



CONSEJO GENERAL  
DE COLEGIOS OFICIALES DE  
**Dietistas-Nutricionistas**

A/A

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

[bnz-ena@mapa.es](mailto:bnz-ena@mapa.es)

**Asunto**

Alegaciones del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CIF Q4601616H) [al plan de medidas para reforzar la gastronomía española en el mundo.](#)

Valencia, 21 de noviembre de 2025

Me dirijo a Vd. en representación del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN), una corporación de derecho público que agrupa a los Colegios Autonómicos de Dietistas-Nutricionistas entidad en la que recae la coordinación de la política general de la organización colegial de la profesión de dietista-nutricionista, así como representarla y defenderla a nivel nacional e internacional.

El Consejo General valora muy positivamente la iniciativa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de desarrollar la Estrategia Nacional de Alimentación en lo concerniente a preservar y reforzar la identidad gastronómica de España, para proteger su legado culinario y cultural, en el marco del sistema alimentario español.

En cuanto a las cuestiones planteadas, el CGCODN solicita se tengan en consideración las siguientes aportaciones:

**1. ELEMENTOS FUNDAMENTALES QUE DEBE CONTENER EL PLAN**

El CGCODN, como corporación de derecho público que representa al colectivo de profesionales sanitarios expertos en Nutrición Humana y Dietética, considera que el Plan de Medidas para Reforzar la Gastronomía Española en el Mundo debe integrar de forma explícita la dimensión saludable, inclusiva, sostenible y educativa de la gastronomía española.

La gastronomía no puede desvincularse de su papel vertebrador de los hábitos alimentarios y la producción de alimentos y su impacto en la salud pública y la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, todo ello bajo la

dimensión de educación alimentaria para que las personas alcancen niveles de alfabetización alimentaria que permitan y faciliten elecciones alimentarias informadas y responsables con la salud y los sistemas alimentarios. La fortaleza internacional de la gastronomía española radica en la Dieta Mediterránea, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, modelo que combina excelencia culinaria, sostenibilidad, identidad cultural y beneficios probados para la salud.

Por ello, el Plan debe incluir los siguientes principios estructurales:

### **1.1. Salud, sostenibilidad e inclusión como pilares de la gastronomía española.**

La gastronomía española debe proyectarse internacionalmente no solo como un referente de creatividad y calidad, sino también como un modelo alineado con la salud, la nutrición, la sostenibilidad de los sistemas alimentarios de nuestro entorno geográfico y la inclusión de cualquier comensal que requiera una adaptación de su dieta, bien por salud o discapacidad.

Esto implica:

- Incorporar en todas las acciones del Plan indicadores de impacto en la salud, la nutrición y los sistemas alimentarios (LCA y otras métricas soportadas por la evidencia científica, así como la dimensión de temporalidad de alimentos frescos, cocina de mercado, desperdicio alimentario, etc.).
- Favorecer que las políticas gastronómicas estén en consonancia con las estrategias de salud pública (NAOS, AESAN, PNCOCA, Estrategia de Salud y Medioambiente, criterios para la Compra Pública Sostenible promovidos desde la Comisión Europea en el marco del Pacto Verde Europeo, etc.), y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS 2, 3, 12 y 13).
- Promover que la Dieta Mediterránea sea el eje vertebrador de la comunicación y la acción institucional en materia gastronómica.

### **1.2. Reconocimiento y participación de dietistas-nutricionistas en el ecosistema gastronómico:**

El dietista-nutricionista es el único profesional sanitario con formación universitaria específica en alimentación, nutrición y dietética (RD 433/1998-Orden CIN/730/2009). Su participación es esencial para garantizar la rigurosidad científica, la coherencia con las políticas sanitarias y alimentarias nacionales y la integración de la dimensión saludable y de educación alimentaria en el ámbito gastronómico y culinario.

Los dietistas-nutricionistas tienen diversas vías de acceso al sistema alimentario, a través de las que puede influir en la evolución de los sistemas alimentarios y sus resultados en materia de salud, desigualdades, medio ambiente, cambio climático, etc.

### **1.3. Formación integral y transversal**

El Plan debe promover la formación conjunta entre el ámbito gastronómico y el alimentario y sanitario, de manera que los futuros profesionales de cocina y restauración adquieran conocimientos básicos en alimentación y salud, nutrición y dietética, gastronomía inclusiva, seguridad alimentaria e impacto de la alimentación en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

### **1.4. Innovación y ciencia aplicada a la salud alimentaria.**

La gastronomía española debe seguir siendo un laboratorio de creatividad y conocimiento, en el que tradición y ciencia convivan. La innovación no puede limitarse a la técnica culinaria o la gestión empresarial: debe incorporar la investigación en nutrición, sostenibilidad y salud. Los profesionales de la restauración pueden ser palanca de los sistemas alimentarios en la recuperación de la diversidad alimentaria, la riqueza agrícola y ganadera de nuestro país, y conjunción de los alimentos con el entorno geográfico, económico y social en los que se producen, transforman y distribuyen.

### **1.5. Coherencia institucional y enfoque intersectorial.**

El desarrollo del Plan debe pivotar en la colaboración entre los Ministerios de Agricultura, Sanidad, Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, Educación, Ciencia y Turismo, garantizando que las acciones en materia de gastronomía sean coherentes con las estrategias de salud, sostenibilidad y educación alimentaria, y aseguren la equidad en el acceso a alimentos propios de la dieta mediterránea en todos los entornos en los que la población se desarrolla e interactúa.

## **2. MEDIDAS PRIORITARIAS A INCLUIR EN EL PLAN**

### **2.1. Educación y formación profesional**

**Objetivo:** profesionalizar la relación entre la gastronomía, la nutrición y salud, y los sistemas alimentarios sostenibles.

