

FERIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA

**FIBEGA**  
Mérida 2016



**I CONGRESO  
IBEROAMERICANO  
DE GASTRONOMÍA**

**Visión Global de la Gastronomía en el S.XXI**

**CONCLUSIONES**  
**MÉRIDA \_ 21 DE NOVIEMBRE DE 2016**

I Congreso Iberoamericano de Gastronomía

# VISIÓN GLOBAL DE LA GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XXI

**Celebrado en la ciudad de Mérida  
el 21 de noviembre de 2016.**

En el marco de la I Edición de FIBEGA, Feria Iberoamericana de Gastronomía.

---

**Presidente del Congreso:** D. Rafael Ansón

**Presidente de FIBEGA:** D. Roi Correa Macia

**Directora del Congreso:** Dña. Paula Veloso Pereira

**Edición:** Academia Iberoamericana de Gastronomía y FIBEGA

---

La organización agradece a todos los intervinientes  
y a los asistentes al Congreso sus aportaciones.

Congreso Iberoamericano de Gastronomía “Visión Global de la Gastronomía en el S.XXI”

[www.fibega.org](http://www.fibega.org)

Contacto: [congreso@fibega.org](mailto:congreso@fibega.org)

**FIBEGA**  
Mérida 2016



*Para la difusión del material de este documento, se exige solicitar permiso  
a la organización y citar la fuente.*

# CONGRESO IBEROAMERICANO DE GASTRONOMÍA

## “VISIÓN GLOBAL DE LA GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XXI”

MÉRIDA-21 DE NOVIEMBRE DE 2016

FIBEGA – FERIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA

El 21 de noviembre de 2016 tuvo lugar en el marco Mérida, Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica, y coincidiendo con la primera Feria Iberoamericana de Gastronomía, FIBEGA, el I Congreso Iberoamericano de Gastronomía, titulado “Visión Global de la Gastronomía en el S.XXI”.

### COORDINACIÓN

**Don Rafael Ansón** – Presidente Academia Iberoamericana de Gastronomía

**Doña Paula Veloso** – Directora del Congreso Iberoamericano de Gastronomía

### **El Comité de Honor del Congreso Iberoamericano de Gastronomía, estuvo formado por:**

Presidencia: **Su Majestad la Reina Doña Letizia de España**

**Don Taleb Rifai** – Secretario General de la Organización Mundial del Turismo

**Doña Rebeca Grynspan** – Secretaria General de la Secretaría general de Iberoamérica (SEGIB)

**Don Íñigo Mendez de Vigo** – Ministro de Educación, Cultura y Deporte de España

**Doña Isabel García Tejerina** – Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España

**Doña Roberta Lajous Vargas** – Embajadora de México en España

**Doña Doris Osterlof Obregón** – Embajadora de Costa Rica en España

Doña María Mercedes de la Guardia de Corró - Embajadora de Panamá en España

Don Mario Isea Bohórquez - Embajador de Venezuela en España

Don Aníbal de Castro – Embajador de República Dominicana en España

Don Francisco Ribeiro de Menezes – Embajador de Portugal en España

### ENTIDADES COLABORADORAS



# PROGRAMA

- 10:00** BIENVENIDA E INAUGURACIÓN POR EL COMITÉ DE HONOR  
D. Roi Correa. Presidente de FIBEGA
- 10:15** PRESENTACIÓN  
D. Rafael Ansón. Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.
- 10:30** TURISMO GASTRONÓMICO  
Doña Yolanda Perdomo. Directora del Programa Miembros Afiliados de la Organización Mundial del Turismo (OMT).
- 10:45** FORMACIÓN Y COOPERACIÓN IBEROAMERICANA  
D. Jesús Andreu. Director de la Fundación Carolina.
- 11:00** COOPERACIÓN INSTITUCIONAL IBEROAMERICANA  
D. Enrique Vargas. Secretaría General Iberoamericana – SEGIB.
- 11:15** UNIÓN DE CIUDADES CAPITALES IBEROAMERICANAS  
D. Fernando Rocafull. Representante de Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas (UCCI).

