

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#)[Ver en el navegador](#)

Las Palmas de Gran Canaria, 24 de marzo de 2021

## CANARIAS AHORA

### **Torres apela a la importancia del sector primario más aún en este contexto de crisis**

El presidente del Gobierno de Canarias, Ángel Víctor Torres, se ha enfrentado este martes a su primer Debate sobre el Estado de la Nacionalidad. Es el primero de esta Legislatura después de que el año pasado tuviera que suspenderse al decretarse el estado de alarma para contener la propagación de la COVID-19. Pese a la recomendación trasladada por la Mesa del Parlamento a los diputados para que siguieran las intervenciones de forma telemática, muchos de ellos han acudido al hemiciclo para presenciar un Debate marcado por las medidas sanitarias de prevención contra el coronavirus.

El presidente de la Cámara, Gustavo Matos, ha inaugurado el encuentro describiéndolo como el más importante y con más contenido de las últimas décadas. Tras él, Torres ha pronunciado su discurso centrado en la crisis migratoria y en la pandemia y sus impactos sobre el Archipiélago.

Tras realizar un análisis detallado de los problemas sanitarios, económicos y sociales derivados, fundamente de la pandemia del coronavirus Para diversificar la economía de Canarias, Torres ha planteado la importancia de buscar un nuevo modelo económico que ponga en valor el conocimiento, la investigación y la innovación. En esta línea, también ha apelado a la importancia de la agricultura y la ganadería de las islas, un sector clave para alcanzar la soberanía alimentaria que permita reducir la dependencia del exterior.

Este sector supone el 5% del PIB y da trabajo a unas 60.000 personas. "Es clave en un territorio fragmentado como el canario y revitaliza nuestras zonas rurales", opinó. Estas actividades también se vieron afectadas durante el confinamiento, cuando también necesitaron ayudas extraordinarias para sobrevivir. Es el caso de el vino, la pesca o la flor cortada, para los que se ofrecieron 12 millones de euros de subvenciones para evitar su desaparición.

El presidente de Canarias ha querido finalizar su intervención en el Debate sobre el Estado de la Nacionalidad con un mensaje optimista. "El sufrimiento está siendo demasiado largo",

lamentó. Sin embargo, tiene la certeza de que la población está "saliendo del túnel" y que cuando la normalidad regrese, el Archipiélago será "mucho más fuerte".

[Este es un resumen editado y centrado en su mención al sector primario, si desea leer toda la crónica pulse aquí.](#)

## **CANARIAS 7**

### **Compañía Canaria de Piensos SA: Grupo Capisa, un grupo industrial canario con una constante actividad inversora**

Grupo Capisa está integrado por un conjunto de empresas algunas de las cuales tienen ya más de sesenta años de historia, como es el caso de Silos Canarios y más de medio siglo en el caso de Capisa, Graneros de Tenerife, Graneros de Fuerteventura o Molinera de Schamann.

Es un grupo de capital netamente canario, cuyas inversiones están orientadas a la mejora de la economía del archipiélago y, en la medida de sus posibilidades, de la calidad de vida en las islas. La actividad inversora es constante. En la actualidad, está finalizando la modernización y ampliación de la fábrica de Graneros de Tenerife, en el polígono de El Mayorazgo, que ha costado hasta el momento unos ocho millones de euros. Será la fábrica más moderna y productiva del archipiélago, pero «tenemos otros proyectos igual de importantes, que actualmente están en fase de planificación y verán la luz en los próximos años», según declara Samuel Marrero, director general de Grupo Capisa.

El área de interés de Grupo Capisa es el sector ganadero, la alimentación animal y la producción de harinas y panadería en alimentación humana. «Así que productos estrella hay muchos, por no decir que todos los que elaboramos», agrega Samuel Marrero. «Por un lado tenemos nuestras gamas de piensos que se fabrican en Capisa, Graneros de Fuerteventura y Graneros de Tenerife y se distribuyen en todas Canarias.

También, la importación de cereales, a través de Silos Canarios, el mayor almacén de grano de las Islas, ubicado en el Puerto de La Luz y de Las Palmas. En el sector operamos también como ganaderos, con cinco explotaciones en Gran Canaria, Tenerife y Fuerteventura. En cuanto alimentación humana, el Grupo integra a Molinera de Schamann, que es una empresa de gran arraigo en Gran Canaria como fabricante de harinas para panificación y a D´Pan, en Fuerteventura, que produce pan y bollería precocida».

