



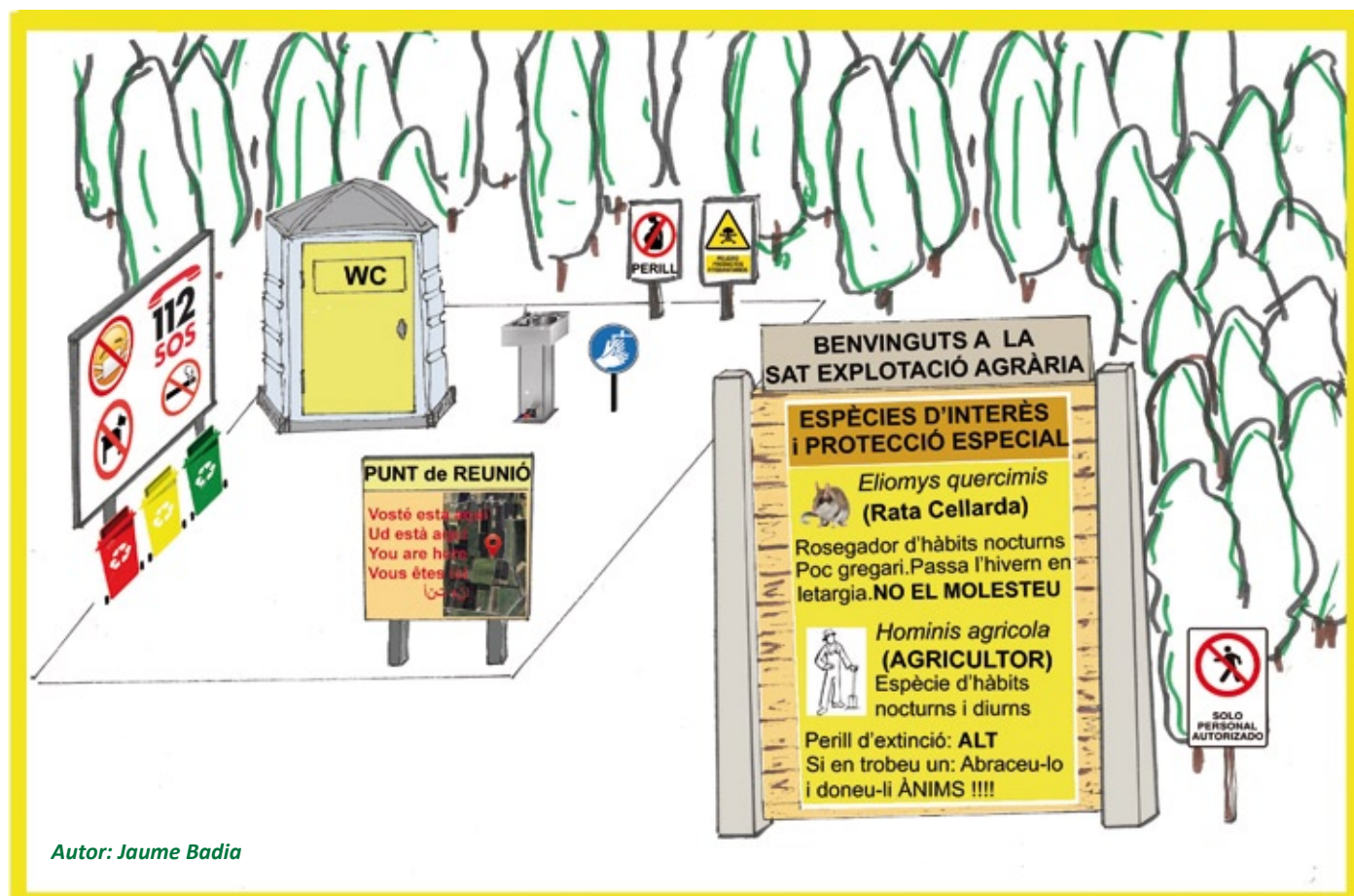
@groenginy

La revista del Col·legi Oficial d'Enginyers Tècnics Agrícoles i Perits Agrícoles de Lleida

Abril 2016 - Núm. 43



Higiene i Seguretat alimentària
El Col·legi de Lleida renova la seva Junta



Autor: Jaume Badia

“ Jo em refio d'**Asisa** perquè reinverteix en la nostra salut.
No et sembla una bona raó? ”



ASISA LLEIDA
Gran Paseo de Ronda, 170

A **Asisa** reinvertim els nostres beneficis en més serveis per als nostres assegurats.

- 10.981.869 consultes a especialistes
- 942.793 urgències hospitalàries
- 11.639 parts assistits
- 5.044.646 proves diagnòstiques
- 245.451 intervencions quirúrgiques
- 155.016 ingressos hospitalaris
- 348.294 consultes odontològiques

asisa.es
901 10 10 10

asisa

El nostre benefici és la teva salut



Francesc Clarisó

ex-president de la Junta del
Col·legi d'Enginyers Tècnics
Agrícoles a Lleida

Editorial

Hi ha un moment per a cada cosa

Benvolguts companys i companyes aquest cop aprofito l'editorial per acomiadar-me de tots vosaltres com a president de la demarcació. Fa vuit anys que vaig acceptar amb il·lusió el càrrec de president del Col·legi. Aquest període ha estat probablement el més destacat de la meua vida professional, per la rellevància del càrrec i la responsabilitat de representar a tot un col·lectiu.

Fent balanç de la feina feta, puc dir que he procurat fer-la el millor i més honradament possible, continuant la tasca endegada pel meu predecessor, i seguint unes línies d'actuació com: treballar per garantir el bon ambient i la col·laboració en les juntes de govern, amb persones representants de totes les especialitats i buscant el màxim d'equitat entre dones i homes; vetllant per l'austeritat en la despesa per garantir una bona estabilitat econòmica, el que ens ha permès fer front a tots els projectes (revista, cursos, celebracions...) sense patiments; millorar la secretaria tècnica i l'administració, puntals bàsics per donar un servei eficaç i de qualitat; i aportar el que bonament he pogut per fer del nostre col·legi una entitat més propera i al servei de tots els col·legiats.

