

La Matanza, 14 de julio de 2026

La lucha contra el desperdicio alimentario a través de la IA centra una nueva sesión del programa 'Wine & TICS'

La iniciativa de la Oficina Acelera pyme de Ashotel congrega a profesionales del sector hotelero en una sesión práctica en 'Félix Food & Wine', La Matanza

Profesionales del sector alojativo de la provincia tinerfeña participaron esta mañana en una nueva edición del programa **Wine & TICS**, impulsado por la Oficina Acelera pyme de Ashotel, en las instalaciones de **Félix Food & Wine**, La Matanza, propiedad de los responsables de la **bodega Piedra Fluida**. En esta sesión se habló de la reducción del desperdicio alimentario en hoteles y restaurantes, y cómo la inteligencia artificial permite avanzar hacia una gestión más eficiente, facilitando la predicción de la demanda, el ajuste de la producción y el control del desperdicio en tiempo real. Este problema, además de sus implicaciones medioambientales, tiene un importante impacto económico y reputacional para los establecimientos, en un contexto cada vez más exigente a nivel normativo.

El encuentro contó con la bienvenida de **Enrique Talg**, vicepresidente de Ashotel, quien puso el acento en la importancia que persigue este programa, que no es otro que "conectar oferta y demanda tecnológica y favorecer la implantación de nuevas soluciones digitales, al tiempo que se contribuye a la promoción del producto local y del trabajo que se lleva a cabo en las bodegas". Además, el asunto que centró la jornada de hoy es de máxima actualidad, dijo Talg, en referencia a "cómo la inteligencia artificial puede ayudarnos a avanzar hacia una restauración más eficiente y sostenible, reduciendo el desperdicio alimentario". Aunque la tecnología y la IA es importante, añadió, "no podemos perder de vista la inteligencia humana y natural", sentido común, en definitiva.

Asimismo, el gerente del Clúster de Enoturismo de Canarias, **Hernán Tejera**, con quien Ashotel coordina este programa de *Wine & TICS*, comentó que la tecnología facilita que el sector reduzca el desperdicio alimentario, uno de los grandes retos que tienen por delante los establecimientos alojativos, "porque todo forma parte del respeto al medioambiente, y el sector primario está muy comprometido con esa filosofía".

IA contra el desperdicio de alimentos



Como ponentes de la jornada de hoy, **Antonio Álvarez**, director general de Visionary Hospitality, abordó el desafío del desperdicio alimentario en la restauración. Analizó los puntos críticos donde se genera ese desperdicio, desde las cocinas y los *buffets* hasta los procesos de compra y previsión de la demanda. Durante su intervención, expuso las obligaciones normativas y puso el foco en el elevado coste económico y reputacional que supone el desperdicio para los establecimientos. Asimismo, destacó las limitaciones de los sistemas tradicionales y mostró cómo la inteligencia artificial ayuda a reducir ese desperdicio. Como ejemplo práctico, presentó una herramienta de inteligencia artificial, denominada Pancho, diseñada para monitorizar y analizar el desperdicio alimentario en restauración, facilitando la toma de decisiones basadas en datos y se adelanta a las necesidades de productos a futuro para ajustarlos al consumo real. “Realmente no tiramos desperdicios, si lo analizamos bien, sino materia prima y eso tiene un coste”, dijo.

Por su parte, **José Muñíos**, director de Alimentos y Bebidas de **Luxury Tenerife Hotels**, cadena hotelera asentada en el sur de Tenerife, con cuatro establecimientos con una filosofía volcada en la sostenibilidad, divulgó la experiencia de uno de esos hoteles, Gran Oasis Resort, en la implantación de un sistema de medición del desperdicio alimentario como herramienta para mejorar la eficiencia productiva y avanzar hacia una gestión más sostenible. El hotel comenzó en diciembre de 2024 con una política de reducción del desperdicio para conocer su dimensión, “y ahí entra en juego Pancho, la IA que nos ha permitido reducir dos tercios los alimentos desperdiciados que, en un año, se ha traducido en el hotel en unos 40.000 euros ahorrados en alimento”, explicó Muñíos, quien puso el acento también en la importancia de formar al personal en este cambio cultural “para que la gente entienda por qué lo estamos haciendo, que no es otra razón que una mejora sostenible de la gestión y eso, obviamente, se traduce en una mejora económica también, un beneficio común para todos”, añadió.

Sinergias entre bodega y restaurante

La bodega **Piedra Fluida**, en La Orotava, tiene 34 hectáreas de viñedo propio, repartidas por la isla. Su proyecto vitivinícola comenzó con la vendimia de 2018 y destaca por su apuesta por los viñedos de altura, aprovechando la singular realidad volcánica de Tenerife para elaborar vinos que expresan fielmente las características de cada paisaje. Sus principales objetivos son la conservación y la puesta en valor del territorio canario, a través de la recuperación de viñas viejas, la preservación de variedades ancestrales y la protección de la biodiversidad de la isla. La bodega ha desarrollado sus cultivos desde el nivel del mar hasta los 1.687 metros de altitud, donde cultiva los **viñedos más altos de Europa**, consolidando un proyecto que combina innovación y respeto por la tradición para embotellar la identidad, el paisaje y la memoria vitivinícola de Canarias.



Este grupo empresarial, además, cuenta con **Félix Food & Wine**, lugar de celebración de este encuentro, un restaurante gastronómico ubicado en La Matanza, en el que la cocina contemporánea se inspira en el producto local y la estacionalidad. Su propuesta se complementa con los vinos ecológicos de esta bodega, que ofrecen una experiencia enogastronómica que valora el territorio, la sostenibilidad y la identidad volcánica.

La cata, dirigida por **Sofía Monshouwer**, propietaria de la bodega y del restaurante, propuso un recorrido comentado por los distintos viñedos de Piedra Fluida, situados en diferentes zonas y altitudes de Tenerife. A través de variedades autóctonas como Listán Blanco y Listán Negro, los asistentes descubrieron la riqueza de los suelos volcánicos, la influencia del clima y la diversidad que hacen única a la viticultura canaria. "Cada vino es el reflejo de un lugar, una variedad y un paisaje irrepetibles", dijo Monshouwer.

Puentes tendidos

El programa *Wine & TICS*, orientado a tender puentes entre el sector primario, el turismo y la innovación tecnológica, con las bodegas como escenarios estratégicos para el encuentro y el intercambio profesional, apuesta por un formato itinerante de sesiones presenciales y de *networking*, desarrolladas en diferentes puntos de la provincia tinerfeña. Estas acciones buscan crear un entorno distendido en el que conocer de primera mano soluciones digitales y agentes tecnológicos, generar sinergias entre empresas y estimular la adopción de nuevas tecnologías por parte de las pymes. Para ello, Ashotel suscribió ya en 2024 una alianza con el **Clúster Enoturismo de Canarias**, que refuerza el compromiso de ambas entidades con el impulso del turismo experiencial y la puesta en valor del producto local en el archipiélago.

Las Oficinas Acelera pyme impulsadas por Red.es, entidad pública adscrita al Ministerio para la Transformación Digital y de la Función Pública a través de la Secretaría de Estado de Digitalización e Inteligencia Artificial, cuentan en su convocatoria 2025 con un importe de ayuda concedida de más de 29 millones de euros para impulsar la digitalización de pymes, autónomos y emprendedores. El importe de la ayuda máxima es del 80% del presupuesto subvencionable y está financiada por la Unión Europea, Fondos Europeos de Desarrollo Regional (FEDER) del periodo 21-27.

Contacto:

oap@ashotel.es

647300212

