

MEMORIA DE ACTIVIDADES **2025**

Cátedra de Gastronomía, Innovación
y Sostenibilidad Culinarias

EN LA CIUDAD DE MADRID



[WEB OFICIAL](#)



ACERCA DE LA CÁTEDRA

La Cátedra surge de una colaboración entre el Ayuntamiento de Madrid y la Universidad Pontificia Comillas, siendo creada en su centro Propio (MACC).

Su misión es desarrollar y fortalecer el sector de la gastronomía de la ciudad de Madrid, a través de todas las funciones universitarias, fundamentalmente mediante el impulso de la investigación sobre la materia y ofreciendo e impartiendo formación a profesionales de la restauración o a aspirantes a desarrollar su futuro profesional en el sector gastronómico.



[WEB OFICIAL](#)





ANTECEDENTES **DE LA CÁTEDRA**



ANTECEDENTES DE LA CÁTEDRA

El sector gastronómico en Madrid: clave para la economía y la cultura de la ciudad.

El sector gastronómico es uno de los pilares fundamentales de la economía en España, y particularmente en el Ayuntamiento de Madrid constituye un ámbito estratégico que combina tradición, innovación y un importante componente cultural. Según el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, el sector hostelero, que incluye la restauración, aporta alrededor del 6,4% del PIB total de la Comunidad de Madrid. Este porcentaje refleja no solo la importancia económica, sino también el papel central que desempeña la gastronomía como atractivo turístico y dinamizador del tejido social urbano.

A fecha de enero de 2022, Madrid contaba con más de 40.000 establecimientos dedicados a la hostelería y restauración, lo que representa un 12% del total de empresas del sector servicios en la región. El sector incluye desde pequeños bares y tabernas de barrio, hasta grandes restaurantes con estrellas Michelin, mercados gastronómicos, y una creciente oferta de cocina internacional. Además, la diversidad cultural y la riqueza de la gastronomía española se reflejan en la amplia gama de productos locales y de proximidad que caracterizan la oferta gastronómica de la ciudad.



ANTECEDENTES DE LA CÁTEDRA

Impacto del sector gastronómico en la economía madrileña.

El sector gastronómico es vital para el dinamismo económico de Madrid. Según datos del Ayuntamiento de Madrid, este ámbito genera más de 150.000 empleos directos, y se estima que alrededor del 20% de los turistas que visitan la capital lo hacen atraídos por su oferta culinaria. Los establecimientos gastronómicos no solo promueven el consumo local y el turismo, sino que también son clave en la generación de experiencias sociales y culturales que consolidan a Madrid como una capital europea de referencia en términos de calidad y diversidad culinaria.

A nivel nacional, el impacto de la crisis provocada por la pandemia del COVID-19 ha supuesto un reto sin precedentes para la gastronomía. Durante los meses de confinamiento, el sector fue uno de los más afectados debido a las restricciones sanitarias que limitaron el aforo en los locales y provocaron cierres temporales. Sin embargo, la digitalización y la capacidad de adaptación del sector permitieron una recuperación parcial, con el auge del servicio de delivery y el take-away, transformando los modelos de negocio de muchos restaurantes. Hoy en día, los retos para el sector pasan por superar la crisis derivada de la guerra en Ucrania, que ha disparado los precios de las materias primas y ha afectado la cadena de suministros.





ANTECEDENTES DE LA CÁTEDRA



Retos y oportunidades para la gastronomía madrileña.

Uno de los principales desafíos para el sector gastronómico en Madrid es la inflación, que ha elevado los costes operativos, desde los productos básicos hasta la energía. Además, la competencia con grandes franquicias y plataformas digitales ha puesto presión sobre los restaurantes tradicionales. Sin embargo, la gastronomía madrileña ha demostrado ser resiliente, con un enfoque en la sostenibilidad, la promoción de productos de proximidad, y el apoyo a modelos de negocio más colaborativos, como los mercados locales y los proyectos comunitarios de alimentación.