En aquest context, em permetreu dir que hi ha dues coses

de les que estic especialment satisfet, potser perquè son els dos granets d'arena del meu pas per la presidència. El primer, és el viatge anual a parts d'Europa, que ha servit per retrobar-nos amb vells companys. L'altre és la jornada tècnica del novembre, que tot i ser un projecte que comporta molt esforç i dedicació s'ha vist compensat per la bona acceptació que ha tingut entre els tècnics.

Aquests anys també m'han permès conèixer la realitat d'altres companys d'arreu del territori, pel fet de pertànyer a la junta del col·legi de Catalunya. Des de la demarcació de Lleida ens hem implicat en ajudar i moltíssim, a millorar les dificultats que han tingut altres demarcacions.

Tanmateix, tot i deixar la presidència, és la meua voluntat continuar col·laborant amb el Col·legi en tot el que pugui aportar. Amb aquest comiat tanco una etapa molt enriquidora de la meua vida tant en experiències com en coneixences. Vull com no, donar les gràcies a tothom que ha passat per les juntes, a les persones que fan possible el dia a dia del Col·legi amb implicació i professionalitat i a tots vosaltres que el feu realitat. També vull fer un especial agraïment a la meua família pel suport, la paciència i les renúncies que han hagut que fer.

Sumari

La higiene i la seguretat alimentària en la producció primària agrícola

pàgines 4 a 7

Entrevistem al col·legiat Antonio Castillo

pàgines 8 i 9

Preguntes i respostes de les titulacions pre-Bolonya i de Grau

pàgina 10

Perquè els diamants són més cars que l'aigua?

pàgina 11 i 12

Isabel Perea, nova presidenta del Col·legi a Lleida

pàgina 13

D'excursió als Mallos de Riglós

pàgina 15

Foto portada: Xavier Molina

El Col·legi d'Enginyers Tècnics Agrícoles-Demarcació de Lleida, no es fa responsable de les declaracions i opinions expressades pels entrevistats o els signants dels articles de les planes d'aquesta revista. **Dipòsit Legal:** L-981-2003

La higiene i la seguretat alimentària a la producció primària agrícola

per **Carles Chico Clua** · Cap de la secció de Producció Agrícola i Material Vegetal del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Durant les últimes dècades, la Unió Europea (UE) ha portat a terme un extens desplegament normatiu pel que fa a legislació alimentària, amb l'objecte, entre d'altres, de garantir la seguretat i la innocuïtat dels productes alimentaris a la Unió Europea. Aquests reglaments conformen l'anomenat "paquet d'higiene" i són:

□ Reglament (CE) núm. 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

□ Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

□ Reglament (CE) núm. 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

□ Reglament (CE) núm. 1831/2003, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre de 2003, pel qual es fixen requisits en matèria d'higiene dels pinsos.

Els Estats membres han de supervisar el compliment correcte d'aquestes obligacions mitjançant programes de control oficial. Aquests programes han de complir els requisits que recull el Reglament (CE) núm. 882/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de



El Departament de Salut ha publicat la guia per a la vinya.

Foto: DARPA

29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals.

Des de la publicació d'aquests reglaments, es van anar desplegant normatives pel que fa a l'àmbit de la seguretat alimentària (al sector ramader, la indústria, el comerç i la distribució, etc.) però pel que fa a la producció primària agrícola, no va ser fins al 2015 que es va publicar el Reial Decret 9/2015, de 16 de gener, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària en matèria d'higiene en la producció primària agrícola (BOE número 24 de 28 de gener de 2015).

Els objectius del RD eren la creació i regulació del registre general de la producció agrícola (REGEPA), en el qual s'hauran d'inscriure totes les explotacions agrícoles i la implementació i posada en marxa

dels programes de control oficial de la higiene en la producció primària agrícola.

El motiu pel qual la normativa comunitària, publicada fa més de 10 anys, no es va començar a aplicar a la producció primària agrícola fins al 2015, fou perquè no hi havia una interpretació clara, ni per part dels Estats membres ni de la Comissió Europea, de que la producció primària agrícola estigués inclosa en l'àmbit d'aplicació de l'esmentat Reglament (CE) núm. 852/2004, ja que la definició d'aliment exclouia específicament "les plantes abans de la collita"¹.

Arrel de la crisi alimentària pel síndrome urèmic hemolític provocat per l'E.Coli a l'estiu de 2011 a Alemanya, que inicialment es va atribuir a cogombres provinents de l'Estat espanyol, es van realitzar una sèrie d'auditories per part de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió, que van deixar

patents la falta d'implementació d'aquest reglament a la producció primària agrícola de tota la Unió Europea². A partir d'aquell moment es va començar a desenvolupar la normativa específica per a aplicar a l'Estat la normativa comunitària en l'àmbit de la producció primària agrícola.

El Registre General de la Producció Primària Agrícola (REGEPA), creat pel Reial Decret 9/2015, es va implementar ja el mateix any 2015 i es nodreix de les dades declarades pels productors a la Declaració Única Agrària (DUN). S'hi han d'inscriure les explotacions agrícoles que fan la seva activitat dins de l'àmbit de la producció primària agrícola amb l'excepció d'aquelles explotacions que destinen les seves produccions íntegrament al consum domèstic privat.

Pel que fa als controls, aquest any 2016, el Pla Nacional de Control de la Cadena Alimentària PNCOCO 2016-2020 ja inclou per primer cop dins seu el Programa Nacional de Control Oficial de la Higiene de la Producció Primària Agrícola i de l'Ús de Productes Fitosanitaris.

La producció primària agrícola

La producció primària agrícola es defineix al Reglament (CE) núm.



Guia Higiene producció agrícola. MAGRAMA

178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, com *"la producció o cultiu de productes primaris, amb inclusió de la collita, i la recol·lecció de productes silvestres"*.

D'altra banda, el Reglament 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, defineix quines són aquelles operacions connexes a la producció i que també s'entenen incloses en l'àmbit de la producció primària. Són el transport, l'emmagatzematge i la manipulació de productes primaris en el lloc de producció, i el transport del lloc de producció fins a un establiment, sempre que no s'alteri la seva naturalesa de manera substancial.

