

Agenda Desarrollo Sostenible 2030

CENTRO UNESCO GRAN CANARIA

Nº11 DICIEMBRE · 2017



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura

Centro UNESCO
Gran Canaria



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Federación Española
de Centros y Clubes
UNESCO (FECU)
Ministerio de la Educación,
Cultura y Deporte
Asociación UNESCO



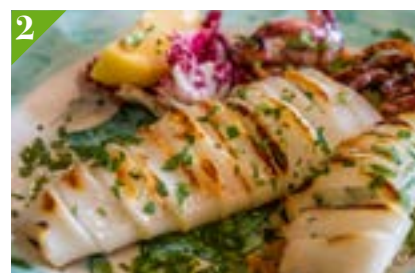
United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



World Press
Freedom Day



1
TURISMO SOSTENIBLE Y
GASTRONOMÍA DEL MAR EN
GRAN CANARIA



2
LA COCINA MARINERA DE GRAN
CANARIA



3
RADIO EN DIRECTO
MONOGRÁFICO SOBRE TURISMO
SOSTENIBLE



SEMANA GASTRONÓMICA
PRODUCTOS DEL MAR



5
ROBÓTICA PARA TODOS



6
CHARLAS DE ROBÓTICA



Staff

Coordinación
Cayetano Sánchez

Maquetación
Promedia Comunicación



Turismo Sostenible y Gastronomía del Mar en Gran Canaria.

Desde hace una década el Gabinete Literario - Centro Unesco Gran Canaria es entidad colaboradora de las actividades de la Semana de las Ciencias de Canarias, una iniciativa de la Consejería de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, a través de la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI).

El objetivo de esta actuación es difundir el valor de la ciencia y la innovación y lo que se está haciendo en Canarias, así como fomentar el interés y la curiosidad entre los jóvenes, en un ambiente didáctico.

Este año, y ante la propuesta de la Asamblea General de Naciones Unidas de designar 2017 como el Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo, la Semana ha estado dedicada a esta temática. Esta designación llega en un momento en que la comunidad internacional adopta la nueva Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), aprobados por la Asamblea General de las Naciones Unidas. En dicha Agenda, el turismo figura en las metas de tres de los ODS: el Objetivo 8: promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos; el Objetivo 12: consumo y producción sostenibles y el Objetivo 14: conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos.

Para ello, el Gabinete Literario-Centro Unesco Gran Canaria presentó unas jornadas, celebradas entre el 6 y el 19 de noviembre, encaminadas a potenciar el destino de Canarias sobre los tres pilares de la sostenibilidad: económico, social y del medio ambiente, bajo el epígrafe:

Turismo Sostenible y Gastronomía del Mar en Gran Canaria.





La cocina marinera de Gran Canaria.

Charla y degustación del restaurador Nelson Pérez Molina, que desde hace 22 años se hizo cargo del bar familiar que antecedió a la apertura del Restaurante Nelson. Desde esa fecha, el comedor de esta casa, con vistas panorámicas sobre la bahía y el muelle de Arinaga, se ha convertido en un punto de referencia para quienes desean disfrutar de las esencias de la cocina marinera de Gran Canaria. Por sus cocinas, escenario de la pesca local, desfilan chernes y samas de envergadura, jureles de aleta amarilla, abaes, merluza negra canaria, medregales, salmonetes, quisquillas, calamares y un sustancioso repertorio de mariscos de profundidad isleños. En su intervención defendió el uso de los productos locales como fuente calidad y sostenibilidad, al tiempo que valoró la oferta de gastronomía autóctona como valor añadido para el desarrollado de la calidad turística.



RADIO EN DIRECTO MONOGRÁFICO SOBRE TURISMO SOSTENIBLE

Presentado por **Dulce María Facundo**, de Radio Las Palmas, el programa estuvo dedicado exclusivamente a el **Turismo para el desarrollo sostenible**, abordando el tema desde distintas perspectivas. Entre sus invitados:



- Cátedra Unesco ULPGC - **Carmelo León**, director.
- Empresarios Hostelería FEHT - **José María Mañaricua**, presidente.
- Ecologistas - **Eugenio Reyes** - Ben Magec.
- Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información Gobierno de Canarias. **Manuel Miranda**, director.
- Hecansa (Hoteles Escuelas de Canarias). **Alicia Gómez**.
- **Michel Jorge Millares**. Periodista especializado en Turismo.