El director general pone en valor que los socios fundadores de las empresas que integran hoy en día Grupo Capisa vieron con claridad hace más de medio siglo la necesidad de que Canarias no dependiera del exterior para la fabricación de piensos. «En mente tenían potenciar la actividad ganadera, por lo que desde el inicio incluyeron un equipo de veterinarios que asesoraba explotación por explotación tanto en sanidad y alimentación animal, como en nuevas técnicas de manejo y modernización de las explotaciones. Esa sigue siendo hoy en día una de nuestras señas de identidad. Alrededor de esa idea, estos empresarios con gran visión se unieron y desarrollaron una estructura que considero estratégica para las islas. Somos industria, somos sector primario».

## **Mec Suministra, SL: elaboración de productos lácteos. Elaboración de piensos de consumo animal**

Cuando en el año 2000, Mima Roca decidió adentrarse en el sector de suministros de ganado, sólo había una manera de hacerlo bien: aportar algo al ganadero más allá de la simple venta de piensos, cereales y forrajes. Es lo que ella llama «una venta honesta».

MEC Suministra apuesta por los proyectos a largo plazo. Se involucra en el negocio y lo cuestiona todo, al igual que el propio ganadero, hasta dar con una solución personalizada. Por eso sólo trabaja con productos de la mayor calidad, independientemente de los objetivos de venta. Y además, asesorando siempre al cliente para tener una relación de confianza.

## **Grupo Ganaderos de Fuerteventura, SL: Elaboración de quesos y otros productos lácteos**

Grupo Ganaderos de Fuerteventura elabora uno de los quesos más arraigados en la sociedad canaria, el Maxorata, elaborado con una materia prima excepcional.

Desde hace algo más de 35 años, en la isla de Fuerteventura comenzó Grupo Ganaderos de Fuerteventura a producir queso de cabra con la misión de elaborar quesos de forma artesanal adaptándose a las nuevas tecnologías para ofrecer un producto de extrema calidad y seguridad alimentaria.

Además, también ejerce el cuidado y propiciar el desarrollo del sector ganadero insular, todo ello sin perder de vista el objetivo de ser reconocida como empresa líder en la elaboración de quesos de calidad con un producto que aporta valor a la sociedad atesorando tradiciones.

Maxorata es el queso de cabra más premiado del mundo, elaborado con leche de la cabra autóctona majorera, un animal duro pero noble que ofrece una leche única, de altísima calidad.

En el año 1996, obtiene la primera Denominación de Origen de Queso de Cabra en España (Queso Majorero). Un queso que recoge el sabor de las particularidades de ese clima y la paz del paisaje de Fuerteventura.

La calidad de sus quesos está avalada no solo por el consumidor canario, el cual disfruta de estos maravillosos quesos todo el año, sino también por los mayores y mejores expertos gastronómicos nacionales e internacionales. No en vano, esto ha hecho que a nivel internacional Maxorata sea uno de los mejores 16 quesos del mundo (USA) y día de hoy como unos de los diez mejores quesos que existen en el país.

A nivel internacional, los Quesos Maxorata proyectan la imagen de Canarias en los cinco continentes donde se pueden encontrar desde EEUU y Canadá, Europa, Oriente Medio, Asia y Australia, posicionando una parte de la gastronomía canaria en los paladares de cualquier consumidor de todo el planeta, convirtiéndose en un auténtico embajador de Canarias.

## **Adaptación al mundo digital**

Nueva era. La empresa está inmersa en una transformación digital, modificando todos los procesos internos en cada una de las áreas y automatizando todos los procesos de fluidos dentro de sus instalaciones. Este crecimiento se basa en la introducción de sus productos en nuevos mercados, potenciando el mercado nacional y el internacional y haciendo una apuesta fuerte y decidida en esas áreas. A la vez también se trabaja en diversificar los productos ya existentes.

## **S.A.T. Quesos Flor Valsequillo: Elaboración de quesos Quesos reconocidos a nivel internacional**

Hablar de Quesos Flor Valsequillo es hacerlo de una empresa que ha sabido conjugar a la perfección la tradición y la excelencia en cada uno de sus productos.

