



Universitat Oberta
de Catalunya

La Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Los aspectos sociales y culturales de la alimentación como centro

uoc.edu

Dr. F. Xavier Medina.

Director

Càtedra UNESCO “Food, Culture, Development”

Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

Barcelona, España



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE





Cátedra

Alimentación, Cultura
y DesarrolloUniversitat
Oberta
de Catalunya

La Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo tiene como objetivo promover la investigación y la educación en tres áreas principales: la **alimentación**, la **cultura** (incluyendo el conocimiento, la diversidad social y diferentes adaptaciones locales) y el **desarrollo** (cubriendo áreas como la nutrición, el desarrollo rural, la economía local y global, los negocios, la comunicación, las regulaciones, la promoción de las mejores prácticas, etc.).



La alimentación juega un papel central en nuestras sociedades, culturas, economías y vidas, pero poca gente entiende cómo la comida llega a nuestros platos. La cátedra promueve programas para personas interesadas en la mejora de la comprensión y el análisis de la **agricultura** y la **política alimentaria**, y aumentar su comprensión de los **factores sociales, culturales y socioeconómicos** que influyen y moldean el desarrollo y la aplicación de la **gobernanza de la producción alimentaria**.

Esta combinación es una oportunidad para **explorar las conexiones** entre las consideraciones históricas, políticas, científicas, estratégicas y éticas implicadas en la organización de la política alimentaria y la producción y el consumo a nivel internacional.

**unesco**

Cátedra

Alimentación, Cultura
y DesarrolloUniversitat
Oberta
de Catalunya

El **objetivo** de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo es promover, mediante la investigación y la educación, la comprensión de los alimentos como un elemento social y cultural.

Lo hace mediante la mejora de los vínculos entre la educación, la investigación y el desarrollo de la producción alimentaria sostenible y de un consumo informado y responsable.

**unesco**

Cátedra

Alimentación, Cultura
y DesarrolloUniversitat
Oberta
de Catalunya

La Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo se estructura de la siguiente manera:

- **Director**
Dr. F. Xavier Medina
- **Secretario**
Jordi Bages-Querol
- **Consejo Ejecutivo**
Dra. Alícia Aguilar
Dr. F. Xavier Medina
Dr. Jordi Tresserras
Dr. Salvador Macip
- **Consejo Asesor**

Consejo científico asesor

Sra. Pepa Aymamí. Directora. Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG). Barcelona.

Dra. Miriam Bertran. *Senior Lecturer*, School of Nutrition, Universidad Autónoma Metropolitana, UAM-Xoximilco. México D.F. México.

Dr. Luis Cantarero. *Senior Lecturer*. Universidad de Zaragoza.

Prof. Dr. Jesús Contreras. Profesor, Department of Social Anthropology, School of Geography and History, Universitat de Barcelona. Director. Observatori de l'Alimentació (ODELA). Barcelona.

Dr. Sandro Dernini. Researcher, Sustainable Food Systems Programme. FAO. Rome.

Prof. Frédéric Duhart. Lecturer, Basque Culinary Center. General Secretary. International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF). Donostia/Paris.

Prof. José M. Iglesias. Sociedad de Estudios Internacionales (SEI) and World Gastronomy Institute. Madrid.

Dr. Daniel de Jesús. Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). Toluca, México

Dr. Julián López García. Department of Social Anthropology, Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED). Madrid.

Dra. Helen Macbeth. Senior Lecturer (oxon.) Oxford Brookes University. Oxford.

Dr. Lorenzo Mariano. Facultad de Enfermería y Terapia Ocupacional. Universidad de Extremadura. Cáceres.

Dr. Fabio Parasecoli. Lecturer. Food and Gastronomy program. New College of New York. New York, USA.

Sra. Cristina Petracchi. Capacity Development Officer (E-Learning), FAO. Rome.

