

Acción Cooperativa



Campaña de espárrago

El "oro blanco" de Navarra,
en plena recogida

Innovación en la verdura

El Grupo AN en la V edición
del Congreso Nacional

Tienda de repuestos

Renovado el establecimiento
del Grupo AN en Tudela



EL PRIMER TRIGO SOSTENIBLE CERTIFICADO DE ESPAÑA

El Grupo AN recibe la primera certificación de Producción de Cultivo Sostenible de trigo en España que emite AENOR

POLÍTICA AGRARIA COMÚN 2022



PERIODO
SOLICITUD
AYUDAS

PAC

hasta el 30 de abril

PORQUE EL CAMPO ES **ESENCIAL**

La **Política Agraria Común** ayuda a nuestro campo a garantizar la seguridad alimentaria, a cuidar del medio rural y el medioambiente, ayudando así a toda la ciudadanía.

#unapacparatodos

+info www.mapa.es



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

SECRETARÍA GENERAL
DE AGRICULTURA
Y ALIMENTACIÓN

FONDO ESPAÑOL
DE GARANTÍA AGRARIA





Índice

p.4-

Primer certificado de producción de trigo sostenible de AENOR en España

p.8-

El Espárrago de Navarra, en plena campaña

p.14-

Reforma de la tienda del Grupo AN en Tudela

p.18-

Asamblea Anual de Nagrifood

p.20-

Congreso Nacional de Innovación en la Verdura

p.24-

Colaboración en planes de inserción laboral

p.26-

InnovAN

p.28-

Tablón de anuncios

p.30-

Nos han visitado

Editorial

Cada vez más sostenibles

Nuestra sociedad tiene ya completamente integrado el concepto de sostenibilidad, algo que hace tan solo unos pocos años era apenas una utopía que luchaba por abrirse paso entre las prioridades de las empresas (prioridades, casi siempre, económicas). De hecho, el concepto no empezó a manejarse hasta 1987, cuando varios países elaboraron para la ONU el Informe Brundtland. En él se definió así el desarrollo sostenible: "Satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las del futuro para atender sus propias necesidades".

Han pasado treinta y cinco años, pero solo en los últimos cinco o diez hemos asistido a una evolución imparable: el concepto está ya tan arraigado que a ninguna compañía se le ocurre plantear su estrategia sin integrar en ella la sostenibilidad. Los consumidores somos cada vez más sensibles a todo lo que esto implica y elegimos marcas sostenibles, responsables y que compartan nuestros valores, mientras que penalizamos lo contrario.

No es una cuestión de modas o de vender más: se trata de una convicción basada en intentar mejorar cada día en el ámbito en el que uno opera, pensando en dejar las cosas mejor que como se las encontró. Por eso, para el Grupo AN es tan importante impulsar el desarrollo sostenible del sector agroalimentario.

En este número de Acción Cooperativa contamos que el Grupo AN ha conseguido la primera certificación que hay en España para un trigo sostenible, una certificación cuyo objetivo es promover una agricultura con el menor impacto posible sobre el medio ambiente y la biodiversidad.

"Estamos ilusionados y orgullosos de presentar el primer trigo certificado como sostenible", afirma el director de Cereales, Juan Luis Celigueta, en el artículo en el que contamos esta importante novedad. "En un país deficitario en cereal, que debe importar cantidades de trigo de todo el mundo, debemos diferenciarnos y buscar compañeros de viaje en la cadena alimentaria para conseguir la sostenibilidad en sus tres facetas: medioambiental, social y económica".

Ha supuesto un enorme esfuerzo, pero también es una gran satisfacción poder decir que cada vez somos más sostenibles.



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

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

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

ACCIÓN COOPERATIVA

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

Sigue toda la actualidad del Grupo AN
en redes sociales:



revista@grupoan.com
www.grupoan.com

Edita: AN, s.coop.

Presidente: Francisco Arrarás.

Consejo de Redacción:

Alfredo Arbeloa, José Miguel Zabaleta,
Juan Luis Celigueta, Rafael Castejón,
Raquel Sesma, Iokin Zuloaga, Fernando
Flamarique, Natxo Simón, Carlos
Valencia, Iosu Larraza, Javier Mateo,
Maite Muruzábal, Chari Mancini, Sara
Esparza, Eva Aoiz.

Coordinación y Dirección

Técnica: Jaime González.

Diseño: Crealia, marketing efectivo.

Impresión: Eureka Papel.

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



Grupo AN
DESDE 1910



Tajonar • Chari Mancini

El Grupo AN recibe el primer certificado de producción de trigo sostenible de AENOR en España

El primer trigo de Producción de Cultivo Sostenible certificado ha sido cultivado en Barásoain, Navarra, por la Cooperativa Cerealista Valdorba, socia del Grupo AN

El Grupo AN y Harivasa han recibido el primer certificado de producción de trigo y harina sostenible de AENOR en España. El objetivo de esta certificación de AENOR es promover una agricultura con el menor impacto posible sobre el medio ambiente y la biodiversidad. Las 200 toneladas de este primer trigo de Producción de Cultivo Sostenible certificado se cultivaron en la campaña 2021, en la zona de Barásoain, Navarra, por la Cooperativa Cerealista Valdorba, socia del Grupo AN. La cooperativa agroalimentaria prevé aumentar significativamente la producción de trigo sostenible en la presente campaña de cereal, alcanzando un total de 1.800 toneladas: 500 en Navarra, 500 en la provincia de León y 800 en Zaragoza. De esta manera, el Grupo AN apuesta por la diferenciación y por la búsqueda de alianzas para conseguir la sostenibilidad en sus tres facetas: medioambiental, económica y social.

Campo cercano a la localidad de Barásoain, Navarra, donde se ha cultivado el primer trigo de Producción de Cultivo Sostenible certificado por AENOR en España



En un país deficitario en cereal, debemos diferenciarnos y buscar compañeros de viaje en la cadena alimentaria para conseguir la sostenibilidad en sus tres facetas: medioambiental, social y económica"
Juan Luis Celigueta,
director de Cereales
del Grupo AN

El Grupo AN y Harivasa han obtenido recientemente la primera certificación de Producción de Cultivo Sostenible de trigo y harina en España que emite AENOR. El origen de este primer trigo de Producción de Cultivo Sostenible certificado en España se encuentra en Barásoain, Navarra, donde la Cooperativa Cerealista Valdorba, socia del Grupo AN, produjo en la campaña 2021 un total de 200 toneladas de acuerdo con el estándar de producción de cultivo sostenible en cereal establecido por AENOR. Este estándar abarca todo el ciclo de producción, desde la siembra en las explotaciones agrarias hasta el etiquetado del producto en la industria transformadora. La harina de Harivasa, también certificada, ha sido elaborada con este trigo.

Juan Luis Celigueta, director del Área de Cereales del Grupo AN, explica la importancia de esta certificación: "estamos ilusionados y orgullosos de presentar el primer trigo certificado como sostenible. La sociedad demanda productos que vayan en esta línea y desde el Grupo AN consideramos que adelantarse a lo que viene es una apuesta de futuro. En un país deficitario en cereal, que debe importar cantidades de trigo de todo el mundo, debemos diferenciarnos y buscar compañeros de viaje en la cadena alimentaria para conseguir la sostenibilidad en sus tres facetas: medioambiental, social y económica".

Respecto a la última fase del ciclo de producción, Javier Yárnoz, director general de Harivasa, que ya consiguió una certificación equivalente en Francia, destaca lo siguiente: "Este proyecto es un paso más para avanzar en nuestro compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Desde Harivasa vimos que existía una demanda creciente de la sociedad por los productos sostenibles y de cercanía, y que, por su identificación con dichos objetivos, Grupo AN era el socio adecuado para desarrollar conjuntamente este primer cereal con certificado de sostenibilidad en España".

La cooperativa agroalimentaria prevé aumentar significativamente la producción de trigo certificado en la presente campaña, alcanzando un total de 1.800 toneladas de cereal: 500 en Navarra, 500 en la provincia de León y 800 en Zaragoza. Estos productos ya han constatado su aceptación en el mercado por parte de empresas cliente, Monbake, que se convertirá en el primer cliente para esta harina (y que a su vez también ha sido certificada por AENOR), así como por otros clientes interesados en incorporar el trigo y la harina sostenible a sus procesos de producción.



De izquierda a derecha, Juan Luis Celigueta, director del Área de Cereales del Grupo AN; Emilio Flamarique, director de AENOR en Navarra; y Javier Yárnoz, director general de Harivasa, durante la entrega de los certificados de AENOR

Para AENOR, el objetivo de esta certificación es promover una agricultura con el menor impacto posible sobre el medio ambiente y la biodiversidad. Según Emilio Flamarique, director de AENOR en Navarra, "con esta certificación Grupo AN y Harivasa están demostrando con hechos su compromiso con la sostenibilidad, un ámbito en el que cada vez más las personas ponemos el foco, y demandamos a las empresas productos que estén alineados con nuestras convicciones y valores".

Para la concesión de esta certificación, AENOR audita la agrosostenibilidad en el proceso de cultivo, producción, cosecha, manipulado y cadena de custodia a través de los operadores de la cadena alimentaria.

Los fundamentos en los que se basa este concepto de agrosostenibilidad de AENOR son: el uso eficiente de los recursos naturales, el mantenimiento de la biodiversidad de flora y fauna del ecosistema de producción, la reducción del empleo de insumos nocivos con el fin de reducir su impacto medioambiental y el mantenimiento de la cubierta vegetal para favorecer la biodiversidad, evitar la erosión del suelo y mejorar su estructura.

De esta manera, AENOR reconoce las buenas prácticas del Grupo AN para promover la sostenibilidad bien entendida, que implica la satisfacción de las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las suyas, garantizando el equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social.

