



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

Máster Universitario en Cooperación Internacional al Desarrollo.

Trabajo Fin de Máster (Curso 2021-2022)

TÍTULO:

Gastrodiplomacia en los ODS: El uso de la gastronomía como
palanca de aceleración de la Agenda 2030.

TITLE:

Gastrodiplomacy in the SDGs: The use of gastronomy as
a lever for accelerating the 2030 Agenda.

Autora:

Nicole Isabel Pretell Liñán

Tutora:

Rosa Bada Jaime

Fecha:

20 de junio de 2022

«Al igual que contribuye al desarrollo económico, social y del medio ambiente, la gastronomía sostenible, desempeña un papel primordial en la promoción del desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria, la nutrición, la producción sostenible de alimentos y la conservación de la biodiversidad.»

El compromiso de la sustentabilidad demanda una responsabilidad en la producción y consumo de los alimentos. Esto significa que todas las partes de la cadena, productores, sector privado y público, agencias de transporte, entre otros, deben apoyar el consumo de un producto alimenticio sostenible y además crear vínculos con los productores locales.»

Declaración de la ONU del «Día Mundial de la Gastronomía Sostenible»

GASTRODIPLOMACIA EN LOS ODS: EL USO DE LA GASTRONOMÍA COMO PALANCA DE ACELERACIÓN DE LA AGENDA 2030

Nicole Pretell Liñán

Palabras clave: Gastrodiplomacia, diplomacia cultural, seguridad alimentaria, ODS, Agenda 2030.

Resumen

La gastrodiplomacia se ha convertido en un instrumento de éxito para aquellos gobiernos que buscan fortalecer sus relaciones internacionales a través de la diplomacia cultural. Aparecida como resultado de la evolución que la diplomacia pública lleva experimentando desde la Guerra Fría, la gastrodiplomacia impulsa el multilateralismo a través de la gastronomía. Su transversalidad a toda la cadena de valor gastronómica ha profundizado su aplicación en el ámbito de la cooperación, ejerciendo de “palanca de aceleración” de la Agenda 2030, especialmente del ODS 2. El turismo gastronómico, el patrimonio cultural y la aprobación de acuerdos sobre gastronomía están potenciando el desarrollo local, una transición alimentaria sostenible y la lucha contra el hambre. En particular, el *boom* gastrodiplomático en Iberoamérica muestra cómo, además de fortalecer el *hub* iberoamericano, la gastrodiplomacia está ayudando a promover políticas públicas sostenibles mediante estrategias cada vez más ambiciosas, como el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación.

GASTRODIPLOMACY IN THE SDGS: THE USE OF GASTRONOMY AS A LEVER FOR ACCELERATING THE 2030 AGENDA

Nicole Pretell Liñán

Key Words: Gastrodiplomacy, cultural diplomacy, food security, SDGs, 2030 Agenda.

Abstract

Gastrodiplomacy has become a successful instrument for governments seeking to strengthen their international relations through cultural diplomacy. Emerging as a result of the evolution that public diplomacy has been undergoing since the Cold War, gastrodiplomacy promotes multilateralism through gastronomy. Its transversality to the entire gastronomic value chain has deepened its application in the field of cooperation, acting as an "acceleration lever" for the 2030 Agenda, especially SDG 2. Gastronomic tourism, cultural heritage and the approval of agreements on gastronomy are boosting local development, a sustainable food transition and the fight against hunger. In particular, the gastrodiplomatic boom in Iberoamerica shows how, in addition to strengthening the Iberoamerican hub, gastrodiplomacy is helping to promote sustainable public policies through increasingly ambitious strategies, such as the Iberoamerican Gastronomy and Food Plan.

Glosario de acrónimos

- ACNUDH = Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas
- ACNUR = Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados
- CEHE = Confederación Empresarial de Hostelería de España
- CELAC = Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños
- ECI = Espacio Cultural Iberoamericano
- FAO = Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
- GRFC = Global Report on Food Crises
- ODS = Objetivos de Desarrollo Sostenible
- OEI = Organización de Estados Iberoamericanos
- OMS = Organización Mundial de la Salud
- ONG = Organización no Gubernamental
- ONU = Organización de las Naciones Unidas
- MAEC = Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación
- PIB = Producto Interior Bruto
- PIDESC = Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales
- PIGA = Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación
- PMA = Programa Mundial de Alimentos
- RAE = Real Academia Española
- SEGIB = Secretaría General Iberoamericana
- SPT = Secretaría Pro Tempore de República Dominicana
- UCCN = UNESCO Creative Cities Network
- UNESCO = Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

ÍNDICE

1. Finalidad y motivos	1
2. Objetivos y pregunta de investigación	2
3. Estado de la cuestión	2
3.1 Inicios	3
3.2 Contexto y evolución.....	3
4. Marco teórico	4
4.1 Diplomacia cultural, diplomacia culinaria y <i>food diplomacy</i>	4
4.2 Gastrodiplomacia.....	5
4.3 Conceptos alimentarios relacionados con la Agenda 2030	7
4.4 Agenda 2030 y el ODS 2	10
5. Metodología	11
6. Cuerpo de la investigación	12
6.1 Impactos múltiples de la COVID-19 en la seguridad alimentaria: falencias en los sistemas de alimentación.....	12
6.2 Gastronomía y Desarrollo sostenible: nuevas estrategias de la Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de 2021	14
6.3 Gastrodiplomacia como plataforma de desarrollo sostenible: turismo y patrimonio cultural	15
6.3.1 Turismo gastronómico.....	15
6.3.2 Patrimonio cultural de la UNESCO.....	18
6.4 Cooperación Iberoamericana en gastronomía y desarrollo sostenible	19
6.4.1 América Latina y el Caribe en la lucha contra el hambre	19
6.4.2 Alianzas gastrodiplomáticas en Iberoamérica	22
6.4.3 Programa de Cooperación Ibercocinas	23
6.4.4 Propuestas presentes y futuras.....	25
7. Conclusiones	28
8. Bibliografía	33
9. Anexos	41
Anexo 1. ODS 2 y metas respectivas	41
Anexo 2. Proyecto “Gastrodiplomacia y España Global: cuando el gusto se convierte en nexo entre España y el exterior”	42
Anexo 3. Vinculación de la Gastrodiplomacia a otros ODS	46

1. FINALIDAD Y MOTIVOS

“¿No se le habrá ocurrido a ningún sociólogo efectuar un detenido análisis sobre la influencia de las digestiones en la cultura, la economía y la política...?” La tregua, Mario Benedetti.

Bajo esta pregunta, y gracias a un artículo que leí del *think tank* El Orden Mundial, encaucé mi Trabajo Final de Grado de Relaciones Internacionales sobre Gastrodiplomacia.

Este año, gracias a una beca concedida por España Global a través del Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación, continué su investigación en el proyecto “Gastrodiplomacia y España Global: cuando el gusto se convierte en nexo cultural entre España y el exterior” desde el Instituto Robert Schuman de Estudios Europeos de la Universidad Francisco de Vitoria.

Teniendo en cuenta la expansión que está experimentando actualmente la Gastrodiplomacia, así como la investigación iniciada, primero con mi TFG y después con el proyecto universitario, creo interesante unir convergencias y seguir mostrando otras áreas de impacto de la gastrodiplomacia. En este caso, sus lazos y oportunidades respecto a la Agenda 2030 y el desarrollo sostenible.

Mi interés hacia el tema de estudio reside en la insurgencia y renovada atención que nuevas herramientas de la diplomacia cultural están ganando a todos los niveles: gubernamental, social, institucional y económico. Gracias a esta, la diplomacia se convierte en un objetivo estratégico para gran diversidad de actores, exigiendo una mayor coordinación entre los mismos, y dando paso a la creación de alianzas que favorecen el desarrollo económico, social y sostenible. En el caso de la gastrodiplomacia, múltiples proyectos se están ejecutando bajo esta nueva visión con el objetivo de favorecer el cumplimiento de los ODS de la Agenda 2030. En este contexto, estudiar el marco teórico, retos, prácticas, iniciativas y alianzas de la gastrodiplomacia desde un punto de vista académico puede ser de utilidad para evaluar y analizar el alcance de los proyectos que se están implementando.

2. OBJETIVOS Y PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

General

Identificar y analizar desde una perspectiva transversal las prioridades, efectos e iniciativas presentes en la implementación de la gastrodiplomacia como palanca de aceleración de la Agenda 2030.

Específicos

1. Analizar los retos de la gastrodiplomacia en cuanto a seguridad alimentaria; así como sus aportaciones y las estrategias de las alianzas multiactor necesarias para alcanzar una transición alimentaria sostenible.
2. Estudiar la estrategia iberoamericana para transformar los sistemas alimentarios de manera sostenible, resiliente y equitativa, contribuyendo al logro del ODS 2 (Hambre Cero) así como otros objetivos de la Agenda 2030.

Así pues, para guiar el planteamiento teórico y metodológico del presente estudio también se analizará la siguiente pregunta de investigación:

¿Es la gastrodiplomacia una herramienta eficaz para conseguir el ODS 2 de la Agenda 2030?

3. ESTADO DE LA CUESTIÓN

Consistiendo en el uso de la gastronomía como herramienta diplomática, el término de “gastrodiplomacia” surgió en el 2002 para explicar las campañas gastronómicas que varios gobiernos estaban ejecutando para impulsar sus marcas nacionales y así mejorar sus relaciones internacionales. En concreto, la campaña que generó más interés internacional por su éxito y provocó el surgimiento del término fue *Global Thai*, impulsada por el gobierno tailandés (The Economist, 2002). Tras el triunfo de esta, la red de casos fue expandiéndose hacia otros países de la zona del Asia-Pacífico: Taiwán, Corea del Sur, Malasia, Perú...¹

Además de conseguir estos objetivos, los gobiernos comprobaron que la gastrodiplomacia también ponía en movimiento el motor de la economía, involucrando a una amplia amalgama de actores estatales y no estatales (Moral, 2017).

¹ El artículo de *The Economist* en el que se empleó por primera vez el término “Gastrodiplomacia” se llama “Thailand’s Gastro-Diplomacy”.

La conceptualización, teniendo en cuenta estas variables, aterrizó tras la aplicación de la teoría de la diplomacia pública sobre casos de estudio que dieron pie al análisis y teorización de la diplomacia cultural y culinaria.

Según varios expertos en relaciones internacionales (Rubio et al., 2014) la gastrodiplomacia se ha convertido en una vía de éxito para aquellos gobiernos que buscan fortalecer sus relaciones internacionales a través de la diplomacia cultural.

Su alcance, cada vez más ligado al ámbito de la cooperación ha provocado que cada vez sean más los *think tanks* que estén analizando este fenómeno a través del estudio de sus raíces, usos y la comprobación de su contribución al desarrollo sostenible.

3.1 INICIOS

Según Sam Chapple-Sokol (2012), uno de los precursores en la investigación de la gastrodiplomacia, la comida, además de constituir una parte vital de nuestra existencia, encarna tradiciones, rasgos sociales. Narra una historia común, una misma cultura. La cocina nacional forma parte de la identidad de los Estados y su conexión con las relaciones internacionales es más antigua que la misma diplomacia. No obstante, su conceptualización como instrumento diplomático, llamada gastrodiplomacia, es relativamente nueva (Nunes Dos Santos, 2007).

3.2 CONTEXTO Y EVOLUCIÓN

Tettner y Kalyoncu (2016) sostienen que la aparición y desarrollo de la gastrodiplomacia han sido posibles gracias al nuevo paradigma internacional. Un paradigma cuyos actores principales buscan desligarse de las vías diplomáticas tradicionales que se venían aplicando hasta el final de la Guerra Fría. Y, a su vez, un paradigma donde, la mayor interdependencia e interconectividad que la economía global, los avances tecnológicos y las crisis internacionales como la COVID-19 han provocado exige que los Estados posean una consolidada política exterior que apueste por alianzas multiactor más sostenibles que respondan a los nuevos retos de la agenda global.