Las estrategias del Ayuntamiento de Madrid incluyen un enfoque integral para fortalecer la competitividad del sector. En línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), se están implementando políticas para fomentar la sostenibilidad en los restaurantes, impulsando prácticas como el reciclaje, el ahorro energético y la reducción del desperdicio de alimentos. También se está promoviendo la formación continua en nuevas tecnologías, marketing digital y gestión empresarial, lo que ayuda a los establecimientos gastronómicos a adaptarse a los cambios del mercado.

ANTECEDENTES DE LA CÁTEDRA

La gastronomía como motor de cohesión social

El sector gastronómico de Madrid no solo es relevante a nivel económico, sino que también es un motor de cohesión social y un reflejo de la identidad cultural de la ciudad. Desde los tradicionales bares de tapas hasta los innovadores gastrobares y mercados gastronómicos como el Mercado de San Miguel o Platea, la gastronomía madrileña contribuye a la creación de espacios de encuentro y socialización que enriquecen la vida urbana.

La preservación de los bares y restaurantes históricos es también un factor clave. Lugares emblemáticos como Casa Lucio, Botín o La Bola son no solo referentes culinarios, sino parte del patrimonio cultural de Madrid.

Estos establecimientos forman parte de la historia viva de la ciudad y su permanencia es fundamental para mantener el carácter único de la oferta gastronómica madrileña.

Conclusión: un sector clave para el futuro de Madrid

En resumen, la gastronomía en Madrid es mucho más que una actividad económica; es parte esencial de la identidad de la ciudad. Enfrentar los retos actuales, como la inflación, la digitalización y las nuevas tendencias de consumo, requiere un esfuerzo conjunto entre los actores del sector, las autoridades locales y los consumidores. El apoyo institucional, a través de programas de formación, digitalización, sostenibilidad y promoción de productos locales, será crucial para garantizar que el sector gastronómico continúe siendo uno de los motores económicos y sociales más importantes de Madrid en los próximos años.



OBJETIVOS **DE LA CÁTEDRA**



OBJETIVOS DE LA CÁTEDRA

- Investigar y difundir el conocimiento en relación con la gastronomía, la innovación y la sostenibilidad culinaria en el sector gastronómico madrileño, sensibilizando ante los nuevos retos de compromisos ambientales, sociales y de desarrollo territorial.
 - Facilitar la adaptación del sector gastronómico a las nuevas tendencias y demandas del mercado, incluidas las estrategias comerciales y financieras que promuevan la innovación de los negocios.
 - Mejorar las capacidades de gestión empresarial de los restauradores y otros actores del sector, dotándolos de herramientas clave para aprovechar de forma competitiva las oportunidades que ofrece la gastronomía local e internacional.
 - Impulsar la formación continua y la empleabilidad de chefs, empresarios y profesionales de la gastronomía, fomentando la excelencia y la innovación culinaria y sensibilizando ante los retos actuales en todos los niveles y ámbitos de la sociedad, particularmente para las pequeñas empresas de escasos recursos y a personas demandantes de empleo cuyo futuro profesional puede desplegarse en el sector gastronómico.
 - Promover elementos de gastronomía sostenible, de tal forma que se trate de una actividad continuada en el tiempo que aproveche al máximo los recursos disponibles, de forma competitiva potencie el respeto con el medio ambiente y la sociedad en su conjunto y preserve y renueve la cultura gastronómica madrileña en base a criterios de sostenibilidad.
- 