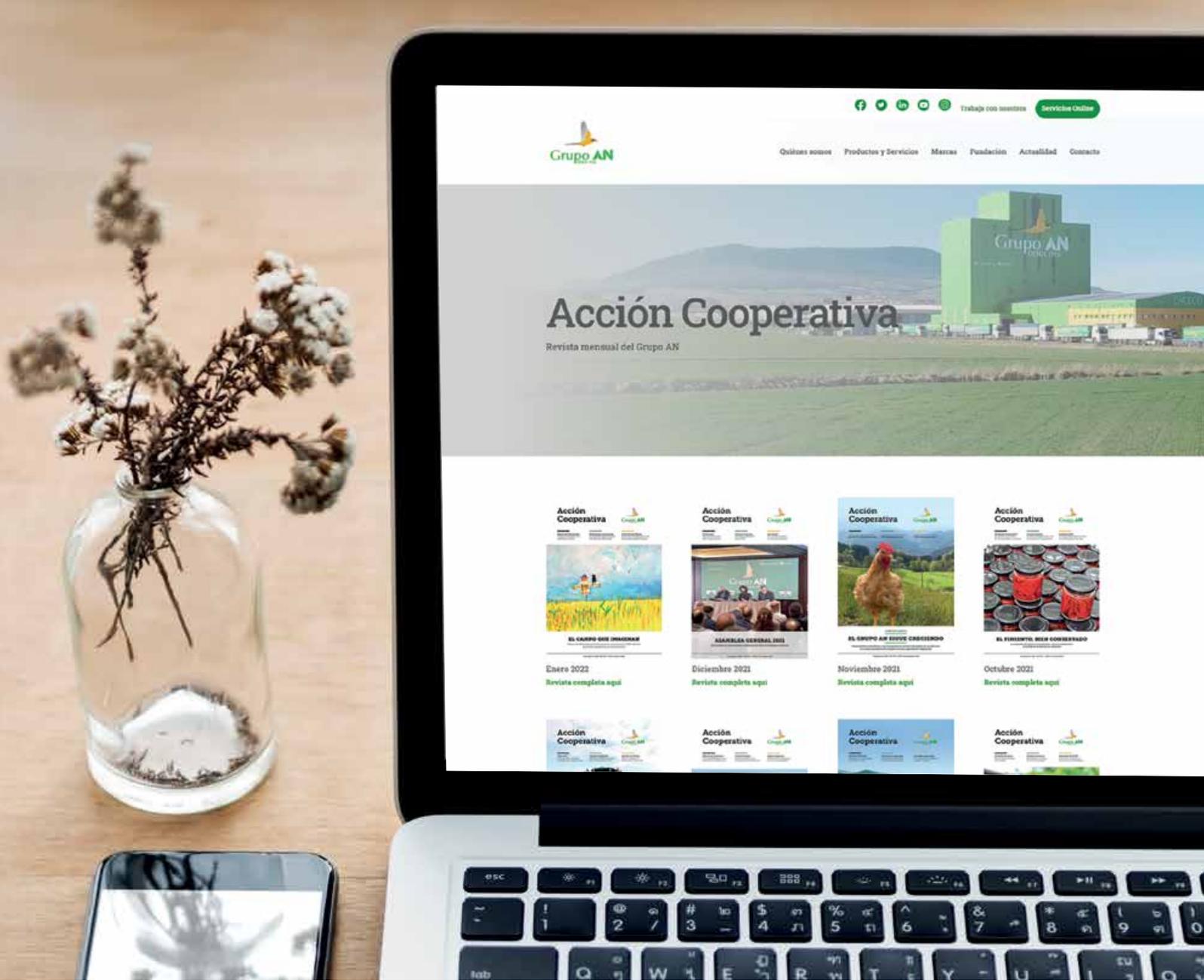
El esquema de certificación AENOR de Producción de Cultivo Sostenible con el que se ha reconocido la producción del trigo del Grupo AN contribuye a dos de las acciones clave de la hoja de ruta del Pacto Verde Europeo relacionadas directamente con el sector agroalimentario: De la Granja a la Mesa y la Estrategia de la UE sobre Biodiversidad para 2030.



FUNDAMENTOS DE AGROSOSTENIBILIDAD

El objetivo de esta certificación de AENOR es promover una agricultura con el menor impacto posible sobre el medio ambiente y la biodiversidad. Los fundamentos en los que se basa el concepto de Agrosostenibilidad de AENOR son los siguientes:

- Uso eficiente de los recursos naturales para reducir la presión de nuestra agricultura sobre estos recursos. En especial un bien tan escaso como el agua.
- Mantenimiento de la biodiversidad de flora y fauna en nuestro ecosistema de producción.
- Reducción del empleo de insumos nocivos con el fin de reducir su impacto en el medio ambiente y la destrucción de la biodiversidad animal, al igual que evitar sus consecuencias secundarias en la salud de las personas, tanto a nivel cultivo como postcosecha.
- Mantenimiento de una cubierta vegetal para favorecer la biodiversidad, evitar la erosión del suelo y mejorar su estructura.



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



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

www.grupoan.com/revista-accion-cooperativa





Tajonar • María Sánchez

El "oro blanco" de Navarra, en plena campaña

La campaña de recogida de espárrago de este año comenzó a finales de marzo

El Grupo AN comercializa este producto de alto valor añadido tanto en fresco como para industria

El Espárrago de Navarra es uno de los productos más emblemáticos de la comunidad. Su campaña de recolección empezó a finales de marzo y se espera, si la climatología lo permite, que se prolongue hasta mediados de junio. El 12 de abril se celebró la Cata del Primer Espárrago de Navarra, acto que abre la temporada de verduras de primavera. En el Centro Hortofrutícola de Caparroso y en la fábrica de conservas Dantza, en Andosilla, ya trabajan a pleno rendimiento para suministrar al consumidor un espárrago de calidad, tanto en fresco como en conserva, respectivamente. En las siguientes páginas explicamos el proceso de producción que posibilita al Grupo AN hacer llegar a los hogares esta exquisita hortaliza.

El pasado 12 de abril, Funes acogió la undécima Cata del Primer Espárrago de Navarra, un acto que abre la temporada de verduras de primavera en la región. El evento, organizado anualmente por la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra, con la colaboración de Restaurantes del Reyno y las localidades donde se realiza el acto, busca poner en valor los productos de los agricultores y elaboradores en uno de los momentos más importantes del año.

Como en ediciones anteriores, el acto incluyó un homenaje a una persona con especial vinculación con la gastronomía, con la defensa de los productos autóctonos y con su promoción, que en esta ocasión fue el chef Pedro Subijana. Además del cocinero donostiarra, la Cata del Primer Espárrago de Navarra contó con la presencia de la consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, Itziar Gómez, que quiso reconocer el esfuerzo que están realizando los productores y

animó al consumo de producto de calidad, de cercanía y saludable como el Espárrago de Navarra.

En el evento participaron también el alcalde de Funes, Ignacio Felipe Domínguez, el presidente de la IGP Espárrago de Navarra, Marcelino Etayo, e Ignacio Idoate, presidente de Restaurantes del Reyno. También estuvo presente Rafa Castejón, director de conservas Dantza, como responsable de una de las principales empresas conserveras de la región.



CAMPAÑA DE ESPÁRRAGO DE NAVARRA

A pesar de que el acto de apertura de la campaña se celebró a mediados de abril, el Espárrago de Navarra comenzó a recogerse en esta campaña a finales de marzo, aunque ha sido un inicio de año complicado por las heladas de los primeros días de abril, que han ralentizado la recolección. Se espera que se recupere enseguida y que el resto de la campaña, que se extenderá hasta mediados del mes de junio, transcurra con normalidad.

A falta de cerrar los registros, la IGP Espárrago de Navarra cuenta con aproximadamente 1.600 hectáreas de cultivo distribuidas en determinados municipios de Navarra, La Rioja y Aragón, con cerca de 450 agricultores, 7 comercializadores en fresco y 35 empresas conserveras. El Grupo AN trabaja este producto emblemático de Navarra tanto en fresco, desde el Centro Hortofrutícola de Caparroso,



De izquierda a derecha: David Palacios, presidente del Consejo Regulador de vinos Denominación de Origen de Navarra, Álvaro Cirauqui, agricultor de Funes, Pedro Subijana, chef homenajeado, y Rafa Castejón, director de Conservas Dantza

como en conserva, en la fábrica de Conservas Dantza, en Andosilla.

El alto valor añadido del Espárrago de Navarra hace que esta sea una de las campañas agrícolas de primavera más importantes para la comunidad foral. En estos momentos, la campaña está a pleno rendimiento en numerosas localidades, tanto en el campo con la recolección del producto, como en los centros de procesamiento, conservación y distribución del espárrago.

El espárrago blanco es una hortaliza que requiere un clima suave para que asomen las puntas, reservas hídricas en el suelo para asegurar la calidad

y el sabor, y evitar las temperaturas extremas, ya que el exceso de calor o las heladas resienten la producción.

A continuación, mostramos el proceso de producción que permite al Grupo AN suministrar a los consumidores un espárrago que ha desarrollado su máximo potencial y mantiene su inconfundible sabor y textura. Este proceso empieza en la tierra con el agricultor junto al técnico de campo, continúa con el trabajo en los centros de manipulación para el espárrago en fresco o en la fábrica para el producto en conserva, y finaliza con las labores de las áreas comerciales.



Javier Idoate, agricultor de una de las cooperativas socias del Grupo AN, en su plantación de espárrago en la localidad navarra de Eusa

EL ESPÁRRAGO EN EL CAMPO

La diversidad climática de la zona que abarca la Indicación Geográfica Protegida hace que normalmente haya una diferencia de entre 10 y 12 días en el inicio de la recolección entre el norte y el sur. Por ello, aunque en la Ribera la recogida comenzó a finales de marzo, en la localidad de Eusa, donde el agricultor Javier Idoate tiene su explotación, la recolección empezó el 1 de abril. "En los dos años previos inicié la recogida a finales de marzo, pero este año el tiempo la ha retrasado a primeros de abril. Además, el 3 de abril se produjo una nevada que dejó 20 centímetros de nieve en la parcela, por lo que se paralizó la campaña hasta los días de Semana Santa", detalla el joven agricultor.

Javier Idoate ha visto desde pequeño cómo su padre trabaja en el campo, por ello, en 2017 se instaló como agricultor de cereal y espárrago: "Me decanté por plantar espárrago para darle más rendimiento a la tierra y por probar una alternativa que aquí, en el Valle de Ezcabarte, al norte de Pamplona, no había".

El agricultor de Eusa cuenta con el acompañamiento de la técnica de campo del Grupo AN, Llosar Tena, cuya labor es asesorar en cualquier tipo de problema relacionado con enfermedades o abonados y, sobre todo, realizar un seguimiento en un momento tan determinante para este



Llosar Tena, técnica de campo, acompaña y asesora a los agricultores

cultivo como es el de la recolección.

Uno de los aspectos que diferencia este cultivo del resto, es que es un cultivo plurianual y semiperenne que está cerca de 8 u 9 años en el campo: "El primer año vegeta y no recolectas nada. El segundo año, recolectas apenas dos semanas y muy poca cantidad, debido a que lo que interesa es que la planta recoja todos los nutrientes necesarios y los lleve a la zona de la raíz, para que luego los turiones salgan con fuerza y, de esta forma, tener una buena producción a partir del tercer año", comenta Llosar Tena.

