



# Guía de buenas prácticas sostenibles en la gastronomía de Canarias

© 2023. Dirección General de Investigación y Coordinación del  
Desarrollo Sostenible. Gobierno de Canarias.

© 2023. La autora.



Se permite la reproducción total o parcial de esta  
Guía, siempre y cuando se mencione la autoría.

## EQUIPO

### **Investigación, Redacción y Maquetación**

**Sonia Garcia Fariña.**

Directora Senet Consultores. Licenciada en Económicas.

[www.senetconsultores.com](http://www.senetconsultores.com)

### **Fotografías**

Web del Gobierno de Canarias.

Factoría de Cohesión.

Web/redes de las entidades/personas que promueven la buena práctica descrita.

Junio. 2023

# PRÓLOGO

El 25 de septiembre de 2015, la **Asamblea General de las Naciones Unidas** aprobó la resolución A/RES/70/1, bajo el título **Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible**. Fruto del consenso internacional, todos los países miembros se comprometieron a implantar todas las medidas que fuesen necesarias para dar cumplimiento a los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) y, a través de ellos, transitar hacia modelos de desarrollo sostenibles económica, social y ambientalmente.

Un año más tarde, el 21 de diciembre de 2016, la Asamblea General de las Naciones Unidas designó, a través de la resolución A/RES/71/246, el 18 de junio como el **Día de la Gastronomía Sostenible**, que entiende como "sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados".

Naciones Unidas, consciente de la importancia de que todos los sectores, ramas de actividad y agentes económicos y sociales se alineen con los principios de la sostenibilidad y la resiliencia, invitó a todas las partes interesadas clave del sector de la gastronomía y de su cadena de suministros a visibilizar su buen hacer en este empeño y a facilitar que otros los emulen.

Desde el 2 de diciembre de 2021, Canarias dispone de un marco estratégico compartido que contextualiza en la realidad de las islas los principios, valores, objetivos y metas de la Agenda 2030 de la ONU. Me refiero a la **Agenda Canaria de Desarrollo Sostenible** (en adelante, Agenda Canaria 2030), una herramienta de trabajo elaborada de forma colectiva y que nos interpela a todos los agentes territoriales a situarnos bajo su paraguas y contribuir a esa transición hacia la sostenibilidad y la resiliencia.

La presente guía no es más que un primer ejercicio de aterrizaje de la **Agenda Canaria 2030** en los distintos eslabones de la cadena de valor que integran la gastronomía en Canarias. Un trabajo que ha sido desarrollado por **Sonia García Fariña, de Senet Consultores**, a la que debo agradecer la implicación, profesionalidad y, sobre todo, el cariño invertido en él.

El agradecimiento debo hacerlo extensivo a todas las personas y organizaciones que se han prestado a colaborar, a participar en las distintas reuniones y talleres de trabajo, o respondiendo a diversas consultas realizadas.

Fruto de este proceso, hemos sido capaces de identificar cerca de **150 acciones concretas** que quizá puedan servir de inspiración a otras personas y entidades de cara a comprometerse con los ODS, con los principios, valores metas de la Agenda Canaria 2030.

Con todo, conviene subrayar que los casos de éxito que se exponen en este documento se han analizado **desde una perspectiva individual de su contribución a alguna dimensión, reto u objetivo de la Agenda Canaria 2030**. Incluso esta asociación parcial propuesta podría ser objeto de discusión. En este sentido, recordamos el carácter embrionario de esta iniciativa, que aspira solo a abrir un camino que ha de consolidarse en los próximos años, ahondando en la realización de más encuentros y talleres, e identificando más casos de buenas prácticas.

Por lo tanto, no debe interpretarse que los casos aquí identificados corresponden con organizaciones que son cien por cien sostenibles. Lo único que se está sugiriendo es que las **prácticas particulares analizadas en esta guía pueden servir de ejemplo para otros agentes del sector**.

Tampoco queremos que se entienda que **la buena práctica expuesta sea la única que realiza la entidad**, ya que pueden desarrollar otras actuaciones que también están contribuyendo a impulsar la Agenda 2030.

Adicionalmente, debe quedar claro que **en ningún momento se ha realizado una labor de auditoría o verificación documental**, por lo que la información expuesta proviene exclusivamente de dicho trabajo de campo y en base al alcance descrito.

Pese a estas advertencias, creo que **esta guía contiene ejemplos realmente inspiradores** de iniciativas que se están promoviendo desde distintos rincones de las Islas Canarias y a lo largo de toda la cadena de valor de la gastronomía, y **que contribuyen a impulsar el desarrollo sostenible** a través de su impacto sobre alguna de las dimensiones, prioridades de actuación y metas de la Agenda Canaria 2030.

Es evidente que esta guía deja fuera muchas experiencias igualmente valiosas y que aún no hemos sido capaces de identificar. Por esta razón te invitamos a que compartas con nosotros esos casos de éxito que conoces en pro del desarrollo sostenible, de una gastronomía sostenible. A tal fin, te invitamos a inscribirte en la **Plataforma Multiactor de la Agenda Canaria 2030** (<https://www.gobiernodecanarias.org/agendacanaria2030/participa/>), en donde podrás encontrar, entre otros recursos, un formulario para que puedas dejar constancia de esa iniciativa, acción o proyecto que crees se alinea con la sostenibilidad.



**David Padrón Marrero.**

Director General de Investigación y  
Coordinación del Desarrollo Sostenible.

**Gobierno de Canarias.**

# CONTENIDO

03

**Prólogo.**

07

**Presentación.**

09

**¿Por qué hablamos de cadena de valor de la Gastronomía?.**

13

**Radiografía de la cadena de valor de la Gastronomía en Canarias.**

- Sector primario.
- Sector industrias de alimentación y de bebidas.
- Comercialización y distribución.
- Servicios de preparación de alimentos y hospitalidad.
- Consumo final.
- Actividades transversales o de soporte.

55

**Contribución al desarrollo sostenible desde la cadena de valor de la gastronomía de Canarias.**

- Sector primario.
- Sector industrias de alimentación y de bebidas.
- Comercialización y distribución.
- Servicios de preparación de alimentos y hospitalidad.
- Consumo final.

178

**Conclusiones.**

181

**ANEXOS.**

- ANEXO I. Actividades de la cadena de valor de la gastronomía identificadas en el clasificación CNAE.
- ANEXO II. Hectáreas ocupadas y toneladas recolectadas en los principales cultivos agrícolas de Canarias vinculados con la cadena de valor de la gastronomía.
- ANEXO III. Número de explotaciones y efectivos de ganado según especies (relacionadas con el consumo humano (carne, leche o huevos). Canarias- 2021.
- ANEXO IV. Evolución de la producción en peso por islas y especies. Datos mensuales. 2007-2022.
- ANEXO V. Detalle de las buenas prácticas analizadas por orden alfabético.
- ANEXO VI. Detalle de las buenas prácticas analizadas por Dimensión de la Agenda Canaria.

# PRESENTACIÓN

# PRESENTACIÓN

La **Guía de buenas prácticas sostenibles en la gastronomía de Canarias** que estás a punto de leer, contiene diversos ejemplos de iniciativas que se están promoviendo desde distintos rincones de las Islas Canarias y a lo largo de toda la cadena de valor de la gastronomía, y que contribuyen a impulsar el desarrollo sostenible desde alguna de las dimensiones (Social, Económica, Medioambiental, Gobernanza o Cultural) de la Agenda Canaria de Desarrollo Sostenible 2030.

Los meses que ha durado este trabajo de investigación ha sido un viaje fascinante, en el que hemos recorrido diversos puntos de las islas, entrevistando a una lista interminable de profesionales del sector y celebrando talleres en los que han participado una amplia variedad de personas que trabajan, o están vinculadas a la cadena de valor de la gastronomía. Gracias a todas ellas.

Me gustaría también pedir disculpas a todas las entidades y a las personas que también podrían ser descritas, como buena práctica en este documento. Somos conscientes de que no están todos los que deberían estar, por lo que estamos trabajando para que éste sea un documento vivo, que se siga alimentando en el tiempo y es por ello que te invitamos a que compartas con nosotros cualquier otro caso que creas que debemos analizar.

En los primeros apartados, más teóricos, describimos la cadena de valor de la gastronomía, partiendo del concepto que promueve **Naciones Unidas** al referirse a **Gastronomía Sostenible**, y la caracterizamos para el contexto de Canarias. Este documento se completa con una breve descripción de ejemplos y casos de éxito, que deben servir para clarificar y facilitar el entendimiento de cómo hay muchas actividades que se realizan en esta cadena de valor, que están contribuyendo a impulsar la Agenda 2030.

Espero que disfrutes y aprendas tanto como lo hemos hecho nosotros.

**Sonia García Fariña**  
Directora Senet Consultores.



# ¿PORQUÉ HABLAMOS DE CADENA DE VALOR DE LA GASTRONOMÍA?

# ¿PORQUÉ HABLAMOS DE CADENA DE VALOR DE LA GASTRONOMÍA?

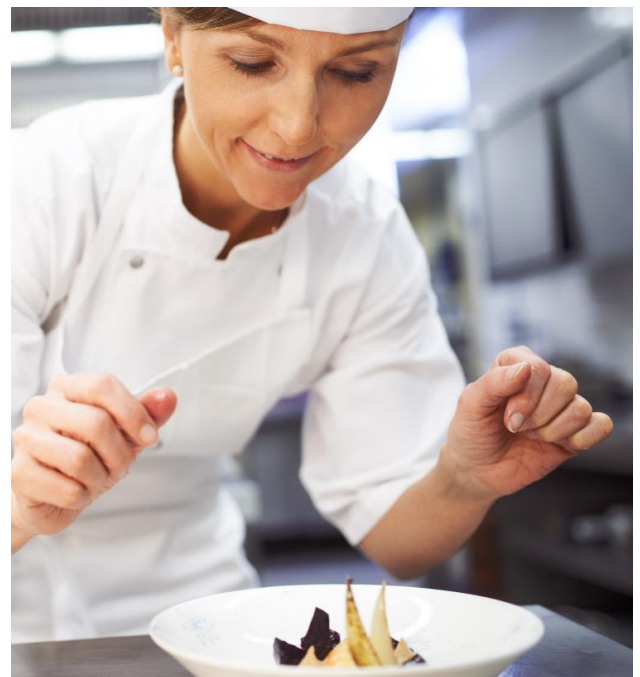
Durante la realización del trabajo de campo nos preguntaron varias veces porqué hablábamos de cadena de valor de la gastronomía en lugar de cadena de valor agroalimentaria. La respuesta está en la designación por parte de **Naciones Unidas**, el **18 de junio**, como el **Día de la Gastronomía Sostenible**, definiendo la gastronomía sostenible como "sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a nuestros platos." (Fuente: [Naciones Unidas](#)).

En la presente guía hemos querido que dicha definición esté presente en todo el análisis, considerando que para entender la magnitud e importancia de la gastronomía sostenible es necesario analizar en su conjunto y, con un enfoque integrador, una amplísima variedad de actividades, e incluso sectores diferenciados.

En este sentido, destacar que en este modelo de estudio de la gastronomía sostenible, la generación de valor y la interrelación entre todas las actividades no solo se refiere a las transacciones económicas, sino que también tiene en

consideración otros factores sociales, medioambientales y culturales.

A su vez, desde un enfoque de cadena de valor extendida (M. Porter), en el cual se exponen las actividades primarias y también otras de soporte, hemos analizado buenas prácticas en dichas actividades transversales, imprescindibles para lograr que la interrelación entre todos los eslabones, el impulso a la innovación, la mejora continua y la generación de valor sean posibles.



Es importante destacar que ante la carencia de un modelo de cadena de valor del sector agroalimentario estandarizado y extendido, que pudiera servir como base para definir la cadena de valor de la gastronomía sostenible, hemos optado por definir una estructura basada en una interpretación propia, en la que se distinguen cinco eslabones principales en los que se incluyen actividades, e incluso sectores, y otro apartado que agrupa todas las actividades transversales o de apoyo.

### **Sector primario**

Engloba la agricultura, la pesca y acuicultura, la ganadería, la recolección de productos silvestres y la extracción de sal. Todas ellas actividades relacionadas con la recolección o extracción de recursos naturales, y la producción de materias primas a utilizar en los siguientes eslabones de la cadena de valor.

Asimismo, comprendería todas las actividades de apoyo a la agricultura y a la ganadería, el suelo, el agua, la protección de las zonas de desarrollo de actividades marinas, fertilizantes naturales, semillas y la alimentación animal, sin las cuales la producción del sector sector primario no sería posible.

### **Sector industrias de alimentación y de bebidas**

Se refiere a todas las actividades industriales relacionadas con el tratamiento o la transformación de esos recursos naturales para convertirlos en productos destinados al consumo, ya sea directo, por el consumidor final o, por otros sectores, como por ejemplo el de la restauración. Ejemplos que se enmarcarían en este eslabón serían: la industria láctea, cárnica, bodegas, conservas, entre otras.

### **Comercialización y distribución**

Aglutina las actividades que permiten poner a disposición del consumidor en los siguientes eslabones de la cadena de valor, los productos procesados o manufacturados. Se trataría de redes de distribución minoristas o mayoristas, ya sea para consumo local o exportaciones y las redes de distribución y redistribución de alimentos.

### **Servicios de preparación de alimentos y hospitalidad**

Comprende todas las actividades relativas a los procesos de elaboración de comidas y venta de bebidas con el objetivo de servirlos a un tercero. Algunos



ejemplos en los que se producen estas actividades son: restaurantes, hoteles, hospitales, residencias, colegios y catering, principalmente.

### **Consumo final**

Estaría relacionado con la propia experiencia del cliente final, la seguridad en el consumo, la inclusividad, considerando, además, de otros aspectos como la información que recibe el consumidor o campañas de promoción, por citar algunos ejemplos.

### **Actividades transversales o de soporte**

En este apartado se analizan actividades que se desarrollan a lo largo de toda la cadena de valor, como por ejemplo, la gobernanza del sector, modelos de cooperación y asociacionismo, la innovación o la investigación, mejora de procesos, recursos económicos y financiación de los negocios; aspectos relacionados directamente con las personas, como por ejemplo, formación y capacitación de los equipos, la incorporación de la perspectiva de género o la protección de los colectivos vulnerables; u otros que están relacionados directamente con el entorno, como por ejemplo, la economía circular, el tratamiento de los residuos o el reciclaje o la eficiencia energética o el uso de energías limpias.



# RADIOGRAFÍA DE LA CADENA DE VALOR DE LA GASTRONOMÍA EN CANARIAS



En Canarias, la **cadena de valor de la gastronomía**, según el modelo expuesto con anterioridad, comprende una importante variedad de actividades, algunas de ellas incluso que se desarrollan de manera exclusiva en esta región.

Para analizarla y caracterizarla, hemos intentado usar como referencia, cuando ha sido posible, la **Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE)**, aunque es importante destacar las siguientes limitaciones:

- Al ser un modelo que no solo expone el valor económico, sino también el social, cultural o medioambiental, **en algunas ocasiones no existe esa equivalencia** en los códigos del CNAE.
- A su vez, hemos identificado otras actividades, que estando relacionadas directamente con la gastronomía, no se pueden cuantificar empleando la clasificación CNAE, ya que **los datos se presentan de manera agrupada**. El caso más claro es el del transporte y almacenamiento, en cuyos epígrafes no diferencia cuando éstos sirven en exclusividad al sector agroalimentario.

Por lo tanto, aunque hemos dado prioridad a la clasificación y datos CNAE, en muchos casos hemos optado por emplear **distintas fuentes de información**, que aún no siendo homogéneas entre ellas, nos han permitido hacer una aproximación para caracterizar y entender la dimensión y amplitud de las actividades que engloba la cadena de valor de la gastronomía en el archipiélago.

Las actividades según el código CNAE, que se desarrollan en Canarias y que encajan en algún eslabón de la cadena de valor, según el modelo expuesto con anterioridad, se detallan en el ANEXO I.

A continuación se analiza en detalle los distintos eslabones de la cadena de valor de la gastronomía y sus peculiaridades en el contexto de Canarias:

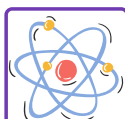
# Cadena de valor de la gastronomía en Canarias



## Actividades transversales



Gobernanza



Innovación, Tecnología, ciencia y educación



Asesoramiento y gestión



Gestión ambiental y sostenibilidad



Sanidad alimentaria



Marketing y promoción



Logística y Transporte



Actv. Turísticas y culturales



**Actividades  
desarrolladas  
en el Sector  
primario de  
Canarias**





## Sector primario

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN EN CANARIAS

### Agricultura

**A01.1, 2,3\***

#### Cultivos no perennes:

- Cultivo de cereales (excepto arroz), leguminosas y semillas oleaginosas
- Cultivo de hortalizas, raíces y tubérculos
- Cultivo de caña de azúcar
- Otros cultivos no perennes

#### Cultivos perennes:

- Vid
- Frutos tropicales y subtropicales
- Cítricos
- Frutos con hueso y pepitas
- Otros árboles y arbustos frutales y frutos secos
- Frutos oleaginosos
- Plantas para bebidas
- Especies, plantas aromáticas

#### Propagación de plantas

### Ganadería

**A01.4\***

#### Producción ganadera:

- Ganado bovino
- Camellos y otros camélidos
- Ganado ovino y caprino
- Ganado porcino
- Avicultura

#### Otras explotaciones de ganado

- Conejos
- Apicultura
- Insectos (para alimentación animal)

### Pesca y acuicultura

**A03\***

#### Pesca marina:

- Pesca marítima (incluida la costera) con fines comerciales
- Captura de moluscos y crustáceos marinos
- Otros tunicados, erizos de mar, etc.

#### Acuicultura marina:

- Cría de peces en agua marina (Fase 4)
- Cultivo de algas comestibles
- Cultivo de crustáceos, bivalvos, otros moluscos y otros animales de agua marina.

### Actividades de apoyo a la agricultura, a la ganadería

**A1.6\***

- Actividades de apoyo a la agricultura
- Actividades de apoyo a la ganadería
- Actividades de preparación posterior a la cosecha
- Tratamiento de semillas para reproducción

### Recolección de productos silvestres

**A02.3\***

- Setas, trufas
- Bayas silvestres
- Frutos secos
- Bellotas y castañas

### Extracción de sal

**B08.3\***

Extracción de sal

\*- Código de clasificación según CNAE-09. Clasificación Nacional de Actividades Económicas.



## Sector primario

Comprende la Agricultura, Ganadería, Pesca, Marisqueo, Acuicultura, Recolección de especies silvestres y otras actividades extractivas.

Desde el punto del empleo en 2022 se registraron 23.630 personas ocupadas en Agricultura, Ganadería, Silvicultura\* y pesca (Fuente ISTAC), lo que representa un 2,47 % del total de personas ocupadas frente a las 24.950 (2,97%), que se registró en 2008.

## Agricultura

La Agricultura es una actividad con gran tradición en Canarias, extendida en todas las islas. En la actualidad hay 870 empresas que se dedican a la agricultura Listados de empresas dedicadas a Agricultura, Ganadería, Silvicultura Y Pesca en Canarias. (Informa.es). El cultivo de productos agrícolas en la región, se divide en tres tipos:

**No perennes (Herbáceos)**, que engloba los cultivos de cereales, leguminosas, hortalizas, raíces y tubérculos, cultivos industriales, cultivos forrajeros, setas y flores comestibles.

**Perennes (Permanentes)**, que se refiere a árboles frutales, los cítricos, los árboles de frutos de cáscara, con hueso, las plantaciones de bayas, las viñas, árboles de frutos oleaginosos (los olivos), los cultivos permanentes destinados a plantas para bebidas (por ejemplo, café, té o cacao), extracción de guarapo, y por último el cultivo de especias y plantas aromáticas.

\*- Incluye datos de toda la actividad de Silvicultura, que puede distorsionar en un porcentaje menos la información facilitada.

En el **ANEXO II**, según los registros del **ISTAC**, se detallan las hectáreas cultivadas y toneladas recolectadas, según los tipos de cultivos que se produjeron en Canarias en 2021.

La superficie cultivada en Canarias (Fuente ISTAC), ha pasado de 51.595 m<sup>2</sup> en 2007 a 39.356 m<sup>2</sup> en 2021, con un descenso de aproximadamente del 50% en la mayoría de las islas, a excepción de El Hierro y la Gomera que han sufrido descensos del 85% o el 61% de la superficie cultivada, respectivamente. Destaca, positivamente, el caso de Gran Canaria cuya disminución en estos 14 años es solo del 1%.

Los cultivos herbáceos y permanentes recolectados en 2021 ascendieron a 367.317,1 toneladas y 495.634,8 toneladas, respectivamente.

En 2022 las exportaciones de productos agrícolas de Canarias, representaron 264.323 (miles de euros) frente a los 467.213 (miles de euros) en 2012. Datos que en un primer análisis podrían dar a

entender que esta disminución de las exportaciones se debe a que la producción se está empleando para consumo local, pero el aumento en la cifra de las importaciones reflejan una preocupante dependencia de productos agrícolas externos. Las importaciones de estos productos en 2022 ascendieron a 521.876 (miles de euros) en comparación con los 357.509 (miles de euros) que representaban en 2012.

La **propagación de plantas**, sería el tercer tipo de actividad enmarcada en este apartado y comprende, en el marco de este análisis, la producción de todos los productos vegetales para plantación, incluidos esquejes, serpollos y semilleros, para la reproducción directa de plantas.



## Ganadería

Desde el punto de vista de la cadena de valor de la gastronomía, la ganadería en Canarias se centra en la cría de los siguientes tipos de ganado para su explotación y comercio. Se distinguen dos grupos:

### Producción ganadera:

- bovino,
- caprino,
- ovino,
- porcino,
- avícola, y
- Camello y otros camélidos (para el consumo de leche).

### Otras explotaciones de ganado:

- cunícola,
- apícola,
- Insectos (para alimentación animal).

En el **ANEXO III** se muestra el detalle del número de explotaciones, según las especies empleadas, para el consumo humano para 2021, con un total de 5.053 explotaciones frente a las 6.182, para este tipo de ganado, que estaban operativas en 2014.

En el caso de la actividad apícola, en 2021 se desarrollaba a través de las 33.492 colmenas registradas, frente a las 32.999 que había en 2014. (Fuente: Censo de Colmenas registradas. Apigranca).



## La pesca

La pesca profesional en Canarias se desarrolla con embarcaciones pequeñas y de manera **artesanal**, empleando distintas artes de pesca, aunque también se encuentran embarcaciones de mayor tamaño que se emplean para la pesca de atunes.

El número de embarcaciones registradas en 2021 fue de 751, frente a las 1.130 que figuraban en 2006. (Fuente: Número de buques y capacidad de la flota pesquera. 2006-2021. Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Gobierno de Canarias).

A pesar de este descenso en el número de embarcaciones, la producción (Fuente: Evolución de la Producción de pesca fresca – Primera Venta en Kilos por islas y especies. 2007. Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Gobierno de Canarias) ha ascendido, pasando de 5.511 toneladas en 2007 de pescado local vendido (primera venta) a 8.711 toneladas en 2022, aunque con picos en 2014, 2016 a 2017 de 13.644 15,476 y 13.861 toneladas, respectivamente. El valor de dichas ventas en 2022 ascendió a 30, 9 millones de euros (Fuente: Evolución de la producción en valor por tipo de pesca. 2007-2022. Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Gobierno de Canarias).

Las principales especies capturadas son distintos tipos de atún (patudo, blanco, rojo y claro), caballas, viejas, chicharros, sardinas, pez espada y fula colorada. En el **ANEXO IV** se muestra el detalle de la producción pesquera de Canarias en 2022.

## El marisqueo

El **marisqueo** es una actividad complementaria de la pesca y en Canarias se desarrolla tanto desde la orilla como desde las embarcaciones e implica la captura de moluscos y crustáceos marinos.

## La acuicultura

La acuicultura es la actividad que consiste en el cultivo y producción de organismos acuáticos de agua dulce o salada. En 2020 en Canarias, la producción por especie para uso humano y valor a través de la acuicultura fue:

	Toneladas	Millones de euros
<b>Peces</b>		
Dorada	1.605	8,6
Lubina o róbalo	5.127	34,9
<b>Plantas acuáticas</b>		
Microalga (Dunaliella salina)	0,0562	0,002
Microalga Spirulina (Arthrospira platensis)	0.200	0,029

Fuente: Elaboración propia a partir de Producción Acuicultura por especie y año en la Comunidad Autónoma de Canarias (2013-2020). Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Gobierno de Canarias.

Toda la producción se realizó de la única forma permitida en Canarias, que es en la última fase del cultivo, de engorde de las especies en el medio marino.

En diciembre de 2022 entre la pesca y la acuicultura se emplearon a 1.248 personas frente a los 1.4115 empleos registrados en el mismo mes en 2010. (Fuente: ISTAC. Afiliaciones a la Seguridad social. Pesca y acuicultura. Lugar de cotización. Canarias y meses).

## Actividades de apoyo a la agricultura y a la ganadería

En Canarias hay 190 empresas dedicadas a dar servicio de apoyo a la agricultura y la ganadería (Fuente [Informe.es](http://Informe.es))

Las actividades que se desarrollan son:

### Actividades de apoyo a la agricultura:

- Preparación de terrenos de cultivo.
- Siembra de cultivos.
- Tratamiento de los cultivos.
- Fumigación de los cultivos, incluida la fumigación aérea.
- Poda de los árboles frutales y las vides
- Trasplante de los tallos de arroz y el raleo de las remolachas.
- Cosecha.
- Control de las plagas.

### Actividades de apoyo a la ganadería:

- Fomento, desarrollo y producción de ganado.

- Control del ganado, de su conducción, de pasturaje, de castración de aves de corral, de limpieza de corrales, etc.
- Inseminación artificial.
- Servicios de oferta de sementales.
- Esquileo de ovejas.
- La estabulación de animales de granja y su cuidado.

### Actividades de preparación posterior a la cosecha:

- Preparación de cultivos para los mercados primarios.
- Preparación de granos de cacao.
- Encerado de la fruta.
- Secado al sol de frutas y verduras.
- Secado al sol de hierbas y especias.

### Tratamiento de semillas para reproducción

Que incluye el secado de las semillas, la clasificación o el tratamiento de semillas para su comercialización.





## Otras actividades extractivas

### Extracción de sal

Las salinas tienen una larga tradición en algunos lugares del archipiélago, de las cuales solo producen en la actualidad:

- Salinas de Fuencaliente, La Palma;
- Salinas de Bufadero en Bañaderos, Arucas, Gran Canaria;
- Salinas de Bocacangrejo en Agüimes, Gran Canaria
- Salinas de Tenefé en Pozo Izquierdo, Gran Canaria;
- Salinas del Carmen en Antigua, Fuerteventura; y
- Salinas de Janubio en Yaiza, Lanzarote.

extracción salinera en Canarias es artesanal con muy poca producción en volumen, basándose su mayor actividad económica a la producción de sal en productos con valor añadido como escamas o maridajes con otros ingredientes, y a actividades de valorización del patrimonio salinero, como la etnografía y la experiencia turística a través de museos, tiendas, visitas y gastronomía. (Fuente: Observatorio Canario de Economía Azul.)



**Actividades  
desarrolladas en  
Industrias de  
alimentación y  
bebidas de  
Canarias**





## Industrias de alimentación y bebidas

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN EN CANARIAS

### Alimentación

**C10** \*

Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos.

Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

Procesado y conservación de frutas y hortalizas

Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales

Fabricación de productos lácteos

Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos

Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

Fabricación de otros productos alimenticios

### Bebidas

**C11** \*

Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas

Elaboración de vinos

Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas

Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de la fermentación

Fabricación de cerveza

Fabricación de bebidas no alcohólicas

Producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas

\*- Código de clasificación según CNAE-09. Clasificación Nacional de Actividades Económicas.



## Industria de transformación de alimentación y bebidas

El segundo eslabón de la cadena de valor de la gastronomía, según el modelo expuesto con anterioridad, figura las industrias de transformación de alimentación y de bebidas (IAB). Empleando el modelo de la Clasificación Nacional de Actividades Económicas encontramos:

### Industria de alimentación

En 2022 en Canarias se registraron 1.020 empresas (Fuente: [INE](#)) dedicadas al tratamiento, transformación, conservación y envasado de productos destinados a la alimentación humana. El periodo de pandemia frenó la tendencia al alza que se venía registrando desde 2016 en el registro de este tipo de empresas. El total de la cifra de negocios de la industria de la alimentación de Canarias ascendió en 2020 a 839,52 millones de euros (Fuente: [ASINCA](#).)

En 2022 ocupó a 6.542 personas (Fuente: [Informe Empleo 2021](#). Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas), lo que implica una caída del 1.148 empleos con respecto al año anterior, especialmente al grupo de trabajadores/as asalariados/as.

Dentro de la industria de la alimentación se encuentran las siguientes subactividades:

### **Industria cárnica**

Reúne todas las actividades en torno al procesado y conservación de carne y productos cárnicos (carne y volatería). Las actividades de despiece y conservación y procesamiento para el envasado o la producción de salchichas, hamburguesas y filetes, que son las más comunes, aunque también en menor escala se producen embutidos diversos.



### **Industria de procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos**

En Canarias 12 empresas (Fuente: Listados de empresas dedicadas a Procesado Y Conservación De Pescados, Crustáceos Y Moluscos en Canarias. [www.informa.es](http://www.informa.es)) concentran esta actividad realizando actividades muy diversas que van desde la elaboración de productos congelados y ultracongelados de estos productos a la elaboración de conservas marinas, ahumados e incluso elaboraciones de productos de 5ª gama como el sushi.



En la mayoría de los casos las empresas transformadoras, importan el pescado que utilizan (Fuente: Canarias. Plan de Acción FEMPA 2021-2027), ya que como se explicó con anterioridad el 80 % del pescado capturado en Canarias se exporta.



## Industria de procesado y conservación de frutas y hortalizas

Con respecto a la Industria de procesado y conservación de frutas y hortalizas en Canarias se centra principalmente en:

- **Procesado y conservación:** preparación, pelado y conservación de las papas para consumo particular, o en establecimientos hoteleros o de restauración (4ª gama).
- **Elaboración de jugos** de frutas y hortalizas.
- **Otro procesado y conservación** de frutas y hortalizas, tanto para consumo de los hogares como para la restauración, también la elaboración de mermeladas o el tostado de frutos secos.



## Industria del aceite y grasas vegetales y animales

En este apartado en Canarias se corresponde principalmente con la elaboración de aceite de oliva, con una producción en 2021 de 165,07 toneladas de aceite de oliva virgen extra (Fuente: [Datos del Sector](#) Encuesta Anual de Superficies y Producciones Agrarias de 2021. Gobierno de Canarias.).

En esta categoría también estaría la elaboración de mantequillas y mantecas.



## Industria láctea

Un total de 122 empresas son las que desarrollan esta actividad en Canarias (Fuente: Listados de empresas dedicadas a Industria De La Alimentación en Canarias. [www.Informa.es](http://www.Informa.es)).

Reúne la **producción de leche**, principalmente de vaca, seguida por la de cabra y oveja y con alguna presencia de la de camella.

En este apartado también se incluye la **fabricación de cuajadas, producción de leche, yogures, batidos**, entre otros.

La **elaboración de quesos**, es otra rama de actividad que se enmarca en este apartado, con 46 queserías activas según la misma fuente en 2022. Desde hace años se trabaja, tanto desde el sector público como privado, para impulsar esta actividad, que cuenta con tres denominaciones de origen protegidas. La mayor parte de la producción de queso se destina al consumo local, aunque las exportaciones van cobrando mucha importancia, multiplicándose por más de dos desde 2010, pasando de 312 toneladas a 670 toneladas en 2018. (Fuente: Proexca).

En este apartado también se incluiría la elaboración del **almogrote**, que tanta popularidad ha cobrado en la región convirtiéndose en uno de los productos más presentes en los restaurantes de Canarias.

Por último, la fabricación de **helados** con una representación de diversas pequeñas y algunas grandes empresas, desarrollan esta actividad en Canarias.



## Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos

La actividad principal es la **producción de gofio** elaborado con distintos cereales: trigo, millo, cebada y centeno, chochos, garbanzos y plátanos.),

En Canarias también se producen harinas y sémolas, pero éstas últimas en menor medida.

En la actualidad hay 20 molinos en activo en el archipiélago, concentrados en La Gomera (2), Tenerife (11), Gran Canaria (6) y Fuerteventura (1). (Fuente: Gofio Canario).



## Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

En esta apartado se enmarca la fabricación de pan, galletas, y repostería y pastelería de larga duración, éstos últimos con un larguísima tradición en todas las islas, con ejemplos como las quesadillas, merengues, truchas y roquetes, o postres envasados como Príncipe Alberto, bienmesabe, entre otros.

Un total de 390 empresas se enmarcan en esta categoría, de las cuales 327 están especializadas en la elaboración de productos pan y panadería, 43 elaboran galletas y pastelería de larga duración y 20 pastas o similares. (Fuente: Informa.es).



## Fabricación de otros productos alimenticios

Este apartado se divide en:

- **Fabricación de azúcar:** a pesar de la importancia que el cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera tuvieron en el pasado en el archipiélago hoy en día es prácticamente inexistente y las escasas plantaciones se emplean para la elaboración de ron. Existen algunas empresas en Canarias que realizan el envasado del azúcar importada.
- **Fabricación de cacao, chocolate y productos de confitería** incluyendo el sirope del guarapo de palma.
- **Elaboración de café, té e infusiones:** actividad que va en aumento en Canarias vinculadas a la recuperación de las explotaciones de cafetales y la producción de distintos tipos de tés como el que se hace a partir de la kombucha.
- **Elaboración de especias, salsas y condimentos:** mojos, secado de especias, preparación de la sal para su consumo.
- **Elaboración de platos, comidas preparados y 5ª Gama:** Incluye la elaboración de platos que van a ser consumidos con posterioridad y han sido procesados para garantizar su conservación, como es el caso de los congelados, la comida envasada, que son los más comunes en Canarias, pero también las alimentos 5ª gama que con una elaboración basada en la cocina tradicional son sometidos a procesos de esterilización y pasteurización y pueden consumirse en un breve espacio de tiempo.





- Elaboración de preparados alimenticios homogeneizados y alimentos dietéticos que se producen con fines nutricionales, evitar el desgaste muscular, como es el caso de los suplementos elaborados a partir del gofio, la espirulina o el noni, o las leches infantiles.

### Industria de bebidas

En 2022 un total de 240 empresas (Fuente: INE) en Canarias trabajan en la elaboración de bebidas, lo que se traduce en la creación de 1599 puestos de trabajo (Fuente: Informe Empleo 2021. Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas).

En 2020 la facturación de estas empresas ascendió a 429,78 millones de euros (Fuente: ASINCA).

Las diferentes actividades que engloba son:

#### Elaboración de bebidas alcohólicas

Las 14 empresas que en la actualidad desarrollan esta actividad en Canarias (Fuente: informa.es), algunas de ellas centenarias, centran su actividad en la elaboración de ron. La producción de éste último ronda el millón y medio de litros anuales, destinando unos 46.000 litros a las exportación (Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).



## Vinos

En la actualidad hay 112 empresas que elaboran vinos en Canarias (Fuente: [Informa.es](#)). La calidad de la producción se garantiza a través de las 10 denominaciones de origen.

A pesar del auge del sector, la superficie cultivada de viña se ha reducido unas 12.500 hectáreas en el periodo comprendido entre 2003 a 2019, siendo en ese último año la superficie de 6.335,9 hectáreas. (Fuente: [La potencialidad del sector vitícola canario como referente vitícola ecológico: El caso de Tenerife](#). Trabajo de fin de grado de Santiago Manuel Barroso Castillo. 2021).

### **Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas**

En la actualidad, la escasa producción de sidra se elabora con manzana reineta y pajarita. Oficialmente existen nueve bodegas registradas: tres en Tenerife, cuatro en Gran Canaria y dos en El Hierro. (Fuente. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología, IPNA, CSIC).

### **Otras bebidas no destiladas, procedentes de la fermentación**

4 empresas trabajan en Canarias en la elaboración de licores y mostos (Fuente. [Informa.es](#)).

Los licores en Canarias tienen una amplia tradición destacando el licor de plátano o de ruda, entre otros.

## Cerveza

La producción de cerveza industrial en Canarias se concentra en un solo operador. Sin embargo, la elaboración de las cervezas artesanas se ha extendido y sigue aumentando en el número de empresas que la elaboran. En la actualidad, 20 empresas elaboran cerveza artesanal en Canarias (Fuente: [informa.es](#)).

### **Fabricación de bebidas no alcohólicas; producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas**

Concentra el embotellado de refrescos, agua natural y agua con gas. En la actualidad 25 empresas en Canarias desarrollan esta actividad. (Fuente: [informa.es](#)).





**Actividades de  
comercialización y  
distribución**



## Comercialización y distribución

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN EN CANARIAS

### Comercialización

**G46xx y G47xx \***

Comercio Mayorista

Comercio Minorista:

### Otras entidades de distribución y redistribución

- Organizaciones dependientes del Fondo de ayuda Europea para los Más Desfavorecidos (Banco de alimentos)
- Entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro

\*- Código de clasificación según CNAE-09. Clasificación Nacional de Actividades Económicas.



## Comercialización

La comercialización de productos alimenticios implica una **transacción económica** y engloba todas las actividades, tanto físicas como online, que permiten que los productos obtenidos en los eslabones anteriores lleguen a profesionales del siguiente eslabón o al consumidor final. En algunos de los modelos analizados de cadena de valor se observa que en este eslabón se incluye también actividades relacionadas con la logística y el almacenaje. Sin embargo, en el este modelo, hemos optado por analizar dichas actividades desde una perspectiva transversal, ya que en todos las fases se desarrollan acciones relacionadas con dicha logística de distribución.

