

GASTRONOMÍA & PATRIMONIO

Sabores de la Historia: Hibridación y evolución Gastro-Cultural



INTERESES

- Evolución de la gastronomía.
- Hitos históricos involucrados en la evolución.
- Gastronomía de la pobreza a la actual.
- "Hibridaciones" que forman nuestra gastronomía actual.

CUESTIONES ?

- ¿Qué entendemos por hibridación Gastro-Cultural?
- ¿Existe la gastronomía pura?
- ¿Cómo evolucionó la gastronomía debido a los hitos históricos?
- ¿Qué papel juega la gastronomía en la construcción de identidad cultural en una sociedad?

OBJETIVO GENERAL

Romper limitaciones conceptuales que se tiene sobre las gastronomías sus orígenes, evolución e implicación en la cultura.



OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Cómo influye la hibridación cultural en la gastronomía y viceversa.
- Ver casos de fusiones culinarias que reflejan procesos históricos de intercambio cultural.
- Ver cómo la gastronomía tradicional, popular o humilde, ha sido reinterpretada y revalorizada
- Identificar los principales hitos históricos que pueden influir en la transformación de las prácticas gastronómicas en un país.
- Papel de la gastronomía en la construcción de identidades culturales

Sabías que...

El patrimonio gastronómico se compone de 5 elementos clave: materiales, organizativos, conocimientos, símbolos y emociones.

METODOLOGIA

- Revisión de literatura y documentos
- Entrevistas semiestructuradas
- Análisis de casos específicos
- Análisis comparativo
- Trabajo de campo



CONCLUSIÓN

La gastronomía es patrimonio vivo: nos une al pasado, nos define hoy y proyecta nuestro futuro. Estudiarla y gestionarla con responsabilidad preserva tradiciones, impulsa la diversidad y convierte la comida en un puente de identidad, disfrute y encuentro.

¿INTERESADO?

Obtenga más información sobre nuestra investigación escaneando el QR.



También puede visitar la página del evento
<https://gurmeetua2025.wixsite.com/gurmeet-2025>



Universitat d'Alacant