



I Jornadas Comunidades Turísticas Circulares

Compostaje, agricultura y turismo regenerativo

Jornadas técnicas para compartir experiencias, aprendizajes y casos prácticos sobre compostaje, agricultura regenerativa y circularidad turística. Dos días para conectar hoteles, sector primario, administraciones y agentes técnicos en torno a un modelo más sostenible: del residuo orgánico al suelo vivo, y del suelo al producto local.

PROGRAMA

25 junio



Instituto Tecnológico de Energías Renovables (ITER)
Granadilla de Abona

26 junio



Finca orgánica Mar y Sol
Icod de Los Vinos



Compostaje, agricultura y turismo regenerativo

25 junio

9:00-15:30h

Instituto Tecnológico de Energías Renovables (ITER)
Granadilla de Abona



(* sujeto a modificaciones)

9:00h **Recepción**

9:30h **Bienvenida**

- Representante del Gobierno de Canarias
- **Jorge Marichal**, presidente de Ashotel
- **Ángela Delgado**, presidenta de Asaga-Asaja Canarias

10:00h **Ponencia 1 / Del modelo lineal a la circularidad**

- **Rafael Zárate**, doctor en Biotecnología Vegetal

10:30h **Ponencia 2 / Compostaje comunitario y agrario como infraestructura clave**

- **Joseba Sánchez**, experto asesor en residuos orgánicos del País Vasco

11:00h **Ponencia 3 / Comunidades Turísticas Circulares: un modelo colaborativo**

- **Enrique Padrón**, director de Innovación y Sostenibilidad de Ashotel
- **Theo Hernando**, secretario general de Asaga-Asaja Canarias

11:30h **Pausa - Café**

12:00h **Mesa redonda / Valorización de biorresiduos**

Modera: **Vicente Díaz Guerra**, consultor en Sostenibilidad de las Organizaciones

- **Noemí Padrón**, profesora de Economía Aplicada de la ULL
- **Joaquín Betancor**, ingeniero industrial especialista en gestión de residuos
- **Román García**, jefe de sección de Obras y Servicios del Ayto. Adeje
- **Agoney Francisco Alonso**, jefe de servicios de Sermugran, Granadilla de Abona

12:45h

Ponencia 4 / Innovación y tecnología aplicada a la circularidad turística

- **Antonio Álvarez**, director general de Visionary Hospitality

13:15h

Mesa redonda / Del residuo al recurso

Modera: **Theo Hernando**, secretario general de Asaga

- **Román Rodríguez**, director general de SUNA 2000
- **Jacobo Rodríguez**, gerente de Serviagroc
- **Moisés Expósito**, coordinador de Sostenibilidad de GF Hoteles
- **Javier López-Cepero**, ingeniero agrónomo y técnico de Coplaca

14:00-14.30 **Ponencia 5 / Compostaje descentralizado en España**

- **Beatriz Martín**, responsable de la Oficina Técnica de Composta en Red

14:30-15.30 **Almuerzo con showcooking de productos canarios** (ofrecido por Smart Food Yanuk)

Compost, suelo vivo y consumo de cercanía

26 junio

9:30-14:15h

Finca orgánica Mar y Sol
Icod de Los Vinos



(* sujeto a modificaciones)

9:30h **Café de bienvenida y apertura de la jornada**

10:00h **Charla 1 / Qué es un buen compost**

- **Joseba Sánchez**, consultor e investigador en residuos orgánicos

10:30h **Charla 2 / Diseño ecosocial y compostaje universitario**

- **Carlos Jiménez**, coordinador del Grupo de Investigación e Innovación en Diseño de la ULL

11:00h **Charla 3 / Consumo de cercanía y circularidad**

- **José Martín Guerrero**, consultor en Sostenibilidad de las Organizaciones

11:30h **Mesa debate / Consumo local, economía circular y nuevas alianzas entre turismo y sector primario**

Modera: **Theo Hernando**, secretario general de Asaga

- **Ricardo Torres**, gerente de la Cooperativa Agrícola La Fast
- **Soraya Alehyan**, ingeniera técnica agrícola de la Cooperativa Agrícola San Miguel
- **Jacobo Rodríguez**, gerente de Serviagroc
- **Jefe de Cocina** de GF Hoteles

12:15h **Visita a la finca**

- **Fernando Rey**, cofundador de Bioprana

13:15h **Brunch con producto local** (ofrecido por Marysol)

14:15h **Salida en guagua***



[Inscripción a I Jornada Comunidades Turísticas Circulares: Rellenar formulario](#)