

# Acción Cooperativa



## Décimo Aniversario

La cátedra del Grupo AN en la UPNA cumple una década

## Mejoras en AN Avícola

La sección potencia la producción de elaborados

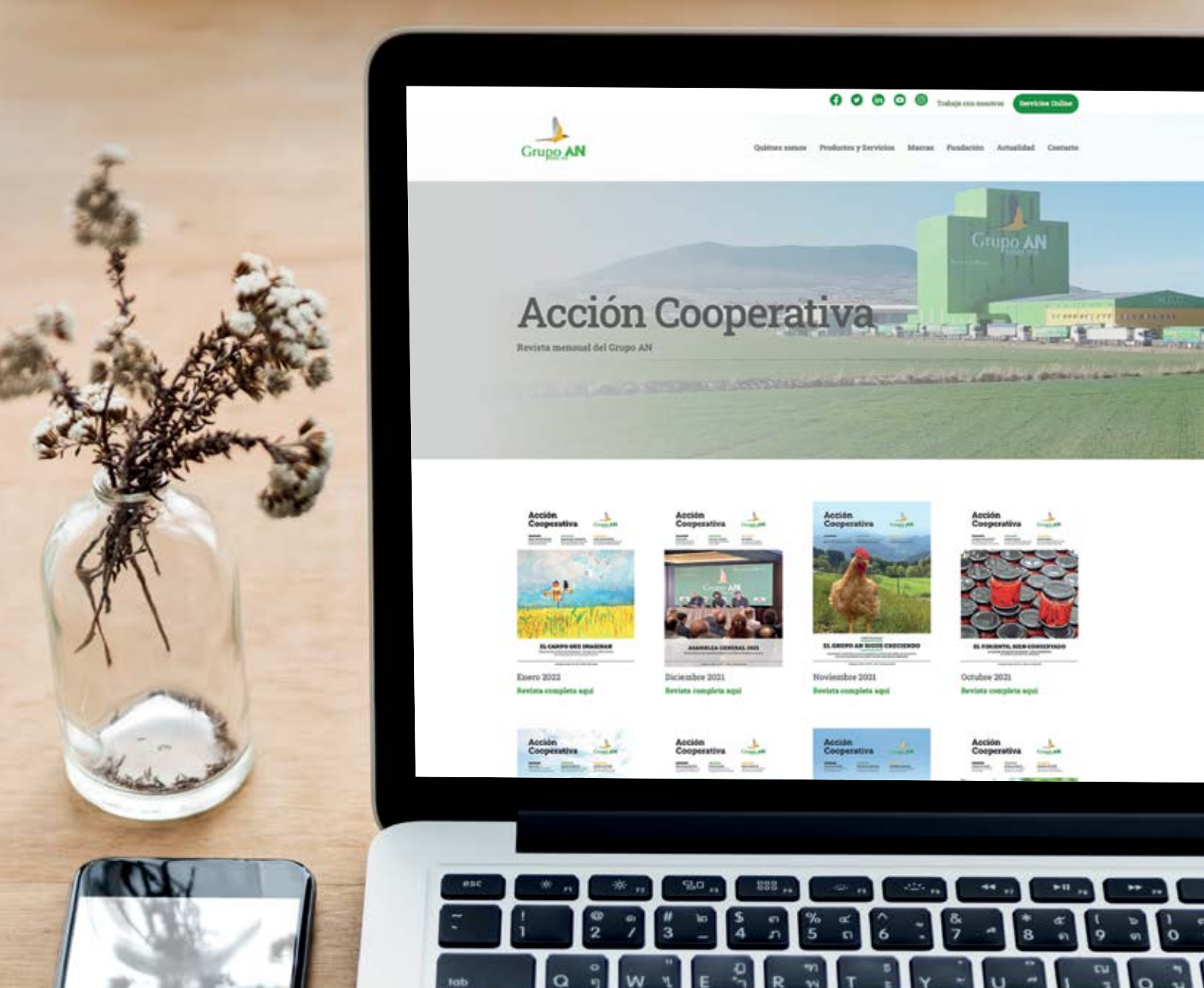
## Urea inhibida

Un fertilizante más eficiente para las cooperativas



## JOYAS DE LA TIERRA

La primavera da sus frutos en el campo y muestra las verduras propias de estos meses en su máximo esplendor



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](http://www.grupoan.com/revista-accion-cooperativa)





## Índice

p.4

**Espárrago y alcachofa, joyas de la tierra**

p.12

**La Cátedra Grupo AN cumple 10 años**

p.16

**Mejoras productivas en la sección Avícola**

p.18

**Hacia una fertilización más eficiente**

p.20

**Doce meses como Cooperativa del Año**

p.22

**Hoja de Ruta en Sostenibilidad**

p.24

**El Grupo AN, en el punto de encuentro de la innovación**

p.25

**Estrategia europea de investigación e innovación**

p.26

**InnovAN**

p.28

**Tablón de anuncios**

p.30

**Nos han visitado**

## Editorial

### Diez años de cátedra

Responder a los retos del futuro es una tarea que empieza en el presente y una buena preparación es la mejor manera de anticiparse a lo que pueda venir. Con esa premisa trabajan las diferentes secciones del Grupo AN, tratando de ir un paso por delante de las necesidades que les puedan ir surgiendo a las cooperativas socias.

Pensando, entre otras cosas, en cómo responder a los retos del futuro, se creó la Cátedra Grupo AN en 2014. Diez años de recorrido que se han conmemorado a finales de este mes de abril con un evento en la Universidad Pública de Navarra. El acto de celebración ha servido para hacer balance y para recordar la vigencia de los objetivos que se marcaron entonces: desarrollar la cooperación entre la UPNA y el Grupo AN, favoreciendo la creación de nuevo conocimiento y promoviendo la difusión de todos los aspectos de interés común entre ambas entidades; generar investigación avanzada que permita la adecuada evolución e integración del mundo académico y empresarial; y contribuir a la formación práctica de los estudiantes universitarios y los profesionales del sector empresarial. También ha servido, claro, para mirar hacia el futuro.

Que la universidad y la empresa estén cerca la una de la otra y que estén, además, bien alineadas, es vital para ambas. Que los estudiantes puedan acceder a la realidad laboral en su etapa académica es la mejor preparación y es beneficioso para todas las partes, como afirmó en su intervención el presidente del Grupo AN, Francisco Arrarás: "Pasar de la teoría a la práctica es imprescindible en la formación y el desarrollo de cualquier estudiante. Para la empresa, por su parte, resulta vital atraer el talento que existe en la universidad, para poder contar con trabajadores bien formados, que tengan ganas de poner en práctica todo lo aprendido y la aspiración de desarrollarse personal y profesionalmente".

De sus palabras y de todas las intervenciones que hubo en el acto de celebración se desprende que la clave es la colaboración en busca del beneficio mutuo. Cooperativismo en estado puro.



Celebración del X Aniversario de la Cátedra Grupo AN en la UPNA

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](http://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](http://www.grupoan.com)

Edita: AN, s.coop.

Presidente: Francisco Arrarás.

Consejo de Redacción:

Alfredo Arbeloa, Idoia Alonso, Juan Luis Celigueta, Rafael Castejón, Raquel Sesma, Iokin Zuloaga, Fernando Flamarique, Natxo Simón, Carlos Valencia, Javier Boillos, Javier Mateo, Maite Muruzábal, Chari Mancini, María Sánchez, 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.



Tajonar • María Aguirre

# Espárrago y alcachofa, protagonistas de la primavera

La llegada de la primavera da sus frutos en el campo y muestra las verduras propias de estos meses en su máximo esplendor. Entre ellas, las protagonistas del momento son el Espárrago de Navarra y la Alcachofa de Tudela, dos productos que el Grupo AN comercializa tanto en fresco como en conserva bajo el prestigioso sello de la Indicación Geográfica Protegida.

La campaña de estas dos verduras se encuentra en su momento álgido, condicionada por las características climatológicas propias de esta época del año, con días calurosos que alternan con días de lluvia y alguna noche más fresca de lo aconsejable para estos cultivos.

Parece que el calor tarda en llegar este año, pero tanto los espárragos como las alcachofas que se están recolectando estas semanas muestran una calidad excelente en términos generales.

A continuación, detallamos cómo han arrancado estas campañas en el campo y su procesamiento tanto en fresco como en conserva.



Campo de espárragos en Andosilla

# Espárrago

Durante el mes de febrero, los caballones de las esparragueras comienzan a cubrirse con los característicos plásticos negros que protegerán el fruto de la luz solar hasta el momento de su recogida, impidiendo que se ponga morado y, a su vez, favoreciendo su crecimiento.

Este año, la campaña ha empezado algo más tarde de lo habitual, debido, por un lado, a las lluvias de marzo que ocasionaron dificultades de acceso en algunas parcelas y, por otro, a los escasos días con temperaturas elevadas que favorecieron el crecimiento del espárrago. No obstante, los días calurosos de mediados de abril permitieron comenzar a recoger el espárrago en grandes cantidades. Así continuará previsiblemente hasta principios de junio, a pesar de las noches frías que han

resentido en alguna zona el desarrollo del espárrago.

Con respecto a la calidad de esta verdura, Raquel Sesma, directora del Área de Fresco de Frutas y Hortalizas del Grupo AN, explica: "La calidad en general está siendo muy buena, aunque en algunas parcelas se está notando un problema de gusanos y moscas, a pesar de que se habían tomado las precauciones oportunas a nivel de tratamientos".

Habrà que esperar que pasen los días para ir obteniendo los resultados de esta campaña que acaba de comenzar y no finalizarà hasta el mes de junio, esperando que los días calurosos sigan proporcionando grandes cantidades del oro blanco de Navarra.

## RECOLECCIÓN

Cuando llega la noche, comienzan las tareas de recogida en el campo, aprovechando las horas sin sol para que el espárrago mantenga su característico color blanco. David Itarte, agricultor de Andosilla que lleva tres años dedicándose al cultivo del espárrago, explica cómo organiza el trabajo de recolección: "Solemos recoger el espárrago entre las 9 de la noche y las 4 de la mañana, cada día. Si dejásemos de coger algún día, podría crecer demasiado y estropearse al tocar el plástico. El espárrago necesita calor y, en cuanto lo tiene, crece muy rápido".





David Itarte, agricultor de Andosilla, recogiendo espárragos

El recorrido de los recogedores abarca toda la esparraguera. Cada día se levantan todas las filas de plásticos que tapan los espárragos. "En cada fila quitamos el plástico, recogemos todo lo que vemos y volvemos a tapan el caballón hasta el día siguiente. Es importante tapan a continuación para que el espárrago no se estropee", confirma David Itarte.

Los espárragos recolectados se van depositando en las cestas organizados por categorías. "La diferencia de primera a segunda no está en el sabor, solo en la apariencia. En el momento de recogerlo ya sabes que es de primera si es recto y blanco y con la punta cerrada. Si le ha dado el sol o ha pegado en el plástico y se empieza a poner morado, es de segunda categoría", apunta Itarte. Si en la cesta de recogida ya están separados, al llegar a la mesa de corte es más rápido y sencillo organizarlos. "Por eso es muy importante contar con mano de obra con experiencia, que sepa, no solo manejar la gubia para recoger el espárrago sin estropearlo, sino también clasificarlo en el momento de recogida", añade.