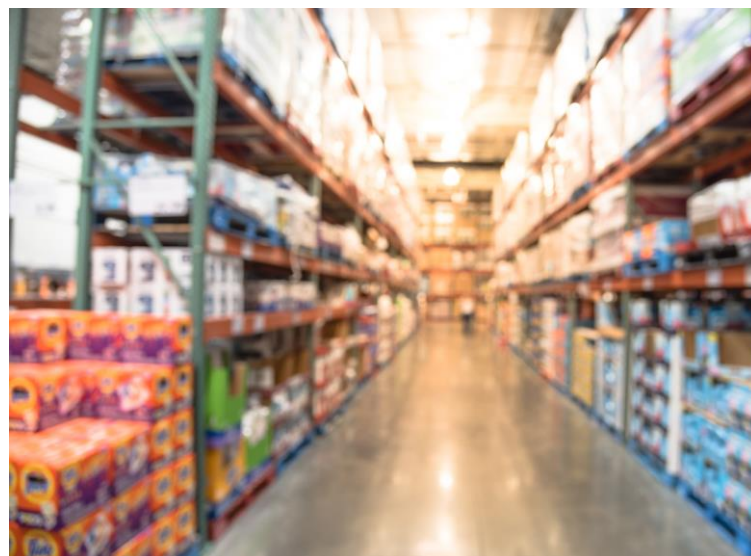
Por lo tanto nos, centraremos específicamente en la actividad de comercialización y sus distintas modalidades:

## Comercio mayorista

Se trata de empresas que compran grandes cantidades de producto y los venden a comercios minoristas o consumidores finales. En Canarias, en 2022, se registraron un total de 2.067 empresas de comercio al por mayor relacionadas con el sector alimentario. (Fuente. [Informa.es](https://informa.es))



Comercio Al Por Mayor, No Especializado, De Productos Alimenticios, Bebidas Y Tabaco	710
Comercio Al Por Mayor De Frutas Y Hortalizas	483
Comercio Al Por Mayor De Pescados Y Mariscos Y Otros Productos Alimenticios	354
Comercio Al Por Mayor De Bebidas	262
Comercio Al Por Mayor De Carne Y Productos Cárnicos	186
Comercio Al Por Mayor De Productos Lácteos, Huevos, Aceites Y Grasas Comestibles	86
Comercio Al Por Mayor De Azúcar, Chocolate Y Confitería	55
Comercio Al Por Mayor De Café, Té, Cacao Y Especies	31
<b>TOTAL</b>	<b>2.067</b>



## Comercio minorista

Incluye empresas que compran pequeñas cantidades de producto y los venden a los consumidores finales, pero no transforman ni manipulan el producto. En Canarias, en 2022, se contabilizaron un total de 1.204 empresas de comercio al por menor relacionadas con el sector alimentario. (Fuente. [Informa.es](https://informa.es)).

Comercio Al Por Menor De Pan Y Productos De Panadería, Confeitería Y Pastelería En Establecimientos Especializados	381
Otro Comercio Al Por Menor De Productos Alimenticios En Establecimientos Especializados	363
Comercio Al Por Menor De Frutas Y Hortalizas En Establecimientos Especializados	177
Comercio Al Por Menor De Carne Y Productos Cárnicos En Establecimientos Especializados	154
Comercio Al Por Menor De Pescados Y Mariscos En Establecimientos Especializados	66
Comercio Al Por Menor De Bebidas En Establecimientos Especializados	63
<b>TOTAL</b>	<b>1.204</b>

Los tipos de negocios minoristas, según los puntos de ventas que encontramos en Canarias, son:

- Supermercados.
- Hipermercados.
- Mercados.
- Mercadillos.
- Máquinas de vending.
- Pequeñas tiendas (Delicatessen, herboristería, gasolineras, tiendas 24 h, ...).
- Bares y bodegas: cuando a través de un "corner" venden fiambres, conservas, embutidos, aceites, ...
- Venta directa (productor a consumidor final).

Sigue siendo más común la venta a través de establecimiento físico, pero es cierto que se aprecia que cada vez hay más iniciativas que promueven el comercio online o e-commerce.



## Otras entidades de distribución o redistribución

Existen otras modalidades que aunque **no conllevan una transacción económica**, es importante destacarlas en este modelo, por el valor social que generan. En concreto:


### Entidades del Fondo de ayuda Europea para los Más Desfavorecidos

El Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas (FEAD) financia medidas de los países de la UE para proporcionar alimentos o asistencia material básica a las personas que más lo necesitan. En España, y por lo tanto en Canarias, las Organizaciones asociadas de distribución designadas por el FEAGA son:

- Cruz Roja Española
- Federación Española de Bancos de Alimentos

Igualmente existen otras entidades asociadas al reparto localizadas en distintos puntos de las islas Canarias.





**Actividades  
desarrolladas en el  
sector de la  
restauración y  
hospitalidad**







## Restauración y hospitalidad

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN EN CANARIAS

### Restauración comercial

Restaurantes

Cafeterías

Bares y pubs

Guachinches

Servicios de Catering para eventos y reuniones.

Venta ambulante

Agrupaciones /clubs gastronómicos

Negocios de alimentación que elaboran desde la vivienda

Bares, restaurantes, buffets y cafeterías en hoteles

Servicios de comida en viviendas vacacionales

### Restauración Colectiva

Empresas del sector sociosanitario

Instituciones y organizaciones públicas

Centros de enseñanza

Empresas privadas

Comedores sociales

\*- Código de clasificación según CNAE-09. Clasificación Nacional de Actividades Económicas.



**El sector de servicios de preparación de alimentos y hospitalidad** representa todas las actividades consistentes en la venta o entrega de alimentos que se puedan consumir de forma individual o colectiva, una vez que han sido preparados a partir de productos crudos, procesados, transformados o manufacturados.

Hemos empleado como base el modelo "Establecimientos de restauración" propuesto por Miguel Lzo Aguilar, pero incorporando alguna modificación, identificadas a partir del trabajo de campo realizado en el marco de esta guía, para adaptarla a la realidad de Canarias. Se han identificado dos categorías para las diferentes modalidades que encajan en este eslabón:

## Restauración comercial

Hace referencia a aquellos locales que sirven comidas elaboradas y bebidas para consumo, normalmente a menor escala y a medida. Su característica principal es que el consumidor es libre de elegir consumir, o no, en ellos.

En Canarias, en esta categoría podemos encontrar:

- **Restaurantes** que ofrecen comidas más elaboradas (platos principales, entradas, postres) y todo tipo de bebidas.
- **Cafeterías** que sirven especialmente bebidas calientes y bebidas, así como comidas elaboradas más sencillas.
- **Bares y pubs** ofrecen bebidas y bebidas alcohólicas, pero ocasionalmente comidas ligeras como tapas y bocadillos fríos y calientes.
- **Guachinches** son restaurantes típicos de Canarias, regulados por el Decreto Decreto 83/2013, de 1 de agosto, que se caracteriza por vender vino de cosecha propia y comida tradicional canaria. Aunque surgen en Tenerife, hoy en día se encuentran algunos más en otras islas.

En este punto es importante matizar, para no llevar a confusión, la figura de los bolinches, muy popular de la isla de Gran Canaria, pero que se enmarcaría en la categoría de restaurantes, ya que ofrecen comida tradicional de la isla, pero no tienen la obligación de que el vino sea de cosecha propia, como es el caso de los guachinches.

- **Servicios de Catering** para eventos y reuniones.
- **Establecimientos de comida para llevar.** Se trata de locales que no disponen de comedor y elaboran una amplia variedad de platos que se venden normalmente al peso para ser consumidas en otro lugar. De manera paralela estos establecimientos también suelen vender bebidas como refrescos, vinos o cervezas.
- **Venta ambulante** que ofrecen alimentos a través de instalaciones desmontables (kioscos) o gastronetas (foodtrucks), fuera de un establecimiento permanente. Estos tipos son muy comunes en todo tipo de celebraciones gastronómicas o populares de Canarias.
- **Agrupaciones /clubs gastronómicos:** se trataría de asociaciones cuya actividad gira en torno a las cultura gastronómica, normalmente realizan visitas a otros locales para degustar una selección de platos, pero algunos también disponen de local en el que se cocina para el consumo de sus integrantes. No son muy comunes en Canarias, pero poco a poco comienzan a proliferar.
- **Negocios de alimentación que elaboran desde la vivienda:** que recientemente han sido reguladas (Art 13. Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre).

Según los datos de [informa.es](https://informa.es), en la actualidad en Canarias hay 8.828 establecimientos que sirven comidas y bebidas y engloban todas las categorías descritas con anterioridad.

- **Bares, restaurantes, buffets y cafeterías en hoteles.** Es necesario destacarlos por la importancia que tienen en la economía canaria, no solo por el incremento de ingresos para los establecimientos hoteleros sino también por la generación de puestos de trabajo. En los datos ofrecidos con anterioridad no se incluyen los restaurantes, bares y cafeterías de estos alojamientos, los cuales quedarían, normalmente, bajo el epígrafe CNAE "5510 - Hoteles y alojamientos similares" que es la actividad principal del alojamiento.
- **Servicios de comida en viviendas vacacionales,** un servicio bastante novedoso pero que cada vez va aumentando su popularidad, por medio del cual se cocina en el momento en el alojamiento para las persona que allí se hospedan.

Destacar igualmente, que en muchas de las viviendas vacacionales analizadas hemos observado que se ofrecen, como un servicio de valor añadido, productos locales y fruta de temporada.



## Restauración colectiva

Engloba la preparación y servicio de alimentos y bebidas para un número considerable de personas, pero destacando el componente social, ya que suele ofertarse a precios muy competitivos o incluso en algunos casos de manera gratuita.

La elaboración de los platos se puede subcontratar a otras empresas o prepararse en las propias instalaciones, si se dispone del personal y medios adecuados.

Dentro de estos tipos podemos encontrar:

- **Empresas del sector sociosanitario** como hospitales, clínicas o residencias de mayores, que ofrecen varias comidas al día tanto para las personas ingresadas o que se alojan en el centro, como para su personal.
- **Instituciones y organizaciones públicas,** que ofrecen igualmente este servicio para su personal o personas ingresadas. Algunos ejemplos pueden ser las fuerzas armadas, cárceles, parques de bomberos, entre otros.
- **Centros de enseñanza,** como universidades, institutos, colegios, guarderías y centros infantiles, etc.
- **Empresas privadas,** con comedor para sus empleados y empleadas.
- **Comedores sociales** que ofrecen el servicio de comida de manera gratuita o a un coste simbólico.

# Actividades desarrolladas en el consumo final





## Consumo final

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN  
EN CANARIAS

### Salud y bienestar

Nutrición

Calidad alimentaria

Balance nutricional

### Experiencia del usuario

Caracterización del consumidor

Información y canales

Satisfacción del cliente

### Opción de compra

Consumo responsable

Precio justo

Justicia alimentaria

CANARIAS  
2030

\*- Código de clasificación según CNAE-09. Clasificación Nacional de Actividades Económicas.



## Consumo Final

En este modelo el último eslabón se corresponde con el **consumo final** que recoge todos aquellos aspectos importantes que las personas, en nuestro rol de consumidores, o las organizaciones en su rol de facilitadores, deben considerar:

### Salud y bienestar

En primer lugar destaca la relación entre la nutrición, la salud y el bienestar como reflejo que el efecto que la alimentación puede tener en el cuerpo humano. Una alimentación sana y equilibrada y de calidad, ayuda al crecimiento y al desarrollo, previniendo enfermedades, a la vez que permite que nuestro organismo funcione mejor y en consecuencia, la calidad de vida y las actividades que podemos desarrollar a lo largo de toda nuestra vida mejora considerablemente.

En este sentido es fundamental incorporar en el análisis el término "inclusión alimentaria", destacando la necesidad de garantizar que todas las personas puedan acceder a alimentación de calidad independientemente de su situación personal, económica o de si sufren alguna enfermedad o intolerancia alimentaria.

En Canarias en 2019, según el estudio de Aladino Canarias, las cifras de sobrepeso-obesidad infantil ya alcanzaron el 44,2 %, similar a los datos de la población adulta, con un 17,5% de la población canaria mayor de 18 años tiene obesidad y el 39,87% sobrepeso. Por lo tanto, analizar esta realidad e intentar mejorar estos datos, debe ser imprescindible en este modelo de cadena de valor.



## Experiencia del usuario

Destaca la importancia de poner a las personas en el centro del análisis teniendo en cuenta tres aspectos fundamentales:

### Caracterización del consumidor

Conocer el perfil del cliente, sus productos preferidos pero también destacando sus expectativas y motivaciones, facilita considerablemente la definición y el diseño del producto o servicio que se le puede ofrecer. Por ejemplo, acudir a un restaurante, se ha convertido en toda una experiencia, no solo se trata del acto de alimentarse, también influyen aspectos sociales, medioambientales y culturales que deben considerarse a la hora de idear dicha experiencia. Este conocimiento del consumidor final facilita que las actividades del resto de eslabones también se adapten, para proporcionar productos y servicios acorde con la demanda.

El Informe de Consumo Alimentario en España 2021 elaborado por Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ofrece algunos datos sobre los tipos de producto que se consumen en Canarias, como por ejemplo el alto consumo de café, té, chocolates, queso, pastas, arroz y conservas, frente al escaso consumo de carnes o pescados frescos con respecto a otras comunidades autónomas.

En el informe elaborado por Mercasa, sobre la "Alimentación en España 2021" también se analiza el consumo en la Comunidad Autónoma de Canarias, coincidiendo en los datos y conclusiones detallados en el párrafo anterior, pero aportando otros adicionales. Por ejemplo, destaca el alto consumo de agua mineral o el consumo inferior de huevos en Canarias con respecto a la media nacional.

CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CANARIAS EN COMPARACIÓN CON LA MEDIA NACIONAL, 2020	
CONSUMO SUPERIOR A LA MEDIA NACIONAL	CONSUMO INFERIOR A LA MEDIA NACIONAL
77 litros de agua mineral	18 unidades de huevos
5 litros de zumo y néctar	11 kilos de carne fresca
6 kilos de carne congelada	7 kilos de pescado
8 kilos de derivados lácteos	3 litros de leche
4 kilos de queso	9 kilos de frutas frescas
8 litros de bebidas refrescantes	4 kilos de pan
3 kilos de pan industrial	7 kilos de hortalizas frescas
2 kilos de yogurt	2 litros de cerveza
2 litros de leche desnatada	2 kilos de platos preparados
1 kilo de azúcar	1 kilo de aceitunas
1 litro de vinos tranquilos	1 litro de vinos y derivados
2 kilos de harinas y sémolas	2 litros de gaseosas

Fuente: Mercasa, "Alimentación en España 2021"





Desde el punto de vista de las expectativas y motivaciones no hemos identificado fuentes de información recientes en la que se analicen el perfil del cliente desde una perspectiva global, sino alguna mención sectorial, como la que se incluye en Plan de Marketing Estratégico 2018-2022 de la marca turística Islas Canarias elaborado por Promotur que dibuja algunas características del turista y su interés por la gastronomía.

### **Información del producto**

La información que recibe el consumidor y a través de los canales que la recibe, para facilitar su decisión de compra, es decir, aspectos relacionados con el etiquetado, la trazabilidad, la información nutricional del producto, la transparencia, entre otros, son algunos de los aspectos que queremos destacar. Aunque es cierto que ya existe una normativa nacional y varias guías de etiquetado elaboradas por el Gobierno de Canarias, que detallan los aspectos mínimos obligatorios sobre los que se debe informar, también en ellas se recogen otros aspectos facultativos y voluntarios que deben facilitar la decisión de compra por parte del consumidor final.

### **Satisfacción del cliente**

Es imprescindible recoger y evaluar el nivel de satisfacción de los clientes cuando consumen en un local de restauración o compran alimentos, lo que permite seguir mejorando e innovando en cualquiera de los eslabones de la cadena de valor.

## Opción de compra

Tomamos como referencia el artículo publicado por Miguel Herrero (Fuente: Artículo "El poder del consumidor en la cadena alimentaria."), "en los mercados maduros el consumidor es el protagonista de la cadena de valor. El hecho alimentario adquiere una relevancia que trasciende la necesidad básica de alimentar a la población." para indicar la importancia que conceptos como el **consumo responsable** (compra de productos cercanos y sostenibles), el

**precio justo** (vinculado al coste de producción) o la **justicia alimentaria** (derecho a comida accesible, sana y adecuada), en esta visión global de cadena de valor de la gastronomía, ya que estas opciones de compra que determinan la decisión de consumo, pueden determinar todo lo que ocurre en cada uno de los eslabones anteriores.





**Actividades  
transversales**

## ACTIVIDADES TRANSVERSALES

Como se mencionó con anterioridad en este eslabón se recogen todas aquellas actividades que soportan e impulsan la cadena de valor de la gastronomía, y sin la cuales no sería posible su desarrollo. En concreto nos referimos a:

### Gobernanza

Destacando por un lado todas la actividades que especialmente desde la gobernanza pública se pueden impulsar:

- Subvenciones,
- Internacionalización,
- Regulación
- Contrataciones públicas
- Incentivos fiscales

### Actividades tecnológicas, científicas y educativas

- **Investigación.** Tanto en el ámbito regional como insular, dependiente de los Cabildos, se han identificado distintos Centros de investigación que centran su actividad en la investigación en los distintos eslabones de la cadena de valor. También existen entidades privadas que están impulsando importantes proyectos de investigación, muchos de ellos con repercusión internacional.
- **Innovación.** Reúne a todas aquellas prácticas que persiguen mejorar la productividad a través de mejora de procesos, desarrollos tecnológicos o biotecnológicos.
- **Tecnología** como facilitador a la hora de mejorar los procesos, incrementando la productividad y la competitividad de cada una de las actividades descritas en la cadena de valor. Igualmente no se puede obviar las Foodtech, que centran su actividad en temáticas tan variadas como la agricultura biotecnológica, la robótica agrícola, bigdata, inteligencia artificial, entre otros, y que están transformando la industria agroalimentaria. En Canarias distintas iniciativas, promovidas tanto a nivel privado como desde el sector público están trabajando en este sentido.
- **Educación y capacitación** que se desarrolla a través de una importante red de centros públicos, concertados y privados, en los que se imparten materias relacionadas con cadena de valor de la gastronomía como por ejemplo: Cocina, pastelería, panadería servicio de restaurante y bar, nutrición y dietética, enología y viticultura, técnicas de cultivo, tratamiento de suelos y plantas, marketing gastronómico y turístico, entre otros. (Fuente: [Web Gobierno de Canarias](#)).

## Asesoramiento y Gestión

Incluiría servicios específicos para cualquiera de las actividades que se desarrollan en la cadena de valor en torno a:

- Asesoramiento y consultoría de gestión y estratégica.
- Financiación.

## Gestión y sostenibilidad medioambiental

Imprescindible en cada uno de los eslabones de la cadena de valor. En Canarias tanto a nivel público como privado, se están promoviendo interesantes iniciativas relacionadas con:

- Economía circular (3 R).
- Energía.
- Ciclo del agua.

## Sanidad alimentaria

Que recoge el conjunto de medidas y acciones destinadas a garantizar la seguridad alimentaria teniendo en cuenta aspectos biológicos, químicos, físicos y alergénicos y que igualmente deben tenerse en cuenta. En Canarias y dependiendo del **Gobierno de Canarias** existe un Servicio específico, Servicios de Seguridad Alimentaria, que vela por el cumplimiento de estos requisitos en cada uno de los eslabones de la cadena de valor, involucrando a todos los actores que en ella intervienen. A su vez se han identificado otras iniciativas a nivel privado que en este sentido incorporan y trabajan para garantizar dicha seguridad en los distintos eslabones de la cadena.

## Actividades de marketing y promoción

- Marketing y comunicación en torno a la gastronomía que en Canarias lleva años avanzando con las iniciativas que desde los Cabildo o el Gobierno de Canarias se impulsan, pero también a nivel privado con revistas y foros especializado.
- Promoción a través de eventos a nivel local, nacional o internacional y en los que Canarias lleva años presente para posicionar su gastronomía.

## Logística y Transporte

En esta categoría se analizan las siguientes actividades

- El transporte de productos para el consumo en el siguiente eslabón, que normalmente entre islas se realiza a través de barco/camión.
- Gestión de flotas: por la necesidad de disponer de vehículos especiales que garanticen que no se rompa la cadena del frío.
- Almacenamiento: guardar, proteger y conservar correctamente las mercancías durante el periodo de tiempo que sea necesario. También trata la gestión, transporte, ubicación, manipulación y acondicionamiento de las mismas desde su recepción hasta su expedición. Conservar en un lugar fresco y seco. Conservar en refrigeración. Conservar en congelación.

## Actividades turísticas y culturales

Destacando las siguientes casuísticas:

- Creación de productos turísticos en torno a la gastronomía.
- Protección del patrimonio cultural gastronómico.
- Festivales.

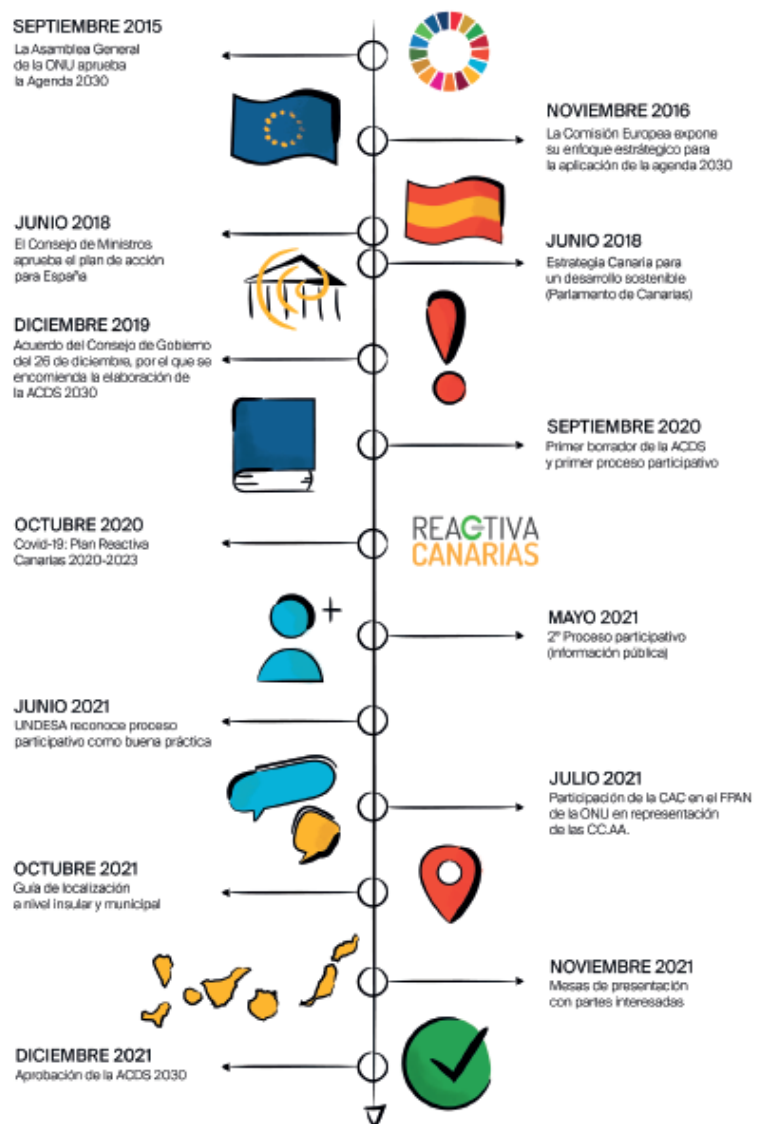
# CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO SOSTENIBLE DESDE LA CADENA DE VALOR DE LA GASTRONOMÍA DE CANARIAS

# LA AGENDA CANARIA DE DESARROLLO SOSTENIBLE 2030

Antes de explicar diversos ejemplos que desde Canarias, a lo largo de toda la cadena de valor de la gastronomía, están impulsando la Agenda 2030, es importante realizar una breve introducción de la misma.

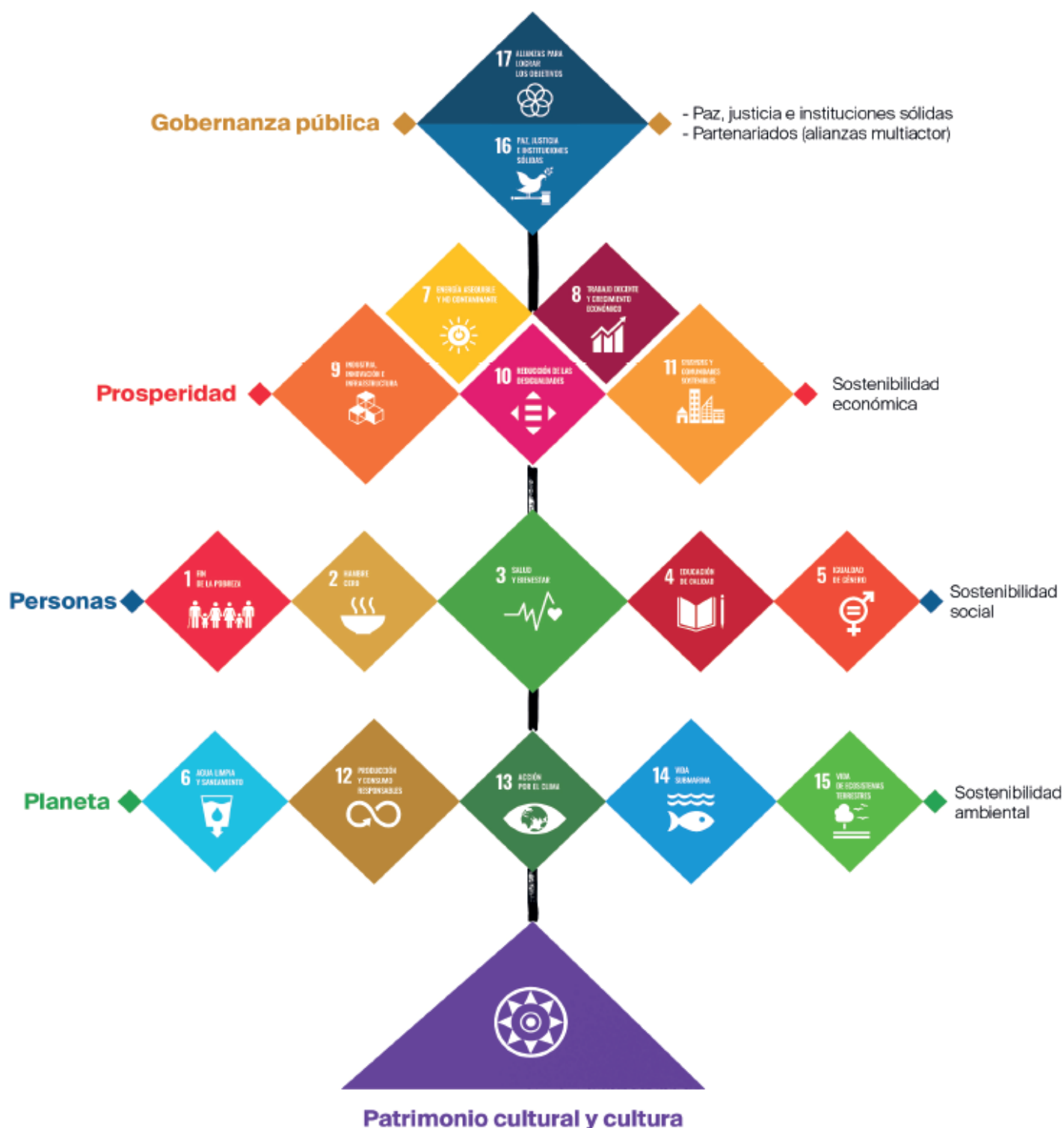
La Agenda Canaria de Desarrollo Sostenible presentada a finales de 2021 supone la versión canaria de la Agenda global. Se estructura en cinco dimensiones, añadiendo al esquema promovido en la Agenda 2030, la **dimensión de la Cultura**. Además se han establecido **9 Retos Región** y sus correspondientes Políticas Aceleradores, **49 Prioridades de actuación** y **316 Metas** y sus indicadores, adaptados a la realidad del territorio regional.

A continuación se analiza la interrelación de los **Retos Región de la Agenda Canaria de Desarrollo Sostenible 2030** con cada uno de los eslabones de la cadena de valor de la gastronomía, definida con anterioridad.





Igualmente, las **Dimensiones de la Agenda Canaria 2030** se relacionan con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda de Naciones Unidas**, según se expone en el siguiente esquema:



## Personas

La **dimensión Personas**, tanto la **Agenda 2030 de Naciones Unidas**, como la **Agenda Canaria**, persiguen un fin claro y determinante para lograr **reducir el número de personas en situación de pobreza y de eliminar el hambre y a la malnutrición**, pero sin obviar otras aspectos, como por ejemplo, la importancia y acceso a una **alimentación sana**, a bienes y servicios sanitarios, promover **la igualdad de género y la educación inclusiva y de calidad**, con oportunidades de formación superior. Con respecto a esta dimensión social, los retos región de Canarias, que más impactan en la cadena de valor de la gastronomía son:

### Reto Región 1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales

En una región como la canaria, con unos índices de pobreza y exclusión social que se sitúan por encima de la media nacional, la lucha contra la pobreza y la desigualdad ha de ir acompañada de políticas redistributivas y de la aplicación de medidas paliativas de la pobreza y la exclusión social.

Desde la **Agenda Canaria** y en relación al **eslabón del Sector Primario**, es necesario considerar varias de las prioridades de actuación que en dicha Agenda se detallan, con el objetivo de impulsar las condiciones sociales, económicas y culturales necesarias para que las personas puedan encontrar en este medio, el lugar idóneo para desarrollarse personal y profesionalmente.

Destacan varias prioridades de actuación, como por ejemplo la **Prioridad 1.1. Pobreza y desigualdad: unos servicios sociales adaptados a las necesidades del siglo XXI**, dada la dispersión de muchas de los núcleos y negocios urge reforzar los servicios mínimos que recibe la población de las zonas rurales, ampliando la oferta y diseñando nuevas fórmulas basadas en la itinerancia o modelos mancomunados.

Las dificultades para encontrar vivienda en el medio rural de Canarias, como consecuencia de la **Turistificación y gentrificación** es otro de los principales problemas que afecta actualmente al medio rural y la propia Agenda lo reconoce en la Prioridad de actuación **1.4. Vivienda**, lo que requerirá trabajar de manera planificada en la rehabilitación de antiguas construcciones, para hacerlas habitables, e incluso acordar otros modelos de arrendamiento, más seguros, que posibiliten a los propietarios de **casas abandonadas**, el colocarlas en el mercado de alquiler para personas que trabajan en el medio rural.

En esta línea y en relación al papel que puede jugar la cadena de valor de la gastronomía, es de especial interés la **Prioridad 1.6. Enfoque comunitario y en concreto en** que tradicionalmente ha sido un entorno ideal para conformar lugares sociales más incluyentes, más cercanos y propicios para el progreso individual y sobre todo colectivo.

Sin embargo se aprecia un importante descenso de iniciativas que promuevan el asociacionismo y el cooperativismo, tan importante para impulsar la actividad económica del sector primario, dado que en cualquiera de las actividades que se desarrollan en el eslabón Sector primario se puede incorporar modelos de trabajo y objetivos conjuntos, en el que participen varios actores, tanto población local como inmigrante.

## **Reto Región 2: Acabar con la brecha de género y con la violencia hacia las mujeres**

La Agenda Canaria también enfatiza en la urgencia de lograr la igualdad entre los sexos, disminuir la presión que las mujeres tienen con respecto a los cuidados familiares y eliminar cualquier tipo de violencia contra las mujeres.

Desde el punto de vista de la Gastronomía las premisas señaladas en la **Prioridad 2.1. Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género** impacta de manera transversal, en cada uno de los eslabones de la cadena de valor y en especial en todo aquello relacionado con la generación de empleo o el desarrollo y consolidación profesional de las mujeres, siendo el sector de la gastronomía con todas sus actividades, un importante nicho de trabajo y emprendimiento para las mujeres, que se puede fortalecer aún más con políticas y actuaciones adecuadas al respecto.

## **Reto Región 3: Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias**

La **Prioridad 3.1. Educación** es importante en cada eslabón de la cadena de valor de la gastronomía ya que si se logra cualificar a las personas para trabajar en la gran variedad de actividades que en ella se engloban, sin duda puede ser un importante nivelador social y reducir las cifras tan importantes de **desempleo** que se registran en las zonas rurales. Se abre un horizonte de oportunidades relacionadas con la formación profesional o el emprendimiento dado que requiere personal mucho mejor preparado para impulsar la competitividad de este sector. Al mismo tiempo capacitando adecuadamente al alumnado, la gastronomía puede ser una salida profesional para ese segmento de la **juventud** canaria que engrosa las tasas tan alta de abandono escolar que registra la región o incluso puede ser un facilitar la permanencia en un sistema de formación que va más allá de la educación obligatoria en el caso de los colectivos vulnerables .

Igualmente y con idea de **equilibrar las diferencias en los costes de educación entre las islas capitalinas y no capitalinas**, la gastronomía es un sector idóneo para impulsar la oferta formativa de estudios superiores en dichas islas no capitalinas en torno a centros de investigación y experimentación relacionados con el sector primario y las industrias de la gastronomía.

La Gastronomía juega asimismo un papel destacable en relación a la **Prioridad 3.2. Salud** y en especial con la **prevención de enfermedades**, ya sea por la **eliminación de productos químicos** en cualquier tipo de alimento, o mejorando los procesos para garantizar la conservación y la seguridad alimentaria. Paralelamente la promoción del **producto local, sometido a menos procesos**, con periodos de consumo mucho más cortos desde que se recolecta o extrae, también redundan en la salud de las personas, de ahí que la importancia de las campañas y políticas de promoción del producto "Km 0" son imprescindibles.

## Planeta

La Agenda Canaria destaca la importancia de la sostenibilidad ambiental entendida como la capacidad de gestionar y mantener un territorio asegurando que los recursos y ecosistemas perduran en el tiempo. En la región de Canaria, con un territorio tan reducido y unos recursos naturales tan valiosos, el incorporar modelos de gestión que persigan el desarrollo integral sostenible se convierte en pieza clave para proteger nuestro planeta. El sector de la Gastronomía, en contacto directo con la naturaleza y sus recursos, debe tomar un papel de liderazgo en este sentido.

### Reto Región 4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental

En una región tan vulnerable a los impactos climáticos, se deben articular todo tipo de medidas tanto desde el sector público, como privado para reducir dicho impacto. En el sector de la Gastronomía cobra especial importancia este Reto y en concreto las prioridades siguientes:

- **Prioridad 4.1. Un mayor nivel de ambición climática para 2030:** Comenzando por medir la huella de carbono o la huella hídrica de cada una de las actividades y sectores que conforman el Sector de la Gastronomía para trazar un plan para reducir el consumo de energías fósiles e impulsar al uso de energías renovables. A su vez divulgando, difundiendo y educando a todos los agentes de su cadena de valor sobre los efectos del cambio climático y posibles medidas correctoras.
- **4.2. Suministro de energía limpia, asequible y segura:** la gastronomía es una gran consumidora de energía, en todos sus eslabones, pero a su vez es un sector en el que hay mucho margen para la mejora introduciendo otras fuentes de energía o incorporar equipamientos mucho más eficientes.

- **4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos** ya que las actividades de cada uno de los eslabones de la cadena de valor de la gastronomía, son grandes generadores de residuos, pero igualmente, existen muchísimos ejemplos que muestran la gran abanico de posibilidad en este sector para incorporar procesos que permitan reducir esos desechos o reutilizarlos en otras actividades y otros fines.

El **consumo de agua** es también otra área de mejora en todos los eslabones de la cadena de valor. Si bien es cierto que ya se trabaja, en muchos casos, en la introducción de **nuevas tecnologías** que permitan reducir las pérdidas de este recurso, o trabajar con **modelos de consumo mucho más eficiente** o de **depuración y reutilización del agua**, no son prácticas demasiado extendidas, por lo que de nuevo, estas actuaciones, vinculadas a la conservación y aprovechamiento de los acuíferos, es otra de las áreas primordiales en la Agenda Canaria.

- **Prioridad 4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas:** con especial atención a la necesidad limitar las consecuencias de las emisiones de amoníaco (NH<sub>3</sub>), metano (CH<sub>4</sub>) y óxido nitroso (N<sub>2</sub>O) que no se abordan en la normativa canaria de tratamiento de recursos, y que son emitidos especialmente en los residuos agroganaderos y pesqueros.

El sector de la gastronomía también es un gran **productor de residuos** que contienen plásticos por lo que toda acción que persiga la educación y la concienciación para sustituir este material por ejemplo en los procesos de envasado, debe incluirse en la hoja de ruta,

- **4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad:** protegiendo no solo la biodiversidad terrestre que puede dañarse, por ejemplo, por la introducción de especies foráneas sino también la marina, protegiendo las zonas de desove y criaderos, introduciendo y difundiendo prácticas sostenibles en la pesca y en el consumo en la hostelería.

Tal y como apunta la **Agenda Canaria de Desarrollo Sostenible 2030**, la **protección de la biodiversidad** también conlleva otras medidas como ejemplo "la transformación de la superficie agraria en elementos paisajísticos de gran diversidad, setos, árboles no productivos, franjas de protección de las especies silvestres, humedales, etc., que acompañen la Estrategia «De la granja a la mesa» y el desarrollo de al menos el 25% de cultivos orgánicos para 2030." Se busca el impulso a los paisajes mosaico, en los que convivan terrenos cultivados, huertas, pastos y diferentes tipos de bosques.

La **protección de la fertilidad suelo**, que cobra un interés especial promoviendo prácticas en el sector primario que permitan reducir la degradación de la tierra, o reducir el uso de fertilizantes y plaguicidas, permitiendo que en el resto de los eslabones se trabaje con una materia prima libre de productos tóxicos.

## Prosperidad

Considerando que se debe lograr el equilibrio entre la necesidad de que las personas puedan desarrollar sus vidas de manera próspera y plena pero sin perjudicar el entorno o a la sociedad. Canarias es una región con una gran dependencia del sector turístico puede y debe trabajar para diversificar su economía, la modernización tecnológica y la innovación que pueden encontrar en el sector de la gastronomía, con esta visión tan amplia, posibilidades reales para potenciar otras actividades generadoras de valor.

### Reto Región 5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

Las deficiencias del modelo económico de Canarias se aprecian con solo analizar la brecha existente entre el PIB per cápita de Canarias y el nacional que en el año 2019 fue de un 19,6% inferior. Tal y como enfatiza la propia Agenda Canaria 2030 el descuido sistemático de la productividad es el factor más determinante en esta brecha. Urge garantizar el relevo generacional de las explotaciones, mejorar la competitividad de las empresas y su capacidad de generar valor añadido a sus múltiples grupos de interés, éste último un problema aplicable a toda la cadena de valor de la gastronomía.

