



IX CONGRESO EUROPEO DE DERECHO Y GASTRONOMÍA

GastronomIA: Innovación tecnológica y seguridad jurídica al servicio de la experiencia gastronómica y del turismo

Ponencia

La Gastronomía como patrimonio cultural impulsor del turismo sostenible y de calidad

Mesa Redonda

Innovación Tecnológica y Regulación en Gastronomía: El Impacto de la IA en Productos, Servicios y Negocios Alimentarios

SOBRE EL CONGRESO

La Asociación Europea de Derecho y Gastronomía, la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía y el Despacho Cremades & Calvo-Sotelo organizan desde 2018 los Congresos Europeos de Derecho y Gastronomía que se celebraran anualmente en IFEMA (Madrid) en el marco de las ferias HIP - Hospitality Innovation Planet (este año cumplen su X edición).

La razón de ser de estos encuentros se halla en la firme convicción de juristas y profesionales del sector de la gastronomía, liderados por la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía y Cremades & Calvo-Sotelo en que este sector, junto a toda una industria que la rodea, en cuanto nueva realidad social, merece un detenido análisis desde el punto de vista jurídico para su debida organización, sistematización y articulación normativa.

En las anteriores ediciones de este Congreso anual, con éxito de convocatoria y de participación, las distintas mesas de trabajo compuestas por juristas de reconocido prestigio y destacados profesionales del sector de la Gastronomía con Premio Nacional de Gastronomía y estrellas Michelin, se han venido analizando los principales frentes jurídicos que afectan la gastronomía y a la hostelería en su actividad y desarrollo: La actividad profesional y empresarial, la defensa de la creatividad gastronómica, la competencia, los aspectos laborales y de formación, la calidad alimentaria, la incorporación de la gastronomía y la educación alimentaria a los programas de enseñanza, el nuevo marco jurídico de la Gastronomía en el Siglo XXI, los retos del cambio regulatorio sobre el régimen de horarios de apertura o el marco jurídico y futuro de los superalimentos. En la pasada VIII edición celebrada en marzo de 2025 se abordó el reto de la inversión y apertura de negocios de gastronomía: Facilidades, ventajas y beneficios de desarrollo de la actividad en la Comunidad de Madrid, así como la contratación de personal en la hostelería, analizando los retos y efectos de la reducción de jornada.

En definitiva, con estos encuentros pretendemos comunicar y compartir que la industria gastronómica y de la hostelería es líder indiscutible en variedad, calidad, autoría, innovación, se halla indisolublemente unida

a la Marca España, y precisa una correcta organización, sistematización y articulación normativa a la que los miembros de la Asociación Europea de Derecho y Gastronomía pretendemos contribuir con nuestra labor y con encuentros como el que organizamos anualmente

SOBRE LA PONENCIA “LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL IMPULSOR DEL TURISMO SOSTENIBLE Y DE CALIDAD”

Conclusiones del I Congreso Europeo de Turismo y Gastronomía celebrado el 3 de noviembre de 2025

Ponente: Exmo. Sr. D. Rafael Ansón Oliart

La ponencia tratará sobre la necesidad de un turismo respetuoso con el medio ambiente y las comunidades locales, incluyendo cómo la Gastronomía puede contribuir a este modelo, sobre cómo la oferta gastronómica local puede elevar la experiencia turística, fomentar la autenticidad y mejorar el posicionamiento de destinos, con una reflexión sobre el equilibrio entre la globalización y la preservación de la identidad cultural local incluyendo la cocina como expresión patrimonial.

Se analizarán las buenas prácticas en el diseño y gestión de rutas gastronómicas como forma sostenible de preservar tradiciones y dinamizar zonas rurales, la evolución del perfil del viajero y nuevas motivaciones turísticas de la gastronomía, la gastronomía como elemento central del turismo y auge de nuevas experiencias turístico-gastronómicas.

Por último, se reflexionará sobre cómo la integración de productos, servicios o modelos de negocio centrados en la gastronomía puede renovar la oferta turística tradicional, así como sobre el uso de las NNTT para mejorar la gestión, la promoción, la personalización y la experiencia turística.

SOBRE LA MESA REDONDA “INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y REGULACIÓN EN GASTRONOMÍA: EL IMPACTO DE LA IA EN PRODUCTOS, SERVICIOS Y NEGOCIOS ALIMENTARIOS”

Intervienen: Sra. Dª. Eliana Bejarano, Sr. D. Bosco Emparanza García, y Sr. D. Antonio Barrera

La innovación en gastronomía impulsada por nuevas tecnologías —como inteligencia artificial, impresión 3D de alimentos, biotecnología, proteínas alternativas, dark kitchens o plataformas de delivery inteligente— genera importantes retos y oportunidades jurídicas. Entre los aspectos clave destacan: la protección de la propiedad intelectual (recetas difícilmente patentables, pero sí procesos, software y marcas), la regulación de nuevos alimentos (novel foods, etiquetado obligatorio, seguridad y trazabilidad vía blockchain), la responsabilidad en modelos de negocio disruptivos (dark kitchens, ghost kitchens, automatización con IA y robots), la protección de datos de clientes en apps y sistemas personalizados, y las implicaciones en sostenibilidad, competencia desleal y responsabilidad civil por productos innovadores. Un marco jurídico equilibrado es esencial para fomentar la creatividad sin comprometer la seguridad ni los derechos de los actores del sector.