



Campanya de la Fruita 2004

El Departament de Treball de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament d'Alpicat han sufragat un any més el cost de contractació d'una auxiliar administrativa del dia 23 de juny al 22 d'octubre de 2004, per a l'organització i gestió de la campanya de la fruita d'enguany. Hem augmentat en un mes el període de contractació respecte l'any anterior. Finalitzat aquest període, us oferim les dades estadístiques, que són les següents, amb el benentès que aquestes dades només inclouen els treballadors que s'han presentat a l'Oficina de la Campanya de la Fruita amb permís de treball:

Temporers estrangers que han sol·licitat feina durant la campanya de la fruita 2004 a Alpicat, segons la seva procedència

ALGÈRIA:	43
MARROC:	66
MALI:	36
GHANA:	18
GÀMBIA:	30
GUINEA:	7
MAURITÀNIA:	7
ARGENTINA:	1
FRANÇA:	2
NIGÈRIA:	4
SIERRA LEONE:	3
EQUADOR:	1
SENEGAL:	6
ANGOLA:	1
BENÍN:	1
BURKINA FASO:	2
ROMANIA:	1
CAMERUN:	3
COSTA D'IVORI:	2
TOTAL:	234

Temporers espanyols que han sol·licitat feina durant la campanya de la fruita 2004 a Alpicat, segons la seva procedència

LLEIDA:	11
VALÈNCIA:	3
BADAJOS:	2
ILLES BALEARS:	1
ALMERIA:	1
MADRID:	1
CÀCERES:	1
CIUDAD REAL:	2
TOLEDO:	1
LLEÓ:	1
SARAGOSSA:	1
LA RIOJA:	
TOTAL:	26
TOTAL:	260

Total de temporers que han sol·licitat feina, segons sexe

Nombre de dones	9
Nombre d'homes	251
TOTAL:	260

Total de temporers que han sol·licitat feina, segons edat

16 - 19 anys	8
20 - 24 anys	36
25 - 29 anys	56
30 - 39 anys	99
40 - 49 anys	51
50 - 59 anys	10
Més de 60 anys	0
TOTAL:	264

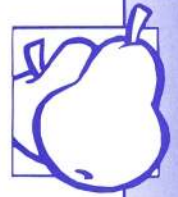
Dades de contractació de temporers

SETMANA	CONTRACTATS
23/06/04 - 06/07/2004	8
07/07/04 - 21/07/2004	23
22/07/04 - 05/08/2004	44
06/08/04 - 20/08/2004	86
21/08/04 - 04/09/2004	58
05/09/04 - 19/09/2004	32
20/09/04 - 04/10/2004	19
05/10/04 - 22/10/2004	7
TOTAL:	277

*Cal tenir en compte que cada temporer pot tenir diversos contractes i que l'empresari pot haver contractat més d'un cop el mateix treballador.

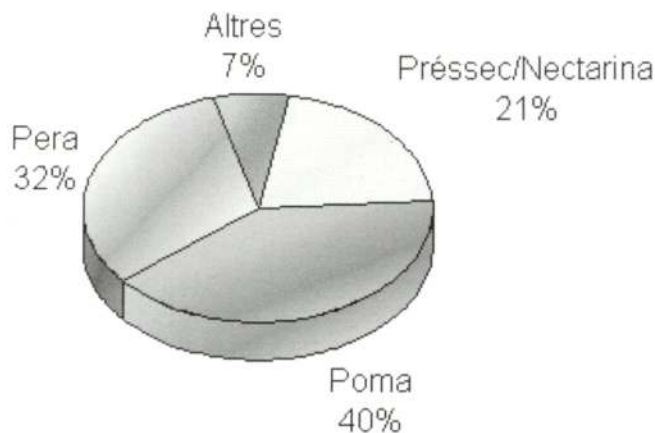
Maite Matamoros i Orgaz
Responsable Campanya Fruita

El calci i les pomes (part 1)



La superfície agrària productiva de la zona de Catalunya està al voltant de 133.875 ha. D'aquestes, 16.243 ha corresponen a terreny productor de poma, per sobre del 12% del total.

Les comarques de Lleida es coneixen per la seva importància en el sector de la fructicultura, i la poma és la principal fruita cultivada. Cal recordar que al voltant del 46% de la producció total de pomes de l'Estat espanyol, o bé el 84% de la producció total catalana es concentra a la zona de Lleida. La varietat Golden Delicious és la més cultivada.