Las siguientes prioridades de la **Agenda Canaria** enlazan directamente con el sector de la gastronomía:

- **Prioridad 5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad:** impulsado medidas que impacten directamente en las causas que originan que **el PIB de Canarias sea tan bajo con respecto a la media nacional o europea**, como por ejemplo, "deficiencias de nuestro stock de capital humano; déficit de liderazgo empresarial y limitadas capacidades gerenciales y de gestión de recursos humanos, especialmente en empresas de menor dimensión; debilidades del ecosistema de I+D+i; un marco institucional, regulatorio y administrativo que lejos de actuar como facilitador o catalizador, acostumbra a ejercer como obstaculizador; tejido empresarial débil, dominado por empresas de muy reducido tamaño, con escasa cultura asociativa y de cooperación", tal y como cita la Agenda Canaria 2030. En este sentido los modelos trabajo y alianzas cobran especial interés en el sector de la gastronomía de Canarias en el que un mayor porcentaje está compuesto por pymes o micropymes cuya productividad está especialmente mermada.
- **Prioridad 5.2. Especialización y diversificación inteligentes:** destacando la Agenda Canaria 2030 otros vectores transversales que pueden reducir la **dependencia tan alta que el archipiélago tiene con respecto a la actividad turística. La economía circular, la economía verde o la economía azul** vinculada a la gastronomía y todas sus actividades puede generar importantes oportunidades para lograr dicha diversificación y la generación de empleos en Canarias.

- **Prioridad 5.3. Transformación digital:** en el sector de la gastronomía empleando la digitalización para mejorar la eficiencia de los procesos y para crear nuevas oportunidades para el tejido empresarial canario, que a su vez genere empleo estable y de calidad.
- **Prioridad 5.4. Ciencia, innovación y emprendimiento:** como palanca para evolucionar hacia un nuevo modelo productivo impulsando iniciativas y facilitando los recursos necesarios para permitir el desarrollo de la I+D+i. Canarias es un territorio perfecto y en concreto en el Sector primario, para fomentar iniciativas en este sentido, no solo por sus condiciones naturales y el clima sino también por su beneficios fiscales que pueden atraer importantes proyectos e inversiones.
- **Prioridad 5.5. Internacionalización sostenible:** donde la Gastronomía y en concreto el sector primario tienen una gran experiencia en exportación de productos concretos, como es el caso del plátano, el aguacate o el tomate, identificándose otras oportunidades para incrementar de otros productos procesados o incluso exportar conocimiento y experiencias de empresas canarias a otros territorios.
- **Prioridad 5.6. Una economía que respeta los límites del planeta** en sintonía con el reto región descrito en la dimensión Planeta pero que puede facilitar la transición hacia un modelo de producción y consumo sostenible es fundamental cuantificar y visibilizar el impacto social y medioambiental de las iniciativas y actividades económicas, incentivando aquellas con mejor balance y corrigiendo las que no lo tienen, mediante un conjunto de medidas fiscales y financieras.
- **Prioridad 5.8. Las empresas, agentes del cambio** y cada una de ellas a lo largo e la cadena de valor de la gastronomía puede serlo integrando en su gestión las diferentes dimensiones de la sostenibilidad, estableciendo compromisos y una hoja de ruta para alcanzarlos e incluso implicando a sus grupos de interés .
- **Prioridad 5.9. Nuevas economías y emprendimientos de carácter cooperativo y vinculados a la economía de impacto** que de nuevo en el sector de la gastronomía canaria y todas sus actividades encuentra un marco de desarrollo interesante. En Canarias los modelos de cooperativas están muy desarrollados en el sector de la gastronomía pero de forma paralela surgen nuevos modelos como los clusters que ya se han constituido en este sector.

## **Reto Región 6. Luchar contra el desempleo, la precariedad e inestabilidad del mercado laboral canario.**

Las deficiencias del modelo económico de Canarias se aprecian con solo analizar la **brecha existente entre el PIB per cápita de Canarias y el nacional que en el año 2021 fue de un 25,2% inferior a la media nacional o analizando la Renta Disponible Bruta de los hogares que en 2021 fue un 21,5% inferior también a la media nacional (Fuente INE. Contabilidad Regional España 2021.)**. Tal y como enfatiza la propia Agenda Canaria 2030 el descuido sistemático de la productividad es el factor más determinante en esta brecha.

Urge mejorar la competitividad de las empresas y su capacidad de generar valor añadido a sus múltiples grupos de interés, para ello y en relación con el sector de la Gastronomía, es importante destacar que todas la prioridades identificadas en este reto son fundamentales: **6.1. Favorecer la creación de empleo decente, 6.2. Mejorar la formación y la recualificación de la población activa y 6.3. Fomentar la participación laboral entre las personas jóvenes y la atracción de talento** se dibujan como elementos que se deben conjugar para lograr la retención del talento y la mejora de la competitividad.

## **Reto Región 7. Afrontar los retos demográficos y territoriales de Canarias.**

Todas la actividades que se enmarcan en la cadena de valor de la gastronomía de Canarias puede jugar un papel importante **creando oportunidades laborales y de emprendimiento**, que ayuden a la hora de afrontar los retos demográficos de la región, en especial todos aquellos que tienen que ver con la alta densidad poblacional en algunos espacios urbanos, el despoblamiento de determinados territorios, los flujos migratorios internos y externos, la población flotante. La prioridad **7.2. Revitalizar el medio rural**, es a la que en mayor medida puede contribuir el sector de la gastronomía dinamizando el tejido empresarial, creando nueva oportunidades de empleo a través de la agroecología, la biodiversidad cultivada, la economía circular y los productos de proximidad, o promoviendo otras actividades de manera conjunta, como por ejemplo, el binomio gastronomía-turismo.



## Gobernanza

Destacando la necesidad de adaptar las estructuras, mejorar los procesos e innovar en la gestión tanto de entidades públicas como privadas que se hace extensible a todas las actividades que se desarrollan en el sector de la Gastronomía. En esta dimensión se centra la Agenda Canaria en el **Reto Región 8. Afrontar las debilidades de nuestro marco institucional y las ineficiencias de diseño y funcionamiento de la Administración pública** y las siguientes prioridades:

- Prioridad 8.1. Un marco institucional y competencial a favor del desarrollo sostenible
- Prioridad 8.2. Gobierno abierto: Datos abiertos, transparencia, participación, integridad y rendición de cuentas
- Prioridad 8.3. Una gobernanza pública entroncada con la realidad local
- Prioridad 8.4. Gobierno del dato: Gestión pública basada en datos y evaluación de políticas públicas
- Prioridad 8.5. Transformación de las AA.PP.
- Prioridad 8.7. Coherencia de las Políticas para el Desarrollo Sostenible
- Prioridad 8.6. Innovación pública
- Prioridad 8.8. Alineamiento estratégico y memoria de impacto en los ODS
- Prioridad 8.9. Compra Pública Sostenible
- Prioridad 8.10. Financiación y fiscalidad para la sostenibilidad
- Prioridad 8.11. Lucha contra la corrupción, la evasión y el fraude fiscales, y la economía sumergida

Es importante acercar las administraciones a las personas que trabajan en esta cadena valor, especialmente en el sector primario. No se trata solo de un acercamiento físico, ofreciendo servicios por ejemplo itinerantes. Consiste en prestar atención a la realidad, problemas –como la brecha digital.– y necesidades de estas personas, para dar respuesta a las mismas, a través de un servicio ágil y cercano, por parte de dichas administraciones.

## Dimensión Cultural

La **Agenda Canaria de Desarrollo Sostenible 2030** incorpora la **Dimensión Cultural**, que no figura como un apartado independiente en la Agenda 2030 de Naciones Unidas, con el objetivo de poner en valor la interrelación entre el patrimonio cultural, en su amplio sentido de la palabra y el desarrollo sostenible, que cobra un interés especial en la región canaria y en concreto en la gastronomía.

### Reto Región 9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible

Con respecto al sector de la gastronomía destaca el papel que juega como **elemento de cohesión social y ciudadana** tanto a nivel local, como con otras personas que visitan la región, siendo un factor fundamental para fijar la población que habita en las zonas rurales. Desde la visión de la Agenda Canaria 2030, destacan las siguientes de actuación que estarían más relacionadas con la cadena de valor de la gastronomía:

**Prioridad 9.2. Construcción y diseño de políticas culturales encaminadas a la consecución del desarrollo sostenible:** La cultura se construye en la interacción entre el nivel individual al colectivo y las políticas deben servir para potenciar iniciativas que impliquen compartir formas de vida, valores y tradiciones. Destaca en este sentido las innumerables tradiciones vinculadas al sector primario Canario que se han convertido en un importante atractivo turístico de la región.

**Prioridad 9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible.** Destacando los aportes intangibles del patrimonio gastronómico y de todas las tradiciones que en torno a él han perdurado, pero también trabajando por recuperar otras expresividades desaparecidas o que están en mano de las últimas personas que las practican. Recetas, formas de cultivo o ganadería o pesca, pueden ser algunos de estos ejemplos.

**Prioridad 9.5. El sistema cultural en los compromisos globales y la multilateralidad** poniendo en valor toda la riqueza cultural de Canarias derivada de su insularidad y de su situación geográfica entre tres continentes, la cual se ve reflejada en igualmente en la gastronomía.

**Prioridad 9.6. La economía creativa como motor del desarrollo sostenible:** que dentro del sector de la Gastronomía destaca especialmente en el eslabón de la restauración con importantes referentes en Canarias por sus procesos de innovación vinculados a la técnicas de cocina y a la presentación de platos, que contribuyen a la promoción del destino Canarias como referente gastronómico en el panorama nacional e internacional.

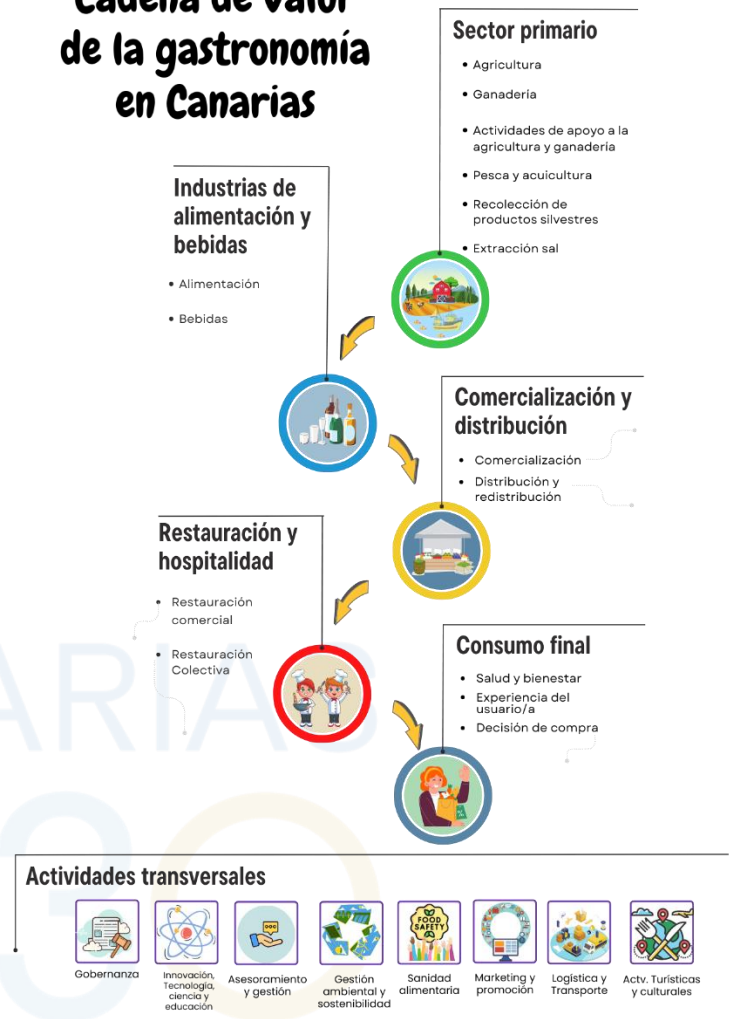
# ANÁLISIS DE BUENAS PRÁCTICAS EN LOS DISTINTOS ES LABONES DE LA CADENA DE VALOR DE LA GASTRONOMÍA

A continuación se presentan para cada uno de los es labones de la cadena de valor de la gastronomía, ejemplos de buenas prácticas y casos de éxito, que se están impulsando desde Canarias y que contribuyen al desarrollo sostenible, según las directrices de la Agenda 2030 mundial y la Agenda 2030 Canaria, con el objetivo que los mismos sirvan para inspirar o clarificar los pasos a seguir, a otras empresas y actores del sector, tanto porque quieran iniciarse en este camino o porque deseen impulsar el trabajo que ya realizan.

Para poder entender el contexto en el que deben interpretarse las distintas buenas prácticas analizadas, es importante partir de las siguientes **premisas**:

En primer lugar, los casos de éxito que se exponen, se analizan desde una perspectiva individual de su contribución a alguna Dimensión u Objetivo de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

## Cadena de valor de la gastronomía en Canarias



Por lo tanto, no pretendemos afirmar que todos los casos que figuran en esta guía se corresponden con organizaciones que son cien por cien sostenibles, sino que la práctica particular que se analiza, puede servir de ejemplo para otros agentes del sector. Tampoco queremos que se entienda que la buena práctica expuesta sea la única que realiza la entidad, ya que pueden desarrollar otras actuaciones que también están contribuyendo a impulsar la Agenda 2030.

A su vez, el trabajo de campo que hemos llevado a cabo, necesario para recopilar la información que aquí exponemos, ha consistido en realizar:



- entrevistas,
- análisis de información en redes sociales y páginas webs corporativas,
- lectura de artículos de prensa,
- entrevistas individuales,
- envíos de cuestionarios y
- talleres participativos.

En ningún momento se han realizado labores de auditoría o verificación documental, por lo que la información expuesta proviene exclusivamente de dicho trabajo de campo y en base al alcance descrito.

Los casos de éxito que se exponen a continuación se organizan según el esquema de cadena de valor empleado en esta guía, destacando, en cada caso su contribución a las **dimensiones de la Agenda Canaria** de Desarrollo Sostenible: Planeta, Personas, Prosperidad, Gobernanza y Patrimonio Cultural y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

Destacar que los casos que se corresponden con Buenas Prácticas desde la **Dimensión Gobernanza**, se han explicado conjuntamente en el eslabón que están impactando, ya que se trata, igualmente, de una actividad transversal, según el modelo de cadena de valor empleado.

Por último, es fundamental recalcar que **los ejemplos expuestos no son todos**. Existen muchos otros casos de éxito y buenas prácticas que desde Canarias están promoviendo el desarrollo sostenible, por lo que hay que entender que a continuación se presenta solo una muestra de los mismos, según las distintas casuísticas y localización geográfica.

# Buenas prácticas sostenibles en el Sector Primario de Canarias



# SECTOR PRIMARIO



## Dimensión Personas

En la **Dimensión Personas** para el **Sector Primario**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se detallan a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Agricultura / Actv. Transversal: Gobernanza	1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.1 Pobreza y desigualdad: unos servicios sociales adaptados a las necesidades del siglo XXI	Terrenos para cultivar para personas desfavorecidas <b>Cabildo de La Gomera</b>
Agricultura y ganadería	1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.5 Igualdad en la diversidad	Producción derivada de la tunera como oportunidad laboral <b>Cooperativa Reflota</b>
Agricultura y ganadería	1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.5 Igualdad en la diversidad	Creación de empleo para colectivos desfavorecidos y la promoción del desarrollo rural <b>Cooperativa Isonorte</b>
Agricultura	1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.6 Enfoque comunitario	Huerto urbano comunitario autogestionado <b>Huerto La Chimenea</b>
Agricultura y ganadería	2: Acabar con la brecha de género y con la violencia hacia las mujeres	2.1: Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género 2.2: Luchar contra la violencia de género.	Progreso e igualdad para las mujeres del medio rural <b>Asociación Mujeres 7, FADEMUR Canarias</b>
Ganadería	2: Acabar con la brecha de género y con la violencia hacia las mujeres	2.1: Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género	Liderazgo femenino en el sector primario <b>Granja Los Tumbitos</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Personas

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Pesca	2: Acabar con la brecha de género y con la violencia hacia las mujeres	2.1: Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género	Visibilidad de la mujer en la pesca <b>Carmen Soto Barrera</b>
Agricultura y ganadería /Act. Transversal Educación	3: Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.1 Educación	Escuelas de Capacitación Agraria <b>Gobierno de Canarias</b>
Agricultura y ganadería /Act. Transversal Educación	3: Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.1 Educación	Escuela de Apicultura de Gran Canaria <b>Cabildo de Gran Canaria y ULGC</b>
Agricultura y ganadería /Act. Transversal Educación	3: Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.1 Educación	Granja Escuela <b>La Jaira de Ana</b>
Pesca y Acuicultura/Act. Transversal Educación	3: Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.1 Educación	Institutos Politécnicos de Formación Marítima Profesional de Canarias <b>Gobierno de Canarias</b>
Agricultura	3: Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.2 Salud	Permacultura Aplicada a la Recuperación de personas con Enfermedad Mental <b>Finca El Mato</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Personas

### Terrenos para cultivar para personas desfavorecidas



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura/ Actv.  
Transversal: Gobernanza

Localización: La Gomera



#### Descripción de la buena práctica

El **Cabildo de La Gomera** ofrece 36 parcelas situadas en la **Finca "El Cercado"** situadas en San Sebastián de La Gomera, para explotación doméstica, priorizando su uso para personas con discapacidad, desempleadas, en riesgo de exclusión social, familias numerosas o pensionistas.

Este proyecto además, promueve la recuperación de zonas agrícolas, cuyo entorno se ve beneficiado con el cultivo de estas parcelas. El uso y gestión de las parcelas se rige por el Reglamento aprobado por la Institución insular, que garantiza unas normas de explotación, siguiendo parámetros de sostenibilidad y la prevención ambiental, además del respeto por los bienes públicos.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**1.1.** Pobreza y desigualdad: unos servicios sociales adaptados a las necesidades del siglo XXI.

#### Metas canarias:

**1.2.1.** Reducir un 35% para 2030 la proporción de población que vive bajo el umbral de la pobreza.  
**2.1.1.** Acabar con el hambre y la subalimentación en Canarias.

### Producción derivada de la tunera como oportunidad laboral



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura/ Actv.  
Transversal: Gobernanza

Localización: Lanzarote



#### Descripción de la buena práctica

La **Cooperativa RE+FLOTA** es un proyecto de reinserción laboral promovido por el **Ayuntamiento de Tías**, siendo la actividad principal el cultivo de tunera y verdura.

Su propósito es el de proveer puestos de trabajo a personas que por su edad o su condición de migrantes tengan dificultades para acceder al mercado laboral. Dentro de su objeto social también se incluye el desarrollo de proyectos de carácter agroecológico que promuevan la producción local e impulsen un modelo económico de proximidad, recuperando profesiones, producciones y superficies de cultivo.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**1.5.** Igualdad en la diversidad.

#### Metas canarias:

**8.5.1.** Reducir sustancialmente la tasa de desempleo, para converger a los estándares nacionales y europeos, especialmente entre la juventud, las mujeres y colectivos en riesgo de exclusión social.



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

### Dimensión Personas

#### Creación de empleo para colectivos desfavorecidos y la promoción del desarrollo rural

## ISONORTE

L A P A L M A

Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: **Sector  
primario**

Actividad | Agricultura y  
ganadería

Localización | La Palma



#### Descripción de la buena práctica

**Cooperativa Isonorte** es una entidad de **formación e inserción socio-laboral de personas con discapacidad y personas** en situación o riesgo de exclusión social, y tiene como objetivo principal, el combinar la creación de empleo para colectivos desfavorecidos con el respeto medioambiental y la promoción del desarrollo sostenible y rural.

Entre sus muchas y varias actividades para la promoción del empleo en dichos colectivos, destaca la explotación, desde 2003, de una **granja avícola ecológica o la elaboración de compost y té de compost**. Las personas que trabajan en estos proyectos, a diario, deben realizar sus tareas rotando por las diferentes actividades de la empresa, lo que repercute positivamente en su aprendizaje y mejora de su experiencia profesional.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

1.5. Igualdad en la diversidad.

#### Meta canaria:

5.2.1. Eliminar en Canarias todas las formas de violencia contra todas las mujeres y las niñas en los ámbitos público y privado, incluidas la trata y la explotación sexual y y otros tipos de explotación.

#### Huerto urbano comunitario autogestionado



Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: **Sector  
primario**

Actividad | Agricultura

Localización | Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

El **Huerto Urbano Comunitario Autogestionado La Chimenea** se ubica en el lugar donde se levantaba la fábrica de la que sólo queda en pie la chimenea de 25 metros de altura. En este solar recuperado por la ciudadanía, bajo un modelo de cesión del espacio a la **Asociación Arenando**, se busca contribuir a una **transformación social y cultural**. Entre todos y todas aprenden el cultivo ecológico pero sobre todo, es un espacio para disfrutar, relacionarse y compartir experiencias y actividades. Tienen sus propias **composteras y lombricompostera**, con las que aprovechan los restos orgánicos de los hogares. Elaboran preparados ecológicos para el tratamiento de las plantas e incluso construyen mobiliario con materiales reciclados.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

1.6. Enfoque comunitario.

#### Meta canaria:

2.1.1. Acabar con el hambre y la subalimentación en Canarias.  
2.4.2. De aquí a 2030, poner en producción el 60% de la superficie agrícola sin cultivo en la actualidad con prácticas de agricultura ecológica.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Personas

### Progreso e igualdad para las mujeres del medio rural



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Ganadería, Agricultura /Avt. Transversal Gobernanza

Localización: Canarias



#### Descripción de la buena práctica

El objetivo de la **Asociación Mujeres 7, FADEMUR Canarias** es alcanzar la igualdad y el progreso de las mujeres que viven y trabajan en el medio rural. Para ello desarrollan iniciativas relacionadas con el fomento del emprendimiento femenino, o la inserción sociolaboral de las mujeres del ámbito rural; desarrollo de iniciativas como "**Cultivando Igualdad**" para acabar con la situación de especial vulnerabilidad que tienen las mujeres rurales ante la violencia de género. Realizan campañas de sensibilización para promover el envejecimiento activo de la población mayor de 65 años a través del programa "**Cuidándonos para un Futuro Mejor**", evitando así situaciones de dependencia y la sobrecarga de cuidados correspondiente que suele ser asumida por las mujeres rurales.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

- 2.1. Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género
- 2.2. Luchar contra la violencia de género.

#### Meta canaria:

5.2.1. Eliminar en Canarias todas las formas de violencia contra todas las mujeres y las niñas en los ámbitos público y privado, incluidas la trata y la explotación sexual y y otros tipos de explotación.

### Liderazgo femenino y relevo generacional en el sector primario



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Ganadería

Localización: La Palma



#### Descripción de la buena práctica

**Granja Los Tumbitos** es todo un ejemplo de liderazgo femenino. Está dirigida por **Brenda Rodríguez Concepción**, una joven ganadera y quesera y entusiasta criadora de cabra de pura raza palmera que con 28 años tomó las riendas del negocio familiar que había fundado su bisabuelo en 1984.

La granja trabaja para la recuperación y mejora de la raza de **Cabra Palmera** que actualmente se encuentra en peligro de extinción, siendo Brenda, además, Presidenta de la **Asociación de Criadores de Cabras de Raza Palmera**.

Respetando las tradiciones para la producción de queso de manera totalmente artesanal, ha podido incorporar importantes mejoras en los procesos de trabajo que han impactado positivamente en la productividad de su negocio.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

- 2.1. Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género

#### Meta canaria:

5.5.2. Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres en los niveles decisorios del ámbito económico.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Personas

### Visibilidad de la mujer en la pesca

Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: **Sector  
primario**

Actividad | Pesca

Localización | Canarias



### Descripción de la buena práctica

Carmen Soto Barrera es de las pocas mujeres pescadoras y patronas de embarcaciones de Canarias, formada en el Instituto de FP Marítimo Pesquero de S/C de Tenerife.

Carmen continuamente participa en innumerables actos para dar **visibilidad a la mujer en el sector marítimo y marítimo pesquero**, exponer su realidad profesional, promover la igualdad de género, el empoderamiento de la mujer en el sector, la eliminación de la discriminación contra la mujer, impulsar y promover la igualdad de la mujer en el sector marítimo a través del sistema educativo.

En 2017 recibió la **Distinción Honorífica por la isla de Tenerife** otorgada por el Gobierno de Canarias por su juventud, formación, capacitación y profesionalización, simbolizan el necesario relevo generacional y el cambio cultural que se está produciendo en el subsector de la pesca en Canarias.

### Reto región de la Agenda Canaria:

1: Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

### Principales ODS que se impulsan



### Prioridad de actuación:

2.1. Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género.

### Meta canaria:

5.5.2 Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres en los niveles decisorios del ámbito económico.



Carmen Soto, fotografía de Factoría de Cohesión

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario



# Dimensión Personas

### Escuelas de Capacitación Agraria de Canarias



Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: **Sector  
primario**

Actividad | Agricultura y  
Ganadería  
/Act  
Transversal  
Educación

Localización | Canarias



#### Descripción de la buena práctica

En Canarias existen tres **Escuelas de Capacitación Agraria dependientes del Gobierno de Canarias:**

- Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte
- Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane
- Escuela de Capacitación Agraria

En estos centros se ha formado a miles de profesionales del sector primario en los que se imparten **ciclos formativos de grado medio y grado superior de la familia profesional agraria** (Técnico en Producción Agroecológica o Técnico en Producción agropecuaria o Técnico Superior en Paisajismo y Medio Rural) y **de industrias alimentarias (Vitivinicultura)**.

La importancia de estos centros radica en preparar a profesionales de este sector para garantizar su futuro y promover el relevo generacional. En los tres centros, además se imparte también formación no reglada con una amplia oferta de cursos y talleres para profesionales del sector primario.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan

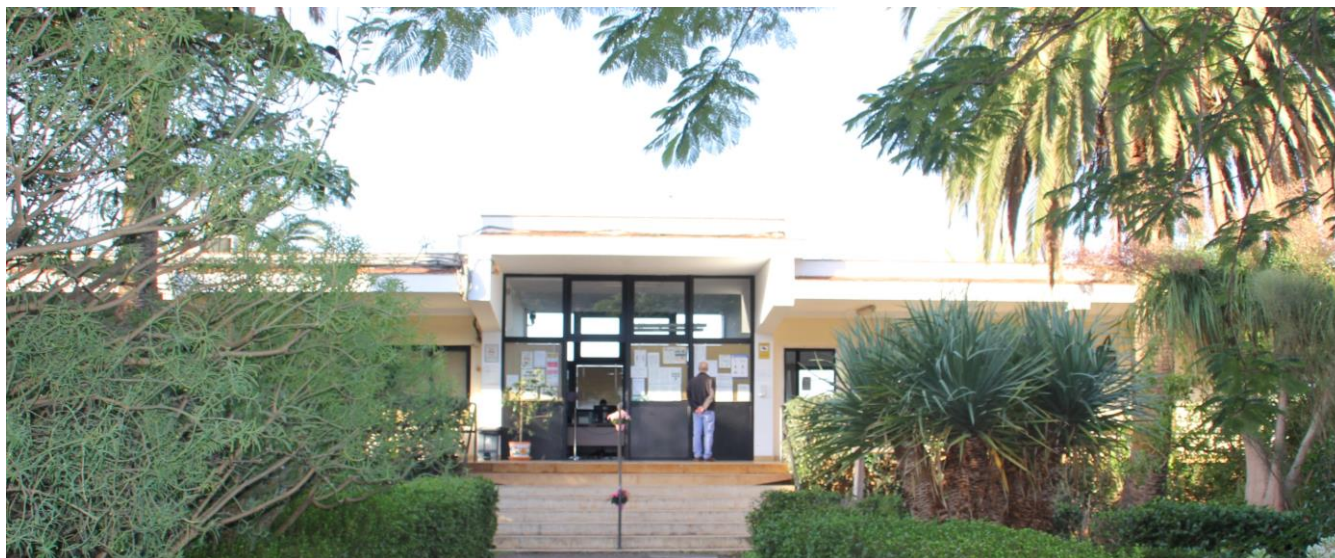


#### Prioridad de actuación:

3.1 Educación.

#### Meta canaria:

4.3.2. De aquí a 2030, ampliar y diversificar la oferta de formación técnica, profesional y superior de calidad, incluida la enseñanza universitaria, teniendo en cuenta los nichos de empleo y la demanda del sector productivo.



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Personas

### Escuela de Apicultura de Gran Canaria



Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: **Sector  
primario**

Actividad: Ganadería  
/Act  
Transversal  
Educación

Localización: Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

El Cabildo de Gran Canaria y la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, iniciaron en 2018 la Escuela de Apicultura de Gran Canaria, que oferta dos titulaciones diferentes: un **Certificado de Profesionalidad (AGAN0211)** y un título de **Experto Universitario en Apicultura**, único en España.

Esta Escuela, pionera en las Islas, nace con el objetivo de capacitar a los jóvenes debido a la alta demanda del sector y generar una alternativa laboral, además de favorecer el relevo generacional profesionalizado.

Surge de la necesidad de **fortalecer una actividad económica tradicional**, que supone una fuente de ingresos complementaria, y pretende formar a profesionales de la apicultura combinando el saber tradicional con los nuevos conocimientos o ser también un referente para los veterinarios y veterinarias y disciplinas afines para completar su formación académica.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de  
actuación:

**3.1** Educación.

Meta  
canaria:

**4.3.2.** De aquí a 2030, ampliar y diversificar la oferta de formación técnica, profesional y superior de calidad, incluida la enseñanza universitaria, teniendo en cuenta los nichos de empleo y la demanda del sector productivo.



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Personas

### Escuela de Apicultura de Gran Canaria



Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: **Sector  
primario**

Actividad: Ganadería  
/Act  
Transversal  
Educación

Localización: Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**La Granja Escuela La Jaira de Ana** es un proyecto familiar nacido en el año 2002 en el municipio de Agüimes, cuyo principal objetivo es el de ofrecer un espacio en un entorno rural que visibilice la importancia del sector primario para niños y niñas y mayores, a través de experiencias participativas y talleres medioambientales; además de dar valor a los productos locales mediante degustaciones, catas y venta de productos.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

Prioridad de  
actuación:

3.1 Educación.

Meta  
canaria:

12.8.1. De aquí a 2030, asegurar que la población de Canarias tenga la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible.

#### Principales ODS que se impulsan



### Institutos Politécnicos de Formación Marítima Profesional de Canarias

#### Descripción de la buena práctica

Existen dos centros en Canarias, dependientes del Gobierno de Canarias, que imparten formación vinculada a la **Pesca y la Acuicultura**:

- IPFMP Lanzarote y
- IPFMP Santa Cruz de Tenerife.

Entre estos dos Centros se imparten los ciclos de: **Técnico Superior de Transporte Marítimo y Pesca de Altura, Técnico Superior en Acuicultura, Técnico en Navegación y Pesca de Litoral, Técnico en Cultivos Acuícolas y Técnico en Navegación y Pesca de Litoral**, formación muy importante y necesaria para ofrecer otras oportunidades laborales y para garantizar el **relevo generacional** en este sector tan importante para Canarias.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

Prioridad de  
actuación:

3.1 Educación.

4.3.2. De aquí a 2030, ampliar y diversificar la oferta de formación técnica, profesional y superior de calidad, incluida la enseñanza universitaria, teniendo en cuenta los nichos de empleo y la demanda del sector productivo.

#### Principales ODS que se impulsan



Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: **Sector  
primario**

Actividad: Pesca y  
Acuicultura  
/Actv.  
Transversal:  
Educación

Localización: Canarias



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Personas

### Permacultura aplicada a la Recuperación de personas con Enfermedad Mental



Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: Sector  
primario

Actividad | Agricultura

Localización | Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

La Asociación para el Desarrollo de la Permacultura Finca El Mato emplea la permacultura como terapia para recuperar a pacientes con problemas de salud mental. La **permacultura** es un sistema de diseño agrícola ecológico basado en simular o reproducir los patrones y características que se observan en los ecosistemas naturales. En la Finca El Mato se lleva cultivando el suelo y poniendo en práctica la permacultura desde hace 23 años y en los últimos 17, la actividad de la finca se ha empleado como herramienta terapéutica para mejorar la calidad de vida de personas con malestar psíquico.

El proyecto también promueve la **participación en régimen de voluntariado social** para aquellas personas interesadas en el desarrollo y divulgación de los principios básicos de la permacultura.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

3.2. Salud.

2.4.2. De aquí a 2030, poner en producción el 60% de la superficie agrícola sin cultivo en la actualidad con prácticas de agricultura ecológica.

3.4.2. Reducir el porcentaje de población con trastornos de salud mental.



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario



### Dimensión Planeta

En la **Dimensión Planeta** para el **Sector Primario**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se detallan a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Agricultura	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.1. Un mayor nivel de ambición climática para 2030	Certificación huella de carbono del plátano <b>Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias</b>
Ganadería	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos	Granja cien por cien sostenible <b>Granja Avícola Morales</b>
Agricultura/Act. Transversal Gestión agua	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos	Gestión eficiente del agua en las explotaciones agrícolas <b>Tagua</b>
Agricultura	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Eliminación del uso de fitosanitarios <b>EcoFinca PlatanoLógico</b>
Agricultura	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Elaboración de fertilizantes ecológicos líquidos <b>EcoFinca Nogales</b>
Agricultura /Actv. Transversal: Gobernanza	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad	Recuperación del almendro <b>Ayuntamiento de El Paso</b>



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario



# Dimensión Planeta

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Agricultura	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad	Plan de acción para el autoabastecimiento forrajero de San Cristóbal de La Laguna <b>ASAGA-ASAJA</b>
Agricultura /Actv Transversal Investigación	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad	Recuperación y conservación de la biodiversidad agrícola local de la isla de Tenerife <b>Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT)</b>
Otras explotaciones de ganado	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad	Miel ecológica en Gran Canaria <b>La Abeja del Guanche</b>
Otras explotaciones de ganado	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad	Modelo de desarrollo integral de la apicultura <b>APITEN</b>
Otras explotaciones de ganado	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad	Miel ecológica en La Palma <b>Ladera de la Reina</b>
Agricultura /Actv. Transversal: Gobernanza	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.6. Gestión integrada del territorio.	Bosque comestible de Adeje <b>Ayuntamiento de Adeje</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Planeta



### Reducción continua de la huella de carbono del plátano



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura

Localización: Canarias



#### Descripción de la buena práctica

La **Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN)** es una entidad privada cuyo propósito es **conseguir los mejores resultados posibles para el sector platanero canario**. Desde 2023 han venido midiendo la **huella de carbono**, según la norma GHG Protocol, de un 1 kg de Plátano de Canarias para la exportación a la Península, que, en el primer certificado entregado en el año 2013 reflejó una cifra de 249 gramos CO2 equivalente, mientras que en el reconocimiento obtenido en 2018 se reducía a 195,16 gramos, llegando en 2022 a 120,71 gr. CO2, incluyendo las etapas de campo, empaquetado, distribución, consumo y fin de vida.

Lograr esta reducción es el resultado de la introducción de importantes mejoras en el cultivo del plátano.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

4.1. Un mayor nivel de ambición climática para 2030.

Meta canaria:

13.2.3. Reducir sustancialmente las emisiones de gases de efecto invernadero generadas en Canarias, con el objetivo de cumplir los acuerdos internacionales y la neutralidad de carbono del archipiélago.

### Granja cien por cien sostenible



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Ganadería (Avícola)

Localización: Lanzarote



#### Descripción de la buena práctica

Avícola Morales creó la **primera granja cien cien por cien sostenible de toda Canarias** que emplea energías renovables en toda Canarias, concretamente placas fotovoltaicas. Los parámetros de la granja 100% sostenible incluye la evaluación y mejora continua con el Certificado ISO 9001 de Gestión Calidad y el ISO 14001 de Medio Ambiente Applus.

La planta de producción también aplica la movilidad sostenible mediante el empleo de vehículos eléctricos y vehículos ECO; con certificado ecológico CRAE Europeo incluido; el uso de envases sostenibles y estuches 100% reciclables; además de distintas acciones de concienciación y sensibilización, como un centro de innovación para estudiantes de ingeniería y veterinaria.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

4.1. Un mayor nivel de ambición climática para 2030.

Meta canaria:

13.2.3. Reducir sustancialmente las emisiones de gases de efecto invernadero generadas en Canarias, con el objetivo de cumplir los acuerdos internacionales y la neutralidad de carbono del archipiélago.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Planeta

### Gestión eficiente del agua en las explotaciones agrícolas

tagua

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura / Act. Transversal: Ciclo del Agua

Localización: Canarias



#### Descripción de la buena práctica

**TAGUA** es una empresa tecnológica que presta sus servicios en cualquiera de las fases del ciclo integral del agua.

En relación con el sector primario, colabora en numerosos complejos agroindustriales para la **gestión más eficiente de sus recursos hídricos**. El consumo de agua asociado a la agricultura es uno de los principales aspectos que condicionan una mejor gestión de las explotaciones agrícolas, tanto en sus aspectos cuantitativos como cualitativos. Los servicios que prestan son:

- Gestión técnica de pozos para riego.
- Operación y mantenimiento de grupos de bombeo.
- Eficiencia energética.
- Telecontrol y telegestión.
- Plantas desaladoras de agua de mar y agua salobre.
- Auditorías técnicas de explotación e identificación de oportunidades de mejora.
- Control de calidad en aguas para riego.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**4.** Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**4.3.** Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos.

#### Meta canaria:

**6.4.3.** Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Planeta

### Eliminación del uso de fitosanitarios



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad | Agricultura

Localización | La Palma



#### Descripción de la buena práctica

**EcoFinca PlatanoLógico** producen frutas y verduras de gran calidad organoléptica y nutricional utilizando la **biodiversidad de los ecosistemas locales**, el nivel de producción es cercano en cantidad a la agricultura industrial, utilizamos insumos locales en altísimo porcentaje, menos del 70% del agua estimado para este cultivo, y llevan sin utilizar fitosanitarios, ni siquiera los ecológicos más de 10 años. La captura neta de CO2 en su actividad es muy alta.

También realizan **actividades de formación, concienciación y voluntariado, charlas, cursos**, formaciones sobre la importancia de una alimentación sana y la producción de alimentos de calidad. Visitas de colegios y centros de formación a la finca, y conferencias en dichos lugares y otros.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

4.4: Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas.

Meta canaria:

12.4.2. De aquí a 2025, eliminar la liberación de residuos químicos y peligrosos a la atmósfera, el agua y el suelo en Canarias.

