



EL VALOR DE LA GASTRONOMÍA: CIENCIA, CULTURA Y TECNOLOGÍA

Sara Cuartas, Marta Tomás, Ksenia Yugas y Lucila Fasanello

Intereses

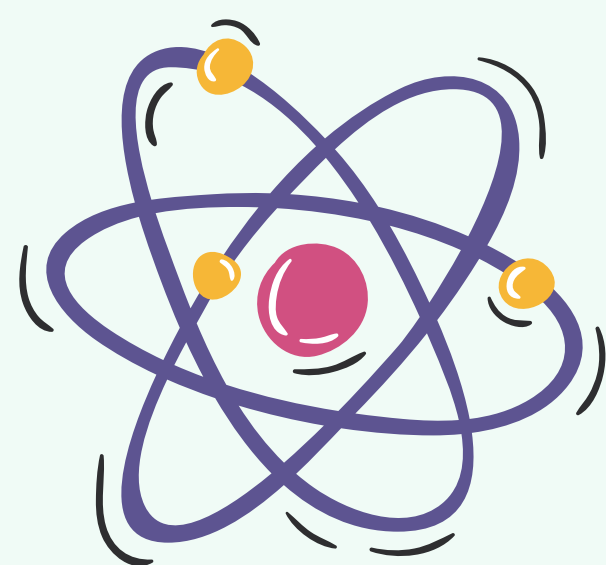


- Definición de gastronomía
- Interdisciplinariedad de la gastronomía
- Interrelación de la gastronomía con la ciencia, cultura y tecnología

Cuestiones

- ¿Cuál es la definición académica del grado en gastronomía?
- ¿Es la gastronomía una ciencia o solo arte y cultura?
- ¿Cuál es la percepción social del gastrónomo?

Objetivo general



Explorar las bases científicas, culturales y tecnológicas de la gastronomía, comprender cómo es definido el grado en diferentes contextos académicos y poner en valor la identidad profesional del gastrónomo.

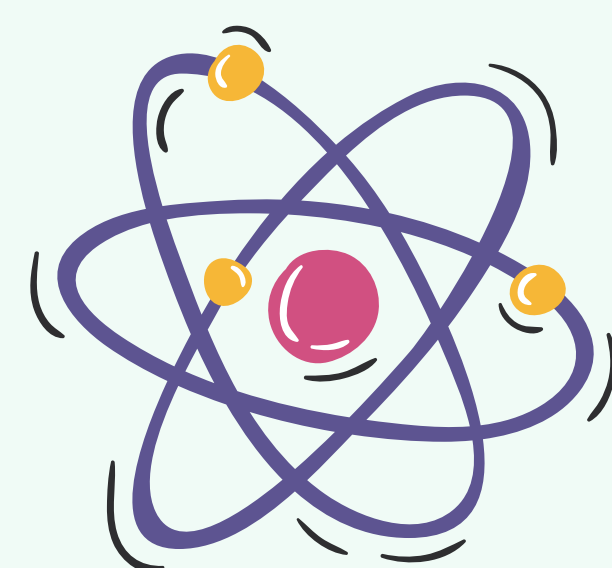
Estructura

- **Ciencia y tecnología:** Desde la cocina molecular hasta la trazabilidad alimentaria, cómo influyen en los procesos culinarios, seguridad, sostenibilidad y formación profesional.
- **Cultura e identidad:** La gastronomía como expresión cultural, vehículo de memoria e identidad, patrimonio inmaterial y motor de turismo cultural.
- **Transformación social y educativa:** Rol de la formación académica en gastronomía, su profesionalización y el impacto de los medios en comunicación.

Metodología

- Análisis documental: planes de estudios y definiciones institucionales.
- Análisis comparativo de enfoques sobre gastronomía.
- Enfoque cualitativo y reflexivo
- Revisión bibliográfica de artículos en Scopus.

Conclusiones



- La gastronomía es una expresión profunda de identidad y pertenencia.
- Es también un campo científico y tecnológico en constante evolución.
- Su estudio permite comprender dinámicas sociales, culturales y económicas.
- Puede ser clave para el desarrollo local, el turismo y la educación.