

# 8º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT

## Turismo gastronómico: Vuelta a las raíces

5-7 octubre 2023, Donostia-San Sebastián, España

### Nota de Información General

(fecha actualización: 11/09/23)



#### Tabla de contenidos:

1. Introducción
2. Participación
3. Formalidades de entrada
4. Requisitos sanitarios
5. Llegadas y salidas
6. Alojamiento
7. Programa
8. Información práctica

## 1. INTRODUCCIÓN

El 8° Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT tendrá lugar en Donostia-San Sebastián (España) del 5 al 7 de octubre de 2023. Esta nota informativa proporciona información relevante sobre su participación en este evento y podría estar sujeta a cambios. Cualquier cambio será notificado con la mayor brevedad posible.

### 1.1 Lugar

El Foro tendrá lugar en:

**TABAKALERA**  
Pl. de las Cigarreras, 1,  
20012 Donostia-San Sebastián, España  
T: +34 943118855  
Sitio web: <https://www.tabakalera.eus/es/>  
[Google maps](#)



### 1.2 Información general del Foro

- Título: 8° Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT
- Fechas: 5-7 de octubre de 2023
- Organizadores: OMT y Basque Culinary Center
- Lugar de celebración: Tabakalera
- Participantes: aproximadamente 500 participantes, incluidos funcionarios gubernamentales, autoridades regionales y locales, OGDs, representantes del sector privado, chefs y restauradores, proveedores de infraestructuras, mundo académico y Miembros Afiliados de la OMT.
- Idiomas oficiales: inglés, español y euskera.
- Sitio web: <https://www.unwto.org/es/8-unwto-world-forum-gastronomy-tourism>

### 1.3 Información de contacto

Secretaría de la OMT	Basque Culinary Center
<b>[Consultas generales]</b>	<b>[Apoyo logístico]</b>
<b>Sra. Maria Soledad Gaido</b> Coordinadora Técnica Departamento de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad Organización Mundial del Turismo (OMT) Tel.: (+34) 915 678 100 E-mail: <a href="mailto:mgaido@unwto.org">mgaido@unwto.org</a>	<b>Sr. Álvaro Oviedo Alcarazo</b> Responsable de eventos Basque Culinary Center Donostia-San Sebastián, España Tel: (+34) 943 574 500 E-mail: <a href="mailto:aoviedo@bculinary.com">aoviedo@bculinary.com</a>
<b>Sra. Chloe Bougeard</b> Servicios Administrativos Departamento de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad	<b>Sra. Iraitz Chapartegui Tapia</b> Departamento de Eventos Basque Culinary Center Donostia-San Sebastián, España

Organización Mundial del Turismo (OMT) Tel.: (+34) 915 678 100 E-mail: <a href="mailto:cbougeard@unwto.org">cbougeard@unwto.org</a>	Tel: (+34) 943 574 500 E-mail: <a href="mailto:ichapartegui@bculinary.com">ichapartegui@bculinary.com</a>
<b>Departamento Regional para Europa</b> Organización Mundial del Turismo (OMT) E-mail: <a href="mailto:rdeu@unwto.org">rdeu@unwto.org</a>	<b>Departamento de Eventos</b> Basque Culinary Center (BCC) E-mail: <a href="mailto:eventos@bculinary.com">eventos@bculinary.com</a>

#### 1.4 La ciudad anfitriona



Donostia-San Sebastián es una ciudad de tamaño medio con casi 187.849 habitantes. Es una ciudad terciaria, turística, eminentemente comercial, con fuerte apuesta por los servicios y los congresos. En los últimos años, Donostia-San Sebastián se ha situado a la cabeza de las ciudades europeas, en gran medida por su apuesta por la ciencia, la tecnología, el desarrollo sostenible y la cultura. Su designación como Capital Europea de la Cultura confirma esta apuesta.

Su inteligente trazado urbano y sus cortas distancias hacen que Donostia-San Sebastián sea perfecta para desplazarse a pie, con extensas zonas peatonales, carriles bici y paseos que abrazan el litoral de punta a punta.

