

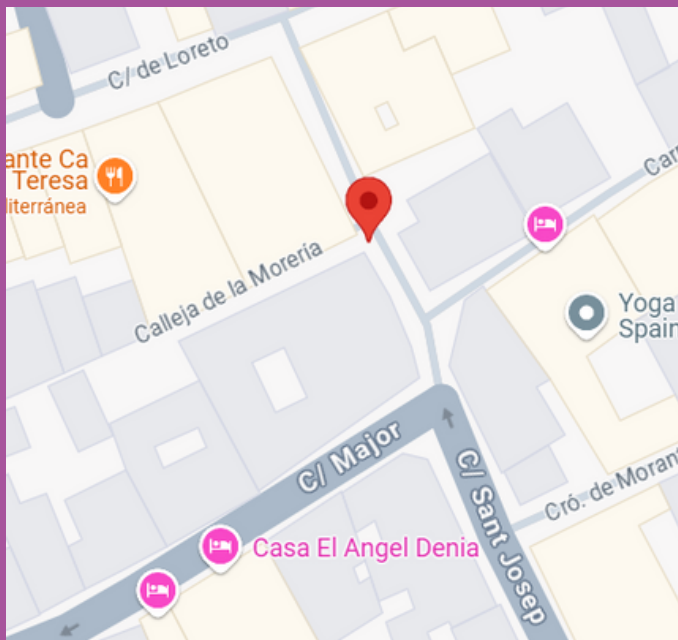
Es un verdadero placer darles la bienvenida a este evento tan especial, que tiene como protagonista la creatividad, el esfuerzo y el talento de los alumnos de tercer curso del grado en **Gastronomía y Artes Culinarias**.

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a la **Universidad de Alicante** así como a su **Facultad de Ciencias** por su constante apoyo y compromiso con la formación de futuros profesionales de la gastronomía.

También damos las gracias de manera muy especial a **Gasterra** por su implicación activa en este proyecto, además por tender puentes entre el conocimiento académico y el patrimonio culinario de nuestro territorio.

Y, por supuesto, gracias a todos ustedes, **invitados e invitadas**, por acompañarnos hoy. Su presencia es una muestra de interés y respaldo que valoramos profundamente. Sin ustedes, este evento no tendría el mismo sentido.

Esperamos que disfruten de esta jornada, que conozcan de cerca el talento de nuestros alumnos y que, juntos, sigamos celebrando la riqueza de nuestra **cultura gastronómica**. ¡Muchas gracias y bienvenid@s!



DIRECCIÓN

C/ Sant Josep nº 6, 03700, Denia, Alicante

TIKTOK / INSTAGRAM
team.gurmeet

CORREO
gurmeet.ua.2025@gmail.com

SITIO WEB
<https://gurmeetua2025.wixsite.com>



“INTELIGENCIA
GASTRONÓMICA:
SABORES DEL SABER”

29/05/2025

HORARIO

10.00 - 10.30 Inicio + palabras de autoridades

10.30 - 11.00 Recorrido por las instalaciones

11.00 - 11.15 Coffe break + tiempo libre

11.15 - 12.30 Tiempo para visitar los puestos de l@s alumn@s

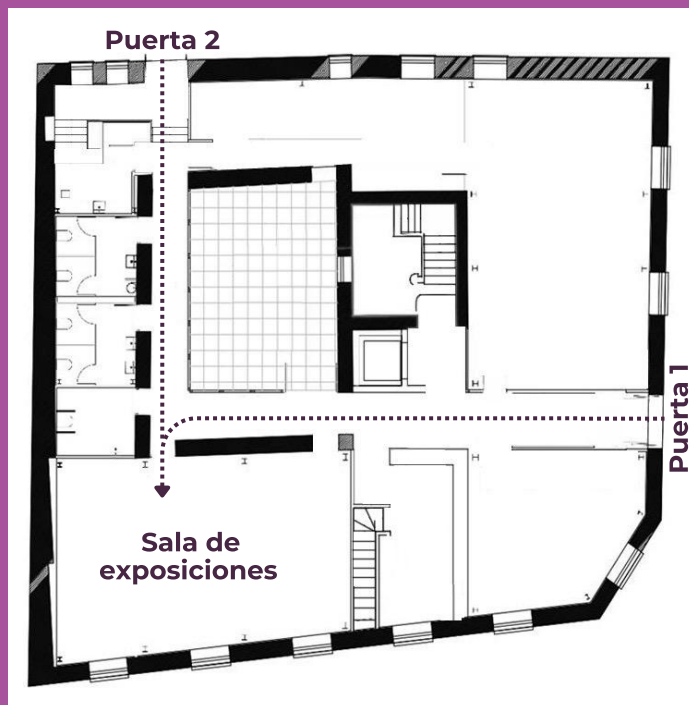
12.30 - 12.45 Deliberación por parte de los jueces

12.45 - 13.00 Entrega de premios

13.00 - 13.15 Making-off

13.15 Clausura

Este folleto ha sido realizado con papel plantable y se ha calculado la huella de carbono, para más información al respecto escanee el QR



En este plano se puede ver el recorrido desde las dos puertas principales hasta la zona donde se llevará a cabo la exposición de los trabajos realizados por l@s alumn@s del tercer año de Gastronomía y Artes Culinarias de la Universidad de Alicante.

PROYECTOS

1. Migraciones contemporáneas e identidad cultural gastronómica
2. Comunicación de los valores de la gastronomía local
3. Función emocional de la gastronomía: Descripción y posibilidades en el caso del Alzheimer
4. Gastronomía y patrimonio
5. El valor de la gastronomía: Ciencia, cultura y tecnología
6. La neurodivergencia, ¿un reto para la gastronomía?
7. Estudio comparativo exploratorio de aspectos nutricionales entre la gastronomía del ayer y del hoy
8. Fusión gastronómica y arte culinaria inclusiva: Tendencias y objetivos
9. Evolución de la comunicación en el ámbito de la gastronomía: De la publicidad tradicional a las RRSS y los influencers
10. Innovación y la excelencia en alta cocina: Luces y sombras de la gastronomía
11. Ciencia detrás de la panadería y repostería: Importancia detrás de los procesos y proporciones