Con las cestas llenas, los recogedores se dirigen a la mesa de corte, donde los colocan en un cajón medidor y proceden a cortar la base del espárrago, la más dura, para dejarlos con unos 22 centímetros de largura. El mismo día que se recoge, se entrega en la cooperativa o directa-



Comparativa de espárragos de primera calidad, derecha, y segunda, izquierda

mente en el Centro Hortofrutícola de Caparroso para su procesamiento.

Con respecto a los cuidados del espárrago durante el año, David Itarte explica que es una planta muy delicada a la que hay que cuidar desde agosto hasta enero. "Además, es una inversión a largo plazo, porque la esparraguera tarda habitualmente 3 años en dar una buena cantidad de espárragos, y tiene una vida de hasta 7 años", añade. A esta inversión inicial hay que sumar la del riego. El espárrago necesita mucha agua, y en los últimos años, debido al cambio climático, se está viendo un descenso de lluvias generalizado, por lo que



El primer corte de los espárragos se realiza en el campo justo después de recogerlos

se está optando por añadir sistemas de riego por goteo, principalmente en las parcelas grandes, a partir de 5 hectáreas. "Este año no ha hecho falta porque ha llovido bastante, pero el año pasado se notó una bajada de producción en algunas parcelas por la sequía", explica Itarte.

Las jornadas de recogida del espárrago se alargarán todavía unas semanas, hasta principios del mes de junio, cuando habitualmente finaliza la campaña.



Personal del CHC colocando los espárragos frescos en diferentes formatos

## PREPARADO EN FRESCO

El Centro Hortofrutícola de Caparroso (CHC) comienza a recibir el espárrago a partir de las 9 de la mañana, de lunes a domingo, para trabajarlo y distribuirlo en fresco. El proceso comienza con la recepción del espárrago que se ha recogido durante esa noche evitando la luz del sol. Una vez allí, se pesa en una de las dos básculas de la entrada, donde se recoge una de cada diez cajas para realizar el correspondiente muestreo.

Andrea Aicua, responsable de almacén del CHC, explica el resto del proceso en el que trabajan 20 personas durante toda la campaña: "Lo primero que hacemos con los espárragos recién llegados es introducirlos durante 20 minutos en el *hydrocooling*, una ducha de agua fría donde se limpian y enfrían". Bajar la temperatura de los espárragos es el primer paso, debido a que el frío permite mantener el blanco del espárrago durante más tiempo. Desde aquí, se almacenan en la cámara de materia prima hasta su confección.

A la mañana siguiente, se sacan de la cámara solamente los espárragos que se van a trabajar ese día, para mantener el resto en condiciones óptimas. En este momento se les hace un segundo lavado, caja por caja, en una bañera llena de agua, y se colocan en la máquina cortadora. "Los espárragos llegan con un tamaño



Espárragos preparados para comercializar en fresco

de 22 centímetros y aquí se sanean cortándoles un centímetro a cada uno", añade Andrea Aicua.

En el siguiente paso del proceso interviene la máquina calibradora, en la que un láser separa los espárragos según su calibre. Tras esta primera clasificación, se realiza una revisión manual y se retiran aquellos que tienen la punta espigada o morada. Posteriormente, pueden ir directamente a la línea de envasados o pasar primero por la de pelado.

En la zona de pelado, el trabajo se realiza mediante una máquina que pela los espárragos de calibre 16-22 y los de más de 22. Desde la cinta de calibrado, las personas empleadas del centro separan y amontonan los



Empleada del CHC colocando los espárragos en la máquina peladora

espárragos que van a ser pelados. Después, una de ellas los coloca en la máquina peladora y otra los recoge, ya pelados, para envasarlos en bandejas termoselladas. Tras este paso, se pesan, sellan y etiquetan.

El envasado del espárrago fresco se puede realizar en diferentes formatos: en manojos, en caja roja, en caja de poliestirén o en caja de madera, dependiendo del pedido y las indicaciones de las empresas que los solicitan. Una vez terminada toda la confección y envasado de los espárragos, se guardan en la cámara para mantenerlos a la temperatura apropiada, o directamente se envían al Centro Hortofrutícola de Tudela para realizar desde allí su distribución.



Espárragos atemperándose y limpiándose en el hidratador antes de pasar a las peladoras



Máquina peladora de espárragos



Línea de revisión donde se comprueba el correcto pelado del espárrago

## PROCESO DE CONSERVA

En la fábrica de Conservas Dantza en Andosilla también han notado la tardanza de esta campaña para comenzar la producción del espárrago en conserva. Pablo Ruiz, responsable de Producción de la planta, explica que “el espárrago comenzó a entrar este año bastante tardío: comenzamos a trabajar los primeros el 16 de abril, una semana más tarde de lo habitual, y con pocas cantidades. Tardamos unos días en trabajar a pleno rendimiento, con 70 personas en la plantilla, y esperamos poder continuar hasta las primeras semanas de junio”.

Durante este tiempo, cada mañana la fábrica recibe el espárrago que se ha recogido durante esa noche y, tras pesarse, se lleva directamente a la cámara, donde se mantiene a una humedad superior al 95 % para que no pierda peso. Allí se almacena hasta el momento de trabajarlo al día siguiente.

A partir de entonces, el espárrago se atempera pasando por el hidratador, una bañera que lo calienta a unos 25-26 grados de temperatura, para que gane resistencia y así evitar que se rompa durante el manipulado. Una vez limpio y en la temperatura propicia, se coloca en la cinta para acceder a las máquinas peladoras.

“Tenemos diferentes peladoras neumáticas que seleccionan el espárrago en función de su calibre. Las primeras trabajan el de más de 22 milímetros, y el resto van recogiendo los calibres más finos”, detalla Ruiz. La máquina carga el espárrago enganchando su punta con una ventosa que la protege de las cuchillas. El espárrago va girando y las



Duchas de agua fría para bajar la temperatura del espárrago tras el escaldado

cuchillas pasan seis veces por cada lado, respetando una distancia de seis centímetros desde la punta. Una vez pelado, se corta a 16,5 centímetros, todos a la misma medida para que la presentación sea uniforme en el envase, y continúa por las cintas de repaso manual, donde el personal de la fábrica realiza una revisión individual del pelado de cada espárrago.

A continuación, comienza el proceso de escaldado que evita que el producto se oscurezca. “El espárrago pasa por el escaldador a 90-95 grados de temperatura e inmediatamente después se baja su temperatura mediante duchas de agua fría, que permite que el espárrago sea manejable a la hora de envasarlo”, añade el responsable de la planta.

De aquí va directamente a un calibrador automático que selecciona el espárrago en función de su calibre y de los diferentes formatos de envasado. En la conservera se trabajan, en formato de lata de aluminio o de hojalata o en frasco de cristal, los distintos calibres del Espárrago de Navarra, desde el de 12 a 16 milíme-

tros, que es el calibre más fino, hasta el de más de 22 milímetros, que es el más grueso.

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 con el líquido de gobierno, compuesto por agua, sal y ácido cítrico, y se cierra. Los que vienen demasiado pequeños o se han roto durante el proceso, se utilizan para los botes de yemas.

La última fase del proceso de producción del espárrago es la elaboración de la conserva mediante el tratamiento térmico de autoclavado. “Las latas y botes llegan al autoclave, donde se someten a unas condiciones de tiempo, temperatura y presión que permiten realizar la conserva del espárrago”, añade Ruiz.

Una vez terminado el ciclo se sacan las jaulas y se marcan las latas y botes con el registro sanitario obligatorio. Los botes de conserva ya paletizados se envían a la fábrica de Conservas Dantza en Castejón para su etiquetado.





Presentación de los primeros espárragos frescos de la temporada

## XIII CATA DEL PRIMER ESPÁRRAGO DE NAVARRA

El pasado 9 de abril tuvo lugar la Cata del Primer Espárrago de Navarra, un encuentro anual que sirve de bienvenida oficial a la temporada de uno de los productos más emblemáticos de la huerta navarra. El tradicional acto se celebró junto a la ermita de Santa Cecilia de Arróniz, en la huerta de Ana Belén Almendros, una de las 400 productoras navarras de espárrago.

El programa del acto incluyó, como cada año, un homenaje a una persona vinculada a la gastronomía, que en esta edición resultó ser la chef valenciana Begoña Rodrigo, propietaria del restaurante La Salita, con una Estrella Michelin y tres Soles Repsol. Rodrigo, que basa su cocina en el uso de productos de temporada, especialmente de la huerta, ha sido galardonada con el título de Mejor Cocinera de Vegetales de Europa y 2ª Mejor del Mundo 2023, otorgado por We're Smart World, que se suma a sus muchos otros reconocimientos.

Además de este homenaje, el cocinero navarro Javier Díaz, del restaurante Alhambra, recibió un reconocimiento de manos de Ana Juanena, secretaria de la IGP Espárrago de Navarra, por su apoyo a la Cata del Primer Espárrago a lo largo de sus trece ediciones. El chef de Arróniz, ensalzó emocionado los productos de la huerta navarra.

Las intervenciones comenzaron con la bienvenida del alcalde de Arróniz, Antonio Ángel Moleón, que destacó la importancia del sector primario para la localidad, famosa por su aceite de oliva y ahora también por



Rafa Castejón, director de Conservas Dantza, junto a Diego Galilea, director general de Alinar, en el campo de espárragos de Arróniz donde se celebró la cata

sus espárragos. Tras él, intervino el presidente de la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra, Marcelino Etayo, que señaló que el Espárrago de Navarra "es un cultivo que requiere mucha atención, no sólo en la época de recolección, sino durante todo el año, para asegurarnos de que la esparraguera llegue a la primavera en buenas condiciones y produzca un buen espárrago. Ahora estamos en el momento de ver el fruto de nuestro trabajo y tenemos que dar valor a nuestro espárrago para que resulte un cultivo rentable", dijo. Con respecto a los datos de este año, añadió que el Espárrago de Navarra cuenta con una superficie inscrita de más de 1.400 hectáreas y cerca de 1.800 parcelas, además de 7 comercializadoras en fresco y 33 empresas conserveras, que trabajan diariamente para llevar a los restaurantes y a los consumidores el mejor espárrago.

En el evento también participaron el consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno Foral, José María Aierdi, el presidente del Parlamento de Navarra, Unai Hualde, y el presidente de la Asociación de Restaurantes del Reyno, Ignacio Idoate.

Tras la recogida del primer Espárrago de Navarra, y para finalizar el acto, se degustó un aperitivo a base de espárragos y se realizó un brindis con vino rosado D.O. Navarra.

Un año más, el Grupo AN estuvo presente en esta importante cita, que sirve para poner en valor los productos agrícolas en uno de los momentos más importantes del año. Rafa Castejón, director de Conservas Dantza y miembro del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra, fue el encargado de representar a la cooperativa en esta decimotercera edición del evento.

