



Conclusiones

Nutrición y gastronomía en las distintas comunidades autónomas. La gastronomía segoviana en el contexto nacional

ANÁLISIS DAFO

Desde el Grupo de Expertos es posible plantear las siguientes conclusiones siguiendo el modelo DAFO de análisis (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades).

DEBILIDADES

- En el ámbito gastronómico se observa de manera creciente confusión en los conceptos y definiciones: gastronomía, cocina, alta cocina, gastrobar, *gourmet* o patrimonio culinario, entre otros.
- En un momento en el que las recomendaciones, guías y pirámides alimentarias están de acuerdo en la necesidad de desarrollar las habilidades culinarias en todas las edades, así como en poner en práctica unas técnicas culinarias saludables, la realidad muestra que existe un elevado seguimiento de lo que podríamos considerar como *cocina televisada*, sobre todo entre los más jóvenes, con un menor hincapié en promover unas adecuadas prácticas de higiene y seguridad alimentarias, así como en unos hábitos alimentarios y nutricionales más saludables.
- La educación nutricional-gastronómica y la difusión de conocimientos correctos en estas materias continúa siendo una asignatura pendiente en nuestro país en todos los niveles de enseñanza y en los distintos colectivos ciudadanos.
- Es destacable y preocupante los escasos estudios representativos de evaluación del consumo/ingesta en España que analicen y monitoricen las peculiaridades gastronómicas, las formas de preparación culinaria o de procesamiento industrial y su repercusión nutricional. Además, y también de manera muy preocupante, se constata la carencia de estudios sobre la oferta culinaria y gastronómica en el sector servicios y, en especial, en zonas turísticas, que analice el grado de desajuste con las cocinas regionales.
- Hasta el momento no se ha abordado la caracterización de lo que constituiría en la actualidad la dieta tradicional y sus peculiaridades en España por comunidades autónomas, territorios históricos y ciudades autónomas.
- Ante la evidente homogeneización y globalización de la oferta y de los problemas alimentarios y nutricionales, no se afronta su expresión con la rica diversidad gastronómica existente en nuestro país, utilizando su perfil nutricional como herramienta de prevención e intervención.
- Resulta preocupante el creciente deterioro en los estilos de vida, principalmente en lo referente al grado de actividad física y convivencialidad, sobre todo entre los más jóvenes, lo que suele asociarse con un peor modelo alimentario habitual y el alejamiento del legado gastronómico tradicional.
- La concienciación y la aplicación del concepto de sostenibilidad a la cocina, a la gastronomía y a la cadena alimentaria son incipientes, pero todavía muy insuficientes.
- El empleo de las nuevas tecnologías para la difusión de la cocina y de la gastronomía de nuestro país y sus peculiaridades por comunidades autónomas no ha tenido todavía el desarrollo suficiente en todos los canales de su potencial difusión e implementación.

AMENAZAS

- Hace falta caracterizar las recetas tradicionales de las diferentes comunidades autónomas y territorios. Fundamentalmente se percibe una falta de adaptación al siglo *xxi* en cuanto a las necesidades nutricionales de la población, la disponibilidad horaria, las habilidades culinarias o preferencias y aversiones de los distintos estratos de la población.

- A pesar del momento brillante y mediático que tiene nuestra cocina y el entorno gastronómico, hay una indiscutible pérdida de habilidades culinarias, capacitación para la compra e identidad gastronómica en la población, fundamentalmente entre los más jóvenes.
- Hay una indudable globalización de la cocina/restauración por la influencia internacional (por ejemplo, ceviches, sushis, etc.), lo que puede poner en peligro el conocimiento y seguimiento de nuestro legado gastronómico, pero también suponer una amenaza y pérdida de nuestra biodiversidad en cultivos tradicionales.
- Atendiendo a los problemas alimentarios y nutricionales existentes en España, puede incurrirse en una percepción negativa sobre la evolución de nuestra dieta mediterránea, fuera y dentro de nuestras fronteras.
- Que a los nuevos gurús o *influencers* de la cocina y de la gastronomía les atraiga más la técnica o el empleo de nuevas tecnologías con los alimentos y su preparación para que sean atractivos a nuestra vista o potencien sus cualidades organolépticas que el hecho de mantener el legado alimentario y gastronómico o sus cualidades en relación a la prevención y promoción de la salud.
- Que la enorme oferta de productos alimenticios existentes, así como el número de establecimientos de hostelería y restauración, con una enorme competencia, suponga primar más la cantidad/precio que la calidad/precio/salud y, por tanto, conduzca a desajustes en el tamaño y composición de las raciones y al empeoramiento del modelo alimentario.
- La escasa oferta de determinados grupos alimenticios en el sector hostelero; en particular, la falta de oferta de frutas en los postres de cartas o menús pone en evidencia todo lo mencionado anteriormente y representa un síntoma evidente de las tendencias aducidas.
- Que el impacto del fenómeno turístico en España y sus comunidades, con más de 80 millones de visitantes anuales, que difumine la riqueza gastronómica de nuestro país y su dinámica tradicional.