En esta nueva etapa, donde se ha generado un traspaso de esfuerzos entre el *hard* y el *soft power* (Wagner, 2005), los países, sobre todo los poderes medios, han optado por mejorar su imagen nacional y desarrollo a través de la diplomacia cultural. Algunos de ellos, como España, sacando partido de su riqueza culinaria como elemento identitario, han decidido optar por la gastrodiplomacia para potenciar su política exterior.

Todas estas tendencias, así como otros avances en materia de impacto, agentes y planes de desarrollo siguen necesitando de más investigación. La gastrodiplomacia está en un periodo de expansión tanto teórico como práctico. Los expertos, en esta línea, reconocen que la comida está ganando una importancia especial en el imaginario internacional (Nirwandy et al. 2012): es poderosa, y cuando se transmite a través de las lentes de la identidad nacional cultural gana un rol de gran influencia, posibilitando un mayor impacto y apropiación por parte de los actores.

Su validez, pues, como instrumento de la cooperación internacional reside en que, la cocina, siendo un rasgo identitario y básico para la supervivencia humana, es capaz de incidir en las opiniones de líderes y ciudadanos, fomentando alianzas. La publicación, en 2021, de la Guía de Diplomacia Gastronómica por parte del Ministerio de Asuntos Exteriores es una prueba de ello. El Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación, publicado en julio de este año, es otra señal más de que los países no solo hacen uso de la gastronomía para promocionar sus relaciones internacionales, sino también para responder a las grandes necesidades de la agenda global, en concreto aquellas relacionadas con la Agenda 2030 y la alimentación.

4. MARCO TEÓRICO

4.1 DIPLOMACIA CULTURAL, DIPLOMACIA CULINARIA Y *FOOD DIPLOMACY*

La diplomacia cultural, tal y como indica el nombre, se ciñe exclusivamente a los bienes culturales de un país como medio para atraer a otros pueblos. En esta línea, Nicholas Cull (2008), historiador británico, ensalza el poder de la diplomacia cultural ya que da a conocer tanto los recursos naturales como los logros nacionales de un país para posicionarse e influir en esferas de carácter internacional. En lugar de usar técnicas tradicionales se recurre a herramientas culturales como la danza, el arte, la literatura, la música... O la gastronomía.

Formando parte de la cultural, la diplomacia culinaria refuerza la imagen nacional gracias a la gastronomía del país.

La *food diplomacy*, o diplomacia alimentaria, por otro lado, constituye el uso de la comida para reducir el hambre a nivel global sobre todo en caso de crisis o catástrofe natural. A diferencia de la diplomacia culinaria, no tiene unos fundamentos teóricos basados en la diplomacia y la comunicación intercultural.

Los tres pilares tienen en común el objetivo de generar comprensión intercultural para así incrementar la cooperación internacional. No obstante, desde la diplomacia culinaria pública, que atañe a la ciudadanía, no existe una pretensión explícita de mejorar o promocionar las relaciones exteriores. Estas connotaciones, en cambio, sí se incluyen en el concepto de gastrodiplomacia.

4.2 GASTRODIPLOMACIA

La gastrodiplomacia retoma la figura de la identidad a través de la gastronomía y fortalece las relaciones internacionales de los países. Según Mary Jo Pham, autora de un estudio sobre gastrodiplomacia surcoreana (2013), el papel de la comida como configurador geopolítico empezó a ser más visible con el establecimiento de rutas comerciales como la ruta del incienso. Rutas motivadas por la búsqueda de alimentos, donde el intercambio y comercio generados facilitaron el desarrollo económico y político de los países.

Este intercambio, además, facilitó el conocimiento entre culturas y la instauración de nuevos ingredientes y platos a las diferentes gastronomías que interactuaban.

Actualmente, la promoción de la marca nacional mediante los alimentos, los platos, la cocina y los chefs en campañas internacionales ha logrado fomentar el desarrollo de los países que han recurrido a este reciente instrumento, sobre todo de aquellos denominados “poderes medios” como Perú o Tailandia (Rockower, 2014).

En la nueva sociedad global donde los intereses, riesgos, recursos y amenazas han mutado y se han entrelazado, el mayor nivel de interdependencia, en consecuencia, ha generado la necesidad de una mejor y más estrecha cooperación y colaboración. Es por esto que la identidad y la cultura juegan un papel fundamental: es a través de ellas donde se tienden puentes entre países.

Con ese fin, la gastrodiplomacia involucra a los distintos actores “de una manera más abierta” en la creación y ejecución de alianzas estratégicas que aborden las necesidades de la agenda global. En este paradigma donde las relaciones con el Estado se caracterizan por una mayor participación de la sociedad civil, la gastrodiplomacia se erige como otro pilar de la diplomacia culinaria que, a la hora de comunicar, trasciende el lazo Estado-público con iniciativas traídas de la diplomacia ciudadana.

Los actores que intervienen en el campo de la gastrodiplomacia son (González, 2021): las empresas y profesionales, el Gobierno, las organizaciones no gubernamentales (universidades, organizaciones sin ánimo de lucro, cámaras de comercio), los organizadores y gestoras de destinos, los turistas y la ciudadanía.

De ahí que, las alianzas multiactor sean clave en el desarrollo de la gastrodiplomacia y que, a la hora de implementarse, se requiera de una visión más amplia de actuación. No es lo mismo dirigirse a las altas esferas que al público en general, explica Desoucey en una investigación sobre gastronomía y naciones (2010).

Del mismo modo, el investigador Chapple-Sokol (2012) incide en la importancia de no confundir la gastrodiplomacia con campañas promocionales internacionales de alimentos nacionales. Las campañas de marketing de alimentos nacionales no aumentan, al menos no desde una perspectiva holística, el conocimiento y comprensión de las distintas culturas nacionales existentes. La gastrodiplomacia no consiste en la promoción de un producto, consiste en la promoción de la herencia cultural y culinaria de un país con el fin de generar entendimiento y cooperación. La gastronomía, como parte de nuestra identidad y cultura, se incluye en el patrimonio cultural de la humanidad declarado por la UNESCO.

Como tal, es una herramienta multidisciplinar que abarca diversos campos, desde el sector agroalimentario, el turismo, la cultura, las exportaciones, hasta el comercio. Hoy en día es vista como un elemento esencial para las relaciones internacionales, así como un medio para conseguir objetivos gubernamentales, institucionales y cooperativos.

4.3 CONCEPTOS ALIMENTARIOS RELACIONADOS CON LA AGENDA 2030

Derecho a la alimentación

El derecho a la alimentación está recogido en el artículo 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos de la Organización de las Naciones Unidas (1948):

“Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad”.

Su conceptualización ha ido expandiéndose con el paso del tiempo. En el Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), el derecho a la alimentación (art.11) conforma junto a los derechos de vestido y vivienda, el derecho a una calidad de vida adecuada para el individuo y su familia. Más adelante, el Protocolo de San Salvador estableció, en el artículo 12 que: “Toda persona tiene derecho a una nutrición adecuada que le asegure la posibilidad de gozar del más alto nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual”.

La definición más completa vino de parte de expertos en derecho a la alimentación de la Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas (ACNUDH, por sus siglas en inglés): “El derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra por dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a la que pertenece el consumidor y garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna” (ACNUDH, 2022, s.f).

Seguridad alimentaria

Tras la Declaración de Roma sobre la seguridad alimentaria mundial y el Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996), el concepto de seguridad alimentaria pasó a exigir las siguientes condiciones:

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana”.

Para llegar a esta aproximación, se analizaron distintas problemáticas que imposibilitan la seguridad alimentaria, partiendo de las dificultades de acceso hasta un estudio más profundo de los factores que llevan a situaciones de hambre, entre ellos, la insuficiencia de recursos económicos para comprar una cesta básica de alimentos (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, 2016).

- Según datos del Fondo Monetario Internacional, las personas bajo estas circunstancias son aquellas que tienen ingresos diarios por debajo de 1,25 dólares americanos (Vélez-Rolón et al., 2021).
- Según cifras de la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2021), la problemática de las agendas nacionales e internacionales ya no se ciñe exclusivamente a la falta de alimento y desnutrición, sino también a la obesidad y el sobrepeso ligadas a la malnutrición.

Dimensiones de la seguridad alimentaria (FAO, 2001)

DISPONIBILIDAD

- Nivel de producción de alimentos.
- Nivel de existencias.
- Comercio neto.
- Oferta.

ACCESO

- Capacidad económica de los hogares.
- Ingresos y gastos.

UTILIZACIÓN

- Aprovechamiento de nutrientes.
- Distribución en los hogares.
- Condiciones nutricionales.
- Preparación de alimentos.
- Diversidad en la dieta.

ESTABILIDAD

- Condiciones naturales.
- Inestabilidad política.
- Factores económicos.

Soberanía y sistemas alimentarios

La soberanía alimentaria como término aparece por primera vez en la Vía Campesina en la Cumbre contra el Hambre de la FAO en 1996. Trata “el derecho de los pueblos, países y regiones a definir sus propias políticas agropecuarias y de producción de alimentos sin imponer el dumping a terceros países” (Heinisch, 2013). Es, pues, complementario al concepto de seguridad alimentaria, ya que integra la relevancia de las condiciones de acceso a los alimentos en lo referente a lo económico, ecológico y social.

El sistema alimentario, por otro lado, es “la forma en que las personas se organizan para consumir su comida” (Gutiérrez y Molina, 2014), consistiendo en el compendio de actividades que aseguran esta función en la sociedad: desde la cantidad y naturaleza de alimentos disponibles, hasta su distribución social de los mismos, o séase, los modelos de consumo.

Según L. Malassis han existido tres edades alimentarias: la preagrícola, la agrícola, y la agroindustrial. Esta última, presente en la mayoría de los países más desarrollados, así como en los emergentes, se caracteriza por el traspaso de una sociedad de pobreza en masa a la de consumo de masas. No obstante, no ha conseguido la meta de todo sistema alimentario: “asegurar el acceso de todos a una alimentación disponible cercana, accesible económicamente, aceptable culturalmente, sanitaria y satisfactoria nutricionalmente” (Ceña Delgado, 2010).

Es más, de acuerdo a Ceña Delgado (2010), a la tercera edad alimentaria se le achacan diversas insuficiencias: la generación de externalidades negativas (pérdida de biodiversidad, contaminación, emisiones de CO₂, aumento de los residuos...); la pérdida de trabajo y empobrecimiento de pequeños productores locales -y con ellas, de saberes tradicionales- por la deslocalización de las actividades alimentarias; la volatilidad de los precios agrarios a nivel mundial; la competencia en las cadenas de suministro, la concentración de industrias; o los ya mencionados, como las alarmantes cifras de obesidad.

4.4 AGENDA 2030 Y EL ODS 2

El Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 forma parte de los diecisiete ODS establecidos en la Agenda 2030 por las Naciones Unidas en 2015. Constituido como un llamamiento universal para mejorar la vida de todos los seres humanos, el ODS 2 “Hambre Cero” busca cumplir una serie de metas para el año 2030.

Entre las mismas cabe destacar las siguientes líneas generales (ONU, 2022, s.f):

- Poner fin al hambre y asegurar el acceso a una alimentación “sana, nutritiva y suficiente” (2.1), acabar con todas las formas de malnutrición (2.2), duplicar la productividad agrícola y los ingresos de los productores de alimentos (2.3), asegurar la sostenibilidad del sistema alimentario (2.4), y mantener la diversidad genética (2.5).