Una de las particularidades de la recolección del espárrago es que se realiza por la noche: "Si hace buen tiempo, los trabajadores comienzan sobre las nueve de la noche y terminan hacia las cuatro o cinco de la mañana. Retiran el plástico que cubre los caballones y donde ven que se ha movido un poco la tierra o que ha salido la punta meten la gubia, herramienta específica para la recogida del espárrago, y con la otra mano sacan el producto", detalla Javier Idoate. En la misma plantación se realiza el corte de espárrago a 22 centímetros y se hace una primera selección por categorías.



Máquina de pelado de espárrago en el Centro Hortofrutícola de Caparroso

EL ESPÁRRAGO EN FRESCO

Pocos días después de que los primeros espárragos comenzasen a recogerse, empezó el trabajo en el Centro Hortofrutícola de Caparroso para hacer llegar a los hogares el espárrago en fresco. Carlos San Adrián, responsable comercial para fresco del Centro Hortofrutícola de Tudela (CHT), destaca: "El espárrago es un producto muy perecedero de vida útil muy corta. Por ello, desde el inicio de la recolección hasta que llega al cliente final hay que ser extremadamente cuidadoso, agilizando la recepción y cuidando el espárrago durante la manipulación, para que llegue en una calidad óptima al cliente".

Durante la campaña, en el centro reciben diariamente los espárragos de los agricultores y el primer paso del proceso es el tratamiento de *hidrocooling*, que consiste en una refrigeración rápida del producto mediante una ducha de agua fría durante un tiempo determinado, para que alcance la temperatura adecuada de procesamiento y, así, mantener la frescura y el blanco del espárrago.

A continuación, se corta el espárrago para sanearlo, pasa por la calibradora que detecta el diámetro, las variaciones de color o la curvatura del producto y, posteriormente, se realiza una selección en función de los diferentes productos que se elaboran en el centro. Además de



Espárragos de Navarra frescos y pelados en la maquinaria que prepara en bandejas de atmósfera protegida



En la línea de producción de Caparroso se trabaja el espárrago fresco para su distribución

realizar los tradicionales formatos de espárrago fresco, como puede ser el manojó, desde hace años se preparan en el centro de Caparroso Espárragos de Navarra frescos y pelados, presentados en bandejas de atmósfera protegida, un producto diferenciador que se ha afianzado dentro de la comercialización del Grupo AN, ofreciendo al consumidor la máxima comodidad y obteniendo un espárrago con mayor durabilidad. "Este formato de espárrago pelado ha tenido muy buena

aceptación entre los clientes. En el año 2019 tuvo un crecimiento en ventas cercano al 20% respecto al año anterior", matiza Carlos San Adrián.

El año pasado, como novedad, se incluyó una etiqueta con un código QR, tanto en los manojos de espárrago fresco como en las bandejas de fresco y pelado, para que el cliente pueda escanearla, aprender cómo pelar el espárrago fresco y descubrir ideas para su preparación.



Trabajadora en la cinta de envasado del espárrago

EL ESPÁRRAGO EN INDUSTRIA

La fábrica de Dantza en Andosilla comenzó a producir el Espárrago de Navarra en conserva el pasado 13 de abril y espera poder continuar hasta mediados de junio. La campaña en la conservera se desarrolla principalmente entre los meses de abril y mayo, en los que la recepción de espárrago es diaria.

Tal y como nos explica Javier Ongay, responsable de Producción de la fábrica de Conservas Dantza en Andosilla, "cuando el producto llega, lo guardamos en cámaras con temperatura en grado positivo, entre 2 y 7 grados, para almacenarlo hasta el momento de trabajarlo. Es importante no tenerlo mucho tiempo retenido en la cámara, ya que cuánto antes salga de ella, mejor será el rendimiento y la calidad el producto".

A partir de entonces, el espárrago pasa por el hidratador, una bañera que lo hidrata y atempera para evitar que se parta durante el manipulado, se introduce en las peladoras neumáticas, continúa por las cintas de repaso manual, donde personal con experiencia realizar una revisión, y finaliza con un procedimiento térmico de escaldado y enfriamiento que evita el producto se oscurezca.

A continuación, un calibrador automático selecciona los espárragos para los diferentes calibres y formatos de envasado: "En la conservera trabajamos, en formato de lata o frasco de cristal, los distintos calibres del Espárrago de Navarra, desde un 12 - 16 milímetros, que es el calibre más fino, hasta el de más de 22 milímetros, que es el más grueso. Destaca que la mayor parte de los espárragos de la campaña suelen estar entre los cali-



Javier Ongay, responsable de fabricación de Dantza en Andosilla



Línea de producción de espárrago en conserva de Dantza en Andosilla

bres 16 y 22, aproximadamente el 60% de los frutos", concreta Javier Ongay.

Una vez elegido el producto adecuado para cada formato, se realiza el envasado, se pesa cada lata o frasco de forma individualizada, se produce el llenado del líquido, en este caso, agua, sal y ácido cítrico, se cierra y se introduce en el autoclave para someterlo al tiempo, temperatura y presión necesaria para realizar la conserva de espárrago.

En esta campaña, en la fábrica de Andosilla se han ejecutado cambios en la línea de producción, incluyendo una nueva peladora específica para el calibre más bajo y varias mejoras en la sección de cerradoras de los envases. Además, este año va a ser el primero en el que se va a producir espárrago ecológico bajo la marca de Conservas Dantza.



Bandejas de espárrago fresco y pelado en la máquina de cierre y etiquetado

COMERCIALIZACIÓN DEL ESPÁRRAGO

Respecto a la comercialización, las dos últimas campañas del "oro blanco" han sido muy complicadas. En el año 2020 coincidió el comienzo de la campaña con el estado de alarma decretado por la pandemia, lo que complicó la recogida en el campo y, posteriormente, el cierre de los mercados y del canal Horeca afectaron a la venta del espárrago en fresco. Por otro lado, la comercialización en la última campaña todavía se vio influida por alguna de las medidas contra la covid que dificultaron la vuelta a la normalidad en la venta del espárrago.

El Grupo AN produce, entre espárrago fresco y espárrago en conserva, en torno a 800 toneladas de Espárrago de Navarra. Eduardo Díaz, responsable comercial para agroindustria del CHT, explica que, "se trata de una campaña cuya importancia para nosotros no radica tanto en el volumen y el precio, si no en la relevancia de un producto con alto valor añadido, ya que es uno de los cultivos emblemáticos de Navarra".

Aunque las cifras varían dependiendo de la campaña, durante los últimos años se ha destinado aproximadamente el 15% de la producción de espárrago de la cooperativa para comercializar en fresco. El resto va destinado a industria, principalmente a Conservas Dantza.

Carlos San Adrián comenta la tendencia de los últimos años: "Observamos un mayor interés por parte de la gran distribución por la comercialización del Espárrago de Navarra en fresco, especialmente en el caso del producto pelado. En la actualidad exportamos espárrago en fresco a Francia, y este año queremos comen-



Conservas Dantza comercializa espárrago en conserva en lata o frasco de cristal

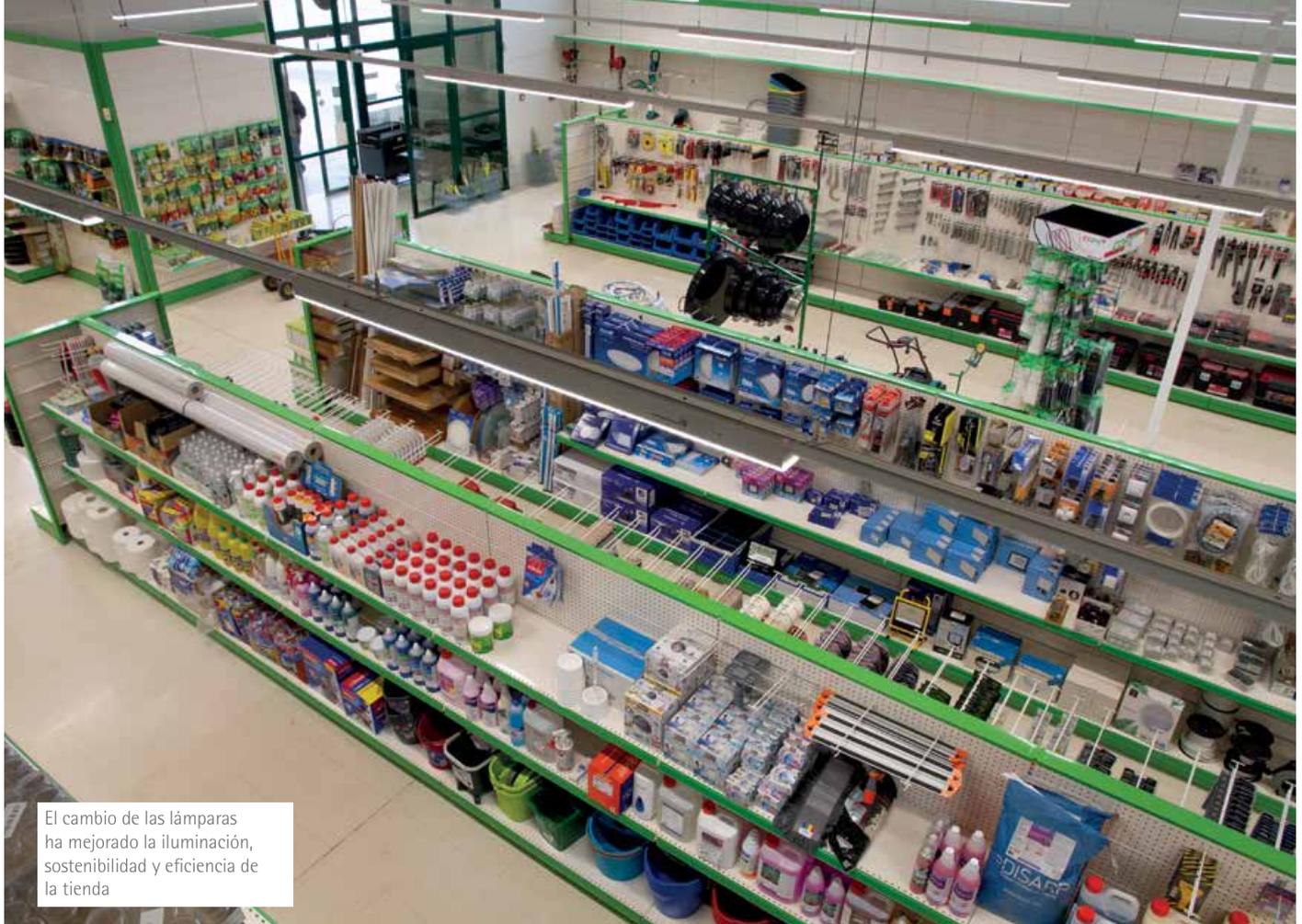
zar a comercializarlo en Alemania o Suiza".

