, sin admitir la participación de aquellos que ya tenían contrato en vigor. Por lo tanto, esta última convocatoria recoge lo que

se denomina el período transitorio de la PAC habilitado durante los años 2021 y 2022, hasta que tenga efecto el próximo período de programación europeo a partir del 1 de enero de 2023. Por ello, los contratos plurianuales suscritos lo serán en principio por tres años de duración, a diferencia de las anteriores convocatorias.

Por provincias, León recopila más de 582 hectáreas y 44 solicitudes, Valladolid 448 hectáreas y 39 solicitudes y Zamora 220 hectáreas y 24 solicitudes. Por el contrario, las provincias con menos nuevos contratos son Burgos, Soria y Segovia.

En cuanto a la aportación económica, la ayuda mínima del PDR es 425 euros por hectárea. Por lo tanto, para el total de las solicitudes llegarán más de 776.000 euros.

### Estable y con seguridad de cobro

Mauro Santana entra en el nuevo PDR con doce hectáreas de remolacha y está animado con la decisión, “espero

hacer una buena siembra y que no se hiele en la nascencia”. Entre los años 2009 y 2014 Mauro ya cultivó remolacha y ahora vuelve a ella ilusionado, entre otros motivos, por las cifras de producción, “con las nuevas variedades de semilla se sacan más toneladas. Eso es lo que más me ha animado”. Además, afirma que, “es un cultivo estable y con seguridad de cobro”.

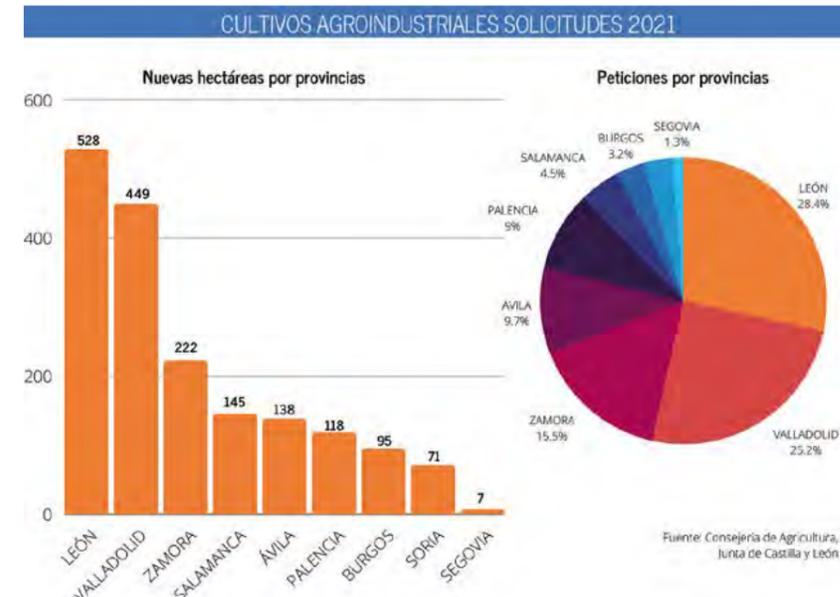
Santana es uno de los socios de ACOR que se han adherido a este nuevo Programa de Desarrollo Rural para cultivos agroindustriales sostenibles porque vuelve a sembrar remolacha. Su explotación se encuentra en la localidad vallisoletana de Castrejón de Trabancos y así nos relata sus primeros contactos con la agricultura, “a mí el campo me ha interesado siempre, desde que era pequeño. Recuerdo los veranos de ir a regar con mi padre. Siempre me mon-

taba con mi tío en el tractor y me pasaba las tardes enteras”. En la actualidad sigue teniendo predilección por algunas tareas, “me gusta preparar el lecho de siembra y regar. También me gusta ir a las tierras y controlar cómo van evolucionando los cultivos”.

### Hectáreas de ilusión

No descarta aumentar las hectáreas de remolacha, “sobre todo si obtengo buena rentabilidad con el cultivo”. Adherirse a las ayudas lleva todo un papeleo detrás, pero “me defiendo con la tarea administrativa. Lo que más me cuesta es tener los cuadernos de campo al día”. Por eso le preguntamos si cree que la apuesta medioambiental de la futura PAC favorece u obstaculiza el trabajo de las explotaciones, “lo favorece, sin duda, ya que sin ellas no sería rentable sembrar”.

Mauro Santana, como socio de remolacha, también entrega colza en la fábrica de Olmedo y, “trabajo otros cultivos



como el cereal, el girasol, la adormidera, el maíz dulce o la patata”, afirma.

Un socio de ACOR que regresa a la remolacha, al cultivo que le enseñaron su pa-

dre y su tío. Él aún es muy joven (nació en 1987) y le quedan muchas campañas por delante, pero volver a apostar por ella junto a su Cooperativa, suma varias hectáreas de ilusión para el proyecto común.



Mauro Santana Martín en una de sus parcelas en Castrejón de Trabancos, Valladolid.



**Garmon**  
energías

ASESORÍA ENERGÉTICA  
INSTALACIONES SOLARES  
O.C.A.S PERIÓDICAS  
PROYECTOS

**INGENIERÍA**

### NUEVO CALENDARIO HORARIO TARIFAS 3.0 TD - 6.1 TD

	ENERO	FEB.	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.
00												
01												
02												
03												
04												
05												
06												
07												
08												
09	P2	P2	P3	P5	P5	P4	P2	P4	P4	P5	P3	P2
10	P1	P1	P2	P4	P4	P3	P1	P3	P3	P4	P2	P1
11												
12												
13												
14												
15												
16	P2	P2	P3	P5	P5	P4	P2	P4	P4	P5	P3	P2
17												
18												
19	P1	P1	P2	P4	P4	P3	P1	P3	P3	P4	P2	P1
20												
21												
22												
23	P2	P2	P3	P4	P4	P4	P2	P4	P4	P5	P3	P2
24												

Posible entrada en vigor a partir de Junio de 2021.