# Alcachofa



Campo de alcachofa en Cabanillas

## RECOLECCIÓN

La recogida de la Alcachofa de Tudela vive durante los meses de abril y mayo su momento más álgido, cuando vuelve a florecer al llegar los días de calor de primavera. Desde Fustiñana hasta Cabanillas y Tudela, los campos navarros se llenan de esta verdura tan característica de la temporada.

El Grupo AN comercializa la Alcachofa de Tudela tanto en fresco como en conserva bajo el prestigioso sello de la Indicación Geográfica Protegida Alcachofa de Tudela, cumpliendo con las especificaciones técnicas requeridas.

En esta campaña, se comenzó a recoger la alcachofa a mediados de marzo en pocas cantidades. Más

adelante, con las altas temperaturas de mediados de abril, se generalizó la recogida, que se extenderá previsiblemente hasta finales de mayo o principios de junio, dependiendo de la climatología, ya que la alcachofa es un producto muy sensible a las altas temperaturas. La campaña se está desarrollando con normalidad, como explica Sara Machín, técnica de campo del Grupo AN: "La alcachofa es una planta muy fuerte que no suele generar muchos problemas. Además de regar y abonar, no necesita muchos cuidados. Este año alguna parcela ha tenido algo de taladro y pulgón, pero son casos muy puntuales y controlados".

Durante estos días, se recoge la alcachofa una vez a la semana para industria y cada dos días para fresco. Sara Machín explica cómo se hace la

recogida: "Es un proceso totalmente manual. Los recogedores llevan las cestas a la espalda y con un cuchillo van cortando las alcachofas que han alcanzado el tamaño óptimo. Las que son demasiado pequeñas se dejan unos días más en el campo para que crezcan".

Dependiendo de si el destino de las alcachofas es para vender en fresco o para conserva, se recogen de diferente manera. "Las que van a industria se permite que sean un poco más grandes que las que se venden en fresco, porque las máquinas necesitan unas dimensiones concretas para poder cortarlas y clasificarlas. Además, para fresco se recortan en el campo con dos dedos de tallos y para industria sin nada de tallo", apunta Machín.

## PREPARADO EN FRESCO

En el Centro Hortofrutícola de Tudela, se trabaja la alcachofa en fresco tanto en docenas como en kilogramos. En ambos casos el proceso de manipulación es similar: se recepciona la alcachofa en cajones y se realiza un control de calidad, clasificación y trazabilidad al producto, ya que toda la alcachofa que trabaja el Grupo AN está certificada con el sello de la IGP. Después, se almacena en la cámara con unas condiciones de temperatura y humedad que garantizan su calidad y frescura.

En el momento de confeccionar los diferentes formatos, se saca de la cámara solo el producto necesario para cumplir con las previsiones comerciales.

Cuando se trabaja en docenas hay unas especificaciones respecto al calibre, entre 60 y 90 milímetros de diámetro, y a la longitud del tallo, alrededor de un palmo y con dos hojas. En cuanto a la preparación en kilos, se completan bajo una ficha específica de calidad y calibre, con el tallo más corto y sin hojas. Además, se colocan unas bandas con los logotipos de la IGP para que el consumidor pueda identificar que va a adquirir un producto local y de calidad.

Una vez confeccionado el producto final, vuelve a la cámara en las mismas condiciones de temperatura y humedad para no perder la cadena de frío en ningún momento.



Alcachofa de Tudela preparada para vender en fresco

## PROCESO DE CONSERVA

Para la preparación de la alcachofa en conserva, en la fábrica de Castejón se recibe producto casi todos los días de la campaña. La materia prima se suministra en cajones, se pasa por una máquina que la deshoja y le quita los rabos, para, a continuación, separarla por calibres e introducirla en la cámara refrigeradora. El siguiente paso es el proceso de escaldado. Después, es necesario meterla nuevamente en la cámara, ya que, si la alcachofa está caliente a la hora de pelarla, pierde mucha hoja y se deshace.

Al día siguiente, prosigue la fabricación en dos líneas de pelado: una de ellas compuesta por 10 máquinas, cada una con su calibre concreto, en las que se introducen las alcachofas de una en una. Y otra línea automática para el calibre estándar, de entre 48 y 52 milímetros. En ambas líneas de pelado se corta la punta y la parte inferior de la alcachofa para que se deshoje. Mediante un elevador se introduce en un bombo deshojador, para pasar a la zona de embotado.

La Alcachofa de Tudela se conserva siempre en tarros de cristal, en tres formatos distintos, y el llenado de los recipientes se lleva a cabo de manera manual. A continuación, en



Línea de repaso en la fábrica de Conservas Dantza en Castejón

la zona de pesaje se revisa de forma individualizada cada tarro para pasar al llenado con el líquido de gobierno. Continúa hacia un intercambiador, que calienta el agua eliminando las posibles burbujas de oxígeno, y se vuelve a llenar con líquido.

Para finalizar, los envases se cierran a mano y se introducen en el autoclave para someterlos al tiempo, temperatura y presión necesarios para mantener el producto estable y en conserva.



Empleada de conservas Dantza en la zona de pesaje



Foto de todas las personas asistentes al acto de celebración del X aniversario de la Cátedra Grupo AN

upna

Universidad Pública de Navarra  
Nafarroako Unibertsitate Publikoa



Tajonar • Jaime González

# La Cátedra Grupo AN de la UPNA cumple 10 años

Desde 2014 desarrolla la cooperación entre ambas instituciones para la generación de conocimiento en el ámbito agrario, agroindustrial y cooperativo

En este tiempo, 67 estudiantes han realizado sus prácticas curriculares en el Grupo AN en el marco de la cátedra, ha habido 14 visitas al Grupo AN y 5 convocatorias de los Premios Cátedra

**La Universidad Pública de Navarra acogió el viernes 26 de abril la celebración del décimo aniversario de la Cátedra Grupo AN. La jornada contó con testimonios de estudiantes que han realizado sus prácticas en el marco de la cátedra y de tutores de ambas entidades. En la parte institucional del evento, el presidente del Grupo AN, Francisco Arrarás, destacó el valor de la colaboración público-privada para el desarrollo económico y social. Por su parte, el rector de la UPNA, Ramón Gonzalo, agradeció el compromiso y la confianza que el Grupo AN lleva depositando en la universidad desde hace años y que ha derivado en una colaboración fructífera para ambas partes.**

En 2014, la Universidad Pública de Navarra y el Grupo AN reforzaron y dieron carácter estable a una colaboración que venía desde años atrás, con la creación de la Cátedra Grupo AN, una de las primeras del centro universitario. El día 26 de marzo de aquel año, se firmó un convenio de colaboración enfocado a tres objetivos: desarrollar la cooperación entre la UPNA y el Grupo AN, favoreciendo la creación de nuevo conocimiento y promoviendo la difusión de todos los aspectos de interés común entre ambas entidades; generar investigación avanzada que permita la adecuada evolución e integración del mundo académico y empresarial; y contribuir a la formación práctica de los estudiantes universitarios y los profesionales del sector empresarial.

Desde su origen, se plantearon tres pilares fundamentales en los que incidiría la cátedra: la investigación, con el desarrollo de proyectos; la vigilancia tecnológica, en cuyo marco se han realizado distintos estudios; y la transferencia, la formación y la difusión, líneas en las que se han completado prácticas curriculares, visitas y diferentes jornadas.

A lo largo de estos años, la colaboración ha sido fructífera. Así lo demuestran algunos datos, como el del número de estudiantes que han realizado sus prácticas curriculares en el Grupo AN en el marco de la cátedra, 67 en total, el número de visitas realizadas desde la universidad a distintas instalaciones de la cooperativa, 14, o las 5 convocatorias de los

Premios Cátedra, a los que aspiran los mejores Trabajos de Fin de Estudios.

El viernes 26 de abril se ha conmemorado el décimo aniversario de la Cátedra Grupo AN con un acto que ha servido para poner en valor los frutos de la colaboración. Al evento, presidido por el rector de la UPNA, Ramón Gonzalo, y el presidente del Grupo AN, Francisco Arrarás, asistieron cerca de 70 personas, incluida una nutrida representación del Consejo Rector del Grupo AN, las directoras y directores de prácticamente todas las secciones, personal de la universidad que participa y ha participado en la cátedra y exestudiantes que también han tenido relación con ella.



Cerca de 70 personas acudieron al evento en la Universidad Pública de Navarra

## UN PUENTE AL MUNDO LABORAL

El acto comenzó con la proyección de un vídeo que repasó los principales hitos de estos diez años y, a continuación, se analizó el papel de la Cátedra Grupo AN como puente al mercado laboral para el alumnado de la UPNA. Para ello, se contó con los testimonios de tres exalumnos de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural que desarrollaron las prácticas de sus Trabajos de Fin de Máster en el marco de la cátedra: Pablo de Juana, Eneko Sanz y Lorena Huici. Los dos últimos son profesionales de la plantilla del Grupo AN en la actualidad.

En sus intervenciones, los tres destacaron la experiencia positiva que les supuso entrar en contacto con la realidad de la empresa gracias a su paso por la cátedra: "Desde el primer momento me sentí como una más en el Grupo AN y todo el mundo se mostró dispuesto a ayudarme", expuso Lorena Huici, que destacó la seguridad y la confianza que eso ha supuesto para su etapa laboral posterior. "Son prácticas que te dan una visión real de la empresa". Su trabajo se basó en el análisis de doble materialidad: "Consistió en comprobar cómo ven al Grupo AN sus grupos de interés, no desde el valor económico, sino desde la sostenibilidad, con tres patas: social, ambiental y económica",



De izquierda a derecha, Lorena Huici, Eneko Sanz y Pablo de Juana, exalumnos de la cátedra, y la presentadora del evento, Yosune Villanueva

explicó. "Es una cuestión que ahora va a ser el centro de la memoria de sostenibilidad, así que ha supuesto adelantarse a la normativa que viene".

Para Eneko Sanz, las prácticas a través de la cátedra son un nexo entre los estudios y el trabajo: "Para eso deben servir las prácticas: para poder experimentar cómo es el mundo laboral. A mí también me acogieron como un trabajador más desde el principio. Hice las prácticas en el almacén de fitos del Grupo AN en Tafalla, donde querían realizar una codificación del sistema de almacenamiento y de labores logísticas. Fue interesante porque pude dar solución a dificultades que veía en el día a día", afirmó. "Esta cátedra te da, además, un punto de vista diferente, porque también te enseña cómo es el mundo cooperativista", añadió Eneko Sanz.

Por su parte, Pablo de Juana realizó un proyecto centrado en el análisis de la gestión de diversas explotaciones hortícolas de distintas zonas. Como sus compañeros en la mesa, destacó la confianza y la responsabilidad en sus prácticas: "Los tutores me explicaron cómo era la labor que tenía que hacer y me dijeron que, a partir de ahí, eso ya dependía de mí. Era mucha responsabilidad, y ver que había cosas que dependían de mí dentro de la empresa, me preparó muy bien para cuando salí al mundo laboral", dijo. "De la Cátedra Grupo AN destacaría la coordinación entre profesores y empresa. Había realizado otras prácticas anteriormente y los objetivos que debía alcanzar no estaban tan definidos como en el Grupo AN", concluyó.



