

Galicia
destino
sostible



Camiñando cara a Sostibilidade: Encontro do club de produto Galicia Destino Sostible

Data: 15 de maio

Horario: 9:45 – 15:30

Lugar: Museo Mega Estrella Galicia, A Coruña

PROGRAMA

09:45 Recepción de asistentes

10:00 Presentación do evento

10:15 Relatorio de Sergio Gil:
Cartografía dun destino turístico rexenerativo

10:45 Mesa redonda:
Impulso á sostibilidade social: por un futuro máis responsable e equitativo

Modera:

Mayte Redondo

Participan:

Sergio Gil, Mar Rodríguez, Pepe Formoso e Lolo Mosteiro.

11:30 Rolda de preguntas do público

11:45 Pausa – café

12:15 Actividades realizadas e programadas para 2024 do club de produto Galicia Destino Sostible

13:00 Entrega do kit de comunicación ás empresas adheridas

13:30 Visita libre ao museo con masterclass de tiraxe ao final do percorrido

14.30 Cáterin

15.30 Fin do evento

Relator



Sergio Gil

- Presidente da Fundación Restaurantes Sostenibles
- Director dos equipos de investigación internacionais G.A.S. (Gastronomía, Antropoloxía e Sociedade) e G.R.A.B. (Grupo de Investigación de Antropoloxía do Bar)

Licenciado en Historia Contemporánea e Antropoloxía Social e Cultural, con diversos posgraos de Arqueoloxía e un máster oficial en Etnografía Cultural na Universitat de Barcelona. No 2015 propón o termo “Gastropología” para definir un subcampo da antropoloxía social e cultural que identifica a investigación empírica e a produción teórica sobre condutas, reaccións e representacións culturais dos individuos no marco da restauración.

Na actualidade, preside a Fundación Restaurantes Sostenibles e dirixe dous equipos de investigación internacionais: G.A.S. (Gastronomía, Antropoloxía e Sociedade), profundando en todas as narrativas que constrúen hoxe en día a gastronomía, desde distintas disciplinas e visións e G.R.A.B. (Grupo de Investigación de Antropoloxía do Bar), analizando o dinámicas socio culturais e identitarias que ocorren nos nosos bares e restaurantes, identificados como ecosistemas protectores.

Profesor adxunto en Mondragon Unibersitateea (Facultade de Ciencias Gastronómicas Basque Culinary Center), na Universitat de Barcelona (CETT) e na Universidade de Cádiz. Forma parte do GRECS, Grup de Investigación en Exclusión e Control Sociais da Universidade de Barcelona.

Moderadora



Mayte Redondo

- Fundadora da revista Travel 2 Care People and Planet
- Coach e auditora para Travelife for Tour Operators e Good Travel Seal de Green Destinatios

Profesional do turismo con máis de 30 anos de experiencia, fundou en 2022 a revista dixital Travel 2 Care People and Planet cuxo obxectivo é dar a coñecer destinos e empresas que implementaron boas prácticas para que as nosas viaxes sexan máis responsables e teñan un impacto máis positivo. O obxectivo é conectar co lugar que visitamos e descubrir os destinos como o faría un local: apoiando a economía local e mergullándonos na cultura.

Coach e auditora da certificación en sostibilidade Travelife for Tour Operators.

Representante e auditora para a certificación Good Travel Seal de Green Destinatios.

Formadora do Curso de Turismo Sostible do GSTC en Sevilla, decembro 2022. Profesora no Grao de Turismo na Universidade Ostelea Tourism Management School en materias como Amadeus, Novas Tecnoloxías aplicadas ao Turismo e Responsabilidade Social Corporativa, así como colaboracións con outras universidades como creación de contido para o Máster en Turismo LGBT do CETT-UB.

Máster en Marketing Dixital e Comercio Electrónico, Certificado Pedagóxico, Grao en Xestión Turística e Técnico Superior en Empresas e Actividades Turísticas.

Tamén é Embaixadora voluntaria en España de Good Travel Guide.

Traballou no sector da intermediación turística desde 1992 desenvolvendo a súa carreira profesional nas empresas máis progresistas e innovadoras de España con ampla experiencia en negociación con provedores, programación e deseño de produto.

Participante



Mar Rodríguez

- Vogal do Clúster de Turismo de Galicia
- Directora da axencia de viaxes Tee Travel

CEO de Tee Travel, operadora de turismo receptivo para España e Portugal especializada no Camiño de Santiago e viaxes culturais. Organizadora de Camino Clean como iniciativa promotora do coidado e sostibilidade na contorna e patrimonio do camiño. Conta coas certificacións S de Sostibilidade Turística, Q de Calidade Turística e SICTED.

Técnica en Empresas e Actividades Turísticas pola Universidade de Vigo, con experiencia en diferentes ámbitos do turismo como o sector do aloxamento, a información, márketing e a comercialización turística.