P 6. Incluye todas las horas de sábado, domingo y festivos nacionales.

Texto: Eduardo Gordaliza  
Imagen: Photogenic

Villamediana está en el medio de todo y lejos de nada, en un valle que separa el páramo de la vega y donde una inundación se llevó medio pueblo y la vida de 20 de sus vecinos. De aquella tragedia han pasado ya 123 años, pero los hermanos Mariano y Severino Moreno aseguran que, todavía hoy, los miedos vuelven en los días de tormenta. Mariano lleva bien la jubilación, lleva peor que el coronavirus le haya quitado las partidas del bar. Toca dejar paso a las nuevas generaciones, “si algo no lo he hecho durante mi vida laboral, no lo voy hacer ahora”. La remolacha ha sido uno de los cultivos de su vida, “con 4 años ya acompañaba yo a mi padre con el Lanz a entresacar, ahora se trabaja la mitad”. Recuerda que antes “la campaña nos duraba de octubre a enero, todos los días llevaba un remolque con 20 toneladas a la fábrica de Valladolid, que estaba a 45 kilómetros”. Mariano es un cooperativista convencido: “ACOR es una garantía, hay que aguantar como sea, si desaparece la fábrica desaparece el cultivo”. Los hermanos Moreno tienen tantas anécdotas de su vida laboral que necesitarían escribir un libro: rompieron muchos arados roturando el monte, se quedaron sin gasoil en mitad de la noche, se adaptaron como pudieron a la nueva maquinaria y trabajaron duro para que no faltara nada en casa. No se arrepienten de la vida que han tenido.

#### Nueva generación

Y de Mariano a Marianín, que no ha dudado en coger el testigo de su padre y su tío. Mariano hijo reconoce que se hizo agricultor por “pasión y devoción”. Tenía una vida muy cómoda en Palencia capital, un buen sueldo y un buen trabajo, pero... los sábados y domingos que venía a ayudar a su padre era más feliz que el resto de la semana. “Cuando



**“En ACOR se han hecho ajustes que eran impensables”**

*Pasamos un día con Mariano Moreno Moro, miembro del Consejo Rector, para conocerle un poco mejor.*

Mariano, en el tractor preparado para tirar abono

se jubiló mi padre tomé la mejor decisión de mi vida”. No todo en el campo es maravilloso, “la agricultura es un sector complicado, a veces demasiado egoísta y poco unido”. Quizás por eso aceptó el reto de acompañar a Justino Medrano en la candidatura de ACOR, “si crees en lo que trabajas, alguien tiene que defenderlo”. También forma parte de la cámara agraria del pueblo. Dos años después de tomar posesión como miembro del Consejo Rector reconoce que cuando entró “no conocía los entresijos de la Cooperativa, pero sí sabía que necesitaba un cambio de rumbo, no podíamos dejar que se hundiera”.

“Cambiar la estructura por dentro no ha sido fácil”, reconoce. “Se han hecho ajustes que eran impensables, se ha gastado dónde había que gastar y Justino ha estado siempre encima de ello”. Mariano no se esconde de los problemas que ha habido, “hemos tenido diferencias entre los miembros del Consejo Rector, pero ahora hay confianza mutua para sacar esto adelante”, y está convencido de que ACOR ya no tiene la imagen que tenía. No duda en ponerse un notable alto a la



Mariano entre su tío Severino (a la izquierda) y su padre a la derecha

gestión realizada, “sólo la pandemia ha evitado que haya sido mejor”.

En Villamediana, la siembra de la remolacha siempre coincidía con la fiesta de Santo Tomás El Grande, el 7 de marzo, así que toca ir preparando los aperos con Roberto, un empleado que dejó las vacas en Cantabria para arar en el Cerra-

to palentino. “Que me digan un cultivo que sea más rentable y estable que la remolacha, no lo hay”, nos reta.

Marianín, como le llaman en el pueblo, es del Real Madrid, pero lo primero es el trabajo, hoy toca tirar abono mineral. Se sube al John Deere, ha llovido bastante, pero en estas tierras “es difícil atollar”.



**GRATIS**

**BALIZA EMERGENCIA HOMOLOGADA V-16\***  
CON LA RESERVA ONLINE

\*Obligatoria en España para todos los turismos desde el primer trimestre de 2021

NUEVA  
**WEB**

**RESERVA  
ONLINE**

Entra ahora en  
**sesvanderhave.es**  
y reserva tu semilla  
para esta campaña.