En cuanto a la comercialización del espárrago en conserva, Rafa Castejón, director de Conservas Dantza, detalla: "Progresivamente las cadenas de distribución han ido sustituyendo la lata por el frasco de cristal, ya que ha supuesto un cambio en los hábitos de consumo que ha producido una mayor demanda de este tipo de formatos".

El 95% de la producción de la conservera se destina al mercado nacional y el 5% restante se exporta, principalmente a Estados Unidos, Canadá y Francia: "Aunque exportamos a más de 10 países diferentes, nos encon-

tramos con una doble dificultad: la diferencia de precio con respecto al espárrago de otros orígenes y la falta de cultura del consumo de espárrago blanco en conserva", remarca Rafa Castejón.

Pese a que todavía es pronto para realizar previsiones, desde la sección de Frutas y Hortalizas del Grupo AN, consideran que, si la primavera presenta un comportamiento favorable, podría ser una buena campaña. Además, tanto en el Centro Hortofrutícola de Caparroso como en la fábrica de Dantza en Andosilla, destacan que el producto que están recibiendo es un espárrago de buena calidad.



Tudela • María Sánchez

Reformada la tienda del Grupo AN en Tudela

La renovación se ha centrado en optimizar la iluminación, modernizar el mobiliario y mejorar la ubicación de las estanterías y del mostrador principal

El Grupo AN abrió su primera ferretería y tienda de repuestos en el año 2004 en Tudela. Dieciocho años después, se ha realizado una reforma integral del local para ofrecer un mejor servicio a los clientes y modernizar las instalaciones. Hace dos años, comenzó la renovación con la adaptación de una sala para la ropa laboral, y este año se ha cambiado toda la iluminación, pintado el local, renovado las estanterías, mejorado la ubicación del mostrador principal y reorganizado las distintas familias de producto. En la actualidad, el Grupo AN dispone de nueve tiendas de repuestos propias en Navarra y Castilla y León.

En el año 2004 se inauguró en Tudela la primera ferretería y tienda de repuestos del Grupo AN, con el objetivo de ofrecer productos de máxima calidad, tanto para los profesionales agrícolas como para el público general, dar un asesoramiento personalizado por expertos y aportar una mayor competitividad en el mercado. El paso del tiempo, la inclusión de nuevas familias de productos y los nuevos hábitos de consumo, han hecho necesaria una reforma del

local para adecuarse a los cambios. Eduardo Casarrubio, de la sección de Repuestos del Grupo AN, considera que era necesaria una renovación en el interior de la tienda: "Pasados tantos años desde su apertura, vimos que era imprescindible modernizar la ferretería y pensamos en mejorar la iluminación, las estanterías y la ubicación del mostrador principal".



Eduardo Casarrubio, de la sección de Repuestos del Grupo AN, junto a una de las nuevas estanterías que facilitan la visibilidad de los productos

El primer paso en la renovación se realizó hace dos años. Ante el crecimiento de la demanda de ropa laboral, se adecuó una sala para albergar todos los productos textiles, así como los equipos de protección individual (EPIs) y el calzado de seguridad. Se colocaron estanterías para exponer todos los productos disponibles, además de habilitar una zona de probadores para facilitar la compra a los clientes.

Después de esa primera renovación, este año se ha producido una reforma más integral de la ferretería: "Nos pusimos en contacto con una empresa especializada en la decoración y modulación de tiendas y, en base a nuestra experiencia con los clientes y a nuestras ideas, nos plantearon una propuesta de mejora importante en cuanto a la iluminación y el mobiliario", explica Eduardo Casarrubio. Por un lado, se realizó un estudio lumínico y de eficiencia energética para la optimización de los recursos del local. Ahora, la nueva iluminación utiliza íntegramente lámparas LED, lo que permite tener más luminosidad en la tienda, facilitar la visibilidad del producto y obtener un ahorro energético que mejora la sostenibilidad y eficiencia.

Por otro, la pintura y el nuevo mobiliario han modernizado la imagen de la ferretería, que se ha actualizado, ayudando al consumidor a localizar de forma más sencilla los productos. "En cuanto a la pintura, hemos mantenido nuestra esencia conservando el color verde y blanco que nos caracteriza y que creemos que aporta claridad", recalca Eduardo Casarrubio.

Durante los últimos años, se ha producido un crecimiento en el número de referencias de algunas familias de productos y se han incorporado nuevas gamas ante la demanda de los clientes. Por ello, Eduardo Casarrubio



La sala de ropa laboral fue, hace dos años, la primera reforma de la tienda



Luis Malo, encargado de la ferretería, en el nuevo mostrador ubicado en el fondo de la tienda



Lorena López, trabajadora de la ferretería, en uno de los expositores con accesorios para riego



Ana Saso, trabajadora de la ferretería, en el interior de la sala de ropa textil, EPIs y calzado de seguridad

comenta que, para aprovechar el espacio y tener una mejor colocación del producto, "hemos renovado las viejas estanterías con unas nuevas góndolas con menor altura, de 1,50 metros. Este cambio permite al cliente ver entre los distintos pasillos, localizar de forma más sencilla los productos y da una sensación de mayor amplitud a toda la tienda". Además de ayudar al comprador, el descenso en la altura de los estantes facilita la labor de los trabajadores de la ferretería.

El último gran cambio ha sido la ubicación del mostrador principal, situado en la actualidad al fondo de la tienda, haciéndolo visible desde todos los puntos del local y permitiendo al trabajador un control más completo de todos los pasillos. Como recuerda Eduardo Casarrubio: "Antes el mostrador se situaba en la parte central y tenía una forma abierta, que era lo que se llevaba en el momento de la apertura del local, pero veíamos que así no abarcamos toda la ferretería y desaprovechábamos espacio, por lo que era necesario un cambio para ofrecer un mejor servicio al cliente".

De cara al verano, en la tienda quieren extender la gama de productos de riego doméstico y, en el futuro, ampliar nuevas familias de productos adaptados a la evolución en el consumo de los clientes.

El Grupo AN cuenta con nueve tiendas de repuestos propias en Navarra, Ávila, León, Valladolid y Salamanca, que son una referencia en material y equipamiento para profesionales agrícolas y para el público general. Especializadas en productos agrarios, estas tiendas ofrecen al consumidor un extenso catálogo de bricolaje, ferretería, ropa de trabajo, jardinería y hogar y lubricantes, entre otros productos. Por otra parte, desde 2020 la sección de Repuestos del Grupo AN proporciona a las cooperativas asociadas interesadas, la posibilidad de mejorar los almacenes o las tiendas mediante una propuesta de cambio de imagen exterior, iluminación interior, ubicación y mobiliario.

PRODUCTOS Y SERVICIOS

La tienda de Tudela ofrece una amplia gama de miles de referencias de distintos tipos de productos, tanto para los profesionales agrarios como para el público general:

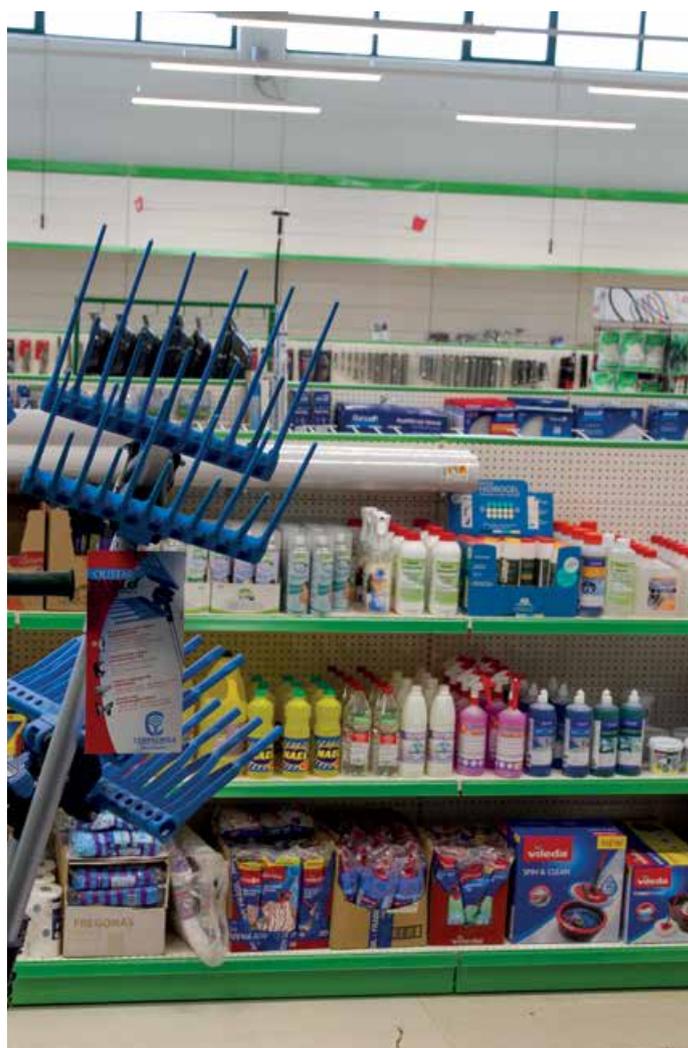
- **Agricultura:** brazos y rejas para cultivadores, acolchados, cintas y mangueras para riego, repuestos agrarios, etc.
- **Huerta y jardín:** césped artificial, malla de ocultación y sombreado, mallas antipájaros, cintas para hortalizas, herramientas de poda, tijeras, material para riego, etc.
- **Herramienta profesional:** pequeña maquinaria, herramienta electro portátil, llaves fijas, martillos, alicates profesionales y de bricolaje, etc.
- **Automoción:** aceites, lubricantes, aditivos, anticongelantes, líquido limpiaparabrisas, envases para carburante, filtros, etc.
- **Ropa laboral:** ropa y calzado laboral y EPIs.
- **Alimentación:** productos propios del Grupo AN, encurtidos, conserva de pescado, aceite y vino.
- **Hogar:** pequeño electrodoméstico, menaje de cocina, escaleras y electricidad.
- **Salud y seguridad:** señalización de vehículos, balizas, gel desinfectante, guantes de nitrilo, mascarillas, etc.
- **Pintura:** amplia gama de pinturas, accesorios, compresores, almacenamiento, etc.
- **Animales y mascotas:** piensos y accesorios.
- **Productos fitosanitarios:** para uso agrícola y doméstico.
- **Otros servicios:** duplicado y copia de llaves; matrículas de turismo, motocicletas y vehículos agrícolas; y estampación de ropa de trabajo.