Els requisits que han de complir els productors que realitzin la seva activitat en l'àmbit de la producció primària (i en les seves operacions connexes) i els de les fases posteriors són diferents. Els primers han de complir les normes generals sobre higiene que figuren en la part A de l'annex I del Reglament (CE) n° 852/2004 i els requisits específics fixats en el Reglament (CE) n° 183/2005, mentre que els que desenvolupin activitats en qualsevol de les fases de producció, transformació i distribució d'aliments posteriors compliran les normes generals d'higiene de l'annex II.

A més a més, tots els productors o operadors d'empreses alimentàries que realitzen la seva activitat en les fases posteriors a la producció primària o les seves activitats connexes, han de crear, aplicar i mantenir un procediment o procediments permanents basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), mentre que aquests procediments no són obligatoris en l'àmbit de la producció primària.

No sempre és fàcil delimitar quines activitats es consideren incloses a la producció primària i quines no. D'acord amb el document *"Higiene de la producció primària, operacions connexes i fases posteriors de la cadena alimentària"*³ elaborat conjuntament pel Ministeri d'Agricultura i l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (Aecosan), es consideren incloses a la producció primària agrícola (o a les seves operacions connexes) les següents activitats:

- ☐ El conreu, collita i recol·lecció de vegetals i el seu transport al lloc de producció
- ☐ La producció de llavors germinades fins, si escau, el moment en què siguin



La producció agrària primària està regulada des del 2015

Foto: DARPA

sotmeses a un tractament eficaç que elimini la *Salmonella* spp. i el *E. Coli* STEC.

□ La neteja, raspallat, rentat, assecat, classificació, tractaments post-collita i envasat dels productes vegetals propis del productor, al lloc de producció, sempre que aquestes activitats no suposin un canvi substancial en els productes.

□ L'emmagatzematge (amb refrigeració o sense) en el lloc de producció i la distribució i transport a un establiment dels productes vegetals propis del productor.

□ La venda directa per part del productor dels propis productes vegetals sense canvi substancial a un altre operador econòmic, al consumidor final o a establiments locals de venda al detall que proveeixen el consumidor final.

Per contra, les següents activitats no es consideren producció primària:

□ Activitats d'envasat, emmagatzematge, distribució, transport i importació de productes vegetals en estat fresc, per un operador d'empresa alimentària diferent del propi productor o recol·lector.

□ Les següents activitats de manipulació: pelat, trossejat i tallat, aplicació de gasos d'envasament als productes vegetals o l'eliminació de gasos, així com qualsevol altra activitat que introdueixi perills addicionals o pèrdua de la integritat del vegetal, soles o en combinació, dins o fora del lloc de producció.

Requisits d'higiene pels productes primaris d'origen vegetal

Els productors agrícoles, de la mateixa manera que la resta d'operadors d'empreses alimentàries, s'hauran



Les guies han d'incloure informació sobre els riscos en la producció agrària primària. Foto: DARPA

d'assegurar, en totes les etapes del procés productiu, la transformació i la distribució que tenen lloc a les seves empreses, que els aliments compleixen tots els requisits de la legislació alimentària.

Igualment, caldrà assegurar a totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució la traçabilitat dels aliments, que es retirin tots els aliments que no siguin conformes i que s'informi i col·labori en tot moment amb les autoritats competents.

Les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària hauran de vetllar pel compliment de la legislació i verificar i controlar als productors agrícoles i a la resta d'operadors.

L'annex I del Reglament 852/2004 estableix al seu annex I les disposicions generals d'higiene aplicables a la producció primària i a les seves operacions connexes. Així doncs, els operadors d'empresa alimentària s'han d'assegurar, en la mesura que sigui possible, que els productes primaris estiguin protegits contra qualsevol focus de contaminació, tenint en compte també qualsevol

tipus de transformació a què es puguin sotmetre posteriorment els productes primaris.

Sense perjudici de la norma anterior, els operadors de l'empresa alimentària han de complir les corresponents disposicions legislatives comunitàries i nacionals relatives al control dels perills en la producció primària i les operacions connexes.

En el cas concret dels productes vegetals, els operadors d'empresa alimentària hauran d'adoptar les mesures adequades següents, segons correspongui:

□ Mantindran nets i, quan sigui necessari, després de la neteja, desinfectaran adequadament les instal·lacions, equips, contenidors, caixes i vehicles.

□ Garantiran, quan sigui necessari, unes condicions higièniques en la producció, el transport i l'emmagatzematge de productes vegetals, així com la neteja dels mateixos.

□ Utilitzaran aigua potable o aigua neta quan sigui necessari per evitar la contaminació.

□ Garantiran que el personal que manipuli productes alimentaris es trobi en bon estat de salut i rebi formació sobre riscos sanitaris.

□ Evitaran en la mesura del possible que els animals i les plagues provoquin contaminació.

□ S'emmagatzemaran i manipularan els residus i substàncies perilloses de manera que s'eviti la contaminació.

□ Estindran en compte els resultats de totes les anàlisis pertinents efectuats en mostres preses de plantes, o altres mostres que tinguin importància per a la salut humana, i

□ S'utilitzaran correctament els productes fitosanitaris i els biocides, tal com ho requereix la legislació pertinent.

Els operadors de l'empresa alimentària han de portar i conservar registres sobre les mesures aplicades per controlar els perills de manera adequada. En el cas concret dels productes vegetals en particular, hauran de portar registres sobre:

□ La utilització de productes fitosanitaris i biocides.

□ L'aparició de plagues o de malalties que puguin afectar la seguretat dels productes d'origen vegetal.

□ Els resultats de totes les anàlisis pertinents efectuades en mostres preses de plantes o altres mostres que tinguin importància per a la salut humana.

Les guies de bones pràctiques

Per tal de facilitar el coneixement i el compliment dels requisits d'higiene i seguretat alimentària als productors, els Estats fomentaran l'elaboració de guies de pràctiques correctes

d'higiene i per a l'aplicació dels principis del sistema APPCC i es promocionarà la difusió i l'ús de les guies. No obstant això, la utilització d'aquestes guies per part dels productors i la resta d'operadors d'empresa alimentària serà voluntària.

