



**Campus
de l'Alimentació**
Universitat de Barcelona



odela
Observatorio
de la Alimentación

alícia

**Fundació
Catalunya
La Pedrera**

V CONGRESO INTERNACIONAL DEL OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN Y LA FUNDACIÓN ALÍCIA



Patrimonios
ALIMENTARIOS
turismos y sostenibilidades

Barcelona, del 18 al 21 de junio de 2019

El patrimonio alimentario, como el “patrimonio” en general, ha sido considerado tanto como una construcción socio-cultural, con capacidad para representar simbólicamente una identidad, como una industria de valores añadidos. La lógica político-cultural responde a una voluntad de recuperar lo que, habiendo desaparecido o estar en trance de desaparecer, ha sido considerado una manifestación identitaria; la lógica mercantil se inclina por patrimonializar lo que es susceptible de convertirse en mercancía, sea por su dimensión de espectáculo o de objeto consumible. Ambas dimensiones pueden ser excluyentes o complementarias.

A juzgar por lo ocurrido hasta ahora, puede afirmarse que todos aquellos conocimientos y prácticas vinculadas a la producción, transformación, distribución y consumo de los alimentos que han sido transmitidas a la siguiente generación, dentro de un territorio o comunidad, constituyen una herencia colectiva. Todos estos elementos expresan una importante diversidad biocultural, constituyen un patrimonio común irremplazable y ocupan un lugar particular todavía no muy bien definido en el universo agroalimentario. La diversidad de términos empleados para designarlos (“tradicionales”, “típicos”, “específicos”, “auténticos”, “próximos”, “de particular calidad”...) es una muestra de la dificultad para caracterizarlos y evaluarlos. Los principales obstáculos radican, precisamente, en su dimensión cultural que integra aspectos tan difíciles de objetivar o de “normalizar”, como la memoria, la tradición, la identidad, la transmisión o los comportamientos. Otra dificultad radica en que se trata de un patrimonio *vivo* en muchos y diferentes sentidos, con la problemática que ello implica en su gestión y mantenimiento. Además, la patrimonialización opera hacia un cierto deslizamiento de estatus, convirtiendo los productos propios de una cultura local en productos de excelencia reconocidos más allá de su ámbito originario. Así, inmaterial, fluctuante y maleable, la patrimonialización resulta de difícil gestión para los diferentes sectores interesados.

Por parte de numerosos gobiernos, estatales o regionales, existe una voluntad de conocer el patrimonio alimentario de las poblaciones con el propósito de proponer políticas de fomento productivo y de iniciar procesos de desarrollo local mediante la valorización de los productos y cocinas locales. Las gastronomías locales forman parte, cada vez más, de los recursos susceptibles de ser explotados por parte de la oferta turística. Turismo y restauración no solamente contribuyen a la valoración de la cocina tradicional y a su posible recuperación si no, también, a su transformación y redefinición, bajo parámetros diversos y, a veces, contradictorios: por un lado, “selección”, “reducción” y “simplificación”

de aquellos platos y productos considerados representativos; y por otro, "idealización", "replicación" y generalización...

Precisamente, los éxitos de los procesos de patrimonialización alimentaria obligan a plantearse algunas problemáticas específicas vinculadas con el sector productivo y relacionadas con la sostenibilidad, a corto, medio o largo plazo ya sea de los paisajes, de los recursos, de las actividades, de los beneficios, incluso de las políticas alimentarias urbanas, regionales y/o estatales, etc.

Aprovechando las posibilidades comparativas que permite la dimensión internacional de este Congreso, cabe plantear una serie de interrogantes abiertos a modo de invitación a participar y presentar las respuestas que puedan aportar, desde la diversidad de sus experiencias, países, enfoques, problemáticas, tipos de implicación, responsabilidad, etc.

¿Cuáles han sido los principales agentes de las patrimonializaciones alimentarias y cuáles sus objetivos?, ¿Qué criterios se han movilizado para la construcción de los patrimonios gastronómicos?, ¿Cómo se generan beneficios, ambientales, sociales y económicos a partir de la promoción del patrimonio alimentario, y quiénes son los beneficiarios?

¿Se reconocen los saberes, prácticas alimentarias y las cocinas locales como marcadores de identidades y de culturas vivas?, ¿Cómo analizar una diversidad tan heterogénea?, ¿Existen prácticas, grupos sociales o territorios discriminados en el mapa de los patrimonios alimentarios?

¿Hay que cambiar las estrategias para patrimonializar la cocina "propia, típica, local o tradicional" en un mundo en que se han globalizado no sólo productos, técnicas y prácticas, sino también tendencias, modas, valores, información y crítica gastronómica a una velocidad nunca vista?

Desde el punto de vista de los patrimonios alimentarios y de su sostenibilidad ¿El turismo es un derecho, un recurso, una intrusión, una amenaza... Provoca beneficios y perjuicios, "beneficiarios" y "perjudicados"?

En el caso de los llamados agroturismo y gastroturismo ¿Cuáles pueden ser las relaciones entre la oferta experiencial, visita o taller y la dedicación a la *praxis* "auténtica"? ¿Hasta qué punto puede cuestionarse la necesidad de conservarla (más allá de la necesidad de definirla más o menos tradicionalmente, adaptarla a la realidad, evolucionarla como un modelo de negocio, inventar nuevos profesionales, formarlos...)?

Si los urbanitas globalizados han descubierto en la tradición un motivo de bienestar y entretenimiento ¿Se puede negar que los rurales y tradicionales puedan encontrar en la adaptación, la innovación y la creatividad un estímulo para dinamizar sus productos locales?

Frente a la creciente preocupación por la planificación alimentaria en las grandes urbes, su abastecimiento y el derecho a un acceso a la alimentación saludable y sostenible ¿Qué papel juega el patrimonio alimentario para garantizar este derecho?, ¿Y en la reformulación de la relación entre campo y ciudad?, ¿O de los modelos de desarrollo y la transformación del sistema alimentario?

18 de junio de 2019

PRECONGRESO / SEDE FUNDACIÓN ALICIA, Món Sant Benet

El Pre-Congreso pretende ser un espacio de transferencia de conocimiento y de debate sobre la experiencia de profesionales dedicados al análisis, gestión, creación y mantenimiento de los recursos patrimoniales alimentarios. A través de experiencias y casos concretos se abordará la complejidad del proceso de patrimonialización que tiene como objetivo fomentar, a partir de actividades de turismo, ocio y tiempo libre, el desarrollo territorial y su sostenibilidad.

Las sesiones están diseñadas para mostrar las diferentes problemáticas y dificultades asociadas al desarrollo de proyectos reales sobre patrimonio alimentario: Adecuar los objetivos y las expectativas identificadas en el inicio; identificar correctamente las fases a desarrollar y los resultados a esperar; Integrar los diferentes actores en los procesos de ideación; resolver los problemas y conflictos detectados en el desarrollo del proyecto; Planificar la comunicación de la iniciativa y garantizar la continuidad de las estrategias emprendidas.

A partir de sesiones teóricas y prácticas se mostrará cómo se ejecuta la intervención culinaria en las estrategias de patrimonialización, cómo se desarrolla la investigación en cocina para obtener resultados reales que se puedan aplicar en el marco de las iniciativas de valorización del territorio y de sus productos y gastronomía. El interés de las sesiones/talleres del Pre-Congreso están pensadas para aportar a los asistentes herramientas prácticas para poder ser aplicadas en los casos y proyectos que desarrollan en sus respectivos países.