Las tiendas de repuestos del Grupo AN están especializadas en productos para la actividad agrícola, pero también ofrecen muchos otros servicios, como el de duplicado y copia de llaves

TIENDAS PROPIAS DEL GRUPO AN

- **Tienda AN – Olite:**
Polígono La Nava, calle H, 15.
31390, Olite, Navarra
- **Tienda AN – Estella:**
Polígono Merkatondoa, nave 7E.
31200 Estella, Navarra
- **Tienda AN – Tudela:**
Carretera Corella km. 3.
31500 Tudela, Navarra
- **Tienda AN - San Pedro Bercianos:**
Carretera León- La Bañeza, 60.
24252 San Pedro Bercianos, León
- **Tienda AN – Valencia de Don Juan:**
Carretera Mayorga – Astorga, Km 22.
24200 Valencia de Don Juan, León
- **Tienda AN – Medina de Rioseco:**
Carretera Adanero - Gijon, Km 234.
47800 Medina de Rioseco, Valladolid
- **Tienda AN – Peñaranda de Bracamonte:**
Camino el Villar de Gallimazo, km 0,1.
37300 Peñaranda de Bracamonte, Salamanca
- **Tienda AN – La Vellés:**
Carretera Negrilla de Palencia, km 1.
37427 La Vellés, Salamanca
- **Tienda AN – Madrigal de las Altas Torres:**
Camino del Cementerio.
05220 Madrigal de las Altas Torres, Ávila



Las nuevas estanterías mejoran la visibilidad y la organización en la tienda



Tajonar • Chari Mancini

Asamblea anual del Clúster Agroalimentario de Navarra

Nagrifood suma ya cien empresas asociadas, entre las que se encuentra el Grupo AN

El Grupo AN estuvo presente en la Asamblea General del Clúster Agroalimentario de Navarra, Nagrifood. Durante el acto, se puso en valor la colaboración público-privada, la innovación y la necesidad de cambiar la cultura empresarial para ganar en tamaño, flexibilidad y valor añadido. Además, en la asamblea se celebró que Nagrifood cuenta ya con un centenar de socios, entre los que se encuentra el Grupo AN. La cita contó con la intervención de la presidenta de Navarra, María Chivite, y la presencia de los consejeros Mikel Irujo y Juan Cruz Cigudosa, y fue clausurada por la rectora de la Universidad de Navarra, María Iraburu.

La Asamblea General del Clúster Agroalimentario de Navarra (Nagrifood) tuvo lugar el 26 de abril en el Museo Universidad de Navarra. Se trata de la segunda asamblea de la entidad con el Grupo AN en la vicepresidencia, representado por Maite Muruzábal, directora de la Fundación, que acudió al acto junto a Alfredo Arbeloa, director general del Grupo AN, y Rafa Castejón, director de Conservas Dantza, que también forma parte del clúster agroalimentario.

Nagrifood suma ya un centenar de empresas y entidades asociadas, tras la incorporación de veintisiete en el último ejercicio. De esta forma, el clúster cubre toda la cadena de valor agroalimentaria: producción primaria, industria y distribución, auxiliares y colaboradores. Y, además, sus empresas asociadas representan en facturación el 73 % del sector agroalimentario de la comunidad foral, así como el 10 % del PIB regional.

El presidente de Nagrifood, Santiago Sala, valoró estas cifras, que demuestran "la necesidad de un instrumento como el clúster". Por eso, pidió aprovechar el potencial de esta herramienta dado "el mar de incertidumbres" al que se enfrenta el sector. El presidente también puso en valor la colaboración público-privada, la innovación y la necesidad de cambiar la cultura empresarial para ganar el tamaño, la flexibilidad y el valor añadido que demandan los mercados globales y afrontar la difícil situación en la que se encuentra el sector.

El encuentro contó con la asistencia de la presidenta de Navarra, María Chivite, y los consejeros de Desarrollo

Económico y Empresarial, Mikel Irujo, y el de Universidad, Innovación y Transformación Digital, Juan Cruz Cigudosa.

Chivite inició su intervención felicitando a los responsables del clúster por los datos expuestos. "Estáis dando un impulso muy fuerte al sector agroalimentario y esa tarea está dando sus frutos", ensalzó. Además, precisó que la crisis del coronavirus y el conflicto en Ucrania han puesto en valor la importancia de la cadena alimentaria: "Si la alimentación falla, repercute en toda la economía". La presidenta también destacó la "apuesta ganadora" que la industria ha realizado por la sostenibilidad, la innovación, la digitalización, "y, por encima de todo, por la calidad".

La Asamblea General de Nagrifood se completó con la ponencia "Alimentación del futuro & consumidor consciente", impartida por la fundadora y editora de Techfood Magazine, Beatriz Romanos, que enumeró las principales tendencias de futuro a las que se enfrenta el sector. También se celebró un debate coloquio en el que representantes de empresas socias del clúster trataron sobre las oportunidades que pueden aportar al sector la innovación, la internacionalización, el lanzamiento de nuevos negocios y el talento. Por último, el director del Centro de Investigación y Nutrición de la Universidad de Navarra, Fermín Milagro, detalló las características de una alimentación saludable, sostenible y personalizada. La clausura del acto corrió a cargo de María Iraburu, rectora de la Universidad de Navarra.



¡Suscríbete a nuestra newsletter!

Mantente al día de todo lo que ocurre en Grupo AN suscribiéndote a nuestro boletín de noticias. Recibirás cada mes en tu correo electrónico toda la actualidad del sector, noticias, artículos, curiosidades y mucho más. ¡No te lo pierdas!

Suscríbete a través de nuestra web

www.grupoan.com



¡Y no te olvides de seguirnos también en redes sociales!



facebook.com/grupoan



linkedin.com/grupoan



twitter.com/grupoan_1910



instagram.com/grupoan_1910



youtube.com/grupoan_1910

#EquiposQueAlimentAN



Al congreso acudió una amplia representación del Grupo AN, entre ellos (de izquierda a derecha): Raquel Sesma, directora del Área de Fresco de Frutas y Hortalizas, Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, y Rafa Castejón, director de Conservas Dantza

Tudela • Chari Mancini

Congreso Nacional de Innovación en la Verdura

La quinta edición de este encuentro profesional, que busca poner en valor las verduras desde una perspectiva tecnológica e innovadora, contó con la participación y el patrocinio del Grupo AN

El Congreso Nacional de Innovación en la Verdura, organizado por el Ayuntamiento de Tudela, ha celebrado este mes su quinta edición, que ha contado con el patrocinio y la participación del Grupo AN. El objetivo de la organización era convertir el congreso en un evento de referencia en España, poniendo en valor las verduras de la Ribera de Navarra desde una perspectiva tecnológica e innovadora a través de los testimonios de importantes empresas de la industria agroalimentaria, entidades de referencia a nivel nacional, profesionales de la agricultura y chefs vinculados a la gastronomía navarra. La encargada de aportar la experiencia en innovación del Grupo AN en este ámbito fue Maite Muruzábal, directora de la Fundación, quien participó en una de las mesas redondas de la jornada, titulada "Planes e iniciativas de innovación para la industria agroalimentaria". El encuentro, que congregó a alrededor de 170 personas en el Teatro Gaztambide de Tudela y que también pudo seguirse por *streaming*, se enmarca dentro de las XXVIII Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera de Navarra, que comenzaron con la celebración de este congreso y se prolongarán hasta el 3 de mayo.



El V Congreso de Innovación en la Verdura contó con el patrocinio y la participación del Grupo AN

El pasado 19 de abril, el Teatro Gaztambide de Tudela acogió el V Congreso Nacional de Innovación en la Verdura, organizado por el ayuntamiento de la localidad. A través de esta iniciativa, el Ayuntamiento de Tudela cogía el relevo a la Federación de Sociedades Gastronómicas El Hortelano, encargada de organizar las cuatro primeras ediciones del congreso. Esta quinta edición contó con el patrocinio del Grupo AN, así como del Departamento de Desarrollo Empresarial y Económico del Gobierno de Navarra, Consorcio Eder, Grupo ENHOL, Caja Rural, Congelados de Navarra y Vehortu.

El objetivo del V Congreso de Innovación en la Verdura era convertirse en un evento de referencia en España, poniendo en valor las verduras de la Ribera de Navarra desde una perspectiva tecnológica e innovadora. Para ello, la organización reunió a importantes empresas de la industria agroalimentaria, entidades de referencia a nivel nacional, profesionales de la agricultura y chefs vinculados a la gastronomía navarra. Todos ellos aportaron sus experiencias e ideas en las seis mesas redondas que se desarrollaron a lo largo de la jornada.

El Grupo AN estuvo presente en dos de estas mesas: por un lado, Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, participó junto a otros expertos en innovación de empresas como Florette, Congelados de Navarra o The Real Green Food, en la mesa redonda titulada "Planes e iniciativas de innovación para la industria agroalimentaria". Por otro, Maite Osta, agricultora perteneciente a una de las cooperativas socias del Grupo AN, formó parte del panel

compuesto por jóvenes productores tudelanos.

Durante la apertura del congreso, el consejero de Desarrollo Económico y Empresarial del Gobierno foral, Mikel Irujo, destacó la importancia del sector agroalimentario en Navarra, que da empleo directo a 13.500 personas y, sumando al sector primario, la cifra se eleva a 29.000.

Por su parte, el alcalde de Tudela, Alejandro Toquero, tras citar a la ciudad como "la capital de la verdura" por la "sobrada calidad de nuestros productos", dijo que mezclar "tradición e innovación en este campo es el eje sobre el que vamos a seguir trabajando".

El evento, al que acudieron alrededor de 170 personas, incluyendo una amplia representación del Grupo AN, también pudo seguirse en *streaming* a través del canal de Youtube de Matukio, la agencia encargada de organizar la jornada.

SEIS MESAS REDONDAS Y UNA PONENCIA MAGISTRAL

Las principales actividades programadas dentro del V Congreso Nacional de Innovación en la Verdura fueron seis mesas redondas y una ponencia magistral, que impartió el Doctor Ingeniero Agrónomo y experto en la investigación y promoción de la Alcachofa Blanca de Tudela, Juan Ignacio Macua.

Tres de estas mesas redondas fueron protagonizadas por chefs vinculados a la gastronomía navarra, entre los que destacaron Pilar Idoate, del Restaurante Europa, y Leandro Gil, del restaurante La Biblioteca, ambos distinguidos con Estrella Michelin. Durante su intervención, Pilar Idoate apuntó a que “tenemos que apoyar mucho al agricultor y pagar el precio que vale esa verdura de calidad, que luego hay que saber tratar con mucho mimo”. Leandro Gil, destacó que “los restaurantes de aquí tenemos una ventaja competitiva, que es que el producto ya lo tenemos y, a partir de ahí, hay que defenderlo con el productor”.