### Elaboración de fertilizantes ecológicos líquidos



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad | Agricultura

Localización | La Palma



#### Descripción de la buena práctica

**EcoFinca Nogales** es una finca de agricultura ecológica, con el empleo del **sistema de elaboración de fertilizantes ecológicos líquidos, SEFEL** (té de compost), de **fertilizantes sólidos** (compost y estiércol) y de **abonos verdes** (restos de cultivos y plantas espontáneas). Disponen de certificado de **Operadores de Producción Ecológica (ROPE)** que indica que son una empresa ecológica.

También están concienciados con el cuidado del agua, empleando **sistema por goteo** y no por aspersión, además de **calcular su huella hídrica**.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

4.4: Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas.

Meta canaria:

12.4.2. De aquí a 2025, eliminar la liberación de residuos químicos y peligrosos a la atmósfera, el agua y el suelo en Canarias.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Planeta

### Recuperación del almendro



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura / Act. Transversal: Gobernanza

Localización: La Palma



#### Descripción de la buena práctica

El **Ayuntamiento de El Paso** en conjunto con las **Agencias de Extensión Agraria del Cabildo Insular de La Palma y la Reserva de La Biosfera de La Palma**, iniciaron en 2022 pasado un proyecto para la recuperación del almendro, que consiste en estimular a los vecinos y vecinas para que los planten. Desde la agencia insular, se ofrece asesoramiento y se realiza una valoración previa de la idoneidad de los terrenos, dependiendo de varios factores como las condicionantes del suelo, disposición del terreno o existencia de agua de riego.

A los participantes que reúnan las condiciones reciben los almendros para ser plantados. Se trata de un interesante proyecto por razones patrimoniales, paisajísticas, agroforestales, agroecológicas y turísticas.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad.

Meta canaria:

15.5.1. De aquí a 2030, reducir la degradación de los hábitats naturales, detener la pérdida de la biodiversidad y proteger las especies amenazadas para evitar su extinción en Canarias.

### Plan de acción para el autoabastecimiento forrajero de San Cristóbal de La Laguna



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura y ganadería

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

La **Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias, ASAGA Canarias-ASAJA** junto con el **Ayuntamiento de La Laguna**, impulsa un proyecto piloto que pretende mejorar la rentabilidad de las explotaciones ganaderas y favorecer la recuperación de superficie agraria en el municipio para la producción de forraje, aliviando así los elevados costes que soportan las explotaciones ganaderas, además de recuperar tierras de cultivo que históricamente se dedicaron a la siembra de forrajeros o al pastoreo, que hoy están abandonadas.

Otro aspecto importante de esta iniciativa es la de poder **reducir la dependencia de las importaciones** de estos productos tan significativa en la región.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad.

Meta canaria:

2.3.1. Mejorar la productividad agraria, especialmente en las explotaciones de menor dimensión.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Planeta

### Recuperación y conservación de la biodiversidad agrícola local de Tenerife



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura / Act. Transversal Investigación

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

El Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), unidad orgánica perteneciente al Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife, fue creado en el 2003 y trabaja con el objetivo fundamental de **recuperar y conservar la biodiversidad agrícola local de la isla** de Tenerife. Para ello ofrecen material de variedades tradicionales, adaptadas a las condiciones locales fomentando la soberanía alimentaria. También trabajan con variedades tradicionales que aportan valor añadido a la producción local, favoreciendo la conservación del patrimonio agrícola de la isla y por tanto ofreciendo un producto único y diferenciado en el mercado.

Cuentan con un programa de educación ambiental a través del cual realizan visitas al banco de germoplasma, y donde promocionan el consumo de variedades tradicionales, las cuales pueden ser multiplicadas por los propios agricultores, fomentando así la soberanía alimentaria y la reducción de insumos.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad.

#### Meta canaria:

2.5.1. Asegurar la gestión sostenible de la diversidad de las especies canarias utilizadas en el sector agrario y garantizar su protección.

### Miel ecológica en Gran Canaria



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Ganadería (Apicultura)

Localización: Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

La Abeja del Guanche produce miel ecológica desde hace 28 años. Su producción apenas se manipula, es decir, no se alimentan las colmenas, sino que dejan que las abejas solas busquen su propio alimento. Esto se traduce en una menor producción, pero afirman que se distingue en la calidad de la miel. El proceso de extracción se hace a través del prensado del panal para lograr una textura más densa por la cera y el polen que contiene, además de un sabor y aroma más intenso. También luchan contra la varroa (un tipo de ácaro) de forma natural, sólo utilizan plantas y otros productos naturales. Han sido premiados en varias ocasiones, en certámenes regionales, nacionales e internacionales.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad.

#### Meta canaria:

15.5.1. De aquí a 2030, reducir la degradación de los hábitats naturales, detener la pérdida de la biodiversidad y proteger las especies amenazadas para evitar su extinción en Canarias

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Planeta

### Modelo de desarrollo integral de la apicultura



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Ganadería

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

La **Asociación de Apicultores de Tenerife (APITEN)** fue constituida con el objeto de promover el desarrollo integral de la apicultura en todos sus campos. Es una asociación pionera en Canarias como **Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG) Apícola** reconocida por el Gobierno de Canarias, con el objetivo fundamental del **aumento del nivel sanitario de las explotaciones que integran la asociación** mediante el establecimiento y ejecución de programas sanitarios y de lucha contra la varroa entre otras enfermedades.

También realiza actividades relacionadas con la mejora de formación del sector, velar por la calidad de los productos apícolas e informar al consumidor de sus características, fomentar la investigación, entre otras.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad.

#### Meta canaria:

2.5.1. Asegurar la gestión sostenible de la diversidad de las especies canarias utilizadas en el sector agrario y garantizar su protección.  
2.c.2. Facilitar una información válida, accesible y fiable sobre las características nutricionales de los alimentos para impulsar el consumo responsable.

### Miel ecológica en La Palma



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Ganadería (Apicultura)

Localización: La Palma



#### Descripción de la buena práctica

Mieles **Ladera de la Reina** es una miel ecológica con una larga tradición familiar. En todo el proceso de elaboración son especialmente cuidadosos con las abejas, ya que **no utilizan ningún utensilio químico o artificial**, garantizando el cuidado y supervivencia de las abejas, polinizadores vitales en nuestro ecosistema.

La miel no se almacena en envases de plástico, las abejas viven en colmenas de pura madera y, tanto la cría como la recolección, se realizan siguiendo una línea de explotación sostenible.

Todo este buen hacer, les permite elaborar una **miel artesanal ecológica** de excelente calidad, que ha sido galardonada con varios premios en los últimos años.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad.

#### Meta canaria:

15.5.1. De aquí a 2030, reducir la degradación de los hábitats naturales, detener la pérdida de la biodiversidad y proteger las especies amenazadas para evitar su extinción en Canarias

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Planeta

### Bosque comestible de Adeje



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura/ Actv. Transversal: Gobernanza

Localización: Tenerife



### Descripción de la buena práctica

El **Parque Central de Adeje** es una iniciativa iniciada en 2019 por el Ayuntamiento de Adeje que consta de una parcela de 32.000 m<sup>2</sup> distribuidos en dos grandes espacios: un área de zonas verdes y otra de servicios y ocio. El bosque productivo es un espacio de ecosistema multidiverso agrosilvícola que se diseña imitando a un bosque natural y en el que la zona verde de este parque se autoabastece de forma sostenible, siendo por lo tanto, un bosque ecológico, productivo y comestible. En el bosque **se composta su propia materia orgánica** que se emplea para abonar, creando a su vez un efecto esponja, reteniendo y aprovechando más eficientemente el agua.

El **impulso al kilómetro cero** y la importancia que tiene el poder adquirir productos lo más cerca posible y vincularlo a la cultura, artesanía, e idiosincrasia, es otra de las principales características de este espacio singular.

### Reto región de la Agenda Canaria:

**4.** Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

### Principales ODS que se impulsan

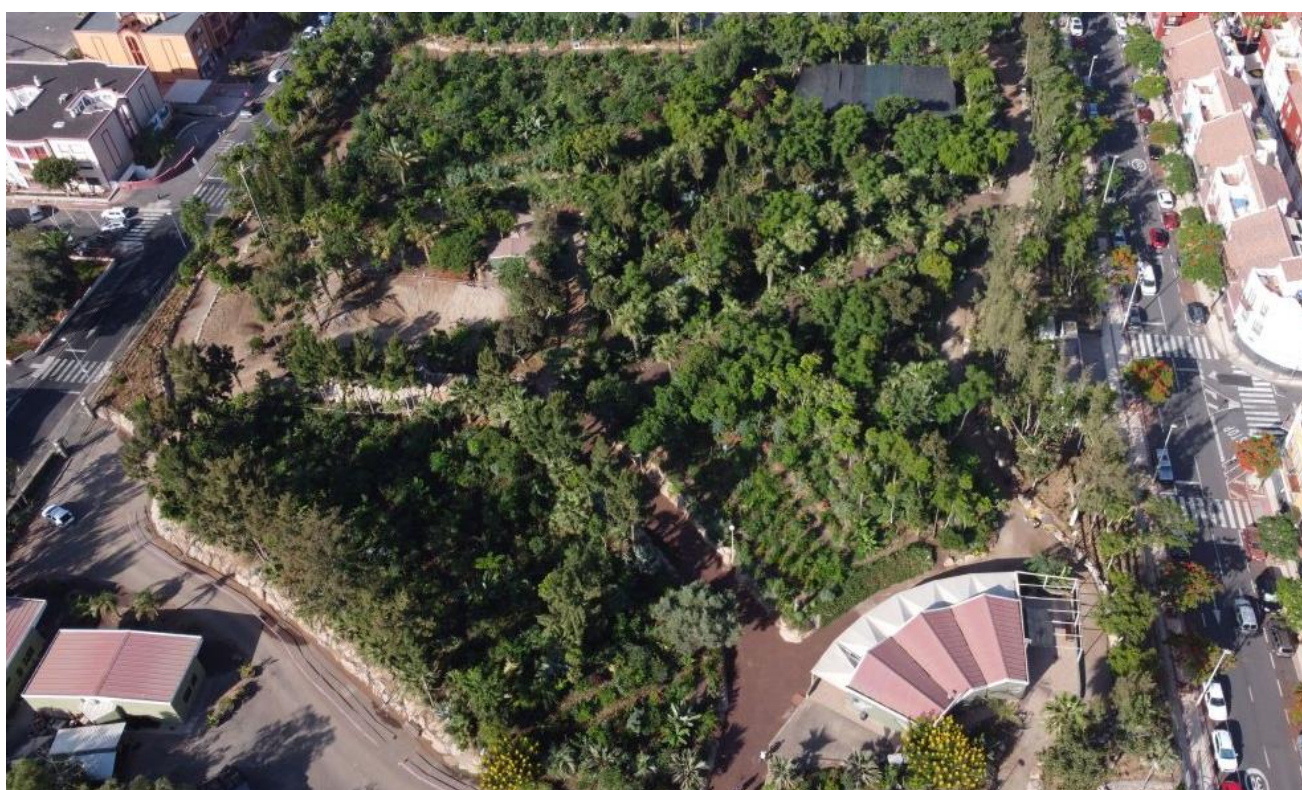


### Prioridad de actuación:

**4.6.** Gestión integrada del territorio.

### Meta canaria:

**15.9.1.** De aquí a 2030, internalizar el valor de los ecosistemas y la biodiversidad a través de una estrategia de desarrollo social y económico sostenible para Canarias





## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

En la **Dimensión Prosperidad** para el **Sector Primario**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se detallan a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Pesca	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Pesca artesanal y modelo conjunto de comercialización <b>Pescarestinga</b>
Agricultura	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Proyecto colectivo de agricultores ecológicos <b>Agroecología SAT El Jable</b>
Ganadería	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Rentabilidad de las razas autóctonas de Canarias <b>Federación de Asociaciones de Razas Autóctonas de Canarias</b>
Propagación/ Act. Transversal: Investigación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.2: Especialización y diversificación inteligentes	Agrobiotecnología <b>Cultesa</b>
Acuicultura/ Act. Transversal: Investigación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.2: Especialización y diversificación inteligentes	Acuicultura Sostenible <b>Instituto Universitario ECOAQUA</b>
Agricultura	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.3. Transformación digital	Agricultura de Precisión para la Mejora de la Producción Vitícola en la Macaronesia <b>APOGEO</b>
Agricultura y ganadería/ Investigación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Fincas Faro <b>Instituto Canario de Investigaciones Agrarias</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario



# Dimensión Prosperidad

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Agricultura y Ganadería/Act. Transversal Investigación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Huella hídrica y huella de carbono de la actividad agraria de las Islas Canarias <b>Escuela de Ingeniería Agraria- ULL</b>
Actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Investigación de semillas para mejorar la productividad y calidad en la agricultura <b>KWS Semillas Canarias SLU</b>
Actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería/act transversal Investigación y Formación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias <b>Universidad de La Laguna y del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias</b>
Agricultura	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.6. Una economía que respeta los límites del planeta	Productos de calidad en La Calabacera, finca certificada en ecológico <b>Finca la Calabacera</b>
Otras explotaciones de ganado	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.6. Una economía que respeta los límites del planeta	Artropocan: Cría de insectos para alimentación animal <b>Fundación Neotrópico</b>
	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.9. Nuevas economías y emprendimientos de carácter cooperativo y vinculados a la economía de impacto	Cooperativa de trabajo asociado <b>Oficina Agricoecológica S. Coop.</b>
Pesca y Acuicultura/ Act. transversal Gobernanza	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.9. Nuevas economías y emprendimientos de carácter cooperativo y vinculados a la economía de impacto	Grupos de acción local dinamizadores de los sectores pesquero y acuícola <b>GALP de Canarias</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Agricultura, Ganadería y Pesca / Actv. Transversal Investigación y Formación	6. Luchar contra el desempleo, la precariedad e inestabilidad del mercado laboral canario	6.2. Mejorar la formación y la recualificación de la población activa	Formación para propiciar la sostenibilidad de las actividades agroganaderas y pesquera en La Palma <b>CIAB</b>
Ganadería /Act Transversal Educación	6. Luchar contra el desempleo, la precariedad e inestabilidad del mercado laboral canario	6.3. Fomentar la participación laboral entre las personas jóvenes y la atracción de talento	Escuela de Pastoreo de Gran Canaria <b>AIDER Gran Canaria</b>
Agricultura y Ganadería /Act. Transversal: Actv. Turística	7: Afrontar los retos demográficos y territoriales de Canarias	7.2: Revitalizar el medio rural	Agroturismo para revitalizar el medio rural <b>Finca La Gayría</b>
Agricultura-Apicultura	7: Afrontar los retos demográficos y territoriales de Canarias	7.2: Revitalizar el medio rural	Revitalizar el medio rural a través de la educación y actividades complementarias <b>La Abejera Ecoalpisa</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Pesca artesanal y modelo conjunto de comercialización



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Pesca (artesanal)

Localización: El Hierro



#### Descripción de la buena práctica

**Pescarestinga** es el nombre comercial de la cooperativa de pescadores ubicada en el pequeño pueblo de La Restinga, El Hierro. En 1990 los pescadores, defensores de la pesca artesanal, de este enclave de sostenibilidad, decidieron unirse para formar un ente que lograra, a través de la suma de esfuerzos y espíritu cooperativista **defender con las mayores garantías su producto**, a la vez de ofrecer la estabilidad que necesita un mercado fluctuante por naturaleza.

Ofrecen además, servicio de venta de pescado tanto para profesionales (comercializadores, restauración, pescadería o lonja), como para particulares, llevando a las casas su producto a través de un sistema de venta directa.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad

#### Meta canaria:

4.b.1. Facilitar la comercialización y distribución de productos pesqueros artesanales y sostenibles en Canarias.

### Proyecto colectivo de agricultores ecológicos



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura (ecológica)

Localización: Lanzarote



#### Descripción de la buena práctica

Con el objetivo de generar valor añadido apostando por la calidad surgió **Sociedad Agraria de Transformación (SAT) "El Jable"**, un proyecto colectivo de agricultura ecológica que **cultivan y conservan los ecosistemas agrarios de secano, que además son la primera Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH)** de Lanzarote. Apuestan por practicar agricultura que sea respetuosa con los sistemas agrarios tradicionales y con una gestión de los suelos y aguas que garantice la sostenibilidad de nuestro territorio.

Su modelo de trabajo se basa en cuatro pilares: adecuada programación de los cultivos; garantizar el abastecimiento de alimentos tanto en cantidad como en calidad; mejorar la rentabilidad de los agricultores y las agricultoras compartiendo los gastos de las explotaciones agrarias; y comercializar de forma conjunta las cosechas para tener mayor fuerza de negociación antes grandes operadores.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.

#### Meta canaria:

2.3.2. Mejorar las rentas de las personas dedicadas a la agricultura y ganadería, especialmente en las explotaciones de menor dimensión y basadas en prácticas ecológicas y sostenibles.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Rentabilidad de las razas autóctonas de Canarias



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Ganadería

Localización: Canarias



#### Descripción de la buena práctica

La **Federación de Asociaciones de Razas Autóctonas de Canarias (FARACAN)** tiene como objetivo la conservación del patrimonio cultural, social y de biodiversidad, que representan las razas autóctonas locales.

A su vez entienden que la supervivencia de las razas, cuya carne se emplea para consumo alimentario humano, solo perdurarán si se consigue hacerlas rentables. En este sentido han impulsado o colaborado en varias iniciativas conjuntamente, con reputados cocineros canarios, para lograr que se incorporen a los platos más exquisitos, como por ejemplo, el caso de la carne de gallina campera canaria o la cabra o los huevos y el queso.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.

#### Meta canaria:

2.5.1. Asegurar la gestión sostenible de la diversidad de las especies canarias utilizadas en el sector agrario y garantizar su protección.



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Agrobiotecnología



CULTIVO Y TECNOLOGÍA ALIMENTAR EN TENERIFE S.A.

Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Propagación/ Act. Transversal: Investigación

Localización: Tenerife



### Descripción de la buena práctica

**Cultesa** es una empresa dedicada a la obtención de plantas mediante técnicas de multiplicación "In Vitro" con el objetivo de contribuir a la mejora de las rentas del sector agrario y dar soluciones a las distintas estrategias productivas y comerciales de los agricultores canarios.

Cultesa se ha convertido en una empresa de referencia que **brinda soluciones biotecnológicas y asesoramiento técnico personalizado**, con el objetivo de promover la productividad y competitividad del sector primario de Canarias mediante la transferencia tecnológica, I+D+i y la producción de plantas con garantía sanitaria, alta calidad y rendimiento. Dispone de laboratorios altamente equipados y especializados para llevar a cabo la micropropagación de plantas (platanera, papas, piña tropical, etc.)

Así mismo, es la única empresa canaria que posee, desde al año 2003, el **Título de Productor Obtentor de Papa de siembra, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.**

### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

5.2. Especialización y diversificación inteligentes.

Meta canaria:

2.5.2. Asegurar la gestión sostenible de las semillas que garantizan la producción agrícola en Canarias.

### Acuicultura sostenible

### Descripción de la buena práctica

El **Instituto Universitario ECOAQUA** se dedica a la **promoción de la investigación, innovación y formación de postgrado en acuicultura sostenible y en la conservación y uso sostenible de los recursos marinos y costeros.**

Bajo este paradigma, la acuicultura se revela como una posibilidad factible de aumentar el abastecimiento de pescado de manera constante y eficaz. En este sentido, el IU-ECOAQUA tiene como objetivo la conservación de los ecosistemas marinos y el desarrollo sostenible de la acuicultura para contribuir al desarrollo social y económico, aprovechando su experiencia en programas de investigación, transferencia de tecnología, formación de capital humano, planes educativos, etc.



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Acuicultura/ Act. Transversal: Investigación

Localización: Gran Canaria



### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

5.2. Especialización y diversificación inteligentes.

Meta canaria:

9.5.1. Aumentar la financiación y el empleo en I+D+i para facilitar el crecimiento económico sostenible y la producción de alto valor añadido.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Agricultura de Precisión para la Mejora de la Producción Vitícola en la Macaronesia



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura / Act Transversal Tecnología

Localización: Canarias/ Macaronesia

#### Descripción de la buena práctica

**APOGEO** es el acrónimo del proyecto “Agricultura de Precisión para la Mejora de la Producción Vitícola en la Macaronesia”. Desde Canarias participan **Gobierno de Canarias, Cabildo de Gran Canaria, Cabildo de La Palma, la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y CSIC-IPNA.**

El objetivo general de APOGEO es **mejorar la competitividad e innovación en las empresas vitícolas de la Macaronesia** mediante la investigación, el desarrollo y la transferencia tecnológica basada en la “**agricultura de precisión**”, formando a los actuales y futuros profesionales del sector primario en el uso de estas tecnologías.

La agricultura de precisión se basa en hacer uso de las TICs (Tecnologías de la Información y las Comunicaciones) y las IoT (Internet de las Cosas) para gestionar parcelas agrícolas mediante la observación, la medida y la actuación frente a la variabilidad inter e intra-cultivo. En este proyecto se hace uso de drones y cámaras multi/hiperespectrales de bajo coste para monitorizar a través de varios parámetros el estado de salud de los viñedos así como problemas que puedan afectar a las cepas y a la futura producción de uvas, desde infecciones por fitopatógenos a deficiencias nutricionales.



#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.3. Transformación digital.

#### Metas canarias:

8.2.2. Lograr una mayor diversificación y modernización tecnológica sostenible en todos los sectores productivos de Canarias.

17.6.1. Promover a Canarias como facilitador de la transferencia de tecnología, conocimiento e innovación a los países menos adelantados de nuestro entorno.



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Fincas Faro



**Proyecto Fincas Faro**  
Red de fincas agroecológicas de Canarias

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Sector primario

**Actividad:** Agricultura y ganadería/ investigación

**Localización:** Canarias



### Descripción de la buena práctica

**El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)**, Organismo Autónomo de la Comunidad Autónoma de Canarias y adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, lidera este proyecto de desarrollo e innovación en el que se combina el conocimiento ancestral y científico con las nuevas tecnologías para el fomento y difusión de la agroecología.

El proyecto de desarrollo **Red de fincas faro de Canarias**, tiene como objetivo identificar una serie de fincas con manejo agroecológico, representativas de los diferentes agrosistemas del archipiélago que, a través del asesoramiento técnico y la implementación de las nuevas tecnologías, permita la optimización de los procesos y recursos empleados, convirtiéndose así en sistemas de producción agroecológica referentes para las islas. La puesta en marcha de este proyecto permitirá crear una red de aprendizaje y puesta en común de conocimientos que conecte al sector productivo ecológico de las islas, facilitando el desarrollo de sistemas de producción agroecológicas.

### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

### Principales ODS que se impulsan



### Prioridad de actuación:

5.4. Ciencia, innovación y emprendimiento.

### Metas canarias:

**8.2.3.** Mejorar el rendimiento intensivo y extensivo del capital humano mediante una mayor inversión en la mejora de su formación y cualificación profesional, apostando por una economía basada en el conocimiento que sea generadora de alto valor añadido, así como de empleos estables y de calidad.

**11.6.2.** Reducir las emisiones de gases de efecto invernadero mediante la puesta en marcha de las políticas necesarias para lograr la transición ecológica de las actividades económicas y de los asentamientos urbanos, periurbanos y rurales de Canarias.





## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Huella hídrica y huella de carbono de la actividad agraria de las Islas Canarias

#### Descripción de la buena práctica



La **Escuela de Ingeniería Agraria de la Universidad de La Laguna** trabaja en varios proyectos de investigación vinculados a los recursos hídricos, soluciones basadas en la naturaleza, agricultura, radón, huella de carbono y huella hídrica, entre otros, dentro del **proyecto IHEC Investigación de la Huella Ecológica de Canarias**. Destaca en este marco el estudio que realizó en 2022 colaboración con el ICCA en 2022 "Huella hídrica y huella de carbono de la actividad agraria de las Islas Canarias" en el que destaca la necesidad de una buena gestión del agua para garantizar la oferta hídrica al sector primario, así como una serie de recomendaciones para distintos actores que intervienen en este sector.

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Sector primario

**Actividad:** Agricultura y Ganadería / Actv Transversal: Investigación

**Localización:** Tenerife



#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.4. Ciencia, innovación y emprendimiento.

#### Meta canaria:

6.5.1. De aquí a 2030, mejorar el grado de aplicación de la ordenación integrada de los recursos hídricos y la huella ambiental de las instalaciones y sistema de distribución.

### Investigación de semillas para mejorar la productividad y calidad en la agricultura

#### Descripción de la buena práctica



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Sector primario

**Actividad:** Producción de semillas

**Localización:** Gran Canaria



**KWS Semillas Canarias SLU** es una **empresa internacional de producción de semillas** que tiene como pilares el rendimiento estable de la producción agrícola, asociado al incremento de la productividad y calidad buscando el uso eficiente de recursos, donde se busca producir más con menos consumo de agua, fertilizantes y fitosanitarios, generando un impacto positivo al ambiente.

Su modelo de negocio se basa en el **impulso continuo a proyectos de investigación**, muchos de ellos dirigidos desde Agüimes, con el objetivo de mejorar los procesos e innovar en la producción, proporcionando a los agricultores las variedades de semillas que cumplan exactamente con los requisitos de la zona en la que se encuentran. Estas mejoras, por lo tanto, son implantadas no solo en Canarias, sino también en el resto de lugares del mundo en los que la empresa tiene sede.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.4. Ciencia, innovación y emprendimiento.

#### Meta canaria:

8.3.2. Mejorar el ecosistema regional de innovación como pilar del modelo económico, la competitividad y propiciar la creación de empleo de calidad.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Cátedra de Agroturismo y Enoturismo

#### Descripción de la buena práctica

**Cátedra de Agroturismo y Enoturismo** es una cátedra institucional de la **Universidad de La Laguna y del Gobierno de Canarias** a través del **Instituto Canario de Investigaciones Agrarias**, que impulsa la investigación y transferencia de conocimiento en materia de agroturismo y enoturismo. Su objetivo principal es el **generar y difundir conocimiento y experiencias** adquiridas sobre el **agroturismo y el enoturismo**, con empresas del sector primario: velando por el desarrollo responsable del sector, asesorando a empresas y administraciones públicas y ofreciendo formación especializada.

Para ello realizan jornadas de sensibilización, webminars, impulsan la investigación y la consultoría o la puesta en valor de casos de éxito a través de la concesión de los **Premios de Enogastroturismo**, que se vienen celebrando desde 2011.

**Cátedra de Agroturismo y Enoturismo**  
**Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria**  
Universidad de La Laguna

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** **Sector primario**

**Actividad:** Agroturismo y Enoturismo/ Act. Transversal Investigación

**Localización:** Tenerife



#### Reto región de la Agenda Canaria:

**5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.**

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**5.4. Ciencia, innovación y emprendimiento.**

#### Meta canaria:

**9.5.2. Promover y facilitar la transferencia de conocimiento desde las universidades y centros de investigación a los sectores productivos mediante una política de apoyos e incentivos que favorezcan la inversión pública y privada sostenida en el tiempo.**



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Productos de calidad en La Calabacera, finca certificada en ecológico



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

La **Finca la Calabacera** ha sido **precursora en técnicas de agricultura ecológica** en Tenerife. La finca tiene una dimensión de 150.000 m<sup>2</sup> de los cuales, 130.000 m<sup>2</sup> están dedicados al cultivo del plátano, pero hay otras frutas tropicales. Sus productos de calidad son muy demandados por restaurantes *Michelin*, y hoteles de 5 estrellas de la zona.

En el terreno libre de fertilizantes y pesticidas químicos, todo el sistema de riego es por goteo lo que garantiza que apenas se pierda agua y que no percole, es decir, que no vaya más allá de los 70 cms de profundidad donde ya no hay ni una sola raíz. Con fertilizantes naturales provenientes del estiércol y restos de poda, el reciclaje de residuos propios y de los vecinos y el aprovechamiento de todos los recursos disponibles, La Calabacera es un ejemplo de economía circular, estrechamente vinculado con la región.

Además, realizan visitas guiadas para centros educativos y empresas, con idea de divulgar los procesos de trabajo en torno a la agricultura sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

Prioridad de actuación:

5.6. Una economía que respeta los límites del planeta.

Meta canaria:

12.4.2. De aquí a 2025, eliminar la liberación de residuos químicos y peligrosos a la atmósfera, el agua y el suelo en Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



### Artropocan: Cría de insectos para alimentación animal

#### Descripción de la buena práctica

La **Fundación Neotrópico** y la **Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias** impulsan el proyecto **Artropocan** con el objetivo de desarrollar en las Islas la cría intensiva de invertebrados para la producción de piensos y harinas destinados al consumo animal.

Se plantea la posibilidad de potenciar la producción de harinas proteicas a partir de la producción de insectos, de tal forma que se puedan implementar en las raciones de animales, tanto rumiantes como no rumiantes de las explotaciones de Canarias, lo que supondría un considerable ahorro para el sector Ganadero, además de importantes beneficios medioambientales.



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Otras explotaciones de ganado

Localización: Tenerife



#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

Prioridad de actuación:

5.6. Una economía que respeta los límites del planeta.

Meta canaria:

2.3.2. Mejorar las rentas de las personas dedicadas a la agricultura y ganadería, especialmente en las explotaciones de menor dimensión y basadas en prácticas ecológicas y sostenibles.

#### Principales ODS que se impulsan



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Cooperativa de trabajo asociado

#### Descripción de la buena práctica



Oficina  
Agroecológica  
S. Coop.

**Oficina Agroecologica Sociedad Cooperativa** reúne a un equipo técnico, liderado por profesionales especialistas en agroecología, economía social, soberanía alimentaria y desarrollo rural. La cooperativa impulsa consultoría de proyectos de desarrollo sostenible en Canarias, con una clara vocación por apostar por una economía basada en **proyectos de naturaleza agroecológica y circular, asesoramiento y acompañamiento al emprendimiento verde y fomento del cooperativismo, buscando un impacto positivo en la sociedad y en el planeta.**

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Pesca y Acuicultura

La forma jurídica empleada para darle forma a este proyecto ha sido la cooperativa porque comparten los principios y valores de la Economía Social, integrando en su trabajo el triple balance: económico, social y medioambiental.

Localización: Canarias



#### Reto región de la Agenda Canaria:

**5.** Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**5.9.** Nuevas economías y emprendimientos de carácter cooperativo y vinculados a la economía de impacto.

#### Meta canaria:

**7.16.2.** Impulsar las alianzas entre los distintos actores de la sociedad canaria con el fin de facilitar el intercambio y la movilización de conocimientos, recursos y experiencias adquiridas para avanzar hacia el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y de las prioridades de actuación y metas de la ACDS 2030.



## Dimensión Prosperidad

### Grupos de acción local dinamizadores de los sectores pesquero y acuícola

#### Descripción de la buena práctica



Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: **Sector  
primario**

Actividad | Pesca y  
Acuicultura

Localización | Canarias



Los **Grupos de Acción Local del Sector Pesquero (GALP)** son asociaciones público-privadas formadas por representantes de los sectores pesquero y acuícola, además de por otros miembros de la comunidad local, que trabajan para implementar una Estrategia de Desarrollo Local Participativa (EDLP) para su zona. Los Galp se encargan de gestionar fondos y organizar actividades para promover la dinamización socioeconómica de las zonas pesqueras. También gestionan subvenciones y proyectos que contribuyan al desarrollo económico y social sostenible e inclusivo del sector pesquero, la acuicultura y la costa.

En Canarias las entidades que ostentan esta responsabilidad son:

- Grupo de Acción Costera de la Palma (ADER La Palma).
- Asociación Grupo de Acción Local y Pesquera El Hierro.
- Grupo de Acción Costera La Gomera (AIDER La Gomera).
- Grupo de Acción Costera de Tenerife.
- Grupo de Acción Costera de Gran Canaria.
- Grupo de Acción Costera Fuerteventura.
- Asociación para el Desarrollo Rural y Pesquero de Lanzarote (ADERLAN).

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**5.9.** Nuevas economías y emprendimientos de carácter cooperativo y vinculados a la economía de impacto.

#### Meta canaria:

**7.16.2.** Impulsar las alianzas entre los distintos actores de la sociedad canaria con el fin de facilitar el intercambio y la movilización de conocimientos, recursos y experiencias adquiridas para avanzar hacia el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y de las prioridades de actuación y metas de la ACDS 2030.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Formación para propiciar la sostenibilidad de las actividades agroganaderas y pesquera en La Palma



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura, Ganadería y Pesca / Actv. Transversal Investigación y Formación

Localización: La Palma



#### Descripción de la buena práctica

La **Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica, (CIAB)**, tiene como fin principal el **fomento de los estudios, investigaciones y desarrollo orientados a propiciar la sostenibilidad de las actividades agroganaderas y pesquera en la Isla de La Palma**. Prestando especial atención a los desarrollos de experiencias sobre agricultura integrada, ecológica y/o biológica.

En este marco, es interesante destacar la labor de Formación y Capacitación continua que realizan con el objetivo de que los y las profesionales del sector primario puedan actualizar sus conocimientos y experiencia en torno las **prácticas ecológicas**.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**6.** Luchar contra el desempleo, la precariedad e inestabilidad del mercado laboral canario.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**6.2.** Mejorar la formación y la recualificación de la población activa.

#### Meta canaria:

**8.2.3.** Mejorar el rendimiento intensivo y extensivo del capital humano mediante una mayor inversión en la mejora de su formación y cualificación profesional, apostando por una economía basada en el conocimiento que sea generadora de alto valor añadido, así como de empleos estables y de calidad.

### Escuela de Pastoreo de Gran Canaria



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Ganadería / Act Transversal Educación

Localización: Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

La **Escuela de Ganadería y Pastoreo de Gran Canaria** promovida por Aider Gran Canaria, inició su andadura en 2018 como respuesta a la escasez de mano de obra especializada y la falta de relevo generacional en el sector ganadero de la isla.

Con una duración de ocho meses, el alumnado recibe una formación ganadera integral y al concluir el curso el alumno recibe un certificado de profesionalidad de nivel 1 por "**Actividades auxiliares en ganadería**", reconocido por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) del Ministerio de Trabajo y Economía Social.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**6.** Luchar contra el desempleo, la precariedad e inestabilidad del mercado laboral canario

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**6.3.** Fomentar la participación laboral entre las personas jóvenes y la atracción de talento.

#### Meta canaria:

**4.4.6.** Todas las administraciones públicas canarias ofrecerán, por sus propios medios o en colaboración con organizaciones privadas, acciones destinadas a la educación y la formación en contextos no formales e informales, pudiéndose ampliar a contextos formales previa autorización o acreditación de la administración competente.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

### Promoción, gestión y desarrollo integral del medio rural de la isla de Gran Canaria



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura y Ganadería

Localización: Gran Canaria



### Descripción de la buena práctica

La **Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria (AIDER Gran Canaria)** trabaja por la **promoción, gestión y desarrollo integral del medio rural de la isla de Gran Canaria**. Para ello desarrollan proyectos relacionados con la igualdad de oportunidades de las personas del medio rural; impulso a la sostenibilidad a través de promover la educación y aplicación de las energías renovables, la gestión y valorización de residuos o beneficios del pastoreo, entre otros; Iniciativas para favorecer la soberanía alimentaria enseñando otras técnicas y formas de trabajo en torno a los quesos, los frutales o prácticas agrarias a favor de la biodiversidad.

Disponen igualmente de una línea para el impulso de las empresas del medio rural que incluye aspectos relacionados con la innovación, uso de herramientas digitales, la cultura emprendedora o la Escuela de Ganadería y Pastoreo, mencionada con anterioridad.

### Reto región de la Agenda Canaria:

7.2. Revitalizar el medio rural.

### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

7.2. Revitalizar el medio rural.

Meta canaria:

11.a.1. Impulsar los vínculos entre las zonas rurales y los núcleos urbanos y semiurbanos, para potenciar, a través de la digitalización, la movilidad interurbana sostenible y las interconexiones sectoriales, el desarrollo y la diversificación de la actividad económica en el medio rural.

### Agroturismo para revitalizar el medio rural



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura y Ganadería / Act. Transversal: Actv. Turística

Localización: Fuerteventura



### Descripción de la buena práctica

Agroturismo La Gayría fue el **primer establecimiento de Agroturismo que existió en las islas Canarias**. Dispone de varias casas rurales totalmente equipadas. Las personas que allí se alojan, pueden cuidar de los 55.000 metros cuadrados de finca, realizando labores de labranza o recoger su fruta y encargarse de los animales como burros, gallinas y ocas.

Disponen también de un museo familiar y etnográfico con más 150 de piezas de labranza, que reflejan lo que fue la vida cotidiana de nuestros antepasados.

### Reto región de la Agenda Canaria:

7. Afrontar los retos demográficos y territoriales de Canarias.

### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

7.2. Revitalizar el medio rural.

Meta canaria:

11.4.1. Mejorar el sistema de protección, conservación, gestión activa e implementación del patrimonio cultural, natural, construido urbano y rural en cada una de las islas, garantizando su uso racional como recurso económico y turístico.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Prosperidad

Promoción, gestión y desarrollo integral del medio rural de la isla de Gran Canaria



Datos de la  
entidad/persona

Eslabón de la  
cadena de  
valor: **Sector  
primario**

Actividad | Agricultura-  
Apicultura

Localización | Tenerife



### Descripción de la buena práctica

En **Abejera Ecoalpisa** trabajan para difundir y transmitir la importancia de las abejas y del medio rural en la conservación del medio ambiente. Iniciaron su actividad en 2017 con la fabricación de **ecoenvoltorios** para casa, para ayudar a ser más sostenible en el día a día. Siendo la primera empresa de ecoenvoltorios en las Islas Canarias y de España.

Se han convertido en todo un ejemplo de cómo se **pueden impulsar alternativas de empleo en el medio rural**, poniendo en valor el sector primario y buscando ingresos complementarios, por ejemplo, como lo están haciendo con las actividades educativas.

Su modelo de trabajo **promueve la colaboración** con asociaciones, la universidad o con colectivos de personas en el que intentamos fomentar no solo el desarrollo sostenible si no también un enfoque de comunidad como el que se da dentro de una colmena de abejas.

### Reto región de la Agenda Canaria:

**7.2.** Revitalizar el medio rural.

### Principales ODS que se impulsan



**Prioridad de  
actuación:**

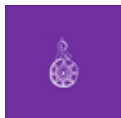
**7.2.** Revitalizar el medio rural.

**Meta  
canaria:**

**11.a.1.** Impulsar los vínculos entre las zonas rurales y los núcleos urbanos y semiurbanos, para potenciar, a través de la digitalización, la movilidad interurbana sostenible y las interconexiones sectoriales, el desarrollo y la diversificación de la actividad económica en el medio rural.