5. METODOLOGÍA

El proyecto que se expone representa una investigación esencialmente política y cultural, con un alto componente conceptual que tiene por objetivo analizar cómo la insurgencia de la gastrodiplomacia se explica a través de la evolución geopolítica de los países y a su vez, como a raíz de esta se fortalecen acuerdos y estrategias para cumplir con el compromiso de la Agenda 2030. Se trata, por tanto, de un trabajo eminentemente teórico.

Para el mismo se ha seguido una metodología cualitativa basada en la revisión de la literatura y los hechos a través de distintas fuentes, publicaciones, artículos de investigación, así como un seguimiento de las noticias y revistas en relación con la temática.

En primer lugar, a través de un análisis histórico, cultural y político se ha ido construyendo la conceptualización de la gastrodiplomacia. Seguida de esta, la recopilación y análisis de distintas fuentes, así como la consulta de la base de datos de la FAO han servido para encuadrar la situación de la lucha contra el hambre en el mundo, el estado de la seguridad alimentaria y las principales vías de acción que se están siguiendo. Una vez estructurado el marco teórico y la situación actual del hambre en el mundo tras la COVID-19, y con el objetivo de analizar la implementación de la gastrodiplomacia en una región concreta, se ha estudiado la estrategia iberoamericana mediante un análisis de su situación actual, estrategias, acuerdos e iniciativas actuales y futuras. En este sentido, la consulta institucional de organismos iberoamericanos como la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) y la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI) han resultado esenciales para conocer la realidad gastrodiplomática de la región.

Esta investigación, por otro lado, también se ha nutrido de las indagaciones, comentarios, conclusiones e ideas compartidas a lo largo de los seminarios realizados bajo el marco del proyecto de investigación “Gastrodiplomacia y España Global: cuando el gusto se convierte en nexo cultural entre España y el exterior” de la Universidad Francisco de Vitoria. En el mismo se realizaron cinco seminarios en torno a la Gastrodiplomacia en los que participaron ponentes provenientes de la Real Academia de Gastronomía, la Confederación Empresarial de Hostelería de España (CEHE), SEGIB, ONG Cesal, la Academia Iberoamericana de Gastronomía, las Embajadas de México y República Dominicana, así como dos chefs de reputación internacional de estos países².

6. CUERPO DE LA INVESTIGACIÓN

6.1 Impactos múltiples de la COVID-19 en la seguridad alimentaria: falencias en los sistemas de alimentación.

Según informes de Naciones Unidas, tras décadas de reducción constante, el número de personas que padecen hambre (atendiendo a la prevalencia de desnutrición) empezó a incrementarse de nuevo en 2015. Aproximadamente 690 millones de personas hoy en día padecen hambre, constituyendo el 8,9% de la población. Si esta tendencia sigue al alza, la cifra superará los 840 millones en 2030 y el ODS 2 (Hambre Cero) no será cumplido (ONU, 2022, s.f).

La pandemia de la COVID-19 y sus medidas de contención han exacerbado los factores de fragilidad preexistentes, han ampliado las desigualdades y han puesto de manifiesto vulnerabilidades estructurales de los sistemas alimentarios locales y globales, afectando hogares económicamente más vulnerables. Esta crisis, además, se ha producido en medio de recesiones económicas y de la frecuente amenaza de fenómenos meteorológicos extremos que provocan pérdidas de ganado y cosecha, destruyen hogares y desplazan a las personas. Estas problemáticas, por junto y por separado llevan a millones de personas a perder sus medios de vida y a carecer de alimentos adecuados, aumentando el riesgo de todas las formas de malnutrición y en los casos más extremos, causando la muerte.

² Ver Anexo 2. Proyecto “Gastrodiplomacia y España Global: cuando el gusto se convierte en nexo entre España y el exterior”.

El Informe Mundial sobre Crisis Alimentarias 2021 (GRFC) del Programa Mundial de Alimentos estima que, en 2020, año en que estalló la pandemia, al menos 155 millones de personas se encontraban en situación de inseguridad alimentaria aguda, llegando a la cifra más alta en cinco años. Respecto al año anterior, 2019, el aumento es de casi 20 millones de personas. Teniendo en cuenta los efectos de la COVID-19 en el sector agroalimentario, el Programa Mundial de Alimentos (PMA) considera indispensable aplicar medidas que garanticen el funcionamiento ininterrumpido de las cadenas de suministro alimentario.

Por otro lado, el informe sobre “El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021” de la FAO revela que la pandemia continúa mostrando falencias en los sistemas alimentarios, entre ellos el alto coste de las dietas saludables, que, junto a los elevados niveles de desigualdad de ingresos y pobreza, imposibilita el acceso a las mismas para unos 3.000 millones de personas en el mundo, incrementando a su vez la inseguridad alimentaria moderada y grave.

Del mismo modo, aunque se esté avanzando en algunas formas de malnutrición, los ritmos de avance respecto al bajo peso al nacer, la lactancia materna exclusiva y el retraso del crecimiento infantil no son suficientes. Las mejoras en materia de emaciación y sobrepeso infantiles, obesidad en adultos y anemia en mujeres con edad reproductiva se han estancado o, incluso están registrando retrocesos. Siguiendo en la línea de salud, las sinergias entre obesidad, pandemia y enfermedades no transmisibles hacen más visible la necesidad de garantizar el acceso a dietas saludables -y asequibles-.

El riesgo de que el número de personas que padecen hambre severa siga subiendo, agravado por los conflictos causados por los seres humanos, y las recesiones económicas está provocando un alto aumento de alianzas, acuerdos, estrategias y actuaciones desde todos los ámbitos: ayuda humanitaria, cooperación, diplomacia, organismos no gubernamentales y otros miembros de los sistemas agroalimentarios del mundo.

Por ello, y con el fin de poder alimentar a las más de 845 millones de personas que padecen hambre, las Naciones Unidas instan a generar un cambio estructural en el sistema agroalimentario global, una transición alimentaria sostenible que permita reducir el índice de hambre. El incremento de la producción alimentaria y la productividad agrícola son clave para reducir los riesgos de hambruna, sobre todo en la población más pobre y vulnerable.

6.2 Gastronomía y desarrollo sostenible: nuevas estrategias de la Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de 2021.

En la Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de 2021 de las Naciones Unidas, celebrada durante la Asamblea General de la ONU en Nueva York se presentaron unas líneas estratégicas que pueden adoptar los gobiernos, agentes de los sistemas alimentarios y la ciudadanía para favorecer una transición alimentaria sostenible, contribuyendo con avances en diversos ODS. A la misma asistieron desde gobiernos, agricultores, y empresas, hasta ciudadanos y pueblos indígenas para juntos aportar propuestas que impulsaran un compromiso global y así favorecer la consecución de la Agenda 2030. Estas propuestas en torno a alimentación, gastronomía y sistemas alimentarios se orientaron en cinco vías de acción (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2022, s.f):

- I. Asegurar el acceso a alimentos nutritivos y sanos a toda la población.
- II. Adoptar formas de consumo que sean sostenibles y asegurar la reducción del desperdicio.
- III. Promover una producción que sea favorable a la naturaleza, optimizando el uso de los recursos y reduciendo la pérdida de biodiversidad y la contaminación.
- IV. Favorecer medios de vida que sean equitativos, impulsando la eliminación de la pobreza y la resiliencia a través de la protección social.
- V. Generar resiliencia ante las tensiones, conmociones y vulnerabilidades en el marco de los sistemas alimentarios, para asegurar su funcionamiento ininterrumpido.

Esta hoja de ruta presenta similitudes con los objetivos de la FAO en cuanto a sostenibilidad. Ambas consideran que los sistemas alimentarios deben ser inclusivos y favorecer la participación de jóvenes, mujeres y pueblos indígenas; así como también deben ofrecer modos y medios de vida equitativos y dignos para quienes trabajan en los sistemas alimentarios, especialmente a los pequeños productores en países en desarrollo.

Según datos de la ONU sobre seguridad alimentaria, el sector agrícola genera trabajo para el 40% de la población mundial actual, siendo el mayor empleador del mundo. La mayor parte de este empleo reside en los pequeños productores que, a través de 500 millones de pequeñas granjas repartidas por todo el mundo, generan el 80% de alimentos que se consumen en la mayoría de los países en desarrollo. Otro dato que arroja es que, si las mujeres dentro del sector accedieran a los recursos del mismo modo que los hombres, el número de personas que padecen hambre se rebajaría hasta en 150 millones. Finalmente, las vías de acción de la Cumbre también responderían a la realidad de la pérdida de biodiversidad (en torno a un 75% desde 1900), en la cual un mejor uso favorecería el acceso a dietas saludables y sistemas agrícolas más sostenibles y resistentes (ONU, 2022, s.f).

6.3 Gastrodiplomacia como plataforma de desarrollo sostenible: turismo y patrimonio cultural.

La gastrodiplomacia vehicula su aplicación práctica a través de diversas iniciativas, actividades, propuestas y alianzas cuyos ejes principales siempre son la cultura y la gastronomía. Como herramienta diplomática, la gastrodiplomacia encuentra dos vías para ejercer de palanca de desarrollo sostenible en el turismo gastronómico y el patrimonio cultural. Gracias a estas, cada país consigue reforzar la marca nacional en el exterior, mejorando y promoviendo lazos y acuerdos políticos, económicos y sociales a nivel internacional para afrontar retos comunes en el marco de la Agenda 2030.

6.3.1 Turismo gastronómico

El turismo de cariz gastronómico, como componente del turismo cultural es visto como una oportunidad para la diversificación y desarrollo sostenible de los países destino y sus bienes y servicios turísticos. Favorece una reducción en la estacionalidad y ayuda a descentralizar territorialmente la oferta, contribuyendo al desarrollo local a través de la creación de negocios y empleo.

Esta vertiente del turismo, por otro lado, trabaja con un componente esencial de la comunidad: la identidad cultural y gastronómica. Por ello, uno de los aspectos que más se cuidan en los países en desarrollo son los procesos de participación ciudadana. Mediante una correcta representación de la comunidad se trata de reformular y/o evitar conflictos o bien potenciales o bien ya existentes entre ellos y los turistas. La gastronomía, en este caso, ayudaría a mejorar la integración y la cohesión social (Norrild, 2017).

En el marco de las crisis humanitarias, por ejemplo, la gastrodiplomacia proporciona un apoyo financiero a los refugiados, y aumenta los encuentros significativos entre la población local y los desplazados en las esferas públicas comunes. En este sentido, la gastrodiplomacia ayudaría a mejorar la integración entre refugiados y población local en situaciones de conflicto, desencadenando incluso nuevos emprendedores sociales y trabajadores humanitarios y de desarrollo. Tales están siendo los casos de Estambul y Alemania.

En Estambul, las Autoridades Locales Mundiales y el Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados (ACNUR) han iniciado el proyecto “Refugiados sirios que apoyan la vida en paz con la población local”. En este proyecto, según un estudio de Çelik sobre el poder sanador de la gastrodiplomacia en comunidades en conflicto (2018), la Cocina de Transición es un entorno en el que cincuenta industrias turcas y cincuenta sirias se reúnen para realizar diversas actividades, mejorando así la cohesión local y la integración social y económica de la población siria. Especialmente la de aquellas mujeres sirias que huyeron de la guerra, encontrándose en situación de mayor vulnerabilidad. En su caso, la Asociación de Asistencia Social y Solidaridad posee una iniciativa llamada “Cocina de Mujeres Refugiadas” la cual pretende mejorar su calidad de vida desde un enfoque laboral y gastronómico.

El segundo caso de éxito es Alemania, país que más refugiados ha acogido en Europa. Desde 2015 lanzaron la iniciativa *Kitchen Hub* (Pawlicki, 2015), un espacio de convivencia e intercambio gastronómico entre los refugiados y la población local que ha mejorado la convivencia entre ambas culturas. Así pues, el intercambio gastronómico también serviría como un mecanismo social dentro de la resolución de conflictos.