Les guies de pràctiques correctes d'higiene han d'incloure informació sobre els perills que puguin presentar-se en la producció primària i les operacions connexes, així com les mesures per combatre'ls, inclosos els requisits corresponents establerts a la legislació.

A l'Estat espanyol, el MAGRAMA, en col·laboració amb el sector (ASAJA, AFHSE, COAG, COEXPHAL, Cooperatives Agroalimentàries d'Espanya, FEPEX i PROEXPORT), va publicar la Guia de Bones Pràctiques d'Higiene en la Producció Primària Agrícola⁴. Aquesta guia s'acompanya d'un document en forma de llistat de verificació o chek-list per tal de servir d'ajuda a

l'agricultor en el seguiment de la guia de pràctiques correctes d'higiene generals en la seva explotació, i en el compliment de la legislació en general.

La Guia recull obligacions i recomanacions que cal tenir en compte en relació a:

- L'aigua d'ús agrícola
- Els productes fitosanitaris
- Els fertilitzants i esmenes orgànics i inorgànics
- Les condicions higiènic-sanitàries dels treballadors i de les explotacions agrícoles
- Les condicions sanitàries en les operacions connexes de recol·lecció, càrrega, transport, emmagatzematge de productes recol·lectats i envasat a l'explotació agrícola.

També a Catalunya, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, ha elaborat conjuntament entre l'administració i el sector diverses guies de bones pràctiques d'higiene. Actualment, pel que fa a la producció primària agrícola, s'han publicat les guies de bones pràctiques agrícoles per a les explotacions vitícoles i per a la producció d'olives⁵.

Notes

¹ Article 2.c) del Reglament (CE) 178/2002

² A rel d'aquella crisi es va desenvolupar tota una normativa d'higiene específica per al sector dels brots germinats. Reglaments (UE) de la Comissió 208/2013, 209/2013, 210/2013 i 211/2013 i Reial decret 379/2014,

³ http://www.magrama.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/delimitacionproduccionprimaria_tcm7-404486.pdf

⁴ Podeu descarregar-vos la guia i consultar informació relacionada amb la higiene de la producció primària agrícola al web: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/higiene-produccio-primaria-agricola/>

⁵ Les guies de bones pràctiques a Catalunya es poden descarregar a la web de l'ACSA <http://www.gencat.cat/salut/acsa/> i, concretament a <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/index.html>



Guia per a l'olivera.

Foto: Dep. Salut

Antonio Castillo Nadal, col·legiat núm. 1051

“Internet ha estat una oportunitat d’or per a la formació del sector”

Pregunta.- La major part de la seva vida professional ha transcorregut entre les parets d’una escola. Com valora la formació dels professionals de l’agricultura?

Antonio Castillo.- De fet, el més lamentable del que passa a la formació es veure com els continus canvis de plans, les adaptacions... afecten els estudiants perquè encara que no ho sembli, l’alumnat els acusa i això es nota a l’aula. Personalment, m’agrada treballar amb els que es troben als darrers cicles, perquè són els que tenen les coses més clares i els que realment són professionals implicats que volen dedicar-se al sector i el coneixen bé. Ara bé, cal reconèixer que la possibilitat de fer cursos a distància, per Internet... ha millorat moltíssim. Avui els joves poden venir a les escoles perquè el tracte directe encara té un valor, però les noves tecnologies han obert una porta enorme, una oportunitat d’or per la manera com ara es poden establir relacions entre professorat i alumnat.

Pregunta.- Ha canviat el perfil de l’alumnat?

Antonio Castillo.- A les escoles agràries tenim la sort que hi venen gent del sector, bona gent. Però tot i això, si s’analitzen els diferents àmbits d’estudi es veuen de seguida les diferents procedències i si una persona no ve del món rural, es nota, són perfils diferents. Això no vol dir que siguin problemàtics, però sí que tenen diferents inquietuds. Recentment he pogut fer formació a l’Arboretum de Lleida i m’hi he trobat des de ètnies multicolors a persones amb problemes de reinserció social. Personalment em satisfà treballar-hi però s’ha de fer de manera diferent.

Pregunta.- Què és el que els diferencia més?

Antonio Castillo.- Diferents detalls... per exemple, els que es volen dedicar a fer productes ecològics potser no coneixen el sector, però tenen una predisposició a investigar; i venen a Lleida a conèixer el sector per després aplicar-ho a Barcelona amb produccions ecològiques.

Pregunta.- Abans m’ha dit que li agradava treballar amb els que s’incorporen. Quina opinió li mereix aquesta línia d’ajuts?

Antonio Castillo.- De fet és complex. Avui si una persona no ve del sector. És a dir no compta amb un coixí a casa per a poder fer les primeres inversions, difícilment es podrà



Des que s’ha jubilat, “l’horter” com ell l’anomena, és la seva zona d’esbarjo a la que hi dedica molt de temps i esforç. Foto: Antoni Castillo

incorporar a l’agricultura. Per sort, molts poden comptar amb els diners dels pares però, dels que venen de fora de Lleida, molts ho deixen perquè no poden fer front als avals que els demanen per instal·lar-se. També és cert que hi ha qui s’incorpora per tenir accés als ajuts però que després no farà mai de pagès/a... Recentment, amb el canvi en els itineraris formatius a Catalunya, la formació que se’ls demana és realment important. Els fan suar cada euro que els donen d’ajut... un fet que potser en altres autonomies no es dona perquè són menys exigents... Però de fet, quan mires els projectes i les propostes per a incorporar-se la veritat és que hi ha idees molt bones, des de fer productes de qualitat que volen vendre pel boca a boca a explotacions competitives amb grans volums...

Pregunta.- Parlant de projectes. Quina opinió li mereix l'emprenedoria?

Antonio Castillo.- Des del meu punt de vista els emprenedors són un grup d'èlit. Són persones amb les idees molt clares que saben el que volen fer. Tot i això, sovint es topen amb un dels problemes més impensables: la tradició.