Un año más, y no es el primero, los Quesos Flor Valsequillo han sido premiados en la reciente edición del World Cheese Awards, celebrada en la localidad de Bérgamo (Italia). En total, siete de sus quesos han resultado galardonados en este certamen internacional que cuenta con la participación de más de 3.500 productos y un jurado compuesto por 250 expertos en la materia.

Sin embargo, no es de extrañar que el buen hacer de esta empresa familiar continúe año tras año siendo premiada. Desde siempre, Quesos Flor Valsequillo ha estado vinculada al sector primario de la isla, quien les suministra la materia prima indispensable para la elaboración de sus productos.

En este sentido, toda la leche que utilizan se recoge en explotaciones ganaderas de Gran Canaria, manteniendo una relación muy directa con los responsables y contando con personal veterinario que se dedica en exclusiva a comprobar que la materia prima sea de la mejor calidad.

Solo así, se consigue que el producto final tenga ese sabor característico. En la actualidad, Quesos Flor Valsequillo elabora quesos puros de cabra, de mezcla o puros de vaca, con distintas maduraciones que van desde el queso fresco, semicurados y curados. Éstos últimos bien con corteza natural o con tratamiento de superficie, que puede ser untado con pimentón, gofio o ahumado, disponiendo de ahumadero propio.

La gran diferencia de los Quesos Flor Valsequillo con otros que no son elaborados en Canarias es su preparación con leche recogida en las islas y madurados en cámaras en condiciones de humedad y temperatura controlada. De esta manera, desde Quesos Flor Valsequillo se aseguran que los quesos cuenten con unas propiedades organolépticas muy definidas, que le otorgan sus rasgos característicos de color, olor y sabor, reconocibles, aclamados y muy valorados por los propios consumidores.

### **Un recuerdo de por vida**

Etiqueta. La tradición y el buen hacer de los inicios de Quesos Flor Valsequillo es algo que siempre está presente en la empresa. De esta manera, una curiosidad que poca gente conoce es que la figura del pastor, cubierto con su sombrero y que sostiene erguido su vara entre el ganado, no es casual. Se trata del padre del presidente de Quesos Flor Valsequillo, Francisco Martel, en un reconocimiento afectuoso y permanente a su figura. Porque, aunque los tiempos cambien y la sociedad avance, es importante recordar los orígenes y los comienzos.

### **Quesos San Mateo**

Quesos San Mateo es la primera industria quesera de Gran Canaria. En sus orígenes era una pequeña fábrica dedicada a la elaboración de quesos tiernos, uno de los productos que más consumen los canarios en sus hogares.

En el año 2010 un grupo de empresarios adquieren la antigua fábrica, a partir de entonces y

junto con sus más de 40 empleados, se convierte en un referente ampliando sus gamas de quesos tiernos, semi y curados.

En los últimos años se han realizado inversiones para modernización de instalaciones, desarrollo tecnológico y desarrollo de nuevos productos por un valor superior a 1.5 millones de euros.

Quesos San Mateo, ha destacado desde sus orígenes por el especial proceso de elaboración que emplean en la fabricación de sus quesos tiernos, referentes en Canarias y únicos en muchos de los hogares de los isleños.

Quesos San Mateo, es una empresa comprometida con lo nuestro. No solo porque trabajan con materias primas que provienen de productores locales, sino porque además creen y apuestan por una sociedad mejor. Habitualmente, colaboran activamente con diferentes organizaciones como el Banco de Alimentos Cruz Roja, Cáritas y Ayuntamientos, y durante esta difícil época que estamos viviendo, Quesos San Mateo ha incrementado sus aportaciones a estas organizaciones para hacer frente a las necesidades.

Además, en su compromiso con los productores locales, han mantenido la demanda de materias primas en niveles estables, de manera que los ganaderos no han visto afectada su producción durante esta etapa de crisis originada por la COVID-19.

Todos sus quesos pasan por un estricto control en el cual se cumple con las más rigurosas normas de calidad. De esta manera se aseguran de que sus productos llegan a los hogares canarios con el mejor sabor y frescura.

