

# IV. CONGRESO GASTRONOMÍA SOSTENIBLE CANARIAS, UN REFERENTE

28 y 29 de Noviembre 2024

Auditorio Infanta Leonor, Los Cristianos, Arona

**¡ASEGURA TU PLAZA GRATUITA!**

[www.congresogastronomiasostenible.org](http://www.congresogastronomiasostenible.org)



ARONA  
TENERIFE SUR • TURISMO

PATROCINADOR OFICIAL

ORGANIZA







# Agenda día 28 de noviembre

## 09:00. Bienvenida institucional.

- **Dácil León Reverón.** Segunda Teniente Alcalde y Concejala del área de Gobierno de Turismo, Promoción Económica, Sector Primario y Empleo del Ayuntamiento de Arona.
- Consejería de Transición Ecológica y Energía. Gobierno de Canarias.
- Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias.

## 09:30. Ponencias. Bloque Planeta: Degusta el Futuro.

- **Victoria de la Rosa Hernández.** Técnico de Gastronomía de Turismo de Tenerife: Tenerife destino turístico gastronómico.
- **Margarita Hernández.** Técnica de Fomento y Promoción en el ICCA: Ecocomedores
- **Nacho Nicolau.** CEO Nicolau Consulting: Cómo vender la sostenibilidad y hacer que te recuerden.
- **Natalia Ridao.** CEO Virtual ON: Realidad virtual para la gastronomía.
- **Manuel Baena.** Director de Comunicación y Marketing del Gremi Hotelero de Barcelona.



Patrocinador  
oficial







# Agenda día 28 de noviembre

## 11:00. Mesa de debate. Bloque Economía. Destino gastronómico.

- **Dácil León Reverón.** Segunda Teniente Alcalde y Concejales del área de Gobierno de Turismo del Ayto. Arona.
- **ACYRE Tenerife.**
- **Pedro Rodríguez Dios.** Propietario Pedro Rodríguez Postres. Sello Gastronómico del Ayuntamiento de Los Realejos.
- **Javier Jiménez Rodríguez.** CEO Effiwaste.

## 11:45. Coffe Break.

## 12:15. Mesa de debate. Bloque Economía: Gastronomía sostenible en el sector empresarial.

- **Beatriz Margallo Moscoso.** Export Manager de Biosphere Sustainable.
- **Manuel Baena.** Director de Comunicación y Marketing del Gremi Hotelero de Barcelona.
- **Silvia Trillo Rama.** CEO de La Magnética. Proyecto “Som la Bomba”.
- **Arianna Gassman Gervasi.** Deputy Director de Europe Hotels & Hotel Villa Cortés, presidenta de la Asociación de Jóvenes Empresarios de Tenerife.

## 13:15. Networking B2B con ponentes y asistentes.



Patrocinador  
oficial





# Agenda día 29 de noviembre

09:00. Bienvenida.

09.15. Ponencias. Bloque Personas: Saborea la tradición y la innovación

- **Carmen Soto Barrera.** Patrona y pescadora del Buque Pesquero Punta Güimar: La pesca en torno a la mujer.
- **María Sol Baixauli Borja.** Gerente de la empresa familiar Baibor Rice & Food S.L. Creadora del proyecto Del Origen al Propósito.
- **Constanza Díaz del Castillo.** Profesora y Coordinadora del Máster en Ciencias Gastronómica. Basque Culinary Center.
- **Javier Jiménez Rodríguez.** CEO de Effiwaste: Tecnología para la gastronomía circular.
- **Helena Martín Gómez.** Directora del Grupo de Investigación de Cocina y Gastronomía. Escuela Universitaria de Turismo, Hotelería y Gastronomía de Barcelona (CETT).



Patrocinador  
oficial





# Agenda día 29 de noviembre

## 10.30. Mesa de debate. Bloque Economía. Formación e innovación gastronómica

- **Héctor Armas.** Jefe de Sostenibilidad en Fondos NextGenEU. HECANSA
- **Constanza Díaz del Castillo.** Basque Culinary Center.
- **Helena Martín Gómez.** CETT Barcelona.
- **Laura Paiz Acosta.** Concejala de Turismo, Participación Ciudadana, Protocolo, Colaboración y Cooperación. Ayuntamiento de San Miguel de Abona.

## 11.15. Coffee break

## 11.45. Ponencias y mesa de debate: Del Km0 a la excelencia

- **Óscar Lafuente de Blas.** Mejor Bartender del Mundo del Ron 2024.
- **Pedro Nel.** Chef de Etéreo by Pedro Nel. Restaurante 2 sol Repsol y recomendado por la Guía Michelin.
- **Diego Schattenhoffer.** Chef Ejecutivo Hotel Villa Cortés & Taste1973. Sol Repsol 2023 y Estrella Michelin 2024.

## 13.15. Showcooking final a cargo de Óscar Lafuente, Pedro Nel y Diego Schattenhoffer.

## 13.30. Clausura. Dácil León Reverón, Segunda Teniente Alcalde y Concejala de Turismo del Ayto de Arona.



Patrocinador  
oficial