COMPROMISO ACADÉMICO DE LA CÁTEDRA



COMPRO^MISO ACADÉMICO DE LA CÁTEDRA



- Potenciar líneas de investigación relacionadas con la gastronomía e innovación y sostenibilidad, y desarrollar actividades divulgativas.
- Impartir a los beneficiarios del proyecto un programa de formación y tutorías para empresarios del sector de la gastronomía (bares y restaurantes) a fin de que puedan practicar las habilidades necesarias para asegurar la sostenibilidad del desarrollo del negocio. La duración de los programas se adaptará a las necesidades y disponibilidades de los usuarios mediante ejercicios prospectivos.
- Organizar dicho programa de formación y tutorías, seleccionar a los profesionales de la restauración beneficiarios/as del proyecto con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid y gestionar juntamente con el Ayuntamiento toda la comunicación que genere la celebración de las sesiones.
- Diseñar e impartir programas y cursos sobre sistemas, procesos y técnicas culinarias y de servicio, con el objetivo de mejorar la empleabilidad en el sector gastronómico así como cursos sobre sostenibilidad del negocio para directores/propietarios de microempresas gastronómicas. También se crearán cursos cortos de formación (2/3 días) de una duración entre 4 y 6 horas, en sesión provisional para empresarios.
- Tutorizar y seguimiento de la aplicación práctica de las competencias adquiridas durante las sesiones de los cursos anteriormente descritos.



ACTIVIDADES DE FORMACIÓN DE LA CÁTEDRA



ACTIVIDADES DE FORMACIÓN DE LA CÁTEDRA



Entre los meses de octubre y diciembre se han impartido los siguientes cursos.

Los número en la Cocina:

El perfil de este grupo son trabajadores del sector de restauración que se encuentran en formación.

Contenidos: Curso práctico para estudiantes que enseña a gestionar recetas, costes y menús mediante fichas técnicas y escandallos. Traslada la importancia de la estandarización: control, calidad y coste. El alumno aprende a realizar una planificación semanal de menús teniendo en cuenta el precio de venta y el punto de equilibrio. Se espera conseguir los siguientes resultados de aprendizaje:

- Elaborar recetas aplicando fichas técnicas, escandallos y control de costes
- Planificar menús equilibrados considerando calidad, coste y estandarización
- Escalar recetas para servicios colectivos
- Trabajar en equipo en entornos de cocina real



ACTIVIDADES DE FORMACIÓN DE LA CÁTEDRA

Innovación y gestión empresarial para el futuro en el sector gastronómico.

El perfil sería de estudiantes propietarios/gestores de pymes del sector de la restauración. Los contenidos del curso son:

- Estrategias de gestión que aumentan la rentabilidad.
- Estrategia de comunicación y comercialización en las pymes.
- Innovación aplicada a la restauración.
- Liderazgo efectivo para dirigir equipos y procesos.
- Gestión eficiente de la sala

Para conseguir los siguientes resultados de aprendizaje:

- Gestionar la empresa de restauración en el ámbito legal, económico, operativo y digital.
- Diseñar planes de sostenibilidad y aprovechamiento aplicados a la cocina y al negocio.
- Elaborar cuentas de explotación y planes de acción rentables.
- Usar software de gestión y digitalización de procesos.
- Crear menús circulares, aplicar técnicas de aprovechamiento completo y reducir desperdicio.

La experiencia del cliente.

El perfil sería de estudiantes seria el de propietarios/gestores de empresas del sector de la restauración. Los contenidos versan sobre la Introducción y la mejora de la experiencia del cliente. Impartido por Ferran Centelles y Òscar Gómez.





ACTIVIDADES DE FORMACIÓN DE LA CÁTEDRA



TFGs en desarrollo:

Título: Mejora de procesos en operaciones o en la cadena de suministro. Sector de gastronomía/restauración.

Autora: Macarena Barbadillo

Tutor: Morales Contreras, Manuel Francisco

Curso: 2025-26

(En proceso)

Título: Diseño de un Plan de Negocio para la Creación de un Restaurante Sostenible en Madrid

Autor: Hugo Sánchez

Tutor: Morales Contreras, Manuel Francisco

Curso: 2025-26

(En proceso)

Título: Comillas Emprende: Software para llevar el stock de un restaurante y tener la vertiente social llevando la fecha de caducidad de los productos y llevar la comida que va a caducar a un comedor social, etc.

Autor: Diego Gutiérrez -Colomer Beneyto

Tutor: Bellón, Carlos

Curso: 2025-26

(En proceso)



ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN DE LA CÁTEDRA



ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN DE LA CÁTEDRA

La Cátedra de Gastronomía e Innovación y Sostenibilidad Culinarias tiene como objetivos desarrollar y fortalecer el sector de la gastronomía de la ciudad de Madrid a través de la investigación, la formación a profesionales y a gestores de la industria de restauración, y la difusión y la sensibilización de la sociedad.