Retomando el campo turístico, la forma de integrar de manera holística el desarrollo a lo largo de la cadena turística varía según la región en la que nos encontremos. En algunos países de América Latina, el término “buen viajar” o “buen viajar sostenible” inspirado por la premisa del *sumak kawsay* (“buen vivir”) de la cosmovisión andina está promoviendo una metamorfosis de paradigma frente a las estrategias de desarrollo ya existentes. Su objetivo principal es mejorar la calidad de vida de las personas que, o bien trabajan en este sector, o bien visitan estos países.

De la mano de los objetivos de las Naciones Unidas y la FAO, este nuevo enfoque busca fomentar la participación, la inclusión, la igualdad, las condiciones de trabajo dignas, la creación de cadenas productivas entre pequeños productores y la promoción de la diversidad de expresiones culturales.

No obstante, el análisis de algunos indicadores de sostenibilidad indica que todavía hay bastante camino por recorrer. Ese es el caso de diversos pueblos rurales de la provincia de Buenos Aires, donde el turismo gastronómico es una actividad importante que impulsa su desarrollo. La descentralización masiva está generando impactos negativos en su actividad.

Los indicadores ambientales notifican una mala gestión de residuos por falta de infraestructura de servicios, lo cual visibiliza las falencias político-administrativas que las localidades mantienen con la capital de Buenos Aires. Por otro lado, a pesar de la buena aceptación del turismo, existe una creciente preocupación por el aumento de la delincuencia, la acumulación de la basura, la protección del patrimonio y la ineficiente relación entre el gobierno municipal y los emprendedores. El desarrollo reglamentado y controlado de la actividad turística y gastronómica es crucial para su sostenibilidad. El caso de Buenos Aires ha servido de ejemplo para otros territorios de la nación, quienes han desarrollado un plan regulado para asegurar la protección de recursos y condiciones de las comunidades.

La dificultad a la hora de gestionar la gentrificación turística o turismo masivo, ejemplificados en el caso de Buenos Aires, está impulsando nuevos movimientos que promueven una mayor participación de la ciudadanía en la toma de decisiones a través de la creación de organismos que representan a los diversos sectores y agentes sociales del turismo. El objetivo es promocionar el trabajo en red entre los actores relacionados con el trinomio comunidad, turismo y gastronomía para vertebrar planes de sostenibilidad estables. Los distintos puntos que los gobiernos, instituciones, municipios, empresas y sociedad civil tienen en cuenta son: sostenibilidad, comunicación hacia la comunidad local y turistas, participación comunitaria, fortalecimiento de las capacidades, y redes de cooperación (Schlüter y Navarro, 2010).

6.3.2 Patrimonio cultural de la UNESCO

Con el objetivo de distinguir el valor histórico y cultural de los países, la UNESCO lleva desde 1978 reconociendo como patrimonio mundial bienes culturales, naturales y mixtos de todos los países del mundo. Entre ellos se encuentra la gastronomía, por cuya tradición, promoción y crecimiento ha sido reconocida en varios países, como Japón, México y Francia.

En 2004, por otro lado, la UNESCO empezó a desarrollar la Red de Ciudades Creativas (UCCN) para reconocer y seguir impulsando la labor de las ciudades en el ámbito de las industrias culturales y creativas. A través de esta, la UNESCO designa “ciudades de la literatura/música/diseño...” así como “ciudades gastronómicas” con la intención de animar a la diversidad cultural, la creatividad y las alianzas por el desarrollo sostenible (González, 2021).

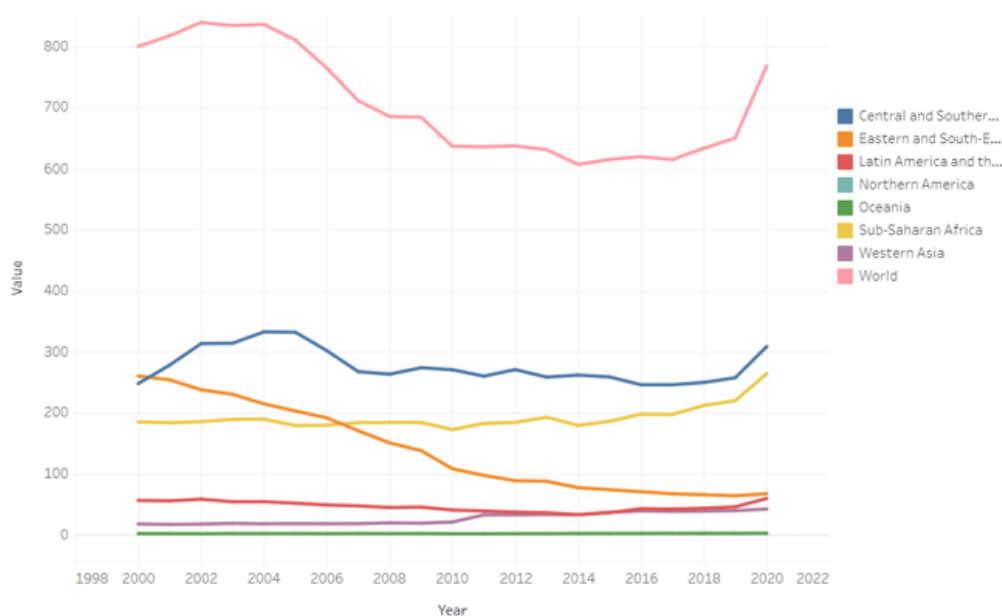
Para ser una ciudad gastronómica se han de cumplir una serie de criterios, entre ellos: conformar una comunidad gastronómica a la vanguardia, poseer numerosos restaurantes tradicionales y chefs, el uso de ingredientes locales en la cocina tradicional, la promoción de productos locales y el respeto por el medio ambiente (Pearson y Pearson, 2021). La Red de Ciudades Creativas reconoce la gastronomía como parte clave de los recursos urbanos, así como también lo son la música, la literatura o la artesanía. Asegurar su sostenibilidad es, por tanto, uno de sus objetivos principales.

Mediante la Red de Ciudades Creativas y el reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural de los países, la UNESCO, además de seguir impulsando la actividad gastrodiplomática, busca crear y reforzar la cooperación entre ciudades desarrollando planes de sostenibilidad a nivel local e internacional.

6.4 Cooperación iberoamericana en gastronomía y desarrollo sostenible.

6.4.1 América Latina y el Caribe en la lucha contra el hambre.

Número de personas subalimentadas por región del mundo



Fuente: FAO

En la siguiente gráfica se puede observar el incremento del hambre en el mundo tras la COVID-19. Tal y como vimos al principio, la prevalencia de la subalimentación aumentó (del 8,4% a cerca del 9,9% de 2019 a 2020), dificultando conseguir la meta de hambre cero en 2030. Si analizamos la gráfica, podemos ver aquellas regiones del mundo que han padecido de más y menos hambre entre 2000 y 2020. Las que presentan un mayor nivel de personas subalimentadas, como el centro y el sur de Asia y África subsahariana, sufrieron de una manera más profunda las consecuencias de la pandemia, reforzando las desigualdades regionales.

No obstante, América Latina y el Caribe, siendo una región en desarrollo como las anteriores, llama la atención por mantener unas cifras mucho más bajas que el resto de los países en desarrollo a pesar del repunte acaecido por la COVID-19. De los 768 millones de personas subalimentadas en 2020, más de la mitad vivían en Asia, un tercio en África y aproximadamente un 8% en América Latina y el Caribe³.

¿Por qué la región de América Latina padece de menos hambre?

América Latina es la región del mundo que más avances ha realizado en la lucha mundial contra el hambre en los últimos veinte años, disminuyendo el número total de personas que sufren hambre. Según datos de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, tanto el crecimiento económico como las políticas públicas formuladas e implementadas por los gobiernos ha favorecido que el hambre caiga del 14,7% en 1990-93 hasta 7,9% en 2010-2013. Durante ese periodo, la desnutrición infantil también cayó a la mitad.

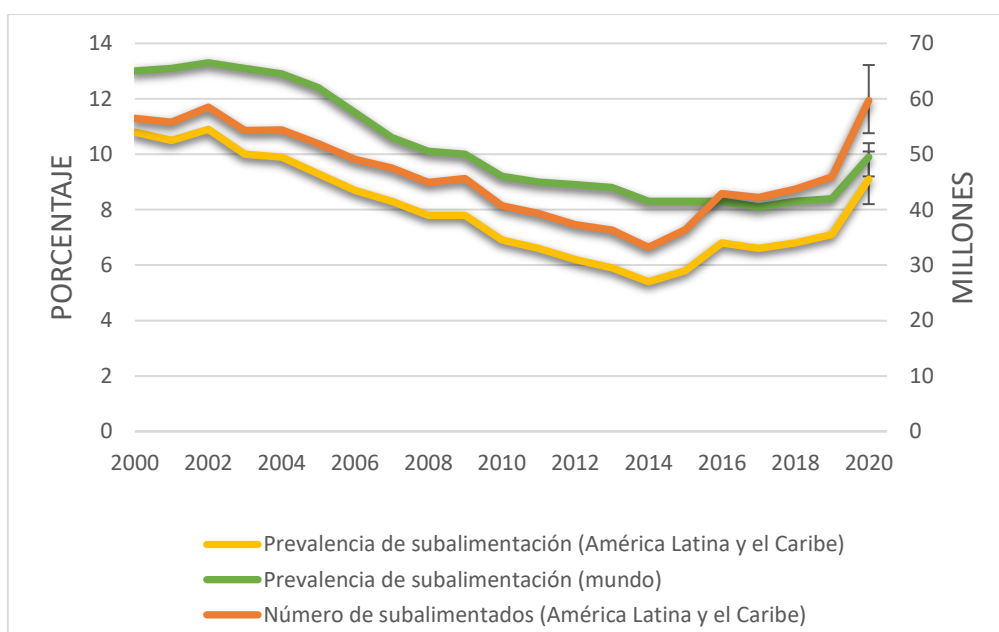
Uno de los hitos políticos y cooperativos en este camino fue la Iniciativa América Latina y el Caribe Sin Hambre 2025, convirtiéndose así en la primera región en comprometerse con la erradicación total del hambre. Este compromiso político inició en 2005 en Guatemala y Brasil, expandiéndose rápido al resto de los países. Gracias al mismo se plantearon diversas medidas para hacer frente al hambre en la región (Viveros y Almeida, 2008). Entre ellos, tal y como informa la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe: proyectos de asistencia técnica e inversión de tipo productivo, acuerdos parlamentarios con legisladores de todo el continente comprometidos contra el hambre, proyectos y leyes de agricultura familiar, seguridad alimentaria y nutrición saludable.

³ Según el "Indicador 2.1.1- Prevalencia de la subalimentación" de la FAO.

Por otro lado, en 2011 se creó el Observatorio del Derecho a la Alimentación en América Latina y el Caribe, un organismo integrado por más de veinte instituciones académicas de la región que pretende fomentar la investigación y la discusión sobre los enfoques del Derecho y cómo a través de las legislaciones nacionales se protege de manera efectiva el Derecho a la Alimentación. Gracias a este se han procurado nuevas evidencias científicas para iniciativas productivas, fomentando el surgimiento de nuevas políticas gracias a las conexiones entre los frentes parlamentarios y el observatorio.

A lo largo de estos últimos veinte años se han lanzado amplias y diferentes iniciativas que han logrado que: ocho países hayan conseguido la erradicación plena del hambre, quince alcanzaran el primer Objetivo de Desarrollo del Milenio, disminuyendo a la mitad la proporción de personas que padecen hambre y once consiguieran la meta de la Cumbre Mundial de la Alimentación (1996), reduciendo ya no solo la proporción sino también el número de personas subalimentadas a la mitad (Viveros y Almeida, 2008).