## PAUSA CAFÉ

- 11:45** LA GASTRONOMÍA Y LAS RELACIONES SOCIALES  
**D. Julio Iglesias de Ussel.** Catedrático de Sociología de la Universidad Complutense de Madrid.
- 12:00** LA IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN EN LA SALUD  
**Dr. Valentín Fuster.** Director General del CNIC Madrid. Director Inst. Cardiovascular Mount Sinai, NY.
- 12:15** NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XXI: UN BINOMIO IMPRESCINDIBLE  
**D. Gregorio Varela.** Presidente de la Fundación Española de Nutrición (FEN). Catedrático de la Universidad CEU San Pablo (Madrid)
- 12:30** SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA  
**D. Ana Mendoza Martínez.** Jefa de Sección de la Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria
- 12:45** SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA  
**D. Ignacio Trueba.** Representante de la FAO en España.
- 13:00** INNOVACIÓN ENTRE FOGONES  
**D. Mario Sandoval.** Chef Coque. 3 Soles Repsol, 2 estrellas Michelin. Premio Nacional de Gastronomía.
- 13:15** LA EDUCACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN  
**D. Juan José Montoya.** Director Académico del curso de experto en gastronomía del S.XXI.

## PAUSA COMIDA

- 15:15** INNOVACIÓN EN EL TURISMO GASTRONÓMICO  
**D. Antonio López de Ávila.** Presidente de SEGITTUR.
- 15:30** MESA GUBERNAMENTAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO IBEROAMERICANO  
Moderador: **D. Carlos Vogeler.** Director Ejecutivo de Relaciones con los Miembros de la Organización Mundial del Turismo (OMT) y Director Regional para las Américas.  
**Participantes:** Autoridades de Turismo de regiones Iberoamericanas:

- **Doña Bárbara Couto.** Representante de TurEspaña
- **Doña Mariangeles Samane.** Directora de Productos del Ministerio de Turismo de Argentina.
- **Don Fernando Olivera.** Secretario de Turismo de Guanajuato (México)
- **Don Gonzalo Robredo.** Director del Ente de Turismo de Buenos Aires (Argentina)
- **Don Enio Miranda.** Director Ejecutivo de la Confederación Nacional de Turismo de Brasil
- **Doña Ana Paula Pais.** Directora Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (Portugal)
- **Don Bernardo Muñoz.** Consejero Comercial de la Embajada de Perú
- **Doña Maria Mercedes Ravanales.** Representante del Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT)

- 16:30** "Cocinar": PLAN ESTRATÉGICO PARA ARGENTINA  
**Doña Mariángeles Samamé.** Directora de Productos del Ministerio de Turismo de Argentina.
- 16:45** PRESENTACIÓN DE FIBEGA BUENOS AIRES 2017  
**D. Gonzalo Robredo.** Director Ejecutivo del Ente de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires.  
**D. Roi Correa.** Presidente de FIBEGA.
- 17:00** PRESENTACIÓN DE CONCLUSIONES Y CLAUSURA  
**D. Rafael Ansón.** Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

Iberoamérica comparte unos lazos históricos fundamentales en torno a la cocina que se fraguaron en el descubrimiento de América. No imaginamos en España nuestra gastronomía actual sin elementos como la patata, el pimiento o el maíz; mientras que las cocinas latinas se caracterizan por ingredientes como el arroz, los cítricos o el pollo. Este intercambio de alimentos modificó de manera definitiva la alimentación mundial, y creó unos vínculos que a día de hoy siguen existiendo.

La gastronomía iberoamericana está en constante cambio y evolución, y desde la primera edición del Congreso Iberoamericana “Visión Global de la Gastronomía en el S.XXI”, hemos querido evaluar y anticiparnos a estas dinámicas de la mano de los expertos.