Bajo el título “Experiencias innovadoras en la verdura”, la última mesa redonda de la mañana reunió a Lucas Irisarri, del grupo Foody's (que produce y comercializa germinados y productos derivados); Patxi Larumbe, de Cocuus (que desarrolla soluciones industriales para la producción de análogos de proteína animal de base vegetal o celular mediante la impresión láser 2D/3D, bioimpresión y robótica); Pedro Marrodán, de Cachobeer (cerveza de alcafofa de Tudela); y Sebas Ruiz, de Vehortu (que se dedica a prolongar la vida útil de la verdura manteniendo la esencia del producto fresco).

Además, el evento contó con otras dos mesas redondas, en las que estuvo presente el Grupo AN, a través de los testimonios de Maite Osta, joven agricultora de Tudela, y Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN.



Las principales actividades del congreso fueron seis mesas redondas y una ponencia magistral

INNOVACIÓN DESDE EL ORIGEN

La visión de los productores sobre la innovación en la agricultura la aportaron los agricultores tudelanos Maite Osta, perteneciente a la Asociación de Labradores de Tudela, una de las cooperativas socias del Grupo AN; Jaime Castel-Ruiz, de Frutas y Verduras Castel-Ruiz; y Sergio Gallego, de Tomate del Feo.

Los productores, moderados por Iñaki Mendióroz, gerente del sindicato agrario UAGN, apuntaron a los costes como una de las principales barreras con las que se enfrentan a la hora de aplicar nuevas tecnologías, y solicitaron respeto por el agricultor a la hora de marcar los precios, especialmente ante el aumento de las exigencias relativas a la sostenibilidad.

A pesar de las complicaciones y dificultades, los tres apostaron por la importancia de seguir luchando. En este sentido, Maite Osta quiso finalizar con un mensaje positivo, en el que destacó que “el sector primario es primordial y no se tiene que perder. Yo animo a la gente a la que le guste esto o que quiera seguir dando vida a los pueblos a que lo intenten, porque es muy satisfactorio”.



La agricultora Maite Osta durante su intervención en la mesa redonda de agricultores y productores



Maite Muruzábal, compartiendo la experiencia en innovación del Grupo AN en la mesa redonda de la industria agroalimentaria

PLANES E INICIATIVAS DE INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA

La mesa redonda “Planes e iniciativas de innovación para la industria agroalimentaria”, contó con la participación de Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, Ignacio Hernández, director de Innovación de Florette, Myriam Ariz, directora de Innovación de Congelados de Navarra, y Eduardo López, CEO de The Real Green Food.

La mesa redonda de la industria agroalimentaria, moderada por Héctor Barbarin, CEO del CNTA, puso sobre la mesa algunas ideas clave para el impulso de la innovación en el sector, como la necesidad de colaborar para sacar proyectos adelante, la importancia de la calidad por encima de todo y de poner al cliente del presente y del futuro en el centro de todo el proceso.

Durante su intervención inicial, Maite Muruzábal tuvo la oportunidad de presentar la experiencia del Grupo AN en innovación. Partiendo de los retos del sector, Muruzábal señaló las líneas estratégicas y los objetivos marcados por la cooperativa, en los que la sostenibilidad medioambiental, económica y social ocupa un lugar fundamental. Para ejemplificar la estrategia y planteamientos desarrollados por el Grupo AN en esta línea, proyectó un vídeo con ejemplos de los últimos proyectos desarrollados, enmarcados en cuatro áreas: comunicación, educación, innovación y emprendimiento.

En el turno de preguntas, la directora de la Fundación Grupo AN recalcó la importancia de trabajar la educación, dar más vida útil al producto fresco y mejorar la imagen de la industria transformadora como generadora de alimentos de calidad. Además, incidió en la importancia de la colaboración con universidades, centros tecnológicos y startups para desarrollar proyectos de innovación, incluyendo al consumidor y al productor en el proceso.



Estand con productos destacados del Grupo AN

CON LOS CINCO SENTIDOS

La verdura de Navarra no estuvo presente únicamente en las mesas redondas de la jornada: también pudo disfrutarse con los cinco sentidos a lo largo de todo el evento.

En la entrada del congreso, los patrocinadores pertenecientes a la industria agroalimentaria pudieron dar a conocer sus productos y servicios a través de diferentes expositores. En el caso del Grupo AN, dos expositores daban la bienvenida a los asistentes al evento y mostraban la estrecha relación de la cooperativa con las verduras de Navarra, a través de una muestra de productos tanto en fresco como en conserva. Uno de los productos que más llamó la atención de los asistentes fue el Espárrago de Navarra en bandejas en atmósfera protegida, formato que permite el consumo de este producto en fresco de manera fácil y práctica. Además, la comida también estuvo compuesta íntegramente por verdura e incluyó algunos productos de las empresas participantes en el evento.

El V Congreso Nacional de Innovación en la Verdura se enmarca dentro de las XXVIII Fiestas de la Verdura de Tudela y la Ribera de Navarra, que comenzaron con la celebración de este encuentro y se prolongarán hasta el 3 de mayo, con una amplia variedad de actividades relacionadas con la gastronomía de la comunidad foral. Las Fiestas de la Verdura tienen como objetivo dar a conocer la calidad de las verduras de la región y el buen hacer de los productores, así como el patrimonio histórico y paisajístico de la zona.



Beatriz Ilundain, del área de Personas del Grupo AN, con el alumnado del curso Operaciones en la Industria Agroalimentaria, de Cruz Roja Navarra

Tajonar • Chari Mancini

El Grupo AN colabora en el Plan Empleo de Cruz Roja

Beatriz Ilundain, del área de Personas del Grupo AN, impartió una sesión en un curso sobre Operaciones en la Industria Agroalimentaria

El plan de inserción laboral de Cruz Roja, Plan Empleo, ha contado un año más con la colaboración del Grupo AN. En esta ocasión, Beatriz Ilundain, responsable de Selección y Employer Branding del Grupo AN, impartió una sesión al alumnado del curso Operaciones en la Industria Agroalimentaria, que organizó Cruz Roja en Tudela como parte del Plan Empleo, y que ha finalizado recientemente. Durante la sesión, Beatriz Ilundain compartió información acerca de la actividad del sector agroalimentario en la zona y sobre qué perfiles profesionales son los más demandados, con la intención de potenciar las posibilidades de acceder a un puesto de trabajo de las personas asistentes. De esta manera, el Grupo AN se suma al objetivo del Plan Empleo de Cruz Roja, que busca mejorar la empleabilidad de personas en situación de vulnerabilidad a través del refuerzo de sus competencias profesionales.

El Grupo AN ha participado, un año más, en el Plan Empleo de Cruz Roja Navarra. Bajo el lema "Oportunidades que cambian vidas", este plan de inserción laboral, que comenzó su andadura en la comunidad foral en el año 2001, busca mejorar la empleabilidad de personas en situación de vulnerabilidad a través del refuerzo de sus competencias profesionales, potenciando sus posibilidades de acceder a un puesto de trabajo y promoviendo la igualdad de oportunidades y de trato en el empleo.

Bajo la premisa de que el empleo es la mejor oportunidad que tienen miles de personas de integrarse en la socie-

dad, Cruz Roja trabaja tanto con las personas demandantes de empleo como con las empresas, para facilitar esta búsqueda de posibilidades profesionales. En este contexto, Beatriz Ilundain, responsable de Selección y Employer Branding del Grupo AN, impartió una sesión al alumnado del curso Operaciones en la Industria Agroalimentaria, que organizó Cruz Roja en Tudela como parte del Plan Empleo, y que ha finalizado recientemente.

Ilundain impartió una interesante sesión en la que dio a conocer la actividad en la zona, tanto del Grupo AN como del sector agroalimentario en general. Asimismo,



En la sesión impartida por el Grupo AN, el alumnado pudo conocer los perfiles más demandados por la industria agroalimentaria de la zona

expuso las necesidades específicas de profesionales y las competencias requeridas para incorporarse a la empresa. De esta manera, la sesión, que formó parte de un curso intensivo de más de 100 horas de formación, contribuyó a mejorar la empleabilidad de las personas participantes, que ahora cuentan con información directa sobre qué buscan las empresas en las que quieren trabajar.

La responsable de Selección explica qué supone para el Grupo AN sumarse a iniciativas como la de Cruz Roja Navarra: "Desde el área de Personas de Grupo AN partici-

pamos en el Plan Empleo porque, por un lado, intentamos contribuir a la empleabilidad de las personas que tienen menos oportunidades y, por otro, este tipo de iniciativas nos ayudan a seleccionar personas para nuestros centros de trabajo".



"ALIANZAS PARA EL DESARROLLO COMARCAL Y LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES", DE ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

En estas últimas semanas, el Grupo AN también ha participado en el proyecto "Alianzas para el desarrollo comarcal y la igualdad de oportunidades", que organiza Acción contra el Hambre. Este proyecto de inserción trata de facilitar el acceso al mundo laboral de personas desempleadas en situación de riesgo de pobreza o exclusión.

Para conseguirlo, Acción Contra el Hambre plantea itinerarios de formación y empleo para personas desempleadas que se encuentran en situación de vulnerabilidad, con especial atención a personas mayores de 45 años y personas con discapacidad, a través de la adquisición y/o mejora de competencias profesionales y el aprendizaje de conocimientos técnicos básicos en sectores con demanda de empleo en la zona de la Ribera de Navarra, como es el sector agroalimentario.

Este programa finalizó hace unas semanas con la celebración de un evento *online* de clausura y *networking*, que contó con la participación del área de Personas del Grupo AN. El encuentro final reunió a participantes de los diferentes itinerarios formativos con especialistas en Recursos Humanos de diferentes empresas, que tuvieron la oportunidad de ayudarles a orientar su búsqueda de empleo y su perfil profesional. El Grupo AN contó con un stand virtual en esta feria, donde Beatriz Ilundain realizó una presentación del grupo y de los perfiles más demandados por las empresas que lo conforman. En el stand virtual también se realizaron breves entrevistas de trabajo con los participantes.

La innovación al servicio de los socios

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

En esta sección recogemos los proyectos en los que trabaja el Grupo AN, dirigidos a optimizar procesos, productos y servicios, y que todo ello repercute positivamente en los socios. Proyectos de diferentes ámbitos y que tienen la innovación y la

colaboración como principales señas de identidad. En este InnovAN, por un lado, nos centramos en los últimos avances del proyecto CATCH-BNI, que busca conseguir una nutrición óptima de los cultivos mediante la conversión del amonio en nitrato

CATCH-BNI, MEJORA DEL SUELO DE USO AGRARIO

Tal y como se publicó en el InnovAN del número de septiembre de la revista Acción Cooperativa, el Grupo AN colabora en el proyecto CATCH-BNI, cuyo objetivo principal es conseguir una nutrición óptima de los cultivos mediante la conversión del amonio en nitrato en los suelos de una manera lenta y controlada.