Sergio Menéndez (izquierda) y Luis Arregui hablaron sobre el papel de los tutores del Grupo AN y de la UPNA, respectivamente, en las prácticas curriculares

## LA EXPERIENCIA DE LOS TUTORES

El acto continuó con las intervenciones de Luis Arregui, tutor de prácticas en la UPNA y secretario académico de la ETSIAB, y Sergio Menéndez, tutor en el Grupo AN, donde es el coordinador del Grupo de Innovación de Campo. Hablaron sobre el doble impulso de la formación en el aula y en la empresa. Ambos destacaron la labor de guía que tienen los tutores: "Tenemos que ser ese apoyo que necesitan cuando están acabando su formación y van a entrar en el mercado laboral. Estamos ahí para orientar cuando lo necesitan", dijo Sergio Menéndez, que incidió en la importancia que para la empresa tiene el proponer trabajos a los estudiantes para sus prácticas, como forma de abordar cuestiones importantes que se salen del trabajo cotidiano.

Luis Arregui explicó que las prácticas son una asignatura optativa, pero que deciden cursar casi todos los estudiantes por la oportunidad que suponen. En cuanto a las empresas, según expuso, también repiten por lo positivo de la experiencia: "Es un honor tener al Grupo AN como cofirmadores de los estudiantes. Quiero darles las gracias, porque los primeros beneficiados somos la propia universidad, por contar con entidades que forman así a los alumnos", afirmó, antes de destacar la ventaja de la Cátedra Grupo AN con respecto a otras: **"Un plus que tiene es que trabaja directamente con la Fundación Grupo AN, que se encarga de**

**ver las líneas de futuro de trabajo del grupo, y ahí nosotros encajamos a nuestros estudiantes para que vayan un poco por delante de lo que tenemos ahora, de lo que va a venir en unos años. Esa es la línea: trabajar con una visión mirando al futuro, más allá de las necesidades del día a día".**

## OBJETIVOS CUMPLIDOS Y MIRADA AL FUTURO

El acto de celebración del décimo aniversario de la Cátedra Grupo AN prosiguió con las intervenciones de Ramo Barrena, directora de la Cátedra Grupo AN, Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, Francisco Arrarás, presidente del Grupo AN, y Ramón Gonzalo, rector de la UPNA.

Ramo Barrena dio las gracias a todas las personas que han colaborado durante estos diez años y que colaboran en la actualidad con la cátedra: a los rectores y responsables del Grupo AN, a los integrantes de la comisión mixta, a las personas que han ocupado la dirección de la cátedra con anterioridad, al personal de administración y servicios de ambas entidades, profesores, profesionales, colaboradores y estudiantes.

"La verdadera grandeza de esta cátedra es la capacidad de generar sinergias y fomentar la colaboración entre las dos instituciones", afirmó. "En un mundo cada vez más complejo, colaborar es crucial para impulsar el crecimiento y la innovación y llevarnos al éxito. Los próximos años serán más importantes todavía", anticipó.

Por su parte, Maite Muruzábal comenzó destacando que el acto de celebración estaba sirviendo para visibilizar "los frutos de un trabajo conjunto realizado con ilusión y con esfuerzo durante estos diez últimos años". Tras recordar los objetivos con los que fue creada en 2003 la Fundación Grupo AN y el origen de la cátedra, ensalzó el papel de las personas en la consecución de los logros: "Las personas, y gran parte de ellas estamos hoy aquí, que hemos hecho posible que todo esto se pueda desarrollar, que tenga un sentido y que resulte útil para ambas organizaciones, para nuestro sector y para la sociedad en general".

La directora de la Fundación Grupo AN expuso también cómo a lo largo de estos años se han desarrollado, en el marco de la cátedra, **actividades de investigación, de transferencia y divulgación, y de formación, con diferentes escuelas y facultades de la universidad.** Y, antes de finalizar agradeciendo a todas las personas implicadas en esta Cátedra Grupo AN, habló de la utilidad pasada, presente y también futura de la cátedra: **"Tenemos el convencimiento de que apostar hoy por la formación, la innovación y la promoción del cooperativismo y de las actividades agropecuarias, teniendo siempre presentes las cuestiones medioambientales, tendrá su reflejo positivo en los años venideros, en el futuro de las cooperativas socias del Grupo AN, del alumnado y del profesorado de la universidad"**, dijo.

El siguiente en intervenir fue el presidente del Grupo AN, Francisco Arrarás, que comenzó afirmando que



De izquierda a derecha, Francisco Arrarás, presidente del Grupo AN, Ramón Gonzalo, rector de la UPNA, Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, y Ramo Barrena, directora de la Cátedra Grupo AN, durante el cierre del acto

los objetivos marcados hace diez años con la creación de la cátedra siguen vigentes y que, además, se deben ampliar. Arrarás destacó el valor de la colaboración público-privada: "Es fundamental para el desarrollo económico y social, para el crecimiento de una sociedad avanzada y que aspira a estar a la vanguardia del conocimiento", expuso.

Hizo asimismo hincapié en la importancia de que los estudiantes de la universidad conozcan de cerca y lo antes posible la realidad empresarial: "Para su preparación, no hay nada mejor que poder comprobar de primera mano y de manera práctica cómo funcionan las empresas, cómo se toman las decisiones, estratégicas unas veces y otras no tanto, cómo se ejecutan esas decisiones y qué consecuencias tienen para el día a día de las empresas. Pasar de la teoría a la práctica es imprescindible en la formación y el desarrollo de cualquier estudiante", dijo.

El presidente del Grupo AN apuntó también la necesidad para la empresa de atraer el talento que existe en la universidad, "para poder contar con trabajadores bien formados, que tengan ganas de poner en práctica todo lo aprendido y la aspiración de desarrollarse personal y profesionalmente", afirmó. "Como empresa, debemos ser capaces de ofrecer oportunidades para cumplir con las expectativas de los estudiantes y de contribuir a ese desarrollo y a ese crecimiento", expresó. "Estoy convencido de que vamos a seguir siendo capaces de acercar cada vez mejor la universidad a la empresa y la empresa a la universidad, de que



Asistentes al acto del décimo aniversario de la Cátedra Grupo AN durante el evento

vamos a atraer y desarrollar el talento de nuestros y nuestras estudiantes y de que vamos a ampliar y cumplir de manera conjunta las múltiples oportunidades que se nos abren de cara al futuro", concluyó.

El cierre del acto lo protagonizó el rector de la Universidad Pública de Navarra, Ramón Gonzalo, que aseguró que las cátedras son "uno de los medios más importantes que tenemos las universidades para transferir conocimiento a las empresas. Que haya beneficio para las dos partes es lo fundamental. También es importante que dure en el tiempo. Pero lo más importante es la relación de confianza que se consigue", dijo.

El rector ofreció algunos datos destacados de la colaboración entre el Grupo AN y la universidad: "Más de veinte años de relación, 170 personas han hecho prácticas y se ha contra-

tado a casi una tercera parte de ellas. El Grupo AN colabora en el Encuentro de Empleo de la UPNA, se han celebrado diferentes contratos de transferencia, 41 desde 2000 y, además, está la cátedra. Podemos estar hablando de que la inversión que ha hecho el Grupo AN en actividades en la universidad ronda el millón de euros", expuso.

Pero la parte que resaltó con especial énfasis fue la intangible: "Tenemos que agradecer mucho al Grupo AN que haya apostado desde hace tantos años por nuestra universidad. Gracias por el compromiso y por su confianza en nuestra institución".

La jornada finalizó con un aperitivo en el que participaron todas las personas asistentes a este acto de celebración del décimo aniversario de la Cátedra Grupo AN.

AN Avícola ha incorporado tres nuevas máquinas de deshuesado automático

Tajonar • Chari Mancini

# Mejoras productivas en la sección Avícola

AN Avícola incorpora nueva tecnología para potenciar la producción de su gama de elaborados

La sección Avícola del Grupo AN ha realizado importantes cambios con el objetivo de mejorar la capacidad productiva de sus centros de procesamiento, situados en Mérida y Ávila. Estas mejoras, que incluyen una importante inversión en nuevas tecnologías, buscan incrementar el volumen producido de carne deshuesada, el ingrediente principal de productos elaborados como hamburguesas, longanizas y carne picada. Los cambios incluyen la automatización del proceso de deshuesado con la incorporación de tres nuevas máquinas, el rediseño de las líneas de producción y la reorganización de los procesos para hacerlos más eficientes. También se ha implementado con éxito el etiquetado en línea en la planta de Ávila, donde se producen la mayor parte de los elaborados. Además de aumentar la fabricación de estos productos, los cambios han posibilitado el desarrollo de nuevas recetas, como la hamburguesa de pollo con queso gouda y la hamburguesa de pollo con queso y jalapeños.

La sección Avícola del Grupo AN ha detectado un importante aumento de la demanda de productos elaborados en los últimos años. Con el objetivo de afrontar este incremento, la sección ha realizado una serie de mejoras durante el presente ejercicio, dirigidas a aumentar la productividad de sus centros de procesamiento. Ante la necesidad de asegurar un suministro de carne constante y de la máxima calidad al área de productos elaborados, se han realizado los cambios pertinentes para hacerlo posible.

## AUTOMATIZACIÓN DEL DESHUESADO

AN Avícola ha destinado 789.000 euros a la incorporación de dos nuevas máquinas de deshuesado en el centro de procesamiento de Mérida y una nueva en el de Ávila. Estas máquinas cuentan con la última tecnología, que permite la automatización del deshuesado de productos importantes para la empresa, como la carne de muslo y contramuslo.

La principal ventaja de esta automatización es que permite homogeneizar el producto y optimizar el proceso de deshuesado, consiguiendo así carne de la máxima calidad y minimizando el desperdicio alimentario.

El procedimiento técnico es sencillo: la máquina realiza un precorte automático y separa la carne del hueso. El hueso se corta anatómicamente y queda intacto antes de deshuesar, retirando también el cartílago. La tecnología de visión y rayos X que incorpora es capaz de medir de forma individual la longitud del muslo y estudiar las posiciones de corte óptimas. Además, el sistema de rayos X asegura que la carne separada no tiene restos de hueso ni cartílago.

Este procedimiento automático disminuye la manipulación, es un sistema más aséptico que evita las contaminaciones cruzadas. En definitiva, la máquina simplifica y mejora el proceso manual y produce una carne de gran calidad e inmejorable aspecto.