Gran part d'aquesta producció no és consumida en fresc, sinó que s'emmagatzema en cambra frigorífica per tal de facilitar la seva comercialització al llarg de l'any.

Durant aquest procés de frigoconservació es produeixen una sèrie de pèrdues, de l'ordre del 8-12% anual en el cas de la fruita de llavor, degudes a diferents causes:

- Pèrdues per deshidratació
- Pèrdues per fisiopaties
- Pèrdues per podridures

La vida en postcollita dels fruits, entre altres paràmetres, està condicionada pel seu contingut mineral. Així, quan un producte es cull, ha de sobreviure amb les seves reserves. Ja no adquirirà més aigua, nutrients, ni farà fotosíntesi. Però el fruit ha de continuar respirant i ha de seguir el seu procés de maduració.

1. La qualitat

La fruita, en aquest cas la poma, des que és produïda en el camp fins que arriba a la taula del consumidor ha de passar per una sèrie d'etapes molt importants. Hi ha tot un seguit de persones que intervenen en aquest procés, i la seva

finalitat és que el fruit arribi a la seva destinació amb unes condicions determinades. Aquestes condicions o necessitats que la població exigeix al fruit és el que anomenem qualitat. Aquest és un concepte molt subjectiu i és en funció dels interessos psicosocials i econòmics de la població.

La qualitat comercial es basa en l'adaptació de la fruita a unes lleis específiques publicades. Els fruits que s'emparin en aquestes normatives hauran de tenir unes condicions mínimes de qualitat com són: estar sencers, sans, nets, exempts d'humitat exterior anormal, així com de sabors i olors estranys.

A més, han d'estar collits de manera acurada, i en el moment òptim de maduresa, ja que han de suportar transport, manipulacions i conservació. De fet, del bon desenvolupament del fruit en dependrà la seva conservació.

Però, per garantir una bona qualitat, cal considerar tota una sèrie de factors de camp que s'agrupen en:

- factors ambientals o meteorològics: temperatura, pluviometria, il·luminació, etc.
- factors fixos de la plantació: tipus de sòl, material vegetal (peu, varietat), disseny de la plantació, etc.
- pràctiques culturals: tipus de poda, manteniment del sòl, aclarida, fertilització, tractaments fitosanitaris, etc.

Els dos primers factors són molt difícils de controlar. Per contra, en els factors d'aquest darrer bloc es pot influir de manera bastant directa.

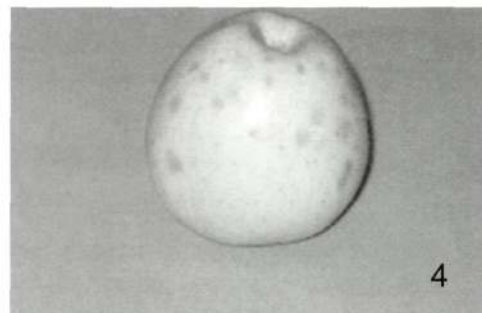
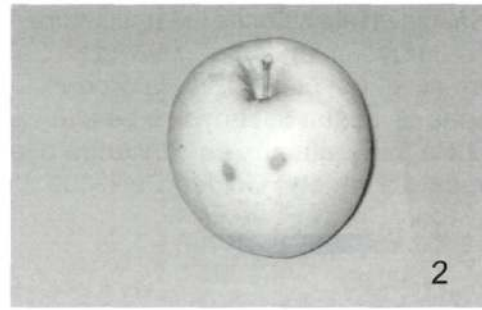
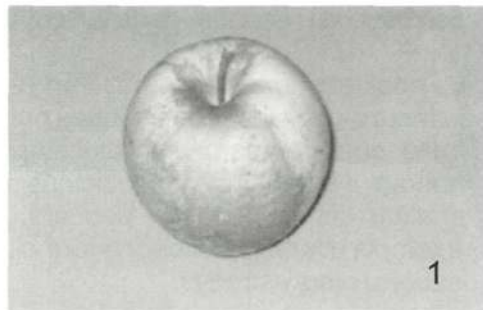
2. Alteracions que fan davallar la qualitat de la fruita

Un fruit de bona qualitat es caracteritza per complir els requisits que marca la legislació vigent, però també per l'absència de fisiopaties i la capacitat de suportar un emmagatzematge més o menys llarg i estressant. Un dels factors que influeix en aquesta qualitat és el seu contingut de nutrients minerals i, en segon terme, les interaccions que existeixen entre ells.