Desde esta Cátedra impulsamos un espacio de colaboración entre la comunidad académica y los profesionales de la gastronomía, con el propósito de generar conocimiento aplicado, promover prácticas innovadoras y contribuir a la sostenibilidad y excelencia del ecosistema culinario madrileño.

En esta cátedra proponemos el encuentro de las miradas académicas sobre el hecho social gastronómico y los desafíos urgentes de los agentes protagonistas del sector.

Durante 2025 se ha realizado el diseño del proyecto de la investigación de la Cátedra para el trienio 2025-27, y se ha realizado la constitución de un equipo investigador que ha iniciado su trabajo en las siguientes líneas:

- El estudio de los factores que influyen en el éxito o fracaso en la gestión empresarial en el sector de la restauración en Madrid.
 - La mejora de los procesos de operaciones y en la cadena de suministro del sector.
- 



ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN DE LA CÁTEDRA

ARTÍCULOS ACADÉMICOS:

TÍTULO: Exploring Order Preparation Processes in Fast-Food Restaurants: A Multi-Case Study in Madrid Based on Lean-Kaizen Principles

Autores: Morales-Contreras, Manuel F. ; Suárez-Barraza, Manuel F

(En proceso)



ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CÁTEDRA

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CÁTEDRA

PUBLICIDAD PRINT

ABC Madrid

3 páginas de publicidad

PUBLICIDAD DISPLAY

Total 2 millones de impresiones*

Abc.es

Roba 300x600 Data afina Macc

7 Canibales.com

Campaña de banner, fijo en 1 posición

PARTNER CONTENT

Total 4,5 millones de impresiones*

1 partner content Abc.es

+

4 contenidos 7Canibales.com

REDES SOCIALES+ NEWSLETTER

Total 1,8 millones de impresiones*

3 Reel en Instagram Abc.es

+

Newsletter 7 Canibales.com
Campaña de banner fija 4 semanas

Total 8,3 millones de impresiones y 305.000 impactos

*alcance estimado, campaña en curso

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CÁTEDRA

MAC - MARZO 2019 - PÁGINA 20 DE 2021

PUBLICIDAD 9

MAC - MARZO 2019 - PÁGINA 21 DE 2021

PUBLICIDAD 2

Conecta conocimiento y pasión

Cátedra en Gastronomía e Innovación y Sostenibilidad Culínea. Universidad Pontificia Comillas y Ayuntamiento de Madrid.

Grado Universitario en Empresariado de la Salud. Ofrecemos un año para que los estudiantes se formen en el sector sanitario y laboral, así como en la gastronomía y la hostelería. Una formación completa y adaptada a las necesidades de los profesionales del sector.

En Madrid Culinary Campus (Universidad Pontificia Comillas, API en excelencia) hemos reunido los mejores mentores, profesores, recetas y contenidos para llevar a los mejores alumnos.

Últimas plazas disponibles en macmadrid.com

FECHAS Y HORARIO

Lunes, 1 abr.
19:30-21:00

Martes, 2 abr.
19:30-21:00

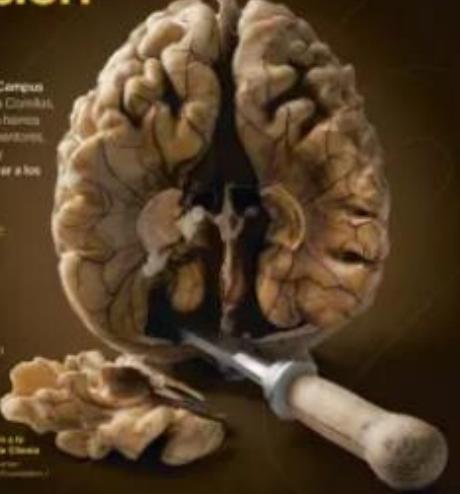
Duración total:
8 meses (48 horas cada mes)

MAC MADRID CULINARY CAMPUS

1. Introducción a la Gastronomía de Clases. macmadrid.com

2. Mejorando la Experiencia de Clientes. macmadrid.com

MAC MADRID CULINARY CAMPUS



Algunos ven comida. Otros ven empresa. ¿Qué ves tú?