Quesos San Mateo, cuenta con las principales certificaciones en materia de calidad alimentaria, como es la International Food Standards (IFS). La empresa cuenta con reconocimientos internacionales a la calidad de sus productos. Entre ellos destacan los 2 galardones Medalla de Plata (Queso Curado de Cabra y Queso Curado de Mezcla) y 1 galardón Medalla de Bronce (Queso Semi Curado Mezcla) otorgados en la pasada edición de la World Cheese Award 2019.

### **Reconocimientos**

Recientemente, Quesos San Mateo ha sido reconocido por el EXCMO Cabildo de Gran Canaria con el primer premio al Mejor Queso Semi Curado Mezcla y Agrocanarias 2020 distinción especial por el jurado infantil al Queso Semi Curado Mezcla. También en el año 2019, el Gobierno de Canarias, a través de su Consejería de Turismo Industria y Comercio, ha concedido el reconocimiento a la Excelencia Empresarial a Quesos San Mateo.

### **Quesos Madrelagua, S.L.Contigo desde 1994**

Somos una pequeña empresa familiar, situada en el barrio de Madrelagua, Valleseco, en Gran Canaria.

El queso nos viene por tradición. Ya nuestros abuelos iban y venían caminando a la Cumbre con sus mulas para recoger queso y lo distribuían.

En noviembre de 1994, D. Agustín Reyes Rivero y Sara Ortega Rivero constituyen «Quesos Caseros de Valleseco S.L.». Se dedica a la compra de leche de vaca, cabra y oveja, principalmente en la zona de medianías de la isla de Gran Canaria ( Valleseco, Teror y Las Palmas de G.C.) para, tras un cuidadoso proceso, transformarla en:

Queso fresco (con la marca comercial «Queso Casero de Valleseco»)

Queso Curado y Semicurado (con la marca comercial «Queso Medianías») Al principio también se dedicaba a la distribución del queso, pero en 1999 constituyen de distribuidora «Quesos Madrelagua S.L.»

### **Nueva denominación marca**

Actualmente hemos unificado nuestras marcas en «QUESOS MADRELAGUA», adoptando el nombre de nuestra distribuidora y de nuestro lugar de origen, haciendo honor al Queso de Nuestra Tierra.

### **¿Dónde te los llevamos?**

Tenemos un servicio propio de distribución para toda la isla de Gran Canaria y poco a poco estamos ampliando la distribución al resto de las islas y a la Península.

Seas particular o tengas un negocio, si quieres adquirir cualquiera de nuestros productos, no dudes en ponerte en contacto con nosotros.

### **Harinera Canaria, S.A. Fabricación de productos de molinera**

El Grupo Haricana es un grupo dedicado al sector panadero y a cualquier actividad relacionada con el sector. Nuestra irrenunciable vocación al cliente nos impulsa a buscar la máxima calidad y variedad en sus productos y servicios. Por eso, hemos sumado a nuestra tradicional producción harinera otras dos empresas: SSP (Servicios & Suministros de Panadería, S.L.) y CSR (Canaria de Suministros y Recubrimientos, S.L.). De esta manera, el Grupo Haricana queda integrada por tres empresas principales: Haricana, SSP y CSR.

Haricana. Empresa líder del sector en Canarias. Ofrece a sus clientes una extensa gama de harinas y subproductos como el salvado o el afrecho. No solo eso: Haricana es capaz de adaptarse a cualquier necesidad específica gracias al alto nivel tecnológico de su moderna fábrica.

SSP. Se creó para ofrecer a los clientes una amplia variedad de productos relativos a la fabricación panadera y repostería. Para ello, se ha aliado con los principales fabricantes de levaduras, mejorantes panarios, estabilizantes, conservantes y otros como cremas, coberturas, margarinas, rellenos o mermeladas para nuestras líneas de distribución.

CSR. Se introduce en el mercado con el fin de cubrir otras necesidades derivadas del sector panadero y pastelero. Su actividad principal se centra tanto en la venta como en el recubrimiento para su reutilización de moldes, bandejas, tolvas y otros productos propios de esta actividad con teflón y silicona para su suministro a la industria panadera y pastelera y que repercute en la obtención de mejoras sanitarias en sus productos.

Este esfuerzo empresarial no es otro que el de prestar la atención más completa y profesional a los clientes. En este sentido, y como seguro ya conoce, Haricana cuenta con el programa de promoción CIRCULO PANADERO, con el que premia la confianza de sus clientes.