www.florimond-desprez.com

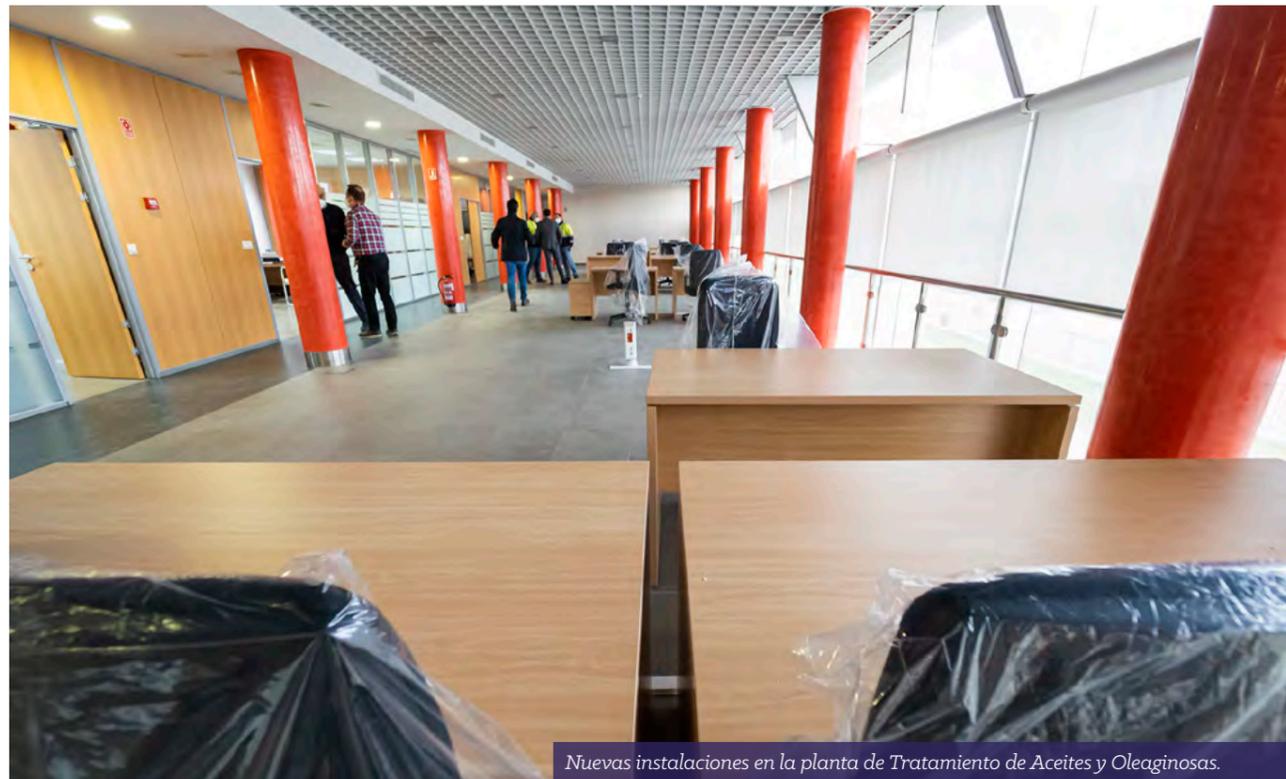
f/fdiberica

@fdiberica

**SESVANDERHAVE**  
sugar beet seed

**FLORIMOND  
DESPREZ**

## Los trabajadores de Oficinas Centrales de Valladolid comienzan a prestar servicios en la fábrica de Olmedo



Nuevas instalaciones en la planta de Tratamiento de Aceites y Oleaginosas.

Imagen: Photogenic

Desde la primera semana de marzo los empleados de las Oficinas Centrales de ACOR se han ido incorporando paulatinamente a las instalaciones que la Cooperativa tiene en Olmedo, concentrando la actividad fabril y empresarial en los centros de producción que ACOR tiene en el municipio vallisoletano. El cambio de centro de trabajo de los más de cuarenta empleados ubicados en el Paseo Isabel la Católica de Valladolid se completará antes del inicio de la campaña remolachera 2021-2022.

El Consejo Rector ha tomado esta decisión para centralizar la gestión administrativa de ACOR en sus instalaciones de fábrica. El objetivo es optimizar su estructura, eliminando duplicidades de departamentos, que en algunos casos se llegan hasta a triplicar, para que los empleados puedan seguir prestando servicios, tanto en la planta de azúcar, como en la de aceites.

Asimismo, se trata de dar un mejor soporte a las plantas de producción y una

más eficiente y rápida toma de decisiones, que facilitarán la consecución de los objetivos marcados en el Plan Estratégico de ACOR, presentado ampliamente en este mismo número de la revista.

### Negociaciones

En el mes de enero se mantuvieron varias mesas negociadoras con el fin de alcanzar un acuerdo entre los representantes de los trabajadores y la dirección de la Cooperativa, sin embargo, las reuniones concluyeron sin un consenso colectivo.

A pesar de no alcanzarse acuerdo entre las partes, la Cooperativa ha informado a los trabajadores de que se ha puesto en marcha un servicio de transporte gratuito diario, de ida y vuelta, entre las dos localidades, que facilite el traslado a la nueva ubicación.

### Nuevas utilidades y espacios

Las Oficinas Centrales de Valladolid no cerrarán sus puertas de forma definitiva, porque parte de sus instalaciones

se seguirán utilizando para reuniones y otras necesidades de gestión empresarial. El resto de las oficinas se intentarán alquilar para obtener una rentabilidad para los Socios.

Desde el día 1 de abril, el departamento de Socios atenderá en las siguientes modalidades: presencialmente en las oficinas de la Planta de Tratamiento de Aceites y Oleaginosas de Olmedo, por teléfono en el 983 600 022 o también por correo electrónico en la dirección socios@acor.es.

Sobre la nueva ubicación de los empleados en Olmedo, la Cooperativa ha aprovechado algunos de los espacios ya acondicionados como oficinas y ha adaptado otras zonas para que los trabajadores comiencen en sus nuevos puestos.

Tanto el presidente de ACOR, Justino Medrano, como el director general, José Luis Domínguez, prestarán sus servicios en fábrica, en las mismas instalaciones, junto al resto de la plantilla de Valladolid.

## El comportamiento ético, esencial en ACOR

El consejo rector, los socios y los empleados deben preservar la imagen y la reputación de la Cooperativa en sus todas sus actuaciones

De izq. a drcha. Ramón Bocos, Pedro Borque y María José Suero

Honestidad, transparencia y comportamiento ético. Valores esenciales en los que se ha fijado ACOR para establecer uno de sus objetivos estratégicos: impulsar una cultura de integridad en sus actuaciones y en el comportamiento de todos sus miembros, desde el consejo rector, a todos los empleados, socios y terceros que se relacionen con la entidad.

La Cooperativa ha implantado este modelo de comportamiento y prevención, para fomentar el buen gobierno corporativo y cualquier actuación inadecuada que pueda dañar la imagen y la reputación de la entidad.

Con la puesta en marcha de esta iniciativa, todas las personas que forman ACOR deben regirse por diferentes principios éticos, entre ellos: cumplir la legislación vigente y la normativa interna; actuar con imparcialidad y transparencia en las relaciones con terceros; respetar la imagen y la reputación de ACOR en todas sus actividades e intervenciones públicas, e informar de posibles conductas ilícitas a través del canal de denuncias.