Para ello, el proyecto pretende evaluar cultivos cuyas raíces y sus exudados liberen al suelo sustancias que se comporten como inhibidores biológicos de la nitrificación (es decir, de este proceso de conversión del amonio en nitrato). Este efecto puede lograr un descenso en la lixiviación de nitratos y en las emisiones de óxido nitroso desde el suelo, que es un gas con efecto invernadero.

Entre estos cultivos de interés, se encuentra el sorgo. Con el fin de identificar las mejores variedades, en 2021 se llevó a cabo un ensayo de variedades de sorgo en una parcela localizada en Fustiñana (Navarra). Este año, para la campaña 2021/22, se ha sembrado en esa misma parcela un cultivo de trigo blando. En ambos cultivos se evalúa el efecto del tipo de fertilizante: por un lado, la fertilización con urea convencional y, por otro, con urea a la que se ha añadido NBPT, un inhibidor de la ureasa. También se ha dejado una fracción del terreno sin fertilizar.

Además de medir el rendimiento y la calidad de los cultivos ensayados, se están evaluando aspectos como la eficiencia en el uso del nitrógeno, la emisión de gases de efecto invernadero (óxido nitroso, dióxido de carbono, metano) y la abundancia de microorganismos del suelo, tanto la población general como, específicamente, aquellos con actividad nitrificante y desnitrificante.



Además, está prevista la realización de un ensayo similar en Extremadura, aunque en este caso se analizarán cultivos diferentes a los del ensayo de Navarra.

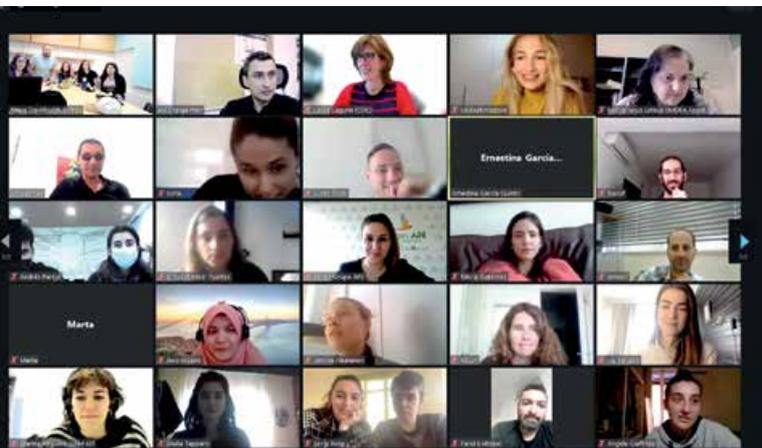
CATCH-BNI es un proyecto enmarcado dentro de la iniciativa SusCrop ERA-Net Cofund, una acción apoyada por la Unión Europea a través del Horizonte 2020. El Grupo AN participa en el consorcio de este proyecto junto a la Universidad del País Vasco, John Innes Centre (Reino Unido), Gembloux Agro-Bio Tech de la Universidad de Lieja (Bélgica), Instituto Leibniz y Deutsche Saatveredelung AG (Alemania).



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



en los suelos de una manera lenta y controlada. Por otro lado, abordamos dos proyectos de educación, desarrollados en el marco del consorcio europeo EIT Food, en los que el Grupo AN colabora para formar a los profesionales del futuro.



FOOD SOLUTIONS, UNIVERSITARIOS EN BUSCA DE SOLUCIONES INNOVADORAS

El Grupo AN sigue colaborando con el talento a través de proyectos de educación dirigidos a formar a los profesionales del sector agroalimentario del futuro. Un ejemplo de ello es Food Solutions, una iniciativa de EIT Food, que busca propuestas innovadoras para la cadena de valor agroalimentaria a través de programas formativos con estudiantes universitarios.

Dentro de Food Solutions, el Grupo AN participa este año en dos proyectos: Processing4Health, encaminado a romper mitos sobre los productos procesados, y Reuse2Recreate, que se propone reducir el desperdicio alimentario a través del desarrollo de nuevos productos a partir de fruta y subproductos de panadería. En el mes de abril ya han tenido lugar las primeras reuniones de ambos proyectos, en las que los socios se han presentado, han explicado a los estudiantes en qué temas pueden

apoyarles y han trasladado los principales retos. El papel del Grupo AN consiste en orientar a los estudiantes sobre las necesidades reales de la industria y de la producción alimentaria.

El primero de ellos, Processing4Health, se trata de un programa de formación que comenzó en marzo y se desarrollará hasta diciembre de este año, en el que participan estudiantes de grado, máster o doctorandos de distintas disciplinas de las universidades socias del proyecto.

En Processing4Health, los participantes trabajarán conjuntamente para diseñar nuevos productos alimentarios procesados, con el objetivo de demostrar que este tipo de productos también pueden ser saludables. Para ello, contarán con el apoyo y orientación de expertos de la industria, investigación y ciencia. En este proyecto, el Grupo AN colabora con IMDEA Food Institute, el Instituto de reproducción animal e investigación alimentaria de Polonia, la Universidad de Turín, la Universidad Autónoma de Madrid, el centro de investigación de Hungría Campden BRI, el CSIC, la Universidad de Reading, la Universidad de Helsinki, Puratos, el centro de investigación de Israel Technion, el Swiss Food Research y la asociación sin ánimo de lucro para necesidades de la población senior E-Seniors.

El segundo proyecto enmarcado en Food Solutions, Reuse2Recreate, es similar al anterior, en el que equipos de estudiantes multidisciplinares desarrollarán nuevos productos a partir de fruta y subproductos de panadería con el objetivo de disminuir el desperdicio alimentario a través de la revalorización de ingredientes. En este proyecto, el Grupo AN colabora con los socios industriales Puratos, el CSIC y Swiss Food Research, y las universidades de Hohenheim, Reading y el centro tecnológico de Hungría Campden BRI.



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



Anuncios Gratuitos



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

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

No te pierdas las novedades

SE VENDE

Máquina MONOSEM 4 filas con microgranulador. San Isidro del Pinar, Navarra.
> CONTACTO: 662 214 990

Sembradora AGUIRRE de botas, 4m. de trabajo, con alas plegables. **Grada** 5 m. Coop. de Allo, Navarra.
> CONTACTO: 680 136 345

Derechos de Pago Único, región 0301.
> CONTACTO: 629 389 814

Sembradora directa de disco SOLA, modelo SD1203 de 3 m. de anchura y en buen estado. Zona de Ayerbe, Huesca.
> CONTACTO: 666 307 796

Se vende **remolque basculante** Telmo de 8 toneladas con ruedas en buen estado y carro de herbicida marca Sanz de 1.200 litros y 2 metros, con brazos hidráulicos. **Cooperativa de Santacara, Navarra.**
> CONTACTO: 676 050 712

Sinfin de 8m. y seleccionadora de cereales para coleccionistas.
> CONTACTO: 618 539 341

Máquina **sembradora** de maíz MONOSEM, 4 líneas. Se entregarán 4 discos nuevos. Para sembrar habas, alubias, garbanzos, remolachas, girasol, etc. Cadreita, Navarra.
>CONTACTO: 680 205 313 / 600 610 426

Remolque de 6.000 a 7.000 kgs. Basculante. **Caldera** de leña. Zona de Salamanca.
> CONTACTO: 649 425 904

Sinfin de 8 metros hidráulico. Burgos.
> CONTACTO: 679 942 418

Sacauvas de 500 kg seminuevo. Fitero, Navarra.
> CONTACTO: 667 556 702

Se arrenda **5 hectáreas** de tierra de regadío entre Cabanillas y Tudela. Navarra
> CONTACTO: 948 810 214

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

Remolque Bolaños nuevo de 20 toneladas. Valtierra, Navarra.
> CONTACTO: 660 381 396

Cosechadora JOHN DEERE 1169H. Dos marcadores de sembradora con sus latiguillos. Cooperativa de Urroz Villa.
> CONTACTO: 630 70 77 89

Se vende **cosechadora** de patatas con desplazador hidráulico y **sembradora** de patatas. Cooperativa de Cárcar.
> CONTACTO: 647 922 707

Por jubilación: **Sulfatadora** SANZ (Olite) de 14 m., 1.250 l., bomba de pistón con marcador de espuma, ITV actual, chisel 9 brazos QUIMEL, semichisel 13 brazos QUIMEL con restillo y rodillo cerrado o abierto. **Sembradora** LAMUSA de 3,5 m. con preparador. **Trisurco de ballesta** QUIMEL. **Abonadora** 700kgs. **Remolque** de 8 a 10 Tn. **Molón** 2,8 m. con cuchilla. Cabanillas (Navarra).
> CONTACTO: 686 250 607

Por jubilación, **granja de gallinas**, nave de 800 m2 y 6.000 m2 de terreno. San Adrián, Navarra.
> CONTACTO: 627 417 890

Arado LANAU de rejas, preparado para 6. Abárzuza, Navarra.
> CONTACTO: 630 673 109

Por jubilación, **rastra** de 2,8 x 1,5 m. con cuchilla y enganche de tres puntos. **Sembradora** SOLÁ de 17 chorros con rastrillo, borrahuellas y enganche rápido. **Almacén agrícola** de 130 m. Falces, Navarra.
> CONTACTO: 619 670 026

Carro de dos ruedas con caja metálica. 450 €. Allo, Navarra.
> CONTACTO: 647 207 902

Sembradora de maíz de 4 líneas monograma. Buen estado. Rastrillo alfalfa de girasoles.
> CONTACTO: 948 810 267

Compresor de aire Atlas Copco XAS 90 transportable y remolque agrícola TEYMO de 7 tn. basculante y con freno hidráulico. Santacara, Navarra.
> CONTACTO: 626 425 151

Sembradora de cereal TORRES de 450 kg. con línea de siembra en 3 filas. Cooperativa Valtierra.
> CONTACTO: 676 479 300

Remolque de 5.000 kilos con freno hidráulico, ruedas en perfecto estado y buena presencia. **Zona de la Ribera de Navarra.**
> CONTACTO: 637 297 263

Cosechadora de remolacha BARIGELLI, doble tracción, ruedas gemelas, hidrostática, 3.600 h.
> CONTACTO: 699 405 603

Pala EL LEÓN 430, modelo EURO, año 2010. **Azufradora** GENERAL. Cooperativa de Artajona.
> CONTACTO: 652 120 147

Carro herbicida AGUIRRE de 18 m. y 2.000 l. de capacidad. **Pentasurco** CASTILLÓN. **Sembradora** SOLÁ de 3,10 m. **Molón** con cuchilla de 3,50 m.
> CONTACTO: 606 96 13 91

