

Programa

Martes, 24 de marzo de 2026

Aula Magna. Campus Central.

Edificio Central de la Universidad de La Laguna

16:00h. **Bienvenida y presentación.**

- Jesús E. de las Heras Roger. *Director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna*

16:10h. **Sesión: “Garantía de origen y calidad en Canarias. Marco legal para la competitividad del sector primario.”**

- Domingo Afonso Martín. *Jefe del Servicio de Control y Certificación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.*

17:00h. **Mesa redonda: “Sostenibilidad del territorio y figuras de calidad”**

- Jesús Óscar Rodríguez García. *Gerente del Consejo Regulador de la DOP Valle de Güímar.*
- Vicente Luis Domínguez. *Presidente de la Asociación de Papas Antiguas de Canarias.*
- Carlos Díaz Romero. *Catedrático de Universidad del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de La Laguna.*
- Francisco José Echandi. *Presidente de la Asociación Tropicán*
- Jesús E. de las Heras Roger. *Director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna (Modera)*

Presentación de Comunicaciones

18:00h. Investigación: “Biodiversidad funcional y producción ecológica de aguacate en dos fincas de Frome Tropicales, COPLACA, en Güímar (Tenerife)”

- Rebecca Magdalena Kropp. *Investigadora del departamento de Biología Animal, Edafología y Geología de la Facultad de Ciencias de la Universidad de La Laguna*

18:15h. Investigación: “La Denominación de Origen de Lanzarote: el paisaje como origen del modelo concentrado”

- Isaac Martín Mendoza. *Alumno de Doctorado del Programa de Desarrollo Regional de la Universidad de La Laguna*

18:30h. Investigación: “Diagnóstico de suelos y Análisis de Ciclo de Vida en la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo”

- Santiago Manuel Barroso Castillo. *Profesor del Departamento de Dirección de Empresas e Historia Económica de la Universidad de La Laguna*

18:45h. Investigación: “Atributos organolépticos de los vinos de Canarias: una revisión sistemática”

- Kevin Castellano Santiago. *Alumno del Grado en Nutrición y Dietética de la Universidad de La Laguna*

19:00h. Investigación: “Diseño de un panel de análisis sensorial de vinos canarios”

- Jacqueline Rodríguez Domínguez. *Técnico de la Unidad Orgánica de Enología, Servicio Técnico de Calidad y Valorización Agroalimentaria del Cabildo de Tenerife*

19:15h. **Investigación: “Análisis crítico de los alimentos base de la dieta tradicional canaria: valoración nutricional y consideraciones dietéticas”.**

- Luis Arteaga Mora. Alumno de Grado en Nutrición de la Universidad de La Laguna.

19:30h. **Defensa de comunicaciones y clausura.**