Programa

Horario: 9.00 h -17.30 h

8.00 h - Salida de Barcelona a las 8.00h (Plaça Universitat)

9.00h. Llegada a la Fundación Alicia. RECEPCIÓN: acreditación al congreso y recogida de información y materiales + café.

9.30h. BIENVENIDA: de Toni Massanés, Director de la Fundació Alicia.

10.00h Sesión 1: ¿CÓMO SE CREAN PRODUCTOS TURÍSTICOS sostenibles a partir del patrimonio alimentario?

12.00h Sesión 2: ¿Y CÓMO SE COME?: DEGUSTACIÓN Y VALORACIÓN HEDÓNICA de casos concretos (*Living lab*: banco de pruebas y experimentación).

13.00h Sesión 3: VISITA GUIADA: Visita al monasterio + construcciones de piedra seca + trilogía mediterránea.

14.30h COMIDA: Degustación de productos catalanes.

16h Sesión 4: TALLER DE CREATIVIDAD: ¿Cómo dar apoyo a pequeñas empresas/artesanos agroalimentarios?.

17h. CIERRE.

17.30h Vuelta a Barcelona.

18 de junio de 2019

PRESENTACIÓN DE LIBROS – Librería Altaïr (Gran Vía, 616, 08007 Barcelona)

Horario: 18.00 h – 20.00 h (entrada gratuita)

Moderadora: Mabel Gracia-Arnaiz (Universitat Rovira i Virgili)

- 1) Jean-Pierre Poulain. *Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario*, Editorial UOC.
- 2) José Antonio Vázquez-Medina, Miriam Bertran Vilà. *Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México*, Editorial Icaria.
- 3) Andres López Ojeda y Hector Favila Cisneros. *Reflexiones e implicaciones prácticas de los observatorios turísticos y gastronómicos*, Ediciones Eón.
- 4) Isabel Gonzalez Turmo. *Cocinar era una práctica. Transformación digital y cocina*, editorial TREA.
- 5) H. Rosi Song and Anna Riera. *A Taste of Barcelona. The History of Catalan Cooking and Eating*, Rowman & Littlefield Publishers.

CONGRESO

19 de junio de 2019

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

A partir de las 8.30 h: Recogida de credenciales y documentación.

9.15 h – 11.15 h: Conferencia inaugural: Transformación digital y patrimonio: interrogantes y retos

Dra. Isabel González Turmo (Universidad de Sevilla)

La transformación digital transforma al sector agroalimentario a un ritmo difícil de rastrear. Puede que la intervención más potente se esté produciendo en la agricultura. Pero, al mismo tiempo, la logística optimiza la precisión de la demanda del mercado, acelera la automatización, agiliza la venta a domicilio y desarrolla el comercio electrónico, con la consiguiente readaptación de los sistemas de venta preexistentes. La cocina y el turismo gastronómico no permanecen al margen. Se generan nuevas formas de pensar, planificar y practicar la cocina, y nuevos mensajes y formas de comunicación, que lanzan retos y plantean preguntas a los investigadores. Para la cocina profesional, la transformación digital ha arrastrado cambios en la organización del trabajo, en la gestión, en el suministro y en la forma misma de cocinar. La tecnología es hoy un requisito para el profesional. Quedarse atrás es un riesgo al alcance de todos y sus consecuencias afectan a todo tipo de negocio, al margen de la cocina que se haga. No hay economías aisladas y tampoco restaurantes ajenos a lo que acontece. La competencia se dirige a muchas bandas pero es global. Sin embargo, la tecnología puede ser un lujo que interese exhibir o, por el contrario, ocultar con el fin de resaltar los procesos artesanales y contribuir a construir al objeto de lujo que ambiciona ser la gastronomía. La transformación digital y la conectividad coinciden, por otra parte, con la globalización del mercado, la individualización de la oferta, la extensión de la quinta gama y la reducción del tiempo dedicado a cocinar. La multiplicación exponencial de las posibilidades de elección y por tanto de individuos gastronómicos, confluye con la estandarización de los procesos automatizados, con el uso de aplicaciones de perfiles aromáticos de ingredientes y con el sesgo que imprime la retroalimentación de mensajes a partir del análisis de grandes volúmenes de datos. Esos volúmenes de datos, como las hipótesis de las investigaciones, están mediatizados por la definición de los objetivos. El sesgo es inevitable y afecta a todos. ¿Es necesario tenerlo en cuenta en las investigaciones sobre patrimonio?

11.15 h – 11.45 h: Pausa-café

12.00 h – 13.45 h: Mesa Redonda: Políticas en favor de las Culturas Alimentarias

El propósito de la mesa redonda es describir y, si es posible, analizar los efectos de las políticas públicas en las culturas alimentarias en varios países de Asia, Europa y América del Sur. Por lo tanto, más allá del diagnóstico, la reflexión se centrará en las herramientas para construir y evaluar las políticas públicas en este campo. El análisis también señalará brechas y sectores que no están siendo explotados. Finalmente, se analizarán los roles que desempeñan los actores del sector privado y las organizaciones no gubernamentales junto con, o incluso en lugar de, las políticas públicas. En la expresión "políticas de culturas alimentarias" incluimos políticas en términos de patrimonio, cuestiones de salud e identidades alimentarias. Todos estos asuntos serán considerados en el contexto de la modernización de las sociedades. Por lo tanto, se considerarán los sectores de la cultura, el turismo, la economía, la agricultura y la salud pública. Los panelistas intentarán medir el nivel de conciencia sobre estas cuestiones en la esfera pública para describir concretamente los "dispositivos técnicos" existentes. El análisis de las políticas alimentarias también tendrá en cuenta los niveles nacional, regional y local.

Organiza: Université de Toulouse Jean-Jaurès – Taylor's University

Moderador: Pr. Jean-Pierre Poulain (Chair of food studies University of Toulouse, Francia / Taylor's University Lakeside Campus, Malasia)

Participantes :

Pr. Julie Cavignac (URGN, Brasil)

Pr. Xavier Medina (Universitat Oberta de Catalunya – UOC)

Dr. Cyrille Laporte (Université de Toulouse Jean-Jaurès – Francia)

Dr. Anindita Dasgupta (Taylor's University Lakeside Campus, Malasia)

Pausa para el almuerzo

19 de junio de 2019

Sede: Universidad de Barcelona

16.00 h -18.00 h: Sesiones simultáneas de comunicaciones orales.

Sesión 1:

Dimensiones simbólicas, rituales e identitarias

Saberes, crenças e práticas alimentares do povoado celta e sua herança à região ibérica portuguesa: flores e representações do comer.

Rachel Lopes Telésforo; Fabiana Bom Kraemer

Los Sabores del Flamenco: danza, gusto y comida desde la antropología de los sentidos.

Cynthia Jeannette Pérez Antúnez

Los horizontes filmicos de la convivialidad: los imaginarios de la gastronomía, del descrédito a la patrimonialización.

Eugenia Afinoguénova

Signs and evidence of argentinian northwest culinary heritage in folkloric tales of “el coquena”, “el yastay” and “la pachamama.

Pola Schiavone Kreibohm

A Oeste, os melhores frutos. Modos de reinterpretar a produção frutícola da região Oeste em Portugal à luz das fontes literárias, mitológicas e artísticas.