Atomizador 1.500 litros. Andosilla (Navarra).
> CONTACTO: 676 301 838

Bomba de riego ROVATTI T380A. Ventas de Armentia, Álava.
> CONTACTO: 619 087 598

Gradilla para viña de 2,20 metros.
> CONTACTO: 619 618 257

Remolque 6.000 kg. no basculante. **Remolque** esparcidor 10.000 kg. Artajona, Navarra.
> CONTACTO: 626 184 280

Atomizador seminuevo de 600 litros marca Spicer. **Cooperativa de Cáteda, Navarra.**
> CONTACTO: 628 287 978

Tractor JOHN DEERE 6.100 MC, año 2015, 8.800 horas con marchas supercortas. Todo el mantenimiento en el servicio técnico oficial y sellado. Castejón (Navarra).
> CONTACTO: 648 428 668

Maquinaria agrícola: sacador de uvas CAR-GAR, sacador de sarmientos CAR-GAR, remolque BOLAÑOS de 8 toneladas, brabán, arado bisurco pequeño, rastra y cultivador antiguo. Navarra.
> CONTACTO: 630 960 739

Gradilla de 4 m. de anchura, plegable hidráulica, de 3 filas con brazos de 25x25 y rastrillo. **Remolque bañera** BARBERO de 13.000 kg. y **freno** a las 4 ruedas. **Sembradora** VICON de botas de 4 m. con gradilla incorporada y corte de semilla eléctrico. Zona de Los Arcos, Navarra.
> CONTACTO: 616 076 388

Sembradora de cereal de siembra directa JOHN DEERE 750, de 3m., con tolva ampliada a 1.200 kg. Carcastillo, Navarra.
> CONTACTO: 619 927 055

Toma-muestras sinfín de uva, muy buen estado. S. Coop. Agrícola San Isidro, Mendavia, Navarra.
> CONTACTO: 948 685 167

Cosechadora de cereal DEUTZ-FAHR 40-45H hidroestática, monomando, corte 4,9 metros, en muy buen estado, lista para cosechar. Tierra Estella, Navarra.
> CONTACTO: 659 122 034

Remolque de chapa, basculante, freno hidráulico de 7 tm. **Sembradora** de maíz y girasol MONOSEM de 4 filas con cajones para polvos y llaves para cortar el aire de las filas de siembra. **Bisurco** del nº 3 hidráulico. **Abonadora** de 400 kg. **Sembradora** de cereal MAGISA. Sangüesa, Navarra.
> CONTACTO: 660 918 926

Tractor NEW HOLLAND 8770, 7.000 h., en muy buen estado. Coop. de Urroz.
> CONTACTO: 630 707 789

Sembradora Sola de 3m de labor con corte de semilla. 3 filas, capacidad para 500 kg con rastrilla y borrador de huella. Precio a convenir.
> CONTACTO: 696 766 197

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

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

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

Bomba de riego ROVATTI, tipo T4-125. **Compresor de podar** para 6 tijeras, ambos al cardan del tractor. Alfaro, La Rioja.
> CONTACTO: 618 183 685

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

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

Finca agrícola de 5,5 hectáreas en Novallas (Zaragoza), zona de regadío, con pozo en propiedad. Ideal para cultivo de olivo y almendro. Buen estado y fácil acceso.
> CONTACTO: 630 118 470

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

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

Tractor John Deere 2135 con 5.000 horas de uso, **cultivador** de 2 metros de largo con 9 brazos, **rotavator para rajar madera** con posibilidad de conectar al tractor, **cisterna Karcis** de 4.000 litros con carro, bomba y documentación, **bomba de agua** de cisterna y **185 robadas** en Urraul Bajo. Cooperativa Sierra de Leyre.
> CONTACTO: 608 977 741

50 **tubos de riego** de aluminio, de 6 m. de longitud y 40 mm. de diámetro, y 25 **aspersores** de 90 cm. de alto. Cooperativa de Urroz Villa, Navarra.
> CONTACTO: 619 989 340

Cosechadora de cereal Class en buen estado modelo Dominator 66. Corte 3,9 metros de sierra. 7.600 horas. Zona de Ayerbe.
> CONTACTO: 666 307 796

Se venden **21 derechos de la región 0301** (secano). La región a la que pertenecerán a partir de 2023 es la 0101 (secano). El valor nominal del derecho en 2022 es de 83.11 €. Con pago verde son 130 €/dpb. Se venden a 3,5 veces este valor. Derechos que estarán vigentes hasta 2029 y sobre los que se cobrará la ayuda básica a la renta, el pago redistributivo y los ecosquemmas. Cooperativa Agrícola de San Isidro de Murillo el Fruto, Navarra.
> CONTACTO: 630 128 953

Por jubilación: **Granja** de reproductoras apta para pollos. Nave 1.500 m. y 2 has. terreno. Alfaro, La Rioja.
> CONTACTO: 616 645 200

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

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

Bomba a presión marca Trasfil para cardán y trasera Pascuali 18 CV.
> CONTACTO: 619 427 769

Se vende por jubilación **granja** familiar acondicionada de gallinas y con clientes, tras 60 años de actividad. Falces.
> CONTACTO: 948 734 213 / 608 185 313

Generador de 10.000 vatios. Coop. Agrícola San Isidro, de Santacara, Navarra.
> CONTACTO: 639 626 618

Sembradora Torre. Siembra directa 3,30 m. de ancho y **carro** de herbicida Sanz, 15 m. con 3 sectores eléctricos. Los Arcos, Navarra.
> CONTACTO: 620 376 300

Silo de pienso metálico de 15.000 kilos con un sinfín. Funes.
> CONTACTO: 690 139 030

Remolque de un eje, 1.500 kg. Goteros de viña de 16 mm. Cooperativa de Lumbier.
> CONTACTO: 646 794 160

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

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

Chisel Divasson de 11 brazos. Cooperativa de Valtierra, Navarra.
> CONTACTO: 696 854 550

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

Autocargador segador JUSCAFRESA SAS 25 con ordenador y electroválvulas, seminuevo. 200 **pajaritos** con caña de 1 m. y filtros nuevos, a estrenar. Cooperativa de Fustiñana, Navarra.
> CONTACTO: 636 843 410

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

Se vende **sembradora** SOLA de 3,5 metros con marcador y grada preparatoria. Biurun. Navarra.
> CONTACTO: 679 643 427

Empacadora JOHN DEERE seminueva. **Rotavator** 2,80 m. primeras cuchillas. **Trailla** automática 3,5 m. **Chisel** 11 brazos Gascon primeras rejas. **Bisurco** AGUIRRE. Todo en muy buen estado. Buñuel, Navarra.
> CONTACTO: 676 344 160

Vendo **sembradora** de siembra directa Kuhn SD 4500 de 4,80 metros. **Plantadora** de hortaliza marca Ferrari de 6 líneas, 2 cajones de recolección de hortaliza. **Brazo polivalente** vendimiadora Pellenc. **Chisel** 5 metros con doble rodillo. Olite, Navarra.
> CONTACTO: 677 598 557

Se arrienda **finca de regadío** cercana a la venta de Cárcar (Navarra).
> CONTACTO: 647 643 554

Nos han visitado

Tras casi dos años sin visitas, debido a las medidas para hacer frente a la crisis sanitaria, en las últimas semanas se han retomado este tipo de actividades presenciales en las oficinas centrales de Tajonar y en Piensos Caceco.

VISITAS INSTITUCIONALES



De izquierda a derecha: Pablo Ayesa, director del Centro Nacional de Energías Renovables; Javier Aiape, asesor; Javier Pagola, secretario del Consejo Rector del Grupo AN; Francisco Arrarás, presidente del Grupo AN; Mikel Irujo, consejero de Desarrollo Económico y Empresarial del Gobierno de Navarra; Alfredo Arbeloa, director general del Grupo AN; Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN; y Amaia Arrizabalaga, jefa del gabinete del consejero.



De izquierda a derecha: Javier Pagola, secretario del Consejo Rector del Grupo AN; Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN; Francisco Arrarás, presidente del Grupo AN; Juan Cruz Cigudosa, consejero de Universidad, Innovación y Transformación Digital del Gobierno de Navarra; Alfredo Arbeloa, director general del Grupo AN; y Ana María Vicente, directora del Servicio de I+D+i de la Dirección General de Innovación del Gobierno de Navarra.



De izquierda a derecha: Javier Pagola, secretario del Consejo Rector del Grupo AN; Francisco Arrarás, presidente del Grupo AN; Adrián Vázquez, eurodiputado y portavoz de Agricultura de Ciudadanos en el Parlamento Europeo; Alfredo Arbeloa, director general del Grupo AN; Carlos Pérez-Nievas, coordinador de Ciudadanos Navarra y parlamentario foral por Navarra Suma; y Elena Llorente, secretaria de Acción Institucional de Ciudadanos Navarra y parlamentaria foral por Navarra Suma.

VISITAS DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS



Un grupo de estudiantes del Grado en Innovación en procesos y productos alimentarios de la Universidad Pública de Navarra visitó las instalaciones de la fábrica de Piensos Caceco, en Tajonar, como parte de las actividades organizadas por la Cátedra Grupo AN.



Varios alumnos del Grado en Psicología de la Universidad de Navarra, como parte de su especialización en Psicología del Trabajo y las Organizaciones, conocieron los planes de Prevención de Riesgos Psicosociales de AN Avícola Mérida y visitaron las instalaciones de Piensos Caceco.

Líderes sobre el terreno



Somos un gran grupo asegurador que tiene la capacidad de convertir los desafíos del mundo rural en oportunidades.

Nuestro modelo de gestión, basado en la tecnología y en los mejores profesionales, está siempre cerca de tu negocio para que puedas centrarte en tu trabajo sin preocupaciones.

PAC 2022

#MásAyudas #MásDigital

Tramitamos la PAC
por ti y te anticipamos
las ayudas *on-line*



ADOP

Patrocinador
del Equipo
Paralímpico

NRI: 4116-2021/09681

En AgroBank todo son facilidades para ti, porque cuando se trata de las ayudas de la PAC, te ayudamos a tramitarlas. Y porque puedes solicitar el anticipo de la PAC, desde donde quieras, a través de CaixaBankNow y, **además, llevarte¹ este altavoz y asistente inteligente Google Nest Hub** (5.000 unidades).



AgroBank,
contigo para seguir creciendo

@AgroBank_CABK
www.CaixaBank.es/agrobank



AgroBank

1. Promoción válida del 1-2-2022 al 14-5-2022 o hasta agotar existencias (5.000 unidades). A efectos fiscales, esta promoción tiene la consideración de ganancia patrimonial, no existe pago en efectivo. Oferta para la contratación del préstamo de anticipo de la PAC con un importe superior a 3.000 €. La concesión de la operación está sujeta al análisis de la solvencia y de la capacidad de devolución del solicitante, en función de las políticas de riesgo de la entidad.