Evolución de la prevalencia de subalimentación en América Latina y el Caribe 2000-2020



Fuente: FAO. Elaboración propia.⁴

⁴ Datos extraídos del informe “América Latina y el Caribe – Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional 2021”.

Los programas y políticas alimentarias de América Latina y el Caribe, así como su papel como uno de los mayores productores de alimentos del planeta sitúan a esta región a la cabeza de la lucha por la seguridad alimentaria global y la lucha contra el hambre.

Hoy en día estos países siguen reforzando estas políticas a través de nuevos acuerdos, encuentros, cumbres, estrategias y foros internacionales. En este sentido, uno de los nuevos objetivos es reforzar el *hub* regional de Iberoamérica, tanto por su rol histórico como por el cultural para afrontar los retos actuales del sector de la gastronomía. Entre estos: la cadena de valor de la alimentación, la agricultura, el patrimonio cultural y el turismo sostenible.

6.4.2 Alianzas gastrodiplomáticas en Iberoamérica

La gastrodiplomacia como término nació en un periodo paralelo al éxito de las políticas alimentarias y gastronómicas, a inicios del 2000. Como fruto del eco que estaban dejando las campañas gastronómicas que los gobiernos -principalmente de la zona Asia-Pacífico- ejecutaban. Estas campañas, a través de la promoción cultural gastronómica y de la exportación de bienes y servicios gastronómicos consiguieron una mejora no solo de sus economías, sino también de sus relaciones internacionales y de su marca nacional en el exterior. Por este motivo empezó a expandirse por toda la región iberoamericana, favoreciendo el reconocimiento mundial de cocinas como la peruana o la mexicana. Con el tiempo, tal y como explica Trejo en su investigación sobre gastronomía y diplomacia (2013), sus repercusiones desde el patrimonio cultural y el turismo gastronómico empezaron a ligarse con el desarrollo sostenible de los países.

No obstante, tal y como explica Morgan en su investigación sobre diplomacia gastronómica (2008) la gastrodiplomacia no solo se vincula a la naturaleza de dichos sectores, sino a la diplomacia cultural que se genera entre los distintos actores gastronómicos: gobiernos, organismos no gubernamentales, sociedad civil, instituciones de carácter público y privado, empresas y profesionales del sector gastronómico.

Desde que la gastrodiplomacia empezó a repercutir en beneficios sociales y económicos, los gobiernos y las instituciones, especialmente las de cooperación, están favoreciendo la creación de redes, encuentros y espacios de participación. El objetivo, según un estudio de Nau (2009) es aunar diferentes iniciativas gastronómicas que promuevan tanto el desarrollo como una transición alimentaria sostenible.

6.4.3 Programa de Cooperación IBERCOCINAS

La Carta Cultural Iberoamericana, nacida en 2006, constituye una herramienta de integración cultural y cooperación que sienta las bases para la cooperación cultural iberoamericana. Situando la cultura como pilar fundamental para la cohesión social, la cultura de paz y el desarrollo económico y social de la región, la carta pretende impulsar nuevas fórmulas de coordinación en relación a los bienes y servicios culturales, la participación ciudadana, el patrimonio cultural y el desarrollo sostenible.

Junto a la carta, y con el objetivo de dinamizar estas iniciativas se creó el Espacio Cultural Iberoamericano (ECI), conformado por distintos programas de cooperación que impulsan políticas, estrategias e iniciativas que promuevan y salvaguarden distintos ámbitos culturales: música, literatura, cine... Y gastronomía (Ministerio de Cultura y Deporte, 2022, s.f).

El Programa de Cooperación IBERCOCINAS, Tradición e Innovación impulsado por la Secretaría General Iberoamericana fue aprobada en la XXIV Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y Gobierno, en 2014. A través de este se promueven la cultura gastronómica, saberes ancestrales, recetas tradicionales y productos de origen iberoamericano como vía para conseguir un desarrollo sostenible de la región. Actualmente se compone de siete países: Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, México, Panamá y Perú.

Bajo el enfoque de la Agenda 2030, el programa IBERCOCINAS impulsa el diseño de políticas, y estrategias que, además de proteger y procurar cadenas productivas sostenibles, también inciten a la innovación culinaria, la economía creativa y la formación de profesionales del sector para:

- Reducir desigualdades, mejorar las condiciones de vida y potenciar la seguridad alimentaria de la región.
- Generar una transición alimentaria sostenible.
- Favorecer la participación ciudadana en la internacionalización de la gastronomía iberoamericana.
- Fortalecer la integración social en comunidades interculturales.

El pasado mayo de 2021, el Programa Ibercocinas, apoyado por la SEGIB, publicó “Las cocinas Iberoamericanas en el centro. Políticas públicas de cadena de valor agroalimentario”. Un mapeo de las políticas públicas de la cadena de valor agroalimentaria para analizar su aportación y situación actual respecto al desarrollo sostenible. Así pues, presenta un estudio de ocho países iberoamericanos para seguir impulsando acciones y formulaciones de políticas públicas: Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, México, Panamá y Perú. De su análisis podemos extraer las siguientes conclusiones:

- Cada vez hay un foco más grande hacia la agroecología, sin embargo, se requieren más esfuerzos para definir estrategias e instrumentos de manera que puedan alcanzar a los distintos actores de la cadena de valor. Los organismos deben integrar las estrategias de manera unificada, sobre todo en materia de ecosistemas, medioambiente y cambio climático.
- Sigue prevaleciendo la perspectiva de comercialización por encima de la de sostenibilidad en las políticas agroalimentarias. Se impulsa el agronegocio y la exportación, sobre todo en Chile que posee como objetivo convertirse en una potencia agroalimentaria global. En Brasil, por otro lado, el sector se ha ido apropiando de “cadenas verdes” agroindustriales, provocando el abandono de políticas orientadas hacia la seguridad alimentaria. En el caso colombiano, la incertidumbre y corrupción dificultan la implantación de nuevas políticas desarrollistas.
- Las nuevas tendencias sostenibles coexisten con la producción convencional a gran escala. Dependiendo de la implicación gubernamental del país y sus compromisos respecto a la soberanía y seguridad alimentarias, existen más o menos políticas e iniciativas que favorezcan una producción más responsable y sostenible. Chile, por ejemplo, lleva años impulsando cadenas de valor más locales, sostenibles y enfocadas a la agricultura familiar. Ecuador, por otro lado, posee varias metas en su Plan de Desarrollo Nacional en relación a la transformación sostenible de la cadena de valor.

6.4.4 Propuestas presentes y futuras

La repercusión del Programa de Cooperación Ibercocinas, nacida como resultado de una mayor cooperación entre alimentación, gastronomía, cultura y desarrollo sostenible ha promovido la aparición de nuevas iniciativas en la última década (Bravo, 2020).

En 2019 se aprobó la Estrategia Iberoamericana de Turismo Sostenible respondiendo a uno de los mandatos de la XXVI Cumbre Iberoamericana de 2018 en el que los veintidós países iberoamericanos se comprometían a potenciar el turismo sostenible como palanca de aceleración de la Agenda 2030 (Secretaría General Iberoamericana, 2019). El objetivo principal de esta estrategia no es otro que impulsar, a través de proyectos y políticas públicas de distinto calibre, tanto el turismo como la gastronomía como elementos cruciales para el desarrollo sostenible. De hecho, para Rebeca Grynspan, secretaria general iberoamericana (2014-2021):

“Esta apuesta por el turismo y la gastronomía sostenibles es muy importante para nuestro futuro. Pero para hacerlo bien necesitamos dos cosas: primero, políticas públicas que piensen en el largo plazo y, segundo, alianzas entre gobiernos, sociedad civil, sector privado y expertos que den valor a nuestro capital cultural y natural”.

La riqueza y diversidad culinaria, en palabras de SEGIB, hacen de la región iberoamericana una gran potencia culinaria con destinos de turismo gastronómico reconocidos como España, Brasil, Perú o México. Este hecho, junto a que la gastronomía supone uno de los sectores nacionales que más impacto ambiental y económico posee en Iberoamérica fueron otros motivos de peso para presentar la estrategia.

Al año siguiente, 2020, surgió el movimiento “Iberoamérica para comer, Iberoamérica para llevar” como fruto de la plataforma regional “Panamá para comer, Panamá para llevar”: una iniciativa de la sociedad civil que, ante el impacto de la COVID-19, desea aportar al desarrollo sostenible y a la recuperación del sector alimentario y turístico mediante una gastronomía “creativa y ética” (Gobierno Nacional de la República de Panamá, 2022, s.f).

Este movimiento surgió en el marco de la XXVIII Cumbre Iberoamericana, en el Foro Iberoamericano sobre Gastronomía y Alimentación Sostenible de ese mismo año. Este foro cuenta con dos ediciones hasta el momento, la primera en 2020 y la segunda el año pasado, 2021. Su meta es seguir reforzando las alianzas entre actores para transformar los sistemas alimentarios atendiendo a estándares equitativos, resilientes y sostenibles que respeten la contribución cultural y nutricional de la producción regional, así como otros objetivos de la Agenda 2030.

En el foro del año pasado se presentaron dos nuevas iniciativas que, según expresa el compromiso de los veintidós países iberoamericanos, liderarán la transición de los sistemas alimentarios, así como la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en los años que resten de la Agenda 2030: la Red Iberoamericana SEGIB-FAO-SPT y el Plan Iberoamericano para la Gastronomía y la Alimentación.

La Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), la Secretaría Pro Tempore de República Dominicana (SPT) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como coordinadoras del foro y diversas iniciativas han decidido formalizar e integrar sus esfuerzos en conjunto a través de la creación de una red que involucre a los distintos actores iberoamericanos en los proyectos de gastronomía y desarrollo sostenible que implementan. Entre estas, y como propuesta de la Secretaría Pro Tempore (SPT) se propuso el Plan Iberoamericano para la Gastronomía y la Alimentación, aprobado el pasado diciembre.

El plan, también llamado PIGA_2030, pone el foco en los vínculos que existen entre actores, sectores y países para lograr una transformación de los sistemas alimentarios. Con la prioridad de alcanzar la sostenibilidad de la agricultura, los recursos naturales, la seguridad alimentaria y la nutrición el PIGA_2030 propone nuevas agendas de innovación que den valor a la gastronomía como parte de la política pública fundamental de los países.

Lázaro Rodríguez, consultor para el PIGA_2030, explicó en el Congreso Gastronómico Iberoamericano Binómico que para llegar a un acuerdo entre los veintidós países se necesitaron dos años de investigación y puestas en común para comprender cómo la gastronomía podía acelerar la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Del mismo modo, también se hizo un ejercicio para estudiar cómo la Agenda 2030 puede visibilizar socialmente la labor gastronómica, movilizandorecursos y favoreciendo que tenga más incidencia en la política pública.

Con un enfoque de género integral, la propuesta del plan es aplicar acciones en los cinco ámbitos de prioridad de la Agenda 2030: las alianzas, la paz, la prosperidad, el planeta y las personas. De esta manera, la relación de cada actividad con la consecución de los ODS será más visible y sencilla de formular, implementar y evaluar en términos de impacto. Entre las distintas acciones se encuentran la innovación tecnológica en la agricultura, las prácticas y modelos de agricultura resiliente al cambio climático y sostenible y el desarrollo de ruralidades prósperas. Otro punto de especial relevancia es la lucha contra el desperdicio y el consumo responsable. En palabras de José Miguel Herrero Velasco, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación “en los hogares españoles 26 millones de kilos/litros de alimentos a la semana van a la basura -más de 1.300 millones al año-, algo que es insostenible desde el punto de vista ético, medioambiental, económico y social” (COPE, 2021)⁵.