Paula Barata Dias

Human Food for Animals and Animal Food for People in America and Russia

Milla Fedorova

Sesión 2:

Productos y procesos alimentarios

L'oli com a element dinamitzador del territori per un turismo responsable i sostenible.

Ricard Tello Murillo

De lo cotidiano al patrimonio. El chile en la cultura culinaria de los mexicanos.

Yolanda García González

Crafting “traditional cheese” from the scratch: the production of artisan markets in the Catalan Pyrenees.

Camila del Marmol Cartañá

Industrialisation, désindustrialisation et patrimoine alimentaire. Trajectoire socio-économique d'une vallée pyrénéenne française au prisme de la biographie sociale d'un fromage disparu.

Olivier Lepiller

Alimento como patrimonio histórico e cultural: o caso do queijo da Serra da Canasta.

Ana Cláudia Guimarães Antunes; Maria Cristina Rodrigues Hipólito Feitosa; Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo Ferreira

Prazeres da carne: o cupim casquerado de Araçatuba.

Angela Inês Liberatti; Helerson de Almeida Balderramas

Sesión 3:
Patrimonio alimentario y gastronomización como recursos turísticos

¿Qué quieren comer? Georreferenciación etnográfica de la oferta y consumo del patrimonio gastronómico en Pueblos Mágicos del Estado de México.

Andrés López Ojeda; Ricardo Hernández López; Héctor Favila Cisneros; Celia Guzmán Hernández

Balancing Food Heritage, Cultural Identity, and Tourism Growth in Ontario's Greenbelt.

Trevor Jonas Benson; Caroline Morrow

Comidas emblemáticas identidade e turismo.

Maria Eunice Maciel; Evelize Moreira; Luiza Giordani

A feijoada e sua relação com o turismo e a hospitalidade nas escolas de samba.

Fernando Estima de Almeida; Jorge Luis da Hora de Jesus; Maristela de Souza Goto Sugiyama; Malena Gonçalves

Monastic food heritage and Mass Tourism in Ngong Ping / HongKong, A case study.

Guido Schumacher

Os mercados como paisagens de património culinário e turismo gastronómico - o mercado do Livramento.

Eunice Almeida Duarte

Food Tourism in Catalonia: Dissolving Imaginaries, Expanding Foodscapes, and Raising the Stakes.

Jeanne Gabrielle Kessira

Sesión 4:
Gastronomización y patrimonialización en contextos globales

El chile en nogada, platillo de identidad de la ciudad de Puebla y su vínculo entre el patrimonio alimentario y las empresas de restauración.

José Ángel Perea Balbuena; Beatriz Herrera López; Víctor Josaphat Carrasco Romero

De la tradición a la cadena de valor comercial "la cocina tradicional mexicana como patrimonio inmaterial de la cultura.

Edith Yesenia Peña Sánchez; Lilia Hernández Albarrán

La sal rosada y las salineras de maras (cusco, Perú) en el contexto de la economía patrimonial: del autoconsumo al mercado global.

Oriol Beltran Costa

Plazas de mercado: sazones vivas y sabores migrantes.

Ana María Cruz Vidal

Los cereal bar, una patrimonio alimentario de la industrialización?

Montserrat Saperas

Do tradicional ao moderno: os restaurantes espanhois na cidade de São Paulo.

Camila de Meirelles Landi; Alexandre Vivanco Blanco

Vínculos entre patrimonio alimentario, Estado y Pueblos Indígenas en Chile.

Alejandra Alvear Montecino

Sesión 5:
Sostenibilidad y políticas públicas agroalimentarias

Cananea (sonora) y Sonoita (arizona) como nuevas geografías vitivinícolas: un estudio etnográfico sobre el papel del territorio, la comunidad y la identidad regional en la creación de valor.

María del Carmen Salas Quesada

El Doradillo: área natural protegida, ¿de quiénes?

Ana Karina Martínez

Manger et observer les baleines: deux activités non antagonistes au Japon

Moeha Saisho

Towards a global gastronomy of sustainability.

Patrizia La Trecchia

Sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição no Brasil.

Vanessa Korz; Talassa Natana Müller

Identidad alimentaria, identidad personal y dietas sostenibles: la compleja interacción entre certificaciones, ideales y hábitos.

Jordi Pich; Aida Calabuig; Nicole Blay

Espigoladors: modelo de economía circular para el aprovechamiento alimentario.

Mireia Barba Cuscó, Alba Cánovas Creus

Sesión 6: Comunicaciones virtuales

Inserção de práticas sustentáveis em restaurantes do município de raposa no Maranhão.

Elaine Cristina Silva Fernandes; Emylle Lima Santana; Elaine Cristina Silva Fernandes; Juliana Ferreira Pinto

Contribuições da extensão universitária para uma gastronomia sustentável no município de Alcântara – MA.

Elaine Cristina Silva Fernandes; Iuri Gagari Dutra Costa; Keila Roberta Freitas Santos; Rosangela Mendes da Silva

Rutas agroalimentarias y su potencial como estrategia turística de desarrollo local. el caso de la comunidad de ubajay, entre ríos, Argentina.

Andrea Edurne Jiménez Ruiz, Ivonne Vázquez Hernández; Yanelli Daniela Palmas Castrejón; Rocío Serrano Barquín

Food heritage safeguard and the role of civil society movements in Brazil.

Thalita Kalix Garcia Santana

Critical analysis of the actions in food and nutritional education developed by the programa saúde nas escolas (Brasil)

Ursula Verthein

A “teoria da cebola”: o simbólico na construção do conhecimento popular em direito humano à alimentação adequada e saudável.

Anelise Rizzolo de Oliveira; Gabriela Sandoval; Nayara Cortes Rocha; Bruna Nunes; Ana Beatriz Reis; Anani Amaral; Beatriz Blackman

Seminario Satélite:

Proyectos y metodologías innovadoras sobre la alimentación, la sostenibilidad y la salud.

Moderador: Pr. Maria Caputo y Pr. Cristina Larrea-Killinger

18.00 h – 18.15 h: Pausa café

18.15 h – 20.15 h Sesiones simultáneas de comunicaciones orales.

Sesión 1:

Dimensiones simbólicas, rituales e identitarias

El gusto en la tradición alimentaria nahua de la Sierra Norte de Puebla y su relación con las propiedades simbólicas prehispánicas de los alimentos.

Monica Zanaria

Comida ponte para Casa.

Josiane Celestino

Gastronomia e psicologia: integração multissensorial – experimento de representação semântica dos alimentos.

Camila de Meirelles Landi; Paulo Sérgio Boggio

A performatização da identidade alimentar feminina: A alimentação na arte contemporânea portuguesa nas obras de Ana Vieira, Marta Wengorovius e Ana Pérez-Quiroga.

Susana Barata Gomes

Eles, Elas e os Outros: Questões de género e influência dos comensais nas escolhas alimentares.

Maria José Araujo

Les carnets de recettes, mémoire culinaire familiale.

Christine Escallier

Sesión 2:
Cocinas “regionales”, “nacionales”, “tradicionales”

Patrimonio cultural inmaterial “Cocina tradicional Mexicana”.

Monserath Villegas Ramírez

¿Historia o patrimonio gastronómico? Saberes y prácticas culinarias de los cocineros del Palacio Real de Madrid a finales del siglo XIX.