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario



### Dimensión Cultura

En la **Dimensión Cultura** para el **Sector Primario**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se detallan a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Agricultura y Ganadería	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	Rescate de las tradiciones agroganaderas locales <b>Asociación El Frescal</b>
Agricultura	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	Puesta en valor de la zafra de la caña de azúcar <b>Destilería Arehucas</b>
Extracción de sal	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	Salinas: legado cultural, natural, turístico y etnográfico <b>Salinas de Fuencaliente</b>
Agricultura	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	Prioridad 9.5. El sistema cultural en los compromisos globales y la multilateralidad	Promoción, recuperación y comercialización de las Papas Antiguas de Canarias <b>Asociación de Cosecheros "La Papa Bonita"</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Cultura

### Rescate de las tradiciones agroganaderas locales



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: Sector primario

Actividad: Agricultura

Localización: La Palma



#### Descripción de la buena práctica

La **Asociación Agroganadera "El Frescal"** centra sus actuaciones de rescatar las tradiciones agroganaderas locales, velando por su conservación, difusión y recuperación como legado cultural y rural de la Isla de La Palma.

Entre sus actividades destacan la "Siembra tradicional de trigo con Arado", "Jornadas de Cereales de La Palma" y "Siega y Trilla tradicional".

#### Reto región de la Agenda Canaria:

9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

9.4. Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible

#### Meta canaria:

**Meta Cultural 18.** Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural material e inmaterial como activo que contribuya al desarrollo sostenible

### Puesta en valor de la zafra de la caña de azúcar



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: Sector primario

Actividad: Agricultura

Localización: Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

La **Destilería Ron Arehucas** se creó en 1884 en Arucas y conserva los escasos terrenos en los que se cultiva la caña de azúcar en Canarias.

Durante todos estos años han trabajado por mantener las tradiciones en torno a la **zafra o recolección de la caña de azúcar**, e incluso ofrecen a los visitantes una recreación de las tradiciones a través de una ruta teatralizada en la que aparecen personajes históricos de la empresa.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

9.4. Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible

#### Meta canaria:

**Meta Cultural 4.** Mantener el fomento al estudio y mantenimiento de la memoria colectiva y reconocer los saberes ancestrales o tradicionales como patrimonio inmaterial común del archipiélago y como expresiones de formas de vida cultural.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Cultural

### Salinas: legado cultural, natural, turístico y etnográfico

#### Descripción de la buena práctica

Las **Salinas de Fuencaliente** es una empresa familiar con más de 50 años de andadura en el noble oficio de producción y comercialización de sal marina. Con su actividad ha contribuido a mantener todo un legado cultural, natural, turístico y etnográfico como es el Sitio de Interés Científico de las Salinas de Fuencaliente.

Forman parte de la Asociación de Productores de Sal Marina de Canarias, así como la Asociación Española de Salinas Marinas Artesanales, donde fomentan el mantenimiento de este oficio tradicional.

En su modelo de trabajo tradicional han logrado incorporar interesantes actividades como las visitas gratuitas de colectivos (escolares, universitarios, mayores, etc) o apostar por las energías renovables en sus instalaciones.



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Salinas

Localización: La Palma



#### Reto región de la Agenda Canaria:

9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible

#### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

9.4. Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible.

Meta canaria:

**Meta Cultural 4.** Mantener el fomento al estudio y mantenimiento de la memoria colectiva y reconocer los saberes ancestrales o tradicionales como patrimonio inmaterial común del archipiélago y como expresiones de formas de vida cultural.

### Promoción, recuperación y comercialización de las Papas Antiguas de Canarias

#### Descripción de la buena práctica

La **Asociación de Cosecheros "La Papa Bonita"** se creó en 2010 con la intención de promocionar, recuperar y comercializar las Papas Antiguas de Canarias. Entre sus logros está el conseguir la Denominación de Origen Protegida para estas papas, en concreto 29, variedades de papas antiguas, todas ellas de gran valor patrimonial y gastronómico. Su actividad se centra en la promoción y comercialización en ferias y eventos vinculados a la gastronomía y el sector primario. Han conseguido que algunos grandes hoteles las ofrezcan a sus clientes, como un producto gourmet.

La labor de esta asociación no solo se debe valorar desde la protección de las especies en el sector agrario, sino también desde el cuidado del patrimonio cultural e histórico que su actividad conlleva.



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Sector primario**

Actividad: Agricultura

Localización: Tenerife



#### Reto región de la Agenda Canaria:

9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible.

#### Principales ODS que se impulsan



Prioridad de actuación:

9.5. El sistema cultural en los compromisos globales y la multilateralidad.

Meta canaria:

**Meta Cultural 18.** Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural material e inmaterial como activo que contribuya al desarrollo sostenible



**Buenas prácticas  
sostenibles en las  
industrias de  
alimentación y  
bebidas de  
Canarias**

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

### Dimensión Personas

En la **Dimensión Personas** para las **Industrias de Alimentación y Bebidas**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Industria de alimentación	1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.5: Igualdad en la diversidad	Producción alimentaria a través de un Centro especial de empleo <b>La Destiladera</b>
Industria de alimentación	2. Acabar con la brecha de género y con la violencia contra las mujeres	2.1: Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género	Mujer emprendedora en la industria de alimentación <b>Casa Efigenia</b>
Industria de alimentación	2. Acabar con la brecha de género y con la violencia contra las mujeres	2.1: Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género	Liderazgo femenino y relevo generacional de un negocio artesanal <b>Conservas Monte Lucía</b>
Industria de bebidas /Act. Transversal Educación	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en canarias	3.1 Educación	Técnico/a Superior en Vitivinicultura <b>Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte</b>
Industria de alimentación	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.2 Salud	Elaboración de pan natural y ecológico <b>Pan de Pangea</b>
Industria de alimentación	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.2 Salud	Elaboración de Jugo Detox de Aloe Vera <b>Hierro Aloe</b>
Industria de alimentación	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.2 Salud	Higo tinto: Investigación y reconocimiento <b>Tuno Canario</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

# Dimensión Personas

### Producción alimentaria a través de un Centro especial de empleo



#### Descripción de la buena práctica

La Destiladera SLU, es un Centro Especial de Empleo promovido por el Ayuntamiento de la Villa de Breña Alta que ocupa a personas con discapacidad. Elaboran y comercializan mojo palmero, licores y pimienta palmera deshidratada. Opera en toda la geografía insular de la isla de La Palma, y **trabaja con todo el colectivo de personas con discapacidad** de la misma, bien en Bolsa de Empleo, o bien en el propio centro, pero priorizando sobre el colectivo de personas con discapacidad intelectual. Su objetivo primordial es el **de mejorar la calidad de vida y promover la inserción socio laboral de personas con discapacidad**.

#### Datos de la entidad/persona

<b>Eslabón de la cadena de valor:</b>	<b>Industrias de alimentación y bebidas</b>
<b>Actividad</b>	Elaboración de alimentos y licores
<b>Localización</b>	La Palma



#### Reto región de la Agenda Canaria:

1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

1.5: Igualdad en la diversidad.

#### Meta canaria:

10.2.1. De aquí a 2030, potenciar y promover la inclusión social y económica.

### Mujer emprendedora en la industria de alimentación



#### Datos de la entidad/persona

<b>Eslabón de la cadena de valor:</b>	<b>Industrias de alimentación y bebidas</b>
<b>Actividad</b>	Elaboración de Almogrote y mojos / Restauración
<b>Localización</b>	La Gomera



#### Descripción de la buena práctica

Casa Efigenia es una fábrica artesanal de productos tradicionales y típicos de la Gomera. Todo comienza con la señora Efigenia, que hace más de 60 años, en una ventita de pueblo de la época ofrecía productos cocinados y preparados por ella misma, especialmente almogrotes y mojos. Hoy en día continúan fabricando y ofreciendo los mismos productos de manera tradicional y artesanal.

Efigenia, también ha sabido diversificar su actividad con la consolidación del restaurante La Montaña, se ha convertido en uno de los puntos de parada obligatoria de la isla.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

2.1: Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género.

#### Meta canaria:

5.5.2. Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres en los niveles decisorios del ámbito económico.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

# Dimensión Personas

### Liderazgo femenino y relevo generacional de un negocio artesanal



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Elaboración de conservas

**Localización:** La Palma



#### Descripción de la buena práctica

**Conservas Monte Lucía** elabora mojo de almendra, mermeladas y tomates deshidratados de manera artesanal, empleando ingredientes 100% naturales. La promotora de este proyecto es **Bárbara San Fiel**, que inició esta actividad a partir de un curso de formación para mujeres desempleadas organizado por el **Ayuntamiento de Puntagorda**, hace ya más de 10 años.

En los últimos años se ha incorporado al negocio su nuera, garantizando, además, el **relevo generacional** y la continuidad de la actividad en los próximos años.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**2:** Acabar con la brecha de género y con la violencia contra las mujeres.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**2.1.** Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género.

#### Meta canaria:

**8.5.1.** Reducir sustancialmente la tasa de desempleo, para converger a los estándares nacionales y europeos, especialmente entre la juventud, las mujeres y colectivos en riesgo de exclusión social.

### Título de Técnico Superior en Vitivinicultura



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Industria de bebidas /Act. Transversal Educación

**Localización:** Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

La **Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte**, dependiente del **Gobierno de Canarias**, ofrece el título de **Técnico/a Superior en Vitivinicultura**. La competencia general de este título consiste en **organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola** controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad, seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**3.1** Educación.

#### Meta canaria:

**4.3.2.** De aquí a 2030, ampliar y diversificar la oferta de formación técnica, profesional y superior de calidad, incluida la enseñanza universitaria, teniendo en cuenta los nichos de empleo y la demanda del sector productivo.

## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Personas

### Elaboración de pan natural y ecológico



#### Descripción de la buena práctica

**Panadería Pan de Pangea** elabora pan artesanal natural ecológico, los cuales se hidratan con agua ionizada, se elaboran con harinas molidas a la piedra, sal marina, en algunos AOVE (aceite oliva virgen extra) y semillas. Toda la materia prima es ecológica y certificada por sus proveedores.

Llevan muchos años investigando en torno a la nutrición y la panadería artesanal doméstica con el objetivo de mejorar y ofrecer “pan vivo” que favorezca la **microbiota y la salud intestinal**.

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Panadería

**Localización:** Tenerife



#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**3.2.** Salud.

#### Meta canaria:

**3.4.1.** Mejorar el bienestar y la esperanza de vida.

### Elaboración de Jugo Detox de Aloe Vera



El Aloe Vera de la isla de El Hierro

#### Descripción de la buena práctica

**Hierro Aloe** es una Empresa familiar fundada en Junio del año 2018, cuyo objetivo es la elaboración de productos de **Aloe Vera ecológico** de la máxima calidad, siempre con un exquisito trato a la naturaleza, utilizando los mejores abonos ecológicos del mercado, optimización del aire y de la tierra y trabajando siempre acorde a los ciclos lunares.

Excelente suplemento nutricional, gran aporte de vitaminas, minerales, enzimas, polisacáridos y aminoácidos. Tonifica y fortalece el sistema inmunológico. Antiinflamatorio, depurativo y antioxidante, ayuda a mejorar afecciones respiratorias, la circulación, el tránsito intestinal y a regular azúcar y colesterol.

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Elaboración de suplemento nutricional

**Localización:** El Hierro



#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**3.2.** Salud.

#### Meta canaria:

**3.4.3.** Reducir la mortalidad de las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, la diabetes y las enfermedades respiratorias crónicas.



## Análisis de Buenas Prácticas- Sector primario

# Dimensión Personas

### Higo tinto: Investigación y reconocimiento



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Derivados higo tinto

**Localización:** Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

**Tuno Canarias** una empresa familiar canaria Ledesma Global S.L. dedicada **elaborar productos a partir del procesamiento de los frutos del higo tinto**, también llamado Tuno Rojo o Tuno Indio. Rico en nutrientes, vitaminas, minerales y fibra dietética supone una adición maravillosa y beneficiosa a su dieta tanto para fines culinarios como saludables/ terapéuticos/medicinales. Su bajo contenido en colesterol y grasas saturadas los convierte en una ayuda adecuada para personas que sufren de obesidad y otros problemas.

Se utiliza desde antaño por los canarios, los indios americanos y otras culturas como remedio en muchas dolencias. En Tuno Canarias han encontrado la **forma respetuosa y artesanal de hacer llegar al consumidor la fruta sin pipas** y lista para saborear o emplear en un sin fin de recetas, ofreciéndolo en distintos formatos que se emplean fácilmente en la cocina.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**3.2.** Salud.

#### Meta canaria:

**3.4.3.** Reducir la mortalidad de las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, la diabetes y las enfermedades respiratorias crónicas.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industrias de alimentación y bebidas



### Dimensión Planeta

En la **Dimensión Planeta** para las **Industrias de alimentación y bebidas**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Embotelladora	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.1. Un mayor nivel de ambición climática para 2030	Procesos respetuosos con el medioambiente <b>Aguas Minerales Firgas</b>
Industria de alimentación	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.1. Un mayor nivel de ambición climática para 2030	Pasta fresca y ecológica elaborada en Canarias <b>Sibarita</b>
Industria de alimentación	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.2: Suministro de energía limpia, asequible y segura	Energías renovables en los procesos de producción <b>Grupo Ganadero de Fuerteventura</b>
Industria de bebidas	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.2: Suministro de energía limpia, asequible y segura	Cervezas artesanas que respetan el medioambiente <b>Cerveza Isla Verde</b>
Industria de alimentación	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos	Harina de plátano <b>Innova Food</b>
Industria de bebidas	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos	Reutilización de la vinaza en los procesos de limpieza y su uso como fertilizante <b>Destilerías Arehucas</b>
Industria de alimentación	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Elaboración de gofio con harinas ecológicas <b>Gofio La Piña</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas



### Dimensión Planeta

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Industria de alimentación	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Transformación artesanal de materias primas ecológicas <b>VidaViva- EcoFood</b>
Industria de bebidas	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Producción de vino ecológico <b>Bodegas Tagalguen</b>
Industria de alimentación	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Carnicería ecológica <b>Carnicería el Pinar</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

### Dimensión Planeta

#### Procesos de embotellado respetuosos con el medioambiente

# FIRGAS.

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Embotelladora de agua

Localización: Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

La principal actividad de **Aguas Minerales de Firgas** es el embotellado de agua mineral para ofrecer distintas variedades como agua con gas, supergasificada, sin gas natural o de mineralización débil, además de unas líneas de bebidas energéticas y refrescos y bebidas refrescantes de té.

Han transformado sus procesos hacia un modelo que respeta el medioambiente, trabajando bajo un sistema de **envases de vidrio 100% retornables o empleando PET 100% reciclables**, además de contribuir a la **reforestación y conservación de la masa forestal de Canarias** colaborando con la Fundación Canarias Foresta.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**4.** Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**4.1:** Un mayor nivel de ambición climática para 2030.

#### Meta canaria:

**8.4.1.** Conseguir un consumo y una gestión eficientes, responsables y sostenibles de los recursos en todas las actividades de producción y prestación de servicios en cada una de las islas, desvinculando su desarrollo económico de la degradación del medioambiente.

#### Pasta fresca y ecológica elaborada en Canarias



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Elaboración de pasta ecológica

Localización: Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**Sibarita, pasta Artesanal**, elabora pasta ecológica certificada de manera tradicional. Todo el proceso, desde la selección de la materia prima hasta la producción ha sido optimizado: Emplean **trigo Kamut ecológico** (que no se trata genéticamente) que obtiene del banco de semillas europeo y aplican la forma de **producción por estrolde**, que permite su congelación sin necesidad de usar conservantes.

Los **envases que emplean son compostables** por lo que reducen su huella ecológica: cartón craft, de papel reciclado, tarrinas y ventanas de PLA, ácido poliláctico, bolsas de asas de papel craft, de papel reciclado.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**5.** Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**4.1:** Un mayor nivel de ambición climática para 2030.

#### Meta canaria:

**2.c.1.** Garantizar la comercialización sostenible de los productos básicos alimentarios producidos en Canarias.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

### Dimensión Planeta

#### Energías renovables en los procesos de producción



GRUPO GANADEROS  
DE FUERTEVENTURA S.L.

Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: Industrias de alimentación y bebidas

Actividad: Quesería

Localización: Fuerteventura



#### Descripción de la buena práctica

Grupo Ganadero de Fuerteventura lleva años apostando por la sostenibilidad, pero fue en el año 2021 cuando dieron un paso importante instalando sus primeras placas fotovoltaicas con 100 kw de potencia. En 2022, terminaron las instalaciones fabriles ubicadas en Llanos de la Higuera, en Tuineje y oficinas centrales con un total de 608 placas fotovoltaicas.

Esta instalación produjo 542.087 kWh en 2022sado, lo que equivale a la acción de 3.253 árboles y a evitó la emisión de 159 toneladas de CO2 a la atmósfera. Así, el 45,5% de la energía necesaria para elaborar y madurar los quesos fue de origen renovable y limpio.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.2: Suministro de energía limpia, asequible y segura.

#### Meta canaria:

7.2.5. De aquí a 2030, aumentar progresivamente la proporción de energía renovable sobre el total de energía consumida en los diferentes sectores de actividad en Canarias.

#### Cervezas artesanas que respetan el medioambiente



Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: Industrias de alimentación y bebidas

Actividad: Cerveza artesana

Localización: La Palma



#### Descripción de la buena práctica

Cervecería Isla Verde SL es una empresa que se dedica a la elaboración de cervezas artesanales con un claro compromiso con el medio ambiente y su conservación.

Prueba de ello es la transformación que se ha implementado en el año 2017 en el modelo energético de su proceso de fabricación. El objetivo del proyecto ha consistido en **aumentar la productividad y competitividad de la empresa**, a través de un **ahorro de energía** importante, a la vez que se ha convertido la producción hacia un modelo sostenible con fuentes 100 % renovables, mediante placas fotovoltaicas, colectores solares y bio-diesel a base de aceites vegetales recogidos y reciclados en La Palma. Además, la energía de soporte está suministrada por una empresa energética que comercializa electricidad procedente de fuentes 100% renovables.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.2: Suministro de energía limpia, asequible y segura.

#### Meta canaria:

7.2.5. De aquí a 2030, aumentar progresivamente la proporción de energía renovable sobre el total de energía consumida en los diferentes sectores de actividad en Canarias.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

### Dimensión Planeta

#### Harina de plátano



##### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Harina de plátano

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

Con el objetivo de aprovechar todos los kilos plátano que anualmente se desperdician al no utilizarse para la comercialización, en **Innova Food** surgió la idea de producir harina de plátano.

El plátano se deshidrata y se muele para obtener así una harina sana, sin conservantes ni colorantes, **Nivarina Flour Power**, con altos contenidos de fibra, potasio, manganeso. Paralelamente, a partir de esta harina elaboran otro tipo de productos como son galletas y dulces tradicionales gomeras, mantecados y tortas chasneras.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos.

#### Meta canaria:

8.4.1. Conseguir un consumo y una gestión eficientes, responsables y sostenibles de los recursos en todas las actividades de producción y prestación de servicios en cada una de las islas, desvinculando su desarrollo económico de la degradación del medioambiente.

#### Reutilización de la vinaza en los procesos de limpieza y su uso como fertilizante



##### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Elaboración de Ron y licores

Localización: Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**Destilerías Arehucas, S. A.**, es una industria centenaria dedicada a la elaboración de ron y una extensa gama de licores.

Su política medioambiental se centra en la **gestión adecuada de los residuos**, reutilizando la vinaza para convertirla en agua destilada para limpiar y refrigerar las cubas de fermentación y en fertilizante natural para su finca de seis hectáreas de cultivo ecológico de caña de azúcar (Fuente: Elaborado en Canarias y Sostenibilidad. Manual de Buenas Prácticas. Asinca).

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos.

#### Meta canaria:

9.4.2. Reducir la huella ambiental asociada a los procesos de producción industrial y manufacturera.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

### Dimensión Planeta

#### Elaboración de gofio con harinas ecológicas

Gofio  
**La Piña**®

#### Descripción de la buena práctica

**Gofio La Piña**, es una industria fundada en 1957, que fabrica y envasa gofio de millo, trigo y avena, entre otros, 100% naturales y contienen 0% de conservantes y colorantes

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Elaboración de gofio

Localización: Gran Canaria

Han desarrollado una línea de gofio ecológico empleando cereales de avena, garbanzos, espelta y millos ecológicos.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**4.** Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**4.4:** Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas.

#### Meta canaria:

**12.4.2.** De aquí a 2025, eliminar la liberación de residuos químicos y peligrosos a la atmósfera, el agua y el suelo en Canarias.

#### Transformación artesanal de materias primas ecológicas

**VIDAVIVA**  
ECOFOOD

#### Descripción de la buena práctica

**VidaViva-Ecofood** produce, transforma y comercializa **productos alimenticios frescos y deshidratados, de certificación ecológica y procedencia local** a partir de materias primas 100 % ecológicas, que provienen de cultivos propios en la isla de La Palma. Ofrecen Snacks deshidratados, frutas deshidratadas, aceitunas y tomates aliñados, condimentos, entre otros.

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Elaboración de Deshidratados

Localización: La Palma

Asimismo, esta actividad de transformación de productos la complementan con la **explotación de una casa de turismo vacacional**, permitiendo que las personas que allí se alojan, puedan visitar las instalaciones en la que se elaboran los productos.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**4.** Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**4.4:** Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas.

#### Meta canaria:

**12.3.1.** De aquí a 2030, controlar y reducir a la mitad la pérdida de alimentos per cápita en Canarias fomentando las cadenas de producción y suministro y el consumo responsables.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

### Dimensión Planeta

#### Producción de vino ecológico



##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Elaboración de vino ecológico

**Localización:** La Palma



##### Descripción de la buena práctica

**Bodegas Tagalguen** se encuentra ubicada en Garafía, en La Palma y se caracteriza por la producción de vino ecológico bajo la denominación de Origen Vinos “La Palma”.

En esta bodega toda la uva que se cultiva se hace de manera ecológica y también han formado a otros productores, a los que también le compran la uva, en incorporar esta forma de trabajo.

En los procesos de producción se emplean energías renovables en toda la bodega, la cual a su vez es accesible, sin barreras arquitectónicas.

##### Reto región de la Agenda Canaria:

**4.** Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

**4.4:** Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas.

##### Meta canaria:

**12.4.2.** De aquí a 2025, eliminar la liberación de residuos químicos y peligrosos a la atmósfera, el agua y el suelo en Canarias.

#### Carnicería ecológica



##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Carnicería

**Localización:** El Hierro



##### Descripción de la buena práctica

**La Carnicería El Pinar** se distingue por ofrecer a sus clientes productos de origen animal de gran calidad, por esto se ha especializado en carnes ecológicas (despiece, conservación y venta).

Sus animales son alimentados a base de pastos naturales durante todo el año, y sus crías amamantadas por sus madres hasta el destete.

##### Reto región de la Agenda Canaria:

**4.** Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

**4.4:** Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas.

##### Meta canaria:

**12.3.1.** De aquí a 2030, controlar y reducir a la mitad la pérdida de alimentos per cápita en Canarias fomentando las cadenas de producción y suministro y el consumo responsable.



## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas



### Dimensión Prosperidad

En la **Dimensión Prosperidad** para las **Industrias de alimentación y bebidas**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Industria de alimentación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Impulso a las conservas artesanales y salazones gourmet <b>Conservas Toledo</b>
Industria de alimentación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Elaboración de sales y azúcares especiados <b>Sal Océano</b>
Industria de alimentación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Producción de aceite <b>Aceite Teguerrey</b>
Industria de bebidas /Act. Transversal Turismo	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.2: Especialización y diversificación inteligentes	Diversificación a través del enoturismo <b>Bodegas Monje</b>
Industria de alimentación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.3: Transformación digital	Digitalización de los procesos industriales <b>Grupo Harinaca</b>
Industria de alimentación y bebidas/ Acvt. Transversal Información y datos	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.3: Transformación digital	Plataforma de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva VTCAN <b>Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias</b>
Industria de alimentación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.3: Transformación digital	Implantación de una infraestructura hiperconvergente <b>Tirma SA</b>
Industria de bebidas	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Innovación en la producción de cerveza artesanal <b>Cervecería Tacoa</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas



### Dimensión Prosperidad

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Industria de alimentación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Spirulina: el superalimento <b>Microgreen spirulina</b>
Industria de alimentación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Mejora e innovación en los procesos de elaboración de quesos <b>Quesería 5senti2</b>
Industria de alimentación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Mermeladas Perenquen Gourmet <b>La Salamandra</b>
Industria de alimentación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Innovación en la pastelería <b>El Aderno</b>
Industria de Bebidas /Gobernanza	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.9. Nuevas economías y emprendimientos de carácter cooperativo y vinculados a la economía de impacto	Innovación y asociacionismo en torno a la sidra <b>Sidra Posma</b>
Industria de Bebidas /Formación	6. Luchar contra el desempleo, la precariedad e inestabilidad del mercado laboral canario	6.2. Mejorar la formación y la recualificación de la población activa	Mejora de la cualificación de profesionales de servicios enoturísticos <b>Cluster de enoturismo de Canarias</b>
Industria de Bebidas	6. Luchar contra el desempleo, la precariedad e inestabilidad del mercado laboral canario	6.3. Fomentar la participación laboral entre las personas jóvenes y la atracción de talento	Talento joven impulsando la vitivinicultura de La Palma <b>Bodega Viñarda</b>
Industria de Bebidas /Gobernanza	7. Afrontar los retos demográficos y territoriales de Canarias	7.2. Revitalizar el medio rural	Desarrollo socioeconómico en torno al vino <b>Asociación Ruta del Vino de Gran Canaria</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

# Dimensión Prosperidad

### Impulso a las conservas artesanales y salazones gourmet



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Elaboración de conservas de atún

**Localización:** Lanzarote y La Graciosa



#### Descripción de la buena práctica

**Conservas Toledo** es una empresa familiar originaria de la isla de la Graciosa, que elabora conservas artesanales y Salazones Gourmet con atún (rabil, tuna, barrilote, sierra o atún rojo, solo fresco) que se pesca en aguas de Canarias y de manera artesanal, empleando la caña y pescando uno a uno.

Para la elaboración de las conservas se emplean las recetas familiares y tradicionales que se han mantenido de generación en generación. En la actualidad **Conservas Toledo** es la única conservera activa en Lanzarote y en todas las Islas Canarias.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.

#### Meta canaria:

8.9.2. Impulsar el conocimiento de la cultura local y el consumo de los productos originarios de cada una de las islas.

### Transformación artesanal de materias primas ecológicas



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Elaboración de sal y azúcar especiados

**Localización:** La Palma



#### Descripción de la buena práctica

**Sal Océano** produce en La Palma de manera artesanal composiciones únicas de sales y azúcares especiados. Los productos son certificados de CRAE y de la Reserva Mundial de la Biosfera de La Palma.

Entre la variedad de productos elaborados se encuentran **flor de sal**, con ocho variedades de sabores; la **sal marina** que combina con una parte proporcional muy elevada de ingredientes ecológicos (hasta 45 %), respetando su elaboración tradicional obteniendo diversas tipologías; y por último, los **azúcares especiados** elaborados a partir de azúcar de caña no refinado rapadura y azúcar de caña cristalino de agricultura ecológica controlada, combinada con una parte proporcional muy elevada de ingredientes ecológicos ( hasta 25 %).

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.

#### Meta canaria:

9.2.1. Aumentar la contribución de la industria manufacturera al PIB y al empleo de Canarias, a través del fomento de su competitividad.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

# Dimensión Prosperidad

### Producción de aceite



#### Datos de la entidad/persona

**Elabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Elaboración de aceites

**Localización:** Fuerteventura



#### Descripción de la buena práctica

**Aceite Teguerey** se elabora en Fuerteventura a partir de los 2500 olivos cultivados en Teguerey, situado entre Tuineje y Ticamanita y ha sido premiado en diversas ocasiones como el mejor aceite de Canarias, obteniendo también diversos galardones a nivel nacional e internacional.

Son un ejemplo de recuperación del medio rural, en una zona que estaba abandonada, para impulsar una importante industria de alimentación para la zona, sirviendo de ejemplo para otros productores. También producen aceitunas aliñadas, que al igual que los distintos tipos de aceite se venden en el mercado nacional e internacional.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.

#### Meta canaria:

8.9.2. Impulsar el conocimiento de la cultura local y el consumo de los productos originarios de cada una de las islas.

### Diversificación a través del enoturismo



#### Datos de la entidad/persona

**Elabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Bodega / Act transversal enoturismo

**Localización:** Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

**Bodegas Monje** es un ejemplo de diversificación de la industria, en este caso, de una bodega, para impulsar y atraer un tipo de turismo más sostenible y de calidad, que busca experiencias totalmente diferenciadas.

La bodega ofrece diversas experiencias que van desde catas de vino, visitas más degustación, talleres específicos o la posibilidad de asistir a eventos vinculados al gastroteatro, como el denominado "Ley Seca" o la famosa experiencia "Wine and Sex", un espectáculo lúdico y sensual, que aúna una original combinación de gastronomía y cata de vinos.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.2: Especialización y diversificación inteligentes.

#### Meta canaria:

8.9.1. Definir y desarrollar una estrategia canaria que oriente al sector turístico y promueva la diversificación de la oferta, la calidad del servicio, la innovación digital, el aumento de la competitividad del destino, así como su sostenibilidad económica, social y medioambiental.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

# Dimensión Prosperidad

### Digitalización de los procesos industriales



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Fabricación harinas

**Localización:** Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**HARICANA** es un grupo dedicado al sector panadero y a cualquier actividad relacionada con las harinas, como la fabricación de una extensa gama de harinas y subproductos como el salvado, afrecho, etc.

La tecnología es un factor fundamental y es por ello que se encuentran en un continuo proceso de mejora. Dispone de una moderna fábrica con una clara apuesta por la **automatización de las tareas**, procesos y operaciones, que permite mejorar y flexibilizar los servicios prestados al cliente, reduciendo costes. Han realizado inversiones para **aumentar sus capacidades e infraestructuras tecnológicas y de comunicación**, implantando un sistema informático de gestión que integra y optimiza todas las actividades de la empresa.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.3: Transformación digital.

#### Meta canaria:

9.2.2. Aumentar la contribución de la industria de alta y media tecnología al empleo de la industria manufacturera en Canarias.

### Plataforma de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva VTCAN



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Industria de alimentación y bebidas/ Acvt. Transversal Información y datos

**Localización:** Canarias



#### Descripción de la buena práctica

La **Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias** desarrollada con el apoyo del **Instituto Tecnológico de Canarias**. Impulsa la Plataforma de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva VTCAN, una iniciativa que pretende implicar a todos los agentes interesados en apoyar la innovación en la industria canaria: empresas, centros de I+D+i y universidades, organismos públicos, etc.

La plataforma ofrece información muy útil y actualizada sobre las tendencias en la digitalización del sector industrial, facilitando que los distintos actores de la industria alimentaria y bebidas, entre otros, tengan acceso a dicha información, además de espacios de intercambio de información o participar en las continuas jornadas y seminarios que se organizan.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.3: Transformación digital.

#### Meta canaria:

8.2.2. Lograr una mayor diversificación y modernización tecnológica sostenible en todos los sectores productivos de Canarias.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

# Dimensión Prosperidad

### Implantación de una infraestructura hiperconvergente



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Elaboración de chocolatinas, dulces y café

**Localización:** Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**Tirma Sa** es una empresa especializada en la elaboración de chocolatinas, dulces y café, donde la **modernización y la tecnología son aspectos fundamentales**. En este sentido han implantado recientemente una **infraestructura hiperconvergente** que unifica en un único sistema los recursos de cómputo, almacenamiento de datos y virtualización; están impulsando la **virtualización de escritorios**, homogeneizando y segurizando las estaciones de los empleados de la compañía. Actualmente, estamos inmersos en un importante proceso de migración e implantación de un ERP, con idea de mejorar la toma de decisiones y la planificación de la producción. Paralelamente, están implantando un **sistema de control y adquisición de datos industrial SCADA**, que unifique el control y la monitorización de sus heterogéneas líneas de producción, con el objetivo de evitar multitud de protocolos, interfaces, instalaciones heterogéneas y problemas de seguridad.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.3. Transformación digital.

#### Meta canaria:

8.2.2. Lograr una mayor diversificación y modernización tecnológica sostenible en todos los sectores productivos de Canarias.

### Innovación en la producción de cerveza artesanal



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Cervecería artesanal

**Localización:** Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

**Tacoa** es la primera **Fábrica Artesanal de Cervezas y Brew-Restaurant de Canarias**, y, actualmente, la más antigua de España. Con el objetivo de crear y ofrecer una extensa gama de cervezas artesanales y fomentar el mundo de la cultura cervecera sustentada en la innovación.

Recientemente han participado en el **programa de innovación promovido por la RED CIDE**, lo que les ha permitido continuar el proceso de modernización de instalaciones y avanzar en sus objetivos, enfocados a la internacionalización y el crecimiento de la producción.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.4. Ciencia, innovación y emprendimiento.

#### Meta canaria:

8.3.2. Mejorar el ecosistema regional de innovación como pilar del modelo económico, la competitividad y propiciar la creación de empleo de calidad.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

# Dimensión Prosperidad

### Spirulina: el superalimento



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: I. Alimentación

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

**Microgreen Spirulina** a través de la investigación y la innovación busca mejorar el sistema productivo para combatir muchos de los retos emergentes relacionados al desarrollo sostenible y a la salud humana, gracias a la producción de Espirulina (alimento de alto valor nutricional) en un formato innovador que permite utilizarse a modo de condimento nutricional.

La Espirulina en rama, supone una alternativa alimentaria sana (proteína vegetal y altamente antioxidante) y sostenible (capta CO2) de gran valor para el sector gastronómico.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento.

#### Meta canaria:

8.3.1. Aumentar progresivamente la inversión en I+D, para readaptar el modelo económico, incrementar la productividad, mejorar la competitividad y propiciar la creación de empleo de calidad.

### Estudio e investigación en la elaboración de quesos



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Elaboración de Quesos

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

Bajo un modelo de producción limitada, la **quesería 5sentid2 de Salvador Betancort**, se ha convertido en todo un referente en la industria de quesos de Canarias. Sus quesos son el resultado de muchos años de estudio e investigación, además de una gestión acertada de todo el proceso, desde la alimentación de los animales, ovejas y cabras, con una dieta que usa pienso especial, junto paja seca y forraje verde que él mismo siembra y siega (avena, alfalfa), y con pasto en el campo (trébol, rosquillas, tederas, cardos, grama, zarza) y la elaboración artesanal de los quesos en la que se cuida mucho la manipulación.

Entre los tipos de quesos que producen se encuentra con **Fundamento**, uno de los quesos más caros y selectos de Canarias.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento.

#### Meta canaria:

8.3.2. Mejorar el ecosistema regional de innovación como pilar del modelo económico, la competitividad y propiciar la creación de empleo de calidad.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

### Dimensión Prosperidad

#### Mermeladas Perenquen Gourmet



##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** I. Alimentación / Act. Transversal Gobernanza

**Localización:** La Gomera



##### Descripción de la buena práctica

**Perenquen Gourmet** es una iniciativa promovida desde La Gomera, para elaborar mermeladas de forma artesanal, con productos de campo de una altísima calidad, pero limitada en producción. Su filosofía se basa en la búsqueda de los mejores productos locales, productos de proximidad, para elaborar nuestras mermeladas artesanales de temporada.

Para iniciar la actividad crearon una pequeña industria piloto que ha servido de laboratorio de pruebas y experimentación, con idea de escalar la producción a medida que la demanda vaya creciendo. En todo este proceso de innovación han estado tutelados por la RED CIDE (un instrumento gratuito de apoyo al emprendimiento y a la innovación impulsado por la Consejería de Economía y Hacienda del Gobierno de Canarias, desde la ACIISI y cofinanciado en un 85% en el marco del Programa Operativo FEDER Canarias 2014-2020).

##### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento.

##### Meta canaria:

8.9.2. Impulsar el conocimiento de la cultura local y el consumo de los productos originarios de cada una de las islas.

#### Innovación en la pastelería



##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Pastelería

**Localización:** Tenerife



##### Descripción de la buena práctica

Las **Pastelerías Aderno** están especializadas en pastelería y repostería, elaborando desde los sencillos y auténticos dulces tradicionales canarios hasta la repostería fresca más actual: tartas, pasteles, mousses, vasitos y un delicioso repertorio de bombones y chocolates artesanos con chispeantes y delicadas combinaciones de sabor.

Su secreto se basa en utilizar siempre materias primas de máxima calidad y probando nuevas recetas con un alto grado de innovación.

##### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento.

##### Meta canaria:

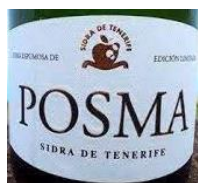
8.3.2. Mejorar el ecosistema regional de innovación como pilar del modelo económico, la competitividad y propiciar la creación de empleo de calidad.



## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

# Dimensión Prosperidad

### Innovación y asociacionismo en torno a la sidra



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Elaboración de sidra

**Localización:** Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

En 2011, bajo el nombre de **Posma**, se creó la marca comercial de esta sidra sauzalera, elaborada por la **Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife**, siendo el resultado de la experiencia pionera en Canarias de elaborar sidra a base de manzana reineta, fruta de intenso sabor agridulce de la que El Sauzal es el principal productor en la Isla, con más de veintisiete hectáreas dedicadas a este cultivo.

La Posma, se elabora con manzanas que se cultivan en las medianías de Tenerife, y es elaborada por el método champagnise, llevándose a cabo la segunda fermentación en botella, de igual modo que un cava o champagne.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.9. Nuevas economías y emprendimientos de carácter cooperativo y vinculados a la economía de impacto.

#### Meta canaria:

8.9.2. Impulsar el conocimiento de la cultura local y el consumo de los productos originarios de cada una de las islas.

### Mejora de la cualificación de profesionales de servicios enoturísticos



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Bodega/Act. Transversal Formación

**Localización:** Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

El **Cluster de Enoturismo de Canarias** es una red especializada en turismo del vino en el archipiélago de Canarias **que favorece la diversificación productiva de las bodegas y el desarrollo de las empresas de servicios enoturísticos.**

Dentro de su trabajo destaca el impulso a la **formación y cualificación** a los y las profesionales del sector, organizando continuamente sesiones en torno al vino, nuevas técnicas, catas, su tradición, historia y elementos diferenciadores que caracterizan a cada una de las Islas.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

6. Luchar contra el desempleo, la precariedad e inestabilidad del mercado laboral canario.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

6.2. Mejorar la formación y la recualificación de la población activa.

#### Meta canaria:

9.3.1. Mejorar la capacidad de las pequeñas y medianas empresas del sector industrial para generar valor añadido, especialmente a través de la mejora de su productividad.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

### Dimensión Prosperidad

#### Talento joven impulsando la vitivinicultura de La Palma

viñarda

ALBILLOCRIOLO  
LISTÁN BLANCO  
negRAMOIL  
VIÑARIEGO NEGRO

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Bodega

Localización: La Palma



#### Descripción de la buena práctica

**Bodegas Viñarda** es un ejemplo de atracción de talento joven. Se trata de una pequeña bodega familiar que se fundó en 2005 por dos jóvenes vitivinicultores, del municipio de Puntagorda, que volvieron a la isla después de trabajar en distintos lugares.