Esta estrategia, finalmente, pretende reforzar la coordinación del Sistema de Cooperación iberoamericano, en particular las líneas de trabajo de la cooperación triangular y Sur-Sur, los foros, cumbres, estrategias, redes, programas, iniciativas y proyectos de los distintos espacios de cooperación (Secretaría General Iberoamericana, 2021).

⁵ El artículo de COPE en el que se narra la noticia se llama "Iberoamérica impulsa gastronomía como palanca de aceleración de Agenda 2030".

7. CONCLUSIONES

La gastrodiplomacia como resultado de la evolución de la diplomacia pública y cultural

Tal y como pretendíamos demostrar con los objetivos, la gastrodiplomacia se ha convertido en un instrumento diplomático y cooperativo muy popular dentro de la lucha contra el hambre en el mundo y la transición alimentaria sostenible, ambas dentro del marco de la Agenda 2030, y en concreto del ODS 2 Hambre Cero.

Su eclosión y crecimiento como forma de diplomacia pública que combina diplomacia cultural, diplomacia gastronómica y marca nacional han sido factibles gracias al nuevo paradigma internacional. Un paradigma, donde la mayor interdependencia que los retos de la nueva agenda global, y crisis como la COVID-19 han causado, exige que los Estados posean una política exterior consolidada que apueste por alianzas multiactor más sostenibles.

En esta era de traspase de fuerzas entre el *hard* y el *soft power*, los países, sobre todo los poderes medios, han elegido mejorar su política exterior a través de la diplomacia cultural. A lo largo de este proyecto hemos visto cómo los países, apostando por la riqueza culinaria de sus culturas han decidido profundizar en la gastrodiplomacia como herramienta diplomática basada en la gastronomía para potenciar sus relaciones internacionales, y desarrollo local a través de la cooperación y el multilateralismo.

La transversalidad de la gastrodiplomacia permite su participación en la cooperación al desarrollo

Desde que nació como concepto tras el éxito de la campaña *Global Thai* lanzada por el gobierno tailandés en 2002, la gastrodiplomacia ha sido sujeto de un gran número de artículos de revistas académicas e investigaciones universitarias. Sam Chapple-Sokol, el mayor investigador de este campo explica el renombre que está consiguiendo por la diversidad de iniciativas y actores tanto estatales como no estatales que se involucran en la implementación de la gastrodiplomacia con objetivos múltiples. Entre ellos, mejorar la cooperación entre los países, fomentar el desarrollo local, o asegurar la consecución de los compromisos de la Agenda 2030, especialmente el ODS 2 Hambre Cero.

La COVID-19 ha reforzado el compromiso internacional de la lucha contra el hambre

En términos actuales de la lucha contra el hambre, los datos de informes de Naciones Unidas y la FAO muestran una tendencia a la baja revertida por el impacto de la pandemia en 2020. La crisis internacional de la COVID-19 ha agravado el estado de la seguridad alimentaria en el mundo, ampliando desigualdades y poniendo de manifiesto vulnerabilidades estructurales de los sistemas alimentarios. Si la tendencia continúa a este nivel, conseguir el ODS 2 de Hambre Cero se verá prácticamente imposibilitado, y es por eso que la esfera internacional está ahora focalizada en reforzar el compromiso de los países a través de distintos acuerdos e iniciativas.

La Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de 2021 asentó cinco vías de acción dirigidas a todos los actores de los sistemas alimentarios con el objetivo de reducir estas cifras y asegurar una transición alimentaria sostenible. Estas vías de acción, diseñadas de la mano de la Agenda 2030, comparten metas con el ODS 2 Hambre Cero, como, por ejemplo: asegurar el acceso a una alimentación sana y nutritiva, la sostenibilidad del sistema alimentario, la reducción de desigualdades, el consumo responsable o la reducción de desperdicios.

El turismo gastronómico, el patrimonio cultural y las alianzas gastrodiplomáticas son herramientas para el desarrollo sostenible

Teniendo en cuenta la situación actual del hambre en el mundo y los compromisos establecidos, la gastrodiplomacia encuentra tres vías principales para ejercer de palanca para el desarrollo sostenible: el turismo gastronómico, el patrimonio cultural y los acuerdos internacionales en torno a la gastronomía y la alimentación. Los dos primeros se vinculan a la aplicación más práctica de la gastrodiplomacia, siendo la tercera la rama más vinculada a la diplomacia.

El turismo gastronómico, por un lado, favorece el desarrollo mediante la creación de empleo en el sector agrícola, dinamizando las empresas locales, disminuyendo la estacionalidad económica e incluso mejorando la integración y cohesión social en situación de crisis humanitarias. Sin embargo, ejemplos como el de Buenos Aires demuestran que su crecimiento como herramienta transformadora debe ser vigilado para asegurar que no repercuta negativamente al ecosistema de los territorios en los que se aplica y, del mismo modo, se vertebren planes de sostenibilidad estables que ayuden a mejorar su impacto social.

Desde el área del patrimonio cultural, por otro lado, la UNESCO lleva doce años fomentando el reconocimiento internacional de la gastronomía como sello y motor cultural a través del nombramiento de “Patrimonio Inmaterial de la Humanidad” de la cocina de varios países, como México, o Japón. Este reconocimiento, a su vez, ha impulsado la insurgencia de nuevos negocios y profesionales del sector, incrementando el turismo de los países e impulsando nuevas iniciativas en la UNESCO como la Red de Ciudades Creativas. Gracias al sello de “ciudad gastronómica” se está cumpliendo una serie de requisitos ligados al desarrollo sostenible y se está estimulando la cooperación entre las ciudades.

La gastrodiplomacia en Iberoamérica es un ejemplo de éxito gracias a sus acuerdos y compromiso con la Agenda 2030

Los acuerdos y estrategias internacionales en torno a la gastronomía y la alimentación que han ido surgiendo para acelerar la consecución de los objetivos de la Agenda 2030 han sido clave para evidenciar la acogida estratégica de la gastrodiplomacia. El compromiso enraizado en las Cumbres sobre los Sistemas Alimentarios no podría explicarse sin entender antes cómo surgió la gastrodiplomacia y en qué regiones ha tenido más éxito. Por tratarse de la región de mayor repercusión e involucración nacional, esta investigación se ha centrado en la estrategia iberoamericana.

Más allá de los bajos índices de hambre en España y Portugal, el número de personas subalimentadas en América Latina y el Caribe es bastante inferior al de otras regiones en desarrollo. La gastrodiplomacia en Iberoamérica surgió como respuesta a la necesidad política de reforzar el *hub* regional de Iberoamérica y fomentar la cooperación entre países en materia gastronómica y alimentaria. La Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe lanzó varias iniciativas que colocaron a esta región a la vanguardia de la lucha contra el hambre. Entre ellas, la Iniciativa América Latina y el Caribe Sin Hambre 2025.

Aunque la COVID-19 haya revertido su tendencia, el impacto iberoamericano sigue siendo inferior al global. Los programas y políticas alimentarias de esta región han sido clave para el desarrollo de la gastrodiplomacia, y a pesar de no poder establecer una línea directa entre el número de personas subalimentadas y esta herramienta diplomática, sí puede decirse que resultó clave para fomentar acuerdos, estrategias y planes de desarrollo

gastronómico y alimentario en Iberoamérica. Estas a su vez, sí están impactando de manera positiva en la lucha por el ODS 2 Hambre Cero.

La OEI y SEGIB lideran la estrategia iberoamericana con múltiples iniciativas gastronómicas

La amplia mayoría de las alianzas gastrodiplomáticas han surgido en el seno de organismos iberoamericanos como la SEGIB, o la OEI. El ejemplo más claro de esto ha sido el Programa de Cooperación Ibercocinas, nacido a raíz de la Carta Cultural Iberoamericana para fomentar la cooperación, la cultura de paz, el desarrollo económico y la integración cultural de los países a través de la gastronomía. A pesar del bajo número de políticas públicas que apuestan por una gastronomía sostenible, el programa está ayudando a promover un cambio de estas legislaciones hacia cadenas de producción menos desiguales, más seguras y sostenibles.

La repercusión del Programa Ibercocinas, ligada al liderazgo iberoamericano en cuanto a la lucha contra el hambre y un aumento en el reconocimiento de la gastronomía como motor para el desarrollo sostenible ha favorecido la aparición de nuevos proyectos, como la Estrategia Iberoamericana de Turismo Sostenible, el movimiento “Iberoamérica para comer, Iberoamérica para llevar”, o el Congreso Iberoamericano de Gastronomía Binómico. Todas estas iniciativas han culminado en la aprobación el año pasado del Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación Sostenible 2030. Plan que pone el foco en impulsar a los distintos actores, gobiernos y sectores a implementar acciones para transformar el sistema alimentario hacia un modelo más sostenible y coherente con el ODS 2 de la Agenda 2030.

La gastrodiplomacia está siendo una palanca de aceleración para la Agenda 2030, pero su impacto necesita de más tiempo y estudio

Es debido al gran movimiento que ha generado que podemos confirmar el poder que posee la gastrodiplomacia para servir de palanca de aceleración de la Agenda 2030. Aunque una de las principales debilidades de este instrumento sea la dificultad del análisis de su impacto, los gobiernos que hacen uso de la gastrodiplomacia, y en este caso la región iberoamericana, están dirigiendo nuevos esfuerzos hacia su correcto estudio. Las estrategias lanzadas no poseen largo recorrido para ser analizadas, pero sí están sirviendo como motor para el desarrollo de políticas públicas en los países analizados.

Por otra parte, los límites del trabajo no permiten profundizar en el grado en el que la gastrodiplomacia afecta a otros ODS, pero en vista a lo estudiado la gastrodiplomacia impactaría hasta en ocho ODS interconectados entre sí: el 3 (Salud y bienestar), el 8 (Trabajo decente y crecimiento económico), el 10 (Reducción de las desigualdades), el 11 (Ciudades y comunidades sostenibles), el 12 (Producción y consumo responsables), el 13 (Acción por el clima), el 16 (Paz, justicia e instituciones sólidas) y el 17 (Alianzas para lograr los objetivos)⁶.

Su vigencia, pues, como herramienta de la cooperación internacional reside en que, la gastronomía, siendo un rasgo identitario y esencial para la supervivencia humana, es capaz de reunir las opiniones de líderes y ciudadanos para fomentar el desarrollo de los países. La publicación, en 2021, de la Guía de Diplomacia Gastronómica por parte del Ministerio de Asuntos Exteriores de España es otra señal más de ello.

Un futuro aún por analizar y descubrir con el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación

El Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación, que se publicará en julio de este año, es el culmen de un proceso gastrodiplomático que inició hace más de veinte años. Con este, terminaremos de constatar que los países no solo hacen uso de la gastronomía para promocionar sus relaciones internacionales, sino también para responder a las grandes necesidades de la agenda global, en concreto aquellas relacionadas con la Agenda 2030 y la alimentación.

Por ello, será cuestión de tiempo ver cómo evolucionan los pronósticos iniciados por The Economist en 2002. Por el momento todo parece indicar que la gastrodiplomacia llegará a consolidarse como elemento de unión y desarrollo entre pueblos.

“No creo que la estrategia bélica haya funcionado alguna vez para la humanidad, pero después de miles y miles de años de Tierra controlada por humanos, ¿sigue la guerra pareciendo la respuesta? Espero que, algún día, la comida la sea”.

José Andrés

⁶ Ver Anexo 3. Vinculación de la gastrodiplomacia a otros ODS.