Arturo Miranda Osornio

Manger « authentique » sur les îles Amami. L'émergence d'un patrimoine alimentaire dans l'extrême Sud du Japon.

Audrey Soula

Valorització del patrimoni gastronòmic viu d'Andorra.

Diana Oliveira

Patrimonialización alimentaria en contexto: Aportes desde la Antropología y la Arqueología en Colombia.

Elizabeth Ramos Roca

Mocotó do morro do Mocotó: identidade histórica e cultural de Florianópolis-SC.

Silvana Graudenz Müller; Anita de Gusmão Ronchetti; Beatrice Corrêa de Oliveira Gonçalves

Patrimônios Alimentares e Cultura Material: apontamentos iniciais.

Ana Rosa Domingues dos Santos

Sesión 3:
Patrimonio alimentario y gastronomización como recursos turísticos

O Turismo Gastronômico como ferramenta para a valorização do patrimônio alimentar dos mercados públicos de alimentos - O Mercado São Sebastião em Fortaleza.

Uiara Martins; Clodoaldo Ramos

El impacto del turismo sobre la valorización del patrimonio alimentario en Quito.

Marie Sigrist

El papel del turismo gastronómico en la puesta en valor del “mole de caderas” como plato emblemático de la matanza de los chivos en Tehuacán, Puebla.

María del Carmen Esquitín Lastiri

O Turismo Gastronômico em Portugal e as relações entre comida, cultura, turismo e região.

Miriam de Oliveira Santos

¿Es posible un turismo cultural y gastronómico crítico y reflexivo? El ejemplo de la ruta de la alimentación en la Garriga (Catalunya)

Marta Ruiz

Sabores en Valor: Agroturismo, soberanía alimentaria y patrimonialización en el Baztán.

Pablo García Bengoechea

Patrimonio, turismo y truchas.

Anna María Fernández Poncela

Sesión 4:
Gastronomización y patrimonialización en contextos globales

El patrimonio gastronómico como manifestación cultural inmaterial. Estudio de la estructura, tipología y características de las manifestaciones culturales gastronómicas en España, como paso previo para la definición de estrategias adecuadas de patrimonialización.

Gloria Rodríguez García

Efectos e implicancias del patrimonio alimentario en las vidas de las “cocineras tradicionales” de Michoacán, México (o qué significa ser mujer-patrimonio).

Raúl Matta

New nordic cuisine – the globalization of the regional.

Felix Bröcker

Uma rede/rota de cafés históricos na Península Ibérica.

Vitor Sa Marques

Patrimonializando sistemas culinários de comunidades quiliombolas da Zona da Mata Mineira.

Leonardo de Oliveira Carneiro

A gastronomia regional como patrimônio turístico-cultural: estudo dos principais restaurantes do polo gastronômico da varjota em Fortaleza-CE.

Roberta Becco de Souza, Mariana Vanessa Bezerra Léo

Sesión 5:

Sostenibilidad y políticas públicas agroalimentarias

Promoção de ações de sustentabilidade em um restaurante comercial de Porto Alegre, RS, Brasil: uma pesquisa-ação.

Nicoli Bonalume, Manuela Mika Jomori; Brunna Maryana Aguiar Hatscha

Cocina e investigación científica: estudio del caso de un proceso educativo para el desarrollo local.

Paula de Oliveira Feliciano

Quilombos de lá e quilombos de cá – uma vivência na horta escolar.

Juliana Cesario Aragi, Iamara de Almeida Nepomuceno; André Santos Luigi

El paisaje agrícola en los pequeños y medianos productores en México: ¿el cambio de concepción en las políticas de fomento agrícola, fortalecerá la patrimonialización alimentaria?

Sebastián F. Amaro Cavada

Grupos étnicos, políticas públicas y patrimonios: la *ancestralidad* en el plan alimentario indígena y afro de tumaco (costa pacífica colombiana).

Fabián Ardila Pinto, Sara Eloísa del Castillo M.

La ciudad como agente de promoción de dietas sostenibles entre sus habitantes: una lectura del pacto de política alimentaria urbana de milán desde la psicología del consumo de alimentos.

Miquel Jaume, Jordi Pich

De “Cuines del Món” al Bibliolab gastronômico “Cuinem Santa Coloma”: cultures culinaries i cohesió social a la Biblioteca del Fondo (Santa Coloma de Gramenet)

Irene Moreno Romero; Ana Barbaji Pociello; Mariona Chavarria Domingo

Sesión 6:

Soberanía alimentaria y recuperación de saberes tradicionales

Esporus, recuperant el saber tradicional agrari a Catalunya.

Xènia Torras

Cadeias agroalimentares e reformulações na relação campo/cidade: a produção científica no Brasil.

Clarissa Magalhães; Fabiana Bom Kraemer; Flavia Milagres Campos

Recuperación de variedades tradicionales de calidad diferenciada de la comunidad de Madrid, asociada a su accesibilidad y a su prescripción gastronómica.

Cristina de Lorenzo Carretero; Daniel Martínez Maqueda; Isabel Cortes Fernández Navarro; Cristina Rubio de Miguel; Francisco Javier Tardío Pato; Almudena Lázaro Lázaro; Félix Cabello Sáenz de Santa María

O “Empreendedorismo politizado” do *slow food* como prática alimentar sustentável.

Manuela Alvarenga do Nascimento

Movimientos sociales, soberanía y patrimonios alimentarios.

Annelise Caetano Fraga Fernandez; Renata Claudino Fernandes da Silva

Práticas alimentares da população da zona rural do município de Taperoá-BA.

Sara Conceição dos Santos; Juliede de Andrade Alves; Ianua Coeli Santos Ribeiro de Brito

Sesión 7:

Sesión de comunicaciones virtuales

A farinha d'água de bragança: sua rota turística e seu processo de patrimonialização

Miguel de Nazaré Brito Picanço

La influencia de los trapiches de rapadura del sitio moitinga para la gastronomía ubajarense

Josilane Mendes Cavalcante; Patricia Campos Mesquita; Karlane Holanda Araújo; Jéssen Violene de Macedo Santos

Festival Día Mundial de la Tapa: El patrimonio alimentario como reconocimiento de una marca destino. Edición Brasil.

Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel

¿El patrimonio cultural alimentario puede ser representado por productos industrializados?

Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel

Circuito alimentar local e direito humano à alimentação adequada e saudável: educação popular para multiplicadoras de SAN/DHAAS em Colinas do Sul – Goiás/Brasil.

Anelise Rizzolo de Oliveira; Paula Gabriela Chianca; Gabriela Sandoval; Nayara Cortes Rocha; Bruna Nunes; Ana Beatriz Reis; Anani Amaral; Beatriz Blackman.

Seminario Satélite:

Proyectos y metodologías innovadoras sobre la alimentación, la sostenibilidad y la salud.

