



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

ÉTICA Y NEGOCIOS EN LOS ALIMENTOS: UN EVENTO DE MESA REDONDA CON JÓVENES EMPRENDEDORES EN MÉXICO DF

El 10 de diciembre de 2016, la **Universidad de Ciencias Gastronómicas** (UNISG) de Italia hospedará "La Cultura Gastronómica Mexicana: Ética, Negocios y comida", una mesa redonda de discusión que se llevará a cabo en la **Camelia Bistronomía** en la Ciudad de México. Un panel de jóvenes emprendedores dará a conocer sus perspectivas sobre cómo manejar negocios locales mientras adoptan mejores prácticas de alrededor del mundo. El evento es organizado en colaboración con **JCRedon**, un negocio de alimentos multifunción operado por el ex-alumno de la UNISG José Carlos Redon. Este evento marca también la inauguración del **Eco-Gastronomy Project**, una iniciativa de intercambio de conocimiento acerca de la cultura de los alimentos que involucrará catorce países.

Entre los panelistas de la Mesa redonda están:

- José Carlos Redon, propietario, JCRedon (Camelia, Bueno Bonito Bistrot, Teotlacualli)
- Marthe Irene Jiménez Morales, productora de nopal, Milpa Alta, DF
- Arnulfo Melo Rosas, agricultor de maíz y promotor de salud, Milpa Alta, DF
- Edgar Delgado Rodríguez, Chef Ejecutivo, Embajada de Estados Unidos, Slow Food Chef Alliance
- Alfonso Rocha Robles, Slow Food México, Consejero Slow Food International
- Eduardo Correa Palacios, Slow Food Youth Network México
- David Szanto, Professor, Universidad de Ciencias Gastronómicas

Después de la discusión, se llevará a cabo una sesión informal de networking y Preguntas y Respuestas, permitiendo que los asistentes y panelistas interactúen, planteen preguntas y compartan historias sobre gastronomía ética en un formato one-on-one. Se ofrecerán especialidades gastronómicas de Camelia y JCRedon, permitiendo que el sujeto sea consumido, no sólo discutido.

El Proyecto Eco-Gastronomy, coordinado por el Profesor, Dr. David Szanto, de la UNISG, 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. A lo largo del 2016 se llevarán a cabo eventos en Singapur, Edimburgo, Oslo, Quito, Minneapolis, Estambul, Montreal, Tel Aviv y Sidney.

#

Evento: Cultura Gastronómica Mexicana: Ética, Negocios y Comida
Lugar: Camelia Bistronomía, Río Pánuco 32, Col. Cuauhtémoc D.F.
Fecha/Hora: Jueves 10 de diciembre de 2015. 6:00 pm

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.

UNISG Y DAVID SZANTO

La Universidad de Ciencias Gastronómicas (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.