

ALMUDENA VILLEGAS



CIENCIAS de la GASTRONOMÍA



TEORÍA Y MÉTODO



¿Qué es la Gastrolología? ¿Cómo aplicamos correctamente el método en las Ciencias Gastronómicas? ¿Cuáles son las Reglas del Análisis Alimentario? ¿Existe un nuevo lenguaje gastronómico? ¿Cómo relacionamos el Sistema Alimentario con el territorio? ¿Qué es el Triángulo Alimentario?


ALMUZARA

De la ganadora
de cuatro
PREMIOS
GOURMAND

Ciencias de la Gastronomía

Las Ciencias Gastronómicas, más allá de la pura gastronomía, equivalen a un nuevo modelo de entender la alimentación y su cultura en el s. XXI. En estas páginas, Almudena Villegas reformula lo que conocemos hasta ahora como Gastronomía y propone sistematizar, pulir y reorganizar las ciencias vinculadas con el alimento para establecer los fundamentos de una cultura de las Ciencias Gastronómicas, aportando para ello una metodología y una didáctica estructuradas y útiles.

Esta obra plantea una lúcida Teoría de la Gastronomía, contribuyendo con herramientas y métodos de trabajo para su construcción. Esta obra constituye, por tanto, el punto de partida de un nuevo paradigma que fundamenta los estudios sobre el alimento y su cultura, sobre aquello que hasta ahora conocemos como Gastronomía.

"En la medida de lo posible, la didáctica debe estar estandarizada, con el fin de que sea realmente útil al aplicarla. Y también con el objetivo de proporcionar un cauce al conocimiento que se implemente a través de los sistemas educativos."

"La cultura se nutre de las Ciencias Gastronómicas, y estas a la vez, proporcionan sustento a la cultura. Más allá de la diversión, de la gourmandise o del uso de la cocina espectáculo, hay grandes cosas que están pasando en la actualidad, y esto ocurre en todo el mundo, de diversas formas y con distintas intensidades. Si conseguimos aislarnos del ruido mediático podremos centrar el objetivo, y pronto se observará el enorme esfuerzo que muchas personas están haciendo en el campo de las Ciencias Gastronómicas. La cuestión es que nos encontramos en el momento clave para interpretar bien y decididamente todo esto, con el fin de que nos resulte de la máxima utilidad".

» Almudena Villegas Becerril

GASTRONOMÍA • Gastronomía • Editorial Almuzara



ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL es escritora e historiadora. Nacida en Córdoba y miembro de número de la Real Academia de Gastronomía, de la Academia andaluza de Gastronomía y de la Red de Excelencia de Investigadores del Instituto Europeo de Historia de la Alimentación (Tours). Es una de las profesionales más reconocidas dentro del panorama gastronómico internacional. Su larga trayectoria profesional y experiencia en el ámbito de la gastronomía le han reportado numerosos premios nacionales e internacionales entre los cuales destacan el Premio Nacional de Investigación en Gastronomía, concedido por la Real Academia de Gastronomía en 2002; Premio Nacional de Gastronomía a la mejor publicación (Saber del sabor. Manual de cultura gastronómica, Editorial Almuzara, 2008); Premio de la Academia Internacional de Gastronomía en 2008; y Gourmand World Cookbook 2008, en la categoría de mejor libro de historia de la gastronomía en España, y un segundo Gourmand World Cookbook en el año 2015 a la mejor colección de libros de cocina (12 vols.). Ha publicado "El libro del Salmorejo (Almuzara 2010), Córdoba Gastronómica (Almuzara 2012), "Grandes maestros de la Historia de la Gastronomía (Almuzara 2015), "Smartfood. La revolución de la nueva pirámide alimenticia" (Arcopress 2015), "Triclinium (Almuzara 2016).



9788417797324

IBIC: MBNH3

978-84-17797-32-4

128 páginas

Rústica con solapas

14.5 x 22 x 0.8 cm · 217 g

PVP: 15.95 €