

---

REFRAMING GASTRONOMY

# DECLARACIÓN DE MADRID 2025

---

SPAIN GASTRONOMY CONFERENCE  
27 - 29 DE MARZO



**CEU**

*Instituto Universitario  
Alimentación y Sociedad*



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**

## DECLARACIÓN DE MOTIVOS

Los alimentos y su preparación han sido, desde tiempos remotos, tanto reflejo como resultado de la cultura de los distintos pueblos, ejerciendo una **influencia determinante en la salud y en la estructura social** de dichas comunidades.

La gastronomía, en un sentido amplio, abarca todas las aplicaciones derivadas de la combinación del arte y la ciencia con el propósito de lograr una la preparación óptima sensorial y nutricional de los alimentos. El término “Gastronomía” es una palabra de origen griego, al igual que lo es la palabra “dieta”, y hace referencia al estudio de la **relación del ser humano consu alimentación y su entorno físico y social**.

Se puede hablar de la ciencia de la gastronomía y, en este contexto, se entenderá por gastrónomo a aquella persona que se adentra y se ocupa de esta ciencia. **La gastronomía tiene, por tanto, en cuenta múltiples aspectos de la alimentación**, como son aspectos ambientales abarcando los recursos de que se dispone, económicos, sociales, religiosos y culturales, que influyen en las prácticas alimentarias de cada comunidad.

La gastronomía se encuentra en plena actualidad, consolidándose como un **fenómeno social para todas las edades y genera tendencias**. Además, los modelos iconográficos propuestos para fomentar y mantener unos hábitos alimentarios adecuados, incluyen la necesidad de desarrollar habilidades culinarias, conocer los alimentos y su entorno, así como su preparación. Además, la educación y los medios de comunicación, en su sentido más amplio, constituyen herramientas muy útiles para transmitir estos conocimientos sobre alimentación, nutrición, y gastronomía.

**La gastronomía moderna exige un carácter multidisciplinar**, al igual que la nutrición y, de manera más amplia, las Ciencias de la Alimentación en su conjunto, ya que incluye el conocimiento de los procesos y elaboraciones culinarias tanto tradicionales como de vanguardia, nacionales e internacionales.

Además, y dado que cada vez la población en general **demanda con mayor intensidad una gastronomía saludable**, ésta debe incluir todos los conocimientos pertinentes en relación con los alimentos y la salud, abarcando aspectos como su composición, propiedades nutricionales y dietéticas, características sensoriales, biodisponibilidad de nutrientes, higiene de los alimentos, seguridad alimentaria, así como indicadores de sostenibilidad.

En este contexto, los retos de la gastronomía en lo que a la promoción del estado de salud se refiere son también indiscutibles, tanto en el ámbito de la prevención como de los posibles tratamientos (alergias e intolerancias alimentarias, patologías crónicas). Afortunadamente, **podemos y debemos contar con la ciencia y la tecnología**, que están muy presentes en nuestro entorno, y son una garantía para la imprescindible visión holística y multidisciplinar que requiere esta disciplina, eje central de la SPAIN GASTRONOMY CONFERENCE 2025.

Sin embargo, la presente Declaración no puede evitar reflejar **hechos que preocupan de manera creciente, y para los que se solicita la reflexión individual y colectiva**, pero también atención e intervención:

- Existe una preocupación por la **confusión y uso inadecuado de la terminología** en el ámbito de la gastronomía y disciplinas afines, lo que conduce a una imprescindible llamada a la alfabetización alimentaria y gastronómica.
- La gastronomía de cada sociedad, hasta hace pocos años, se basaba en unas pautas heredadas que se transmitían de generación en generación, conformando lo que conocemos como tradiciones dietéticas y culinarias. Estas se basaban en el uso de productos del entorno y de temporada, utilizando una sabia combinación de alimentos, de los que no era posible prescindir sin que ello tuviese una repercusión directa en la salud. Por ello, en el seno familiar se educaban, transmitían, y se lograban adquirir estos conceptos.

