



Tryp Habana Libre

## Taller xxxix

# un ACERCAMIENTO al MOVIMIENTO CULINARIO en los ESCENARIOS del SIGLO XXI

### SEMINARIO \_ TALLER

UNA NUEVA FILOSOFÍA EN LA CAPACITACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS EN LA GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL SECTOR DEL TURISMO

### OBJETIVOS

- Propiciar el intercambio de experiencia en la disciplina Ciencia y Tecnología Culinaria (conocida internacionalmente como *Gastronomía Molecular / Tecno Emocional /*)
- Lograr un cambio cultural para alcanzar la educación gastronómica deseada.

### PROGRAMA y EJES TEMÁTICOS

● 9:00 \_ 9:25am.

Presentación y notas curriculares del Dr. Pere Castells Esqué  
(MsC. María Esther Abreu Rojas)

● 9:30 \_ 10:30 am. CONFERENCIA

Percepción internacional del enfoque de academizar la cocina.  
Dialogo entre la ciencia y la cocina. Intereses y valores sociales  
Evolución de las herramientas culinarias. Desde el mortero a la impresión 3D  
(Dr. Pere Castells Esqué)

● 10:35 \_ 11:30 am. CORTESÍA LITERARIA

Distribución del libro digitalizado Léxico científico gastronómico  
y análisis del libro La cocina del futuro (Dr. Pere Castells Esqué)



**LUGAR:** Tryp Habana Libre. Salón Los Embajadores **DÍA:** 26/12/2  
**HORA:** 9:00 am



### Más información.

MsC. María Esther Abreu Rojas: [abreu@ehth.tur.cu](mailto:abreu@ehth.tur.cu)

MsC. Didier Vasallo Aguila [promotor.eventos1.thl@meliacuba.com](mailto:promotor.eventos1.thl@meliacuba.com)

