

Santa Cruz de Tenerife, 31 de octubre de 2025

Ashotel y Asaga capacitan a profesionales en economía circular y en valorización de materia orgánica procedente del turismo

Esta formación se enmarca en el conocido proyecto ‘Comunidades Turísticas Circulares’, pionero en la puesta en valor de los biorresiduos del sector alojativo

El proyecto **Comunidades Turísticas Circulares (CTC)**, impulsado por **Ashotel** y **Asaga Canarias**, con la colaboración de, hasta el momento, 30 establecimientos alojativos, ha puesto en marcha un **plan formativo** dirigido a profesionales del turismo y la agricultura en materia de compostaje. El primer módulo ya está en marcha y versa sobre regeneración de suelos, precisamente con compost orgánico elaborado a partir de biorresiduos hoteleros.

Esta formación combina cinco horas en una plataforma *online* con dos visitas prácticas: a la finca de compostaje Serviagroc y a 7Biotech, en Tenerife. Este primer módulo está dirigido a agricultores, viveristas, responsables de jardinería hotelera y operadores de compostaje.

Los participantes **aprenden a gestionar correctamente los residuos orgánicos procedentes de hoteles** (cocinas, buffet y jardines), a transformarlos en compost de calidad y a aplicarlos en agricultura y jardinería sostenible. Además, la acción fomenta la reducción del uso de fertilizantes químicos, contribuyendo a la recuperación de suelos degradados y a la mejora de la fertilidad natural.

Una de las **visitas de campo** se realizó ayer a una finca de la empresa 7Biotech, en Valle de Guerra, La Laguna, en la que se reforzó el aprendizaje *online* y permitió a los asistentes observar en el terreno el ciclo de transformación de los biorresiduos, cerrando el círculo entre turismo y sector primario.

El plan formativo del proyecto **Comunidades Turísticas Circulares** consta de cuatro módulos, que comenzaron a impartirse desde el pasado 15 de octubre. El primero de ellos, sobre la regeneración de suelos con compost, que aún se encuentra disponible en la web de CTC para las personas interesadas en inscribirse; el segundo, que se iniciará la próxima semana, aborda la reducción del desperdicio alimentario y de biorresiduos en hoteles, con un volumen de ocho horas lectivas y la visita guiada al Complejo Ambiental de Tenerife (CAT), así como

la celebración de un taller de reducción de desperdicio alimentario. Las otras dos acciones formativas pondrán el foco en la aplicación del marco auditor de las 4R (reducir, reutilizar, reciclar y recuperar) y en el consumo de productos de proximidad.

Desde hace tres años, Ashotel y Asaga han logrado a través de este proyecto la **reducción de más de 2.600 toneladas de biorresiduos** y restos de poda pequeños, que se han convertido en **más de 900 toneladas de compost biológico de alta calidad**. Este compost nutre los suelos de explotaciones hortofrutícolas, cuyos productos son posteriormente introducidos en los establecimientos alojativos participantes en el proyecto, entre otros destinos. Además, proviene de biorresiduos seleccionados cuidadosamente en los hoteles –peladuras de frutas y verduras y pequeñas podas de jardín– que ha completado su proceso de descomposición. Este tipo de materia orgánica es ideal para enriquecer el suelo y promover un crecimiento saludable de producciones agrarias.

La asignatura pendiente

Durante años, **Tenerife ha tenido la oportunidad de liderar un modelo avanzado de valorización de la materia orgánica**, alineado con las estrategias europeas de economía circular y gestión sostenible de residuos. Sin embargo, el sistema insular ha optado por un tratamiento que no culmina en una verdadera valorización del recurso, sino en la generación de un bioestabilizado, un producto intermedio que no puede ser utilizado legalmente como fertilizante ni como mejorador de suelos, ya que mantiene la condición jurídica de residuo.

En la práctica, esto significa que **se invierten recursos públicos y energía en transformar un residuo en otro residuo**, sin cerrar el ciclo biológico ni obtener un producto útil para la regeneración del suelo o la agricultura local. De esta forma, **se pierden miles de toneladas de materia orgánica**, que podrían convertirse en compost de alta calidad, apto para usos agrícolas, jardinería o restauración ambiental.

El **marco normativo europeo y estatal** —especialmente la Directiva 2018/851 y la Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados para una economía circular— establece claramente que el objetivo debe ser **la valorización material y el cierre del ciclo orgánico**, promoviendo la **recogida separada de biorresiduos en origen** y su tratamiento biológico descentralizado o de proximidad. Solo así puede obtenerse un compost certificado, libre de contaminantes, que deje de ser un residuo y **pase a ser un recurso útil y comercializable**.

Tenerife cuenta con condiciones óptimas para ello: un importante sector turístico y de restauración generador de biorresiduos limpios, una red agrícola diversificada y un tejido técnico capaz de impulsar soluciones de compostaje descentralizado y comunitario. Proyectos como Comunidades Turísticas Circulares demuestran que es posible transformar los residuos hoteleros en compost de calidad, utilizado después en explotaciones agrícolas locales, cerrando el ciclo entre turismo y sector primario.

Apostar por esta vía no solo implica cumplir con los objetivos europeos de reciclado y reducción de vertido, sino que también crea empleo verde, regenera suelos degradados y reduce la dependencia de fertilizantes químicos importados. En definitiva, supone pasar de gestionar residuos a gestionar recursos, un cambio de paradigma imprescindible para avanzar hacia una Tenerife circular, sostenible y autosuficiente.

Proyecto europeo

Esta iniciativa, que comenzó en julio de 2022, está cofinanciada por la Unión Europea – NextGenerationEU como parte del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno español y cuenta con el impulso del Ayuntamiento de Adeje y de las consejerías de Turismo y de Agricultura del Gobierno de Canarias, así como con la colaboración de empresas agrícolas compostadoras Serviagroc y 7Biotech para la valorización y el procesamiento de materia orgánica.

Comunidades Turísticas Circulares es, además, un proyecto demostrador, [premiado recientemente por el Gobierno de Canarias](#) en la modalidad de innovación con el galardón de Turismo Islas Canarias, entre otros reconocimientos.

Más información en turismocircular.com