La gastronomía es un sector transversal en la economía. Contaba en esta primera edición del Congreso Iberoamericano, Fernando Olivera, Secretario de Turismo de Guanajuato, como los agentes económicos, prácticamente sin excepción, se han beneficiado de la inversión realizada los últimos años creando riqueza, empleo e innovación. Así mismo, un impulso hacia el conocimiento de una alimentación más saludable, y de manera fundamental para nuestro futuro, concienciar que debe ser sustentable.

El turismo es la punta de lanza de este cambio; la relación entre la comida y la cultura se ha convertido en un motivo principal para viajar, pero también es un gran catalizador del turismo sostenible, puesto que la gastronomía saca a la luz lo más auténtico de cada destino; la identidad cultural.

En el marco de FIBEGA, la Feria Iberoamericana de Gastronomía, celebrada en Mérida del 20 al 22 de noviembre de 2016, expertos a nivel internacional se reunieron en una jornada de intercambio de impresiones. Agradecemos enormemente a los ponentes e instituciones colaboradoras haber formado parte de este proyecto, e invitamos a todos a participar en la segunda edición de Congreso Iberoamericano de Gastronomía el próximo 15 de septiembre en Buenos Aires (Argentina).

**Paula Veloso Pereira.** *Directora del Congreso Iberoamericano  
“Visión Global de la Gastronomía en el S. XXI” en FIBEGA,  
Feria Iberoamericana de Gastronomía*



## TURISMO GASTRONÓMICO.

Por **Yolanda Perdomo**, directora del Programa Miembros Afiliados de la Organización Mundial del Turismo (OMT)

“Un ejemplo de nuestros trabajos en la actualidad para el desarrollo del turismo gastronómico es el prototipo sobre turismo enológico desarrollado en 2016 en España, coordinado por la OMT con prestigiosas bodegas. Ahora es un orgullo decir que tenemos un referente internacional que podemos replicar en otros países. Por ejemplo, en 2017 se va a llevar a cabo en Argentina, concretamente en la zona de Mendoza, por motivos obvios. Es una potencia a nivel internacional en el ámbito enológico y esperamos seguir aprendiendo de cada ejercicio y puliendo esa metodología para que cada vez sea más eficiente y poder dar valor a todos nuestros miembros, tanto a los estados como a los afiliados individuales. Y lo vamos a hacer en otros ámbitos de la gastronomía, no solo con el vino”.



## FORMACIÓN Y COOPERACIÓN IBEROAMERICANA.

Por **Jesús Andréu**,  
presidente de la Fundación Carolina

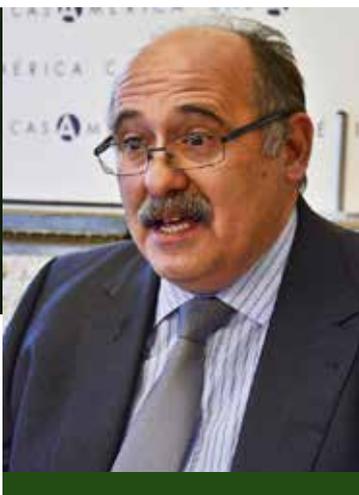
“Hay que recordar la ascendencia crucial de los alimentos en la configuración de nuestra personalidad. Y hoy 8 de los 16 mejores restaurantes del mundo son, según la lista “The 50 Best”, españoles o iberoamericanos, lo que debe llenarnos de orgullo e inspirarnos a estrechar más aún la cooperación iberoamericana. La gastronomía será un vector clave en nuestra cooperación presente y futura, un espacio de unión.”



## COOPERACIÓN INSTITUCIONAL IBEROAMERICANA.

Por **Enrique Vargas**,  
de la Secretaría General Iberoamericana.

“Queremos invitar a que España participe en el programa de cooperación Ibercocinas para darle una mayor dimensión. España tiene mucho que aportar y también beneficiarse de todas las decisiones que genere Ibercocinas, pues servirá para estrechar lazos, afianzar nuestra alianza y nuestro entendimiento sobre una base de confianza. En los últimos diez años, con la gradual creación de estos programas de cooperación, se han podido invertir más de 170 millones de dólares en ayudas directas, con convocatorias públicas para favorecer la participación ciudadana para favorecer la producción de cine, del audiovisual o la producción musical”.



