

Adeje, 5 de noviembre de 2025

‘Comunidades Turísticas Circulares’ apuesta por la digitalización de las cocinas en los hoteles para optimizar la gestión de sus biorresiduos

Ashotel y Asaga evalúan resultados del proyecto y presentan el plan formativo destinado a cualificar a profesionales en economía circular de los biorresiduos

Esta iniciativa ha contribuido a la gestión de 2.800 toneladas de restos orgánicos y de poda de los 30 hoteles participantes, que ha permitido generar 980 toneladas de compost de alta calidad

El proyecto ‘**Comunidades Turísticas Circulares**’ (CTC), impulsado por Ashotel y Asaga Canarias, ha puesto el foco en una última jornada de trabajo, celebrada esta mañana en Adeje, en la **introducción de herramientas de digitalización en las cocinas hoteleras para optimizar la gestión de los biorresiduos**. Además, el encuentro actualizó sus avances y se destacó el progresivo aumento del compost generado hasta la fecha: 980 toneladas a partir de la gestión de 2.800 toneladas de biorresiduos, obtenidas de la separación selectiva en las cocinas y la recogida de restos de poda en los ya 30 establecimientos adscritos al proyecto, procesados para su posterior transformación en compost de alta calidad.

El director de Sostenibilidad e Innovación de Ashotel, **Enrique Padrón**, subrayó que estas reuniones de coordinación y reporte con los establecimientos participantes, con el operador de compostaje y la empresa municipal de recogida permiten comentar avances y posibles mejoras, así como escuchar necesidades de los equipos de hoteles participantes.

“Este proyecto es una **experiencia pionera de recogida selectiva puerta a puerta** en grandes productores. 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, desfasado en este sentido, sigue produciendo un bioestabilizado que mantiene la condición jurídica de residuo”, explicó Padrón. “La normativa europea y estatal exige cerrar el ciclo biológico mediante la recogida separada y el tratamiento de proximidad, obteniendo un compost certificado y libre de

contaminantes, como el de este proyecto, que transforma los residuos del turismo en recursos agrarios”, dijo.

“Apostar por esta vía permitiría a la isla cumplir los objetivos de circularidad, reducir vertidos y dependencia externa, crear empleo verde y convertir la gestión de residuos en una verdadera estrategia de sostenibilidad y autosuficiencia insular”, finalizó Enrique Padrón.

Inteligencia artificial al servicio de los buffet

Durante este encuentro, celebrado en la Factoría de Innovación Turística (FIT Canarias), en Adeje, la empresa Evosocial Soft, especializada en sistemas de gestión hotelera, mostró el funcionamiento de su **modelo de pesaje** de los residuos en cocina, clave para la gestión, clasificación y reducción del desperdicio alimentario, como punto de partida del círculo virtuoso de economía circular que impulsa la iniciativa CTC.

Antonio Álvarez, gerente de Evosocial Soft, destacó la importancia de digitalizar procesos complejos como este con una herramienta que combina inteligencia artificial y sostenibilidad, cuyo objetivo final es reducir todo lo posible el despilfarro alimentario, mediante la medición y análisis de los diferentes platos y alimentos ofrecidos en los buffet hoteleros. Esta herramienta, además, identifica patrones de consumo y predice la demanda.

Plan formativo

Comunidades Turísticas Circulares, además, 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 curso y versa sobre regeneración de suelos, precisamente con compost orgánico elaborado a partir de biorresiduos hoteleros. 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.

La jornada de esta mañana expuso, de la mano de Innovaris, las claves de ese plan formativo, cuyo objetivo es ayudar a las organizaciones y empresas a impulsar la economía circular a través de la correcta gestión de los biorresiduos,

con la posibilidad de que puedan convertirse en compost, como uno de los pilares fundamentales de su apuesta por la sostenibilidad.

Esta formación *online* está disponible en la web de '**Comunidades Turísticas Circulares**', www.turismocircular.com, con inscripción disponible para el primer y segundo módulo de los cuatro que componen el programa formativo. Las temáticas de cada módulo versan sobre la regeneración de suelos con compost, la reducción del desperdicio alimentario y de biorresiduos en hoteles, la auditoría 4R (reducir, reutilizar, reciclar y recuperar) y el consumo de productos de proximidad.

En línea con este último módulo, la jornada de esta mañana contó con la presencia de la entidad agrícola **La Fast** y la cooperativa **La Casmi**, que desplegaron su calendario de actuación y productos dentro del marco de la estrategia de la Comisión Europea '**De la granja a la mesa**', que busca una transición hacia un sistema alimentario más respetuoso con el medioambiente, que genere nuevas oportunidades de negocio, y que tendrán efectos positivos en los ingresos de los operadores del sector agroalimentario.

En este sentido, la correcta gestión de los biorresiduos, como base de la economía circular, de cara a reducir el impacto o la presión en complejos ambientales y como fuente de materia orgánica de calidad para un futuro de la agricultura, está alineada con los objetivos europeos de reducción de empleo de sustancias de síntesis, el mantenimiento de la fertilidad de los suelos agrícolas y la reducción de la contaminación.

El planteamiento de economía circular de CTC, impulsado por **Ashotel** y **Asaga Canarias**, se encuentra alineado estrechamente con este propósito, con la financiación de la Unión Europea – NextGenerationEU, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno de España, y con los apoyos del **Ayuntamiento de Adeje**, que acoge la primera de las Comunidades Turísticas Circulares, y de las consejerías de Turismo y Agricultura del Gobierno de Canarias.

La jornada terminó con un **taller de trabajo** dirigido a conocer las barreras que los establecimientos encuentran a la hora de potenciar el consumo de productos locales y de cercanía, además de acercar acciones o iniciativas que ya se han puesto en marcha para favorecer el consumo de productos de proximidad.

Más información en turismocircular.com