Ciudad de arraigada tradición turística internacional desde el siglo XIX, Donostia-San Sebastián ofrece un excelente y limpio servicio de transporte público, un icono de la arquitectura como es el Palacio de Congresos y Auditorio Kursaal, una variada oferta hotelera y, sobre todo, una de las gastronomías creativas más reconocidas del mundo.

### Distancia a otras grandes ciudades

Bilbao	102 km
Vitoria	100 km
Biarritz	50 km
Pamplona	82 km
Madrid	451 km
Barcelona	565 km

Para más información, visite: <https://www.sansebastianturismoa.eus/es/>

## 2. PARTICIPACIÓN

---

### 2.1 Inscripciones

Para participar en este evento es necesario inscribirse previamente. Se recomienda a los participantes que se inscriban en línea y completen sus inscripciones en la [página web oficial del Foro](#), lo antes posible, y a más tardar el **18 de septiembre de 2023**.

Las inscripciones están sujetas a la aprobación de los organizadores. Los participantes recibirán un correo electrónico de confirmación una vez que se haya aprobado su inscripción y se les pedirá que faciliten información sobre su programa de viaje y alojamiento para que el anfitrión pueda realizar las gestiones necesarias para los traslados locales. En caso de que esta información siga estando incompleta una vez finalizado el plazo de inscripción, los organizadores se reservan el derecho de cancelar las inscripciones para permitir que se inscriban otros participantes.

Debido a las restricciones de aforo presencial, pueden aplicarse limitaciones en cuanto al número de participantes por organización/entidad.

### 2.2 Acreditaciones

Los participantes podrán recoger su acreditación en Tabakalera en las siguientes fechas y horarios:

- **Miércoles, 4 de octubre de 2023: 15:00 - 19:00 Tabakalera - Sala Patio**
- **Jueves, 5 de octubre de 2023: 8:30 horas - Tabakalera - Sala Patio**
- **Viernes, 6 de octubre de 2023: 8:30 horas - Tabakalera - Sala Patio**

Se ruega a todos los participantes que lleven su acreditación durante toda la duración del 8° Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT, así como en los actos sociales.

### 3. FORMALIDADES DE INGRESO

---

Es necesario un pasaporte válido para entrar en España. Se ruega a los participantes que necesiten un visado de entrada que se pongan en contacto con las misiones diplomáticas o consulares de España en sus países para obtener su visado de entrada.

Los ciudadanos de los siguientes países **NO NECESITAN** visado para entrar en España: Albania, Andorra, Antigua y Barbuda, Argentina, Australia, Bahamas, Barbados, Bosnia-Herzegovina, Brasil, Brunéi, Canadá, Chile, República de Corea, Costa Rica, Dominica, El Salvador, Georgia, Granada, Guatemala, Honduras, Israel, Japón, Kiribati, Malasia, Islas Marshall, Mauricio, México, Micronesia, Moldavia, Mónaco, Montenegro, Nauru, Nicaragua, Nueva Zelanda, Macedonia del Norte, Palaos, Panamá, Paraguay, Perú, Islas Salomón, Samoa, San Cristóbal y Nieves, Serbia, Seychelles, Singapur, Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos de América, Uruguay y Venezuela.

Se ruega a los participantes que consulten la página web del Ministerio de Asuntos Exteriores de España para obtener información sobre los requisitos y procedimientos de visado: <https://www.exteriores.gob.es/Consulados/washington/en/ServiciosConsulares/Paginas/Consular/Condiciones-de-entrada-en-Espana.aspx>

Tenga en cuenta que las solicitudes de visado deben ser realizadas individualmente por cada participante, quien será directamente responsable de cualquier retraso que pueda producirse en el proceso.

### 4. REQUISITOS SANITARIOS

---

La entrada en España ya no exige presentación de los certificados relativos al Covid-19. Ya no se realizan controles sanitarios en los puntos de entrada en España. Spain Travel Health -SpTH- y el formulario asociado ya no son necesarios.