## UNIÓN DE CIUDADES CAPITALES IBEROAMERICANAS (UCCI).

Por **Fernando Rocafull**,  
representante de la propia UCCI.

“Vemos que las ciudades capitales iberoamericanas tienen su espacio, pues en ellas viven unos 160 millones de personas, es un escenario bueno y razonable para ponernos de acuerdo y buscar qué sinergias existen en nuestra Capital Iberoamericana de la Cultura y la Capital Iberoamericana de la Gastronomía, donde encontrar escenarios de colaboración”.



## LA GASTRONOMÍA Y LAS RELACIONES SOCIALES.

Por **Julio Iglesias**, catedrático de Sociología de la Universidad Complutense de Madrid.

“Alimentarse responde, desde luego, a una absoluta necesidad biológica para la supervivencia, pero la respuesta concreta dada esa necesidad, está atravesada por múltiples elecciones y opciones mediatizadas socialmente. Las opciones afectan a todas las fases del sistema alimentarios, la producción de alimentos, su cultivo y preservación, y distribución al mercado, la preparación y su consumo”.



## NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XXI, UN BINOMIO IMPRESCINDIBLE.

Por **Gregorio Varela**, presidente de la Fundación Española de la Nutrición (FEN).

“En una visión global de la alimentación, deben aparecer tanto la gastronomía como la nutrición. Por lo tanto, merece la pena educar y priorizar en lo que es gastronomía y lo que es salud, porque es lo que más número de horas ocupa en nuestras vidas. En la FEN damos una serie de recomendaciones básicas para preservar nuestra salud desde el punto de vista nutricional. Quizá una de las más importantes es preocuparse por conocer los alimentos y sus formas de preparación más saludables. También socializar con la comida, porque si no dejaremos de ser Homo Sapiens para convertirnos en Homo Solitarius”.



## LA ALIMENTACIÓN EN LA SALUD.

Por **Valentín Fuster**. Director del Instituto Cardiovascular y Director Médico del Mount Sinai Medical Center de Nueva York.

“La alimentación es, sin lugar a dudas, el factor que más influye en la salud a medio y largo plazo. Tener una alimentación equilibrada, reduciendo el consumo de sal, de azúcar y de grasas es fundamental. Pero esto tiene que ir acompañado de otros factores igual de importantes, como el ejercicio físico de forma regular o evitar el tabaquismo y el alcoholismo. Un estilo de vida sano combina estos factores y no se centra solo en uno.”



## SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA.

Por **Ana Mendoza Martínez**. Jefa de Sección de la Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medioambiente de España.

“Estimaciones señalan que en el año 2050, con el grado de desperdicio actual precisaríamos una producción alimentaria un 60% superior, mientras que si redujésemos un 15% este desperdicio, la producción alimentaria tan solo tendría que ser un 25% superior a la actual para cubrir las necesidades mundiales. La Unión Europea ha instado a los países a reducir sus desperdicios alimentarios, y desde el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España se ha diseñado la estrategia *Más alimento, menos desperdicio*”.



## SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA.

Por **Ignacio Trueba**,  
representante de la FAO en España.

“Como dijo el director general de la FAO, José Graziano da Silva, nuestros desafíos son claros: garantizar la seguridad alimentaria y nutricional a nivel mundial, que implica un suministro suficiente de alimentos para todos; consolidar una nutrición saludable para todas las personas a lo largo de la vida; y lograr estos objetivos de modo sostenible desde un punto de vista económico, social y ambiental. Para hacer frente a estos desafíos, debemos reconocer que la nutrición es un asunto político, público y trascendental para la Humanidad”.



## INNOVACIÓN EN LA COCINA.

Por **Mario Sandoval**,  
chef del restaurante Coque,  
2 estrellas Michelin, 3 Soles Repsol

“Hemos patentado un nuevo producto derivados de la clara de huevo que proporciona una espuma más esponjosa, brillante, ligera, uniforme y que, además, resulta más manejable para su aplicación en alta cocina. Se obtiene tras tratar la clara de huevo pasteurizada con una enzima que rompe las proteínas en fragmentos de menor tamaño un proceso llamado hidrólisis. A partir de estas proteínas de huevo se han desarrollado aperitivos y snacks que están prácticamente libres de grasas, azúcares y derivados lácteos y podrían ser una alternativa saludable”.