Con nuestro doble grado E2 (ADE) y Gastronomía y nuestro grado en Gastronomía e Innovación Culinaria tenemos un sector que supera el 33% de nuestra economía.

Últimas plazas disponibles en macmadrid.com

MAC MADRID CULINARY CAMPUS



3 Páginas Color ABC Madrid

25 de noviembre

27 de noviembre

12 de noviembre

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CÁTEDRA

CONTENIDO EXTERNO

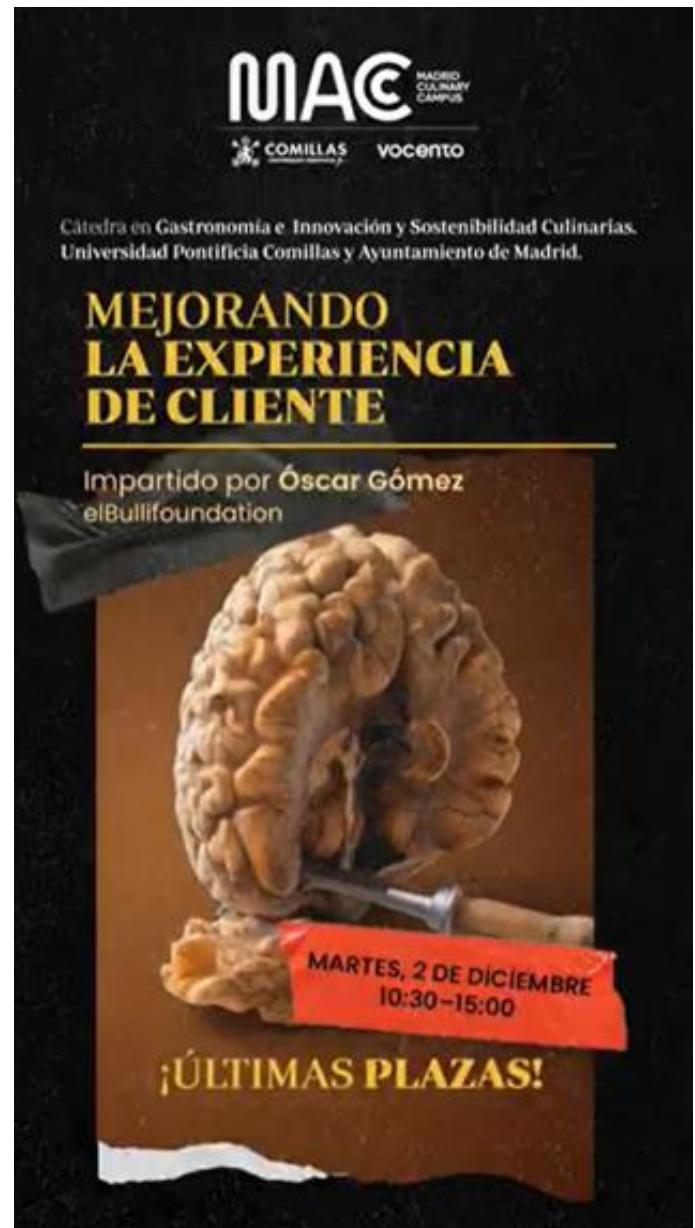
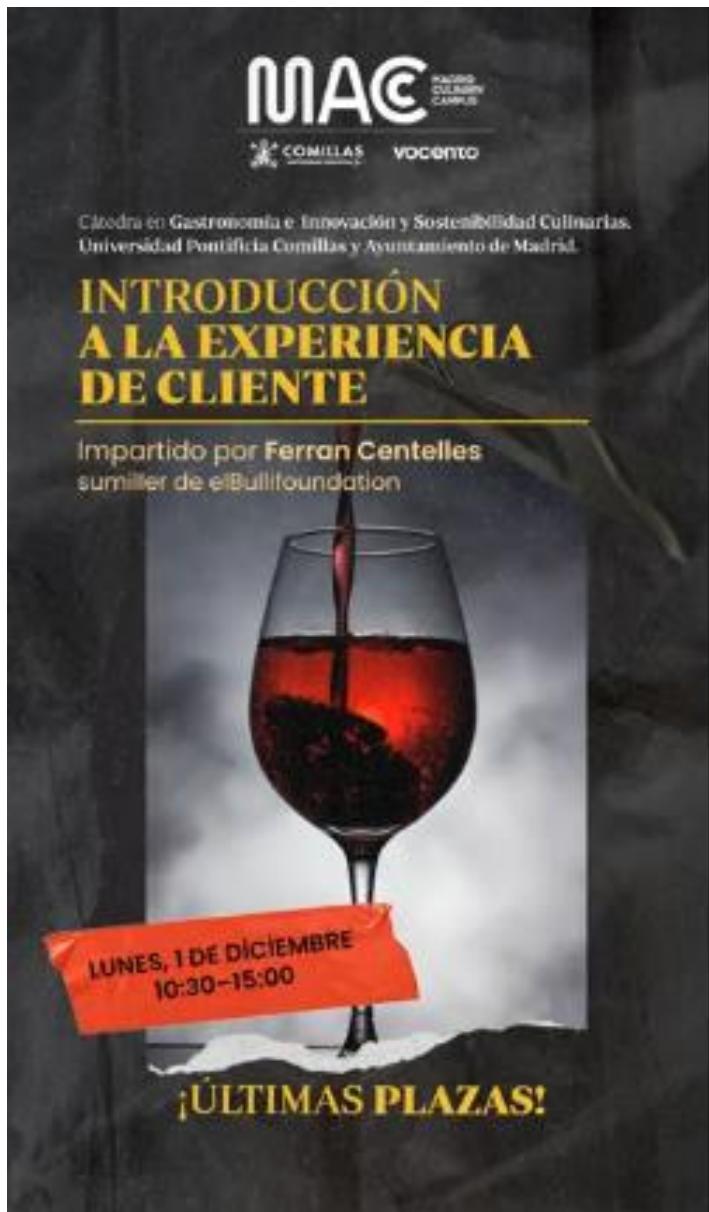
Madrid Culinary Campus-MACC: un ejemplo de formación e investigación sobre el sector gastronómico