8. BIBLIOGRAFÍA

Artículos de investigación

BRAVO, F.G.Z. *Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor.* Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia, 2020, Núm. 36, pp. 177-196 [En línea] [Consulta: 8 de abril de 2022.] Disponible en: <https://raco.cat/index.php/QuadernsICA/article/view/382192>

ÇELİK, D. *The Healing Effect of Gastrodiplomacy in Conflict-Affected Communities.* Yasar University - UNESCO Chair on International Migration, 2018. [Consulta: 5 de abril de 2022.] Disponible en: https://unescochair.yasar.edu.tr/wp-content/uploads/2018/02/Dogan_Celik_July032018.pdf

CEÑA DELGADO, F. *El sistema alimentario.* [En línea] Universidad de Córdoba, 2010. [Consulta: 4 de enero de 2022.] Disponible en: https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/6012/ceia3_5.pdf?sequence=1

CULL, N. *Public Diplomacy: Taxonomies and Histories,* The Annals of the American Academy of Political and Social Science, 2008, Vol. 616, p. 33. [Consulta: 3 de enero de 2022.]

DE CLEMENTI, L., & VIVERO, J. L. *La nueva Seguridad Alimentaria en América Latina y la lucha contra el hambre en Guatemala.* El fin del hambre en el 2025, 2006. [Consulta: 8 de abril de 2022.] Disponible en: <https://ageconsearch.umn.edu/record/109439/>

GUTIERREZ, A. MOLINA, L. *El Sistema Alimentario Venezolano (SAV) a comienzos del siglo XXI. Evolución, balance y desafíos. Sobre el concepto de sistema y circuitos agroalimentarios.* [En línea] Universidad de Los Andes / Banco Central de Venezuela, 2014. [Consulta: 4 de enero de 2022.] Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/283638000_Sobre_el_concepto_de_sistema_y_circuitos_agroalimentarios

MORGAN, L. *Diplomatic Gastronomy: Style and Power at the Table*. School of History and Politics. Adelaide, The University of Adelaide and Le Cordon Bleu. 2008. [Consulta: 1 de mayo de 2022.] Disponible en: <https://doi.org/10.1080/07409710.2012.680366>

NAU, H. R. *The Diplomacy of World Food: Goals, Capabilities, Issues and Arenas*. International Organization. 2009, Vol. 32, Issue 3: Special Issue: The global political economy of food, pp. 775-809. [Consulta: 1 de mayo de 2022.] Disponible en: <https://doi.org/10.1017/S0020818300031933>

NIRWANDY, N., AZRAN, A. *Conceptualizing Public Diplomacy Social Convention Culinary: Engaging Gastro Diplomacy Warfare for Economic Branding*. [En línea] Malasia: Elsevier, 2012. [Consulta: 16 de enero de 2022.] Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814029486>

PAWLICKI, N. *Refugee City: Kitchen-Hub*. Technische Universitat Berlin Summer School, 2015. [Consulta: 5 de abril de 2022.] Disponible en: <http://habitat-unit.de/en/teaching/ss-2015-refugee-city-kitchen-hub/>

PHAM, M. J. *Food as communication: A case study of South Korea's gastrodiplomacy*. [En línea] Washington DC: Journal of International Service, 2013, pp. 1-22. [Consulta: 19 de enero de 2022.] Disponible en: <https://thediplotatistdotcom.files.wordpress.com/2013/01/jis-spring-2013-issue-gastrodiplomacy.pdf>

ROCKOWER, P. *The State of Gastrodiplomacy*. [En línea] Belgrade Initiative for Digital and Public Diplomacy, 2014. [Consulta: 4 de enero de 2022.] Disponible en: <https://www.bidd.org.rs/the-state-of-gastrodiplomacy/>.

TETTNER, S. KALYONCU, B. *Gastrodiplomacy 2.0: culinary tourism beyond nationalism*. Journal of Tourism Research (En línea). Vol. 6, 2016, Núm. 2, pp. 47-55. [Consulta: 16 de enero de 2022.] ISSN 2014-4458 Disponible en: <http://revistes.ub.edu/index.php/ara/article/view/19074/21552>

TREJO, J. *Gastronomía y Diplomacia: La relación internacional perfecta*. Universidad San Francisco de Quito. 2013. [Consulta: 10 de abril de 2022.] Disponible en: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/2291/1/106969.pdf>

VÉLEZ-ROLÓN, A. M., PULIDO-LÓPEZ, A., NEIRA-BERMÚDEZ, D., & MÉNDEZ-PINZÓN, M. *Hambre y seguridad alimentaria, desafío de la agenda 2030. Una mirada desde la integración latinoamericana*. Catálogo Editorial, 1(176), 106–119. [En línea] 2021 [Consulta: 16 de enero de 2022.] Disponible en: <https://journal.poligran.edu.co/index.php/libros/article/view/2395/2272>

Artículos de revistas

CHAPPLE-SOKOL, S. "Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds". [En línea] *Medford: Martinus Nijhoff Publishers*, 2012. [Consulta: 3 de enero de 2022.] Disponible en: <http://culinarydiplomacy.com/wp-content/uploads/2013/09/breaking-bread-to-win-hearts-and-minds.pdf>.

DESOUCEY, M., “Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity in the European Union” *American Sociological Review*, 2010, Vol. 75, Núm. 3, p. 433. [Consulta: 5 de enero de 2022.]

GONZÁLEZ, S. M. “Una aproximación conceptual y literaria a la gastrodiplomacia como conductora de marca de un destino”. *PASOS Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*, 2021, Vol. 19, Núm. 4, p. 737–751. [Consulta: 5 de enero de 2022.] Disponible en: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2021.19.048>

HEINISCH, C. "Soberanía alimentaria: un análisis del concepto". [En línea] *HAL Open Science*, 2013. [Consulta: 4 de enero de 2022.] Disponible en: https://hal-agrocampus-ouest.archives-ouvertes.fr/file/index/docid/794380/filename/2013_Heinisch_SA_analisis_concepto.pdf

MORAL, P. “Gastrodiplomacia, el sabor del poder blando”. [En línea] *El Orden Mundial*, 2017. [Consulta: 3 de enero de 2022.] Disponible en: <https://elordenmundial.com/gastrodiplomacia-el-sabor-del-poder-blando/>

NORRILD, J.A. “Gastronomía y Turismo. Destinos con sal y pimienta”. *ROSA DOS VENTOS – Turismo e Hospitalidade*, 2017, Núm. 2 [Consulta: 5 de abril de 2022.] Disponible en: <http://ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/5194>

NUNES DOS SANTOS, C. "Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo". [En línea] *Bahía, 16ª ed: Estudios y perspectivas en turismo*, 2007, pp. 234-242. [Consulta: 16 de enero de 2022.] Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6890339.pdf>.

PEARSON, D., & PEARSON, T. “Branding Food Culture: UNESCO Creative Cities of Gastronomy”. *Journal of Food Products Marketing*, 2021, Vol. 23, Núm. 3, p. 342-355. [Consulta: 13 de marzo de 2022.] Disponible en: <https://doi.org/10.1080/10454446.2014.1000441>

RUBIO, R. “La diplomacia pública:nuevos actores en un escenario nuevo”, *La Diplomacia Pública como reto de la política exterior*. (En línea), Escuela Diplomática España, 2014, pp. 10-20. [Consulta: 3 de enero de 2022.] Disponible en: http://www.exteriores.gob.es/Portal/es/SalaDePrensa/Multimedia/Publicaciones/Documents/2015_ABRIL_FOLLETO%20SEMINARIO%20DIPLOMACIA%20PUBLICA.pdf

SCHLÜTER, R., & NAVARRO, F. “El turismo en los pueblos rurales de Argentina ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo?”. *Estudios y perspectivas en turismo*, 2010. Vol. 19, Núm. 6, pp 909-929. ISSN 1851-1732 [Consulta: 5 de abril de 2022.] Disponible en: <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v19n6/v19n6a03.pdf>

VIVEROS JL, & ALMEIDA FILHO N. “La consolidación del hambre y del derecho a la alimentación en las agendas políticas de América Latina”. *Sociedade Brasileira de Economia, Administracao e Sociologia Rural (SOBER)*, 2008. [Consulta: 8 de marzo de 2022.] Disponible en: <https://ageconsearch.umn.edu/record/109439/>

WAGNER, C. "From Hard Power to Soft Power? Ideas, Interaction, Institutions, and Images in India's South Asia Policy". *Heidelberg Papers in South Asian and Comparative Politics* [En línea.] 2005, Núm. 26, PP. 1-4 [Consulta: 3 de enero de 2022.] ISSN 1617-5069 Disponible en: <http://archiv.ub.uni-heidelberg.de/volltextserver/5436/1/hpsacp26.pdf>

Publicaciones e informes

“Acerca del derecho a la alimentación y los derechos humanos”, *ACNUDH*, [En línea] 2022. [Consulta: 16 de enero de 2022.] Disponible en: <https://www.ohchr.org/SP/Issues/Food/Pages/AboutHRFood.aspx>

“América Latina y el Caribe – Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional 2021”. *FAO*, [En línea] 2021. [Consulta: 10 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb7497es>

“Carta Cultural Iberoamericana”. *Organización de Estados Iberoamericanos*, [En línea] 2006. [Consulta: 10 de marzo de 2022.] Disponible en: <https://oei.int/oficinas/secretaria-general/publicaciones/carta-cultural-iberoamericana>

“El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo”. *FAO*, [En línea] 2021. [Consulta: 10 de marzo de 2022.] Disponible en: <http://www.fao.org/3/cb4474es/cb4474es.pdf>

“Global Report on Food Crises”. *World Food Programme*, [En línea] 2021. [Consulta: 10 de marzo de 2022.] Disponible en: https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000127343/download/?_ga=2.254099272.153819082.1652091743-1197357892.1652091743

“Guía de Diplomacia Gastronómica”. *Ministerio de Asuntos Exteriores*, [En línea] 2021. [Consulta: 16 de enero de 2022.] Disponible en: http://www.exteriores.gob.es/Portal/es/SalaDePrensa/Multimedia/Publicaciones/Documents/2021_06_DIPLOMACIA%20GASTRONOMICA.pdf

“Las cocinas iberoamericanas en el centro. Políticas públicas de cadena de valor agroalimentario”. *Secretaría General Iberoamericana (SEGIB)*, [En línea] 2021. [Consulta: 10 de marzo de 2022.] Disponible en: <https://www.ibercocinas.org/download/2304/>

“Plan para la seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre de la CELAC 2025: una propuesta para seguimiento y análisis”, [En línea] *Comisión Económica para América Latina y el Caribe*, 2016. [Consulta: 3 de enero de 2022.] Disponible en: <https://www.cepal.org/es/publicaciones/39838-plan-la-seguridad-alimentaria-nutricion-erradicacion-hambre-la-celac-2025>

Artículos de periódicos

Iberoamérica impulsa gastronomía como palanca de aceleración de Agenda 2030, COPE. [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: https://www.cope.es/actualidad/vivir/noticias/iberoamerica-impulsa-gastronomia-como-palanca-aceleracion-agenda-2030-20211026_1582270

Thailand's Gastro-Diplomacy, *The Economist*, [En línea] 2002. [Consulta: 16 de enero de 2022.] Disponible en: <https://www.economist.com/asia/2002/02/21/thailands-gastro-diplomacy>

Páginas web

FAO. *Indicador 2.1.1- Prevalencia de la subalimentación*. [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/211/es/>

OMS. *Obesidad y sobrepeso. Datos y cifras*. [En línea] 9 de junio de 2021. [Consulta: 4 de enero de 2022.] Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

FAO. *Observatorio del Derecho a la Alimentación en América Latina y el Caribe*. [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/292486/>

FAO. *Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe*. [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.fao.org/americas/acerca-de/es/>

FAO. *Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria.* [En línea] 2001. [Consulta: 4 de enero de 2022.] Disponible en: <https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>

Gobierno Nacional de la República de Panamá. *Foro Iberoamericano: Gastronomía, Alimentación y Turismo Sostenible.* [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.iberoamericaparacomer.com/>

