

La Universidad de La Laguna impulsa la educación ambiental con un curso sobre biodiversidad canaria

La [Universidad de La Laguna](#) se presenta, una vez más, como epicentro del conocimiento y la concienciación ambiental al anunciar la celebración del curso “[Biodiversidad Canaria](#) en la Educación: Conocer para Respetar y Respetar para Conservar”. La iniciativa, que tendrá lugar en el Campus Central del 20 de marzo al 10 de abril, responde a la necesidad de incorporar la riqueza natural del archipiélago en la formación académica, promoviendo la sensibilización y el compromiso con la sostenibilidad.

Este programa formativo, organizado por la Facultad de Educación en colaboración con la Cátedra de Medioambiente y Desarrollo Sostenible del Cabildo de Tenerife-ULL, el Aula Cultural de Jardinería, Biodiversidad y Permacultura, entre otras entidades, persigue un doble propósito: dotar de herramientas pedagógicas para integrar la biodiversidad en la enseñanza y motivar a las nuevas generaciones a proteger su entorno natural. La **biodiversidad canaria**, caracterizada por su alto grado de endemismo y fragilidad ecológica, demanda un enfoque educativo que permita su comprensión y resguardo.

El conocimiento, piedra angular de la conservación, se vuelve un instrumento fundamental cuando se aborda desde metodologías participativas. Por ello, el curso apuesta por una estrategia de aprendizaje activo que incluye salidas de campo a enclaves emblemáticos como Playa Grande en Porís de Abona, el [Parque Nacional del Teide](#) y el Palmetum. Estas actividades se complementarán con talleres didácticos y proyectos de investigación aplicada, que permitirán a los participantes

experimentar de manera directa la **relevancia ecológica de Canarias**. Asimismo, los participantes tendrán la oportunidad de interactuar con expertos en biología, ecología y educación ambiental, lo que enriquecerá su aprendizaje y los dotará de una visión integral sobre los retos medioambientales del archipiélago.

Formando ciudadanos comprometidos con la biodiversidad canaria



La profesora **Sara González**, del **Departamento de Didácticas Específicas** y directora del curso, subraya la importancia de fomentar la educación ambiental en el ámbito escolar. **“Muchos estudiantes desconocen la riqueza natural que los rodea y los peligros que enfrenta. Si logramos que la juventud comprenda la importancia de su entorno natural desde edades tempranas, estaremos formando una ciudadanía responsable y comprometida con su protección”**, afirma **González**. En este sentido, la formación no solo se enfoca en la transmisión de conocimientos, sino también en el desarrollo de valores y

actitudes proambientales, con el fin de generar un impacto real y duradero en la sociedad.

El curso está abierto a toda la comunidad y ofrece la posibilidad de obtener un certificado de asistencia y aprovechamiento, siempre que se cumpla con un mínimo del 80% de asistencia presencial y la realización de un trabajo autónomo. Para los estudiantes universitarios, esta actividad es reconocible por **2 créditos ECTS**. La **participación es gratuita**, aunque requiere una [inscripción previa](#). Además, se espera que esta iniciativa sirva como un modelo replicable en otras universidades y centros educativos, fomentando un movimiento de educación ambiental cada vez más amplio y eficaz.

Con esta iniciativa, la **Universidad de La Laguna** reafirma su compromiso con la educación ambiental y la **conservación de la biodiversidad**, posicionándose como un referente en la formación de ciudadanos con **conciencia ecológica y una visión sostenible del futuro del archipiélago canario**. Este conocimiento no solo es fundamental para científicos y educadores, sino también para los **profesionales de la gastronomía**. Un cocinero comprometido con su entorno debe conocer los ecosistemas que le proveen de ingredientes, entender la estacionalidad de los productos locales y valorar el impacto ambiental de su cocina. La **biodiversidad canaria**, con su singular riqueza de especies y productos autóctonos, es una fuente inagotable de inspiración culinaria que requiere protección y respeto. A través de este curso, se refuerza la idea de que la protección del medioambiente no es solo una responsabilidad gubernamental, sino una tarea colectiva que requiere el esfuerzo conjunto de educadores, estudiantes, cocineros y la sociedad en su conjunto.