### 5. TRANSPORTE

---

Su situación estratégica y sus excelentes infraestructuras hacen de Donostia-San Sebastián un lugar de fácil acceso desde cualquier parte del mundo, sea cual sea su medio de transporte.

#### **EN AVIÓN**

San Sebastián cuenta con 5 aeropuertos (3 internacionales) a poco más de 100 km de la ciudad. A sólo 20 minutos del centro de la ciudad, el Aeropuerto de San Sebastián tiene

conexiones con las principales ciudades de España, como Madrid y Barcelona. El Aeropuerto de Bilbao, con conexiones con toda Europa, se encuentra a 100 km de la ciudad, y el Aeropuerto de Biarritz, atendido por compañías francesas e internacionales de bajo coste, a 40 km

<a href="#">Aeropuerto de San Sebastián (EAS)</a>	20 km
<a href="#">Aeropuerto de Bilbao (BIO)</a>	105 km
<a href="#">Aeropuerto de Biarritz (BIQ)</a>	40 km
<a href="#">Aeropuerto de Pamplona (PNA)</a>	90 km
<a href="#">Aeropuerto de Vitoria (VIT)</a>	120 km

### **Traslados desde los distintos aeropuertos**

**Aeropuerto de Bilbao:** España dispone de un excelente sistema de transporte público. Un autobús público sale cada hora hacia el centro de San Sebastián (siempre a menos cuarto). Encontrará la parada justo a la salida (a la derecha si se sitúa dejando aeropuerto a su espalda). Para más información: <http://www.pesa.net/pesa/en/horario>

**Aeropuerto de San Sebastián:** España disfruta de un eficiente sistema de transporte público. Existe un autobús público que sale hacia el centro de San Sebastián cada 15 minutos. La duración aproximada del trayecto es de 36 minutos. Para más información: <http://www.aena.es/en/san-sebastian-airport/public-transport.html>

**Aeropuerto de Biarritz (Francia):** La compañía de autobuses ALSA le llevará directamente al centro de San Sebastián cada 4 horas; la duración del trayecto es de aproximadamente 45 minutos. Los billetes se pueden comprar en línea y en la estación de autobuses. Se recomienda reservar con antelación. Enlace de interés: <https://www.alsa.es/>

**Aeropuerto de Pamplona:** Le recomendamos la compañía de transporte de viajeros por carretera ALSA. Hay un autobús al centro de San Sebastián que sale cada hora o cada dos horas. La duración del trayecto es de 1 hora y 5 minutos. Los billetes se pueden comprar en línea y en la estación de autobuses. Se recomienda reservar con antelación. Para más información: <https://www.alsa.es/>

### **EN TREN**

La estación de tren de San Sebastián, conocida como "Estación del Norte", se encuentra en pleno centro de la ciudad. Ofrece conexiones con numerosas ciudades españolas, incluidas Madrid y Barcelona, y también con destinos internacionales como París y Lisboa.

Existe asimismo un ferrocarril subterráneo, el Metro Donostialdea, un tren de vía estrecha que comunica la ciudad con Bilbao y otras localidades de la costa vasca como Zarauz, y que dispone de una línea que llega hasta Francia (Hendaya) más conocida como «Topo».

## **EN BUS**

De la estación de autobuses de San Sebastián salen líneas a ciudades de toda España y parte de Europa.

## **EN COCHE**

Llegar a San Sebastián en coche es muy sencillo. La ciudad está comunicada con el resto de España y con Francia por la N-1 (la carretera nacional que une Madrid con Irún), las autopistas AP-8 (Bilbao-Irún) y A-63 (París-Irún) y la autovía A-15 (Pamplona-San Sebastián).

Una vez en San Sebastián, puede dejar su vehículo en una de las más de 6.000 plazas de aparcamiento que encontrará distribuidas por toda la ciudad.

Para más información: [www.sansebastianturismo.com](http://www.sansebastianturismo.com)

### **4.3 Transporte local**

Los días 4, 5 y 6 de octubre habrá un mostrador de información en Tabakalera y en los hoteles oficiales (mencionados en el apartado 6).