## LA EDUCACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN.

Por **Juan José Montoya**. Director académico del Curso de Experto en Gastronomía del Siglo XXI.

“El modelo del Parlamento Europeo de Patrimonio Gastronómico Europeo es un primer paso para generalizar y hacer accesible en las aulas la información sobre gastronomía, alimentación y nutrición. Para focalizar es importante saber a qué parte del sistema educativo se debe acceder; sobre todo, educación infantil y primaria, para que en el futuro se tenga la intención desde pequeños de tener una alimentación saludable y así sentar las bases. Se trata de implementar actividades prácticas para que los niños aprendan, sobre todo a través de los talleres del gusto que se están haciendo en España, para llevar a muchos niños de educación infantil los conocimientos esenciales sobre alimentación, sabores y nutrición”



## INNOVACIÓN EN EL TURISMO GASTRONÓMICO.

Por **Antonio López de Ávila**,  
Presidente de Segittur.

“España ocupa la tercera posición en el ranking mundial en cuanto a cifras de turistas. En 2016 (noviembre) visitaron el país 71,6 millones de turistas extranjeros pero, además, para la valoración del turismo hay que tener en cuenta también el concepto de “excursionistas”, que son los propios habitantes del país que se desplazan con motivación turística dentro del territorio nacional. Esa cifra se estima en unos 41,7 millones anuales, lo que hace un total de 113,3 millones de visitantes. Los ingresos del turismo internacional alcanzaron los 77.625 millones en 2016, con un crecimiento de un 9 por 100 respecto a cifras de 2015. Las bases de nuestro modelo turístico son la sostenibilidad, la accesibilidad, la innovación y las tecnologías.”



# MESA GUBERNAMENTAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO IBEROAMERICANO.



## MODERADOR

***Carlos Vogeler.***

*Director Ejecutivo de Relaciones con los Miembros de la OMT y  
Director Regional para las Américas.*

“El año 2017 es el Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo declarado por las Naciones Unidas. La importancia de conocer lo que puede suponer la gastronomía en el turismo alimenta la actividad económica de los países e integra a todos los productores y otros segmentos importantes para el desarrollo”. Después dio la palabra a los representantes de algunas de las regiones que mejor han desarrollado estas estrategias.

**Bárbara Couto**

*Representante de Turespaña.*

“Bajo el paraguas de Turespaña se han promocionado diferentes aspectos de la oferta turística, incluyendo la gastronomía con carácter prioritario. Porque se trata de un elemento dinamizador y un atributo de la Marca España. La tapa es un concepto que traspasa fronteras y en la actualidad está en proceso de convertirse en Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”.

**Mariangeles Samane.**

*Directora de Productos del Ministerio de Turismo de Argentina.*

“Al pensar en tradición y cultura gastronómica argentina todo el mundo piensa en uva Malbec y en la región de Mendoza. El vino argentino goza de un espectacular posicionamiento internacional. Queremos que la gastronomía consiga el mismo posicionamiento que tiene el vino argentino”.

**Fernando Olivera.**

*Secretario de Turismo de Guanajuato (México)*

“En 2016, un 8 por 100 de los turistas consideraba la gastronomía la motivación principal para visitar Guanajuato y un 75 por 100 lo mencionaba entre sus tres primeros motivos. Guanajuato toma la gastronomía como estrategia hacia una sostenibilidad, primero local y finalmente global de promoción turística”.

**Gonzalo Robledo.**

*Director del Ente de Turismo de Buenos Aires.*

“Buenos Aires se enfrenta a un desafío como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica en 2017. Es una vidriera de todas las culturas iberoamericanas y en particular respecto a la gastronomía porteña el desafío es contextualizar la relación de esta idea con la carne. Vamos a divulgar la carne más allá de los asados y el fuego”.