- Incluir contenidos de nutrición humana y dietética, inclusión y de sostenibilidad de sistemas alimentarios en todos los niveles de formación gastronómica, desde la FP hasta los estudios universitarios y la formación continua de los profesionales del sector.
- Incorporar la figura del dietista-nutricionista como formador y asesor en programas de educación gastronómica.
- Promover programas de especialización en gastronomía saludable, inclusiva y sostenible que considere particularidades de los distintos territorios.

## **b) Innovación y desarrollo**

**Objetivo:** promover una gastronomía creativa, saludable e inclusiva basada en la evidencia científica y en el marco de sistemas alimentarios sostenibles.

- Impulsar proyectos de innovación en gastronomía saludable, con participación de profesionales de la nutrición, como el dietista-nutricionista, que recuperen recetas de la gastronomía tradicional con base de legumbres, hortalizas, pescados y mariscos, huevos, integrales, etc., aborden la reformulación de algunas recetas tradicionales adaptándolas a estilos de vida actuales, el desarrollo de menús saludables con base a la dieta mediterránea, la adaptación de las recetas a necesidades especiales, la cocina de mercado, de temporada y de proximidad, la reducción del desperdicio alimentario, etc.
- Crear un sello “Gastronomía Española Saludable”, que distinga a las iniciativas gastronómicas con criterios de calidad alimentaria, nutricional, inclusión y de sostenibilidad.

## **c) Investigación aplicada**

**Objetivo:** reforzar la base científica de la gastronomía española y de la dieta mediterránea.

- Evaluar el impacto en la salud, el estado nutricional de la población y en el sistema alimentario de la gastronomía española como modelo de alimentación saludable y sostenible.
- Integrar indicadores de salud y nutrición en los estudios sobre el impacto económico, social y cultural de la gastronomía española.

- Considerar la investigación aplicada bajo el enfoque One Health en coherencia con las directrices de la UE, OMS o FAO entre otros.

#### **d) Promoción y comunicación**

**Objetivo:** posicionar la gastronomía española como sinónimo de salud, inclusión, placer y sostenibilidad.

- Integrar mensajes sobre alimentación saludable, inclusiva y sostenible en toda campaña de promoción gastronómica nacional e internacional.
- Incorporar dietistas-nutricionistas como portavoces técnicos en ferias, congresos y medios especializados.
- Alinear los discursos institucionales sobre gastronomía con las recomendaciones científicas de salud pública y protección del entorno.
- Crear un programa de educación y divulgación en gastronomía saludable dirigido a entornos escolares, sanitarios, sociosanitarios, laborales y otros como centros culturales y plataformas digitales.
- Promover una estrategia conjunta entre Agricultura, Sanidad, Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, Educación y Turismo para difundir el concepto de “Gastronomía Española Saludable”.

#### **e) Gobernanza y participación profesional**

**Objetivo:** dotar al Plan de estructura, seguimiento y transparencia.

- Incluir al Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas de España (CGCODN) entre las entidades participantes en el desarrollo y seguimiento del Plan a nivel nacional, y de los Colegios Oficiales a nivel autonómico.
- Crear un grupo técnico asesor de “Gastronomía, Salud, Inclusión y Sostenibilidad” en el que participen actores del sistema alimentario, como el CGCODN.
- Asegurar que cualquier medida relacionada con la educación alimentaria, la planificación de menús en distintos entornos (escolar, laboral, sanitario o sociosanitario, entre otros) o la promoción de hábitos alimentarios saludables se realice bajo supervisión de dietistas-nutricionistas colegiados.

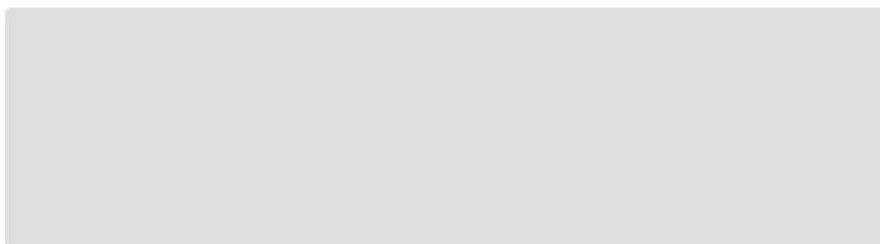
### **3. Otras consideraciones y aportaciones adicionales**

- Promover el turismo gastronómico saludable, basado en productos locales, de temporada y de proximidad, integrando criterios de salud, inclusión y sostenibilidad en las rutas gastronómicas.
- Fomentar la colaboración entre sectores (agricultura, sanidad, derechos sociales, consumo, agenda 2030, educación, turismo) para construir un modelo gastronómico que impulse tanto la competitividad como el bienestar social.
- Reforzar el vínculo entre gastronomía y salud pública, posicionando a España como referente mundial no sólo por su creatividad culinaria, sino también por su compromiso con una alimentación saludable, sostenible y segura.

#### **4. CONCLUSIÓN**

El Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas de España (CGCODN) expresa su total disposición a colaborar activamente con el MAPA en el diseño e implementación del Plan, aportando su conocimiento técnico y su experiencia profesional en nutrición humana y dietética, y su capacidad de influir en el sistema alimentario.

La gastronomía española puede y debe consolidarse como un modelo de salud, inclusión, sostenibilidad e innovación, demostrando que la excelencia culinaria y la evidencia científica pueden avanzar juntas para proyectar una imagen internacional sólida, moderna y responsable.



D. Manuel Moñino Gómez

Presidente del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-  
Nutricionistas