FORTALEZAS

- De manera indiscutible, la excelsa calidad de las materias primas de todos los orígenes, muy reconocidas y apreciadas en todo el mundo, y de manera creciente protegidas por indicaciones de garantía, sellos de origen y promoción sectorial e institucional.
- Disponer de un legado gastronómico íntimamente ligado al modelo científicamente evidenciado de la dieta mediterránea, lo que permite cumplir de manera muy satisfactoria con los principios básicos de la nutrición: salud, placer, cultura y sostenibilidad. El liderazgo español en el reconocimiento de la dieta mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad marcó un antes y un después en la consideración cultural de un patrimonio alimentario sin precedentes hasta la fecha y que supuso un elemento decisivo para la preservación y defensa de la dieta mediterránea.
- El *disfrutar comiendo* en nuestro ámbito, con motivo de celebraciones, jornadas gastronómicas diversas e incluso en momentos de trabajo.
- Nuestros cocineros y chefs no solo han alcanzado la máxima relevancia a nivel mundial, y además de manera consolidada, sino que se han convertido en auténticos líderes de opinión e *influencers*, fundamentalmente entre los más jóvenes.
- Nuestra industria agroalimentaria representa ya el primer generador de empleo en el sector industrial, y también en el circuito de exportación. Además, puede suponer una magnífica herramienta para la promoción del legado gastronómico, sus peculiaridades y su conocimiento poblacional.
- La existencia de una enorme y variada oferta hostelera, desde los reconocidos establecimientos de tapas –modelo en vías de ser reconocido como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad– hasta restaurantes del más alto nivel culinario.
- Contar con una investigación potente en las áreas de alimentación, nutrición, gastronomía y ciencias ómicas a través de universidades, centros de investigación, institutos universitarios, fundaciones, etc., tanto en el ámbito público como en el privado. En la actualidad, la nutrición y las ciencias de la alimentación acaparan casi el 10% de la investigación de excelencia en todos los campos en España.
- Poder disponer de una red educativa universal y gratuita en los diferentes niveles educativos, lo que debería permitir transmitir los conocimientos, habilidades y experiencias en alimentación, nutrición y gastronomía con relativa facilidad.
- La irrupción de los estudios sobre gastronomía y artes culinarias en nuestras universidades, con facultades especializadas, grados en ciencias gastronómicas o cátedras extraordinarias en estas temáticas.
- El prestigio y el desarrollo alcanzado por nuestras escuelas de hostelería, públicas y privadas, e implantadas en todos los territorios.
- Haber liderado desde España el informe *Patrimonio Gastronómico Europeo: aspectos culturales y educativos* en el año 2014 y su posterior aprobación, así como las iniciativas continuadas de su desarrollo, como el Proyecto PANGEI (Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía en Educación Infantil), validado tanto por las autoridades educativas como por las sanitarias.

- La creciente demanda tanto nacional como internacional del denominado turismo gastronómico, así como del enoturismo.
- El reconocimiento de los muy elevados índices de seguridad alimentaria en los diferentes niveles de suministro y consumo alimentario.

OPORTUNIDADES

- La indiscutible necesidad de que el concepto y los valores de la gastronomía y de la dieta mediterránea se asocien de manera definitiva a la Marca España y a sus distinguidas variantes regionales para su mejor protección y promoción a nivel nacional e internacional.
- El desarrollo conjunto de los conceptos *gastronomía saludable* y *sostenibilidad alimentaria y gastronómica* en el momento actual y de cara al futuro.
- La cocina y la gastronomía pueden suponer el motor del cambio para conseguir un consumidor responsable que pueda regirse por la denominada escala de las 5 erres: reducir, reutilizar, reciclar, reparar y rechazar (lo que no facilite el comercio justo, el bienestar animal, la mejora del entorno o la sostenibilidad del planeta).
- Enorme promoción de la producción y de los productos en las diferentes comunidades autónomas a través de marcas consolidadas (por ejemplo, Tierra de Sabor, Galicia Calidade, Asturias: Paraíso Natural, Euskadi: *Culinary Nation*, etc.) y tratar de asociarlo al concepto *gastronomía saludable territorial*.
- Sistematizar la evaluación de la ingesta dietética de la población española, incluyendo siempre las formas de preparación culinaria, los estilos de comer o la convivialidad.
- Estudiar mejor, desde el punto de vista de composición nutricional, los alimentos y las recetas de las diferentes comunidades autonómicas, las tapas, etc.
- Mejorar la educación alimentaria/nutricional y la capacitación en cocina/gastronomía desde las edades más tempranas, y siempre implicando al entorno familiar y educativo.
- La existencia de nuevos profesionales graduados en el ámbito de la gastronomía y las ciencias culinarias.
- Procurar una estrategia: “Comer salud y en compañía merece la pena”.

Gregorio Varela Moreiras, Lluís Serra Majem y Javier Aranceta Bartrina
(Coordinadores en nombre del Grupo Colaborativo de la Reunión de Expertos SENC de Segovia 2018)*

*Grupo Colaborativo de la Reunión de Expertos SENC en Segovia 2018 sobre Alimentación, Nutrición y Gastronomía en las Distintas Comunidades Autónomas: Javier Aranceta-Bartrina, Gregorio Varela Moreiras, Lluís Serra Majem (coordinadores), Carmen Pérez-Rodrigo, Rosaura Leis Trabazo, Eduardo Iglesias Gutiérrez, Coral Montalbán Carrasco, Ana María López Sobaler, Susana Santiago Neri, Gemma Salvador Castell, Josep Bernabeu Mestre, Carmen Matamalas Nicolau, Miren Quemada Jorcano, Teresa Partearroyo Cediel, Camino García Fernández, Francisco Casamayor Sebastián, Rafael Urralde de Andrés, Victoria Arija Val, Ángel Gil Hernández, Gaspar Ros Berruezo, M.ª José Santi Cano, Emilio Martínez de Victoria Muñoz, Luis Morán Fagúndez, Juan Fermín Jaraíz Arias, Rosa M.ª Martínez García, Rosa M.ª Ortega Anta, Ana Luisa Álvarez Falcón, Juan José Murillo Ramos, Ascensión Marcos Sánchez y Rafael Ansón Oliart.