Sin embargo, con los importantes cambios que en pocos años se han producido en nuestra sociedad, con la industrialización, los sistemas de transporte y de conservación de los alimentos, con el nuevo ritmo y modo de vida, **se ha producido una ruptura de la enseñanza y las tradiciones alimentarias**.

Esto ha conducido a un estado de transición gastronómica-nutricional, frecuentemente asociado a una desorientación actual en esta materia, caracterizada por una falta de pautas en las que basar la organización de la alimentación diaria, bien sea a veces por la casi inabarcable oferta de alimentos y bebidas, la falta de conocimiento global sobre la alimentación, la escasa priorización actual sobre lo que de hecho ocupa más tiempo en nuestras vidas-alimentarnos-o por los excesivos errores y mitos que rodean a la nutrición y también de manera emergente a la gastronomía.

- Otro fenómeno característico de los mercados actuales es la presencia de alimentos que nunca habían llegado a un entorno en tan breve plazo de tiempo, tanto a nivel nacional como internacional: **nuevos productos, nuevas recetas y formas.**

Indudablemente este fenómeno no es nuevo y ha ocurrido a lo largo de las diferentes revoluciones históricas de la alimentación, pero nunca de una manera tan marcada y rápida. A ello añádase la casi constante reformulación de muchos productos existentes en el mercado.

- En nuestro entorno actual, preocupan también los **cambios en las formas de comer**, ya que no sólo importa lo que se come, sino también cómo se hace e incluso con quién, la denominada socialización de la comida. Sin duda, en un entorno social no fácil y en el que además un gran número de comidas que hacemos nos ponemos en manos de otros, la llamada alimentación institucional.
- Por otro lado, es destacable y preocupante la escasez de estudios representativos de evaluación del consumo e ingesta de alimentos que analicen y monitoricen las peculiaridades gastronómicas, los métodos de preparación culinaria y el procesamiento industrial, así como su impacto nutricional.

Se observa con preocupación la **falta de un marco europeo** que defina los requisitos mínimos de formación en el ámbito de la gastronomía, de acuerdo a la necesaria visión multidisciplinar actual, de manera especial en lo referido a la nutrición, salud, y sostenibilidad.

## DECLARACIÓN DE MADRID

En la presente 'Declaración de Madrid', con motivo de la celebración de la Spain Gastronomy Conference 2025, bajo el lema *Reframing Gastronomy*,

- 1 Se insta a las diferentes Administraciones de los Estados, en el marco de sus respectivas competencias, a **incorporar al sistema educativo de manera definitiva los conocimientos de alimentación, nutrición, gastronomía**, la educación del gusto, las experiencias sensoriales en su conjunto, y siempre de acuerdo con la mayor evidencia científica probada del modelo de Dieta Mediterránea, así como de otras dietas territoriales y tradicionales. Y, en lo posible, de manera creciente mediante el empleo de las nuevas tecnologías, incluyendo la Inteligencia Artificial, para potenciar la enseñanza y divulgación en este ámbito.
- 2 La Declaración requiere iniciativas que puedan desarrollarse a muy diferentes niveles, para promocionar y **preservar todos los territorios, paisajes y productos que conforman los patrimonios gastronómicos locales**. Se reconoce que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los principales reclamos en materia de turismo y como motor económico, y que la interacción turismo/gastronomía/nutrición está teniendo un efecto muy positivo también en el denominado "turismo de salud". Todo lo anterior, sin dejar de reconocer el muy relevante papel que la gastronomía desempeña en la cultura, las artes, y las diferentes expresiones religiosas.
- 3 Se insta a preservar y reconocer los legados gastronómicos como estrategia para luchar contra la homogeneización y globalización; al mismo tiempo, se solicita la **protección del patrimonio arquitectónico de los mercados tradicionales y/o establecimientos singulares** de productos alimentarios, las bodegas u otras infraestructuras relacionadas y también de los utensilios y maquinarias relacionados con la alimentación y la gastronomía en nuestros entornos.