### **EUROCARNE DIGITAL**

## **En los dos primeros meses de 2021 China ha incrementado un 27,6% la importación de carne**

De acuerdo con los datos de la Administración General de Aduanas de China (GACC), a lo largo de los meses de enero y febrero pasados, China importó 1,25 millones de t de carne, lo que supone un 27,6% más que en 2020.

El valor de la carne importada creció en un 10,1%, hasta los 5.100 millones de dólares.

Las importaciones de carne de cerdo fueron las mayoritarias, sumando 700.000 t. Crecieron un 26,2% sobre 2020 por un valor de 2.000 millones de dólares, un 14,3% más.

Frente a esto, el crecimiento de las compras de carne de vacuno fue más abultado, subiendo un 34,3% hasta las 400.000 t, por un valor de 1.860 millones de dólares, un 10,5% más.

## **EFE AGRO**

### **Alemania busca un nuevo impuesto al bienestar animal para mejorar los estándares de la ganadería**

Alemania estudia las vías para financiar una mayor ambición en los estándares de bienestar animal, incluido un nuevo impuesto. Pero la idea ha provocado la sorpresa de los productores alemanes, que temen una mayor exposición a la competencia desleal, según informa EURACTIV Alemania.

“Nuestra sociedad quiere más bienestar animal Nuestros productores quieren más bienestar animal ¡Pero aumentar el bienestar animal en los establos y en el campo no sale gratis!”, afirmó recientemente la ministra de Agricultura alemana, Julia Klöchner, tras la presentación de un estudio sobre la transformación del sector ganadero en una producción “respetuosa con el bienestar animal”.

Con estas palabras, Klöchner defendió una posible reestructuración de la ganadería en Alemania, destacando que “la eficiencia económica y el incremento del bienestar animal deben ir de la mano”.

Mejorar el bienestar del ganado es una prioridad clave para la Unión Europea (UE), y figura tanto en uno de los nueve objetivos específicos de la Política Agrícola Común (PAC) como en el buque insignia de la política alimentaria de la Comisión Europea (CE), la estrategia “De la granja a la mesa”, que incluye un incremento de los requisitos del bienestar animal dentro de los objetivos para proporcionar “un sistema alimentario más sano y más sostenible en la UE”.

Alemania se ha pronunciado de forma especialmente activa sobre el tema, con Klöchner tomando la delantera a nivel de la UE.

Esto llevó al acuerdo entre los ministros de Agricultura de los 27 sobre un etiquetado de bienestar animal comunitario, en diciembre, al final de la presidencia alemana del Consejo de la UE, lo que la ministra definió como “un paso adelante”.

Sin embargo, impulsar el incremento del bienestar animal tiene un precio.

Actualmente, hay muchas propuestas sobre la mesa sobre cómo reestructurar y financiar la cría ganadera en Alemania, según la ministra. Las examina el citado estudio de viabilidad, encargado por Klöchner a la llamada Comisión Borchert, cuyos resultados fueron publicados en marzo.

El estudio respalda la ambición de Berlín de aplicar exigencias de bienestar animal en las granjas alemanas, con un coste previsto de 2.900 millones de euros en 2025 y 4.300 millones de euros en 2030. El Gobierno alemán se ha comprometido a destinar 300 millones a ese objetivo, como parte de su programa de estímulo económico, pero el estudio resume las formas de compensar ese déficit de financiación.

Entre ellas, figura una mayor fiscalidad para productos animales, "un impuesto suplementario al bienestar animal", además de los impuestos sobre sociedades y a la renta.

Dicho gravamen, sobre el que Klöchner espera un acuerdo pronto, tendría "amplitud legislativa", según el estudio, que concluye que un impuesto independiente sobre bienestar animal "no sería problemático en términos constitucionales o de la normativa de la UE".

En cuanto a la PAC, los legisladores de la UE esperan que el 30 % de los pagos directos de la nueva PAC se destinen a los llamados "eco-esquemas", subvenciones cuyo objetivo es ayudar a los agricultores a cambiar hacia prácticas más verdes.

Sin embargo, los autores del estudio determinaron que si los eco-esquemas cubrieran las medidas para el bienestar animal, sería "a expensas de la pretendida mayor orientación de la PAC hacia la protección ambiental y climática".