Durante el Foro, habrá autobuses que llevarán a los participantes de los hoteles oficiales a los lugares de celebración, de los lugares de celebración a los lugares del programa social, y de éstos de vuelta a los hoteles oficiales.

Basándose en la información facilitada por los participantes durante la inscripción hasta el **18 de septiembre de 2023**, se proporcionará un horario detallado de los servicios de lanzadera y las rutas para el transporte local, que estará disponible en cada mostrador de información.

## **6. ALOJAMIENTO**

---

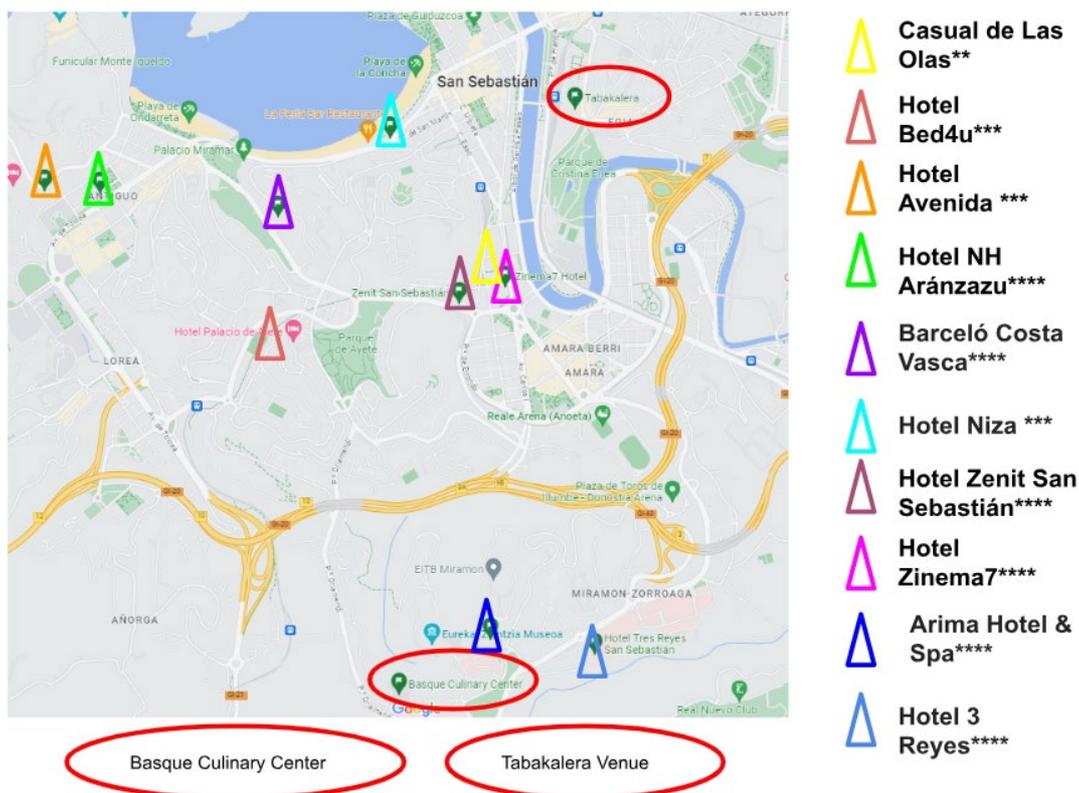
### **6.1 Reservas de hoteles**

El anfitrión ha negociado tarifas especiales con algunos hoteles oficiales designados para los participantes del 8º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT. Se invita a los participantes a ponerse en contacto directamente con el hotel elegido para reservar sus habitaciones lo antes posible, ya que las plazas de alojamiento podrían agotarse rápidamente. Las habitaciones a precios especiales para los participantes en los principales hoteles estarán disponibles hasta la fecha mencionada en la tabla a continuación. Después de esta fecha, no se puede garantizar la disponibilidad.

Para cualquier consulta sobre reservas, póngase en contacto con: [events@bculinary.com](mailto:events@bculinary.com).