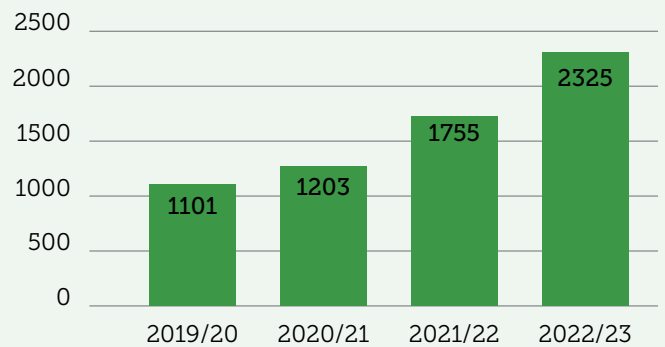


## PROCESOS PRODUCTIVOS MÁS EFICIENTES

La instalación de la nueva maquinaria ha implicado un rediseño de las líneas de producción y una nueva organización de los procesos para hacerlos más eficientes, según explica Guillermo Ruiz, director industrial de AN Avícola Mérida: "La implementación de un nuevo proceso siempre es un desafío. No es suficiente con una innovación tecnológica, es fundamental una fuerza del personal que responda. Para ello es necesario un equipo capacitado, una buena formación y un apoyo del fabricante para adecuarse a nuestros objetivos".

Este impulso en la línea de producción de carne ha sido un éxito y AN Avícola ha conseguido aumentar la producción de carne de muslo y contramuslo. De esta manera, continúa la tendencia de los últimos tres años, en los que se ha aumentado hasta más del doble la venta de la gama de hamburguesas, longanizas y carne picada.

**EVOLUCIÓN DE VENTAS**  
Gama de elaborados de AN Avícola  
(En toneladas)



La nueva maquinaria optimiza el proceso de deshuesado, consiguiendo carne de la máxima calidad y minimizando el desperdicio alimentario

## ETIQUETADO EN LÍNEA

Con los datos productivos de los últimos tres años se realizó un análisis que concluyó que el proceso de envasado y etiquetado debía enfrentar mejoras. Por este motivo, en el presente ejercicio se ha acometido también una inversión para adecuar estos procesos en el centro de procesamiento avícola de Ávila, implementando el proceso óptimo: el etiquetado en línea.

El etiquetado en línea es un sistema que optimiza los procesos para que el producto sea envasado y etiquetado con la máxima calidad, eficiencia y de forma automática. Esto es posible gracias a las capacidades técnicas de las nuevas máquinas de envasado, pero no sólo por ello, sino también por un cambio organizativo de la producción y revisión de los flujos y procesos. El etiquetado en línea hace que el producto se envase de manera automatizada y con la mínima intervención humana. El proceso empieza con el envasado en atmósfera protectora del producto. A continuación, se imprime la información de caducidad, lote, peso neto y precio, al tiempo que se coloca la etiqueta delantera y trasera en el envase. Todo este procedimiento se realiza sin interrupción y de manera automática.

"La implementación del etiquetado en línea en Ávila ha sido muy exitosa y nos permite alcanzar varios objetivos. El primero, la mejora productiva, al optimizar el pro-

ceso y gestionar mejor los volúmenes crecientes de este centro de procesamiento. El segundo, la mayor flexibilidad en formatos y técnicas de etiquetado, como el etiquetado envolvente y, en tercer lugar, la mejora en términos de calidad de todo el proceso, lo que repercute en menos unidades de producto que tienen que rechazarse por el departamento de calidad al final de la producción", explica Guillermo Ruiz.

## NUEVOS PRODUCTOS

Además de los cambios dirigidos a aumentar la fabricación de los productos elaborados, en AN Avícola se ha realizado un trabajo intenso de desarrollo de nuevos productos para ofrecer al mercado. Fruto de este esfuerzo, AN Avícola ha incorporado recientemente dos nuevos sabores a la gama de hamburguesas: la hamburguesa de pollo con queso gouda y la hamburguesa de pollo con queso y jalapeños.

Estos nuevos productos se incorporan al surtido de hamburguesas actual, que abarca desde las variedades más tradicionales de pollo, como el pollo de crecimiento lento certificado y la mixta de pollo y pavo; hasta las variedades con verduras, como la de pollo con espinacas, con zanahorias o con pimiento asado.

Tajonar • Jaime González

# Hacia una fertilización más eficiente

En los últimos años, se han realizado varios ensayos con urea inhibida en los que se ha comprobado que, con su uso, es posible disminuir la dosis habitual aplicada sin que se vea afectada la producción

Desde hace unos meses, la sección de Suministros Agrarios del Grupo AN ofrece a las cooperativas socias un fertilizante más eficiente para el campo. Gracias a la aplicación sobre la urea de un producto inhibidor de la ureasa, se consigue ralentizar el proceso de degradación del nitrógeno del que se nutren los cultivos.

La tendencia actual en el uso de los fertilizantes apunta a la necesidad de optimizar y reducir su utilización, con el objetivo de anticiparse a las normativas encaminadas a una limitación de su uso. Esta circunstancia se suma a la preocupación de los agricultores por la escasez de las últimas cosechas que, además, se han desarrollado en un contexto con precios altos de los insumos. Por todo ello, el futuro pasa por una fertilización más eficiente, utilizando dosis menores para obtener los mismos resultados.

En este contexto, la sección de Suministros Agrarios del Grupo AN trabaja para ofrecer a las cooperativas socias nuevos productos que cumplan ese objetivo, como explica el director de la sección, Carlos Valencia: "Nuestro objetivo es poner a disposición de los socios productos cada vez más eficientes y responder a sus inquietudes por la normativa que viene y por la volatilidad de los precios. Anticiparnos es la mejor manera de estar preparados para todo lo que pueda venir y, por eso, llevamos ya unos años realizando ensayos con urea inhibida".

La urea es el fertilizante nitrogenado que más se utiliza en el mundo. Sufre pérdidas de nitrógeno en forma de amoníaco por volatilización, cuando no se incorpora debidamente en el suelo agrícola, y por lixiviación a capas profundas. Los inhibidores ralentizan la descomposición de la urea, de manera que esas pérdidas se reducen o evitan. Así, la eficiencia se incrementa y, por tanto, el impacto ambiental se reduce.

Hace tres años, la sección de Suministros Agrarios comenzó a realizar ensayos con el fin de comprobar cómo afecta al rendimiento de los cultivos la utilización de urea inhibida. "Queríamos hacer una comparativa inicial entre urea y urea inhibida con la misma dosis que utilizaba el agricultor y, además de eso, comprobar si reduciendo la dosis, el inhibidor tenía un efecto positivo", explica Esther Cruz, técnica de la sección de Fertilizantes del Grupo AN.



Urea inhibida

Los primeros ensayos se iniciaron con el abonado de cobertera de la campaña del cereal de invierno de 2021 en tres zonas de Navarra con diferentes características. Se compararon las parcelas abonadas con la dosis habitual de urea, con otras parcelas donde se aplicó la misma dosis de urea inhibida o reduciendo la cantidad entre un 10 % y un 20 %. Gracias a estos ensayos, se pudo comprobar que el rendimiento fue similar en todos los casos y que el uso del inhibidor daba lugar a una mayor eficiencia en la fertilización. En las campañas sucesivas, se han hecho varias repeticiones y, además, se han añadido zonas nuevas, y los resultados han sido similares a los del primer año.

"El proceso para inhibir la urea se realiza en el mismo puerto y así evitamos un coste mayor por los portes", explica Carlos Valencia. Además, la sección de Suministros tiene la posibilidad de comprar el producto para inhibir directamente al mercado de fabricantes, asegurando así los máximos estándares de calidad del producto final.



# Grupo AN

## SEGUROS

*Juntos aseguramos el futuro del campo*

En AN Correduría de Seguros Tajonar realizamos un análisis objetivo e independiente, te asesoramos y defendemos tus intereses ante las compañías en caso de siniestro.

Asesórate en tu cooperativa o en AN Correduría de Seguros Tajonar y descubre qué garantías y coberturas necesitas para contratar la mejor protección.

[correduriaseguros@grupoan.com](mailto:correduriaseguros@grupoan.com) // [www.grupoan.com](http://www.grupoan.com)

Puedes ver el vídeo del Grupo AN como Cooperativa del Año escaneando este código QR



Tajonar • Chari Mancini

# Doce meses como Cooperativa del Año

El Grupo AN fue galardonado en la última edición de los premios que convoca anualmente Cooperativas Agro-alimentarias de España

En los próximos días se cumplirá un año desde que Cooperativas Agro-alimentarias de España reconoció al Grupo AN con el Premio Cooperativa del Año. Con este galardón, la entidad quiso destacar la trayectoria del Grupo AN, así como diversas actuaciones llevadas a cabo por la cooperativa en materia de integración, digitalización, diversificación, igualdad y sostenibilidad. Para conmemorar este reconocimiento, Cooperativas Agro-alimentarias de España ha publicado recientemente un vídeo de cada una de las empresas reconocidas en la octava edición de estos premios.

En mayo del año pasado, el Grupo AN recibió con ilusión el Premio Cooperativa del Año, concedido por Cooperativas Agro-alimentarias de España. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, fue el encargado de entregar el premio al presidente del Grupo AN, Fran-



El Grupo AN recibió el premio a la Cooperativa del Año en mayo de 2023

cisco Arrarás, en el transcurso de la asamblea general de Cooperativas Agro-alimentarias de España, celebrada en la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid.

El jurado decidió otorgar uno de los premios al Grupo AN en una edición en la que un total de 27 candidaturas concurrieron a las distintas categorías de los galardones. Era la octava edición de estos premios, que Cooperativas Agro-alimentarias de España comenzó a entregar en 2016, y que en 2018 ya reconocieron al Grupo AN en la categoría de Innovación.

A la hora de conceder el Premio Cooperativa del Año, el jurado valoró la trayectoria del Grupo AN y todas las actuaciones llevadas a cabo en materia de integración, innovación, digitalización, diversificación, igualdad y sostenibilidad. Además, de manera especial, se destacó la certificación

de su memoria de sostenibilidad y su compromiso para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Para conmemorar estos reconocimientos, Cooperativas Agro-alimentarias de España ha publicado recientemente un vídeo de cada una de las empresas galardonadas. El vídeo correspondiente al Grupo AN cuenta con las intervenciones de su presidente, Francisco Arrarás, el director general, Alfredo Arbeloa, el director de Cereales, Juan Luis Celigueta, y la directora de la Fundación, Maite Muruzábal. Sus testimonios repasan los orígenes, la trayectoria, los valores y la estrategia del Grupo AN, así como las líneas de trabajo en materia de innovación y sostenibilidad.

Se cierran así doce meses que, como explica Francisco Arrarás en el vídeo, han supuesto, "una gran satisfacción, ya que este premio nos indica que vamos por el buen camino".