Moderador: Pr. Maria Caputo y Pr. Cristina Larrea-Killinger

20 de junio de 2019

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

9.15 h - 11.15 h: Mesa Redonda: *La gastronomía como oportunidad para el turismo sostenible, el sector primario y la dinamización local.*

La Gastronomía hoy día es usada como un instrumento para el desarrollo social y local, tanto por administraciones públicas como por entidades privadas. El patrimonio alimentario es identificado como un recurso útil que puede ser explotado como caracterizador de la gastronomía de un territorio concreto. Debido a su capacidad de generar valores añadidos, la industria turística ve en él la oportunidad de diseñar destinos turísticos diferenciales, desestacionalizar y deslocalizar a favor del territorio. Comer es un acto diario del que el turista no puede prescindir. A través de la comida puede aproximarse e introducirse a una realidad cultural que le es ajena y percibir la vivencia de una experiencia única. Comer, más que otras actividades, impacta en la memoria y el recuerdo que se llevará el visitante. El sector turístico se ha dado cuenta de ello y comprende el impacto económico que es capaz de generar. No sólo se beneficia la industria del ocio, también lo hace el sector primario, o debería. Son dos sectores aparentemente antagónicos que hoy día parece que empiezan a trabajar conjuntamente. El turismo gastronómico se sirve del paisaje para obtener la materia prima que pondrá encima de la mesa. Aun así, siguen vigentes preocupaciones tales como si el impacto turístico amenaza la agricultura y la sostenibilidad ambiental, que beneficios es capaz de aportar al conjunto de la comunidad o si la modificación del paisaje altera los parajes naturales. Retos, a los que el sector turístico debe dar respuesta si quiere ser sostenible a corto y largo plazo.

Organiza: Agència Catalana de Turisme

Moderador: Por confirmar (Diputació de Barcelona)

Participantes:

David Font (Agència Catalana de Turisme)

Alberto Bernabé (Consejero de Turismo, Internacionalización y Acción exterior del Cabildo de Tenerife)

Miriam Bertran Vilà (Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, México)

Josep Roca (El Cellar de Can Roca)

11.15 h – 11.45 h: Pausa-café

12.00 h – 13.45 h: Mesa Redonda: *¿Cómo desarrollar destinos turísticos sostenibles basadas en el patrimonio alimentario?*

Esta mesa redonda explorará el potencial del patrimonio culinario en el desarrollo de destinos turísticos sostenibles, especialmente en áreas rurales y fuera de temporada. El enfoque de la discusión se centrará en la búsqueda constante de equilibrio en los siguientes procesos: el equilibrio entre el patrimonio y la innovación; el equilibrio entre el enfoque *bottom-up* y *top-down* para involucrar a las partes interesadas; el equilibrio entre la autonomía de los proveedores y su participación en las políticas existentes. La mesa redonda también será la oportunidad de discutir sobre los posibles compromisos entre el beneficio económico para el sector turístico y las expectativas de las comunidades locales.

Organiza: Proyecto MEDFEST – Interreg

Moderador: Dr. Joan Ribas (Fundación Alicia / Observatorio de la Alimentación - Catalunya)

Participantes:

Dra. Diana Oliveira (ISTHIA - Université de Toulouse - Jean Jaurès – Francia)

Francesc Castro (Aborígens - Local Food insiders – Catalunya)

Josep Rodríguez (Departamento de Turismo, Diputació de Barcelona – Catalunya)

Nika Razpotnik Visković (Research Centre of the Slovenian Academy of Sciences and Arts – Slovenia)

Pausa para el almuerzo

20 de junio de 2019

Sede: Universidad de Barcelona

16.00 h – 18.00 h: Sesiones simultáneas de comunicaciones orales.

Sesión 1:

¿Innovaciones patrimoniales?

Culinary heritage experience between tradition and innovation: the case of mediterranean region.

Nika Razpotnik Visković; Mateja Šmid Hribar; Julien Frayssignes; Margalida Mulet Pascual; Maria Clara de Moraes Prata Gaspa

El patrimonio alimentario y culinario tras la inteligencia artificial.

Isabel González Turmo

The invention of poutine. Gastronomy, heritage and Quebec identity.

Geneviève Sicotte

Edible insects: looking back to the future.

Barbara Biscotti; Elisabetta Dall'ò; Roberta Dameno

Retroinnovación alimentaria, o sobre cómo se construye un producto agroalimentario en el presente desde el pasado.

Angélica Espinoza Ortega; Santiago Amaya-Corchuelo

Sesión 2:

Cocinas “regionales”, “nacionales”, “tradicionales”

La Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial como instrumento de referencia para la transmisión del patrimonio alimentario.

Lluís Garcia Petit

La cocina regional en México, un patrimonio vivo, saberes, creencias y prácticas culinarias entorno a los alimentos tradicionales, endémicos y locales. Estudio de caso en Olinalá, Guerrero.

Isaura Cecilia Garcia Lopez; Alma Teresa de Jesús Guerrero Galindo

Patrimônio, territorialidade e comida.

Paulo Cesar Scarim

La deconstrucción del guiso patrimonial: cultura, identidad y actores sociales en la patrimonialización de la cocina tradicional mexicana.

Karla Meneses Pérez

A food nation without culinary heritage? Sweden and the politics of gastronomy.

Håkan Jönsson

Representing "edible identity": Armenian food heritage at the Smithsonian Folk Life Festival 2018.

Ruzanna Taturyan

Negotiating Polish food as culture and heritage.

Fabio Parasecoli; Mateusz Halawa

Sesión 3:
Patrimonio alimentario y gastronomización como recursos turísticos

Les patrimoines alimentaires, des vecteurs de durabilité sociale et culturelle. L'exemple de l'agritourisme et des marchés fermiers.

Alexis Annes; Jacinthe Bessièrè

Construcción social del patrimonio micogastronómico como recurso turístico y sus dimensiones de sostenibilidad.

Humberto Thomé-Ortiz

Comida de raiz ou fake food? Sabor, tradição e turismo no Nordeste (Brasil).

Julie A Cavnignac

O Alentejo como destino gastronómico sustententavel e autentico.

Eunice Almeida Duarte; Fernando Vasques Felizardo

Turismo e práticas tradicionais: a produção e circulação do queijo minas artesanal em duas comunidades rurais da Zona da Mata Mineira, Brasil.

Rogéria Campos de Almeida Dutra

Construcción de la historia, el patrimonio y el turismo en destinos enogastronómicos: el caso de la región vitivinícola de tokaj-hegyalja (Hungría).

F. Xavier Medina

Los paisajes costeros y los patrimonios alimentarios del estuario como recursos turísticos. Caso del cultivo artesanal de ostión *Crassostrea Cortezensis* en la Costa Norte de Nayarit, México.

Rogelia Torres Villa; Esteban Barragán López

Sesión 4:
Gastronomización y patrimonialización en contextos globales

Food and identity. An essay about food, migration and socio demography in contemporary France opposed to Senegal.

Marianne Mbaye

Reinventando um prato magrebino: as duas vidas do cuscuz em Portugal.

Isabel Drumond Braga

El patrimônio alimentar alen – mar de los inmigrantes em Hospitalet de Llobregat- Barcelona – España.

Roberta Becco de Souza

¿Dónde está mi 'cozinha'?" La manutención del patrimonio alimentar brasileño en Barcelona.

Claudia Ridel Juzwiak; Teresa Juzwiak

Cocinas migradas: a la sombra de la patrimonialización y la gastronomización. El caso de la Garriga (Catalunya).

Marta Ruiz

Hospitalidade e experiências memoráveis na gastronomia – uma análise de conteúdo de avaliações online.

Ana Cláudia Guimarães Antunes; Cícera Carla Bezerra da Silva; Elizabeth Kyoko Wada; Maria Stela Reis Crotti

Sesión 5:
Soberanía alimentaria y recuperación de saberes tradicionales

Mapeo de los sabores y saberes de la serra da mantiqueira y vale de paraíba paulistas: inventário de iniciativas.