Fa molt de temps que es coneix el paper del calci en la regulació dels processos de maduració dels fruits i en la seva vida en emmagatzematge (Marcelle, 1990). Molts desordres com el *bitter pit* o taca amarga (Álvarez, 1983), o les



descomposicions, estan relacionats amb baixos nivells d'aquest nutrient (Bünemann, 1980). Altres són les lenticel·les vermelles, la plara (Herrero, 1992), el cor pard (Álvarez, 1983), el *cracking*, tota una sèrie de descomposicions (Casero *et al.*, 1989) (interna, lenticel·lar, per temperatures baixes, senescent), cor vidriós o aquós (Shear, 1975).



Fotografies 1, 2, 3, 4: Fruits afectats per diferents fisiopaties. D'esquerra a dreta i de dalt a baix: *russeting*, plara, lenticel·les vermelles i *bitter pit*.

La deficiència de calci és, en part, la responsable d'aquest seguit de fisiopaties i altres més (Raese *et al.*, 2000; Casero *et al.*, 1989; Duran, 1989), així com també de les pèrdues econòmiques que hi ha en postcollita com és el cas de podridures provocades per *Penicillium expansum*, *Botrytis cinerea* o bé *Glomerella cingulata* (Conway *et al.*, 1993).

Però, si bé la concentració elevada de calci pot impedir aquestes alteracions, no sempre una concentració baixa d'aquest element pot fer que es desenvolupin. Hi ha altres factors i desequilibris que poden desencadenar la seva aparició (Casero, 1995; Faust, 1991).

2.3.1. Les funcions del calci a les plantes

El calci té un paper força important en totes les fases de la vida vegetal. En funció de la planta, la quantitat exportada varia molt. El rang d'extracció es troba entre 0,2 i 5,0% de pes sec en teixit de les fulles; els valors més baixos se'ls enduen els cereals, mentre que els alts són per a hortalisses i fruits (Benton, 1998; Urbano, 1992). En la fisiologia de la planta hi intervé de dues

maneres diferents (Urbano, 1992):

Com a element plàstic: és important de cara al funcionament i la formació de les membranes cel·lulars; els pectats en són els responsables ja que la seva absència en les cèl·lules més joves fa que no tinguin selectivitat per absorbir ions i que es desenvolupin insuficientment.

També és responsable d'allargar l'emmagatzematge i la qualitat de la fruita ja que,

en ser un constituent de la paret cel·lular, intervé en el manteniment de la seva estructura i evita les pèrdues de fermesa que sovint es produeixen en frigoconservació (Fallahi *et al.*, 1997). Altres funcions són les de reduir la permeabilitat de la membrana cel·lular, factor bàsic per a l'absorció d'elements nutritius, que, en precipitar en forma de pectats de calci, fa que disminueixi la velocitat d'absorció d'aigua. Això s'aconsegueix gràcies al fet que el calci, per la seva condició de plasmolitzant i deshidratant, s'encarrega de regular l'absorció de potassi i sodi (aquests altres són turgents i hidratants) (Urbano, 1992).

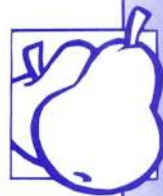
Com a element catalític: intervé en la formació de tot un seguit d'enzims que activen moltes reaccions biològiques com els de la divisió mitòtica de les cèl·lules (Benton, 1998), o l'amilasa (pertany al grup dels enzims hidrolases i s'encarrega de trencar els enllaços glucosídics de les cadenes de midó), etc. (Urbano, 1992). També intervé inhibint l'acció de l'enzim poligalacturonasa, responsable de la desintegració i de la pèrdua de fermesa de les parets cel·lulars, i, al mateix temps, evita l'atac de fongs (Casero, 1995).

Els símptomes de la falta de calci consisteixen en la baixa activitat dels teixits amb gran

capacitat de proliferació (també anomenats meristemàtics) d'arrels i tiges, cosa que ocasiona una reducció del creixement de la planta. També fa disminuir l'activitat en els mecanismes de transport de les substàncies elaborades a les fulles. Com a conseqüència tindrem clorosi, sobretot a les fulles més joves (Urbano, 1992).