## ¡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](http://www.grupoan.com)



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



[facebook.com  
/grupoan](https://facebook.com/grupoan)



[linkedin.com  
/grupoan](https://linkedin.com/grupoan)



[twitter.com  
/grupoan\\_1910](https://twitter.com/grupoan_1910)




[instagram.com  
/grupoan\\_1910](https://instagram.com/grupoan_1910)



[youtube.com  
/grupoan\\_1910](https://youtube.com/grupoan_1910)

#EquiposQueAlimentAN



Representantes de todas las secciones del Grupo AN, en la reunión de seguimiento de la Hoja de Ruta en Sostenibilidad

Tajonar • Chari Mancini

# La Hoja de Ruta en Sostenibilidad del Grupo AN va por buen camino

Un estudio de doble materialidad concluye que los grupos de interés del Grupo AN refrendan el plan de acción planteado para 2022-2025

Este mes ha tenido lugar una de las reuniones de seguimiento establecidas en la Hoja de Ruta en Sostenibilidad del Grupo AN. Esta ruta, presentada hace un año, constituye un plan de acción con horizonte 2025 y contempla 142 acciones a desarrollar conjuntamente con las diferentes áreas. El objetivo de la reunión, a la que acudió un amplio número de responsables de secciones, delegaciones y departamentos del Grupo AN, era revisar el trabajo realizado hasta el momento e impulsar las acciones previstas para el periodo restante. Durante la reunión, también se expuso el primer análisis de doble materialidad del Grupo AN, presentado recientemente, que concluye que la cooperativa avanza en la dirección correcta para sus grupos de interés en materia ambiental, financiera y social.

Hace un año, el Grupo AN presentó internamente la Hoja de Ruta en Sostenibilidad, un plan de acción que contempla 12 iniciativas (6 ambientales, 3 sociales y 3 de gobernanza), 19 programas y 142 acciones a desarrollar conjuntamente con las diferentes áreas con horizonte 2025. En esta hoja de ruta también se configuraba la estructura de sostenibilidad del Grupo AN y se establecía el sistema de seguimiento y coordinación para asegurar la consecución de las actuaciones planteadas. A aquella reunión de presentación acudieron responsables de secciones, delegaciones y departamentos del Grupo AN.

Este mes ha tenido lugar otra reunión similar que, en esta ocasión, tenía el objetivo de analizar los avances realizados y establecer objetivos de mejora para asegurar el cumplimiento de las metas marcadas en la hoja de ruta.

## LA SOSTENIBILIDAD, EN LA MISIÓN DEL GRUPO AN

La Hoja de Ruta en Sostenibilidad del Grupo AN nace directamente de su misión, que busca el desarrollo sostenible del sector agroalimentario,

un desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones, garantizando el equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.

La estrategia desarrollada para la sostenibilidad también facilita el cumplimiento legal de las normativas vigentes y las que están por venir, el acceso a financiación y, especialmente, el liderazgo en sostenibilidad dentro del sector agroalimentario, con la ventaja competitiva que esto supone. Estos beneficios, que se plan-

tearon en la reunión de presentación del año pasado, se han confirmado, ya que las normativas y los requisitos de acceso a financiación en los que se trabajó por adelantado son, hoy en día, una realidad, y los resultados de las acciones de comunicación también muestran un interés creciente por los avances del Grupo AN en esta materia. De esta manera, en la reunión se concluyó que la estrategia de adelantarse a los cambios ha resultado beneficiosa.

## EL CAMINO RECORRIDO: LA MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD

Tras este primer análisis, se revisó el plan de acción de la Hoja de Ruta en Sostenibilidad, para repasar las actuaciones realizadas, impulsar las previstas para los próximos meses y establecer objetivos de mejora para asegurar la consecución de las metas marcadas.

En la reunión también se repasaron los resultados de la memoria de sostenibilidad del Grupo AN correspondiente al ejercicio 2022/23, un documento que el Grupo AN elabora y certifica de manera voluntaria, y que tiene como objetivo informar sobre las cuestiones más relevantes de la actividad de la cooperativa en materia medioambiental, social y aquellas relativas al personal y en relación con los derechos humanos.

Entre las actividades recogidas en la última memoria, destaca especialmente la certificación de la monetización del valor social del Grupo AN, un sistema estándar que analiza de forma objetiva y comparable, no solo el valor contemplado en la contabilidad tradicional de una empresa, sino también el generado para otros grupos de interés tales como proveedores, clientes, administración, sociedad, etc. A través de este proceso, el Grupo AN pudo comprobar que, durante el periodo analizado, el impacto social generado a través del desarrollo de su actividad aumentó en un 35 % su cifra de negocio, que por cada euro de gasto el Grupo AN aportó a la sociedad 38, o que devolvió a la Administración Pública 51 veces lo recibido en forma de subvenciones.



Lorena Huici, que realizó el análisis de doble materialidad del Grupo AN como Trabajo Fin de Máster, junto a Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN y tutora de sus prácticas curriculares

También destacan otras importantes acciones, como el cálculo de la huella de carbono del producto avícola, un análisis exhaustivo que ha sido fundamental para promover prácticas más sostenibles y responsables en toda la cadena de suministro, y otras que muestran el compromiso de la organización con el desarrollo y el apoyo integral de su equipo, como el calendario de bienestar. Estos y otros hitos del ejercicio anterior derivaron en reconocimientos como el premio a la Cooperativa del Año 2023 de Cooperativas Agroalimentarias de España.

## ANÁLISIS DE DOBLE MATERIALIDAD Y ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

Tras un repaso de las normativas vigentes y las que están por venir, la reunión abordó el primer análisis de doble materialidad realizado por el Grupo AN. Se trata de un análisis que identifica los impactos medioambientales, sociales y económicos que la empresa tiene sobre el entorno que le rodea, y viceversa, con el objetivo de determinar qué cuestiones son de importancia para sus grupos de interés, como clientes, empresas

proveedoras, personal de plantilla, cooperativas socias, organizaciones agrarias, etc.

Este análisis es el resultado del trabajo realizado por Lorena Huici durante sus prácticas curriculares en el Grupo AN. Huici centró su trabajo final del Máster en Ingeniería Agronómica de la Universidad Pública de Navarra en el análisis de doble materialidad del Grupo AN, obteniendo una puntuación sobresaliente.

El análisis parte de diferentes encuestas a representantes de los distintos grupos de interés, y traslada los resultados a una matriz de doble materialidad. El trabajo de Lorena Huici concluyó que el Grupo AN se encuentra en el camino adecuado para el cumplimiento de los requerimientos de los grupos de interés y que avanza en la dirección correcta en cuanto a su estrategia para el cumplimiento de metas y objetivos relacionados con el ámbito social, ambiental y financiero.

Con el trabajo de doble materialidad, una vez más, el Grupo AN busca adelantarse a las futuras obligaciones normativas, ya que esta herramienta de análisis marcará en un futuro cercano el formato de las memorias de sostenibilidad y los estados de información no financiera de las empresas.

# El Grupo AN, en el punto de encuentro de la innovación

La Fundación Grupo AN acudió al encuentro profesional Food 4 Future y participó en un evento con socios estratégicos de EIT Food

La cuarta edición de Food 4 Future se ha celebrado este mes y ha mostrado los proyectos y las soluciones más innovadoras que están transformando el sector alimentario hacia un modelo más eficiente, sostenible y tecnológico. Con el objetivo de establecer contacto con profesionales de la innovación, el equipo de la Fundación Grupo AN se desplazó a Bilbao para formar parte de este punto de encuentro. Asimismo, en el marco de este evento, el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología Alimentaria EIT Food, uno de los socios estratégicos de Food 4 Future, organizó una Matchmaking Session for Strategic and Delivery Partners, que también contó con la participación del Grupo AN.



El equipo de la Fundación Grupo AN estuvo presente en las tres jornadas de Food 4 Future, en Bilbao

Este mes ha tenido lugar la gran semana tecnológica de la industria alimentaria en el Bilbao Exhibition Centre, con la celebración de dos eventos simultáneos: una nueva edición de Food 4 Future y el congreso nacional de *packaging* Pick&Pack for Food Industry.

Estos dos eventos reunieron a 9.037 profesionales de 34 países que, durante tres días, tuvieron la oportunidad de descubrir las últimas tendencias y soluciones tecnológicas en inteligencia artificial, robótica y automatización, así como los nuevos ingredientes que están dirigiendo la industria alimentaria hacia un modelo más eficiente, sostenible y tecnológico.

Un año más, una nutrida representación de la Fundación Grupo AN estuvo presente en las tres jornadas de Food 4 Future. Maite Muruzábal, directora de la Fundación, explica la importancia que está adquiriendo este evento profesional: "Food 4 Future se ha consolidado como un punto de encuentro para quienes

trabajamos para potenciar la innovación. La feria te brinda la oportunidad de reunirte con mucha gente que acelera ideas y planteamientos a desarrollar e impulsar, por eso merece la pena ir".

El equipo también tuvo la oportunidad de descubrir las iniciativas en el ámbito *foodtech* que se están llevando a cabo en países como Reino Unido, país invitado de esta edición, o Japón, que repitió su participación tras su gran experiencia en la pasada edición.

## MATCHMAKING SESSION DE EIT FOOD

EIT Food, el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología Alimentaria, fue uno de los socios estratégicos de esta cuarta edición de Food 4 Future. Aprovechando la oportunidad de encuentro que brindaba esta gran semana tecnológica de la industria alimentaria, EIT Food convocó una sesión de trabajo con socios estratégicos,



El evento Matchmaking Session for Strategic and Delivery Partners, de EIT Food, contó con la participación del Grupo AN

cos, y que contó con la participación de su nuevo CEO, Richard Zaltzman.

Bajo el título Matchmaking Session for Strategic and Delivery Partners, la jornada de trabajo reunió a 35 personas de 25 entidades socias del consorcio europeo, procedentes de 16 países diferentes. "Tuvimos la oportunidad de establecer contacto con nuevos socios y de mantener interesantes reuniones con diferentes grupos de trabajo, con el objetivo de desarrollar proyectos conjuntos para futuras convocatorias", destaca Muruzábal.



# Estrategia europea de investigación e innovación

El Grupo AN analiza la estrategia de financiación de investigación e innovación de la Comisión Europea para los próximos tres años

La Comisión Europea ha adoptado recientemente el segundo plan estratégico de Horizonte Europa, el programa marco de investigación e innovación de la Unión Europea para el periodo 2021-2027. Este plan destaca tres orientaciones estratégicas clave: transición ecológica, transición digital y una Europa más resiliente, competitiva, integradora y democrática. Desde el Grupo AN se ha analizado el documento con el objetivo de asegurar que la estrategia de la cooperativa está alineada con las prioridades establecidas y contribuir a alcanzar las metas marcadas para los tres últimos años de programa.

La Comisión Europea adoptó a finales de marzo el segundo plan estratégico de Horizonte Europa 2021-2027, el programa de financiación clave para la investigación y la innovación en la Unión Europea. Bajo el título Invertir para dar forma a nuestro futuro, este plan busca construir una Europa ecológica, digital y resiliente a través de fondos públicos y privados en investigación e innovación. El Grupo AN ha analizado el plan con el objetivo de detectar dónde ha puesto el foco la comisión para los tres últimos años de programa y contribuir a alcanzar las metas marcadas.

