



contact: Aarón Gómez Figueroa
a.gomez@unisg.it

UNIVERSITÀ DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS DE ITALIA LANZA ECO-GASTRONOMY: UN PROYECTO PARA CATORCE PAÍSES

En noviembre de 2015, la Universidad de Ciencias Gastronómicas (UNISG) de Italia lanzará una iniciativa de varios años para crear un intercambio internacional de conocimiento acerca de alimentos y sistemas alimentarios. El Proyecto Eco-Gastronomy, coordinado por el Profesor de cátedra, Dr. David Szanto, visitará catorce países diferentes alrededor del mundo. En cada parada, el Dr. Szanto y partners locales colaborarán en el desarrollo de una visión ecológica-filosófica de los alimentos, reuniendo historias locales de éxito y mejores prácticas para después compartirlas a nivel mundial.

Durante 2015–16, el proyecto organizará eventos en diversos lugares, incluyendo Seúl, Ciudad de México, Singapur, Edimburgo, Oslo y Bergen, Copenhague, Quito, Lima, Minneapolis, Estambul, Montreal, Tel Aviv, Sidney y Wellington. El proyecto tiene como objetivo construir una red internacional de visionarios alimenticios, fomentando la innovación, resistencia y justicia en un sistema alimentario global. Los eventos incluirán talleres, conferencias y paneles de discusión, experiencias de preparación y consumo de alimentos entre otros formatos. Un album online de reportes, videos, grabaciones y otros documentos será generado para cada evento, actuando como un archivo vivo para el aprendizaje continuo.

Como un nuevo enfoque al estudio de los alimentos, la gastronomía examina la interconexión entre la comida y las personas. Sus preceptos trascienden las disciplinas tradicionales, creando un marco académico para los alimentos basado en la complejidad y el cambio. El Proyecto Eco-Gastronomy tiene como objetivo ampliar este concepto más allá del marco universitario incorporando una postura ético-política al mismo tiempo que actúa como una invitación a artistas y activistas, empresarios y políticos por igual.

La UNISG fue fundada en Italia en el 2004 por Slow Food Internacional. Ofrece programas universitarios y de posgrado que incluyen aprendizaje multi-experiencial en salones de clases, talleres y en campo. El objetivo de la universidad es crear credibilidad académica para la gastronomía al mismo tiempo que reconoce que el aprendizaje relacionado con la alimentación se lleva a cabo en la mente y en el cuerpo, en el corazón y en el estómago así como a través de todos los sentidos. Hasta la fecha, cerca de 2000 estudiantes han asistido desde 75 países. El Dr. David Szanto fue uno de los primeros estudiantes del master en idioma Inglés en la UNISG en 2005, para después trabajar para la escuela en comunicación y atracción de candidatos, como instructor y director de programa y ahora como profesor de cátedra de la UNISG. En 2015 obtuvo un doctorado en gastronomía de la Concordia University en Montreal (Canadá), el primero de su clase.

#

Ver www.unisg.it/ecogastronomy y los los backgrounders adjuntos para mayores detalles.
Para mayor información, contactar a: a.gomez@unisg.it

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – fraz. Pollenzo - 12060 – Bra (Cn) - tel. +39 0172 458511, www.unisg.it

BACKGROUND

FECHA Y LUGAR DE LOS EVENTOS

18-22 de noviembre de 2015: Seúl, Korea (Slow Food Asia Pacific Festival)
Eco-Gastronomy: Hacia el Pensar-Hacer-Sentir de los alimentos

8 de diciembre de 2015: Ciudad de México, México (Universidad Nacional Autónoma de México)
Sesión de Información de la Universidad de Ciencias Gastronómicas

10 de diciembre de 2015: Ciudad de México (Camelia Bistronomía)
Cultura Gastronómica Mexicana: Ética, Negocios y Comida

17 de febrero de 2016: Singapur (Colegio Lasalle)
Homecoming y la comida: Taller de storytelling y performance

21-23 de abril de 2016: Edimburgo, Escocia (Queen Margaret University)
Lidiando con la gastronomía: Dos días para explorar la comida y su importancia para Escocia

23 de mayo de 2016: Bergen, Noruega (Lugar por confirmar)
Comida Noruega: 360°

25 de mayo de 2016: Oslo, Noruega (Lugar por confirmar)
Sesión de Información de la Universidad de Ciencias Gastronómicas

< fechas y lugares adicionales por anunciar >

BACKGROUND

¿QUÉ ES ECO-GASTRONOMY?

Eco-gastronomy es un concepto que ve los sistemas alimentarios desde una perspectiva ecológico-filosófica. Es un enfoque que incorpora el “pensar-hacer” de la comida (gastronomía) con el reconocimiento de que cuando pensamos y hacemos cosas con comida, se producen diferentes resultados. A veces es tos resultados suceden en tiempo real y en otras ocasiones un poco más tarde; a veces suceden cerca de casa y otras, lejos de ella.

Eco-gastronomy reconoce que los alimentos y los sistemas alimentarios están hechos de elementos materiales, lenguaje y representación así como procesos interactivos. Esto significa que cualquier interacción con comida puede producir transformaciones políticas, cambios sociales y ambientales, cambios en los significados simbólicos y conceptuales así como combinaciones de todos.

Eco-gastronomy no se limita a la industria, a la agricultura o a la academia—abarca todos los ámbitos relacionados con los alimentos. Une inevitablemente a la comida y a los seres humanos mientras atrae la atención hacia la responsabilidad que toda la gente tiene por la salud y el bienestar de todos los que hacen llegar la comida a nosotros—productores, activistas, cocineros, académicos, artistas, políticos y empresarios por igual.

PROGRAMAS UNISG 2015-16

Master en Cultura de los Alimentos y Comunicación: Productos de Alta Calidad (Inglés)
(Sep. 2015)

Programa universitario en Ciencias Gastronómicas (Italiano) (Sep. 2015)

Programa de posgrado en Management y Promoción de Gastronomía (Italiano) (Sep. 2015)

Master en Cocina Italiana de Alta Calidad (Italiano) (Sep. 2015)

Master en Cultura de los Alimentos y Comunicación: Ecología humana y sustentabilidad (Inglés)
(Nov. 2015)

Master en Slow Art de la cocina italiana (Inglés) (Enero 2016)

Master Ejecutivo en Alimentos y Salud (Italiano) (Enero 2016)

Master en Cultura del Vino Italiano (Italiano) (Marzo 2016)

Aprendizaje Avanzado en Pan y Pizza (Italiano) (Marzo 2016)

Aprendizaje Avanzado en Elaboración de Cerveza (Italiano) (Marzo 2016)

Master en Cultura de los Alimentos y Comunicación: Productos de Alta Calidad (Inglés)
(Marzo 2016)

Master en Gastronomía: La comida en Italia (Inglés) (Sep. 2016)

Master en Gastronomía: La comida en el mundo (Inglés) (Sep. 2016)

Ver www.unisg.it para más información sobre programas y admisiones.