Para ello se trabaja en el marco de un sistema de compliance (cumplimiento normativo) que permite conocer los ries-

gos penales y prevenir actuaciones que pudieran derivar en una responsabilidad para la Cooperativa.

Se trata de un proyecto global en el que los valores éticos que acompañan las actuaciones operativas y de gestión, vengán siempre regidos por lo establecido en el código ético, (instrumento central en materia ética que recoge los principios y pautas de comportamiento dentro de ACOR); el manual de cumplimiento (documento con el modelo de control de riesgos y su relación con el régimen de responsabilidad penal de las personas jurídicas); el canal de denuncias y el órgano de supervisión y control.

### Un canal confidencial

Uno de los pasos más relevantes de este modelo es la creación de un canal de denuncias, un mecanismo al alcance de todos los trabajadores, socios y terceros (canaldedenuncias@acor.es) a través del cual se puede transmitir la sospecha fundada de un comportamiento contrario a la legalidad, y en el que se garantiza la confidencialidad del denunciante. "Empleamos sistemas que demuestran que las cosas en ACOR se hacen dentro de la más absoluta legalidad y con plena trans-

parencia, promocionando la concienciación en materia de cumplimiento en todos los niveles de la organización" expone el director general de la Cooperativa, José Luis Domínguez.

Por su parte, el órgano de supervisión y control lo componen el vicepresidente de ACOR, Ramón Bocos; el responsable de contabilidad, Pedro Borque, y la responsable de los servicios jurídicos, María José Suero. Todos ellos ponen su experiencia profesional y su implicación con la Cooperativa al servicio de los agentes que interactúan con ACOR.

Asimismo, el propio consejo rector tiene atribuida la función y responsabilidad de velar por el cumplimiento de las normas y por el respeto de las buenas prácticas con una cultura preventiva basada en el principio de "tolerancia cero" frente a actos ilícitos y fraudes.

"El sistema de cumplimiento en ACOR se trabaja desde hace más de cuatro años y seguiremos avanzando en él. El 'compliance' no es una moda pasajera, significa que todos trabajamos desde la honestidad y la responsabilidad, como dice nuestro código ético", subraya Domínguez.

# En el lineal de ‘los Jefes’

*La relación comercial entre Mercadona y ACOR surge en el 2010. Hoy en día la Cooperativa es uno de los principales proveedores especialistas de azúcar que suministra a la cadena*

*Las dos empresas apuestan por la producción local, ofrecer un producto de gran calidad e innovar según las necesidades de los consumidores*

Texto: Natalia Pelaz

Mercadona forma parte de la fisonomía de las ciudades españolas. Su modelo de comercio urbano de proximidad y sus marcas propias son reconocidos por millones de personas cuando hacen la compra, aquellos a los que llaman ‘Jefes’ (los clientes). El nacimiento de Mercadona tiene sus orígenes en la década de los 70 y la de ACOR en los 60, pero el cruce de sus caminos llegó en el 2010 y las primeras entregas de azúcar blanco esa misma campaña. Desde entonces la alianza en torno a este producto básico no ha hecho más que evolucionar y crecer. De hecho, durante esta década, ACOR se ha convertido en uno de los principales proveedores especialistas de azúcar para la cadena de distribución valenciana, fortaleciendo su posición y su cuota de mercado, llegando a crecer en un 100% sobre el volumen total de toneladas de azúcar en la campaña 2016-17.

## ¿Qué productos de ACOR se venden en Mercadona?

Fue el formato insignia de ACOR el que primero desembarcó en los lineales de Mercadona, el paquete de azúcar blanco de un kilo. Después llegó la bolsa de dos kilos, junto con las primeras entregas de estuches de azúcar moreno en bolsitas de siete gramos y, tras su consolidación, la incorporación también de los estuches de blanco. En diciembre del 2018 se inicia una nueva etapa de entregas de azúcar blanco donde se pone en valor el origen del azúcar con la indicación de la materia prima -100% de la remolacha azucarera- y su sello de calidad.

También, junto al logotipo de ACOR, el corazón amarillo de Tierra de Sabor. Esta cronología de crecimiento nos traslada hasta la época actual, con previsiones de más de 23.000 toneladas de producto en 2021.

El azúcar blanco ACOR se comercializa empaquetado en formatos de uno y dos kilos, con un envase propio para la cadena de supermercados y puede adquirirse en la zona centro y norte de España. En cambio, tanto los estuches de azúcar blanco y moreno con sobres o sticks de siete gramos, como el azúcar moreno en formato de un kilo con el empaquetado con la marca ACOR están presentes en todos los supermercados Mercadona de la cadena excepto en los centros de Canarias y Portugal, es decir, en 1535 establecimientos.

## Del almacén a los hogares

El volumen que maneja Mercadona desde hace varios años es colosal, por eso a veces el consumidor final (sus ‘Jefes’) no se hace a la idea de cómo llega el azúcar a su supermercado. ¿Qué circuito recorre hasta los hogares? Cuando ACOR recibe un pedido de los responsables de aprovisionamiento de Mercadona, lo gestiona a través de su comercializadora Atisa. Una vez confirmado, se tramitan las cargas de los camiones en Olmedo (Valladolid) para entregarlas en alguna de las trece plataformas logísticas en España de las que dispone Mercadona en la península.

Cuando la mercancía es recepcionada, Mercadona trabaja con una logística muy eficiente para servir o reponer en su plataforma de tiendas y de ahí pasa directamen-

te al carrito o la cesta de la compra y el final, que ya lo escribe cada cliente en su casa.

Con el objetivo de optimizar al máximo los movimientos y no “transportar aire” desde ACOR se envían camiones completos con más de 24 toneladas de azúcar, que se entregan en las plataformas logísticas de Mercadona. En el caso de Castilla y León, Mercadona dispone del Almacén de Villadangos del Páramo, un almacén del SXXI altamente automatizado para evitar sobreesfuerzos a sus trabajadores.