### **Bienestar animal pero no trato preferente**

El Ministerio de Agricultura y Alimentación alemán advirtió de que, a pesar del deseo de convertir al país en pionero europeo en materia de bienestar animal, aplicar a sus ganaderos estándares más estrictos que los mínimos exigidos por la UE requiere justificación.

Esto significa que un etiquetado de bienestar animal nacional debería ser voluntario y que su diseño no debería "expresar ninguna preferencia en el caso de productos de origen alemán", según el estudio de la Comisión Borchert.

Imponer estándares más estrictos a los ganaderos alemanes sería compatible con los principios de libre movimiento de la UE si "no están vinculados a una prohibición de comercialización o a requisitos específicos de etiquetado para productos importados de otros Estados miembros", añaden sus autores.

La ministra explicó a EURACTIV que aumentar unilateralmente las exigencias "sin apoyar a los ganaderos como corresponde" provocaría la importación de productos más baratos "sobre cuya obtención tenemos poca influencia".

En otras palabras, para evitar una externalización de la producción y que los consumidores cambien sus preferencias por productos más baratos de países europeos vecinos, el bienestar de la ganadería alemana debe ser viable económicamente para todas las partes implicadas.

La ministra también espera que los consumidores estén dispuestos a pagar más por productos "respetuosos con los animales".

Según una encuesta de la empresa de datos alemana Statista, el 43 % y el 36 % de los alemanes están "muy dispuestos" o "verdaderamente dispuestos" a pagar más por el bienestar animal.



Mientras que la CE ha declarado que el bienestar del ganado es “claramente (...) lo que los ciudadanos quieren”, la asociación alemana por el bienestar animal ha constatado que tres cuartos de los consumidores querrían también “más transparencia” en los etiquetados de los alimentos respecto a los requisitos de bienestar de los animales.

## **ANIMAL´S HEALTH**

### **“España está a la cabeza en investigación en tuberculosis animal”**

La Asamblea General de las Naciones Unidas proclamó el 24 de marzo como el Día Mundial de la Tuberculosis con el objetivo de acelerar los esfuerzos para poner fin a la epidemia mundial de esta enfermedad, que sigue siendo la más letal del mundo.

En el sector de la salud animal también se dedican muchos esfuerzos para erradicarla, especialmente en ganadería. Y es que aunque la bacteria *Mycobacterium tuberculosis* no es la que afecta a los animales, existen otras como la *Mycobacterium bovis* o *Mycobacterium caprae* que sí que lo hacen.

Desde el sector veterinario se lucha por tanto contra esta amenaza. Ana Balseiro, investigadora de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León, explica para Animal's Health cómo está la situación en España, y recuerda que *M. bovis* es una zoonosis.

Balseiro, que lleva 20 años trabajando en tuberculosis, apunta que la transmisión a humanos de *M. bovis* es muy pequeña y no es un problema grave, pues se estima que solo entre 0,03 y 0,05% de los casos de tuberculosis a nivel europeo están causados por esta bacteria. No obstante, afirma que hay que controlarla. “Con que afecte a una persona ya es suficiente”, defiende.

La investigadora asegura que en España se está avanzando mucho en la investigación para hacer frente a la tuberculosis. “España está a la cabeza en investigación en tuberculosis animal a nivel mundial”, afirma, y recuerda que se está investigando mucho para conocer los reservorios implicados, los movimientos entre granjas o la eficacia de posibles vacunas.

De hecho, en su grupo de investigación se está trabajando en una vacuna inactivada para tejones, y tratan de conocer si es eficaz para disminuir las lesiones y la carga bacteriana. Su proyecto, además, consiste en una vacuna oral, lo que la haría mucho más práctica para su aplicación en animales silvestres.

En general, Balseiro defiende que para erradicar la tuberculosis hay que trabajar desde todos los ámbitos, también en animales silvestres, y no centrarse exclusivamente en los bovinos, sino también en otros animales domésticos que no están incluidos en planes de erradicación.

Por tanto, para la investigadora, un plan de erradicación eficaz en España pasa por un plan lo más amplio posible. Eso sí, recuerda que según las investigaciones a nivel mundial, la compraventa y el movimiento de animales siguen siendo la principal causa de que la tuberculosis llegue a un rebaño libre. “No podemos olvidar otras causas, no podemos echarle la culpa solo a la fauna silvestre”, afirma.