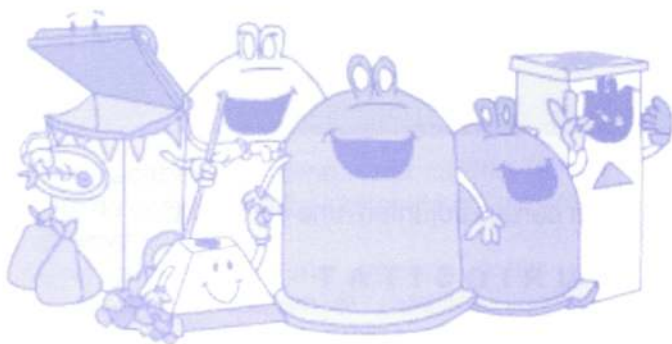
Tot això és degut al fet que el calci és un element immòbil. Viatja pel xilema únicament, i es desplaça des de les arrels a les diferents parts de la planta. Si hi ha alguna deficiència apareixerà en les parts joves, com és el cas

d'alteracions com el *bitter pit* o les clorosis citades abans, tot i que el contingut en les fulles sempre és superior que en els fruits. Per tots aquests motius és important aconseguir uns bons nivells de calci en els fruits tant per via precollita, fent tractaments en camp, com en postcollita, mitjançant immersions, dutxes o tècniques d'infiltració actives.



Paquita Carrera
Enginyera Tècnica agrícola

Recollida selectiva? Sí gràcies



CAL QUE TOTS PLEGATS LLUITEM PER LA NATURA I EL MEDI AMBIENT!

*Regidoria de Medi Ambient
Ajuntament d'Alpicat*

Des de la Regidoria de Medi Ambient de l'Ajuntament d'Alpicat volem que cada cosa estigui al seu lloc. Per això, oferim als nostres veïns els serveis de recollida selectiva següents:

Recollida de paper i cartró. Cal tenir en compte que s'han de doblegar les capsas abans de tirar-les a dins dels contenidors.

Recollida d'envasos.

Recollida de vidre.

Recollida de piles. Hi ha diferents punts on podeu deixar les vostre piles de botó o bastó en desús.

Recollida d'olis vegetals usats, olis de fregir. Podeu abocar-los en un contenidor ubicat al pati del Magatzem Municipal, camí dels Rovinals, núm. 19 durant els dissabtes al matí, de 10 a 13 h.

Recollida mensual de mobles i andròmines a domicili prèvia anotació en les corresponents llistes de l'Ajuntament trucant al telèfon 973 736 006.

Tots aquests serveis són gestionats a través de la Junta de Residus del Consell Comarcal del Segrià a Lleida.





Ja ha començat el nou curs 04-05

Com cada any quan arriba el setembre, ens incorporem de nou a l'escola. Des dels més petits als més grans esperem amb il·lusió l'inici del curs escolar per retrobar-nos amb els companys, amb els mestres i amb els amics.

S'inicien una sèrie de rutines que omplen el dia a dia dels infants i dels adults que tenim la sort de treballar en l'ambient escolar.

Des del claustre de mestres de l'escola CEIP DR. SERES D'ALPICAT volem donar la benvinguda als nostres alumnes i famílies i desitgem que al llarg d'aquest curs tots puguem aconseguir una molt bona fita, amb un treball de cooperació mutu. Tots plegats trebalem per dur a terme que cadascun dels nostres alumnes assoleixi un desenvolupament afectiu, emocional i cognitiu adequat al seu procés maduratiu. No cal dir que la col·laboració i participació de les famílies en el camí de la formació de la personalitat dels nostres alumnes és un pilar molt important del qual no ens podem oblidar, i molt menys treballar sense fer-nos costat, així que esperem que entre tots aquest camí sigui planer.

Aquest curs tenim dues aules de P-3 i dues de P-4. Això significa que el nombre d'alumnes del nostre centre augmenta a poc a poc i cada cop ens fa més il·lusió fer-lo més gran. Actualment tenim:

- Dues classes de P-3 amb 16 i 15 alumnes.
- Dues classes de P-4 amb 14 alumnes cadascuna.
- Una classe de P-5 amb 22 alumnes.
- Una classe de 1r amb 23 alumnes.
- Una classe de 2n amb 20 alumnes.
- Una classe de 3r amb 17 alumnes.
- Una classe de 4t amb 22 alumnes.
- Una classe de 5è amb 17 alumnes.
- Una classe de 6è amb 20 alumnes.