## Producto de los agricultores de Castilla y León

Según el Modelo de Calidad Total con el que trabaja Mercadona, los cinco componentes de la empresa deben ser satisfechos de igual manera, pero con un orden secuencial y el tercero de estos componentes, es el proveedor. Entre los requisitos que requieren están la seguridad alimentaria, la calidad y la trazabilidad, tal y como sucede con el azúcar de remolacha azucarera de los socios de ACOR. El producto se elabora en su totalidad en tierras de Castilla y León, siguiendo unos modelos de producción muy exigentes y respetuosos con el medio ambiente. De hecho, ACOR



Según dato de febrero de 2021, Mercadona cuenta con 1.640 establecimientos.



Línea de producción del paquete de kilo de azúcar blanco ACOR envasado para la cadena de supermercados

Como el mercado avanza y cambia constantemente, una relación ágil permite estudiar constantemente los valores de mejora y adaptar el producto a las nuevas normativas. Un ejemplo de esta capacidad de adaptación son las mejoras de los envases en aspectos medioambientales. En este sentido, Mercadona trabaja desde hace más de un año en la Estrategia 6.25 para la reducción del plástico, el reciclaje de los residuos plásticos y el impulso de la economía circular, fomentando envases reciclables

## En las mejores manos

Esta relación empresarial tan dinámica y en constante evolución está tras la pista de nuevas opciones para los consumidores. Por eso es tan importante conocer a los clientes y escuchar sus necesidades. Desde ACOR se trabaja constantemente innovando con nuevos proyectos para ampliar el portafolio de su categoría y ofrecer diversidad de productos y formatos siempre eficientes y adaptados a las circunstancias actuales. Por su parte Mercadona dispone de 18 centros de coinnovación en España y uno en Portugal con el objetivo de tener un diálogo permanente con los consumidores finales.

La voluntad de la Cooperativa es seguir siendo un referente para Mercadona y sus ‘Jefes’, aquellos que saben que llevan azúcar ACOR en su carrito de la compra, aquellos que saben que ese valor añadido procede de conectar el campo con la distribución. Aquellos que saben que su cocina y su despensa están en las mejores manos.

es la única cooperativa que se dedica a este sector y es 100% española. Además, sus instalaciones fabriles son de las más modernas de Europa y sus agricultores los más profesionalizados.

Por su parte, la cadena de supermercados busca compromisos sostenibles que llenen el carro de la compra de productos locales, con buenos precios y siempre que sea posible con el canal más corto posible. Es su estrategia ‘Proveedores Totaler’, que busca la excelencia y la especialización para construir un surtido que aporte diferenciación y prescriba a ‘el jefe’ productos con la máxima calidad.

## Las sinergias

ACOR y Mercadona comparten muchos elementos que favorecen la sintonía en sus formas de trabajar. ¿Qué objetivos comu-

nes están tanto en la cadena de distribución como en la Cooperativa? El producto de alta calidad, la eficacia en la gestión comercial (interacción rápida y dinámica), la colaboración de los equipos industriales para poner en valor nuevos envases, la trazabilidad y, lo más importante, la verticalidad de los procesos, que aporta valor a los productos desde su origen en el campo hasta que llegan al lineal.

La apuesta por el sector es conjunta ya que Acor es una cooperativa de primer grado de Castilla y León con más de 4.000 socios agricultores y Mercadona aboga por una cadena agroalimentaria sostenible. Garantizar la perennidad del cultivo azucarero en Castilla y León supone favorecer que la sinergia avance hacia el futuro. Sin olvidar que el origen del producto es el cooperativismo, parte fundamental de la economía social.

## ACOR y las OPAS firman un acuerdo para las campañas remolacheras de 2021/22 a 2026/27

ACOR y las Organizaciones Profesionales Agrarias (ASAJA, Unidad por el Campo UPA-COAG y la Unión de Campesinos Castilla y León UCCL) han firmado un Acuerdo Marco de Colaboración para asegurar la sostenibilidad del cultivo de la remolacha y su

tejido económico productivo durante los próximos cinco años, con unos ingresos similares a los actuales. El sector agrario quiere mostrar unidad ante la elaboración del Plan Estratégico de la nueva Política Agraria Común, que establecerá los requisitos del futuro en la producción de alimentos.

Con la firma del acuerdo también se crea un comité de seguimiento, que estará integrado por un miembro de cada organización agraria firmante y cuatro miembros designados por el consejo rector de ACOR. Este comité nombrará a un presidente en la primera reunión, designado entre los representantes de ACOR, y tendrá al menos dos reuniones al año, una al principio y otra al final de la campaña de entregas.

Por otra parte, la Cooperativa mantiene su compromiso, adquirido el año pasado, de garantizar unos ingresos mínimos por remolacha contratada y entregada por sus socios de 42 euros/t de remolacha tipo, (incluyendo las posibles ayudas que se establezcan por las diferentes administraciones). ACOR intentará mejorar estos ingresos mínimos, ante un incremento de las ayudas sobre los niveles actuales o la evolución favorable del precio del azúcar y, siempre y cuando, la Cooperativa presente balance positivo.



De izq. a dcha. Aurelio González, secretario general de UPA Castilla y León; Justino Medrano, presidente de ACOR; Donaciano Dujó, presidente de Asaja Castilla y León; Aurelio Pérez, coordinador COAG Castilla y León; Jesús Manuel González Palacín, coordinador UCCL Castilla y León y Ramón Bocos, vicepresidente de ACOR.