El campus gastronómico de la Universidad Pontificia de Comillas acaba de finalizar la impartición de los tres programas formativos de su cátedra, organizada en colaboración con el Ayuntamiento de Madrid



1 partner content
ABC.es 24h home

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CÁTEDRA



Instagram ABC.es
3 acciones en Instagram ABC.es

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CÁTEDRA



ABC Cultura



• Hallan muertos a Reiner y a su mujer en California



Se agrava la crisis de los museos en Francia: «Las joyerías están mejor protegidas»

★ JUAN PEDRO QUIÑONERO
Corresponsal en París

El robo del Louvre deja al descubierto el problema global de la seguridad de los mil doscientos museos de Francia

C. Tangana regresa a sus orígenes: Agorazein se reúne para un concierto único

NACHO SERRANO

Será el 15 de noviembre de 2026 en el Movistar Arena de Madrid

Jonas Brothers: el regreso navideño a Disney de los príncipes del pop

★ CLARA MOLLA PAGÁN

DIRECTOR DE 'LA PRINCESA PROMETIDA'

Hallan muertos a Rob Reiner y a su esposa Michele Singer, acuchillados en su domicilio de Los Ángeles

JAVIER ANSOENA
Corresponsal en Nueva York

La Policía de Los Ángeles investiga las circunstancias de lo apunta ser un homicidio. La Policía de Los Ángeles investiga las circunstancias de lo que parece ser un homicidio



Tessa Hulls conquista el Pulitzer con un cómic: «Este libro casi me destruye»

★ BRUNO PARDO PORTO

'Los domingos' y 'Anatomía de un instante' ganan el premio Forqué a mejor película y serie

CARMEN BURNÉ

En Madrid Culinary Campus (Universidad Pontificia Comillas, Nº1 en empleabilidad) hemos reunido los mejores mentores, profesores, recursos y contenidos para formar a los mejores alumnos.



