

ENCUENTRO

LA GASTRONOMÍA:
UN ACTIVO
ESTRATÉGICO DEL
PAÍS

Horario y dirección de contacto

Mañana de L a V: 9.00 a 14.00 h

Santander

Campus de Las Llamas
Avda. de los Castros, 42
39005 Santander
Tlf.: 942 29 87 00

Madrid

C/ de Isaac Peral, 23
28040 Madrid
Tlf.: 91 592 06 31 / 33

A partir del 22 de junio

Mañana de L a V: 9.00 a 14.00 h
Tarde de L a J: 15.30 a 18.00 h

Santander

Palacio de la Magdalena
39005 Santander
Tlf.: 942 29 88 00

alumnos@uimp.es
www.uimp.es

Organizado en colaboración con:



Este curso es susceptible de ser reconocido como formación permanente del profesorado para el personal docente de los centros que imparten las enseñanzas reguladas en la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, en base al artículo 21 y 29 de la Orden EDU/2886/2011, de 20 de octubre, por la que se regula la convocatoria, reconocimiento, certificación y registro de las actividades de formación permanente del profesorado.

Código 6696- ECTS: 1,5

Directoras:

Mercedes Gilgado Zahonero

Coordinadora de Área Dirección general de Alimentación.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

M^a José Hernández Mendoza

Vocal Asesora. Dirección general de Alimentación.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

El encuentro tiene como objetivo principal comprender la gastronomía española como un activo estratégico de país y factor clave para la proyección internacional de España.

Busca analizar el papel del Plan Internacional de la Gastronomía Española como marco de acción para impulsar la competitividad de España como potencia alimentaria y gastronómica. Asimismo, pretende identificar los factores que han posicionado a España como referente global en innovación culinaria y excelencia gastronómica, integrando su tradición con la capacidad de adaptación necesaria para sostener ese liderazgo en el tiempo.

El programa se orienta también a evaluar el impacto de la formación y la atracción de talento como motor de desarrollo y liderazgo internacional, así como a reconocer el papel de los jóvenes profesionales en la transformación del sector. Además, tiene como objetivo poner en valor la riqueza y diversidad de la despensa española —vinculada a su territorio, mares y climas— como elemento diferencial para su posicionamiento global.

Igualmente, el curso fomentará el intercambio de experiencias a partir de casos reales de restaurantes españoles que han logrado expandirse fuera de nuestras fronteras, con el fin de identificar aprendizajes y claves prácticas sobre los procesos de internacionalización.

Todo ello se abordará de la mano de cocineros de renombre, empresarios de la industria agroalimentaria ligados a productos icónicos con fuerte presencia en el exterior, expertos de centros de prestigio en formación gastronómica y periodistas especializados, con el objetivo de ofrecer una visión integral, aplicada y conectada con la realidad del sector.

Tipo de alumnado: ecosistema gastronómico (asociaciones y organizaciones del sector agroalimentario, productores, industria agroalimentaria, hostelería y restauración, centros de formación gastronómicos - escuelas de hostelería y universidades-, academias de gastronomía, periodistas, administraciones públicas) y sociedad en general.

Apertura matrícula

Desde el día 13 de abril de 2026
(plazas limitadas)

Solicitud
online





Lunes 6

- 10.00 h Inauguración
Ana Rodríguez Castaño
 Secretaria General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Ministerio de agricultura, Pesca y Alimentación
Mariola Urrea Corres
 Vicerrectora de Internacionalización y Relaciones Institucionales de la UIMP
- 10.30 h La gastronomía que cambió el mundo
Joan Roca
 Chef del restaurante El Celler de Can Roca
- 11.30 h Pausa café
- 12.00 h El plan internacional de la gastronomía española
José Miguel Herrero Velasco
 Director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- 12.30 h Un plan de estado
Elisa Carbonell Martín
 Consejera delegada de ICEX
Miguel Sanz Castedo
 Director general de Turespaña
Carmen Páez Soria
 Subsecretaria del Ministerio de Cultura
 Modera:
José Miguel Herrero Velasco
 Director general de Alimentación
- 14.00 h PAUSA COMIDA
- 15.30 h Presentación
José Miguel Herrero Velasco
 Director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- 15.45 h España potencia alimentaria: la despensa española
Ignacio Silva, Presidente de Deoleo y Presidente de FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas)
Ángel Velasco, CEO Turrone Vicens
Meritxell Juvé, CEO de Juvé & Camps
 Modera:
José Miguel Herrero Velasco



Martes 7

- 09.15 h Presentación
Luis Suárez de Lezo
 Presidente de la Real Academia de Gastronomía
- 09.30 h España, hub de formación gastronómica
Antonio Obregón
 Director ejecutivo de Madrid Culinary Campus (MACC)
Jose Emmanuel Soler
 Director General de Les Roches España
Joxe Mari Aizega
 Director General del Basque Culinary Center (BCC)
Rosario Barrios
 Directora general de Le Cordon Bleu
 Modera:
Luis Suárez de Lezo
- 10.45 h Pausa café
- 11.15 h El papel de los jóvenes en la transformación de la gastronomía española
Esther Merino
 Investigadora y desarrolladora de bebidas
- 12.00 h Tradición e innovación: del pasado al presente del vino español
Ferrán Centelles
 Sumiller y colaborador de elBullifoundation
- 12.45 h De Mahón al mundo: el origen español de la mahonesa
Borja Beneyto
 Académico de número de la Real Academia de Gastronomía
- 13.30 h PAUSA COMIDA
- 15.00 h Condicionantes de las grasas en la cocina española
José Carlos Capel
 Periodista, crítico gastronómico
- 15.45 h 50 años de la Nueva Cocina Vasca: una visión intergeneracional
Pedro Subijana
 Restaurante Akelarre
Oihana Subijana
 Restaurante Akelarre
 Modera:
José Carlos Capel



Miércoles 8

- 09.30 h Presentación
Julia Pérez
 Periodista gastronómica
- 09.45 h Embajadores españoles en el mundo
José Pizarro (videoconferencia)
 Director del grupo de restaurantes José Pizarro Group (Reino Unido y Emiratos Árabes Unidos).
Mateu Villaret (videoconferencia)
 Chef del restaurante Masia (Japón)
Chele González (videoconferencia)
 Chef del restaurante Gallery by Chele (Filipinas)
 Modera
Julia Pérez
- 11.00 h Pausa café
- 11.30 h Restaurantes que triunfan en España y saltan al mundo
David Yarnoz
 Chef del restaurante el Molino de Urdaniz (España) y Origen (Taiwán)
Telmo Pagalday
 Director de marketing de UniverXO
Paco Roncero
 Chef del restaurante Paco Roncero (Madrid)
Gonzalo Rodríguez
 Director de operaciones del Grupo Dani García (España, Catar, Emiratos Árabes Unidos, Hungría)
 Modera
Julia Pérez
- 12.45 h La historia como fuente de inspiración gastronómica
Jorge Guitián
 Historiador del arte, periodista
- 13.30 h Clausura
Luis Planas Puchades
 Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación



Red social de conocimiento UIMP
 Accede a las retransmisiones en streaming de los cursos y actividades en uimptv.es



Universidad Internacional Menéndez Pelayo