Hotel Distance to the venue by car Website Contact email	Special UNWTO Rate (EUR per night) (Breakfast and taxes included)			
	Dates	Single	Double	Deadline
<b>Hotel 3 Reyes****</b> Distancia de 12 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:reservas@hotel3reyes.com">reservas@hotel3reyes.com</a> <b>Web oficial:</b> <a href="https://www.hotel3reyes.com/es/hotel-tres-reyes-san-sebastian/">https://www.hotel3reyes.com/es/hotel-tres-reyes-san-sebastian/</a>	4/5/6 – 10-2023	135 €	165 €	21/09/2023
<b>Arima Hotel &amp; Spa****</b> Distancia de 13 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:sales@arimahotel.com">sales@arimahotel.com</a> <b>Web oficial:</b> <a href="https://arimahotel.com/">https://arimahotel.com/</a>	4/5/6 – 10-2023	155 €	175 €	01/09/2023
<b>Barceló Costa Vasca****</b> Distancia de 13 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:a.barba@barcelo.com">a.barba@barcelo.com</a> <b>Web oficial:</b> <a href="https://www.barcelo.com/es-es/barcelo-costa-vasca/">https://www.barcelo.com/es-es/barcelo-costa-vasca/</a>	4/5/6 – 10-2023	145 €	165 €	21/09/2023
<b>Hotel Zenit San Sebastián****</b> Distancia de 10 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:reservassansebastian@zenithoteles.com">reservassansebastian@zenithoteles.com</a> <b>Web oficial:</b> <a href="https://sansebastian.zenithoteles.com/es/">https://sansebastian.zenithoteles.com/es/</a>	4/5 – 10-2023	146 €	157 €	21/09/2023
	6/7-10-2023	180€	191€	
<b>Hotel Zinema7****</b> Distancia de 10 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:zinema7@zinema7hotel.com">zinema7@zinema7hotel.com</a> <b>Web oficial:</b> <a href="http://www.zinema7hotel.com/">http://www.zinema7hotel.com/</a>	4/5/6 – 10-2023	159 €	173 €	21/09/2023
<b>Hotel NH Aránzazu****</b> Distancia de 12 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:ma.mutiloa@nh-hotels.com">ma.mutiloa@nh-hotels.com</a> <b>Web oficial:</b> <a href="https://www.nh-collection.com">https://www.nh-collection.com</a>	4/5/6 – 10-2023	188,10€	203,50€	21/09/2023
<b>Hotel Avenida***</b> Distancia de 12 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:avenida@hotelavenida.net">avenida@hotelavenida.net</a> <b>Web oficial:</b> <a href="https://www.hotelavenida.net/">https://www.hotelavenida.net/</a>	4/5-10-2023	121,65€	144,60€	21/08/2023
	6/7-10-2023	156,50€	183€	21/08/2023
<b>Hotel Niza***</b> Distancia de 9 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:recepcion@hotelniza.com">recepcion@hotelniza.com</a> <b>Web oficial:</b> <a href="https://www.hotelniza.com">https://www.hotelniza.com</a>	4/5/6 – 10-2023	176€	176€	21/09/2023
<b>Hotel Bed4u San Sebastián***</b> Distancia de 9 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:nuria@bed4uhotels.com">nuria@bed4uhotels.com</a> <b>Web oficial:</b> <a href="https://www.bed4uhotels.com/">https://www.bed4uhotels.com/</a>	4/5/6 – 10-2023	110€	130€	01/09/2023
<b>Casual de las Olas San Sebastián**</b> Distancia de 5 minutos del recinto <b>Contacto:</b> <a href="mailto:grupos@casualhoteles.com">grupos@casualhoteles.com</a> <b>Web oficial:</b> <a href="http://www.casualhoteles.com/">http://www.casualhoteles.com/</a>	4/5/6 – 10-2023	139€	145€	21/09/2023

Nota: Basándose en la información facilitada por los participantes durante la inscripción, el anfitrión organizará un servicio de transporte desde estos hoteles oficiales hasta las distintas sedes del Foro. También hay otros alojamientos disponibles en la zona. Tenga en cuenta que los participantes que se alojen en otros hoteles o instalaciones de alojamiento tendrán que llegar por su cuenta a la sede principal del Foro en Donostia-San Sebastián.