## La exposición 20 aniversario del Certamen de Pintura ACOR recibe más de 3.700 visitas

La muestra especial que ha recogido el XXI Certamen de Pintura ACOR, junto con las obras ganadoras de los últimos 20 años ha recibido 3.764 visitas en la Sala de las Francesas de Valladolid. Según los datos facilitados por la Fundación Municipal de Cultura, la exposición, que ha estado abierta al público desde el 14 de enero hasta el 28 de febrero de 2021, recibió mayor afluencia de público general durante los fines de semana, especialmente los sábados.

El grupo de edad más participativo ha sido el de personas mayores de 50 años, con un dato algo superior entre las mujeres. Es reseñable que, durante las semanas de exposición han existido restricciones relacionadas con la pandemia, lo que ha afectado al total de visitas, especialmente para aquellas personas fuera de la provincia de Valladolid, debido a los cierres perimetrales. En total la sala ha albergado la doble exposición durante 40 días, repartidos en más de 292 horas con acceso al público.

Este año será recordado también por reunir las obras ganadoras desde que naciera el Certamen de Pintura ACOR de Castilla y



Visitantes en la exposición contemplan las obras

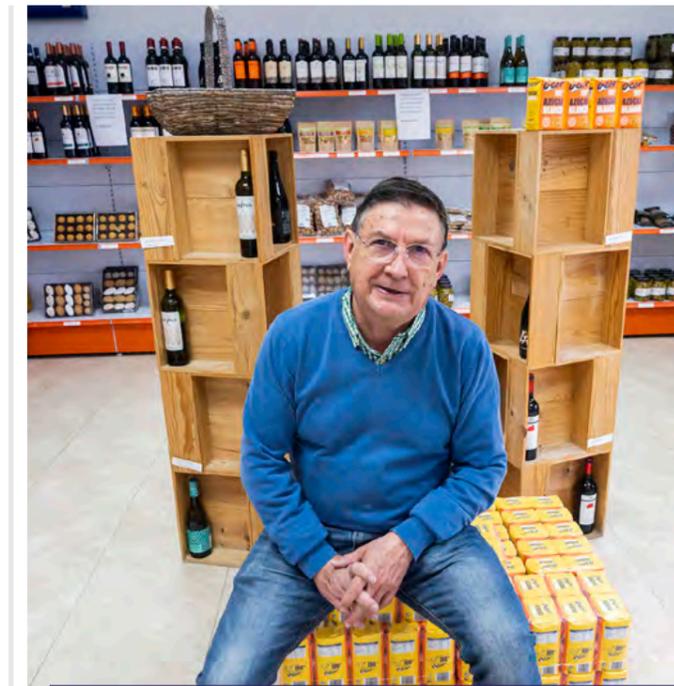
León hace dos décadas, junto a las 22 obras seleccionadas de la vigésimo primera edición. De hecho, el ganador del último concurso, Guillermo Sedado, contaba con dos trabajos en el mismo espacio, 'Niebla', la ganadora del XXI Certamen y 'Nieve', la elegida por el jurado en el 2014. Entre los asistentes a la inauguración estuvo el ganador de la primera edición en el año 2000, Miguel Santos.

## 10% de descuento para socios y empleados en sus compras en la tienda de Olmedo

Desde el 1 de marzo todos los empleados y socios de la Cooperativa disfrutan de un descuento del 10 por ciento en el total de sus compras en la tienda de ACOR. Con esta iniciativa, el establecimiento ofrece sus productos de gran calidad a precios muy convenientes.

El catálogo disponible cuenta con productos de cooperativas, de cercanía y, más recientemente, con los que elaboran los propios socios. En los últimos meses se han recibido en la tienda los vinos de seis bodegas de Socios bodegueros y cada una de ellas ha aportado dos de sus referencias. Estas bodegas son Veganzones, Ernesto del Palacio, Emina, Matucos, Valdebodega y Epifanio Rivera. También se han recibido nuevas entradas de aceite o nueces de la cooperativa Piñonsol, dos de los productos más demandados. Además de disponer de una amplia variedad de conservas, quesos o embutidos, entre otros. Para beneficiarte del descuento deberás acreditar que perteneces a la Cooperativa y éste se aplicará directamente al pagar en la caja.

Esta promoción coincide con la jubilación de Javier Bravo, empleado de la tienda desde hace diez años, a quien todos los compañeros le desean una feliz etapa.



El empleado Javier Bravo en las instalaciones de la tienda de ACOR.

## Copese y ACOR cierran un acuerdo con descuentos para su tienda online www.eresma.es

El grupo alimentario Copese, bajo su reconocida marca Eresma, ha alcanzado un acuerdo de colaboración con la Cooperativa ACOR para obsequiar a sus socios y trabajadores con descuentos exclusivos. Estos beneficios se aplicarán al realizar las compras directamente en su página web [www.eresma.es](http://www.eresma.es). La primera compra está bonificada con un 25% de descuento, utilizando el código promocional 'BIENVENIDA ACOR' y el resto de las adquisiciones contarán con un 18% usando el código 'SOMOSACOR18'.



De izq. a dcha. José Luis Domínguez, director general de ACOR y José Muñoz, presidente de Copese

Para realizar la compra online el proceso es el siguiente: regístrate como usuario, añade los productos deseados a la cesta de la compra y cuando vayas a proceder con el pago añade el código promocional en el cajetín '¿tienes un cupón de descuento?' y se aplicará directamente. Es importante incluir en las observaciones del pedido el número de socio o de empleado de ACOR para que la operación se registre correctamente.

Copese es una empresa cárnica con sede en la localidad de Coca (Segovia). Su proceso de producción está controlado desde la alimentación de las crías de cerdos a la elaboración de productos frescos y curados. El catálogo de Eresma es conocido también por los clientes de la tienda de ACOR en Olmedo, ya que son proveedores del establecimiento desde hace más de treinta años.