Las parcelas propias se encuentran entre los 900- 1500 metros de altitud, con mucha pendiente, por lo que **todo el trabajo se realiza de forma manual**. Han sido capaces de mantener las tradiciones e impulsar un modelo de negocio basado en **edición limitada, espumosos, o los de tea** que son vinos únicos de esta Isla y de esta comarca. Paralelamente producen **vino ecológico** cuya uva se obtiene de una parcela que se cultiva de forma ecológica, con idea de aumentar la superficie.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**6.** Luchar contra el desempleo, la precariedad e inestabilidad del mercado laboral canario.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**6.3:** Fomentar la participación laboral entre las personas jóvenes y la atracción de talento.

#### Meta canaria:

**8.3.3.** Potenciar la generación de un sólido ecosistema emprendedor en Canarias y el desarrollo de la economía social, cooperativa y colaborativa para favorecer el autoempleo y la creación y mantenimiento de puestos de trabajo.

#### Desarrollo socioeconómico en torno al vino

ROTA  
DEL VINO  
de Gran Canaria

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Elaboración de sidra

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

La **Asociación Ruta del Vino de Gran Canaria (RVGC)** para la promoción y desarrollo del turismo y de la cultura del vino y su paisaje vitivinícola en el ámbito territorial de la **Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria**. Actúa como Ente Gestor del producto **Ruta del Vino de Gran Canaria** y coordina acciones conjuntas entre los distintos agentes implicados en la implantación y desarrollo del turismo a través de la cultura del vino y su paisaje donde intervienen corporaciones Locales, las Asociaciones Empresariales y el sector privado del cual destacamos las bodegas, restaurantes, alojamientos, comercios, enotecas, guías especializados e intermediadores turísticos entre otros agentes de los ámbitos turístico, cultural y con influencia en desarrollo socioeconómico del territorio, el paisaje y el sector primario.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**7.** Afrontar los retos demográficos y territoriales de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



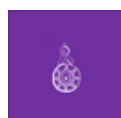
#### Prioridad de actuación:

**7.2.** Revitalizar el medio rural.

#### Meta canaria:

**8.9.1.** Definir y desarrollar una estrategia canaria que oriente al sector turístico y promueva la diversificación de la oferta, la calidad del servicio, la innovación digital, el aumento de la competitividad del destino, así como su sostenibilidad económica, social y medioambiental.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas



### Dimensión Cultura

En la **Dimensión Cultura** para las **Industrias de alimentación y bebidas**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Industria de bebidas	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	Manteniendo la riqueza del cordon trenzado <b>Bodegas Arautava</b>
Industria de alimentación	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	100 años de tradición <b>Quesadillas Adrián Gutiérrez e Hijas</b>
Industria de alimentación / Act. Transversal turismo	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	Descubrir el proceso de elaboración de la miel de palma <b>Casa de la Miel de Palma</b>
Industria de alimentación	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	Pastelería artesanal de la Gomera <b>El Masapé</b>
Industria de alimentación	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.5. El sistema cultural en los compromisos globales y la multilateralidad	La Pastelería más antigua de Canarias <b>Café Taoro- Casa Egon</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Industria de alimentación y bebidas

# Dimensión Cultura

### Manteniendo la riqueza del cordon trenzado



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Bodega

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

**Bodegas Arautava** ha conseguido salvaguardar la producción de vinos a partir de sus viñedos cultivados con la antigua técnica de **cordón** trenzado.

El origen del cordón trenzado se remonta a la conquista de Tenerife por la Corona de Castilla. La disposición en forma de trenza se extiende una longitud media de 6 metros y puede extenderse a más del doble de esa longitud. Esta técnica se vincula con la introducción de la uva Malvasía Aromática, variedad emblemática de Canarias que requiere de una poda larga.

La visión de las **Bodegas Arautava** se focaliza en el trabajo únicamente manual de **los viñedos** y en el compromiso exclusivo con variedades autóctonas.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**9.** Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**9.4.** Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible.

#### Meta canaria:

Meta Cultural 4. Mantener el fomento del estudio y mantenimiento de la memoria colectiva y reconocer los saberes ancestrales o tradicionales como patrimonio inmaterial común del archipiélago y como expresiones de formas de vida cultural.

### 100 años de tradición



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Industrias de alimentación y bebidas**

Actividad: Elaboración de quesadillas

Localización: El Hierro



#### Descripción de la buena práctica

**Quesadillas Adrián Gutiérrez e Hijas** fundada en 1900, se ha consolidado con el tiempo, llevando décadas exportando las **quesadillas** a otras islas, a base de continuar con la tradición, en horno de leña, manteniendo los productos y técnicas tradicionales, con la base y el secreto del queso herreño.

En la actualidad el negocio es **gestionado por las hermanas**, que a su vez lo heredaron de sus padres y en el que ya trabajan los nietos, lo que garantiza el relevo generacional.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**9.** Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**9.4:** Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible.

#### Meta canaria:

**Meta Cultural 18.** Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural material e inmaterial como activo que contribuya al desarrollo sostenible.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industrias de alimentación y bebidas

### Dimensión Cultural

#### Descubrir el proceso de elaboración de la miel de palma



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industria de alimentación / Act. Transversal turismo

**Actividad:** Museo

**Localización:** La Gomera



#### Descripción de la buena práctica

En la **Casa de la Miel de Palma** se aprende acerca de la cultura alrededor de la palmera canaria (*Phoenix canariensis*), especie endémica indispensable para el desarrollo económico y social del pueblo gomero.

Las personas que la visitan también pueden **aprender como es el proceso de elaboración de la miel (sirope) de palma**, uno de los productos más famosos de la isla, así como otras tradiciones vinculadas a la palmera, como es la cestería.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible

#### Meta canaria:

**Meta Cultural 11.** Potenciar nuevas modalidades de turismo relacionadas con el ámbito de la cultura y el patrimonio como el turismo cultural sostenible, aprovechando las interconexiones y sinergias entre ambos sectores.

#### Pastelería artesanal de la Gomera



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industria de alimentación

**Actividad:** Pastelería

**Localización:** La Gomera



#### Descripción de la buena práctica

El **Masapé** es una empresa familiar de origen gomero dedicada a la **elaboración de productos típicos canarios de forma artesanal** utilizando materia prima de calidad y procurando transmitir en cada uno de sus productos el amor y la historia de la empresa de origen gomero que inició la famosa repostera **D<sup>a</sup> Aniceta**. En 2006 su hijo Domingo decide continuar su legado de D<sup>a</sup> Aniceta, elaborando las **galletas gomeras**, siguiendo la receta tradicional, junto a otros productos como las mermeladas, los mojos canarios y la savia de palmera canaria los vendían en diferentes comercios de la isla de La Gomera.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

9.4. Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible.

#### Meta canaria:

**Meta Cultural 18.** Proteger y salvaguardar el patrimonio cultural material e inmaterial como activo que contribuya al desarrollo sostenible.

## Análisis de Buenas Prácticas- Industrias de alimentación y bebidas

# Dimensión Cultural

### La Pastelería más antigua de Canarias



#### Descripción de la buena práctica

**Café Taoro- Casa Egon**, se fundó en Fundada en 1916 por el alemán Egón Alfred Wende Bard y hoy en día es la pastelería más antigua de Canarias. Desde entonces han continuado con la tradición **elaborando dulces caseros**, con las recetas originales de influencia alemana.

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** **Industria de alimentación**

**Actividad:** Pastelería

**Localización:** Tenerife



El establecimiento apenas ha cambiado y sigue en el mismo inmueble en el que comenzó su actividad hace más de 100 años, creando una atmosfera especial que recuerda como fue la vida tantos años atrás. En la actualidad el negocio lo regente un sobrino nieto del fundador.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.**

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**9.5.** El sistema cultural en los compromisos globales y la multilateralidad.

#### Meta canaria:

**Meta Cultural 6.** Contemplar y reconocer el impacto de las migraciones en la realidad cultural.





**Buenas prácticas  
sostenibles en las  
actividades de  
Comercialización,  
distribución y  
redistribución  
agroalimentaria de  
Canarias**

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución



### Dimensión Personas

En la **Dimensión Personas** para las actividades de **Comercialización y Distribución**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Distribución y Redistribución	1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.1: Pobreza y desigualdad: unos servicios sociales adaptados a las necesidades del siglo XXI	Reparto de alimentos <b>Fondo de ayuda Europea para los Más Desfavorecidos (FEAD)</b>
Comercialización	1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.5: Igualdad en la diversidad	Oportunidades laborales para personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social <b>Fundación Dinosol</b>
Comercialización	1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.6: Enfoque comunitario	Un modelo distinto de comercialización <b>La Cosecha Directa</b>



## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

# Dimensión Personas

### Fondo de ayuda Europea para los Más Desfavorecidos (FEAD)

# FEGA

Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Comercialización y Distribución**

Actividad: Distribución

Localización: Canarias



#### Descripción de la buena práctica

**Fondo de ayuda Europea para los más desfavorecidos (FEAD)** financia medidas de los países de la UE para proporcionar alimentos o asistencia material básica a las personas que más lo necesitan.

A través de las **Organizaciones Asociadas y las Organizaciones Asociadas de reparto**, en cada Comunidad Autónoma, las entidades distribuyen alimentos, ropa, calzado y otros productos esenciales de uso personal, como jabón o champú. En el año 2023 las Organizaciones Asociadas designadas son para España: Federación **Española de Bancos de Alimentos (FESBAL)** y **Cruz Roja Española** y a su vez las Organizaciones Asociadas de Reparto que en Canarias ascienden a 236 entidades.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**1.1.** Pobreza y desigualdad: unos servicios sociales adaptados a las necesidades del siglo XXI.

#### Meta canaria:

**1.2.1.** Reducir un 35% para 2030 la proporción de población que vive bajo el umbral de la pobreza.

### Oportunidades laborales para personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social

#### Descripción de la buena práctica

**Fundación Dinosol e Hiperdino**, se ha fijado el **objetivo de insertar a personas con discapacidad** o en riesgo de exclusión social en la cadena. Fruto de ello, en 2022 consiguió que 165 personas se sumaran a la plantilla.

Para ello, la empresa se apoya en la **Fundación DinoSol** y trabajan de la mano en materia de empleabilidad con 15 entidades del Archipiélago.

Algunas de estas entidades son Fundación Adecco, Cáritas, Fundación Don Bosco, Incorpora Canarias, Fundación Inserta, Fundación CEAR y Colectivo Gamá, entre otras.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**1.5.** Igualdad en la diversidad.

#### Meta canaria:

**4.4.2.** Garantizar que todas las personas, en especial las desempleadas, tengan la oportunidad de inscribirse en formación para el empleo, que cuenten con apoyos personalizados, destinados al logro de competencias laborales, tratando de garantizar un equilibrio territorial.



# HiperDino

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Comercialización y Distribución**

Actividad: Supermercados

Localización: Canarias



## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

# Dimensión Personas

### Un modelo distinto de comercialización



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Comercialización y Distribución**

Actividad: Venta directa

Localización: Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

La **Cosecha Directa** es un espacio de unión, emprendeduría, reivindicación y venta de productos. La cooperativa nació en 2008, cuando un grupo de agricultores querían intentar un modelo distinto de gestión, que impulsara la economía social y un verdadero reparto de la riqueza.

Ofrecen, a través de un modelo de reparto a domicilio, productos lácteos, ecológicos, panes y repostería artesanal, miel, mermelada, fruta y verduras, y servicios y acción social.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

1.6. Enfoque comunitario.

#### Meta canaria:

2.1.2. Garantizar el acceso a toda la población, especialmente a la infancia y las personas vulnerables, a una alimentación sana, nutritiva, suficiente y sostenible.

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución



### Dimensión Planeta

En la **Dimensión Planeta** para las actividades de **Comercialización y Distribución**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Supermercados	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.1: Un mayor nivel de ambición climática para 2030	Marco Estratégico de Desarrollo Sostenible <b>Hiperdino</b>
Elaboración y comercialización de productos cárnicos	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos	Compromiso con el Desarrollo Sostenible <b>Grupo Chacón</b>
Comercio minorista	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Tienda de alimentos ecológicos <b>Tienda La Acequia</b>
Comercio minorista	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Ecomercado <b>Tierra Mía</b>
Puntos de venta	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Productos biológicos frescos y de temporada <b>La Zanahoria</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

# Dimensión Planeta

### Marco Estratégico de Desarrollo Sostenible

## HiperDino

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Comercialización y Distribución**

Actividad: Supermercados

Localización: Canarias



#### Descripción de la buena práctica

**Hiperdino** cuenta ya con un **Marco Estratégico de Desarrollo Sostenible propio, basado en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda Canaria 2030**, con el que aspira a ser la empresa líder en Canarias y referente en el sector de la alimentación, con acciones orientadas a favorecer el respeto por el medio ambiente y la prosperidad de la sociedad.

El Marco Estratégico se basa en **tres ejes fundamentales**: compromiso con la sociedad y las familias canarias; incremento de la comercialización de productos y servicios sostenibles, y gestión ambiental y lucha contra el cambio climático.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.**

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**4.1:** Un mayor nivel de ambición climática para 2030.

#### Meta canaria:

**12.6.1.** Estimular a las empresas y organizaciones establecidas en Canarias a incluir estrategias de Responsabilidad Social y Sostenibilidad Corporativa.

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

# Dimensión Planeta

### Compromiso con el Desarrollo Sostenible



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor:

Comercialización y Distribución

Actividad

Elaboración y venta productos cárnicos

Localización

Lanzarote



### Descripción de la buena práctica

**Grupo Chacón** es una empresa localizada en Lanzarote especializada en la distribución de carne fresca y productos congelados. Dispone de gran capacidad de almacenamiento frigorífico tanto para productos refrigerados como congelados, salas de despiece, de procesado y cortado, elaboración, empaquetado, cocción y ahumado, secado, y de salazonado. Todo ello con un alto grado de mecanización, perfectamente equipado con la más alta tecnología; hornos, calderas, bombos para masajear, inyectoras, cutter, tren de etiquetado..., y cuyas instalaciones han sido diseñadas bajo las estrictas normas higiénico-sanitarias de la U.E.

En su compromiso con el medioambiente han impulsado varias iniciativas, como por ejemplo, la instalación de paneles solares y termos solares les permite autoabastecerse de energía y agua caliente, reduciendo su huella de carbono y sus costos operativos; su política de reciclaje consiguiendo solo en 2022 reciclar alrededor de 100.000 kg de cartón y papel; ofrecer una amplia gama de productos ecológicos o el desarrollo una estrategia de regeneración competitiva, con un enfoque muy singular y que les ha permitido profundizar en su percepción de isla y el rol que desempeña la compañía en este contexto, entre otros.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.1: Un mayor nivel de ambición climática para 2030.

#### Meta canaria:

12.6.1. Estimular a las empresas y organizaciones establecidas en Canarias a incluir estrategias de Responsabilidad Social y Sostenibilidad Corporativa.

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

### Dimensión Planeta

#### Tienda de alimentos ecológicos

## LA ACEQUIA

### Descripción de la buena práctica

**Tienda La Acequia** ofrece una variada oferta de frutas, verduras y productos frescos como huevos y carne de res y pollo de Canarias; además de un amplio surtido de envasados: arroces, pasta, legumbres, cereales, galletas, jugos, bebidas vegetales, lácteos o conservas, entre otros.

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Venta de productos ecológicos

**Localización:** Tenerife

Todos los productos están avalados por la Certificación de producción ecológica para garantizar una alimentación sana, altamente nutritiva y con el mejor sabor y aroma, con idea de volver a disfrutar de la comida al tiempo que cuidamos de nosotros y de nuestro entorno.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**4.** Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**4.4.** Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas.

#### Meta canaria:

**12.4.2.** De aquí a 2025, eliminar la liberación de residuos químicos y peligrosos a la atmósfera, el agua y el suelo en Canarias.

#### Ecomercado



### Descripción de la buena práctica

Basado única y exclusivamente en productos ecológicos y sostenibles, **Tierra Mía** es un **EcoMercado** dotado de carnicería ecológica y tradicional, frutas y verduras de Gran Canaria, panadería artesanal, productos básicos de primera necesidad, elaborados, comidas preparadas y productos de alimentación ecológica.

Ofrecen en su carnicería solamente productos de animales criados de manera totalmente natural, a base pastos y alimentación ecológica. Productos que no han sido tratados ni con antibióticos ni hormonas de crecimiento.

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Venta de productos ecológicos

**Localización:** Gran Canaria

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**4.** Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**4.4.** Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas.

#### Meta canaria:

**12.4.2.** De aquí a 2025, eliminar la liberación de residuos químicos y peligrosos a la atmósfera, el agua y el suelo en Canarias.

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

### Dimensión Planeta

#### Productos biológicos frescos y de temporada



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Venta de productos biológicos

**Localización:** Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

La Zanahoria es una finca, granja ecológica y biodinámica, destinada al cultivo de hortalizas y verduras de temporada que comenzaron la andadura de cultivar y comercializar ecológico desde 1992 hasta la actualidad.

HaN establecido un modelo de comercialización que permite llevar diariamente a los distintos puntos de venta, su producción solo unas horas después de ser cosechadas.

Asimismo, cada sábado abren su punto de venta directa en su finca, un mercado ecológico de verduras recién cosechadas en la propia finca al que se suman algunas producciones ecológicas de otros compañeros.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas.

#### Meta canaria:

12.4.2. De aquí a 2025, eliminar la liberación de residuos químicos y peligrosos a la atmósfera, el agua y el suelo en Canarias.



## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

# Dimensión Prosperidad

En la **Dimensión Prosperidad** para las actividades de **Comercialización y Distribución**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Comercialización/Act. Transversal Gobernanza	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Comercialización y promoción del producto local <b>Gestión del Medio Rural (GMR)</b>
Cooperativa	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Cooperativa que comercializa producto local y ecológico <b>BioCanarias Productos ecológicos</b>
Supermercados	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Compromiso con el sector primario <b>Supermercados Spar</b>
Venta directa	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.2: Especialización y diversificación inteligentes	Punto venta a pie de calle que ofrece producto Km 0 <b>AgroViva Farm Shop</b>
Comercialización	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.3. Transformación digital	Plataforma de comercialización privada <b>Dismepe Canarias</b>
Comercialización/Act. Transversal Gobernanza	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.3. Transformación digital	Gran Canaria Me Gusta <b>Gran Canaria Me Gusta</b>
Comercialización/Act. Transversal Gobernanza	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.5. Internacionalización sostenible	Empresas canarias en la Feria Internacional Fruit Attraction <b>Proexca &amp; ICIA</b>
Comercialización/Act. Transversal Consultoría	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.5. Internacionalización sostenible	Asesorando en procesos de internacionalización a empresas del sector agroalimentario <b>Agromía</b>
Comercialización/Act. Transversal Consultoría	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.5. Internacionalización sostenible	Internacionalización de quesos artesanos <b>Queso Project</b>



## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

# Dimensión Prosperidad

### Comercialización y promoción del producto local



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Comercialización/Act. Transversal Gobernanza

**Localización:** Canarias



#### Descripción de la buena práctica

**Gestión del Medio Rural GMR Canarias**, como medio instrumental de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, presta servicios que otorgan valor añadido al medio rural y marino, en lo referente a asistencias técnicas, asesoramiento, formación y ayuda al sector.

Igualmente dispone de un Departamento de Comercial, cuyo objetivo es ayudar a los pequeños productores colaborando en la **comercialización de una amplia gama de productos agrarios y agroalimentarios de Canarias** con aquellos productores que requieren concentrar la oferta para acceder a los mercados

La empresa pública participa en el mercado interior y mantiene un canal de exportación a Península, aglutina la oferta, incentiva la normalización y garantiza el origen y la seguridad alimentaria. Fomenta la actividad de las distintas organizaciones de agricultores hortofrutícolas del archipiélago (OPFHs), cooperativas y cofradías de pescadores y facilita el acceso de las producciones canarias a unos segmentos de mercado no accesibles para los pequeños productores.

Canarian Market es la plataforma a través de la cual se ofertan los productos canarios tanto a nivel regional como nacional.

GMR también desarrolla actividades de promoción como apoyo a la actividad de comercialización de productos de Canarias. Destaca agrocanarias TV, fruto de un acuerdo entre Televisión Canaria y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias y la colaboración de GMR Canarias. Este canal ofrece reportajes sobre ejemplos y buenas prácticas desarrolladas en el sector agroalimentario; o la Feria AgroGroganarias que se desarrolla en distintas islas y sirve de escaparate para mostrar durante pocos días toda la riqueza del sector agroalimentario de Canarias.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.

#### Meta canaria:

2.3.6. Fomentar la compra de producción del sector primario local, preferiblemente de productos ecológicos, por parte de los hogares canarios.

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

# Dimensión Prosperidad

### Cooperativa que comercializa producto local y ecológico



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Comercialización/Act. Transversal Gobernanza

**Localización:** Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**BioCanarias Productos Ecológicos** es una cooperativa que presta varios servicios a los agricultores, que van desde la búsqueda de financiación, formación en agricultura ecológica y regenerativa, pero especialmente, **apoyo en la selección y distribución de los productos de los socios de la cooperativa por tiendas, colegios y particulares en las Islas**. Han logrado desarrollar un modelo que les permite llevar sus productos al mayor número de personas con los **costos más bajos y con la menor huella de carbono posible para el medio ambiente**.

Cuentan con un almacén donde se realiza la selección de los productos con estrictos estándares de calidad, cámaras para su perfecta conservación y vehículos para el reparto. Todos los productos que distribuyen van directamente del campo al consumidor, sin pesticidas, herbicidas o contaminantes, reduciendo la huella de carbono pues son de huertos familiares, todos con certificado ecológicos.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.**

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.**

#### Meta canaria:

**2.3.6. Fomentar la compra de producción del sector primario local, preferiblemente de productos ecológicos, por parte de los hogares canarios.**

### Compromiso con el sector primario



**SPAR**

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Comercialización: Venta directa

**Localización:** Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**Supermercados Spar Gran Canaria** ha puesto en marcha distintas iniciativas para **proteger el sector primario e impulsar el consumo del producto local**, renovando y ampliando los convenios que la cadena mantiene con agricultores locales, unos acuerdos que garantizan la comercialización de sus cultivos a un precio justo.

Un ejemplo es la marca 'La Cosecha Canaria' que promueven, que cuenta con un amplio surtido de frutas y verduras cultivadas en las islas que destacan por su alta calidad, fresca y su origen local.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.**

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.**

#### Meta canaria:

**2.4.3. Aumentar el porcentaje de autoabastecimiento, con el objetivo de mejorar la seguridad de abastecimiento, conservar el medio rural, contribuir a la lucha contra el cambio climático y mejorar la calidad alimentaria con productos frescos de proximidad.**

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

### Dimensión Prosperidad

#### Punto venta a pie de calle que ofrece producto Km 0



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Comercialización: Venta directa

**Localización:** Fuerteventura



#### Descripción de la buena práctica

**AgroViva Farm Shop** es un **punto de venta directa** localizado en Tuineje, a pie de calle, que ofrece producto Km 0, fruta y verdura, cultivado en su propia finca o por otros productores de la isla. Disponen también de **una frutería ecológica** en Morroja para acercar el producto a otras personas de otros puntos de la isla.

El proyecto está liderado por dos jóvenes italianos, que están contribuyendo a garantizar el **relevo generacional** de la actividad en el campo y a recuperar zonas abandonadas para destinarlas a la agricultura. El éxito de su actividad se centra en su especialización en producción ecológica y venta directa al consumidor, logrando una mayor rentabilidad de su actividad.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.**

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.**

#### Meta canaria:

**2.3.6. Fomentar la compra de producción del sector primario local, preferiblemente de productos ecológicos, por parte de los hogares canarios.**

#### Plataforma de comercialización privada



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Comercio Mayorista

**Localización:** Canarias



#### Descripción de la buena práctica

**Dimepe Canarias** es una iniciativa privada que nace con el propósito de ser un **canal de apoyo e impulso de los medianos y pequeños productores canarios**, contando en la actualidad con presencia en Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura generando más de una treintena de puestos de trabajo directos e indirectos.

Su modelo de trabajo está orientado a ofrecer tanto un servicio personalizado a los productores, para ayudarles a ser un referente en el mercado de la alimentación y economizar los costes de traslados de mercancías, como al cliente adaptándose a cada uno de los clientes según su demanda de servicio.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.**

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**5.3. Transformación digital.**

#### Meta canaria:

**11.a.1. Impulsar los vínculos entre las zonas rurales y los núcleos urbanos y semiurbanos, para potenciar, a través de la digitalización, la movilidad interurbana sostenible y las interconexiones sectoriales, el desarrollo y la diversificación de la actividad económica en el medio rural.**

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

# Dimensión Prosperidad

### Gran Canaria Me Gusta: Mercado digital



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Comercialización/Act. Transversal Gobernanza

**Localización:** Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

El programa **Gran Canaria Me Gusta** es una iniciativa de varias consejerías del **Cabildo de Gran Canaria** que, desde 2017, se han propuesto mejorar el conocimiento de los productos de Gran Canaria, su identificación y su compra. Esto lo consiguen a través del **mercado digital con reparto a domicilio**, que emplean para impulsar la comercialización por internet y las distintas acciones de promoción. Éstas últimas se materializan en acciones de difusión de buenas prácticas de distintos restaurantes y comercios que ofrecen producto local; la organización de la **Feria** anual **Gran Canaria Me Gusta** se concibe como la gran feria de Gran Canaria, un evento de referencia en la isla tanto para el sector primario como para el sector gastronómico local; o facilitando, asimismo, la presencia de empresas locales en eventos profesionales de la industria de la alimentación y bebidas.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.3. Transformación digital.

#### Meta canaria:

2.3.6. Fomentar la compra de producción del sector primario local, preferiblemente de productos ecológicos, por parte de los hogares canarios.

### Empresas canarias en la Feria Internacional Fruit Attraction



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Comercialización/Act. Transversal Gobernanza

**Localización:** Canarias



#### Descripción de la buena práctica

La **Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias**, a través del **Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICCA)**, y la **Consejería de Economía, Conocimiento y Empleo**, a través de **PROEXCA**, promueven la participación de empresas hortofrutícolas de las islas en la **Feria Internacional Fruit Attraction**, uno de los mayores escaparates del mundo para la promoción de frutas y hortalizas en el mercado internacional.

Se trata de una de las citas europeas más importantes del sector hortofrutícola, reconocida por su capacidad para generar contactos comerciales y acuerdos de negocio. Se trata de una feria de mercado perfil profesional e internacional, en la que se dan cita los responsables de compras de las grandes superficies tanto nacionales como internacionales.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.5: Internacionalización sostenible.

#### Meta canaria:

8.3.5. Fomentar la internacionalización de la economía de Canarias y de su tejido empresarial.

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

### Dimensión Prosperidad

#### Asesorando en procesos de internacionalización a empresas del sector agroalimentario



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Comercialización/Act. Consultoría

**Localización:** Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**Agromía** es una empresa que da un servicio integral de consultoría, ofreciendo soluciones reales y personalizadas a las empresas agroalimentarias **desde el campo hasta la fase de comercialización**, como investigación agroalimentaria, el control de calidad para la exportación, la gestión de calidad con clientes internacionales o la formación de trabajadores para el sector agroalimentario, entre otros. Destacamos en el marco de esta Guía, su larga experiencia en el **sector de la comercialización internacional de productos agroalimentarios**, ofreciendo todo el respaldo técnico que comercialmente demandan sus clientes en sus negociaciones, además ayudar en la implementación de estándares específicos, el control de proveedores y la gestión de clientes.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.5: Internacionalización sostenible.

#### Meta canaria:

8.3.5. Fomentar la internacionalización de la economía de Canarias y de su tejido empresarial.

#### Internacionalización de quesos artesanos



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Comercialización

**Localización:** Canarias



#### Descripción de la buena práctica

**Queso Project** es un espacio dedicado al queso artesano y con historia que comercializa los mejores quesos del Mundo pero sin olvidar los quesos canarios. La red canaria de Queso Project engloba una **amplia diversidad de queserías artesanas de pequeña producción repartidas por todas las islas**, donde existe un trato comercial responsable y justo, ya que el productor es el que decide el precio del producto, además de facilitar el trabajo de los mismos en épocas bajas.

Con la red Canaria de **Queso Project** no solo reúnen una amplia variedad de elaboraciones seleccionadas muy singulares, sino que las mismas son distribuidas conjuntamente en otras islas o exportadas fuera de Canarias.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.5: Internacionalización sostenible.

#### Meta canaria:

2.c.1. Garantizar la comercialización sostenible de los productos básicos alimentarios producidos en Canarias.

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución



### Dimensión Cultura

En la **Dimensión Cultura** para las actividades de **Comercialización y Distribución**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Comercialización	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	El mercado de abastos más antiguo de Canarias <b>Mercado de Vegueta</b>
Comercialización/ Actv. Transversal Ocio	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	"El Baile de la Morena" <b>Ayuntamiento de Tazacorte</b>
Comercialización	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	La tienda de aceite y vinagre más antigua de Canarias <b>La tienda de Polo</b>
	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	Prioridad 9.5. El sistema cultural en los compromisos globales y la multilateralidad	La venta de Afur <b>José Cañón</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

### Dimensión Cultural

#### El mercado de abastos más antiguo de Canarias



##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Mercado

**Localización:** Gran Canaria

##### Descripción de la buena práctica

**Mercado de Vegueta** se fundó en 1856, siendo el primer mercado que se construyó en Canarias, atendiendo a la tradicional organización claustral con un patio central en la que se disponen, como antiguamente, los puestos.

Hoy en día sigue siendo el epicentro de los productos locales en el que se comercializan todo tipo de carnes, pescados frutas y verduras y otros productos autóctonos.

Después de más de 150 años de historia, este mercado aún conserva su riqueza patrimonial y la belleza del edificio, tanto por dentro como por fuera.

##### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible

##### Meta canaria:

**Meta Cultural 4.** Mantener el fomento al estudio y mantenimiento de la memoria colectiva y reconocer los saberes ancestrales o tradicionales como patrimonio inmaterial común del archipiélago y como expresiones de formas de vida cultural.

#### Fiesta de La Morena



##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Comercialización y Distribución

**Actividad:** Venta de pescado / Actv Transversal Ocio

**Localización:** La Palma

##### Descripción de la buena práctica

**La Fiesta de la Morena**, se celebra en Tazacorte en La Palma desde hace una década. El origen de esta celebración procede de la idea de un grupo de vecinos que querían homenajear a las mujeres pescadoras que años atrás, vendían pescado en la playa de Tazacorte.

La tradición se inicia un día previo a la celebración del gran baile, “**El Baile de la Morena**”, con el tradicional pasacalles en el que desfilan las barqueras al son de la canción de La Morena por las calles de El Puerto, y representarán el diálogo que recrea el trueque o venta de las capturas de los pescadores de antaño por parte de sus mujeres.

##### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible

##### Meta canaria:

**Meta Cultural 13.** Visibilizar la función de la sociedad civil como agente histórico de la evolución del sistema cultural en Canarias.



## Análisis de Buenas Prácticas- Comercialización y Distribución

### Dimensión Cultural

#### La tienda de aceite y vinagre más antigua de Canarias

##### Descripción de la buena práctica

La tienda de aceite y vinagre más antigua de Canarias. **La Tienda de Lolo**, se encuentra en la Ladea de San Nicolás, en Gran Canaria. Lleva abierta más de 100 años y las sigue gestionando la misma familia.

La tienda la fundó el abuelo de los dos hermanos que hoy están al frente del negocio, cuando era la única tienda de la zona, traían los productos por barco desde Tenerife y la gente se desplazaba en burro desde distintos puntos de la isla a comprar comida.

La tienda se ha convertido en una especie de museo, en el que se conservan lastas de aceite y pimentón, botellas de licores, y todo tipo de objetos antiguos.

##### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Comercialización y Distribución**

Actividad: Comercialización

Localización: Gran Canaria

##### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible.

##### Meta canaria:

**Meta Cultural 4.** Mantener el fomento al estudio y mantenimiento de la memoria colectiva y reconocer los saberes ancestrales o tradicionales como patrimonio inmaterial común del archipiélago y como expresiones de formas de vida cultural.

#### La venta de Afur

##### Descripción de la buena práctica

La **venta de Afur, de José Cañón**, se ha convertido en una parada indiscutible para los visitantes que acuden a conocer este singular establecimiento, que durante muchos años, desde la década de los 60, era el único punto de reunión del pueblo. Anteriormente también fue un guachinche, pero en la actualidad D. José solo vende queso y vino y otro tipo de comestibles.

El local alberga una colección de aproximadamente 700 botellas de bebidas llegadas de innumerables rincones del mundo, pero también alberga la historia de Anaga, que a través de las palabras de D. José, la trasmite a las personas que lo visitan.

##### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Comercialización y Distribución**

Actividad: Comercialización

Localización: Tenerife

##### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible.

##### Meta canaria:

**Meta Cultural 4.** Mantener el fomento al estudio y mantenimiento de la memoria colectiva y reconocer los saberes ancestrales o tradicionales como patrimonio inmaterial común del archipiélago y como expresiones de formas de vida cultural.



A photograph of a dining area with a rustic aesthetic. The background is a textured brick wall. In the foreground, there is a wooden table and several yellow chairs with metal frames. Two pendant lights hang from the ceiling, casting a warm glow. The floor is made of light-colored tiles.

**Buenas prácticas  
sostenibles en  
Restauración y  
hospitalidad  
de Canarias**

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad



### Dimensión Personas

En la **Dimensión Personas** para los **Restauración y hospitalidad**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Pizzería	1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.1: Pobreza y desigualdad: unos servicios sociales adaptados a las necesidades del siglo XXI	Formando y Horneando Futuro <b>La Ecológica- Pizzería-Escuela</b>
Producción, distribución y comercialización y Catering	1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.3. Protección a la infancia y a las familias	Oportunidades para las personas en situación o riesgo de exclusión social <b>Buscándome las Habichuelas</b>
Restauración	2: Acabar con la brecha de género y con la violencia contra las mujeres	2.1: Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género	Creatividad y genialidad en La Gatera Gastro Bar y El Baifo Street Food <b>Mariana Hernández</b>
Bodega	2: Acabar con la brecha de género y con la violencia contra las mujeres	2.1: Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género	Mejor Jefa de Cocina y Mejor Chef de Canarias <b>Iciar Pérez</b>
Cocina y Restauración/ Act. Transversal Educación	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en canarias	3.1 Educación	Formación y oportunidades laborales <b>La Table Du Chef</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad



### Dimensión Personas

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Cocina y Restauración/ Act. Transversal Educación	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en canarias	3.1 Educación	Programas formativos de cocina y gastronomía y restauración <b>CIFP San Cristóbal</b>
Colectividades/Act Transversal Gobernanza	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.2 Salud	Ecocomedores <b>Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)</b>
Hoteles	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.2 Salud	Honest Food <b>Iberostar Hotel</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

# Dimensión Personas

### Formando y Horneando Futuro



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: Pizzería

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

**La Ecológica** es una iniciativa social de la **Asociación Ekananda** para generar formación y acompañamiento laboral a jóvenes que han sido excluidos del sistema educativo y social.

En este espacio se desarrolla el **proyecto formativo/laboral “Horneando Oportunidades”** con la finalidad de capacitar a estos jóvenes para que puedan desempeñarse en el sector de la hostelería. A través de la formación teórica y práctica en la pizzería ofrecen a los jóvenes un **acompañamiento real en el empleo**, así como, mostrarles un ejemplo práctico de negocio de autoempleo social, ético, responsable y solidario.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**1.1:** Pobreza y desigualdad: unos servicios sociales adaptados a las necesidades del siglo XXI

#### Meta canaria:

**4.5.1.** Garantizar a todas las personas, independientemente de su género, la equidad en el acceso a todos los niveles de enseñanza, en especial a las personas en situación de vulnerabilidad, de forma que dispongan de oportunidades de aprendizajes para alcanzar el mayor nivel de sus capacidades.

### Oportunidades para las personas en situación o riesgo de exclusión social



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: Producción, distribución y comercialización y Catering

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

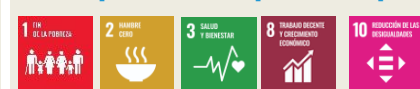
**Buscándome Las Habichuelas** es una **empresa de inserción social** de **Cáritas Diocesana de Tenerife**. A través de una importante red de producción y distribución de producto fresco y ecológico, empleamos a personas en situación o riesgo de exclusión social.

Trabajan en toda la cadena de valor de la gastronomía: producción, distribución y comercialización de productos ecológicos y de comercio justo, lo que incluye la manipulación y transformación en producto final que ofertan a través de ecocajas semanales con elaboraciones dulces y salada u a través de los caterings con valores o las cajas de picnic para llevar a la naturaleza.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**1.3:** Protección a la infancia y a las familias

#### Meta canaria:

**10.2.1.** De aquí a 2030, potenciar y promover la inclusión social y económica.

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

### Dimensión Personas

#### Creatividad y genialidad en La Gatera Gastro Bar y El Baifo Street Food



##### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: Restaurante

Localización: La Palma



##### Descripción de la buena práctica

**La Gatera Gastro Bar y El Baifo Street Food** son dos consolidados locales que dirige la **chef Mariana Hernández**, en la isla de La Palma, que destacan por su enorme creatividad, empleando los mejores productos de la isla de La Palma.

Además, recientemente en el concurso para elegir la mejor hamburguesa de España, el **Burger Combat 2023**, Mariana se proclamó campeona con su creación **El Baifo Street Food**.

Es importante visibilizar a mujeres como Mariana que están liderando el ámbito culinario de La Palma y de otros lugares del territorio nacional.

##### Reto región de la Agenda Canaria:

2. Acabar con la brecha de género y con la violencia contra las mujeres

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

2.1: Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género

##### Meta canaria:

5.5.2. Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres en los niveles decisorios del ámbito económico.