Sin embargo, admite que en algunas partes de España, sobre todo en el sur, la prevalencia

de tuberculosis sigue siendo importante en fauna silvestre, aunque explica que esta situación se da por la interacción en los dos sentidos. "Si tienes mucha tuberculosis en granjas tendrás en fauna, y viceversa", señala.

### **Fatiga**

La veterinaria reconoce que tantas décadas aplicando planes de erradicación de tuberculosis en ganadería, con avances que a veces son difíciles de apreciar —aunque existen— y en los que se siguen sacrificando animales año a año, puede generar frustración, aunque recuerda que la erradicación es el camino que se ha elegido en Europa, porque ha tenido éxito en otros países.

Balseiro admite que puede entender que exista una fatiga por parte de los ganaderos, pero defiende que lo que se está haciendo es tratar de mejorar la sanidad animal y la sanidad pública, y que los ganaderos tienen que entender que esto repercutirá a largo plazo en la salud de su ganado. Y es que, asegura, el ganado de un país libre de tuberculosis se vuelve más valioso.

No obstante, se sigue criticando por parte de los ganaderos algunos aspectos de los planes de erradicación, como los test utilizados, especialmente la intradermotuberculinización o tuberculina.

La veterinaria entiende que pueda existir confusión ante el hecho de que haya animales que den positivo y no muestren lesiones en el análisis post-mortem, pero aclara que eso solo significa que se ha detectado la enfermedad muy pronto, a diferencia de lo que ocurría en el pasado.

"En realidad si un animal da positivo a la tuberculina tiene un porcentaje ínfimo de error", afirma, y apunta que existen otros test alternativos, como el ELISA o el gamma-interferon, aunque a la hora de la verdad el positivo en tuberculina es un resultado oficial. "Hay información sobre esto", apunta.

### **La opción de las vacunas**

Para Balseiro el futuro de la lucha contra la tuberculosis animal podría pasar por la vacunación, pero admite que esto "de momento no va a pasar". Y es que la apuesta europea por los planes de erradicación implica que estos, de momento sean incompatibles con la vacunación, pues interfieren en las pruebas diagnósticas.

Así, señala que la vacuna más efectiva a día de hoy, la BCG, que también es la que se utiliza en humanos, es una vacuna viva atenuada que no permite con los test diagnósticos actuales diferenciar entre un animal vacunado de uno infectado.

La estrategia, por tanto, pasa por buscar vacunas inactivadas eficaces que no provoquen esas interferencias o métodos de diagnóstico alternativos. Asimismo, recuerda que de avanzarse en el uso de la BCG tendría que haber cambios profundos en la producción, pues la actual no es suficiente para cubrir la hipotética demanda del ganado vacuno europeo.

Asimismo, indica que todas las vacunas que se han probado no eliminan la micobacteria, aunque defiende que reducen lesiones y carga bacteriana, y por lo tanto repercuten en una disminución de la transmisión, porque se excretan menos micobacterias.

En general, asegura que está habiendo muchos avances en las pruebas de eficacia de vacunas tanto en bovino como en otras especies, pero recuerda que los tiempos con los que se juega en la creación de nuevos medicamentos son largos, porque debe de realizarse un número considerable de estudios para probar su efectividad y seguridad ante las autoridades sanitarias.

“De aquí a no muy lejos podremos contar con una vacuna que sea una opción”, asegura, e insiste en que, lógicamente, todas las investigaciones tienen como objetivo que se termine aplicando en la práctica en el futuro. “Cuando sepamos a ciencia cierta que la vacunación funciona y haya test diagnósticos que diferencian entre animales infectados y vacunados se pondrán en marcha”, concluye.



**DOSSIER  
PRENSA**

---

*Copyright © 2021 Grupo Capisa, Todos los derechos reservados.*

Puedes [actualizar tus preferencias](#) o [darte de baja](#).

---

This email was sent to [indexcasa@hotmail.com](mailto:indexcasa@hotmail.com)

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

Grupo Capisa · Calle de la República de Nicaragua 11-13 · Urbanización Díaz Casanova (Las Torres) · Las Palmas de Gran Canaria,  
GC 35010 · Spain