## 7. PROGRAMA

### 7.1 Programa del Foro

El programa provisional del Foro se extiende a lo largo de 3 días con sesiones técnicas, mesas redondas y ponencias magistrales y temáticas, así como visitas técnicas del 5 al 7 de octubre de 2023.

La información detallada sobre los ponentes de las sesiones y sus biografías estará disponible en el sitio web del Foro: <https://www.unwto.org/es/8-unwto-world-forum-gastronomy-tourism>.

### 7.2 Idiomas oficiales

Los idiomas del Foro serán el **inglés** y el **español**, y el **euskera** para la ceremonia de apertura. Se ofrecerá interpretación simultánea en estos idiomas.

### 7.3 Programa social y visitas técnicas

El Foro acogerá un programa social para los participantes que incluye visitas técnicas y excursiones de aprendizaje el **sábado 7 de octubre de 2023**. Los participantes podrán elegir una experiencia de las siguientes opciones durante la inscripción (por orden de llegada).

1. **Rioja Alavesa, enoturismo de excelencia:** Entre viñedos infinitos, impresionantes bodegas de diseño y maravillosos pueblos medievales, la Rioja Alavesa se presenta

como uno de los destinos rurales más completos del País Vasco. La Rioja Alavesa es un panorama natural espectacular que encaja a la perfección con inmensos viñedos ondulados y unos pueblos monumentales de auténtico cuento. El participante conocerá dos bodegas singulares de la comarca y terminará disfrutando de la maravillosa gastronomía tradicional de Rioja Alavesa.

Inicio: 8:00 Tabakalera

Duración: 7 - 8 horas

Capacidad: 25 personas.

**2. Sabores Rurales Del Interior De Euskadi y territorio Idiazabal:**

Tolosaldea representa los auténticos sabores rurales del interior de Euskadi. Es sinónimo de alubias, guindillas, parrillas, chuletón, queso Idiazábal, sidra, mercados locales y dulces tradicionales. Un destino donde se puede disfrutar de todos estos ingredientes que atraen a apasionados de la gastronomía de todo el mundo que buscan descubrir algunos de sus secretos gastronómicos. Goierri representa el turismo gastronómico visto desde el origen del producto: el mercado tradicional, el queso Idiazábal, la morcilla, el pequeño productor y el pastor.

En esta ruta se pondrá en valor la calidad de la elaboración de productos locales que enriquecen la cultura y dan identidad al territorio y se visitará una quesería para conocer sus formas de hacer y estilo de vida de los actuales pastores vascos.

Inicio: 9:00 Tabakalera

Duración: 4 - 5 horas

Capacidad: 25 personas.

**3. Urola Kosta: Pueblos Pesqueros, Paisajes y Sabores De Ensueño: Urola Costa**

es una comarca del territorio histórico y provincia de Gipuzkoa, en el País Vasco. El territorio de Urola Kosta tiene dos zonas, una de costa, situada entre las desembocaduras de los ríos Oria y Urola y una zona en la cuenca media y baja del río Urola. La comarca es paso del Camino de Santiago y sus municipios tienen una amplia oferta turística muy arraigada a los deportes marítimos y la gastronomía tradicional. Una apasionante visita a los mejores paisajes del País Vasco y una gran oportunidad para conocer su gastronomía donde la brasa se convierte en la principal protagonista.

Inicio: 9:00 Tabakalera

Duración: 4 - 5 horas

Capacidad: 25 personas.

**4. Un mar de montañas, Gorbeialdea y Valle de Arratia:**

El Valle de Arratia es uno de los mayores atractivos de la comarca Arratia-Nervión, sin duda por su riqueza ecológica y paisajística. El Gorbea ha sido escenario, al igual que muchos montes de Bizkaia, de leyendas de lamias y gentiles que realizaban sus akelarres en apartadas cuevas como: Itxulegor, Mairulegorreta, Supelegor. Arratia ofrece un sin fin

de recursos turísticos para el visitante. Lo mismo ocurre con el Parque Natural del Gorbea situado entre Bizkaia y Alava en el País Vasco. Posiblemente es la cumbre más popular y más frecuentada del País Vasco. Rodeada de un mar de montañas, de impresionantes bosques y de inmensas praderas. Un destino turístico sin precedentes donde podrán disfrutar de su gastronomía; quesos Idiazabal, su característica miel, etc.