Paula de Oliveira Feliciano

Sello de Garantia "producte de Collserola": visibilizando el patrimonio agrícola de la Serra de Collserola.

Mónica Chiffolleau

Movimientos sociales y cambios globales: el caso de la cumbre mundial de la alimentación.

Maria del Pilar Leal Londoño

Caracterización del movimiento *slow food* en España.

María Teresa Sala García, Carlos Álvarez-Dardet Díaz; Panmela Soares

Pão de milho tradicional: o papel da comunidade na sustentabilidade ambiental, social e económica.

Anita de Gusmão Ronchetti; Silvana Graudenz Müller; Mariana Martelli

Patrimonios alimentarios vivos, integrando soberanía alimentaria, descolonización de saberes y políticas públicas.

Gloria Verónica Sammartino

Sesión 6:

Los valores de salud como recurso en las estrategias de patrimonialización alimentaria

Alimentação escolar entre povos e comunidades tradicionais: aprendizagens e estratégias para a segurança alimentar e nutricional.

Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca, Célia Maria Patriarca Lisbôa; Estella Marina Klein Farah; Gabriella da Silva Mendes; Isis Coutinho-Degani; Juliana Dias Rovari Cordeiro; Myrla Mourinho Nobile; Tamiris Pereira Rizzo; Wellington Silva de Oliveira

Riesgo, seguridad y confianza en la alimentación de proximidad y ecológica durante la lactancia y el embarazo.

Cristina Larrea-Killinger; Araceli Muñoz; Arantza Begueria; Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Initial analytical framework on risk factors in heritage food affecting safety and authenticity.

Mohammad Almansour; Majed AlMuhanna

Comportamento alimentar de jovens universitários da Cidade de São Paulo.

Simone Cardoso Freire; Monique Raats; Mauro Fisberg

Percepção de risco no consumo de tomate comercializado em Feiras Livres no município de Diadema/SP

Sueli Aparecida Moreira; Anna Cecília Venturini; Classius Ferreira da Silva; Cristiana Maria Pedroso; Patrícia Sinnecker; Zysman Neiman

Sesión 7:

Sesión de presentaciones audiovisuales

¿Hacia dónde vamos? Alimentación saludable en un mundo globalizado (50min.)

Matías López Ríos; Gabriela Medina Flores

18.00 h – 18.15 h: pausa café

18.15 h – 20.15 h: Sesiones simultáneas de comunicaciones orales.

Sesión 1:

Dimensiones simbólicas, rituales e identitarias

A comida como símbolo: memória, patrimônio, afirmação cultural e elaboração do destino turístico.

Helena Catão Henriques Ferreira; Vivianne Matos de Andrade Mororó

Dones, deudas y transacciones: Formas de intercambio y de reciprocidad.

Ana Gendron

Estudios Culturales e identidades culinarias: Análisis de prácticas y rituales en las artes de la cocina argentina en la ciudad de Rosario - provincia de Santa Fe.

Flor Cantor

Bacalhau é o “fiel amigo” da culinária portuguesa e um símbolo da identidade nacional.

Josefina Olívia Marques Godinho Salvado

Food Heritage and Catalan (Political) Identity

H. Rosi Song; Anna Riera

Moqueca capixaba”, la receta de una identidad: Un estudio sobre la relación entre una comida local y las representaciones de la identidad en la provincia de Espírito Santo, Brasil.

Manuela Ferreira Nunes Pereira Delisa

Sesión 2:
Productos y procesos alimentarios

Prácticas y percepciones de los consumidores desde un enfoque patrimonialista en el caso de productos agroalimentarios con calidad territorial.

Santiago Amaya-Corchuelo; Angélica Espinoza-Ortega;

Cafés brasileiros: patrimônios, histórias e sabores.

Angela Inês Liberatti; Paulo Fernandes da Silva

Ocean, wind, fishermen, travelers and hosts: The stockfish from Lofoten backstage.

Virginie Amilien

We don't need to invent something, because it is all here, we need to take advantage of it. Heritage strategy in Tokaj wine region: the case of the village of Mád.

Krisztina Albert

Safra a Catalunya, un patrimoni amb deu segles d'història

Joan Cartanyà Martí

De la terra a la roca. Matonaires i vides pageses als pobles de Montserrat".

Genís Frontera Vila, Anna Oliveras Cugueró, Margalida Mulet Pascual

Sesión 3:
Patrimonio alimentario y gastronomización como recursos turísticos.

Patrimonio, turismo y ciudadanía alimentaria en Xochimilco: Aproximaciones a la nueva chinampería.

José Antonio Vázquez-Medina

Turismo, gastronomia e hospitalidade na Fenastra-SC.

Ádiler Caroline Vilkas; Ana Cláudia Guimarães Antunes; Elizabeth Kyoko Wada

Gastronomía en Alicante desde visión de actores clave.

María Elena Sosa Sosa; Tomas Mazón

Valoración del patrimonio alimentario en Michoacán. Posibilidades de desarrollo local mediante el turismo sostenible.

Rogelia Torres Villa; Ma. Antonieta Ochoa Ocaña

Marco Referencial da Gastronomia como Cultura: o turismo enquanto ferramenta de divulgação de identidades subalternizadas.

Maria Amália Silva Alves de Oliveira

Los mercados de abastos como espacios de diversidad e inclusión social en el contexto del turismo gastronómico. El caso de Lima (Perú).

Ana María Huaita Alfaro; Jessica Ruth Figueroa Pinedo

Sesión 4:
Soberanía alimentaria y recuperación de saberes tradicionales

Emergência e particularidades do ativismo alimentar no Brasil.

Maria João Alves Ribeiro; Antônio Dimas Cardoso

Valorização da biodiversidade brasileira através da gastronomia: uso de espécies nativas como contribuição à ciência e tecnologia de alimentos, ampliação da segurança alimentar e preservação do patrimônio cultural.

Camila de Meirelles Landi; Semíramis Martins Alvares Domene; Andrea Carvalheiro Guerra Matias; Isabela Tudeschini Marques; Paola Biselli Ferreira Scheliga; Ana Carolina Almada Colucci Paternez; Veridiana Vera de Rosso; Maurício Marques Lopes Filho; Juliana Massami Morimoto; Andrea Romero de Almeida; Mônica Glória Neumann Spinelli; Daniela Moura de Oliveira Beltrame; Camila Neves Soares Oliveira; Lídio Coradin; Raquel Cardoso Santiago

Cultura, soberanía, tradición y potencial agroalimentario de los pueblos indígenas asentados en el suroccidente colombiano.

Yudy Ana Cabrera Ordoñez; Jaime Gustavo Guerrero Viveros

Gastronomia, cultura e memória: o milho, a mandioca e o feijão enquanto práticas de resistência aos modelos hegemônicos e seus impactos nas tradições alimentares no Brasil.

Myriam Melchior; Nina Bitar; Felipe Terou Fujihar

Feiras Livres enquanto Patrimônio Cultural pela democratização do acesso aos Alimentos da terra na paisagem urbana de Diadema/SP.

Sueli Aparecida Moreira; Zysman Neiman

Sesión 5:

Los valores de salud como recurso en las estrategias de patrimonialización alimentaria

O cardápio é utilizado como ferramenta de educação alimentar e nutricional no Brasil?"

