



## APORTACIONES AL PLAN DE MEDIDAS PARA REFORZAR LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA EN EL MUNDO

La **Estrategia Nacional de Alimentación (ENA)** reconoce el papel esencial de la gastronomía dentro del sistema alimentario español. La gastronomía no solo es un emblema de calidad, tradición e innovación, sino también un motor clave del turismo que atrae a millones de visitantes cada año, contribuyendo significativamente al desarrollo económico, social y cultural del país. Su sinergia con el turismo fortalece la economía y potencia la proyección internacional de la cultura española.

La ENA contempla **medidas orientadas a preservar y reforzar la identidad gastronómica de España**, protegiendo su legado culinario y cultural, y fortaleciendo el sentido de pertenencia y orgullo hacia la gastronomía nacional. Entre estas medidas se incluye la recuperación de recetarios tradicionales e históricos, así como el reconocimiento del papel de la gastronomía española en la creatividad y la vanguardia internacional.

Asimismo, se prevé **mejorar el nivel de formación alimentaria y gastronómica**, especialmente en etapas clave como la infancia y la juventud, promoviendo una educación integral que valore tanto los productos como a las personas profesionales del sector.

Por su parte, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a redactar y liderar un plan de medidas para reforzar la gastronomía española en el mundo, destacando el papel fundamental de sus profesionales.

La gastronomía debe entenderse como un **ecosistema complejo y dinámico**, que abarca toda la cadena de valor alimentaria: desde la producción primaria y su transformación, hasta la distribución y la comercialización, incluyendo los servicios de restauración y hostelería. Es, en definitiva, un ecosistema diverso y plural, en el que conviven tradición e innovación, y que posee un profundo arraigo y una destacada relevancia socioeconómica en el territorio español.

Para asegurar el mantenimiento y crecimiento del éxito de la gastronomía española, es necesario afrontar una serie de **desafíos**, entre los que destacan:

1. El incremento de la presencia de productos y marcas españolas en los mercados internacionales.
2. La mejora de la educación gastronómica en todos los niveles, desde la formación profesional hasta la universitaria y empresarial.



3. El impulso de la sostenibilidad y la innovación en toda la cadena de valor.
4. El fomento de un turismo gastronómico de calidad, con altos estándares de calidad.
5. La valorización de la cocina tradicional y de los productos con calidad diferenciada, como elementos identitarios y patrimoniales.
6. El fortalecimiento de la comunicación para consolidar el liderazgo de España como referente gastronómico mundial.

España cuenta con un potencial extraordinario para seguir destacando como un **referente global en alimentación y gastronomía**. El plan debe ser una herramienta clave para canalizar ese potencial hacia un desarrollo equilibrado y sostenible.

## POSIBLES ÁREAS DE ACTUACIÓN

### 1. Educación: formación empresarial, profesionalización y talento.

- \* Impulsar programas de formación específicos en gastronomía, tanto en técnicas culinarias como en gestión empresarial. Se busca profesionalizar el sector, atraer nuevo talento y fomentar la excelencia a través de escuelas de hostelería y becas de formación con empresas del sector.

### 2. Innovación: actitud innovadora e innovación al más alto nivel.

- \* Fomentar la creatividad y la innovación en la cocina mediante la incorporación de nuevas técnicas e ingredientes, tendencias sostenibles y modelos de negocio. Se trata de convertir la gastronomía en un laboratorio vivo de innovación, apoyando a chefs, emprendedores y startups gastronómicas.

### 3. Investigación: tecnología e ingeniería.

- \* Impulsar la investigación aplicada en el ámbito gastronómico mediante la colaboración con startups del ámbito foodtech, desarrolladores de apps y proveedores de software de gestión. La colaboración con centros tecnológicos y universidades es clave para una gastronomía más eficiente y avanzada.

### 4. Promoción y comunicación: identidad y contribución a la marca país.

- \* Potenciar la gastronomía como elemento central de la marca país, mediante estrategias de posicionamiento, participación en ferias y eventos nacionales e internacionales, cooperación internacional... Fomentar alianzas con instituciones y chefs de renombre para proyectar una imagen de excelencia y diversidad culinaria.



### **PARTICIPACION PÚBLICA:**

En base al principio rector de transparencia, colaboración y participación, el plan se nutrirá de todas las partes interesadas relacionadas con el ámbito de la alimentación y la gastronomía, incluyendo administraciones públicas, organizaciones sectoriales, la sociedad civil y el ámbito académico, asegurando la representación de diversas perspectivas y la consideración de las necesidades de diferentes grupos de interés.

A continuación, se proponen unas cuestiones con las que pueden aportar información.

Las observaciones, comentarios y aportaciones se analizarán y tendrán en cuenta a la hora de redactar el Plan de medidas para consolidar la gastronomía española.

- ¿Qué elementos fundamentales considera que debe contener el plan?**
- Dentro de su ámbito específico, ¿Qué medidas considera prioritarias para incluir en el Plan de medidas para consolidar la gastronomía española en el mundo?**
- Cualquier otra información que desee aportar.**

Pueden hacer llegar sus sugerencias y contribuciones a través de buzón de correo electrónico: [bnz-ena@mapa.es](mailto:bnz-ena@mapa.es), antes del **1 de diciembre de 2025**.

### **DOCUMENTACIÓN DE INTERÉS:**

- Estrategia Nacional de Alimentación.  
<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-nacional/>
- Convenio MAPA-ICEX SFN VI 2025-2026.  
[https://www.mapa.gob.es/es/prensa/250505conveniomapa-icex\\_tcm30-707462.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/prensa/250505conveniomapa-icex_tcm30-707462.pdf)
- Informe KPMG “Gastronomía española: impacto y tendencias de un ecosistema clave para la economía”.  
<https://assets.kpmg.com/content/dam/kpmgsites/es/pdf/2025/01/kpmg-informe-gastronomia-2025.pdf.coredownload.inline.pdf>
- Spain gastronomy conference 2025. Declaración de Madrid 2025.  
<https://realacademiadegastronomia.com/wp-content/uploads/2025/04/Declaracion-de-Madrid-SGC25.pdf>



- Guía de los instrumentos financieros para la internacionalización de la gastronomía de FIAB.  
[https://fiab.es/es/archivos/documentos/CATALOGO\\_INSTRUMENTOS FINANCIEROS 2025.pdf](https://fiab.es/es/archivos/documentos/CATALOGO_INSTRUMENTOS_FINANCIEROS_2025.pdf)
- Informes del foro de marcas renombradas.  
<https://spanishfacts.marcasrenombradas.com/espana-esmas>
- [Discurso de la Gastronomía Española](#): encargado por ICEX y elaborado por la académica de NYU – Gloria Rodríguez – fue refrendado y aprobado por la Mesa de la Gastronomía Española en 2018.