

## La gastronomía, como motor de los Objetivos de Desarrollo Sostenible



***Profesionales de diferentes disciplinas analizan la gastronomía como sinónimo de desarrollo social, económico, políticas públicas y medioambientales***

**De los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, 11 están directamente relacionados con la alimentación**

**El informe se puede descargar [AQUÍ](#) (en castellano) y [AQUÍ](#) (en portugués)**

**Madrid, 12 de septiembre de 2022.** El informe “La contribución de la Gastronomía a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible”, de Basque Culinary Center y la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), define la gastronomía como un sector con enorme potencial para el desarrollo de las sociedades contemporáneas y una valiosísima trascendencia cultural, social, económica y medioambiental.

El estudio identifica la contribución de la gastronomía a cada uno de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) a través de casos de iniciativas concretas y puntualiza cómo de todos ellos, 11 están directamente relacionados con la alimentación, y cómo los otros 6 están conectados con los sistemas alimentarios. Además, se reflejan ejemplos de buenas prácticas en los países miembros de la comunidad iberoamericana.

Para los diversos profesionales que firman el estudio, entre quienes se encuentran David Hertz (fundador de Gastromotiva); Marta Fernández Guadaño (fundadora de Gastroeconomy); Karissa Becerra Biaggioni (fundadora de La Revolución) o Pablo Rivero

(restaurante Don Julio); la gastronomía conforma una importante cadena de valor que debe ser vista con una visión 360° que implique a todos los actores desde el inicio de la cadena hasta el consumidor: producción agroalimentaria (agricultura, pesca y ganadería), alimentación y bebidas, distribución en diversos canales, hostelería, actividades de *catering* y *delivery*, turismo gastronómico o *startups* de *foodtech*.

El trabajo presentado hoy por el Secretario General Iberoamericano, Andrés Allamand; el Director del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega; el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, y la Directora de Cooperación con América Latina y el Caribe de la AECID, Laura Oroz, surge en un contexto muy particular: la pandemia del COVID-19 y sus efectos económicos y sociales, que afectan a todos los países del mundo incrementando la desigualdad, especialmente la de las personas más desfavorecidas, una realidad que obliga a repensar la manera de actuar desde un enfoque de sostenibilidad. En ese sentido, la publicación aboga por una gastronomía vinculada al territorio, a la cultura local, al consumo de alimentos frescos de proximidad y de temporada.

El estudio también incide en aspectos como la educación, al relacionarla directamente con la salud y el bienestar tanto propio como del planeta. Así mismo, se defiende que la gastronomía sea circular y sostenible ante el agotamiento de los recursos naturales que sirven de insumo y energía de la gastronomía.

La publicación señala también que es necesario mejorar las condiciones laborales de las mujeres y hombres que trabajan alrededor de esta industria, haciendo posible la conciliación entre su vida laboral y personal. También se hace patente la necesidad de revalorizar el oficio para que la comunidad siga viendo la gastronomía como una buena salida laboral.

El informe sirve además como apoyo para la reflexión técnica y académica que se realiza la Conferencia Iberoamericana para la implementación del Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación Sostenible, PIGA 2030, aprobado por los países de la Conferencia Iberoamericana.

El camino para lograr la construcción de sistemas alimentarios inclusivos, sociedades equitativas y el desarrollo comunitario integrado, es largo y desafiante. El potencial de la gastronomía para contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible es evidente y el reto es traducirlo en estrategias prácticas, concluye el informe, en cuya presentación han participado también Lázaro Rodríguez, Director transformatorio, consultor de la SEGIB; Purificación González Camacho, Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España; David Hertz, Fundador de Gastronotiva; Meyling Tang, periodista especializada en economía pesquera, vicepresidente de Fundación Cocinamar y socia de Tres Peces Productos del Mar y Marta Fernández Guadaño, economista y periodista gastronómica fundadora de Gastroeconomy.

La contribución de la Gastronomía a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible es un proyecto de colaboración entre la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) y Basque Culinary Center (BCC). El trabajo cuenta con el apoyo institucional del

Gobierno Vasco, y la financiación de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). En él han participado chefs, restauradores, empresarios productores, emprendedores del turismo o la hostelería, organismos públicos e instituciones de apoyo y académicos.

## NOTA A LOS EDITORES/AS

1. Basque Culinary Center es una institución académica pionera a nivel mundial en su dedicación a la educación universitaria y al desarrollo del potencial de la gastronomía en relación con la educación, la investigación, la innovación y el emprendimiento. Desde su creación en San Sebastián en 2009 ha concentrado sus esfuerzos en crear un espacio interdisciplinario que contribuye a la profesionalización del sector. Desde su origen, la institución ha desarrollado su visión de la Gastronomía 360º a través de diferentes iniciativas y proyectos. Este año, se celebrarán los logros alcanzados y los retos de futuro basados en los valores de la entidad: pasión, excelencia, innovación y compromiso social.

## MÁS INFORMACIÓN:

Secretaría General Iberoamericana  
Tel. (+34) 639 788 459

*Sigue la conversación en redes:*

[#SomosIberoamérica](#)



La **Secretaría General Iberoamericana** es el órgano permanente de apoyo a la Conferencia de Jefes de Estado y de Gobierno en la preparación de las Cumbres Iberoamericanas y encargado de llevar a cabo los mandatos que se derivan de las Cumbres y Reuniones Iberoamericanas. Trabaja con los **22 países iberoamericanos** para lograr el fortalecimiento de la comunidad iberoamericana, impulsando la cooperación en la educación, la cohesión social, la innovación y la cultura en los países de habla hispana y portuguesa en América Latina y la Península Ibérica. La Secretaria General del organismo es el chileno **Andrés Allamand**.