#### Mejor Jefa de Cocina y Mejor Chef de Canarias



##### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: Restauración

Localización: Gran Canaria



##### Descripción de la buena práctica

**Iciar Pérez**, natural de la isla de El Hierro, además de ser un ejemplo de mujer líder en la restauración, dirige con solo 29 años el restaurante **Poemas By Hermanos Padrón**, situado en el conocido Hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria. Bajo el mando de Iciar, este restaurante ha conseguido ser el primero en ser reconocido con una estrella Michelin de la capital grancanaria., con una apuesta exquisita por lo local.

Iciar Pérez, además ha sido galardonada recientemente como **Mejor Jefa de Cocina y Mejor Chef de Canarias**, logrando reproducir la propuesta gastronómica de los Hermanos Padrón de forma impecable exaltando los sabores, así como la delicadeza y la creatividad que los caracteriza.

##### Reto región de la Agenda Canaria:

2. Acabar con la brecha de género y con la violencia contra las mujeres

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

2.1. Educar para la igualdad y cerrar la brecha de género

##### Meta canaria:

5.5.2. Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres en los niveles decisorios del ámbito económico.

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

# Dimensión Personas

### Formación y oportunidades laborales



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Cocina y Restauración /Actv. Transversal Educación

**Localización:** Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

La **Table Du Chef** trabaja en la formación en el ámbito de la hostelería, la restauración y el catering para jóvenes y adultos desempleados, ocupados y empresas favoreciendo el desarrollo de las competencias y habilidades laborales formando a futuros trabajadores de este sector cuya actividad laboral se rija por los principios de la responsabilidad y la profesionalidad.

Además, promueven acuerdos con diversas entidades con el objetivo de **impulsar la inclusión y la igualdad**, en los que han asistido, por ejemplo, personas con discapacidad.

Disponen además de una **Agencia de colocación** para prestar servicios de orientación e intermediación laboral, con la finalidad de proporcionar un trabajo a las personas desempleadas.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**3.2.** Educación

#### Meta canaria:

**8.5.1.** Reducir sustancialmente la tasa de desempleo, para converger a los estándares nacionales y europeos, especialmente entre la juventud, las mujeres y colectivos en riesgo de exclusión social.

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

# Dimensión Personas

### Programas formativos de cocina y gastronomía y restauración



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Cocina y Restauración/  
Act. Transversal Educación

**Localización:** Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**CIFP San Cristóbal**, es un centro integrado de Formación Profesional dependiente de la **Consejería de Educación del Gobierno de Canarias** que imparte entre otras, varias enseñanzas relacionadas con la hostelería y el turismo en las ramas de cocina y gastronomía y restauración.

En 2022 se integró en la **Red Estatal de Centros de Excelencia** lo que implica que se convertirán “motores” que impulsarán la innovación, la investigación y el emprendimiento tanto en Canarias como en todo territorio nacional, así como la promoción de la internacionalización de estas enseñanzas a través del desarrollo de proyectos que beneficia también a empresas y entidades públicas y privadas, y que promueve la formación de trabajadores y trabajadoras, profesorado y actualización del currículo para adaptarlo a las necesidades reales del mercado laboral con el fin de facilitar la incorporación del estudiantado al mismo.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**3.2.** Educación.

#### Meta canaria:

**4.3.2.** De aquí a 2030, ampliar y diversificar la oferta de formación técnica, profesional y superior de calidad, incluida la enseñanza universitaria, teniendo en cuenta los nichos de empleo y la demanda del sector productivo.

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

# Dimensión Personas

### Ecocomedores de Canarias



Ecocomedores  
de Canarias

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: **Colectividades/ Act Transversal Gobernanza**

Localización: **Canarias**



#### Descripción de la buena práctica

**Ecocomedores de Canarias** es un programa promovido por el **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria** que se ha convertido en un referente en la mejora de la calidad de la alimentación, proyectando valores educativos y de salud alimentaria a través de la apuesta y desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias. Se basa en la incorporación de **productos ecológicos, frescos, locales y de temporada** en los menús de los centros escolares, sociosanitarios y de restauración colectiva en Canarias.

El programa incluye las **Mesas técnicas** que ofrecen asesoramiento a las empresas productoras, recomiendan mejoras en la logística y la distribución, a los comedores escolares a la hora de confeccionar los menús saludables o como compartir los valores nutricionales con los niños y niñas.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias**

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**3.2. Salud**

#### Meta canaria:

**3.4.1. Mejorar el bienestar y la esperanza de vida.**

### Honest Food



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: **Hoteles**

Localización: **Canarias / Mundo**



#### Descripción de la buena práctica

Con el objetivo de poner foco en el estilo de vida de los huéspedes y apostando por una filosofía gastronómica elaborada con producto local y fresco, la cadena **Iberostar Hotels & Resorts** transmite un nuevo concepto de gastronomía.

En este marco, surge **Honest Food** basado en un modelo de consumo responsable y con una clara apuesta por emplear productos auténticos, frescos, naturales y de temporada, utilizados para elaborar recetas caseras, sin colorantes, sin azúcares refinados, bajas en sal, respetando los tiempos de elaboración y con técnicas que conservan el valor nutricional y las propiedades organolépticas de los alimentos.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental**

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos**

#### Meta canaria:

**8.9.2. Impulsar el conocimiento de la cultura local y el consumo de los productos originarios de cada una de las islas.**



## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad



### Dimensión Planeta

En la **Dimensión Planeta** para los **Restauración y hospitalidad**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Restaurante /Hotel	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.1. Un mayor nivel de ambición climática para 2030	Cálculo de la Huella de Carbono <b>Palmerita Café</b>
Hoteles/Act. Transversal Gobernanza	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos	Proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares' <b>Ashotel y Asaga</b>
Hoteles	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos	Camino de eliminar el desperdicio alimentario <b>Iberostar hotels &amp; Resorts</b>
Restauración	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.4. Hacia una contaminación 0 en un entorno sin sustancias tóxicas	Restauración sostenible <b>Canary Poke</b>
Restauración	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad	Cocina que respeta la biodiversidad marina <b>Restaurante Casa Juan</b>
Restaurante /Hotel	4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental	4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad	Ecofinca Tecina <b>Hotel Tecina</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

### Dimensión Planeta

#### Cálculo de la Huella de Carbono



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: Bar

Localización: La Palma



#### Descripción de la buena práctica

Palmerita Café sirve comida vegana y vegetariana y dispone de un espacio interior abierto en el que se sirven tartas pulguitas, ensaladas, batidos y zumos naturales y todo ellos con producto de proximidad de la mayor calidad.

Es una de las empresas firmantes del documento de **Compromiso para la Descarbonización de La Palma** y adicionalmente han calculado su huella de carbono.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.1. Un mayor nivel de ambición climática para 2030.

#### Meta canaria:

13.2.3. Reducir sustancialmente las emisiones de gases de efecto invernadero generadas en Canarias, con el objetivo de cumplir los acuerdos internacionales y la neutralidad de carbono del archipiélago.

#### Comunidades Turísticas Circulares



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: Hoteles/Act. Transversal Gobernanza

Localización: Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

El proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares', impulsado por **Ashotel y Asaga Canarias**, persigue minimizar el desperdicio alimentario y maximizar la recogida selectiva en origen de estos hoteles participantes. El proyecto es un ejemplo de colaboración público-privada, en la que se han implicado inicialmente seis hoteles asociados a Ashotel, el Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento de Adeje, Serviagroc, Transportes Noda y la Cátedra de Turismo Ashotel-CajaCanarias-ULL.

Para la recogida de estos biorresiduos comprende restos de frutas, hortalizas, verduras, cáscaras de huevo y posos de café, que se compostan y aprovechan para regenerar el suelo agrícola.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos.

#### Meta canaria:

11.6.3. Adoptar modelos de gestión de residuos sólidos urbanos con criterios de circularidad que favorezcan su prevención, reducción, reutilización y reciclaje

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

### Dimensión Planeta

#### Camino de eliminar el desperdicio alimentario



##### Descripción de la buena práctica

Desde Iberostar Hotels & Resorts, están convencidos de que la mejor forma de velar por la salud de los océanos de todo el mundo y para mejorar la resiliencia de la empresa, es adoptando una economía circular regenerativa y reparadora. Por este motivo, en el marco del movimiento pionero **Wave of Change**, han puesto en marcha su estrategia de **Economía Circular**, cuyo objetivo principal, luego de haber eliminado los plásticos de un solo uso para el año 2020 en sus operaciones, es que todos los hoteles de la compañía estén libres de residuos destinados a un vertedero para el año 2025.

En esta estrategia, se hace especial énfasis en la prevención, reducción y gestión eficiente del residuo orgánico. Por ello, se ha implantado **WINNOW SOLUTIONS** herramienta basada en Inteligencia Artificial, que permite a las personas de los Equipos de cocinas, controlar la producción de desperdicios alimentarios, a través de la medición y categorización de residuos orgánicos.

##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Hoteles/

**Localización:** Canarias /Mundo



##### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y Ambiental.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos.

##### Meta canaria:

11.6.3. Adoptar modelos de gestión de residuos sólidos urbanos con criterios de circularidad que favorezcan su prevención, reducción, reutilización y reciclaje

#### Restauración sostenible



##### Descripción de la buena práctica

**Canary Poke** es un bar de comida saludable y ecológica, que sirven poke bowls, un plato típico hawaiano que consta de una base de arroz u otro cereal, acompañado de trozos de pescado marinado y una variedad de verduras, condimentos y aliños.

Las verduras y frutas que emplean provienen, en su mayoría, de la **finca ecológica y certificada propia y el pescado procede de la pesca responsable**. Una pesca que apuesta por el respeto al medio ambiente, dejando en libertad a los ejemplares con tallajes mínimos y evitando especies en peligro de extinción.

##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Restauración

**Localización:** Tenerife



##### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

4.3. Economía circular, uso eficiente de la energía, del agua y otros recursos en los sectores productivos.

##### Meta canaria:

12.4.2. De aquí a 2025, eliminar la liberación de residuos químicos y peligrosos a la atmósfera, el agua y el suelo en Canarias.

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

### Dimensión Planeta

#### Cocina que respeta la biodiversidad marina



##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Hoteles/Act. Transversal Gobernanza

**Localización:** El Hierro



##### Descripción de la buena práctica

Restaurante Casa Juan, se fundó en 1972, en un pequeño pueblo del sur de la isla de El Hierro, La Restinga. Se ha convertido en uno de los mayores referentes de la gastronomía herreña, al haber sabido fusionar la tradición y modernidad.

Su propietaria y su equipo, están totalmente concienciados con la protección de las especies marinas y es por ello que **adapta su carta hasta cinco veces al año** para poder ofrecer los productos de temporada y de la zona, contribuyendo así a conservar la biodiversidad marina.

##### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad.

##### Meta canaria:

14.b.1. Facilitar la comercialización y distribución de productos pesqueros artesanales y sostenibles en Canarias.

#### Ecofinca Tecina



##### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Hotel

**Localización:** La Gomera



##### Descripción de la buena práctica

El **Hotel Tecina** ha desarrollado la **Ecofinca Tecina**. Se trata de una finca ecológica, basada en los principios de la **permacultura, un diseño agrícola basado en los patrones y las características del ecosistema natural**. Un hábitat sobre 9.500 m<sup>2</sup>, dividido en 19 parcelas, en el cual se combinan la vida de los seres humanos de una manera respetuosa y beneficiosa con las de las plantas y los animales.

En los restaurantes del hotel se ofrecen alternativas veganas y vegetarianas. Los ingredientes sin químicos, ni colorantes, ni conservantes, los recogemos en nuestra Eco Finca Tecina o los compramos a productores locales respetando la producción "kilómetro 0". En el Restaurante El Laurel se ofrece un Menú 100% ecológico elaborado con hortalizas, verduras y frutas de nuestra propia cosecha.

##### Reto región de la Agenda Canaria:

4. Hacer frente a la emergencia climática y ambiental.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

4.5. Preservación y restablecimiento de los ecosistemas y la biodiversidad.

##### Meta canaria:

2.4.3. Aumentar el porcentaje de autoabastecimiento, con el objetivo de mejorar la seguridad de abastecimiento, conservar el medio rural, contribuir a la lucha contra el cambio climático y mejorar la calidad alimentaria con productos frescos de proximidad.

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

# Dimensión Prosperidad

En la **Dimensión Prosperidad** para los **Restauración y hospitalidad**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Restauración	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad	Bar, food y market <b>Sabela</b>
Restauración	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.2: Especialización y diversificación inteligentes	Especialización creando eventos inolvidables <b>Soul Fruit Picnics</b>
Gastronomía/ Actv. Transversal Gobernanza	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.2: Especialización y diversificación inteligentes	Plan Director de Gastronomía de la Isla de Tenerife <b>Turismo de Tenerife</b>
Gastronomía/Actv. Transversal Comunicación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.3. Transformación digital	Periódico digital de Canarias que difunde la gastronomía <b>Canarias Gourmet</b>
Restauración/ Actv. Transversal Tecnología	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.3. Transformación digital	Buffet waste: una solución para reducir el desperdicio alimentario <b>GF Hoteles y Visionary Hospitality</b>
Gastronomía/ Actv. Transversal Tecnología	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.3. Transformación digital	Experiencia gastronómica única empleando el mapeo 3D de última generación <b>Hard Rock Hotel</b>
Gastronomía/ Actv. Transversal Investigación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Uso de las algas en la alimentación humana <b>Banco Español de Algas</b>
Gastronomía	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Marketing y Neuromarketing Gastronómico <b>Neuromarketing</b>
Restauración/ Actv. Transversal Investigación	5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias	5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento	Puesta en valor de las carnes autóctonas de Canarias <b>Restaurante 1973 Taste e ICIA</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

### Dimensión Prosperidad

#### Bar, food y market

**SABELA**  
BAR &  
FOOD  
MARKET

#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: **Gastronomía**

Localización: **Tenerife**



#### Descripción de la buena práctica

**Sabela** es un negocio situado en Tenerife, que dirige Cris Hernández. Han sabido diferenciarse por la calidad del producto que ofrece, combinado con un modelo de local en el que se **combina el restaurante, los espacios Wine Bar** -que dispone de más de 230 referencias de vinos de Canarias-, o su **Food market** en el que se ofertan productos gourmet como frutas y verduras frescas de productores 100% canarios; los mil quesos de las Islas y las variedades de aceite de oliva virgen extra; las salsas, mojos, condimentos y caviar; conservas artesanas de primera; los cafés e infusiones y los chocolates, turrone y otros dulces.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.1. Competitividad territorial sostenible y productividad.

#### Meta canaria:

9.3.1. Mejorar la capacidad de las pequeñas y medianas empresas del sector industrial para generar valor añadido, especialmente a través de la mejora de su productividad.

#### Especialización creando eventos inolvidables



#### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: **Restauración**

Localización: **Gran Canaria**



#### Descripción de la buena práctica

**Soul Fruit Picnics** diseña eventos envueltos en un ambiente relajado y especialmente mágico, celebrados al aire libre, en los mejores espacios naturales de Gran Canaria. Un equipo de profesionales con experiencia en la creación de momentos inolvidables y con el fin de cumplir los sueños de sus clientes; una boda en la playa al atardecer, una pedida de mano en plena naturaleza o la realización de un evento íntimo y hecho a medida en una finca privada. Todos los eventos realizados por Soul Fruit Picnics **se desarrollan de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente**, son personalizados y buscan despertar los sentidos con cada detalle.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.2: Especialización y diversificación inteligentes

#### Meta canaria:

8.9.1. Definir y desarrollar una estrategia canaria que oriente al sector turístico y promueva la diversificación de la oferta, la calidad del servicio, la innovación digital, el aumento de la competitividad del destino, así como su sostenibilidad económica, social y medioambiental

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

### Dimensión Prosperidad

#### Plan Director de Gastronomía y Turismo de la Isla de Tenerife

**tenerife!**  
despierta emociones

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Gastronomía/  
Actv. Transversal  
Gobernanza

**Localización:** Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

**Turismo de Tenerife** es una empresa pública, dependiente del Cabildo de Tenerife, con 30 años de historia cumplidos en 2022, responsable de diseñar y llevar a cabo las políticas turísticas de la isla de Tenerife. En este marco, en 2018 se presentó el **Plan Director de Gastronomía y Turismo 2018/2020** que es el resultado del trabajo conjunto con otras instituciones, profesionales y el sector empresarial para dar a conocer la cultura gastronómica de la isla.

Este Plan ha supuesto, no solo una hoja de ruta, sino también una continuación e impulso de las acciones que la entidad insular ha venido desarrollando en este ámbito los últimos años, en los que **la gastronomía ha adquirido la relevancia que merece**: seis estrellas Michelin, cocineros premiados en los certámenes nacionales e internacionales a los que acuden, agricultores que cultivan unos productos de primera calidad o unos vinos de Tenerife cada vez más reconocidos y valorados.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

#### Meta canaria:

5.2. Especialización y diversificación inteligentes.

8.3.2. Mejorar el ecosistema regional de innovación como pilar del modelo económico, la competitividad y propiciar la creación de empleo de calidad.



## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

# Dimensión Prosperidad

Periódico digital de Canarias que difunde la gastronomía



### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: Gastronomía/  
Actv. Transversal  
Comunicación

Localización: Canarias



### Descripción de la buena práctica

**Canariasmagourmet** es un periódico digital de Canarias que difunde la gastronomía, la enología y las producciones locales del sector primario de la región, pero también otras buenas prácticas de ejemplos de otros lugares, que pueden servir de ejemplo para profesionales del sector local.

En sus artículos presentan los lugares más interesantes, nuevas experiencias, nuevas tendencias y nuevas sensaciones; con el propósito claro de apoyar la creatividad de talentos, productos y productores y productoras; sin olvidar la gastronomía de restaurantes y hoteles, y por ende, la Cultura Culinaria.

El modelo digital por lo que han apostado, permite llegar más fácilmente a lectores y lectoras de distintos lugares del archipiélago.

### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

### Principales ODS que se impulsan



### Prioridad de actuación:

5.3. Transformación digital.

### Meta canaria:

8.9.2. Impulsar el conocimiento de la cultura local y el consumo de los productos originarios de cada una de las islas.

## Buffet waste: una solución para reducir el desperdicio alimentario



### Datos de la entidad/persona

Eslabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: Gastronomía/  
Actv. Transversal  
Tecnología

Localización: Tenerife



### Descripción de la buena práctica

**SigHo Buffet Waste** es una herramienta desarrollada por **Visionary Hospitality**, que permite, a través de la Inteligencia Artificial, reducir el desperdicio alimentario generado en el buffet de los hoteles, detectando, clasificando y midiendo el desperdicio.

La experiencia piloto se realizó en el **Buffet La Finca de GF Gran Costa Adeje**, de la cadena **GF Hoteles** y según sus responsables, los primeros resultados muestran una reducción del desperdicio del 40%.

### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

### Principales ODS que se impulsan



### Prioridad de actuación:

5.3. Transformación digital.

### Meta canaria:

8.9.2. Impulsar el conocimiento de la cultura local y el consumo de los productos originarios de cada una de las islas.



## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

# Dimensión Prosperidad

### Experiencia gastronómica única empleando el mapeo 3D de última generación



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Gastronomía/  
Actv. Transversal  
Tecnología

**Localización:** Tenerife



#### Descripción de la buena práctica

Le Petit Chef es una experiencia culinaria que combina teatro y gastronomía usando tecnología de mapeo 3D de última generación que en Canarias se puede disfrutar en el Hotel Hard Rock.

'Le Petit Chef' es un cocinero en miniatura que cocina y sirve virtualmente durante el tiempo que dura el servicio. La animación hiperrealista ha sido creada por los artistas de Skullmapping y presentada por Table Mation Sudios. El resultado de esta experiencia un viaje culinario único en el que 'Le Petit Chef' pesca, cocina y acude al huerto para recolectar hortalizas.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.3. Transformación digital.

#### Meta canaria:

8.3.1. Aumentar progresivamente la inversión en I+D, para readaptar el modelo económico, incrementar la productividad, mejorar la competitividad y propiciar la creación de empleo de calidad.

### Uso de las algas en la alimentación humana



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Gastronomía/  
Actv. Transversal  
Investigación

**Localización:** Canarias



#### Descripción de la buena práctica

El Banco Español de Algas (BEA) es una infraestructura de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria gestionada por la Fundación Canaria Parque Científico Tecnológico (FCPCT). Su actividad tiene como objetivos básicos el aislamiento, caracterización, conservación, suministro y desarrollo de técnicas de cultivo y aplicaciones de microalgas y cianobacterias desde el punto de vista científico-tecnológico.

De todas las líneas de investigación que promueven, destacamos los proyectos REBECA-CCT y ALIZIO que han permitido avanzar en el conocimiento del uso de las algas en la alimentación humana, investigando no solo sobre los compuestos con actividad biológica o las técnicas de extracción, sino también sobre el papel que pueden jugar con respecto al valor nutricional ante una crisis climática y alimentaria.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento.

#### Meta canaria:

8.9.2. Impulsar el conocimiento de la cultura local y el consumo de los productos originarios de cada una de las islas.

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

# Dimensión Prosperidad

### Marketing y Neuromarketing Gastronómico

#### Descripción de la buena práctica

**Claudio Ponce** es especialista en **Marketing y Neuromarketing gastronómico**.

Ofrece conferencias y formación sobre sus investigaciones y experiencias e incluso ha publicado dos libros sobre esta temática: **“Marketing gastronómico”** y **“Neuromarketing gastronómico”**. Se trata de dos libros prácticos dirigidos a personas que necesiten potenciar cualquier establecimiento de restauración, permitiendo que a través del estudio sobre el funcionamiento del cerebro emocional y de multitud de ejemplos reales, guíe de una forma sencilla hacia la comprensión de las estrategias y, con ello, a la consecución de nuestros objetivos como empresa: el aumento de la facturación y la rentabilidad de nuestro negocio.



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Industrias de alimentación y bebidas

**Actividad:** Gastronomía/  
Actv. Transversal  
Investigación

**Localización:** Canarias

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento.

#### Meta canaria:

8.3.2. Mejorar el ecosistema regional de innovación como pilar del modelo económico, la competitividad y propiciar la creación de empleo de calidad.



### Puesta en valor de las carnes autóctonas de Canarias

#### Descripción de la buena práctica

**Diego Schattenhofer** es un chef-investigador que ha conseguido convertir su restaurante **1973 Taste** en un laboratorio de I+D+i, en el que está llevando a cabo, en colaboración con el **Instituto Canarios de Investigaciones Agrarias** interesantes proyectos de investigación y puesta en valor de carnes de especies autóctonas de Canarias, como es el caso de la cabra y el cabrito canario o la gallina, y últimamente, el gallo canario.

El trabajo de investigación se centra en **experimentar con las maduraciones y otras técnicas para su aprovechamiento integral**, además de fomentar la difusión de las gallinas y gallos de genética pura canaria en el ámbito de la gastronomía.

Las conclusiones de estos trabajos experimentales se presentaron recientemente en distintos foros y simposios, en concreto: 'Apuntes sobre la gastronomía tradicional de la gallina canaria' y 'Apuntes sobre la posibilidad de utilizar canales madurados de pollo y cabrito de genotipos locales en la alta cocina'.



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Restauración/  
Actv. Transversal  
Investigación

**Localización:** Canarias

#### Reto región de la Agenda Canaria:

5. Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

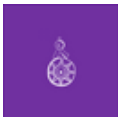
5.4: Ciencia, innovación y emprendimiento

#### Meta canaria:

8.9.2. Impulsar el conocimiento de la cultura local y el consumo de los productos originarios de cada una de las islas.



## Análisis de Buenas Prácticas- Consumo final



### Dimensión Cultura

En la **Dimensión Cultura** para los **Restauración y hospitalidad**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Restauración	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	Arqueología del sabor <b>8Aborigen</b>
Gastronomía/ Act. Transversal Investigación	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	9.4: Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios <b>C23 Culture, Foodies Studies, el Grupo de investigación de la Universidad de La Laguna Palingestos. Fiesta y espectáculo en la cultura popular en su contexto atlántico: literatura, arte, cine y teatro y el Instituto Canario de Desarrollo Cultural del Gobierno de Canarias</b>
Gastronomía/ Act. Transversal Investigación	9. Resaltar la relevancia del ecosistema cultural en la promoción del desarrollo sostenible	Prioridad 9.5. El sistema cultural en los compromisos globales y la multilateralidad	Patrimonio culinario de Canarias <b>Trivo. Territorios y comunidades sostenibles</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

### Dimensión Cultura

#### Arqueología del sabor

##### Descripción de la buena práctica

**8Aborigen** es un restaurante situado en la isla de El Hierro que se nutre de su materia de prima de manera ecológica y sostenible, pensando en lo más importante: el disfrute del comensal. Han sido capaces de crear una experiencia gastronómica única en las islas, en la que cuenta la historia de la isla, simulando un viaje imaginario a través de conceptos indivisibles como el origen, el territorio y la identidad.

En el desarrollo del menú se ha tenido en cuenta la historia indígena y se ha apoyado en el conocimiento adquirido a través de visitas a yacimientos arqueológicos y entrevistas con arqueólogos y arqueólogas, como los que estudian Cueva Pintada en Gran Canaria.



##### Datos de la entidad/persona

Elabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad**

Actividad: **Restaurante**

Localización: **El Hierro**

##### Reto región de la Agenda Canaria:

**5.** Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

**9.4:** Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible.

##### Meta canaria:

**Meta Cultural 4.** Mantener el fomento al estudio y mantenimiento de la memoria colectiva y reconocer los saberes ancestrales o tradicionales como patrimonio inmaterial común del archipiélago y como expresiones de formas de vida cultural.



#### Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios

##### Descripción de la buena práctica

**C23 Culture, Foodies Studies, el Grupo de investigación de la Universidad de La Laguna Palingostos. Fiesta y espectáculo en la cultura popular en su contexto atlántico: literatura, arte, cine y teatro y el Instituto Canario de Desarrollo Cultural del Gobierno de Canarias** están impulsando un proyecto que ofrece un mapeo de los recetarios domésticos históricos en Canarias y su puesta en valor a través de esta **plataforma digital** que funciona como **repositorio de acceso libre**, donde se da valor a la aportación de las mujeres en el patrimonio inmaterial de las Islas Canarias, además dar a conocer los elementos de patrimonio material como documentos y archivos en los que se encuentran estas recetas. Hasta el momento han conseguido recuperar 12 recetarios de familias de distintos puntos de las islas, alguno fechado en 1704.



##### Datos de la entidad/persona

Elabón de la cadena de valor: **Restauración y hospitalidad / Act. Transversal Investigación**

Actividad: **Investigación**

Localización: **Canarias**

##### Reto región de la Agenda Canaria:

**5.** Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias.

##### Principales ODS que se impulsan



##### Prioridad de actuación:

**9.4:** Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible.

##### Meta canaria:

**Meta Cultural 11.** Potenciar nuevas modalidades de turismo relacionadas con el ámbito de la cultura y el patrimonio como el turismo cultural sostenible, aprovechando las interconexiones y sinergias entre ambos sectores.



## Análisis de Buenas Prácticas- Restauración y hospitalidad

# Dimensión Cultura

### Patrimonio culinario de Canarias

PATRIMONIO

CULINARIO *de* CANARIAS

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Restauración y hospitalidad

**Actividad:** Gastronomía/ Act. Transversal Investigación

**Localización:** Canarias



#### Descripción de la buena práctica

**Patrimonio Culinario de Canarias** es un proyecto de investigación ideado por **Trivo. Territorios y comunidades sostenibles**, en torno al patrimonio inmaterial canario vinculado a la alimentación, la cocina y la gastronomía, con el objetivo de salvaguardarlas para las generaciones futuras.

El proyecto comprende diferentes actuaciones como identificar recetas culinarias canarias, divulgar el conocimiento culinario canario, Valorizar a las personas que custodian y transmiten el conocimiento heredado, principalmente mujeres de entornos rurales de Canarias o Complementar los datos existentes en repositorios patrimoniales como el Atlas del patrimonio cultural, entre otras.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**5.** Superar las deficiencias estructurales del modelo económico de Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**9.4:** Valoración y visibilización de las aportaciones e impactos del ecosistema cultural en el desarrollo sostenible

#### Meta canaria:

**Meta Cultural 4.** Mantener el fomento al estudio y mantenimiento de la memoria colectiva y reconocer los saberes ancestrales o tradicionales como patrimonio inmaterial común del archipiélago y como expresiones de formas de vida cultural.

**Buenas prácticas  
sostenibles desde la  
perspectiva del consumo  
final de Canarias**



## Análisis de Buenas Prácticas- Consumo final



### Dimensión Personas

En la **Dimensión Personas** para el eslabón **Consumo Final**, se han identificado las siguientes Buenas Prácticas, que se resumen a continuación:

Actividad	Reto Región	Prioridad de actuación	Buena Práctica
Consumo	1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales	1.6: Enfoque comunitario	Concienciación en cambios en los modelos de consumo <b>Grupo de Consumo Alborinco</b>
Nutrición/ Act. Transversal Investigación	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.2 Salud	Grupo de Investigación sobre Nutrición <b>Universidad de Las Palmas de Gran Canaria</b>
Asesoramiento	3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias	3.2 Salud	Alimentación Inclusiva y Gestión de Alérgenos <b>Virginia Ortiz</b>

## Análisis de Buenas Prácticas- Consumo final

# Dimensión Personas

### Concienciación en cambios en los modelos de consumo



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Consumo final

**Actividad:** Grupo de Consumo

**Localización:** Gran Canaria



#### Descripción de la buena práctica

**Grupo de Consumo Alborinco** pretende contribuir a un cambio de modelo desde la tierra y al saber hacer campesino. Se definen como un punto de encuentro de personas agricultoras y consumidoras donde se toman decisiones de manera participada.

Trabajan por un modelo que mira hacia una agricultura de futuro partiendo de la tierra hasta la mesa con formas más humanas, éticas y saludables para la sociedad y para nuestros paisajes.

Defienden la **R-evolución** que se traduce en volver al campo y a los fogones.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

1. Erradicar la pobreza y reducir las desigualdades sociales.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

1.5: Igualdad en la diversidad.

#### Meta canaria:

10.2.1. De aquí a 2030, potenciar y promover la inclusión social y económica.

### Grupo de Investigación sobre Nutrición



Centro de Investigación Biomédica en Red  
Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición

#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Consumo final

**Actividad:** Nutrición/ Act. Transversal Investigación

**Localización:** Gran Canarias



#### Descripción de la buena práctica

El grupo de Nutrición de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria surge en el año 2000 con el objetivo principal de analizar el **estado nutricional de la población con especial atención a aquellos colectivos más vulnerables**. La finalidad es la de **fomentar la prevención de enfermedades a través de la alimentación**; promover, divulgar y llevar a cabo trabajos de investigación para mejorar los conocimientos en el campo de la alimentación, la nutrición y la salud pública, persiguiendo una mejora del estado de salud de la población en general.

Está formado por un equipo multidisciplinar especialistas en medicina, farmacia, nutrición y enfermería, logrando poner en marcha más de 12 proyectos en colaboración con la administración pública y también como resultado de la colaboración público-privada.

#### Reto región de la Agenda Canaria:

3. Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias.

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

3.2 Salud.

#### Meta canaria:

2.1.2. Garantizar el acceso a toda la población, especialmente a la infancia y las personas vulnerables, a una alimentación sana, nutritiva, suficiente y sostenible.



## Análisis de Buenas Prácticas- Consumo final

# Dimensión Personas

### Concienciación en cambios en los modelos de consumo



#### Datos de la entidad/persona

**Eslabón de la cadena de valor:** Consumo final

**Actividad:** Asesoramiento

**Localización:** Lanzarote



#### Descripción de la buena práctica

**Viceliac, Virginia Ortiz**, es asesora gastronómica especialista en **Alimentación Inclusiva y Gestión de Alérgenos**. Para ello comparte y enseña, a través de sus vivencias y sus conocimientos cómo disfrutar de los alimentos de una forma divertida, entretenida, relajada y con sabores del mundo.

Ofrece varios servicios que van desde enseñar, a través de sesiones semanales, a comprar y organizarse para ganar tiempo, ahorrar dinero, evitar el desperdicio y proporcionar al cuerpo los alimentos y nutrientes necesarios; wanderfood o talleres personalizados para aprender a elaborar recetas innovadoras con productos locales; o asesoramiento personalizado para personas celiacas para ofrecer muchas alternativas para cocinar en casa o asistir a restantes

#### Reto región de la Agenda Canaria:

**3.** Afrontar las limitaciones de alcance y deficiencias en el funcionamiento de los servicios públicos en Canarias

#### Principales ODS que se impulsan



#### Prioridad de actuación:

**3.2** Salud.

#### Meta canaria:

**10.2.1.** De aquí a 2030, potenciar y promover la inclusión social y económica.

# CONCLUSIONES

### 1. Gastronomía sostenible, un amplio sector que engloba muchas actividades e incluso sectores diferenciados

Partiendo de la definición de gastronomía sostenible que señala **Naciones Unidas**, al designar el 18 de junio como el **Día Internacional de la Gastronomía Sostenible**, entendemos que la misma es "sinónimo de una **cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados**".

Trabajar bajo este esquema implica la **descripción de un modelo diferenciado**, con visión global e integradora que tiene en consideración todas las actividades que se desarrollan, desde que se cultiva o extrae la materia prima, hasta que llega al consumidor final y que además destaca por el impacto que una actuación puede tener en el resto de eslabones.

### 2. Un modelo de Agenda Canaria de desarrollo sostenible que tenga en consideración las peculiaridades del tejido empresarial

Si bien es cierto que las **metas de la Agenda Canaria de Desarrollo Sostenible 2030** están muy focalizadas en el desempeño de las administraciones públicas, cada una de las buenas prácticas analizadas se ha alineado con las prioridades de actuación y las metas canarias. Sería pertinente **realizar un análisis de dicha Agenda, desde la perspectiva del tejido empresarial y definir metas que se ajusten más a su realidad**.

### 3. Ejemplos y casos reales desde la Visión de la Agenda 2030, que dan respuesta a los problemas sociales, medioambientales y económicos de Canarias

Se han analizado cerca de 150 ejemplos que han de servir de inspiración y de referencia para **entender cómo actividades tan diversas y dispares pueden contribuir a impulsar la Agenda 2030**. A veces con pequeños cambios en los procesos, otras, con proyectos más complejos que requieren la participación y el consenso de diferentes actores.

Pero este trabajo de investigación también ha servido para describir **casos reales que dan respuesta a los principales retos sociales, medioambientales y económicos a los que se enfrenta Canarias** y que no son ajenos a los sectores y actividades que engloba la gastronomía:

#### Retos sociales

Problemas sociales que afectan a la población e impiden a su vez el desarrollo de las actividades económicas en ciertos eslabones de esta cadena de valor, con el efecto que esto tiene en el resto de las actividades.

Por ejemplo, el **relevo generacional**, que afecta especialmente al sector primario, pero no es ajeno a otras actividades; la necesidad de **visibilizar el trabajo de las mujeres y lograr la igualdad real**; reducir el **desempleo**, especialmente de jóvenes

y personas de colectivos vulnerables; o las dificultades para disponer de personal cualificado en muchas de las distintas actividades.

Graves **problemas para encontrar vivienda a precios asequibles**, común en distintas zonas de la geografía de las islas, tanto en zonas urbanas como rurales; o servicios básicos a la población, que, en algunos lugares, especialmente en el medio rural, son insuficientes o se encuentran muy alejados.

La **pérdida de identidad cultural y la necesidad de preservar el patrimonio cultural**, las tradiciones y elementos intangibles que definen la idiosincrasia de Canarias, que también se refleja en la Dimensión Cultural de la Agenda 2030.

### Retos económicos

Con una alta dependencia de las importaciones, es complicado apostar por un modelo de soberanía alimentaria, cuando uno de los principales problemas a los que se enfrenta el sector primario de Canarias es el **abandono de las tierras y de las explotaciones agropecuarias**. A este hecho hay que sumar los **altos costes de establecimiento**, en cualquier actividad y eslabón; **el incremento del precio de las materias primas** que está mermando considerablemente los márgenes de los negocios, independientemente del eslabón en el que se encuentren.

### Retos medioambientales

Destacar la urgente necesidad de **proteger los acuíferos de Canarias**, eliminando sustancias tóxicas que los contaminen e implantando prácticas que impulsen un modelo de gestión más justo y eficiente.

Igualmente, es necesario extender el uso de **energías renovables y emplear maquinarias más eficientes**, en todo tipo de negocios que se desarrollan en esta cadena de valor.

Igualmente, la **reducción de los residuos** y la correcta gestión de los que generen, en un territorio insular con un espacio tan limitado y fragmentado, en el que urge impulsar, mucho más, **modelos de economía circular**.