Pregunta.- La tradició?

Antonio Castillo.- Sí, molts es troben frenats perquè els propis pares els tallen les ales. Jo m'he vist en la conjuntura d'haver de recomanar a un pare que li donés oportunitats al seu fill de posar en pràctica allò que volia fer a l'explotació. Encara hi ha massa jerarquia familiar... Tot i això, cal dir que aquesta situació depen molt de la zona on es trobi l'explotació. La mentalitat d'un productor de préssec d'Alfarràs no té res a veure amb la d'un productor de préssec de Massalcoreig. Mentre els primers són més convencionals, els del Baix Segrià estan molt al dia, coneixen les noves varietats, s'interessen per la novetat... decideixen.

Pregunta.- La crisi ha fet tornar gent a treballar la terra?

Antonio Castillo.- Sí, la crisi ha fet tornar gent que havia deixat el sector. Ha estat com un refugi, com si els haguessin dit "això de casa sempre ho tindràs", marxa a guanyar-te la vida i, si no et va bé, ja tornaràs. I han tornat.

N'hi ha que s'han incorporat, n'hi ha que ho fan a temps parcial, però si... es nota un cert retorn.

Pregunta.- Abans comentava els diferents perfils a l'escola. També es veuen a la formació no reglada?

Antonio Castillo.- Sí, clar que sí. Ara hi ha estrangers a tots els cursets, sobre tot als d'aplicació de fitosanitaris. Per sort l'examen fa de filtre, perquè n'hi ha que no s'acaba d'entendre com el poden fer, ja que ni tan sols tenen domini de la llengua i per tant, està clar que no poden haver fet els exercicis on-line tots sols. Crec que en aquests casos, el filtre s'haurien de posar al principi. Vull dir que primer haurien de conèixer la llengua, entendre el joc i després formar-se per a treballar al sector. Ens estalviariem molts problemes al final, el dia de l'examen.

Pregunta.- En una pinzellada, com veu el sector agrari un formador que hi està en contacte dia a dia?

Antonio Castillo.- Crec que el principal problema del sector és que no s'acaba de creure que fa les coses bé, i que només si deixen de banda l'individualisme, i es treballa col·laborant en estructures como les cooperatives es podrà tirar endavant, no només quan hi ha problemes, sinó també quan les coses funcionen, perquè a vegades sembla que només ens recordem de les cooperatives quan ens va malament per lliure... i no és això.

Qui és Antonio Castillo?

Nascut el 1950 a Alcampell (La Franja), l'Antonio Castillo és fill de família pagesa. Com ell explica, va anar a estudiar a l'Institut Laboral de Tamarit de Llitera més tard "perquè la mare no volia que hi anés en bici tan jove". D'allà va passar a la Unitat Fructícola de Balaguer i finalment, va anar a Barcelona on va acabar la carrera d'Enginyer Tècnic Agrícola l'any 1973. Com era habitual en aquella època, la "mili" era una parada obligatòria però de fet, tan bon punt la va acabar va començar a treballar a la cooperativa de fruita de Tamarit, una feina que "sempre m'ha agradat molt perquè crec en les bondats del cooperativisme".



Una oferta d'una oficina tècnica a Lleida el va fer "sentir-me realitzat com a tècnic", però per aquelles coses de la vida ho va deixar per

anar a Luqa a Sudanell, on no hi va ser gaire temps perquè "no m'hi acabava de sentir a gust". L'any 1977 va entrar com a professor a l'Escola de Capacitació Agrària d'Alfarràs, amb un contracte laboral que encara depenia de Madrid però que després va passar a la Generalitat. Hi va ser "38 anys, dos mesos i nou dies", fins que al juny de 2015 es va jubilar, primer de manera parcial i després total. Encara segueix col·laborant fent cursos de formació no reglada "perquè m'agrada molt i és una feina molt gratificant, sobretot recorda el temps que vaig fer tutories als joves que es volien incorporar a l'agricultura".

Preguntes i respostes sobre les titulacions pre-Bolonya i el Grau

per **Germán Esteban Ibernón** · Secretari del Col·legi Oficial d'Enginyers Tècnics i Pèrits Agrícoles de Catalunya

He de cursar la passarel·la que ofereixen les universitats per accedir al títol de Grau en Enginyeria Tècnica Agrícola?

No cal. Encara hi pot haver alguna raó objectiva per fer-ho però a curt termini crec que desapareixeran tan bon punt s'aclareixi el panorama dels titulats. En tot cas no us ho recomano. Si algú la vol fer, millor que parli amb el Col·legi per rebre més informació abans de prendre la decisió.

Llavors, el títol pre-Bolonya i el grau estan homologats?

No hi ha cap homologació de les titulacions. Hi ha hagut el reconeixement de les titulacions pre-Bolonya al nivell acadèmic de Grau. Actualment el Espai Europeu d'Estudis Superiors (EES) -el pla Bolonya- estableix els nivells acadèmics de l'ensenyança superior a Europa. A l'Estat espanyol es va traduir el en Marc Espanyol per les Qualificacions dels Estudis Superiors (MECES) al RD 1027/2011 amb quatre nivells acadèmics: MECES 1 per als estudis de nivell acadèmic de la formació professional de grau superior; MECES 2 pels estudis universitaris de cicle curt; MECES 3 per la formació universitària de cicle llarg; i MECES 4 pels doctorats universitaris.

El reconeixement del nivell acadèmic de les titulacions d'enginyer tècnic agrícola pre-Bolonya és a la vostra disposició a la web del col·legi: <http://www.agricoles.org/ca/collegi/legislacio-normes>. Es recomanable treure una copia i que la deixeu juntament amb la titulació oficial. També en podeu obtenir un certificat



nominal de correspondència al nivell acadèmic mitjançant l'oficina electrònica de la web del Ministeri. Teniu més informació al mateix espai de la web del col·legi.

Jo vaig fer un Màster. Tinc el nivell de màster en l'EES?