Semana gastronómica productos del Mar

Fabio Santana, chef del Restaurante La Terraza del Gabinete, confeccionó un menú especial con productos de la isla.



Menú Martes 7 de Noviembre

Primeros platos
Vichyssoise de Puerros con algas agri-dulce.
Ensalada de ventresca de Atún de Mogan.

Platos principales
Berinjenas asadas con crema de langostinos.
Lomo de Dorada con Alioli gratinado.
Batata y espinacas.

Postre
Tarta de Chocolate.
Papaya con naranaja.

Bebida, servicio y pan



Menú Miércoles 8 de Noviembre

Primeros platos
Crema de Calabaza con almejas al ajillo.
Enrollado de berros con atún de Mogan y cebolla roja.

Platos principales
Lasaña de mariscos y pescado con salsa Aurora.
Garbanzos con espinacas, champiñones y pescado de roca en tempura.

Postre
Yogurt natural con nueces y miel de caña.
Tarta de dulce de leche con galletas.

Bebida, servicio y pan



Menú Jueves 9 de Noviembre

Primeros platos
Judiones de la Granja con almejas en salsa verde.
Ensalada de la huerta con atún de Mogan y vinagreta de mostaza.

Platos principales
Arroz meloso de mariscos y calamares.
Lomo de Corvina con jugo de gambas y calabacines saltados.

Postre
Tiramisú.
Tarta de chocolate con galletas.

Bebida, servicio y pan





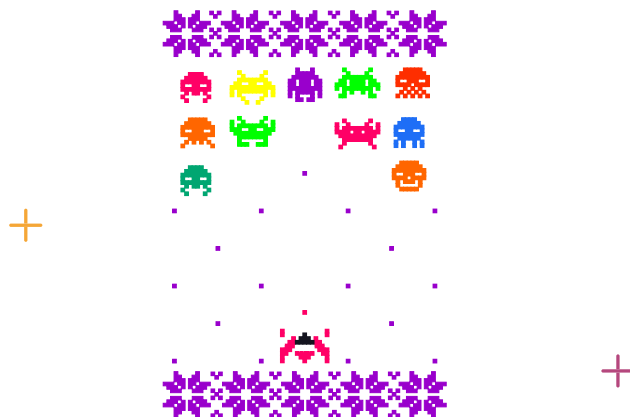
SEMANAS
DE LA CIENCIA Y
LA INNOVACIÓN
EN CANARIAS

2017

Robótica para + todos

Por segundo año consecutivo el Gabinete Literario - Centro Unesco, junto al Club La Provincia, presentan una propuesta conjunta, dentro de Navidades Científicas en Canarias 2017, también del ACIISI.

Bajo el título Robótica para todos se presentó un programa que incluía: charlas divulgativas, talleres, demostraciones, proyecciones, juegos, todas ellas dirigidas al gran público, con especial dedicación a las familias; especialmente a los niños. Celebrado en dos espacios. Talleres y Demostraciones juegos infantiles el Gabinete Literario (3 y 9 de diciembre) y las charlas informativas en el Club Prensa La Provincia (16 y 22 de diciembre).