# ANEXOS

## **ANEXO I. Actividades de la cadena de valor de la gastronomía identificadas en el clasificación CNAE**

### **A.- AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA**

- 0111.- Cultivo de cereales (excepto arroz), leguminosas y semillas oleaginosas
- 0113.- Cultivo de hortalizas, raíces y tubérculos
- 0114.- Cultivo de caña de azúcar
- 0115.- Cultivo de tabaco
- 0116.- Cultivo de plantas para fibras textiles
- 0119.- Otros cultivos no perennes
- 0121.- Cultivo de la vid
- 0122.- Cultivo de frutos tropicales y subtropicales
- 0123.- Cultivo de cítricos
- 0124.- Cultivo de frutos con hueso y pepitas
- 0125.- Cultivo de otros árboles y arbustos frutales y frutos secos
- 0126.- Cultivo de frutos oleaginosos
- 0127.- Cultivo de plantas para bebidas
- 0128.- Cultivo de especias, plantas aromáticas, medicinales y farmacéuticas
- 0129.- Otros cultivos perennes
- 0130.- Propagación de plantas
- 0141.- Explotación de ganado bovino para la producción de leche
- 0142.- Explotación de otro ganado bovino y búfalos
- 0145.- Explotación de ganado ovino y caprino
- 0146.- Explotación de ganado porcino
- 0147.- Avicultura
- 0149.- Otras explotaciones de ganado
- 0150.- Producción agrícola combinada con la producción ganadera
- 0161.- Actividades de apoyo a la agricultura
- 0162.- Actividades de apoyo a la ganadería
- 0163.- Actividades de preparación posterior a la cosecha
- 0164.- Tratamiento de semillas para reproducción
- 0170.- Caza, captura de animales y servicios relacionados con las mismas
- 0230.- Recolección de productos silvestres, excepto madera
- 0311.- Pesca marina
- 0321.- Acuicultura marina

### **B.- INDUSTRIAS EXTRACTIVAS**

- 0893.- Extracción de sal

## **ANEXO I. Actividades de la cadena de valor de la gastronomía identificadas en el clasificación CNAE (cont.)**

### **C.- INDUSTRIA MANUFACTURERA**

- 1011.- Procesado y conservación de carne
- 1012.- Procesado y conservación de volatería
- 1013.- Elaboración de productos cárnicos y de volatería
- 1021.- Procesado de pescados, crustáceos y moluscos
- 1022.- Fabricación de conservas de pescado
- 1031.- Procesado y conservación de patatas
- 1032.- Elaboración de zumos de frutas y hortalizas
- 1039.- Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas
- 1042.- Fabricación de margarina y grasas comestibles similares
- 1043.- Fabricación de aceite de oliva
- 1044.- Fabricación de otros aceites y grasas
- 1052.- Elaboración de helados
- 1053.- Fabricación de quesos
- 1054.- Preparación de leche y otros productos lácteos
- 1061.- Fabricación de productos de molinería
- 1062.- Fabricación de almidones y productos amiláceos
- 1071.- Fabricación de pan y de productos frescos de panadería y pastelería
- 1072.- Fabricación de galletas y productos de panadería y pastelería de larga duración
- 1073.- Fabricación de pastas alimenticias, cuscús y productos similares
- 1081.- Fabricación de azúcar
- 1082.- Fabricación de cacao, chocolate y productos de confitería
- 1083.- Elaboración de café, té e infusiones
- 1084.- Elaboración de especias, salsas y condimentos
- 1085.- Elaboración de platos y comidas preparados
- 1086.- Elaboración de preparados alimenticios homogeneizados y alimentos dietéticos
- 1089.- Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p.
- 1091.- Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja
- 1092.- Fabricación de productos para la alimentación de animales de compañía
- 1101.- Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas
- 1102.- Elaboración de vinos
- 1103.- Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas
- 1104.- Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de la fermentación
- 1105.- Fabricación de cerveza
- 1106.- Fabricación de malta
- 1107.- Fabricación de bebidas no alcohólicas; producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas
- 2012.- Fabricación de colorantes y pigmentos

## **ANEXO I. Actividades de la cadena de valor de la gastronomía identificadas en el clasificación CNAE (cont.)**

### **G.- COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR; REPARACIÓN DE VEHÍCULOS DE MOTOR Y MOTOCICLETAS**

4611.- Intermediarios del comercio de materias primas agrarias, animales vivos, materias primas textiles y productos semielaborados

4617.- Intermediarios del comercio de productos alimenticios, bebidas y tabaco

4621.- Comercio al por mayor de cereales, tabaco en rama, simientes y alimentos para animales

4623.- Comercio al por mayor de animales vivos

4631.- Comercio al por mayor de frutas y hortalizas

4632.- Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos

4633.- Comercio al por mayor de productos lácteos, huevos, aceites y grasas comestibles

4634.- Comercio al por mayor de bebidas

4636.- Comercio al por mayor de azúcar, chocolate y confitería

4637.- Comercio al por mayor de café, té, cacao y especias

4638.- Comercio al por mayor de pescados y mariscos y otros productos alimenticios

4639.- Comercio al por mayor, no especializado, de productos alimenticios, bebidas y tabaco

4711.- Comercio al por menor en establecimientos no especializados, con predominio en productos alimenticios, bebidas y tabaco

4721.- Comercio al por menor de frutas y hortalizas en establecimientos especializados

4722.- Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados

4723.- Comercio al por menor de pescados y mariscos en establecimientos especializados

4724.- Comercio al por menor de pan y productos de panadería, confitería y pastelería en establecimientos especializados

4725.- Comercio al por menor de bebidas en establecimientos especializados

4776.- Comercio al por menor de flores, plantas, semillas, fertilizantes, animales de compañía y alimentos para los mismos en establecimientos especializados

4781.- Comercio al por menor de productos alimenticios, bebidas y tabaco en puestos de venta y en mercadillos

### **I.- HOSTELERÍA**

5610.- Restaurantes y puestos de comidas

5621.- Provisión de comidas preparadas para eventos

5629.- Otros servicios de comidas

5630.- Establecimientos de bebidas



## ANEXO II. Hectáreas ocupadas y toneladas recolectadas en los principales cultivos agrícolas de Canarias vinculados con la cadena de valor de la gastronomía

Cultivos herbáceos	Hectáreas	Toneladas
<b>Cereales (excepto arroz) para la producción de grano (incluidas las semillas)</b>	<b>1.380,5</b>	<b>1.966,0</b>
Trigo	191,5	202,4
Centeno	100,1	89,9
Tranquillón	8,5	6,5
Otras mezclas de cereales de invierno (distintas al tranquillón)	103,4	68,2
Cebada	103,3	130,0
Avena	295,4	224,1
Maíz en grano	522,5	1.147,9
Triticale	2,0	1,1
Alforfón o trigo sarraceno	1,0	0,6
Mijo	1,0	0,6
Resto de cereales (excepto arroz) para la producción de grano (incluidas las semillas)	51,8	94,7
<b>Leguminosas y proteaginosas secas para la producción de grano (incluidas las semillas y las mezclas de cereales y leguminosas)</b>	<b>326,6</b>	<b>258,0</b>
Guisantes	15,4	13,4
Habas	51,1	37,7
Altramuces	79,7	57,6
Lentejas	17,8	14,4
Garbanzos	15,3	10,5
Judías secas	107,2	98,82
Veza (Arveja)	4,0	2,1
Resto de leguminosas y proteaginosas secas para la producción de grano (incluidas las semillas y las mezclas de cereales y leguminosas)	36,1	24,6

## ANEXO II. Hectáreas ocupadas y toneladas recolectadas en los principales cultivos agrícolas de Canarias vinculados con la cadena de valor de la gastronomía (cont.)

Cultivos herbáceos	Hectáreas	Toneladas
<b>Tubérculos</b>	<b>4.048,6</b>	<b>91.362,7</b>
Papas extratempranas	1.250,4	28.695,8
Papas tempranas	2.102,3	46.958,2
Papas media estación	149,2	4.115,9
Papas tardías	546,7	11.592,8
<b>Cultivos industriales</b>	<b>17,3</b>	<b>662,0</b>
Caña de azúcar	17,3	662,0
<b>Fresas</b>	<b>70,5</b>	<b>2.185,2</b>
<b>Hortalizas frescas (incluidos los melones)</b>	<b>7.213,3</b>	<b>253.932,3</b>
Coliflor	266,8	6.459,3
Coles	406,4	10.856,6
Puerros	222,8	4.915,6
Apios	26,6	690,2
Lechugas	1.182,4	34.955,2
Escarolas	58,6	1.035,2
Espinacas	58,9	1.056,5
Alcachofas	10,4	40,9
Acelgas	59,6	1.247,9
Tomates	606,3	53.755,8
Pepinos	183,0	17.667,3
Berenjenas	81,8	4.103,0
Calabacines	474,8	23.232,0
Calabazas butternut y calabazas cucurbita máxima	491,0	15.252,8
Melones	306,2	8.264,0
Sandías	349,4	12.093,6
Pimientos (Capsicum)	225,3	15.618,0
Guindillas	25,9	247,0

## ANEXO II. Hectáreas ocupadas y toneladas recolectadas en los principales cultivos agrícolas de Canarias vinculados con la cadena de valor de la gastronomía (cont.)

Cultivos herbáceos	Hectáreas	Toneladas
Zanahorias	270,0	8.349,1
Cebollas	270,9	6.547,1
Cebolletas	7,0	148,0
Remolacha	16,3	401,0
Rábanos	15,7	274,0
Ajos	80,3	596,9
Batatas y boniatos	269,2	3.161,9
Nabos	2,0	45,0
Guisantes verdes	29,8	400,6
Judías verdes	275,9	5.287,1
Habas verdes	57,3	417,9
Resto de hortalizas frescas (incluidos los melones)	882,7	16.785,4
<b>Cultivos forrajeros</b>	<b>3.202,0</b>	<b>19.174,9</b>
Cereales de invierno	623,0	2.235,1
Coles para forraje	62,6	753,7
Maíz para forraje	393,2	3.925,2
Sorgo para forraje	6,0	120,0
Otras gramíneas para forraje	43,0	398,1
Alfalfa	49,7	1.713,2
Veza para forraje	46,8	175,2
Otras leguminosas para forraje	117,0	616,2
Remolachas para forraje	1,7	22,6
Resto de cultivos forrajeros	1.859,0	9.215,6
<b>Total</b>	<b>14.551,7</b>	<b>367.317,1</b>

Fuentes:

ISTAC. Superficie cultivada según productos agrícolas herbáceos y sistemas de cultivo. Municipios e islas de Canarias por años. Desde 2007

ISTAC. Producción recolectada según productos agrícolas. Islas de Canarias por años. Desde 2012

## ANEXO II. Hectáreas ocupadas y toneladas recolectadas en los principales cultivos agrícolas de Canarias vinculados con la cadena de valor de la gastronomía (cont.)

Cultivos permanentes	Hectáreas	Toneladas
Almendras	239,2	236,6
Castañas	30	126,5
Macadamia	0,2	2,4
Resto de frutas, bayas y frutos con cáscara (excepto cítricos, uvas y fresas)	115,8	550,8
<b>Cítricos</b>	<b>1.297,1</b>	<b>16.119,1</b>
Naranjas	913,7	11.125,2
Naranjas amargas	0,1	1,0
Mandarinas	101,2	1.185,4
Limonos amarillos	266,6	3.556,6
Pomelos	11,5	170,5
Resto de cítricos	4,1	80,4
<b>Uvas</b>	<b>6.191,3</b>	<b>13.560,8</b>
Uvas de vinificación	6.100,6	13.283,2
Uvas de mesa	90,7	277,6
<b>Aceitunas</b>	<b>547</b>	<b>1.475,3</b>
Aceitunas de mesa	91,5	250,1
Aceitunas para aceite	455,5	1.225,2
<b>Otros cultivos permanentes para consumo humano n.c.o.p.</b>	<b>10,6</b>	<b>121,0</b>
Algarrobas	0,1	21,0
Café	10,6	100
<b>Champiñones</b>	<b>1</b>	<b>70,0</b>
<b>Total</b>	<b>22.230,6</b>	<b>495.634,8</b>

Fuentes:

ISTAC. Superficie cultivada, superficie de producción y árboles diseminados según productos agrícolas permanentes y sistemas de cultivo. Municipios e islas de Canarias por años. Desde 2007

ISTAC. Producción recolectada según productos agrícolas. Islas de Canarias por años. Desde 2012

## ANEXO II. Hectáreas ocupadas y toneladas recolectadas en los principales cultivos agrícolas de Canarias vinculados con la cadena de valor de la gastronomía (cont.)

Cultivos permanentes	Hectáreas	Toneladas
<b>Frutas, bayas y frutos con cáscara (excepto cítricos, uvas y fresas)</b>	<b>14.183,6</b>	<b>464.288,6</b>
Manzanas	320,8	2.391,8
Peras	140,7	1.867,9
Membrillos	1,8	31,0
Nísperos	4,5	209,6
Melocotones	142,6	1.995,3
Albaricoques	70,3	1.011,05
Cerezas	5,1	18,2
Ciruelas	159,6	1.955,6
Higos	334,6	545,9
Kiwis	9,5	59,8
Aguacates	2.255	10.973,7
Plátanos	9.098	409.106,2
Chirimoyas	9,2	37,0
Mangos	503,7	9.149,6
Papayas	321,9	19.613,1
Piñas tropicales	174,3	2.699,5
Granadas	16,7	196,0
Chumberas	154,3	560,9
Kakis	9,3	71,3
Guayabos	36,3	622,1
Carambolas	1,8	75,2
Dátiles	0	9,7
Frambuesas	4,1	55,0
Moras	15,7	89,5
Nueces	8,6	26,0

### ANEXO III. Número de explotaciones y efectivos de ganado según especies (relacionadas con el consumo humano (carne, leche o huevos). Canarias- 2021.

Por tipo de especie	Número de explotaciones 2021	Número de explotaciones 2014	Efectivos de ganado 2021	Efectivos de ganado 2014
Bovinos	697	923	21.546	2021
Caprinos	1.289	1.769	210.238	219.115
Ovinos	847	1.088	38.829	49.944
Porcinos	384	496	43.339	51.652
Conejos	103	127	23.865	41.797
Gallinas	343	346	3.090.962	2.807.441
Codornices	14	16	485	5.577
Faisanes	9	11	51	140
Ocas	15	18	74	130
Patos	28	20	329	231
Pavos	32	21	144	180
Perdices	11	15	3.548	1.671
Pintadas	5	3	105	73
Avestruces	4	5	8	62
Emúes	3	2	8	4
Camellos	2	2	no disponible	no disponible
Dromedarios	48	34	no disponible	no disponible
Abejas	1.223	1286	no disponible	no disponible
	<b>5.057</b>	<b>6.182</b>		

Fuentes:

ISTAC. Número de explotaciones según especies. Municipios e islas de Canarias por años. Desde 2014.

ISTAC. Efectivos de ganado según categorías de animales. Municipios e islas de Canarias por años. Desde 2014.

ISTAC. Efectivos de ganado avícola según especies y clasificación zootécnica de las explotaciones. Municipios e islas de Canarias por años. Desde 2014.

#### ANEXO IV. Evolución de la producción en peso por islas y especies. Datos mensuales. 2007-2022

Nombre especie	2022 Toneladas	2007 Toneladas
Patudo o Tuna	2.270.601,58	1.706.241,05
Bonito / Bonito Listado	1.404.934,13	823.672,42
Barrilote	646.347,23	211.927,30
Caballa del Atlántico	644.658,80	439.391,00
Atún Rojo O Atún de Aleta Azul	361.108,00	59.365,80
Rabil	292.740,44	180.097,40
Pez Espada / Aguja Paladar	267.304,90	7.145,20
Vieja	267.047,17	154.991,50
Sardina	216.839,14	48.901,00
Chicharro	210.527,82	110.520,40
Bocinegro	182.921,34	100.487,44
Pargo Macho	157.366,10	40.998,26
Fula Colorada	143.734,18	35.948,40
Medregal	75.101,06	46.995,95
Jurel	73.635,53	26.787,35
Chopa	63.963,67	82.837,31
Bicuda	62.751,35	18.651,03
Congrio	61.937,73	23.614,45
Machuelo	58.749,88	100.026,5
Peto	55.996,55	59.473,25
Chacarona	54.550,13	14.511,5
Anchoa	51.327,28	80.354
Otros (menores 50.000 toneladas)	920.537	1.137.747,07

Fuente:  
<https://www.gobiernodecanarias.org/agp/sgt/temas/estadistica/pesca/>

## ANEXO IV. Detalle de las buenas prácticas por orden alfabético

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Agromía	Asesorando en procesos de internacionalización de empresas del sector agroalimentario	149
8Aborigen	Arqueología del sabor	172
Abejera Ecoalpisa	Alternativas para revitalizar el medio rural	104
Aceite Teguerrey	Producción de aceite	124
Agroecología SAT El Jable	Proyecto colectivo de agricultores ecológicos	92
AgroViva Farm Shop	Punto venta a pie de calle que ofrece producto Km 0	147
Aguas Minerales Firgas	Procesos respetuosos con el medioambiente	116
AIDER Gran Canaria	Escuela de Pastoreo de Gran Canaria	103
APITEN	Modelo de desarrollo integral de la apicultura	87
APOGEO	Agricultura de Precisión para la Mejora de la Producción Vitícola en la Macaronesia	95
ASAGA-ASAJA	Plan de acción para el autoabastecimiento forrajero de San Cristóbal de La Laguna	85
Ashotel y Asaga	Proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares'	162
Asociación de Cosecheros "La Papa Bonita"	Promoción, recuperación y comercialización de las Papas Antiguas de Canarias	107
Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias	Certificación huella de carbono del plátano	82
Asociación El Frescal	Rescate de las tradiciones agroganaderas locales	106
Asociación Mujeres 7, FADEMUR Canarias	Progreso e igualdad para las mujeres del medio rural	74
Asociación Ruta del Vino de Gran Canaria	Desarrollo socioeconómico en torno al vino	130
Ayuntamiento de Adeje	Bosque comestible de Adeje	88
Ayuntamiento de El Paso	Recuperación del almendro	85
Ayuntamiento de Tazacorte	"El Baile de la Morena"	151
Banco Español de Algas	Uso de las algas en la alimentación humana	169
BioCanarias Productos ecológicos	Cooperativa que comercializa producto local y ecológico	146
Bodega Viñarda	Talento joven impulsando la vitivinicultura de La Palma	130
Bodegas Arautava	Manteniendo la riqueza del cordón trenzado	132
Bodegas Monje	Diversificación a través del enoturismo	124
Bodegas Tagalguen	Producción de vino ecológico	120
Buscándome las Habichuelas	Oportunidades para las personas en situación o riesgo de exclusión social	156
C23 Culture	Estudio de investigación y recopilación de recetas canarias	172
Cabildo de Gran Canaria y ULGC	Escuela de Apicultura de Gran Canaria	77
Cabildo de La Gomera	Terrenos de cultivo para personas desfavorecidas	72
Café Taoro- Casa Egon	La Pastelería más antigua de Canarias	134
Canarias Gourmet	Periódico digital de Canarias que difunde la gastronomía	168
Canary Poke	Restauración sostenible	163
Carmen Soto Barrera	Visibilidad de la mujer en la pesca	75
Carnicería el Pinar	Carnicería ecológica	120
Casa de la Miel de Palma	Descubrir el proceso de elaboración de la miel de palma	133
Casa Efigenia	Mujer emprendedora en la industria de alimentación	110
Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT)	Recuperación y conservación de la biodiversidad agrícola local de la isla de Tenerife	86
Cervecería Tacoa	Innovación en la producción de cerveza artesanal	126
Cerveza Isla Verde	Cervezas artesanas que respetan el medioambiente	117
CIFP San Cristóbal	Programas formativos de cocina y gastronomía y restauración	159
Claudio Ponce	Marketing y Neuromarketing Gastronómico	170
Cluster de Enoturismo de Canarias	Mejora de la cualificación de profesionales de servicios enoturísticos	129
Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias	Plataforma de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva VTCAN	125



## ANEXO IV. Detalle de las buenas prácticas por orden alfabético

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Conservas Toledo	Impulso a las conservas artesanales y salazones gourmet	123
Cooperativa Isonorte	Creación de empleo para colectivos desfavorecidos y la promoción del desarrollo rural	73
Cooperativa Reflota	Producción derivada de la tunera como oportunidad laboral	72
Cruz Roja Española	Reparto de alimentos	137
Cultesa	Agrobiotecnología	94
Destilería Arehucas	Puesta en valor de la zafra de la caña de azúcar	106
Destilerías Arehucas	Reutilización de la vinaza en los procesos de limpieza y com fertilizante	118
Dimepe Canarias	Plataforma de comercialización privada	147
EcoFinca Nogales	Elaboración de fertilizantes ecológicos líquidos	84
EcoFinca PlatanoLógico	Eliminación del uso de fitosanitarios	84
El Aderno	Innovación en la pastelería	128
El Masapé	Pastelería artesanal de la Gomera	133
Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte	Técnico/a Superior en Vitivinicultura	111
Federación de Asociaciones de Razas Autóctonas de Canarias	Rentabilidad de las razas autóctonas de Canarias	93
Federación Española de Bancos de Alimentos	Reparto de alimentos	137
Fiesta y espectáculo en la cultura popular en su contexto atlántico: literatura, arte, cine y teatro	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios	172
Finca El Mato	Permacultura Aplicada a la Recuperación de personas con Enfermedad Mental	79
Finca la Calabacera	Productos de calidad en La Calabacera, finca certificada en ecológico	99
Finca La Gayría	Agroturismo para revitalizar el medio rural	103
Fondo de ayuda Europea para los Más Desfavorecidos (FEAD)	Reparto de alimentos	137
Foodies Studies	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios	172
Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica, (CIAB),	Formación para propiciar la sostenibilidad de las actividades agroganaderas y pesquera en La Palma	102
Fundación Dinosol	Oportunidades laborales para personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social	137
Fundación Neotrópico	Artropocan: Cría de insectos para alimentación animal	99
GALP de Canarias	Grupos de acción local dinamizadores de los sectores pesquero y acuícola	101
Gestión del Medio Rural (GMR)	Comercialización y promoción del producto local	145

## ANEXO IV. Detalle de las buenas prácticas por orden alfabético

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
GF Hoteles	Buffet waste: una solución para reducir el desperdicio alimentario	168
Gobierno de Canarias	Escuelas de Capacitación Agraria	76
Gobierno de Canarias	Institutos Politécnicos de Formación Marítima Profesional de Canarias	78
Gofio La Piña	Elaboración de gofio con harinas ecológicas	119
Gran Canaria Me Gusta	Gran Canaria Me Gusta	148
Granja Avícola Morales	Granja cien por cien sostenible	82
Granja Los Tumbitos	Liderazgo femenino en el sector primario	74
Grupo Chacón	Compromiso con el Desarrollo Sostenible	141
Grupo de Consumo Alborinco	Concienciación en cambios en los modelos de consumo	176
Grupo Ganadero de Fuerteventura	Energías renovables en los procesos de producción	117
Grupo Harinaca	Digitalización de los procesos industriales	125
Grupo Iberostar	Honest Food	160
Grupo Iberostar	Camino de eliminar el desperdicio alimentario	163
Hard Rock Hotel	Experiencia gastronómica única empleando el mapeo 3D de última generación	169
Hierro Aloe	Elaboración de Jugo Detox de Aloe Vera	112
Hiperdino	Marco Estratégico de Desarrollo Sostenible	140
Hotel Tecina	Ecofinca Tecina	164
Huerto La Chimenea	Huerto urbano comunitario autogestionado	73
Iciar Pérez	Mejor Jefa de Cocina y Mejor Chef de Canarias	157
Innova Food	Nivarina: Harina de plátano	118
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias	Fincas Faro	96
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias	Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias	98
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias	Empresas canarias en la Feria Internacional Fruit Attraction	148
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias	Puesta en valor de las carnes autóctonas de Canarias	170
Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)	Ecocomedores	160
Instituto Canario de Desarrollo Cultural del Gobierno de Canarias	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios	172
Instituto Universitario ECOAQUA	Acuicultura Sostenible	94
José Cañón	La venta de Afur	152
KWS Semillas Canarias SLU	Investigación de semillas para mejorar la productividad y calidad en la agricultura	97
La Abeja del Guanche	Miel ecológica en Gran Canaria	86
La Cosecha Directa	Un modelo distinto de comercialización	138
La Destiladera	Producción alimentaria a través de un Centro especial de empleo	110
La Ecológica- Pizzería-Escuela	Formando y Horneando Futuro	156
La Jaira de Ana	Granja Escuela	78
La Salamandra	Mermeladas Perenquen Gourmet	128
La Table Du Chef	Formación y oportunidades laborales	158
La Tienda de Polo	La tienda de aceite y vinagre más antigua de Canarias	152
La Zanahoria	Productos biológicos frescos y de temporada	143
Ladera de la Reina	Miel ecológica en La Palma	87
Mariana Hernández	Creatividad y genialidad en La Gatera Gastro Bar y El Baifo Street Food	157
Mercado de Vegueta	El mercado de abastos más antiguo de Canarias	151

## ANEXO IV. Detalle de las buenas prácticas por orden alfabético

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Microgreen spirulina	Spirulina: el superalimento	127
Oficina Agroecológica S. Coop.	Cooperativa de trabajo asociado	100
Palmerita Café	Cálculo de la Huella de Carbono	162
Pan de Pangea	Elaboración de pan natural y ecológico	112
Pescarestinga	Pesca artesanal y modelo conjunto de comercialización	92
Proexca	Empresas canarias en la Feria Internacional Fruit Attraction	148
Quesadillas Adrián Gutiérrez e Hijas	100 años de tradición	132
Quesería 5senti2	Mejora e innovación en los procesos de elaboración de quesos	127
Queso Project	Internacionalización de quesos artesanos	149
Restaurante 1973 Taste	Puesta en valor de las carnes autóctonas de Canarias	170
Restaurante Casa Juan	Cocina que respeta la biodiversidad marina	164
Sabela	Bar, food y market	166
Sal Océano	Elaboración de sales y azúcares especiados	123
Salinas de Fuencaliente	Salinas: legado cultural, natural, turístico y etnográfico	107
Sibarita	Pasta fresca y ecológica elaborada en Canarias	116
Sidra Posma	Innovación y asociacionismo en torno a la sidra	129
Soul Fruit Picnics	Especialización creando eventos inolvidables	166
Supermercados Spar	Compromiso con el sector primario	146
Tagua	Gestión eficiente del agua en las explotaciones agrícolas	83
Tienda La Acequia	Tienda de alimentos ecológicos	142
Tierra Mía	Ecomercado	142
Tirma SA	Implantación de una infraestructura hiperconvergente	126
Trivo. Territorios y comunidades sostenibles	Patrimonio culinario de Canarias	173
Tuno Canario	Higo tinto: Investigación y reconocimiento	113
Turismo de Tenerife	Plan Director de Gastronomía de la Isla de Tenerife	167
Universidad de La Laguna - Escuela de Ingeniería Agraria	Huella hídrica y huella de carbono de la actividad agraria de las Islas Canarias	97
Universidad de La Laguna	Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias	98
Universidad de La Laguna - Grupo de Investigación de la Palingestos	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios	172
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria	Grupo de Investigación sobre Nutrición	176
VidaViva- EcoFood	Transformación artesanal de materias primas ecológicas	119
Virginia Ortiz	Alimentación Inclusiva y Gestión de Alérgenos	177
Visionary Hospitality	Buffet waste: una solución para reducir el desperdicio alimentario	169

## ANEXO V. Detalle de las buenas prácticas por Eslabón de la cadena de valor y Dimensión de la Agenda Canaria 2030

### Sector Primario. Dimensión Personas

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Cabildo de La Gomera	Terrenos para cultivar para personas desfavorecidas	72
Cooperativa Reflota	Producción derivada de la tunera como oportunidad laboral	72
Cooperativa Isonorte	Creación de empleo para colectivos desfavorecidos y la promoción del desarrollo rural	73
Huerto La Chimenea	Huerto urbano comunitario autogestionado	73
Asociación Mujeres 7, FADEMUR Canarias	Progreso e igualdad para las mujeres del medio rural	74
Granja Los Tumbitos	Liderazgo femenino en el sector primario	74
Carmen Soto Barrera	Visibilidad de la mujer en la pesca	75
Gobierno de Canarias	Escuelas de Capacitación Agraria	76
Cabildo de Gran Canaria y ULGC	Escuela de Apicultura de Gran Canaria	77
Gobierno de Canarias	Institutos Politécnicos de Formación Marítima Profesional de Canarias	78
La Jaira de Ana	Granja Escuela	78
Finca El Mato	Permacultura Aplicada a la Recuperación de personas con Enfermedad Mental	79

### Sector Primario. Dimensión Planeta

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias	Certificación huella de carbono del plátano	82
Granja Avícola Morales	Granja cien por cien sostenible	82
Tagua	Gestión eficiente del agua en las explotaciones agrícolas	83
EcoFinca Nogales	Elaboración de fertilizantes ecológicos líquidos	84
EcoFinca PlatanoLógico	Eliminación del uso de fitosanitarios	84
ASAGA-ASAJA	Plan de acción para el autoabastecimiento forrajero de San Cristóbal de La Laguna	85
Ayuntamiento de El Paso	Recuperación del almendro	85
Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT)	Recuperación y conservación de la biodiversidad agrícola local de la isla de Tenerife	86
La Abeja del Guanche	Miel ecológica en Gran Canaria	86
APITEN	Modelo de desarrollo integral de la apicultura	87
Ladera de la Reina	Miel ecológica en La Palma	87
Ayuntamiento de Adeje	Bosque comestible de Adeje	88

## ANEXO V. Detalle de las buenas prácticas por Eslabón de la cadena de valor y Dimensión de la Agenda Canaria 2030

### Sector Primario. Dimensión Prosperidad

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Agroecología SAT El Jable	Proyecto colectivo de agricultores ecológicos	92
Pescarestinga	Pesca artesanal y modelo conjunto de comercialización	92
Federación de Asociaciones de Razas Autóctonas de Canarias	Rentabilidad de las razas autóctonas de Canarias	93
Cultesa	Agrobiotecnología	94
Instituto Universitario ECOAQUA	Acuicultura Sostenible	94
APOGEO	Agricultura de Precisión para la Mejora de la Producción Vitícola en la Macaronesia	95
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias	Fincas Faro	96
Universidad de La Laguna - Escuela de Ingeniería Agraria	Huella hídrica y huella de carbono de la actividad agraria de las Islas Canarias	97
KWS Semillas Canarias SLU	Investigación de semillas para mejorar la productividad y calidad en la agricultura	97
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias	Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias	98
Universidad de La Laguna	Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias	98
Finca la Calabacera	Productos de calidad en La Calabacera, finca certificada en ecológico	99
Fundación Neotrópico	Artropocan: Cría de insectos para alimentación animal	99
Oficina Agroecológica S. Coop.	Cooperativa de trabajo asociado	100
GALP de Canarias	Grupos de acción local dinamizadores de los sectores pesquero y acuícola	101
Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica, (CIAB),	Formación para propiciar la sostenibilidad de las actividades agroganaderas y pesquera en La Palma	102
AIDER Gran Canaria	Escuela de Pastoreo de Gran Canaria	103
Finca La Gayría	Agroturismo para revitalizar el medio rural	103
Abejera Ecoalpisa	Alternativas para revitalizar el medio rural	104

### Sector Primario. Dimensión Cultura

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Asociación El Frescal	Rescate de las tradiciones agroganaderas locales	106
Destilería Arehucas	Puesta en valor de la zafra de la caña de azúcar	106
Asociación de Cosecheros "La Papa Bonita"	Promoción, recuperación y comercialización de las Papas Antiguas de Canarias	107
Salinas de Fuencaliente	Salinas: legado cultural, natural, turístico y etnográfico	107

## ANEXO V. Detalle de las buenas prácticas por Eslabón de la cadena de valor y Dimensión de la Agenda Canaria 2030

### Industrias de alimentación y bebidas. Dimensión Personas

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Casa Efigenia	Mujer emprendedora en la industria de alimentación	110
La Destiladera	Producción alimentaria a través de un Centro especial de empleo	110
Conservas Monte Lucía	Liderazgo femenino y relevo generacional de un negocio artesanal	111
Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte	Técnico/a Superior en Vitivinicultura	111
Hierro Aloe	Elaboración de Jugo Detox de Aloe Vera	112
Pan de Pangea	Elaboración de pan natural y ecológico	112
Tuno Canario	Higo tinto: Investigación y reconocimiento	113

### Industrias de alimentación y bebidas. Dimensión Planeta

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Aguas Minerales Firgas	Procesos respetuosos con el medioambiente	116
Sibarita	Pasta fresca y ecológica elaborada en Canarias	116
Cerveza Isla Verde	Cervezas artesanas que respetan el medioambiente	117
Grupo Ganadero de Fuerteventura	Energías renovables en los procesos de producción	117
Destilerías Arehucas	Reutilización de la vinaza en los procesos de limpieza y su uso como fertilizante	118
Innova Food	Nivarina: Harina de plátano	118
Gofio La Piña	Elaboración de gofio con harinas ecológicas	119
VidaViva- EcoFood	Transformación artesanal de materias primas ecológicas	119
Bodegas Tagalguen	Producción de vino ecológico	120
Carnicería el Pinar	Carnicería ecológica	120

### Industrias de alimentación y bebidas. Dimensión Prosperidad

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Conservas Toledo	Impulso a las conservas artesanales y salazones gourmet	123
Sal Océano	Elaboración de sales y azúcares especiados	123
Aceite Tegueray	Producción de aceite	124
Bodegas Monje	Diversificación a través del enoturismo	124
Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias	Plataforma de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva VTCAN	125
Grupo Harinaca	Digitalización de los procesos industriales	125
Cervecería Tacao	Innovación en la producción de cerveza artesanal	126
Tirma SA	Implantación de una infraestructura hiperconvergente	126
Microgreen spirulina	Spirulina: el superalimento	127
Quesería 5senti2	Mejora e innovación en los procesos de elaboración de quesos	127
El Aderno	Innovación en la pastelería	128
La Salamandra	Mermeladas Perenquen Gourmet	128
Cluster de Enoturismo de Canarias	Mejora de la cualificación de profesionales de servicios enoturísticos	129
Sidra Posma	Innovación y asociacionismo en torno a la sidra	129
Asociación Ruta del Vino de Gran Canaria	Desarrollo socioeconómico en torno al vino	130
Bodega Viñarda	Talento joven impulsando la vitivinicultura de La Palma	130

## ANEXO V. Detalle de las buenas prácticas por Eslabón de la cadena de valor y Dimensión de la Agenda Canaria 2030

### Industrias de alimentación y bebidas. Dimensión Cultura

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Bodegas Arautava	Manteniendo la riqueza del cordon trenzado	132
Quesadillas Adrián Gutiérrez e Hijas	100 años de tradición	132
Casa de la Miel de Palma	Descubrir el proceso de elaboración de la miel de palma	133
El Masapé	Pastelería artesanal de la Gomera	133
Café Taoro- Casa Egon	La Pastelería más antigua de Canarias	134

### Comercialización y Distribución. Dimensión Personas

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Cruz Roja Española	Reparto de alimentos	137
Federación Española de Bancos de Alimentos	Reparto de alimentos	137
Fondo de ayuda Europea para los Más Desfavorecidos (FEAD)	Reparto de alimentos	137
Fundación Dinosol	Oportunidades laborales para personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social	137
La Cosecha Directa	Un modelo distinto de comercialización	138

### Comercialización y Distribución. Dimensión Planeta

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Hiperdino	Marco Estratégico de Desarrollo Sostenible	140
Grupo Chacón	Compromiso con el Desarrollo Sostenible	141
Tienda La Acequia	Tienda de alimentos ecológicos	142
Tierra Mía	Ecomercado	142
La Zanahoria	Productos biológicos frescos y de temporada	143

### Comercialización y Distribución. Dimensión Prosperidad

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Gestión del Medio Rural (GMR)	Comercialización y promoción del producto local	145
BioCanarias Productos ecológicos	Cooperativa que comercializa producto local y ecológico	146
Supermercados Spar	Compromiso con el sector primario	146
AgroViva Farm Shop	Punto venta a pie de calle que ofrece producto Km 0	147
Dimepe Canarias	Plataforma de comercialización privada	147
Gran Canaria Me Gusta	Gran Canaria Me Gusta	148
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias	Empresas canarias en la Feria Internacional Fruit Attraction	148
Proexca	Empresas canarias en la Feria Internacional Fruit Attraction	148
Agromía	Asesorando en procesos de internacionalización empresas del sector agroalimentario	149
Queso Project	Internacionalización de quesos artesanos	149

## ANEXO V. Detalle de las buenas prácticas por Eslabón de la cadena de valor y Dimensión de la Agenda Canaria 2030

### Comercialización y Distribución. Dimensión Cultura

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Ayuntamiento de Tazacorte	"El Baile de la Morena"	151
Mercado de Vegueta	El mercado de abastos más antiguo de Canarias	151
José Cañón	La venta de Afur	152
La Tienda de Polo	La tienda de aceite y vinagre más Antigua de Canarias	152

### Restauración y hospitalidad. Dimensión Personas

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Buscándome las Habichuelas	Oportunidades para las personas en situación o riesgo de exclusión social	156
La Ecológica- Pizzería-Escuela	Formando y Horneando Futuro	156
Iciar Pérez	Mejor Jefa de Cocina y Mejor Chef de Canarias	157
Mariana Hernández	Creatividad y genialidad en La Gatera Gastro Bar y El Baifo Street Food	157
La Table Du Chef	Formación y oportunidades laborales	158
CIFP San Cristóbal	Programas formativos de cocina y gastronomía y restauración	159
Grupo Iberostar	Honest Food	160
Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)	Ecocomedores	160

### Restauración y hospitalidad. Dimensión Planeta

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Ashotel y Asaga	Proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares'	162
Palmerita Café	Cálculo de la Huella de Carbono	162
Canary Poke	Restauración sostenible	163
Grupo Iberostar	Camino de eliminar el desperdicio alimentario	163
Hotel Tecina	Ecofinca Tecina	164
Restaurante Casa Juan	Cocina que respeta la biodiversidad marina	164

### Restauración y hospitalidad. Dimensión Prosperidad

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Sabela	Bar, food y market	166
Soul Fruit Picnics	Especialización creando eventos inolvidables	166
Turismo de Tenerife	Plan Director de Gastronomía de la Isla de Tenerife	167
Canarias Gourmet	Periódico digital de Canarias que difunde la gastronomía	168
GF Hoteles	Buffet waste: una solución para reducir el desperdicio alimentario	168
Banco Español de Algas	Uso de las algas en la alimentación humana	169
Hard Rock Hotel	Experiencia gastronómica única empleando el mapeo 3D de última generación	169
Visionary Hospitality	Buffet waste: una solución para reducir el desperdicio alimentario	169
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias	Puesta en valor de las carnes autóctonas de Canarias	170
Claudio Ponce	Marketing y Neuromarketing Gastronómico	170
Restaurante 1973 Taste	Puesta en valor de las carnes autóctonas de Canarias	170



## ANEXO V. Detalle de las buenas prácticas por Eslabón de la cadena de valor y Dimensión de la Agenda Canaria 2030

### Restauración y hospitalidad. Dimensión Cultura

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
8Aborigen	Arqueología del sabor	172
C23 Culture	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios	172
Fiesta y espectáculo en la cultura popular en su contexto atlántico: literatura, arte, cine y teatro	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios	172
Foodies Studies	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios	172
Instituto Canario de Desarrollo Cultural del Gobierno de Canarias	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios	172
Universidad de La Laguna - Grupo de investigación de la Palingestos	Estudio de investigación y recopilación de recetarios canarios	172
Trivo. Territorios y comunidades sostenibles	Patrimonio culinario de Canarias	173

### Consumo Final. Dimensión Personas

Nombre de la entidad o persona	Título de la buena práctica	pag.
Grupo de Consumo Alborinco	Concienciación en cambios en los modelos de consumo	176
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria	Grupo de Investigación sobre Nutrición	176
Virginia Ortiz	Alimentación Inclusiva y Gestión de Alérgenos	177