Nomes els màsters oficials reconeguts pel Ministeri d'Educació com a tals donen accés al nivell acadèmic de MECES 3. Podeu consultar-ho en la plana del Registre de Universitats, Centres i Titulacions (<https://www.educacion.gob.es/ruct/home>). Si no hi apareix el títol que dóna accés a MECES 3 en principi no obtindreu el nivell MECES 3. De fet, cap dels màsters pre-Bolonya dóna accés a aquest nivell.

O sigui, els màsters pre-Bolonya no tenen valor?

Si que en tenen, pels coneixements i competències assolides però si formalment heu d'acreditar el nivell MECES 3 amb aquests màsters no ho podreu fer. El Col·legi està reclamant a les administracions de quina forma

es reconeixeran oficialment aquestes formacions però no hi ha res clar.

Puc accedir a les places de nivell A de l'Administració?

Actualment hi ha molta confusió al respecte ja que depèn de les bases de les convocatòries. Si a les bases de les convocatòries per una plaça de Nivell A s'hi té accés des del Grau d'Enginyeria Tècnica Agrícola (en alguna de les múltiples denominacions actuals) s'hauria de reconèixer també el títol pre-Bolonya ja que té reconegut el nivell acadèmic de grau. En cas de dificultats contacteu amb el Col·legi. Aquesta serà un feina feixuga que cal fer per al reconeixement de la professió.

Quines són les diferències entre els títols Pre-Bolonya i el Grau?

Les titulacions les emeten les universitats i a l'Estat espanyol poden ser oficials o no (les no oficials són els títols propis). Les titulacions oficials donen accés als nivells acadèmics de MECES 2 (Grau) i MECES 3 (Màster) que podeu consultar al RUCT. Les titulacions universitàries poden, o no, habilitar per a accedir a professió regulada i l'Enginyer Tècnica Agrícola és una professió regulada i l'exercici s'acredita al Col·legi professional. Les titulacions Pre-Bolonya d'Enginyeria Tècnica Agrícola són habilitants com alguns graus universitaris actuals. Els coneixements i les competències assolides pre-Bolonya podien variar segons el pla d'estudis i la universitat, i el mateix passa amb les titulacions de grau actuals.

Perquè els diamants són més cars que l'aigua?

per **Toni Teixidó Quintana** · Etvalia Consultoria

Es considera que el valor d'un bé, s'estableixi en base a la seva utilitat, i l'element de la natura més fonamental per la nostra supervivència és l'aigua. Com pot ser que valgui menys que els diamants? Aquesta contradicció es coneix com la *Paradoxa del Valor*. L'economista escocès, Adam Smith, en el seu estudi "*La Riquesa de les Nacions*" publicat el 1764, plantejava que l'aigua és el bé més útil i que no pot intercanviar-se per res; un diamant com a pedra preciosa es pot intercanviar per molts béns.

Anys més tard el pensador Karl Marx, ideari del marxisme, va argumentar una solució a la paradoxa, deixant de banda el *valor d'ús*, per relacionar-lo amb *valor del treball necessari per produir el bé a valorar*. Això explicaria que el valor per extreure i perfeccionar el diamant sigui més costós que recollir aigua d'un riu, i justificaria que el diamant fos més car que l'aigua. Però enmig del desert, una persona sense aigua i amb una bossa plena de diamants, no podria sobreviure, i el valor dels diamants en aquestes condicions seria nul. El valor d'un got d'aigua en aquesta situació seria infinitament superior. Aquest exemple, ens demostra que es pot oblidar el valor d'ús per establir el valor del bé, si la finalitat es sobreviure. Els diamants respecte l'aigua no tenen cap valor.

Es necessari tenir en compte el context per determinar el valor d'un bé, el valor d'un got d'aigua pot ser vital depenent si estem al mig del desert o bé en la llera d'un riu a la muntanya. La finalitat de la valoració, és la que determinarà la metodologia de càlcul i donarà com a resultat el valor del bé objecte d'estudi.

Seguidament es relaciona un recull del tipus de valor a determinar segons la finalitat.

■ Finalitat Compra-Venta:

- El valor de *Reposició*.
- El valor de *Mercat d'ocasió*.



- El *Valor Comptable* o *Valor en Llibres*. És l'import que consta inscrit al balanç de l'empresa un cop s'ha restat al valor d'adquisició, l'amortització acumulada.

■ Finalitat Valorar un Stoc de Producte:

- El *Valor del producte semielaborat*.
- El *Valor del producte elaborat*.

■ Finalitat Garantia Hipotecaria:

- El *Valor de Taxació*. És una valoració per determinar el import a fixar en un préstec hipotecari.
- El *Valor per Assegurar* (*Valor de Seguro*). El valor del immoble sense tenir en compte el valor del solar, ja que aquest no és objecte que es pugui assegurar amb una pòlissa d'assegurances.

■ Finalitat Procediment d'Expropiació:

- El *just prevu*. És l'import que correspon abonar a l'expropiat per la pèrdua del béns i drets afectats per un procediment d'expropiació.

■ Finalitat Fiscal:

- El *Valor Cadastral*. És un valor administratiu fixat objectivament per cada immoble i que resulta de criteris de valoració recollits en la Ponència de Valors de cada municipi.
- *Valor a efectes del Impost de Transmissions Patrimonials*.

■ Finalitat Concentració Parcel·laria:

- El *Valor de les Finques*, segons criteris determinats per qualitats, superfícies, situació de cada parcel·la..., que s'inclou a la concentració. No és un valor quantificable econòmicament sinó un valor de ponderació per establir criteris d'homologia.

■ **Finalitat Assegurança:**

- El *Valor Real*. És el valor de reposició d'un bé, deduïnt la seva depreciació per antiguitat, obsolescència i estat actual de conservació.
- El *Valor Reposició*. És el valor de reconstrucció, fabricació o adquisició nou d'un bé.
- El *Valor Venal*, generalment en vehicles o maquinària, fa referència al valor, que per professionals de la compra venta, es cotitzi en el mercat de venda de segona mà.

■ **Altres finalitat:**

- *Valor de Fons de Comerç*: valoració de la plusvàlua potencial dels actius.
- *Valor de Marca*: és el valor d'un actiu intangible, és a dir d'un actiu que genera beneficis pel seu ús,

a conseqüència de la seva història, arquitectura, situació...