Recoñecida o presente 2024 como unha das 150 persoas máis influentes do sector turístico en España, na lista elaborada pola consultora Sergestur, tamén este mesmo ano foi premiada pola traxectoria profesional na Gala de Hostalería e Turismo da provincia de Pontevedra que organiza Feprohos.

Participa activamente como vicepresidenta na directiva de diferentes asociacións turísticas como son a Asociación de Turoperadores Receptivos de Galicia (ATREGA) e a Asociación Galega de Axencias de Viaxes (AGAVI), ademais é membro do consello executivo do Clúster de Turismo de Galicia. Membro do comité de avaliación da aceleradora Turislab e de Galicia Destino Sostible.

Participante



Pepe Formoso

- Director do hotel Bela Fisterra e do albergue Bela Muxía
- Presidente da Asociación Profesional do Turismo da Costa da Morte (APTCM)

Empresario, axitador cultural e profesional da Comunicación.
Presidente de APTCM (Asociación de Profesionais de Turismo da Costa da Morte)

Hotel Bela Fisterra, Albergue/Hostel Bela Muxía e Portocubela Apartamentos.
E como máxima expresión de Sustentabilidade, o Bela Fisterra.

Pegada de carbono CERO, Xeotermia, placas fotovoltaicas hibridadas coa bomba de calor. Recollida de pluviais, provedores de proximidade, economía azul, re-frixeradores ECO...

E as certificacións: S de Sostenibilidade, Q de Calidad, Fair hotels, Galicia Calidade(2), SICTED, ECOSTAR deixan ver, as claras, o noso ADN.

Amigos das mascotas e Hotel Literario cunha extensa axenda cultural.
Presentacións literarias, recitais, concertos, clases maxistras, catas, eventos eno-literarios...

- Finalista aos premios ArchDaily Building of the Year 2020
- Representante de España na BID - Bienal Iberoamericana de Deseño 2018
- Representante de Galicia en "Galicia. Processos e formas" da Porto Design Biennale 2023

Bela Fisterra: 10 premios de deseño (8 internacionais)

Bela Muxía: 14 premios de deseño (11 internacionais)

Participante



Lolo Mosteiro

- Copropietario e chef do restaurante A Artesa da Moza Crecha

Copropietario e Chef, xunto con Paula Martínez, do Restaurante A Artesa da Moza Crecha en Betanzos, “Restaurante da Biosfera”, da rede da Reserva Biosfera Mariñas Coruñesas, “Restaurante Km0” da comunidade de Slow Food Compostela e socios ademais, de Galicia Destino Sostible, da Fundación de Restaurantes Sostibles e do Club de Ecoturismo de España.

Ostenta ademais o Certificado de Calidade estatal “SICTED” (Sistema Integral de Calidade Turística en Destinos) promovido polo Ministerio de Industria, Comercio e Turismo e a Secretaría de Estado de Turismo.

A Moza Crecha é fiel a unha ideoloxía: Produto de Proximidade, Produto de Tempada, Produto Ecolóxico e sobre todo, Produto da Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo. “Facemos nova Cociña pero nunca deixamos de lado a tradición, tan importante para nós e tan presente nos nosos pratos”.

En novembro de 2022 son galardoados dobremente cos Premios Nacionais de Gastronomía “Prato de Ouro”, como Restaurante, e co “Touche Blanc” ou Gorro Blanco, este a carácter persoal para Lolo Mosteiro e Paula Martínez e que os distinguen como uns dos mellores chefs dese momento en España.

Nestes anos participaron en numerosos Congresos Gastronómicos entre os que destacan o Fórum Gastronómico de Barcelona 2019, 2021, 2022 e 2023, Madrid Fusión 2024, Galicia Fórum Gastronómico 2022, Expo Vacacións Bilbao 2022, Xantar Ourense 2021, Feira de Turismo e Gastronomía Granada 2023, GastroExperiencias de Mahou Xixón 2021, Atlántica Gastronómica 2019, Boucatise: Festival do Bocadillo Gourmet 2019, Festival Mar de Mares 2022, Festival da Luz 2021, Etiqueta Negra Gourmet Pontevedra 2022, Maridar 2019, 2020 e 2021, BioCultura A Coruña 2022 e 2023 ...



Museo Mega Estrella Galicia

Rúa José María Rivera Corral, 6
15008 A Coruña

Enlace á súa localización en google maps:

[MUSEO](#)

- Se chegas a Coruña en tren ou en autobús, tes unha parada de taxis á saída das estacións.

- Se vas a ir en coche propio, o Parking Work Center está a tan só 350 m do museo. Ten en conta que as prazas de aparcamento existentes na propia rúa do museo están reservadas para persoal da fábrica.

Enlace á localización do aparcamento:

[APARCAMENTO](#)

Camiñando cara a Sostibilidade: Encontro do club de produto Galicia Destino Sostible

Inscríbete



Data límite: 9 de maio