Vanessa KORZ; Talassa Natana Müller

Guías alimentarias territorializadas, basadas en cocinas tradicionales y sistemas alimentarios sustentables.

Saurith Valerin; Valoyes Elizabeth

Guía de orientación alimentaria para cocineros jóvenes de 25 a 29 años trabajadores del sector restaurantero en la Ciudad de México.

Ximena Arriaga Zamora

Entre la "salud" y la "tradición": las representaciones sociales de la dieta mediterránea.

Maria Clara de Moraes Prata Gaspar; Úrsula Verthein

Propagação de conceitos alimentares por meio de rede social virtual.

Juliana de Toledo Grazini dos Santos; Ariana Lira; Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

POSTERS

Denominación de Origen de alimentos mexicanos: Chile Yahualica.

Elia Herminia Valdés Miramontes

Uma incursão socioantropológica pelo comer viajante.

Constance Oderich; Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz

O estudo da alimentação em seus contextos.

Camila de Meirelles Landi

Risco de transtornos alimentares em estudantes do curso de nutrição de Bragança Paulista – Sao Paulo – Brasil

Joao Amaro; Isabela Ottoni; Simone Cardoso de Freire

21 de junio de 2019

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

9.15 h – 11.15 h: Mesa redonda: “Lo que no se ve, no existe” ¿Quién, qué y cómo se difunden y comunican los mensajes de valorización del patrimonio alimentario?

En un mercado alimentario tan competitivo, en un mercado turístico tan copado, la estrategia de comunicación de los patrimonios alimentarios es una tarea compleja. Parece imposible luchar con los presupuestos de publicidad de la gran industria alimentaria por conseguir espacios en el que se visibilicen los productos y las cocinas locales; e incluso luchar contra la construcción de un relato atractivo del patrimonio en el que realidad y ficción a menudo tienden a confundirse. De todos modos, hoy más que nunca, existe una proliferación de discursos y estados de opinión sobre el mundo de la gastronomía y el patrimonio alimentario en el que se mezclan opiniones como el valor de lo local, la norma de la proximidad y la exigencia de la autenticidad que nos deben hacer reflexionar sobre su incidencia en el turismo y la sostenibilidad. Las guías y ránquines internacionales, la figura mediática del chef que cada vez cobra más protagonismo, el escaparate de Instagram, los portales de recomendaciones como Tripadvisor o las listas del top ten son una muestra de ello. Así pues, es pertinente, discutir sobre quién, qué y cómo se comunica el valor del patrimonio alimentario.

Organiza: Fundació Alícia

Moderador: Toni Massanés (Fundació ALICIA)

Participantes:

Ramon Sentmartí (PRODECA, Generalitat de Catalunya)

Alberto García Moyano (Empresario hotelero y Blogger/ En ocasiones veo Bares)

Natalia Daries (Universitat de Lleida)

Rosi Song (Bryn Mawr College, Pensilvania-EEUU)

11.15 h – 11.45 h: Pausa-café

11.45 h – 13.45 h: Mesa redonda: Comida de calle, patrimonio y turismo

La comida de calle ofrece comidas y bebidas baratas y listas para comer, que se pueden obtener fácilmente en la ciudad en mercados callejeros, patios de comida o festivales. Es consumida por millones de personas de ingresos bajos y medios, especialmente en países en desarrollo. Pero también contribuye a experiencias gastronómicas auténticas para los turistas, ofreciendo un vínculo entre alimentación, patrimonio y turismo. En las últimas décadas, la importancia del turismo gastronómico ha aumentado con el atractivo culinario de ciudades como Bangkok, Estambul, Nueva Orleans, Hong Kong, México, Marrakech, Cartagena, etc. ¿Contribuye el turismo a preservar/restaurar la vitalidad de la comida de calle para todos, o conduce a su "gourmetización" o higienización y, por lo tanto, excluye a parte de los consumidores? ¿Contribuye a mantener el patrimonio alimentario y el conocimiento tradicional culinario o es un factor de hibridación y reinención de la identidad alimentaria?

Organiza: UNESCO Chair in World Food Systems, Montpellier SupAgro – Cirad

Moderador: Damien Conaré (UNESCO Chair in World Food Systems, Montpellier SupAgro, Francia)

Participantes:

Fabián Ardila Pinto (Universidad Nacional de Colombia - Colombia)

Nicolas Bricas (CIRAD, UNESCO Chair in World Food Systems - Francia)

José Antonio Vázquez-Medina (Universidad del Claustro de Sor Juana - México)

Francis Akindès (Université Alassane Ouattara, Bouaké, Costa de Marfil)

Pausa para el almuerzo

16.00 h – 18.00 h: Mesa redonda: **Sostenibilidad, ciudades y restaurantes**

En los grandes núcleos urbanos, bares, cafeterías y restaurantes son grandes consumidores y usuarios de alimentos y de otros muchos recursos (*packaging*, energía, agua...) que generan residuos orgánicos y no orgánicos. Son, pues, actores intermedios dentro de distintos flujos productivos interesados en lograr la eficiencia en la gestión de los recursos que utilizan y que deben preocuparse, también, por la sostenibilidad de los mismos. Se calcula que, en 2050, el 80% de los alimentos producidos se consumirán en las ciudades y, dentro de ellas, el 40% del consumo alimentario se hará fuera del hogar, principalmente en los restaurantes, de modo que éstos se convierten en actores muy importantes de las políticas de sostenibilidad y economía circular de las ciudades. Caben plantearse, pues, cuestiones como la vertebración de los restaurantes con la producción urbana y periurbana de alimentos para la elaboración de menús saludables y sostenibles, la integración con la ciudadanía de los barrios donde se ubican, su contribución a evitar la degradación del medio ambiente urbano procurando que todo residuo pueda convertirse en recurso. Todas ellas cuestiones cardinales para la sostenibilidad de los restaurantes y de las ciudades.

Organiza: Gerència de Turisme, Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona y Asociación Restaurantes Sostenibles

Moderador: Sergi Marín (Gerent Regidoria Turisme, Comerç i Mercats-Ajuntament de Barcelona)

Participantes:

Sergio Gil (Presidente de *Restaurantes Sostenibles*, consultor, chef y empresario gastronómico).

Nacho Peres (Agricultor. Director del proyecto *Can Gallina*, Canet de Mar-Catalunya)

Lydie Anastassion (Periodista de *Restoration 21*, Francia)

Juan Diego Sandoval (Jefe de sala y copropietario restaurante *Coque*, Madrid-España)

PLAZOS Y CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

	Hasta el 30/03/2019	A partir del 01/04/2019
Sólo pre-congreso – Fundació Alicia*	125.00 €	200.00 €

*Incluye transporte (ida-vuelta BCN), café y comida.

Congreso	Hasta el 30/03/2019	A partir del 01/04/2019
Instituciones/entidades	330.00 €	400.00 €
Empresas	440.00 €	500.00 €
Comunidad académica	220.00 €	300.00 €
Profesionales autónomos		
Estudiantes y personas en situación de desempleo*	110.00 €	170.00 €
Presentación no presencial / virtual	150.00 €	200.00 €

Los precios incluyen la acreditación al congreso, *coffee breaks*, comidas de mediodía y las comunicaciones recibidas en soporte digital.