Arriba, Rodrigo Lapeña y Víctor Sobrino; Abajo (Izq. a drcha), Julio Pérez, Eduardo Lapeña, José María Muñoz y Javier Muñoz

# Almazán (Soria)

## Acortando distancias hasta la fábrica

Texto e imagen: Natalia Pelaz

Iniciamos nuestro encuentro comentando la lejanía de la zona. “Somos los que estamos más distanciados de Olmedo, pero ya hace tiempo que superamos esa diferencia gracias al transporte de la Cooperativa. Nos sumamos a los módulos desde que empezaron”. Estamos con Eduardo y Rodrigo Lapeña (padre e hijo), José María Muñoz, Víctor Sobrino, Julio Pérez y Javier Muñoz. Aproximadamente, entre todos cultivan unas 50 hectáreas de remolacha y aseguran que las mantendrán. En el caso de Julio Pérez también es socio de girasol alto oleico porque “encaja mejor con las hortícolas de hoja que la colza”. “Cada una de nuestras explotaciones es muy diferente”, afirman. Lo que sí comparten son las aproximadamente



“El día que eres más feliz es cuando te toca por fin subir al tractor”, Rodrigo



“Para ir a tirar tubos que no cuente conmigo (le dice a su hijo Rodrigo). A cuidar de los nietos, sí”, Eduardo, quien se jubilará próximamente



“Lamentablemente el principal trabajo del agricultor es administrativo” Julio



“La agricultura tiene que ser dedicación exclusiva” José María



“Las variedades están muy avanzadas y se sacan muchos más kilos que antes”, Javier



“Todos pertenecemos a familias con gran tradición remolachera” Víctor

5.000 hectáreas de regadío contabilizadas en la comarca, con un sistema de riego modernizado por bombeo a presión, donde antes era por canal. En este caso los cultivos preferenciales son el trigo, el girasol, la patata o la remolacha.

En secano, el total de superficie que suman sus pueblos, con Almazán como epicentro, ronda las 15.000 hectáreas donde lo que más se cultiva es trigo, cebada, girasol, centeno y colza.

Como la zona es susceptible de soportar heladas, la remolacha de estos socios suele tener un ciclo corto, “sembramos los últimos y la sacamos los primeros porque estamos más lejos”, explican. La última campaña también ha tenido buenas cifras de producción, “yo he batido mi récord”, comenta José María. La consideran un gran cultivo para la provincia de Soria, donde se alcanzan unas medias de más de 100 toneladas. “Otras cifras más elevadas para nosotros es ciencia ficción”, aseguran en relación con su compromiso de arrancar los primeros. Aun así, para ellos “la remolacha debería de estar en todas las rotaciones de cultivos”.

A primera vista parece que las nuevas generaciones de agricultores quieren seguir con las explotaciones heredadas, lo que no implica que no se hayan preparado también académicamente para trabajar en el campo, como Rodrigo o Julio.

Muchos de ellos, que también trabajan el cereal, pertenecen a otra importante cooperativa soriana. Ese mismo espíritu de cooperación unió a 40 agricultores de la zona para comprar una arrancadora de remolacha.

“Fuimos a Alemania en el año 1997 directos a por ella porque era entre todos y queríamos la mejor. Cuando la trajimos no había una igual en todo Castilla y León. Hasta recibía visitas de gente de otras localidades”, nos cuenta entre sonrisas Eduardo, como uno de los más veteranos. En su momento ya facilitó mucho la tarea a los remolacheros de la zona que ganaron en tiempo y comodidad. Esta alianza entre los agricultores de Almazán sigue vigente como socios de ACOR. “Seguimos usándola, aunque sabemos que, si tenemos algún problema, la Cooperativa nos presta la maquinaria”. Todo sea por acortar, dentro de lo posible, la remolacha hasta su fábrica de Olmedo.



## Almazán

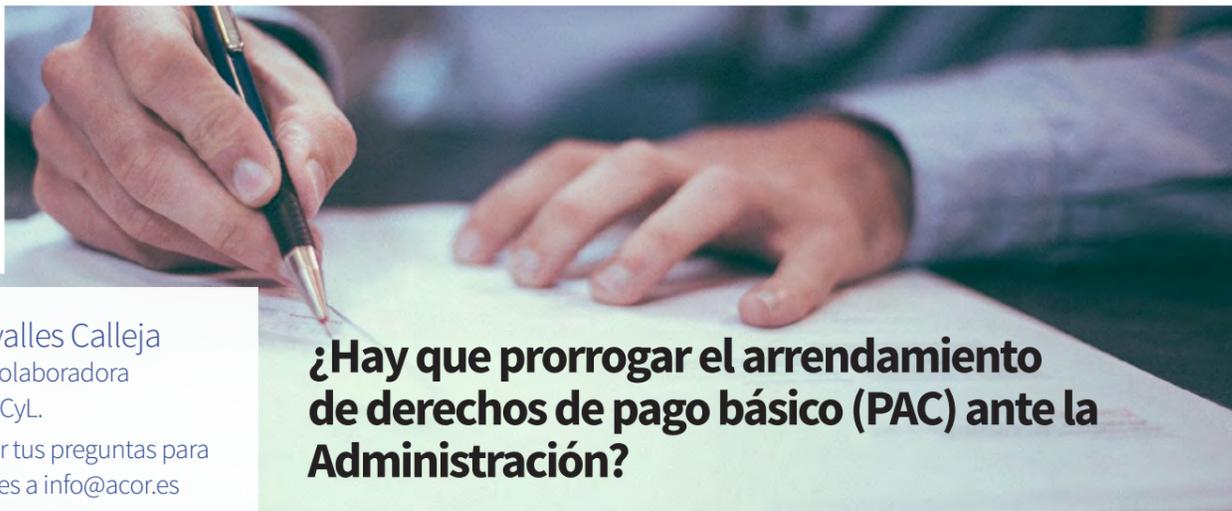
Almazán es el segundo término municipal más poblado de Soria. Su comarca está compuesta de pequeñas localidades colindantes, por eso nuestros socios proceden también de Velamazán, Frechilla de Almazán y Bordeje. Todos se desplazan hasta Almazán para disfrutar de sus servicios, puesto que es una localidad de más de 5.000 habitantes, aunque las comunicaciones con Valladolid y el resto de las provincias no son buenas. “A veces preferimos ir a Madrid o Zaragoza, sobre todo si hablamos de estudios universitarios u otras necesidades que no tenemos en el pueblo”, comentan. La extensa localidad está atravesada por el río Duero. De entre los acontecimientos históricos que se le reconocen a Almazán está el fallecimiento del dramaturgo Tirso de Molina el 12 de marzo de 1648, en el convento de la Merced y donde se supone que yace en el cementerio conventual. El pueblo, cuya actividad principal se desarrolla en el campo, también cuenta con un polígono industrial destinado a diversas actividades, especialmente al mueble.