Inicio: 9:00 Tabakalera

Duración: 5 horas

Capacidad: 25 personas.

5. **Costa de Bizkaia – Urdaibai:** Urdaibai es un espacio natural extraordinariamente bello y variado, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1984. Su corazón es el río Oka que nace en el monte Oiz y se transforma en ría al llegar a Mundaka creando unas espectaculares marismas llenas de vida.

Urdaibai ofrece algunas de las playas más bellas y apreciadas de Euskadi, además de los preciosos pueblos pesqueros como Bermeo, Elantxobe y Mundaka.

En Urdaibai conviven lo rural y marinero, un hecho excepcional que se refleja con éxito en la variedad de su gastronomía. La materia prima marca la diferencia, con el producto local y de temporada. Los grandes abanderados por excelencia son la anchoa del Cantábrico y el bonito del norte, dos exquisitas especialidades de las conserveras. Tradición y actividad económica unidas.

Inicio: 9:00 Tabakalera

Duración: 5 horas

Capacidad: 25 personas.

#### 7.4 Código de vestimenta

Se requiere traje formal de negocios en las reuniones oficiales del Foro.

### 8. INFORMACIÓN PRÁCTICA

#### 8.1 Clima

La temperatura media en San Sebastián a principios de octubre oscila entre 13° y 20°C o 55° y 68°F. Tenga en cuenta que el tiempo en San Sebastián puede variar de un día para otro y le recomendamos que traiga ropa adecuada tanto para la lluvia como para el sol. Además, le recomendamos que consulte su aplicación o canal meteorológico preferido antes de salir hacia San Sebastián. En general, el clima de San Sebastián es templado, caracterizado por temperaturas suaves, alta humedad, nubosidad frecuente y abundantes precipitaciones distribuidas uniformemente a lo largo del año.

#### 8.2 Horario de los bancos

En España los bancos suelen estar abiertos de 8:30 a 14:00 o 14:30, de lunes a viernes.

### 8.3 Moneda local

La moneda local es el Euro, cuyo símbolo es €. Existen billetes por valor de 5, 10, 20, 50, 100, 200 y 500 euros. Hay 8 tipos de monedas: 1, 2, 5, 10, 20 y 50 céntimos, y 1 y 2 euros.

### 8.4 Buses

San Sebastián es una ciudad bien comunicada por autobús. La sede se encuentra en el centro de la ciudad y está comunicada por varias líneas de autobús.

Para los asistentes alojados en el hotel Arima y el hotel Tres Reyes, existe una conexión directa con las líneas de autobús 17 y 28.

Para los asistentes alojados en los hoteles situados en el barrio de Amara (Hotel Zenit y Zinema7), hay una línea directa de autobús 26.

Para los asistentes alojados en los hoteles situados en el barrio del Antiguo (Hotel Barceló), existe una línea directa con el autobús 24.

### 8.5 Taxi

En San Sebastián no es posible parar taxis en la calle, sino que hay que dirigirse a las paradas dispuestas a tal efecto.

### 8.6 Número de emergencia

En España el número de emergencia es: 112

### 8.7 Hora local

La hora local en San Sebastián es (GMT +1).

### 8.8 Idioma oficial

Los idiomas oficiales son el euskera y el español.

### 8.9 Corriente eléctrica

El suministro eléctrico en España es de 220V/50 Hz (dos clavijas redondas). Es posible que necesite adaptadores y convertidores si viaja desde países que utilizan 110 V u otros tipos de enchufes.



### **8.10 Llamadas locales e internacionales**

Para llamadas internacionales entrantes, el prefijo del país es +34, y el prefijo de San Sebastián es 843.