Si necesitas justificante de pago, ponte en contacto con el Comité Organizador.

*Acreditar condición de estudiante enviando copia de matrícula/carnet de la Universidad o de desempleo, a: congreso2019@odela.org.

Comité organizador

congreso2019@odela.org

Observatori de l'Alimentació (Universitat de Barcelona)

Teléfono: (34) 93 403 45 59

www.ub.edu/odela/ - [Facebook](#) - [Twitter](#)

Fundació Alícia

www.alicia.cat

Pau Alcover

Arantza Begueria

Mariona Castellví

Dr. Jesús Contreras

Montse Fàbregas

Dr. Jordi Gascón

Dra. Cristina Larrea

Toni Massanés

Dr. Francisco Xavier Medina

Patrícia Messa

Dra. Margalida Mulet

Dra. Araceli Muñoz

Dr. Miguel Picanço

Dra. Maria Clara Prata Gaspar

Dr. Joan Ribas

Dra. Elena Roura

Marta Ruiz

Dra. Úrsula Verthein

Comité Científico

Dra. Isabel Álvarez (Universidad San Martín de Porres, Perú)

Dra. Sílvia Aulet (Universitat de Girona, Catalunya)

Dra. Sara Back-Geller (Universidad Nacional Autónoma de México, México)

Dra. Miriam Bertran (Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, México)

Dr. Oriol Bertran (Universitat de Barcelona, Catalunya)

Dra. Jacinthe Béssièrè (Université de Toulouse – Jean-Jaurès, Francia)

Loïc Bienassis (IEHCA, Francia)

Dr. Josep Boatella (Universitat de Barcelona, Catalunya)

Dra. Antonella Campanini (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Italia)

Damien Conaré (Chaire UNESCO Alimentations du Monde, Francia)

Dr. Ferran Estrada (Universitat de Barcelona, Catalunya)

Dr. Julien Frayssignes (Ecole d'Ingénieurs de Purpan, Francia)

Dr. Joan Frigolé (Universitat de Barcelona, Catalunya)

Dr. Jordi Gascón (Universitat de Lleida, Catalunya)

Dra. Isabel González Turmo (Universidad de Sevilla, España)

Dra. Cristina Larrea Killinger (Universitat de Barcelona, Catalunya)

Dra. Maria Eunice Maciel (Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil)

Dra. Camila del Marmol (Universitat de Barcelona, Catalunya)

Toni Massanés (Fundació Alícia, Catalunya)

Dr. Francisco Xavier Medina (Universitat Oberta de Catalunya, Catalunya)

Dra. Sonia Montecino (Universidad de Chile, Chile)

Dra. Myriam Paredes (Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales - Sede Quito, Ecuador)

Emma Pla (Escuela de Hostelería y Turismo CETT - Universitat de Barcelona, Catalunya)

Dra. Nika Razpotnik Viskovic (Slovenian Academy of Sciences and Arts, Eslovenia)

Dr. Joan Ribas (Fundació Alícia / Universitat de Barcelona, Catalunya)

Dr. Agustín Santana (Universidad de La Laguna, España)

Dr. Cristian Terry (Université de Lausanne, Suiza)

Dr. Jordi Tresserras Juan (Universitat de Barcelona, Catalunya)

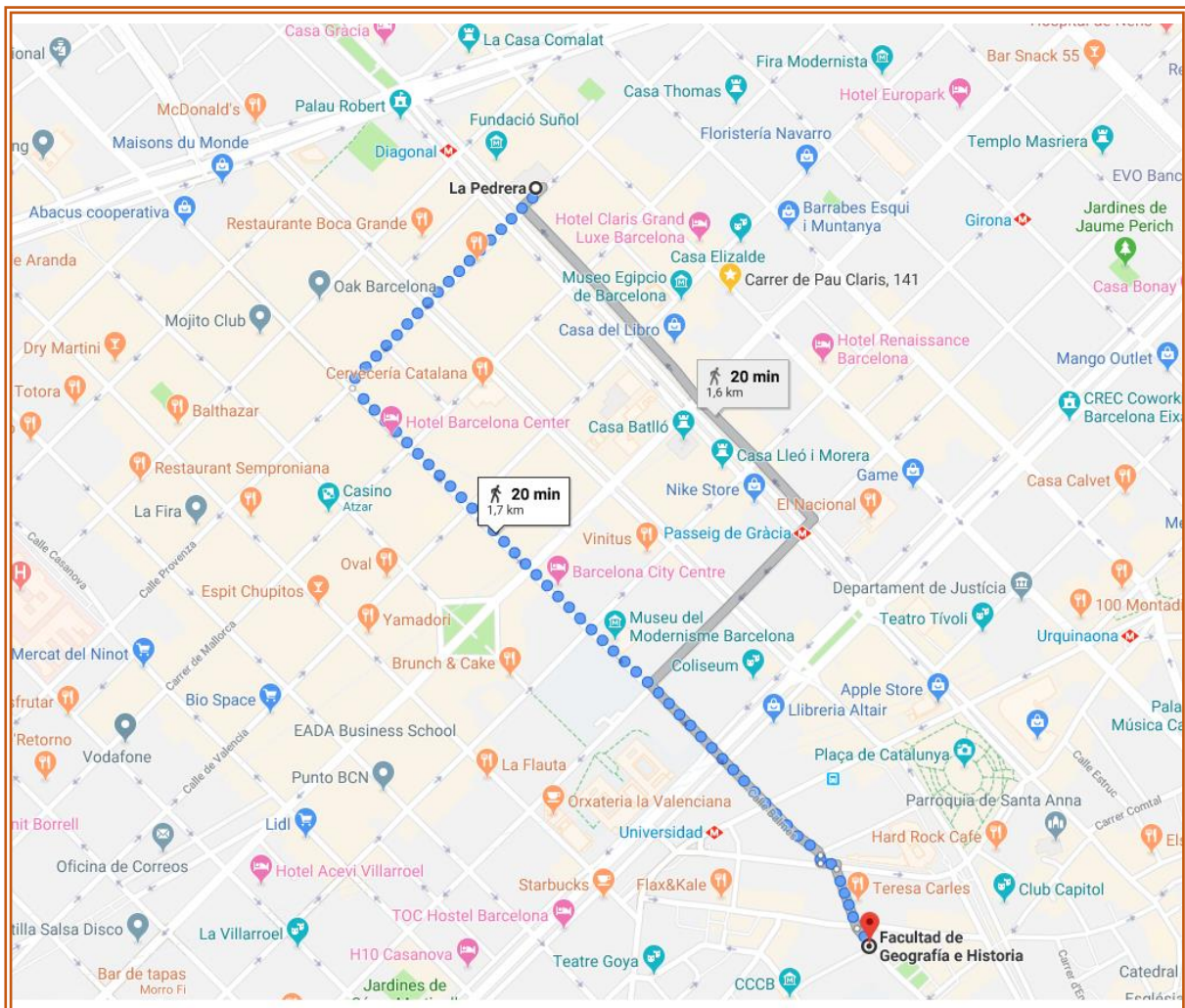
Localización de las sedes:

Casa Milà – La Pedrera

Calle Provença, 261 – 265, 08008 Barcelona

Facultat de Geografia i Història – Universitat de Barcelona

Calle Montalegre, 6, 08001 Barcelona



Con la colaboración de:



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Project co-financed by the European
Regional Development Fund