El conjunto artístico de Almazán es fundamentalmente románico, aunque también tiene muestras de barroco, renacentista y gótico. Algunos de sus templos más afamados son la Iglesia de San Miguel, San Pedro o Santa María de Calatañazor. Conserva una importante referencia del perímetro amurallado hace siglos con las puertas de Herreros, del Mercado, la Puerta y reloj de la Villa y la “Puerta del Postiguillo”.

Un antojo gastronómico que ofrece la zona son los populares torreznos sorianos, que acompañan a los embutidos y adobados elaborados con productos de la tierra y de primera calidad.



Celia Miravalles Calleja es abogada colaboradora de agronews Cyl. Puedes enviar tus preguntas para Celia Miravalles a [info@acor.es](mailto:info@acor.es)



## ¿Hay que prorrogar el arrendamiento de derechos de pago básico (PAC) ante la Administración?

Desde que entró en vigor la reforma de 2005 de la Ley de Arrendamientos Rústicos, los contratos tienen una duración mínima de cinco años. Una vez termina el plazo, si el arrendador-propietario no preavisa con un año de antelación, el arrendamiento se prorroga automáticamente otros cinco años.

Cuando se realiza el arrendamiento de fincas con derechos de la PAC, hay que tener en cuenta que cuando se hace la cesión en arrendamiento de esos derechos de pago básico y tierras ante la Consejería de Agricultura hay que indicar los años que durará el arrendamiento, que por regla general serán cinco años. Si termina el plazo, los derechos vuelven al propietario-arrendador, pero si el arrendamiento se ha prorrogado, y quieren por tanto renovar el arrendamiento de derechos y tierras, lo que tienen que hacer es una nueva comunicación a la administración indicando que el arrendamiento de derechos se prorroga otros cinco años.

Como con este periodo de la PAC en vigor se han realizado arrendamientos de derechos en 2016 que pueden finalizar este año 2021, habría que realizar un anexo al contrato de arrendamiento firmado por ambas partes (arrendador y arrendatario) acordando la prórroga del arrendamiento de derechos de la PAC, a fin de poder comunicarlo a la Administración para que el arrendatario pueda seguir presentando la PAC y cobrando esos derechos. Esta comunicación de prórroga se hace al realizar la PAC.

En todo caso aquí dejo un modelo de acuerdo o anexo de prórroga de arrendamiento de tierras y derechos.

**ACUERDO DE PRORROGA DE ARRENDAMIENTO RUSTICO DE TIERRAS Y DERECHOS**

En ..... A.....de ..... de 202...

**REUNIDOS**

De una parte, en concepto de arrendador, **D.....**,

De otra parte, en concepto de arrendatario, **D.....**,

**MANIFIESTAN:**

**I.-** Que ambas partes acuerdan mediante el presente documento la **PRORROGA** del contrato de arrendamiento de finca rústicas y derechos de pago básico que tenían convenido las partes firmantes, firmado con fecha de .....

Las parcelas arrendadas son las siguientes:

**II.-** Que por medio del presente convenio acuerdan prorrogar dicho contrato por el periodo legal de 5 años, con las mismas cláusulas y condiciones que en el mismo se contienen, y por tanto la presente prórroga terminará el día ..... del año.....

**III.-** Que expresamente se acuerda la prórroga de la cesión de derechos en las mismas condiciones establecidas en su momento,

**RELACION DE DERECHOS:**

En prueba de conformidad, formalizado así este contrato y para que conste lo firman los intervinientes, por duplicado y a un solo efecto, en lugar y fecha indicados.

**Fdo. .... Arrendador                      Fdo...Arrendatario**

# DESPIERTA A LA BESTIA

NUEVO PUMA DESDE 140 A 180 CV



Los modelos Puma desde los 140 a los 180 CV se han renovado con el nuevo estilo distintivo de los tractores Case IH. Ahora es más atrevido por fuera y delicado y refinado por dentro. Todos los modelos Puma tienen algo en común: su fiabilidad. Elige entre una gran variedad de opciones y crea el Puma perfecto para tu trabajo.

[www.caseih.com](http://www.caseih.com)

**CASE IH**  
AGRICULTURE  
PARA LOS MÁS EXIGENTES



# LA REFERENCIA EN CERCOSPOORA



NUEVA  
WEB

## RESERVA ONLINE

Entra ahora en  
[sesvanderhave.es](http://sesvanderhave.es)  
y reserva tu semilla  
para esta campaña.



### RIZOMANÍA RIZOCTONÍA

- VOLCAN
- NAUTILE
- KRONOT

### RIZOMANÍA AGRESIVA

- CASTOR

### RIZOMANÍA NEMATODOS

- ARUM
- YUCATAN
- MYRTILLE
- BALI

### RIZOMANÍA

- AUCLAND
- LOUSIANE
- TOTEM
- TRECK
- MOBIDICK
- PLATINE
- BEETLE

### CONVISO® SMART

- KIPUNJI SMART
- HOPPER SMART



**SESVANDERHAVE**  
sugar beet seed



**FLORIMOND  
DESPREZ**



[www.florimond-desprez.com](http://www.florimond-desprez.com)

[/fdiberica](https://www.facebook.com/fdiberica)

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