Talleres y + demostraciones

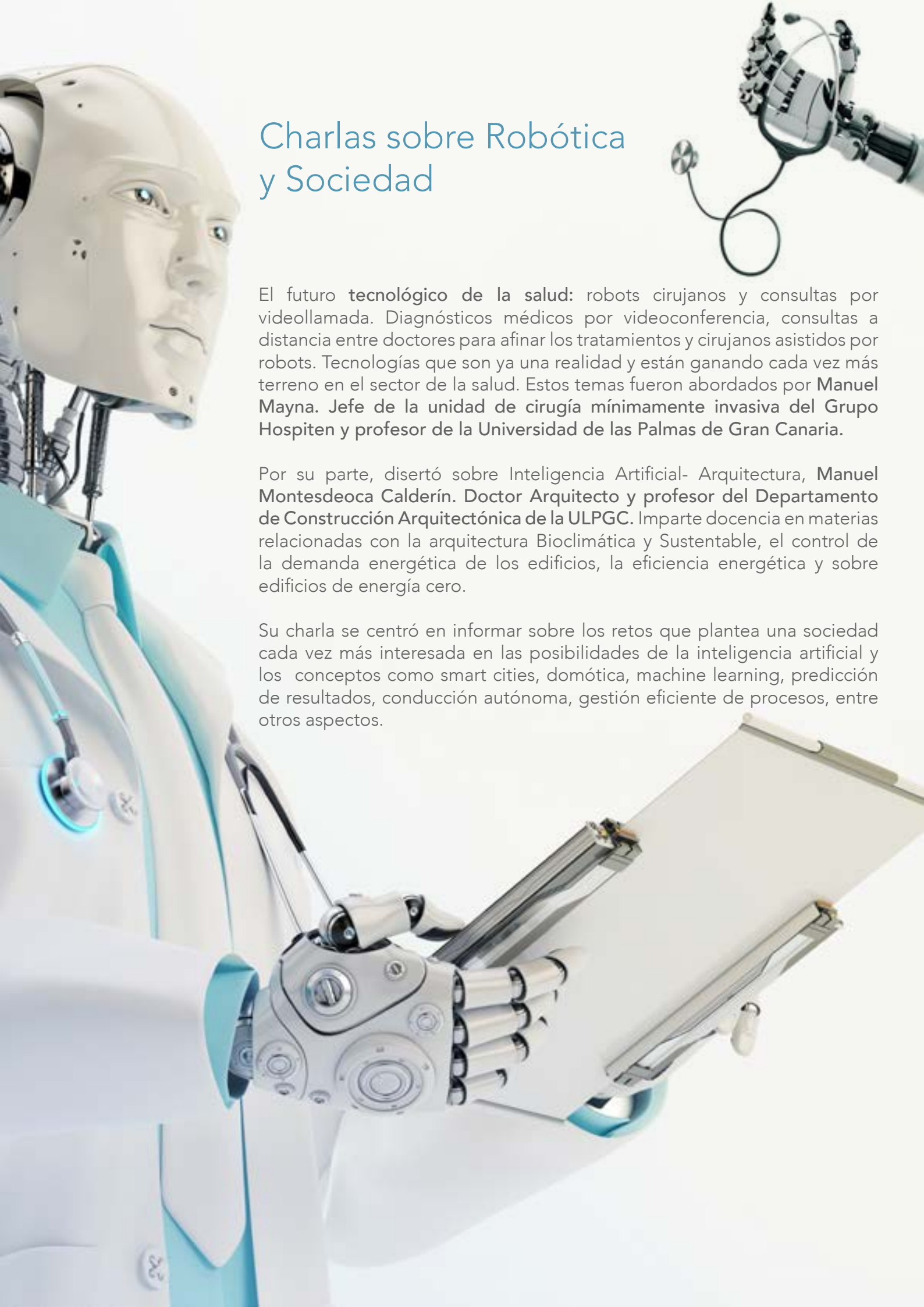
Niños y jóvenes, junto a padres y familiares, disfrutaron de estas actividades que promueven el desarrollo de habilidades relacionadas con el mundo de la programación, la robótica, el diseño de videojuegos, el diseño 3D y los drones.

Incluía numerosas novedades que sorprendieron a todos; como los talleres de hacking ético, de programación Minecraft y de desarrollo de APPs. (THE FUTURE ON & UPGC-Tecnología - cultura - sociedad).

Se contó con la colaboración de empresas locales, presentes mediante stands divulgativos: UCMAS Canarias / Robotix Canarias, Drones Canarias, Canary Tech, Y la multinacional con sede en Gran Canaria, Dr. Stetter ITQ.



#SomosCiencia



Charlas sobre Robótica y Sociedad

El futuro **tecnológico de la salud**: robots cirujanos y consultas por videollamada. Diagnósticos médicos por videoconferencia, consultas a distancia entre doctores para afinar los tratamientos y cirujanos asistidos por robots. Tecnologías que son ya una realidad y están ganando cada vez más terreno en el sector de la salud. Estos temas fueron abordados por **Manuel Mayna**. Jefe de la unidad de cirugía mínimamente invasiva del Grupo Hospiten y profesor de la Universidad de las Palmas de Gran Canaria.

Por su parte, disertó sobre Inteligencia Artificial- Arquitectura, **Manuel Montesdeoca Calderín**. Doctor Arquitecto y profesor del **Departamento de Construcción Arquitectónica de la UPLGC**. Imparte docencia en materias relacionadas con la arquitectura Bioclimática y Sustentable, el control de la demanda energética de los edificios, la eficiencia energética y sobre edificios de energía cero.

Su charla se centró en informar sobre los retos que plantea una sociedad cada vez más interesada en las posibilidades de la inteligencia artificial y los conceptos como smart cities, domótica, machine learning, predicción de resultados, conducción autónoma, gestión eficiente de procesos, entre otros aspectos.