Gobierno Nacional de la República de Panamá. *“Iberoamérica para comer, Iberoamérica para llevar”.* [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.iberoamericaparacomer.com/>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. *Las cinco vías de acción en que se estructura la Cumbre.* [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/ministerio-exterior/cumbre-un-sistemas-alimentarios/vias-accion/default.aspx>

Ministerio de Cultura y Deporte. *El Espacio Cultural Iberoamericano.* [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.culturaydeporte.gob.es/cultura/cooperacion/promocion-exterior/el-espacio-cultural-iberoamericano.html>

ONU/FAO. *Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación.* [En línea] Roma, 13-17 de noviembre, 1996 [Consulta: 5 de enero de 2022]. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/003/w3613s/w3613s00.HTM>

ONU. *Declaración Universal de los Derechos Humanos*, art. 25 [En línea] ONU, 1948. [Consulta: 5 de enero de 2022.] Disponible en: http://www.ohchr.org/EN/UDHR/Documents/UDHR_Translations/spn.pdf

ONU. *Objetivo 2: Poner fin al hambre.* [En línea] 2022. [Consulta: 5 de enero de 2022]. Disponible en: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>

ONU. *Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales.* A/RES/2200 A (XXI), [En línea] 16 de diciembre de 1966 [Consulta: 5 de enero de 2022]. Disponible en: <http://www2.ohchr.org/spanish/law/cescr.htm>

Secretaría General Iberoamericana. *Foro Iberoamericano sobre Gastronomía y Alimentación Sostenible.* [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.segib.org/agenda/foro-iberoamericano-sobre-gastronomia-y-alimentacion-sostenible/>

Secretaría General Iberoamericana. *Se aprueba el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación (PIGA_2030).* [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: https://www.segib.org/se-aprueba-el-plan-iberoamericano-de-gastronomia-y-alimentacion-piga_2030/

Secretaría General Iberoamericana. *Se presenta la estrategia iberoamericana de turismo y desarrollo sostenible.* [En línea] [Consulta: 4 de abril de 2022.] Disponible en: <https://www.segib.org/se-presenta-la-estrategia-iberoamericana-de-turismo-y-desarrollo-sostenible/>

9. ANEXOS

ANEXO 1. ODS 2 Y METAS RESPECTIVAS.

ODS 2 Hambre Cero: poner fin al hambre.

2.1 Para 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.

2.2 Para 2030, poner fin a todas las formas de malnutrición, incluso logrando, a más tardar en 2025, las metas convenidas internacionalmente sobre el retraso del crecimiento y la emaciación de los niños menores de 5 años, y abordar las necesidades de nutrición de las adolescentes, las mujeres embarazadas y lactantes y las personas de edad.

2.3 Para 2030, duplicar la productividad agrícola y los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, en particular las mujeres, los pueblos indígenas, los agricultores familiares, los pastores y los pescadores, entre otras cosas mediante un acceso seguro y equitativo a las tierras, a otros recursos de producción e insumos, conocimientos, servicios financieros, mercados y oportunidades para la generación de valor añadido y empleos no agrícolas.

2.4 Para 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad del suelo y la tierra.

2.5 Para 2020, mantener la diversidad genética de las semillas, las plantas cultivadas y los animales de granja y domesticados y sus especies silvestres conexas, entre otras cosas mediante una buena gestión y diversificación de los bancos de semillas y plantas a nivel nacional, regional e internacional, y promover el acceso a los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos genéticos y los conocimientos tradicionales y su distribución justa y equitativa, como se ha convenido internacionalmente.

2.a Aumentar las inversiones, incluso mediante una mayor cooperación internacional, en la infraestructura rural, la investigación agrícola y los servicios de extensión, el desarrollo tecnológico y los bancos de genes de plantas y ganado a fin de mejorar la capacidad de

producción agrícola en los países en desarrollo, en particular en los países menos adelantados.

2.b Corregir y prevenir las restricciones y distorsiones comerciales en los mercados agropecuarios mundiales, entre otras cosas mediante la eliminación paralela de todas las formas de subvenciones a las exportaciones agrícolas y todas las medidas de exportación con efectos equivalentes, de conformidad con el mandato de la Ronda de Doha para el Desarrollo

2.c Adoptar medidas para asegurar el buen funcionamiento de los mercados de productos básicos alimentarios y sus derivados y facilitar el acceso oportuno a información sobre los mercados, en particular sobre las reservas de alimentos, a fin de ayudar a limitar la extrema volatilidad de los precios de los alimentos.

ANEXO 2. PROYECTO “GASTRODIPLOMACIA Y ESPAÑA GLOBAL: CUANDO EL GUSTO SE CONVIERTE EN NEXO ENTRE ESPAÑA Y EL EXTERIOR”.

El proyecto “Gastrodiplomacia y España Global: cuando el gusto se convierte en nexo entre España y el Exterior” consistió en una investigación universitaria subvencionada por una beca a proyectos de investigación sobre política exterior concedida por la Secretaría de Estado de la España Global.

Desde septiembre de 2021 hasta abril de 2022 se realizaron ponencias, seminarios y encuentros de diversa índole con el fin de analizar la insurgencia de la gastrodiplomacia, sus características, y efectividad como herramienta diplomática para el gobierno español y la región iberoamericana en general. De los mismos se extrajeron distintas ideas, conclusiones y recomendaciones que, por un lado, han servido para nutrir este TFM, y por otro, se destinarán a la edición de una publicación académica con el objetivo de ampliar esta investigación.

El proyecto se compuso de cuatro áreas principales, dedicándose dos a la convergencia entre gastrodiplomacia y desarrollo sostenible:

1. La gastronomía como ejercicio diplomático.
2. Gastronomía para los ODS: una palanca de aceleración.
3. Cocina y sostenibilidad.
4. La gastronomía iberoamericana, la diplomacia cultural del sabor.

En las áreas relacionadas con el desarrollo de este TFM se trataron diversos temas, entre ellos invertir en la gastronomía y la alimentación como plataforma de desarrollo sostenible durante la COVID-19; el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación Sostenible así como otras alianzas estratégicas como “Iberoamérica para comer, Iberoamérica para llevar”; y gastronomía social y solidaria, compartiendo qué tipo de prácticas se realizan en oenegés internacionales como ONG Cesal y cuáles son sus beneficios. Del mismo modo, en el último seminario, tratando la temática de la gastrodiplomacia iberoamericana junto a las embajadas de México y República Dominicana se profundizó en los avances y características de la lucha contra el hambre en esta región, la contribución de la gastrodiplomacia en la identidad iberoamericana y cómo sus iniciativas se apoyan en actores tanto públicos como privados.

Tal y como se menciona en la metodología, a lo largo del proyecto han participado distintos ponentes provenientes del sector gastronómico, diplomático, hostelero, gubernamental y no gubernamental: la Real Academia de Gastronomía, la Confederación Empresarial de Hostelería de España (CEHE), la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), ONG Cesal, la Academia Iberoamericana de Gastronomía, las Embajadas de México y República Dominicana, y dos chefs de reputación internacional de estos países.

Logo del proyecto de Gastrodiplomacia



Partes del dossier del proyecto de Gastrodiplomacia donde se explican las temáticas


TEMAS

1. **La Gastronomía como ejercicio diplomático**

Tiene como objetivo analizar distintas aproximaciones a la gastronomía como ejercicio diplomático. Para ello se estudiará desde la perspectiva institucional, civil y empresarial cómo se hace uso de la gastronomía para fortalecer la política exterior española e iberoamericana.

2. **Gastronomía para los ODS: una palanca de aceleración**

Tiene la intención de identificar y analizar desde una perspectiva transversal las prioridades, efectos e ideas presentes en la promoción y protección de la gastrodiplomacia como herramienta de cooperación. En concreto, como palanca de aceleración de la Agenda 2030. En este sentido, trataremos distintas iniciativas e investigaciones que se están dando con la finalidad de contribuir al Objetivo 2 de Hambre Cero.



GASTRODIPLOMACIA

3.

Cocina y sostenibilidad

Pretende visibilizar y confirmar las nuevas tendencias y reestructuraciones que está viviendo el sector gastronómico en cuanto a un modelo más sostenible de negocio. Con este objetivo, se estudiará la situación actual de la gastronomía desde la cual, gracias al intercambio cultural y al fortalecimiento de alianzas estratégicas intersectoriales, se visualiza un futuro gastronómico más sostenible y responsable con el medio ambiente.

4.

La gastronomía iberoamericana: la diplomacia cultural del sabor

Pondrá fin al proyecto de investigación confirmando el éxito de la gastrodiplomacia como instrumento de las relaciones internacionales españolas. Con ese propósito, se explicará el rol y el desarrollo que la gastronomía ha tenido en España en los últimos años. Una vez el contexto histórico haya quedado claro, se procederá con el análisis de la gastrodiplomacia iberoamericana teniendo en cuenta los distintos actores y proyectos que se han emprendido, los reconocimientos conseguidos y los efectos sociales, gastronómicos y económicos generados en consecuencia.



GASTRODIPLOMACIA

ANEXO. 3 VINCULACIÓN DE LA GASTRODIPLOMACIA A OTROS ODS.

La interconexión de los distintos ODS entre sí ha evidenciado, mediante esta investigación, los vínculos de los avances de la gastrodiplomacia como “palanca de aceleración” de la Agenda 2030 con respecto a ocho ODS más allá del ODS 2 Hambre Cero.

Los acuerdos gastrodiplomáticos en torno a una alimentación sana, nutritiva y accesible a toda la población, condiciones dignas y equitativas de trabajo para las personas que se dedican al sector agrícola, nuevas formas de producción y negocio orientadas hacia la sostenibilidad, la reducción del desperdicio y la toma de conciencia hacia un consumo responsable, las iniciativas gastronómicas de turismo y patrimonio cultural para favorecer la cohesión entre culturas, etc. forman parte del foco internacional puesto en implementar una transición del sistema alimentario sostenible que, a su vez, elimine el hambre del mundo.

Su impacto y alcance, pues, afectan de manera sincronizada hasta a ocho ODS diferentes. Con miras a continuar su investigación más adelante, se recopilan en la siguiente tabla cómo se vincula la labor de la gastrodiplomacia a cada ODS.

Objetivos de Desarrollo Sostenible	Aportación de la Gastrodiplomacia
ODS 3: Salud y bienestar	Promoviendo una alimentación sana, y nutritiva, así como una dieta saludable y accesible a todo el mundo.
ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico	Impulsando tanto mejores condiciones laborales y económicas de los trabajadores pertenecientes a la cadena de valor agroalimentaria, como un aumento de la productividad en la actividad agroalimentaria.
ODS 10: Reducción de las desigualdades	Disminuyendo desigualdades mediante el desarrollo local de los países, así como de la aplicación de un enfoque de género en la transición alimentaria sostenible.

ODS 11: Ciudades y comunidades sostenibles	Mediante la transformación de los sistemas alimentarios, facilitando así mercados, industrias, restaurantes y modelos de turismo sostenibles.
ODS 12: Producción y consumo responsables	Fomentando modelos de producción respetuosos con los recursos y el medio ambiente. Favoreciendo un consumo más sostenible que evite la generación de desperdicios.
ODS 13: Acción por el clima	Apostando por una transición sostenible en el sistema alimentario que sea respetuoso con el medioambiente: el uso y acceso de recursos, la gestión de los residuos y el desperdicio.
ODS 16: Paz, justicia e instituciones sólidas	Promoviendo encuentros gastronómicos que favorecen la inserción, cohesión e integración social, especialmente en situaciones de conflicto.
ODS 17: Alianzas para lograr los objetivos	Impulsando acuerdos, estrategias, planes gastronómicos a nivel privado, gubernamental e internacional, enmarcados en el sistema de cooperación y la Agenda 2030.