En total assisteixen a les nostres aules 200 alumnes.

El nombre de mestres destinats a l'escola és de 16. També comptem amb una logopeda, un psicòleg, un vetllador i una auxiliar administrativa.

Us recordem que disposeu de servei de menjador, així com de permanència extraescolar de les vuit fins a les nou del matí i

de nombroses activitats organitzades per l'APA. Esperem que gaudiu amb nosaltres del creixement dels vostres fills.



Per cert, us adjuntem una curiositat:

CURIOSITAT

Sabia vostè que...?

Si divideix el seu pes en quilos per la seva altura en metres elevada al quadrat, pot saber si està dins del pes ideal.

Exemple:

Si vostè té una altura de 1,70 metres i pesa 65 kg

1r pas. Ha d'eleva 1,70 metres al quadrat. (Per eleva un nombre al quadrat es multiplica per si mateix)

$$1,7 \times 1,7 = 2,89$$

2n pas. Ha de dividir els quilos entre el resultat del primer pas.

$$65 : 2,89 = 22,49$$

Si el resultat de la divisió és entre 18 i 25 el seu pes és considera ideal.

CEIP Dr. Serés

Festa del llibre gegant



Tallers realitzats el dia de la celebració del Llibre Gegant

Un any més, la Biblioteca Sant Bartomeu s'ha complagut de convidar-vos a la festa que acull no només petits escriptors de contes, sinó també coneguts il·lustradors de les contrades. Enguany, doncs, ja hem celebrat la V Festa del Llibre Gegant.

Tota una setmana de tallers i activitats lúdiques han acompanyat l'esmentada cita el 19 de juny a la plaça dels Països Catalans. El dia inaugural, el 14 del mateix mes, l'Estrella dels Contes va complaure'ns en explicar-nos com realitzar els nostres propis relats, tot facilitant-nos trucs per a pensar títols i finals dels contes. Ella mateixa va ser qui l'endemà ens ajudaria a ajuntar contes tradicionals per crear-ne de nous. Finalment, vam comptar amb la seva presència, el tercer dia, per cloure la seva estància amb una activitat general de contar contes, cantar cançons i gaudir amb jocs relacionats amb les narracions. El dijous 17 de juny va tenir lloc l'hora del conte intitulada *En Pol al món de les endevinalles*, de la mà d'Antònia Molera i Gemma Rossell, contacontes ambdues, que van aprofitar l'avinentsa per fer un taller relacionat amb el conte.

Com no podia faltar, la nostra contacontes, l'Anna de Dios, va cloure la setmana de tallers amb els seus fantàstics relats d' *El gegant egoista* i *El gegant dels ocells*.

Ara bé, no us penseu que totes les activitats

estaven destinades als més petits. El dijous al vespre hom va poder gaudir de les *Lectures poètiques musicals* d'Àngel Soro, cantautor, a qui acompanyava a la guitarra Eurìa Ederra i al violí Hèctor Guiu. Així mateix, i també al vespre, el divendres, el ferrer del programa *El món s'acaba* de Catalunya Ràdio, Antoni Mas, ens va fer riure a tots amb una xerrada humorística. A banda, i durant tota la setmana, tots els lectors i visitants de la Biblioteca vàreu poder observar i apreciar l'exposició de pintura i dibuixos de Sandra Malca.

Tota aquesta diversitat d'activitats per a petits i grans conduiria a l'aclamada Festa del Llibre Gegant, on no podien faltar els nostres gegants, el Manelic i la Núria. Allí reunits van fruit de la feina dels il·lustradors, dels nens que escrivien els seus contes i dels voluntaris. Tots ells van reprendre forces a mitja tarda amb un bon tros de coca i xocolata.

El lleu vent que va acompanyar la diada no va ser motiu suficient perquè nens i nenes fessin desaparèixer el grat somriure del seu rostre, que ens motiva un cop més a preparar amb entusiasme la que ja serà VI Festa del Llibre Gegant. Això, però, no serà fins a l'any que ve. Us hi esperem a tots!

Annabel Gràcia Damas
Biblioteca Sant Bartomeu



El pastor de cabres

L'Andreu era un pastor molt pobre. De tan pobre com era fins i tot l'estómac se li havia encongit. De fet, tot ell era petit i prim com un mitjó. Només tenia una cabana que s'havia fet amb fang i troncs i dues cabres.