L'any 2012 la Camara de Comerç i Agricultura de Monza Brianza (Itàlia), va elaborar un informe per valorar els monuments més emblemàtics d'Europa. El càlcul del valor de marca, es va determinar analitzant deu paràmetres corresponents a la capacitat de generar ingressos, capacitat turística de l'entorn entre d'altres. El monument amb més valor va ser la Torre Eiffel de París, amb 343.660.000 Euros i per a la Sagrada Família es va calcular un valor de marca de 90.366.000 Euros.

El valor d'un bé, no és sempre el mateix. És important definir la finalitat de la valoració, per aplicar la normativa i la metodologia que permeti determinar el seu valor.

Agroptima presenta l'APPS per a explotacions agrícoles

L'empresa Agroptima dedicada a la creació de software de gestió agrícola va fer una presentació de la seva aplicació informàtica en format Apps al Col·legi.

Es tracta d'una software de gestió per a les explotacions agrícoles que de manera fàcil, i àgil, facilita omplir tota la documentació necessària per portar el quadern d'explotació d'una manera més eficient i des de qualsevol lloc mitjançant l'operativa mòbil. Les dades que s'introdueixen s'emmagatzemen al núvol, a mesura que el productor les va entrant al seu quadern de camp i per tant aquest està sempre actualitzat.

L'aplicació que es va donar a conèixer als col·legiats ha guanyat entre altres guardons i reconeixements el Primer premi a la innovació concedit per la UdL en l'edició 2014.



El Col·legi, a la 3a edició de la Fira del Treball de la Universitat de Lleida

El dia 18 de març el nostre col·legi, membre de Col·legis Professionals Associats de Lleida (CPA), va participar en la 3a edició de la Fira UdL-Treball que organitzà la Universitat de Lleida i que va tenir lloc a l'espai del Centre de Cultures i Cooperació Transfronterera del Campus de Cappont.

La fira pretén donar assessorament i d'orientació als estudiants de l'últim curs o als recent graduats per

tal de facilitar-los l'accés al món laboral, enfocar la seva trajectòria professional i obtenir assessorament que els guiï en els seus primer passos en l'entorn laboral.

El Col·legi hi va ser presents en el marc de l'estand instal·lat per la CPA des d'on vam atendre estudiants de darrer curs interessats en les diferents sortides laborals de la professió i els serveis que des del Col·legi es posen al seu abast.

Isabel Perea, nova presidenta del Col·legi d'Enginyers Tècnics Agrícoles a Lleida

“Cal captar sang jove per sumar nous i diferents punts de vista”

Ha estat vinculada al Col·legi des de 1999 i des d'aleshores la seva implicació amb la institució ha estat constant. Primer com a vocal de la junta, després com a tesorera de Lleida, com a Tresorera de Catalunya i darrerament com a Vicepresidenta, un càrrec que l'ha dut ara a assumir-ne la Presidència de Lleida. La Isabel Perea és Enginyera Tècnica Agrícola des de 1990, tot i que després va decidir-se per continuar amb l'enginyeria agrònoma en Indústries Agrícoles, i en diplomar-se en Nutrició i Dietètica. La seva vida professional ha transcorregut entre el sector públic i el privat, entre l'especialització agrària, la gestió d'organitzacions i la formació. Una trajectòria que li permet tenir una visió àmplia del que suposa el sector agrari, des del camp a la taula.

Pregunta.- Quines propostes d'acció porta a la cartera?

Isabel Perea.- Crec que és important mantenir l'estructura funcional del Col·legi a Lleida. És cert que hi ha preocupació perquè la modificació de la normativa de visat pot reduir els ingressos, i pel fet que amb la crisi, molts enginyers que no usaven regularment el col·legi s'han donat de baixa. Hem de treballar per recuperar-los i per mantenir els que tenim fent que el col·legi els aporti competitivitat, que sigui un aval a la seva feina, un label de prestigi per a la professió, més enllà del tràmits ordinaris que es puguin fer. Estar col·legiat ha de ser un plus de qualitat, una garantia de formació continuada...

Pregunta.- I això com es fa?

Isabel Perea.- Està clar que ens hem de posar amb el tema de les xarxes socials sí o sí. Abans, els dinars, sopars eren el nexa entre col·legiats però ara tot això es recolza amb les relacions a través de les xarxes socials. I el Col·legi no en pot quedar al marge.

Pregunta.- Es planteja noves activitats per als col·legiats?

Isabel Perea.- Crec que els nostres cursos ja estan molt adaptats a les necessitats, però evidentment sempre es poden millorar. La Jornada anual s'ha convertit en un referent al sector i cal potenciar-la encara més i hem d'augmentar la relació amb les Universitats, en plural. Hem de ser capaços de captar sang jove que permeti sumar punts de vista nous de la realitat del Col·legi i del sector.

Pregunta.- Quin paper tenen els enginyers tècnics?

Isabel Perea.- Bé, la figura de l'enginyer tècnic ha contribuït molt a la modernització de l'agricultura lleidatana i catalana. La nostra feina ha estat i continua sent la d'ajudar a aplicar els nous conceptes d'agricultura a les explotacions ja que som els professionals més propers a la producció. El que fem es traduir en llenguatge planer allò que es decideix als despatxos, ja sigui a Barcelona, Madrid, Brussel·les, o allò que s'obté de la recerca en centres especialitzats i a les universitats. Tot plegat per ajudar a que l'activitat sigui rentable i adaptada als nous temps. La protecció del medi ambient, la seguretat alimentària, les



noves varietats, els límits màxims de residus... són alguns dels conceptes amb els que ens movem cada dia.

Pregunta.- Cada vegada hi ha més formació entre els i les que integren la producció...

Isabel Perea.- És veritat que hi ha enginyers tècnics que porten les seves explotacions, però en realitat no són tants. El que sí és cert és que la capacitació del sector ha millorat molt ja que hi ha un gran ventall de cursos per formar-se en allò que els fa falta i tots són molt conscients que ho han de fer. Tot i això, el coneixement que en tenen és més pràctic que tècnic i per això sovint necessiten el recolzament d'un enginyer tècnic que sap moure's entre conceptes més tècnics o que demanen un anàlisi més enllà del producte al que fan referència. De fet, productors i tècnics ens necessitem els uns als altres.

