



# II Simposio ECOISLA GRAN CANARIA 2030

## Programa

INFECAR – De 09:00 a 13:30 h. — 11 al 14 de marzo de 2025  
SOCO — Calle San Pedro, 2 | de 17:30 a 19:30 h. — 11 y 12 de marzo de 2025

### Martes, 11 marzo

- 09:15 h. Registro.
- 09:30 h. Bienvenida institucional. Raúl García Brink, consejero de Medio Ambiente, Clima, Energía y Conocimiento, Cabildo de Gran Canaria.
- 09:45 h. Avances del proceso de alineamiento de la Agenda Ecoisla Gran Canaria 2030: la experiencia del alineamiento a la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible de un gobierno insular. **Jorge Pérez Artiles**, director de Participación Ciudadana y coordinador de la Agenda 2030 del Cabildo de Gran Canaria.
- 10:30 h. La territorialización de la Agenda 2030 en los destinos turísticos, el caso de Canarias. **Moisés Ramón Simancas Cruz**, Catedrático de Geografía Humana de la Universidad de La Laguna.
- 11:15 h. Pausa-café. Networking
- 11:45 h. La Agenda 2030 en la planificación y gestión de los destinos turísticos sostenibles. ¿Cómo evitar las prácticas de «lavado de cara»? **David Padrón Marrero**, Profesor en el Departamento de Economía Aplicada y Métodos Cuantitativos de la Universidad de La Laguna, Vicepresidente segundo de la Red Española para el Desarrollo Sostenible (REDS - SDSN Spain).
- 12:30 h. Decrecimiento justo vs. decrecimiento fake. **Asunción Blanco-Romero**, profesora titular de Geografía de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- 13:30 h. Cierre.
- 17:30 - 19:30 h. Jornadas Sectoriales con Ayuntamientos de Gran Canaria. La alineación del presupuesto con la Agenda 2030 en una entidad local. **Oficina Técnica Agenda 2030-GESPLAN** y **Octavio Mederos**, CODEXCA.

### Miércoles, 12 marzo

- 09:30 h. Convención ciudadana sobre el modelo turístico de Gran Canaria. Iniciativa de colaboración con la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. **Jorge Pérez Artiles**, director de Participación Ciudadana y coordinador de la Agenda 2030 del Cabildo de Gran Canaria.
- 10:15 h. Instituto para la Gestión Integrada del Patrimonio Mundial y la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria. **Pilar Pérez Suárez**, gestora de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria y **Daniel Cárdenas Macías**, técnico geógrafo del Instituto para la Gestión Integrada.
- 11:00 h. Pausa-café. Networking
- 11:30 h. La comunicación del turismo y desarrollo sostenible con cabeza y corazón: el uso del neuroturismo. **Sergio Moreno Gil**, director de Relaciones Institucionales de la Cátedra UNESCO de Planificación Turística y Desarrollo Sostenible -ULPGC.
- 12:15 h. La integración de la Agenda 2030 en la política turística: el caso de España. **María Velasco González**, asesora Secretaria de Estado de Turismo (Coordinadora Estrategia Turismo Sostenible España 2030), profesora Departamento de Ciencia Política y de la Administración -Universidad Complutense de Madrid.
- 13:00 h. Biosphere Certified Gran Canaria 2025. Instituto de Turismo Responsable (ITR). **Beatriz Margallo Moscoso**, Export Manager.
- 13:30 h. Cierre.
- 17:30 - 19:30 h. Seminario-Taller. Impactos, percepción social del turismo y la acción ciudadana en Canarias. Open Space Inspirado por **Victor O. Martín Martín**, profesor titular doctor de Geografía, Universidad de La Laguna.

## TURISMO

# SOS TE NI BLE

### Jueves, 13 marzo

## III FORO DE EMPRESAS, ODS Y AGENDA 2030 GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

CÁMARA DE COMERCIO DE GRAN CANARIA

INFECAR – SALA ROQUE BENTAYGA | HORARIO 09.30 – 13.30 H.

- 09:30 h. - **Presentación (20 minutos)**  
Raul Garcia Brink – consejero de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria  
Eugenio Sánchez – presidente del Clúster Innova Gastrocan
- 09:50 h. - **Propuesta de Ponencia: Gastronomía, ODS y Agenda 2030: necesidad y oportunidad. (70 minutos)**  
Ponencia: Basque Culinary Center: La contribución de la gastronomía a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible
- 11:00 h. - Pausa-café.
- 11:30 h. - **Ponencia / Mesa Instituciones / Expertos – Gran Canaria Destino Turístico Gastronómico Sostenible (30 minutos)**  
- Mario Hernández Lageblad, responsable de sostenibilidad del Clúster Innova Gastrocan  
- Álvaro González, gerente de la Ruta del Vino de Gran Canaria  
- Carlos Gomez, Instituto Tecnológico de Canarias, ITC - Proyecto europeo Ecocook  
- Ramón Redondo, director Sostenibilidad Cámara de Comercio de Gran Canaria
- 12:00 h. - **Mesa redonda. Propuesta de título "Empresas, gastronomía y sostenibilidad" – "buenas prácticas en la gastronomía sostenible" (75 minutos)**  
- Borja Marrero, Chef y propietario del restaurante Muxgo (1 Estrella y Estrella Verde Michelin)  
- Jordi Massons, COO de la empresa EFFIWASTE SL  
- Armando Gil, director relaciones institucionales de Coca Cola - HOSTELERIA #PorElClima  
- Anabel Calderin, propietaria de LA JAIRA DE ANA  
- Laura Bouzón, gerente del Grupo Hostelero Rías Bajas SL  
- Alberto Verdugo, chef en la Escuela Internacional Les Roches  
- Rodrigo Martínez Silvetti, representante de Gastrobyte SL
- 13:15 h. - Clausura y Cierre

### Viernes, 14 marzo

- 09:30 h. Presentación de la Oficina Técnica Ecoisla Gran Canaria 2030. **Belinda Anta Jiménez**, Responsable de proyectos, GESPLAN.
- 09:50 h. Buenas prácticas en la implementación de la Agenda 2030 local: experiencias inspiradoras 2023 y 2024. **Ana Estebaranz Berzal**, subdirectora de Agenda 2030-FEMP.
- 10:50 h. **Iniciativas públicas y privadas Gran Canaria 2030.**
  1. EtnoExperience Canarias
  2. Finca La Laja
  3. Propuesta Parque Nacional de Guguy
  4. Ferias KM.0 Gran Canaria
  5. Gran Canaria Convive
  6. Una Ecoisla 2030 para un Mundial 2030
- 12:20 h. Pausa-café. Estrechando redes.
- 12:50 h. **Iniciativas públicas y privadas Gran Canaria 2030.**
  7. Almazara. Oro Canario. AOVE Ecológica.
  8. La Colonial de Fontanales
  9. Salinas Bocacangrejo
  10. Pepe Oil
  11. Sidras Tuscany
  12. Canarian Hospitality
- 14:30 h. 14:30 - Clausura del II Simposio Ecoisla Gran Canaria 2030.



FECHA:  
Del 11 al 14

MARZO  
2025



Inscríbete en  
ECOISLA2030.ORG