El plan contempla tres orientaciones estratégicas: transición ecológica, transición digital y una Europa más resiliente, competitiva, integradora y democrática. A su vez, el documento detalla cinco ámbitos de misión:

- Adaptación al cambio climático, incluida la transformación social
- Cáncer
- Salud del suelo y alimentos
- Ciudades inteligentes y climáticamente neutras
- Salubridad de océanos, mares, costas y aguas interiores y suelos

El equipo de la Fundación Grupo AN encargado de desarrollar el análisis ha destacado la importancia que el programa ha dado al suelo, un recurso esencial para el sector agrario, y que la comisión describe como "escaso, amenazado y no renovable". El objetivo para 2030 en este sentido es asegurar que el 75 % de los suelos de la UE como mínimo, sean o estén sanos para la producción de alimen-



Encuentro de la Fundación con Orsolya Frizon, representante de la Comisión Europea, tras la firma del Soil Mission Manifest

tos y para las personas, la naturaleza y el clima. La biodiversidad también será un tema prioritario en esta etapa del programa: el 10 % del presupuesto se destinará esta materia.

Desde la Fundación celebran que, a través de Horizonte Europa, el Grupo AN podrá abordar retos clave como el cambio climático, la pérdida de la biodiversidad, la transición digital y el envejecimiento de la población, cuestiones que también son esenciales para la cooperativa. Además, consideran que hasta el momento se está avanzando por el camino adecuado, a través de la participación en multitud de proyectos encaminados a abordar estos retos desde diferentes ámbitos.

Un ejemplo de esta firme apuesta del Grupo AN es la incorporación de personal experto para seleccionar, plantear y desarrollar proyectos relacionados con estas materias. Actualmente, el Grupo AN cuenta con dos doctores investigadores en Ingeniería Agronómica con una amplia



De izquierda a derecha, Sergio Menéndez y David Soba, doctores investigadores en Ingeniería Agronómica

trayectoria investigadora en el ámbito universitario: por un lado, Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación en Campo, que es experto en la mejora de los suelos de uso agrario, una materia que el Grupo AN ya ha estado abordando a través de diferentes proyectos en los últimos años. Por otro lado, David Soba, que se ha incorporado recientemente a la Fundación Grupo AN, y es experto en cambio climático, biodiversidad y, especialmente, en leguminosas.

El objetivo es que, gracias al *expertise* en investigación en varias universidades europeas y americanas de estas dos personas y el trabajo conjunto con diferentes secciones, el Grupo AN pueda seguir avanzando en el cuidado del suelo, que es el patrimonio de los agricultores y agricultoras de las cooperativas socias, y a su vez contribuir a las metas marcadas en el programa Horizonte Europa.

## 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 recopilamos los avances de uno de los proyectos en los que ha estado trabajando el Grupo AN durante los tres últimos años.

Campos en los que se está desarrollando la primera fase del proyecto Hidropep



## FINALIZA EL PROYECTO AGROPAPER

**D**urante los tres últimos años, el Grupo AN ha estado realizando una serie de ensayos para analizar la validez de AgroPaper®, un papel biodegradable que mantiene sus propiedades de resistencia en condiciones de alta humedad y agua y que elabora Smurfit Kappa Sangüesa.

Los resultados obtenidos tras estas pruebas han permitido comprobar algunas ventajas de AgroPaper® frente al acolchado plástico, confirmando que es un acolchado eficiente y respetuoso con el medio ambiente, ya que es 100 % vegetal y biodegradable.

Las conclusiones derivadas de este proyecto dan respuesta a los objetivos planteados a nivel mundial, estatal y europeo en cuanto a reduc-

ción de emisiones de gases efecto invernadero y a liberación de plásticos al ambiente y al suelo. Entre ellos, destacan el incremento del contenido de materia orgánica, el fomento del equilibrio y los ciclos de los nutrientes del suelo, y la mejora de la gestión del agua.

Además de ser una solución sostenible, aporta algunas ventajas para el manejo del cultivo. "También ha resultado muy eficaz a la hora de controlar el crecimiento de ciertas malas hierbas, como puede ser la juncia, que los biofilms o plásticos convencionales no pueden controlar", explica Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación de Campo del Grupo AN.

Algunas de sus características también han aportado conclusiones en su contra. Por un lado, la posibilidad de descomposición muy rápida del AgroPaper® si se hace una mala gestión del riego, y por otro, la rigidez que tiene el papel, la falta de elasticidad, que dificulta su colocación, aumentando el tiempo necesario con respecto a un plástico o un biofilm.

Las pruebas de este innovador papel se llevaron a cabo en la finca experimental de Centex, en Castejón, donde se colocó en superficies de cultivo dedicadas al tomate, el pimiento y la alcachofa. Media hectárea de cada cultivo se plantó con plástico convencional y otra media con AgroPaper® durante tres campañas consecutivas.

Se trata del proyecto Agropaper, que pretende ofrecer una alternativa al uso del acolchado plástico mediante un innovador papel biodegradable en

base a fibra de pino. Este proyecto comenzó a desarrollarse en 2020 y ha finalizado recientemente con la publicación de los resultados.



Finca experimental de Centex, en Castejón



Las pruebas se han realizado en campos de tomate, alcachofa y pimiento



En los ensayos se utilizaron 11.000 metros de Agropaper®

En los ensayos del Grupo AN se utilizaron 11.000 metros de Agro-Paper® con el objetivo de comprobar si este papel mejoraba la calidad del suelo o incrementaba la productividad. Este proyecto ha planteado y probado una alternativa al acolchado plástico de gran superficie a través de una solución innovadora y respetuosa con el medio ambiente. Se trata de una apuesta más por la innovación como forma de avanzar hacia la sostenibilidad medioambiental, económica y social.

Los ensayos, que se realizaron durante tres años, son la aportación del Grupo AN a un proyecto LIFE titulado *Towards to zero plastic soil management agricultural practices* (Hacia prácticas de manejo del suelo agrario sin plástico), liderado por Smurfit Kappa Sangüesa, y que ha

contado con otros cuatro socios: CEBAS-CSIC (Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura-Consejo Superior de Investigaciones Científicas), Floreale Holding, Florette Ibérica y la Agencia Española de Agricultura Ecológica.



\* LIFE19 ENV/ES/000404 ha recibido financiación de la Comisión Europea de Proyectos LIFE. El programa LIFE ('vida' en inglés y acrónimo del francés 'L'Instrument Financier pour l'Environnement'), es un instrumento de la Unión Europea (UE) para financiar proyectos de conservación medioambientales y el desarrollo de la política y legislación comunitaria en materia medioambiental. La agencia no se hace responsable del uso que pueda darse de esta información y las opiniones que puedan expresarse al respecto son exclusivas del autor.



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](mailto:revista@grupoan.com) o llamando al 948 29 94 00.

## No te pierdas las novedades

### SE VENDE

**Sembradora** antigua de 3 m en buen estado, con gradilla delantera. **Sinfín** eléctrico de 8 m.

Cooperativa de Urroz Villa (Navarra).  
> CONTACTO: 619 989 340

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

Por jubilación: **vertederas** de 4 cuerpos; máquina de siembra SOLANA; **gradas**; y **cultivadores**. Salamanca.  
> CONTACTO: 649 425 904

Se vende **traseira** marca PASQUALI, y **bomba** goteo TRAFIC. Falces.  
> CONTACTO: 619 427 769

**Cinta transportadora** de 8 metros de larga, en ancho de banda 800mm., de goma nervada, completa de trípode y tolva; ruedas neumáticas, patas traseras; motor eléctrico trifásico.  
> CONTACTO: 630 881 435

Se vende por jubilación: **sebradora** marca SOLA de 21 chorros. **Rastra** de 4 metros abatible. **Molón** de 3 metros con cuchilla. **Chísel** de 9 brazos. **Abonadora** de 1.000 kilos. **Grada** de muelles abatible. Falces (Navarra).  
> CONTACTO: 636 545 022

Vendo **depósito de gasoil** de 2.000 litros, metálico, homologado con cubeta antiderrame, marcador de nivel y bomba bidireccional. Como nuevo. Tudela (Navarra)  
> CONTACTO: 606 719 372

**Forraje** de triticale. Funes.  
> CONTACTO: 619 196 299

**Bisurco** LOMBARTE, poco uso. **Sembradora** TORRES, capacidad 500 kg, 19 boquillas. **Cultivador** 3 metros, 13 brazos, con cuchillas. **Remolque** 2 ruedas, capacidad 1.500 kg. **Carro** arrastrado con el alzamiento. Caparrosó.  
> CONTACTO: 696 646 461

**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

**Despuntadora** PELLENC, **central hidráulica** para despuntadora y **prepodadora** PELLENC, **azufradora** general de 400 kilos, **abonadora** de viña con dos rejones, **intercepas** y **plantadora** mecánica de un rejón de viña y frutales. Cooperativa Sierra de Leyre.  
> CONTACTO: 646 794 160

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

Por jubilación, **removedor** BENZA y 3 **calefacciones** marca SUPERICIKKI Tricio (La Rioja).  
> CONTACTO: 630 754 747 / 696 014 426

**Cultivadores** de 11 a 13 rejas con rulos. **Sierra de cinta** con posibilidad de poner motor eléctrico y enganche a 3 puntos.  
> CONTACTO: 948 830 232

**Equipo completo de extendido**, recepción y almacenamiento de manguera para riego, formado por equipo al alza del tractor y equipo de almacenamiento, con 3 km. de manguera profesional de 100 mm. de anchura interior, con boqueroles profesionales integrados (enganche rápido), dividido en tramos de 100 y 300 m. Cooperativa El Arga de Mendigorriá.  
> CONTACTO: 629 555 130

**Depósito de agua** de 50.000 litros en perfecto estado. **Postes de viña**, precio de liquidación. **Rastra** de 5 metros plegable. **Abonadora** AGUIRRE. **Grada** de 3 metros (4 filas) y **rastra**. **Cultivador** de 2,3 metros. **Ganchos** (5) con molón. **Miranda de Arga, Navarra**.  
> CONTACTO: 609 690 036

Se vende **rastra** y **molón** de 2,5 metros.  
> CONTACTO: 638 159 944

**Tejas** pequeñas marca LAROSA de 9 cuerpos, primero y último plegables. Zuera.  
> CONTACTO: 625 533 280

**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

**Sembradora de maíz** MONOSEM de 4 filas. **Abonadora** AGUIRRE de 1.500 kgs. **Abonadora** BRUPER de 3.000 kgs. Un **sinfín hidráulico** de 4 m. y un **sinfín trifásico** de 6 m. **Rastra** de 4,5 m. **Grada rotativa** de 3 m. **Araña** de 3 m. **Bisurco** AGUIRRE. **Trisurco** FONTAN. **Molón** de 3,5 m plegable. **Chísel cultivador** de 13 brazos. **Cultivador** viejo de 9 rejas y 2 cañones de gas. Cooperativa de Carcastillo.  
> CONTACTO: 638 280 325 / 948 725 521

Se vende **plantadora** FERRARI para brócoli y coliflor, de 6 líneas, con distancia de plantado por ordenador.  
> CONTACTO: 676 479 300

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

**Rastra** de 4m. con dos pliegues. **Cultivador** de 9 brazos con chísel y con rastrillo de sembradora. Cooperativa de Lerín.  
> CONTACTO: 669 409 439