## DECLARACIÓN DE MADRID

4 La presente Declaración reconoce y se enorgullece del papel fundamental que desempeñan nuestros expertos y talentosos chefs en la conservación y la exportación del patrimonio gastronómico, así como la importancia de preservar la excelencia en la competencia culinaria. Por ello, se solicita que se implementen **programas de formación específicos para los profesionales de la gastronomía**. Igualmente, ruega que esa formación incluya, igualmente de manera prioritaria, los aspectos relacionados con la nutrición y la sostenibilidad.

5 Se solicita el **estudio y la protección, en todo lo posible, de los aspectos sociales de la alimentación**, poniendo un especial énfasis en como la convivialidad demostrada en modelos como el de la Dieta Mediterránea, constituye un factor de protección para la salud, el bienestar y la calidad de vida.

6 Considera imprescindible y urgente **fomentar e invertir en investigación en gastronomía, alimentación y nutrición**, tanto básica como aplicada, como garantía para establecer políticas alimentarias y nutricionales adecuadas para los ciudadanos, y aleje de las informaciones y opiniones que generan confusión y mala praxis entre profesionales y población en general.

Así, se analiza el estado de la investigación en el ámbito de la denominada gastronomía científica, concluyéndose que el desarrollo es todavía muy débil, atomizado, sin redes que permitan avanzar, y busque sinergias entre los ámbitos académicos y científicos, pero también con nuestros chefs y expertos en gastronomía. Igualmente, se observa una falta de convocatorias de proyectos trasnacionales en el ámbito de esta Conferencia, o de estrategias planificadas, urgiendo su puesta en marcha.

## DECLARACIÓN DE MADRID

**7** La alimentación y los estilos de vida se han convertido en una causa fundamental de factores de riesgo, enfermedades y de patologías, como la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes, que generan no sólo un empeoramiento en la salud de los ciudadanos y su calidad de vida, sino que también generan un elevado coste económico en la atención sanitaria. Por ello, la presente Declaración resalta la **importancia de aplicar las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS)** para luchar contra la obesidad y la mala alimentación y, en paralelo, procurar la capacitación en habilidades culinarias y la educación de los sentidos, desde las edades más tempranas.

**8** Se reivindica la importancia que debe adquirir la gastronomía en los diferentes ámbitos de la **restauración colectiva**: desde los comedores escolares a las residencias geriátricas, incluyendo el entorno laboral y el hospitalario. Todo ello, considerando siempre que sea posible, las preferencias y aversiones, el perfil genético, las capacidades sensoriales, el estado de salud. etc. Así, se debe avanzar en la denominada Gastronomía de Precisión, para la que herramientas como el Big Data y la Inteligencia Artificial se presentan como recursos fundamentales.

**9** En una gastronomía cada vez más diversificada y globalizada, y con nuevas formas de expresión más allá de las tradicionales, como el *take-away* o el *delivery*, la **seguridad alimentaria** (formación, legislación y monitorización) aplicada al nuevo ámbito gastronómico debe tener un papel muy relevante.

## DECLARACIÓN DE MADRID

10 La gastronomía actual no puede ni debe permanecer ajena al creciente problema de la **vulnerabilidad social e inseguridad alimentaria**. Por ello, es fundamental desarrollar estrategias que permitan en estas poblaciones una decisión alimentaria correcta y satisfactoria. Así, la denominada Gastronomía Solidaria y sus valores debe estimularse en toda la cadena alimentaria.

La presente Declaración debe considerarse, en definitiva, como un **compromiso firme de la sociedad en su conjunto** para preservar y revitalizar el legado de la Gastronomía en su sentido más amplio.

Al mismo tiempo, insta a la investigación e innovación como medios fundamentales para lograr una mayor calidad de vida, una sociedad más plena y equitativa, y un envejecimiento saludable, en la generación presente, pero de manera muy especial, en las futuras.

**En Madrid a 29 de marzo de 2025, con motivo de la  
SPAIN GASTRONOMY CONFERENCE 2025:  
REFRAMING GASTRONOMY**