**Ana Paula País.**

*Directora Escola de Hoteleria e Turismo de Coimbra. Portugal.*

“La gastronomía en Portugal arrastra mucha historia y cultura, pero le queda por hacer para posicionarse y debe aprender lo que otros destinos han desarrollado en su nivel de calidad y excelencia. Portugal mantiene vínculos gastronómicos con sus antiguas colonias africanas y asiáticas, lo que también realza su cultura y su gastronomía”.

**Bernando Muñoz.**

*Consejero comercial de la Embajada de Perú en España.*

“A través de la Marca Perú, Con Mucho Gusto, se ha generado la Marca país, donde no solo estaban los productos sino también explotaciones, comercio, turismo, agricultura, etc. También se le ha dado un valor añadido a la cocina local, de manera que el productor tuviera su espacio y sintiera suyo el desarrollo del producto, respetando la cultura y las tradiciones”.

**María Mercedes Ravanales.**

*Representante del Instituto Guatemalteco de Turismo.*

“Los sabores, las tradiciones culturales de lo maya y la fusión con la conquista da a Guatemala un posicionamiento y un potencial estratégico para el desarrollo del turismo gastronómico en los próximos años. Guatemala tiene claro que, a través de la innovación y la gastronomía, se obtiene la vía más directa para generar riqueza”.



# CONCLUSIONES.



**RAFAEL ANSÓN,**

*Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.*

## **1. INTERNACIONALIZAR LA DEFINICIÓN DE GASTRONOMÍA.**

“La Gastronomía es el conjunto de conocimientos, artes, artesanía y experiencias que permite y facilita comer de una forma equilibrada, saludable y placentera...en compañía” (Resolución del Parlamento Europeo marzo 2014)

## **2. COLABORAR CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA FAO.**

Eradicar el hambre y superar la malnutrición por defecto o por exceso.

## **3. PROMOVER LA COCINA DE LA LIBERTAD.**

Abrir un espacio lo más amplio posible a la libertad en la cocina, de manera saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria.

## **4. ENCUENTRO ANUAL SOBRE VISIÓN GLOBAL DE LA GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XXI.**

Abarcará salud y nutrición, relaciones sociales, arte y cultura, dimensión económica y presencia en el sistema educativo.

## **5. LA OFERTA GASTRONÓMICA GLOBAL DE CADA PAÍS O TERRITORIO.**

Abarca materia prima, alimentos y bebidas, la producción y la industria agroalimentaria, distribución y comercio, mercados y boutiques, recetas tradicionales, restaurantes, hoteles, cafeterías, confiterías, bares, eventos y ámbitos culturales, etc.

## **6. DOS OBJETIVOS BÁSICOS PARA IBEROAMÉRICA**

-Incorporar los conocimientos de Alimentación y la Educación del Gusto al sistema educativo de cada país y promover así la salud y la calidad de vida, especialmente en los niveles de la Enseñanza Infantil y Primaria.

-Promover el turismo gastronómico y, en especial, el enoturismo, en el marco de la Organización Mundial de Turismo de la Secretaría General de Iberoamérica y de la Unión de Ciudades Capitales de Iberoamérica.

## **7. IBEROAMÉRICA.**

**7.1.** Espacio común virtual sobre la riqueza cultural de Iberoamérica  
([gastromarcaiberoamericana.com](http://gastromarcaiberoamericana.com))

**7.2.** Encuentro físico anual: Capitalidad Iberoamericana de la Cultura Gastronómica:

- FIBEGA (Feria Iberoamericana de Gastronomía)
- Congreso Iberoamericano de Gastronomía.
- Juegos Gastronómicos Iberoamericanos.
- Premios Iberoamericanos de Gastronomía
- Patrimonio Gastronómico Iberoamericano.
- Diccionario de Términos Gastronómicos en Español y Portugués
- Cena Virtual Iberoamericana
- Promoción del Enoturismo.



FERIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA

**FIBEGA**

Mérida 2016