Això sí, era llest com la gana i bona persona no en busqueu d'altre, però més pobre que les rates. Bé, del cert no ho sabia si era més pobre que les rates. A la seva cabana no hi havia mai cap rata; ja se sap que on no hi ha teca, no hi van.

Durant l'estiu, per guanyar diners, portava el ramat del senyor Ramon a la muntanya a pasturar.

A l'Andreu només li agradaven la primavera i la tardor. L'estiu era avorrit, el passava tot sol, als cims més alts amb el ramat del seu amo. El senyor Ramon sempre volia les millors pastures per a les seves cabres. Deia que així els formatges eren més bons i els podia vendre a millor preu.

I l'hivern..., ai l'hivern! Era la pitjor de totes les estacions, feia un fred que glaçava l'ànima, sovint es quedava sense un ral abans de la primavera, i, per si no n'hi hagués prou, hi havia el Nadal pel mig. Tot i que la dona del senyor Ramon, la senyora Virtudes, quin nom més ben posat, pensava l'Andreu, li portava cada any un plat de sopa de galets, un de canelons i una ampolleta de vi el dia de Nadal. L'Andreu no es podia permetre cap luxe, no havia tastat mai ni les neules, ni els torrons, ni la xocolata.

Ah! I no us penseu que l'Andreu fos un gandul, que no ho era pas. Però en un poble on tothom era ramader o pagès, o tenies terra o ramats, o acabaves passant-ho malament.

Sempre que algú necessitava un cop de mà l'Andreu era el primer que cridaven, però tothom s'havia acostumat a donar-li menjar o roba, enlloc de diners, i com l'Andreu no tenia costum de queixar-se, ja els estava bé.

Un any que l'estiu havia estat molt humit i la tardor va esclatar amb els boscos plens de bolets, castanyes i avellanes, l'Andreu allargà una mica la seva estada per poder recollir tot el bé de Déu de fruits que li oferia l'estació.

Ben entrada la tardor encara era a la muntanya amb el ramat. Una nit va caure una forta nevada primerenca. L'endemà era bonic veure tot el prat blanc. Els arbres dels boscos semblava que s'haguessin posat una capa, però les cabres no trobaven la manera de menjar i cada cop es posaven més nervioses.

L'Andreu va començar a baixar cap al poble. Li era difícil trobar el camí amb tanta neu i ben aviat es va adonar que s'havia perdut.

-Pobre de mi! - va pensar -, el senyor Ramon deu estar patint per les seves cabres i no sé pas com tornar.

Camina que caminaràs va trobar una balba on passar la nit i, molt arraulit, entre les cabres, es va adormir desitjant que l'endemà s'encetés el dia amb un sol fort i calent, que desfés la neu dels camins.

Però no el va despertar pas el sol. Ho va fer un xiscler d'una cabra i un udol de llop famolenc.

Quin ensurt! El llop havia agafat un dels cabrits del senyor Ramon i es disposava a endur-se'l cap al bosc.

L'Andreu va saltar com un tigre damunt el llop i el va fer fugir a cops de bastó, però el cabridet ja estava mort.

-Ara sí que l'he fet bona. Ja em puc preparar a sentir els crits del senyor Ramon.

Quan es va desfer la neu, es va carregar el cabrit mort a l'esquena i va iniciar el camí de tornada. No sabia gaire bé per on havia de passar. Ja no feia tant de fred, però el cel semblava ple de teranyines i el sol no podia trobar cap forat per on treure el nas. Les nits eren molt fosques i l'Andreu passava molta por.

Una nit va veure una llum, s'hi va atansar i va descobrir una estranya casa enmig d'una esplanada.

-Què estrany. Juraria que aquesta casa no hi era quan vaig passar per aquí abans de l'estiu. Qui pot haver aixecat una casa tan de pressa?

Dins de la casa no es sentia cap soroll i l'Andreu estava que no hi veia de cap ull de tant encuriosit.

Va trucar tímidament a la porta i quan va obrir-se es va trobar davant un home alt, gros, de cabells i barba llargs i vermells, que se'l va mirar amb cara de prunes agres tot dient-li:

-Ja era hora que arribéssiu. Tenim tanta gana que no podem treballar bé. De ben segur que ens farem un embolic amb les cartes. Ja podeu descarregar el menjar.