ÚLTIMAS PLAZAS DISPONIBLES

MAC MADRID CULINARY CAMPUS
COMILLAS UNIVERSIDAD
VOCENTO

Campaña Roba ABC.es

1.500.000 Impresiones

Del 23 al 30 de Noviembre de 2025

3.624 Clicks 0,24 CTR

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CÁTEDRA



sieteCaníbales

Suscríbete a
nuestra Newsletter

[INICIO](#) [EDICIÓN LATAM](#) [ACTUALIDAD](#) [RESTAURANTES](#) [DESPENSA](#) [BEBER](#) [A FONDO](#) [OPINIÓN](#) [RECETAS](#) [MADRID FUSIÓN](#)

CONTENIDO
OFRECIDO POR:

MAC
MADRID

MADRID

**Algunos ven comida.
Otros ven empresa.
¿Qué ves tú?**

MAC MADRID
CULINARY
CAMPUS

Patrocinado por:
COMILLAS
UNIVERSITY

VOCENTO



ACTUALIDAD

Madrid cocina futuro

4 Contenidos en

7Canibales

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CÁTEDRA

LALO PLASCENCIA

GUILLERMO ELEJABEITIA

CARLOS MARIBONA

Restaurantes

[VER MÁS](#)



El culto al vino del Grupo Paraguas



El espíritu de Río de Janeiro (II)



Algunos ven comida.
Otros ven empresa.
¿Qué ves tú?



Cátedra de Gastronomía, Innovación y Sostenibilidad Culinaras en la ciudad de Madrid

INFÓRMATE

MAC Madrid Culinary

**Campaña de banner,
fijo en 1^a posición**

Hasta el 31 de diciembre

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CÁTEDRA

ESPECTACULOS Y TALLERES PARA TODOS EN DIFERENTES LUGARES [...]

[VER MÁS](#)

**Algunos ven comida.
Otros ven empresa.
¿Qué ves tú?**

Cátedra de Gastronomía, Innovación y Sostenibilidad Culinarias en la ciudad de Madrid

INFORMATE

Powered by

COMILLAS UNIVERSIDAD PONTIFICIA

vocento

MAC MADRID CULINARY CAMPUS



Newsletter de 7Caníbales
España Campaña de
MEGABANNER



EVENTOS **DE LA CÁTEDRA**

EVENTOS DE LA CÁTEDRA

Inauguración curso *Los números en la cocina*



[**NOTICIA**](#)

[**FOTOS**](#)

EVENTOS DE LA CÁTEDRA

Clausura y graduación de los cursos
*Innovación y gestión empresarial para el
futuro en el sector gastronómico
y Los números en la cocina*



[**NOTICIA**](#)

[**FOTOS**](#)

NUESTRO EQUIPO



Antonio
Obregón

**Director
Ejecutivo**



Manuel
Morales

**Director De
Cátedra**



Carlos
Bellón

**Coordinador de
Investigación**



Eduardo
Iglesias

**Investigador
Asociado**



Lourdes
Fernández

**Directora
Académica**



Virginia
Horcajadas

**Responsable de
Comunicación**

NUESTRO EQUIPO



Marta
Carromero
**Coordinadora
General**



Pablo
Márquez
**Director de
Gastronomía**



Gabriel
Bartra
**Coordinador
pedagógico
de Sapiens**



Paula
Liaño Moreno
Administrativa



Marina
Riaño
Administrativa

INSTITUCIONES PATROCINADORAS



MADRID

MAC MADRID CULINARY CAMPUS

 COMILLAS UNIVERSIDAD PONTIFICIA

vocento



COMILLAS
UNIVERSIDAD PONTIFICIA *[Signature]*



WEB OFICIAL