El Col·legi renova els càrrecs de la Junta de Govern a Lleida

El 17 de desembre va tenir lloc l'Assemblea General Extraordinària per a la renovació dels càrrecs de la Junta de Govern de la demarcació de Lleida de president, secretari i tres vocals. Per optar als càrrecs es va presentar una única candidatura, que va ser proclamada sense necessitat de donar pas a un procés d'eleccions.

D'aquesta manera, es va nomenar com a presidenta de la demarcació de Lleida la companya Isabel Perea Jou, que substitueix a Francesc Clarisó, qui venia exercint la presidència des de l'any 2007 i a qui des de la Junta de Govern de la demarcació agraïm la seva dedicació, compromís amb la millora del Col·legi i la gestió duta a terme al capdavant de la demarcació durant aquests anys.



Com a resultat de la proclamació continua en el càrrec de secretari Gabriel Perés i Josep Dalfó com a vocal, així mateix, s'han incorporat a la composició de la Junta Xavier Moreno i Anna Llobet com a nous vocals.



Watt Energia, premi a la innovació en maquinària

Fira de Mollerussa va celebrar la 144a edició de la Fira de Sant Josep, Fira Catalana de la Maquinària Agrícola i Saló de l'Automòbil els dies 17, 18, 19 i 20 de març. L'esdeveniment va ser com cada any una cita obligada per al sector agrícola i ramader ja que es tracta d'una de les més antigues de Catalunya.

Durant la Fira la nostra demarcació va ser la patrocinadora del Premi d'Innovació en maquinària o instal·lacions agroindustrials. El guardó, estava dotat amb 1.100 euros, i aquest any va ser per l'empresa Watt Energia SL de Tàrraga, pel seu generador d'aire calent que funciona amb qualsevol tipus de biomassa com a bescanviador de calor exterior.

Isona Cortasa, guanyadora de la postal de Nadal 2015



Per tercer any consecutiu, i en el marc de les celebracions de Nadal, la demarcació de Lleida va fer entrega del premi al guanyador del Concurs de dibuix de postals de Nadal, adreçat als més petits de la casa, fills/es, néts/es dels nostres col·legiats. Aquest any, la guanyadora d'aquest any va ser la Isona Cortasa.

Durant l'acte que va tenir lloc a la seu del col·legi a Lleida es va lliurar el premi, una tauleta digital, juntament amb obsequis per a tots els menuts que van participar en el concurs de dibuix. En acabar l'acte tots els assistents, pares i fills, van poder gaudir d'una divertida festa i d'un berenar.

Mallos de Riglos: El camí del cel



per **Ramon Petanas** · Col·legiat num. 2982

Excursió pel Pre-pirineu d'Osca, comarca de la Hoya d'Osca, apta per a adults i nens majors de 6-7 anys.

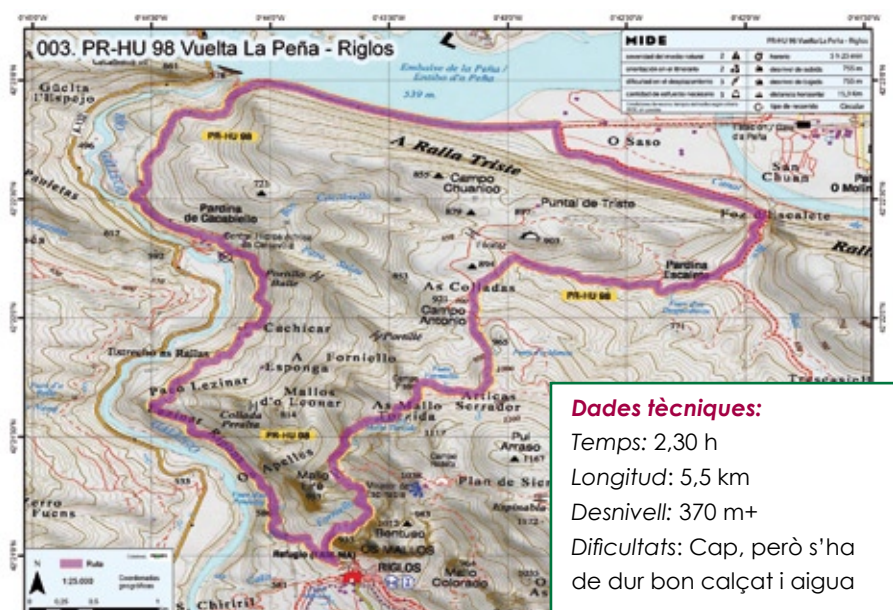
Es tracta d'una excursió circular que té el punt de sortida al poble de Riglos, totalment senyalitzada, i que dóna la volta a part dels Mallos de Riglos, que són unes penyes de conglomerats que tenen unes parets verticals on hi habiten els voltors i els escaladors.



Identificació amb el nom dels diferents punts que hi ha a la ruta **Foto: Top100aragon.com**

Descripció de la ruta:

La ruta parteix del poble de Riglos i segueix el sender GR1 que es dirigeix cap a l'ermita de Santa Cruz. Abans d'arribar, ens desviem per un camí senyalitzat amb marques blaves que ascendeix cap al Mallo Colarao i després fins a dalt de tot on hi ha una petita cabana o refugi de pastors. A dalt hi ha possiblement el millor mirador de tota la ruta, el Mirador de Ventuso. A partir d'aquí, el camí baixa entre la vegetació fins a trobar-nos el PR HU-98 que seguirem cap al poble de Riglos, passant per sota del Mallo Pison i el Puro.



La ruta és circular i està perfectament senyalitzada **Foto: Top100aragon.com**



**Col·legi Oficial d'Enginyers Tècnics Agrícoles
i Perits Agrícoles - Demarcació de Lleida**
Passeig Ronda, 170 1er - 25008 Lleida
lleida@agricoles.org