**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

**Equipo de riego** bomba marca ITUR, modelo BT8070, 24 tubos de riego de tres pulgadas; un codo y 2 tapones de tres pulgadas. **Molino** de martillo modelo T20. **Sinfín** marca JOVI 6 m. Remolque 3.000 kg. **Carga alpacas**. 12 **aspersores** de bronce.  
> CONTACTO: 620 462 654

Se vende por cese de actividad **arado** pentasurco GREGORIE BESSON variable desplazable. Zona Álava.  
> CONTACTO: 608 974 201

**Bomba de riego** a presión 120.000 litros. **Toro** elevador delantero con cajón para brócoli. **Cañones** de riego. **Plantadora** de hortaliza de cuatro cuerpos. **Motor** para bomba de riego de 100 caballos, eléctrico. **Remolques** BOLAÑOS para túnel de invernadero. Máquina **aventadora** marca AJURIA. Peralta.  
> CONTACTO 627 439 616

**Postes metálicos** usados de viña de 2 metros para emparrados y cierres. Cooperativa Sierra de Leyre.  
> CONTACTO: 646 794 160

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

Por jubilación: **Molón** de 2,70 m JOHN DEERE 3340, de 110 cv. **Tractor** MASSEY FERGUSON inglés de 35 cv. **Tres remolques con frenos hidráulicos** en los dos ejes: un remolque de 1.500 kg y los otros dos de 6.000 kg. **Dos cultivadores**: uno de 2 m y otro de 2,70 m. Una **rastra plegable** de 4,5 m. Una **grada cosquilde** de 2,90 m, 4 filas, rodillo y trastrillo. Un **tridisco hidráulico** TORPEDO con discos nuevos. Una **sembradora** SOLA de 17 chorros. Una **abonadora** ZAGA, capacidad 500 kg. **Carro herbicida** AGUIRRE de 1.000 l y 12 m, 2 **mulas mecánicas** PASCUALI: una de 12 cv y la otra de 18 cv. Cooperativa de Mendavia (Navarra).  
> CONTACTO: 680 472 911

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

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

Se vende **Grada** de **discos** BOLAÑOS de 26 discos, 3 m. **Rotavator** AGRATOR con rodillo plano de 3 m. **Subsolador** de 5 brazos. **Rastra** con enganche de cabezal de 3 m. **Arrancador** de alcachofas. **Bisurco** AGUIRRE. **Cultivador** de trabajo de alcachofas. **Marco de cultivador** FAYSER de 8 tejas. **Portalada** de 3m. de altura y 4 m. de anchura en tres hojas. **Sinfin** de 5 m. con motor de gasolina. Cabanillas.  
> CONTACTO: 667 356 894

**Remolque** bañera de 10.000 kilos y **atomizador** GENERAL de 2.200 litros. Cooperativa de Cárcar.  
> CONTACTO: 696 913 846

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

**Tractor** JOHN DEERE 2250M. **Tractor** FIAT 6066VAA. **Cultivador** semichisel de 2,40 m de anchura. Cáseda.  
> CONTACTO: 628 287 978

**Cultivador** de 9 brazos con rodillo; todo en muy buen estado. Falces.  
> CONTACTO: 649 076 661

Se vende **finca rústica** de 135 robadas para cereal en el pueblo de Labiano, a 12 kilómetros de Pamplona. Cooperativa Cerealista de Urroz-Villa.  
> CONTACTO: 686 382 946

Se vende **tractor** JOHN DEERE 5500n. 2 **toros. Ruedas** estrechas para NEW HOLLAND 320/90 50 y 270/95 36. **Sembradora** neumática. **Peladora** cebollas. **Cuchilla** arranca cebollas. **Rotavator** AGRATOR reforzado y con molón 135. **Acaballador** y acolchadora. **Atomizador** y **rotavator** (averiados). **Plantadora** tres cuerpos de cazo. **Arranca matas** esparrago. **Plantadora** para tomate. 4 **filtros** de malla. **Tubos** de aluminio y **pajarillos**. 33,5 derechos zona 1601. Cabanillas.  
> CONTACTO: 676 479 302

**Explotación ganadera** para la cría de ganado vacuno o caballar en Caparros. Acceso a 500 m. de la N-121. 3.000 metros cuadrados. 700 metros cuadrados de cubierta. Luz, agua, dos silos de 14000 kg, tolvas, comedero, manga de manejo, etc. Cooperativa Santo Cristo de Caparros  
> CONTACTO: 638 283 201

Se vende por jubilación **atomizadora** de 1.200 litros de capacidad, **molón** de 2,95 de anchura con cuchillas, **remolque** basculante y con freno hidráulico de 8 toneladas. Cooperativa de Cáseda, Navarra.  
> CONTACTO: 696 524 228

Se venden **8 derechos PAC** de la región. **4. Cooperativa La Esperanza** de Valtierra.  
> CONTACTO: 696 854 550

**Cultivador** alcachofas 16 brazos + 4 brazos de regalo. **Arrancador** de alcachofas GARDE más fuerte y alto + 4 contrapesos de regalo. **Cazo** de planta de alcachofa. **Filtro** aspersión de 3". 36 **aspersores sectoriales** de latón. 31 **aspersores circulares** de latón. 3 **válvulas** de 3". **Programador** AGRONIC 2000. 3 **solenoides**. 4 **llaves** de abrir aluminio. 2 **varas** de olivas. Cooperativa de Tudela.  
> CONTACTO: 696 143 992

Se vende **sembradora de siembra directa de reja**, combinada (siembra y abona) y pasa el rulo, de 6 cuerpos en muy buen estado. **Rotavator** HOWARD de pletinas de 3 m. de anchura. **Cuba de herbicida** de 800 litros de polietileno, con interlineas, para tratar la línea en frutales, orillos etc. o acoplar pistolas. **Trailla** de 3m. cúbicos. **Remolque** BOLAÑOS de 10 toneladas, de 2 bombines. Tudela (Navarra)  
> CONTACTO: 606 719 372

**Remolque** de 1.500 kilos, 12 ejes, matriculado y con luces. Fitero (Navarra).  
> CONTACTO: 948 40 47 69

Vendo **carro de herbicida** de 2.200 l. AGUIRRE 24 m., preparado para GPS TOPCON para corte de tramos y proporcional al avance. 4 juegos de **boquillas**. 1 boquilla angular para 1 m. a cada lado para hacer 26 m. y boquillas BONNET de 3 m. a cada lado para hacer 30 m. Posibilidad de **cuba delantera** AGUIRRE de 1.500 l.  
> CONTACTO: 620 892 755

**Abonadora** pendular VICON con bandejas lanzadoras, capacidad 1.000 kilos en urea, ancho trabajo 15 metros, buen estado.  
> CONTACTO: 615 327 539 / 630 429 028

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

Por cese de actividad: **Cultivador** de 2,70 m, 13 rejas. **Grada** de 2,90 m, 17 rejas con rastrillo. **Abonadora** con suplemento de 600 kg. Cooperativa de Murieta.  
> CONTACTO: 689 909 294

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

**Sulfatadora** AGUIRRE de 600 l. y 10 m. **Grada** de 22 discos. **Sembradora** MONOSEM de cuatro líneas. Cooperativa de Arguedas.  
> CONTACTO: 667 617 334

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

Se vende: **Cosechadora** CLASS TUCANO 340 con corte de 6,60, picador de paja y esparcidor. **Remolque** MARIANO VERA de 15.000 kilos. **Cuattrisurco** DIVASSON. Cabanillas.  
> CONTACTO: 667 356 894

**Atomizador** GENERAL 600 litros, nuevo.  
> CONTACTO: 630 960 739

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

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

Por jubilación: **Tractor** JOHN DEERE 6920. **Tractor** CASE MX230. **Bañera** CAMARA de 12.000 kg. **Tandem** MACIAS 16.000 kg. **Sembradora** GASPARDO EVATRIS de 5 m. con turbina. **Sembradora** de girasol NODET 5 cuerpos. **Arado** KEVERLAND reversible de 5 cuerpos. **Arado** minilaboreo 9 cuerpos. **Cultivador** gradilla de 5 m. con rulo. **Cultivador** VIBROFLEX 5 m. con rastra y rulo. **Grada** de discos CASTILLA de 26x26. **Abonadora** CLERIS de arrastre 7.000 kg. **Pulverizador** LEY 18 m. con marcaespumas. Santa María del Campo, Burgos.  
> CONTACTO: 636 391 219

Medio centenar de estudiantes de la Ikastola San Fermín, de Cizur Menor, y de los institutos Sykkylven VGS, de Noruega, y Waregem, de Bélgica, visitaron el CHT el 16 de abril

Tajonar • Jaime González

# ESTE MES, NOS HAN VISITADO...

Este mes de abril han regresado las visitas al Grupo AN. En esta ocasión, ha sido un nutrido grupo de estudiantes el que ha conocido de primera mano la actividad de la cooperativa y su trabajo en materia de innovación. Medio centenar de chicos y chicas de 4º de la ESO y 1º de Bachiller de la ikastola San Fermín, de Cizur Menor, Navarra, entre los que se contaban también estudiantes de intercambio procedentes del instituto Sykkylven VGS, de Noruega, y del College Waregem, de Bélgica, acudieron el pasado martes 16 de abril a las instalaciones del Centro Hortofrutícola de Tudela.

Allí fueron recibidos por varias personas del equipo de la Fundación Grupo AN, Sara Esparza, Lorena Huici y Andrea Hurtado, y realizaron, en dos grupos, diferentes actividades: por un lado, pudieron comprobar cómo es el proceso que siguen las frutas y las hortalizas en el interior del CHT, gracias a las explicaciones de los profesionales del centro, Javier Matute y Beatriz Soria, y de la directora del Área de Fresco de Frutas y Hortalizas del Grupo AN, Raquel Sesma. Por otro, conocieron la actividad y las distintas áreas en las que trabaja el Grupo AN mediante la presentación de Sara Esparza, y se acercaron a distintos proyectos de innovación gracias al videojuego Farming Simulator y a los vídeos de los que pudieron disfrutar con tecnología de realidad virtual.



En el interior del CHT, conocieron las técnicas de conservación de la fruta



El grupo conoció el funcionamiento de la cooperativa y visitó el interior del Centro Hortofrutícola de Tudela



El grupo realizó el recorrido completo que se sigue con las frutas y las hortalizas en el centro



Los estudiantes almorzaron fruta del Grupo AN y conocieron mejor el sector gracias a vídeos de realidad virtual y al videojuego Farming Simulator



# Estamos cerca, llegamos lejos.

Contamos con la tecnología más avanzada para seguir siendo **la compañía de seguros líder en el sector agropecuario.**



Seguros  
Agrarios



Sobreprecio



Explotaciones



RC ganado  
y retirada  
equino



Maquinaria  
agrícola

  
**agropelayo**

[agropelayo.com](http://agropelayo.com)  
96 110 77 80

# Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en [CaixaBank.es](https://caixabank.es)

paralimpicos



**AgroBank**