Dr. Jean-Pierre Poulain. Professor of Sociology, Université de Toulouse-Le Mirail. Director, Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA). Director of the chair on Food Studies: Food, Cultures and Health, Taylor's University. Toulouse, France / Kuala Lumpur, Malaysia.

Sra. Claudia Roden. Food writer. London/New York.

Dra. Mariluz Rodrigo. Senior Lecturer. University of Zaragoza. Chair of the Spanish and Portuguese delegation of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF-Spain). Zaragoza.

Prof. Dr. Lluís Serra-Majem. Profesor, Department of Clinical Sciences (Public Health), Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Director of the UNESCO Chair in Research, Planning and Development of local Health Systems. Las Palmas de Gran Canaria.

Dr. Jordi Tresserras. Universidad de Barcelona. Director de la red IBERTUR (Miembro de UNESCO-UNITWIN) y el Laboratorio de Turismo, Creatividad y Patrimonio (LABPACT). Tossa de Mar (Girona).

Dr. José A. Vázquez-Medina. Observatorio de la Alimentación de México. Universidad Autónoma Metropolitana, UAM-Xoximilco. México D.F., México.

Una plataforma de investigación



Article

Gastronomic Sustainable Tourism and Social Change in World Heritage Sites. The Enhancement of the Local Agroecological Products in the Chinampas of Xochimilco (Mexico City)

Francesc-Xavier Medina ¹, José A. Vázquez-Medina ^{2,*}, Marco Covarrubias ³ and Alai Jiméñez-Serna ³

¹ UNESCO Chair on Food, Culture and Development / FoodLab, Faculty of Health Sciences, Universitat Oberta de Catalunya (UOC), 08018 Barcelona, Spain; fmedina@uoc.edu

² Economy and Management Department, Universidad Autónoma de Occidente, Mazatlán 06080, Mexico

³ Gastronomy Research and Training Center, Universidad del Claustro de Sor Juana,

Mexico City 06080, Mexico; mcovarrubias@claustro.edu.mx (M.C.); ajimenez@id.eclaustro.edu.mx (A.J.-S.)

* Correspondence: jose.vazquez@uao.mx



International Journal of Gastronomy and Food Science

Volume 32, June 2023, 100685



Strategies for maximizing the gastronomic value of the *chinampero* products from Xochimilco area in Mexico city. Experiences from a Higher Education Institution

Marco A. Covarrubias ^a, José Antonio Vázquez-Medina ^b, Alai Jiméñez-Serna ^a, F. Xavier Medina ^c

Show more

+ Add to Mendeley Share Cite

<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100685>

Get rights and content

Full text access

Una plataforma de educación

Inscripción abierta: últimos días

Máster universitario online de Nutrición y Salud

Infórmate y accede al Campus sin compromiso

Máster universitario Online de Salud Planetaria (interuniversitario: UOC, UPF)

El máster universitario de Salud Planetaria tiene como objetivo dotar a las personas tituladas de las competencias necesarias para **promover la salud a escala global respetando los límites de los sistemas naturales del planeta** mediante el análisis de los retos que afronta la humanidad ligados a la **crisis climática y ambiental global, la búsqueda de soluciones y su implementación** en nuestras sociedades, desde sus respectivas áreas de conocimiento.

Máster universitario Online de Alimentación en la Actividad Física y el Deporte

El **máster oficial de Alimentación en la Actividad Física y el Deporte online de la UOC** va dirigido a profesionales que quieran profundizar en la **nutrición deportiva**. Lo podrás hacer tanto desde la **promoción de la salud**, incidiendo en la población general activa, como desde la optimización del **rendimiento físico**, psicológico y la prevención de lesiones de **deportistas profesionales**.



Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Objetivo | Misión | Visión

Formar profesionistas altamente especializados en el diseño y gestión de proyectos que revaloren la gastronomía tradicional mexicana como bien patrimonial, factor de identidad y recurso socioeconómico coadyuvando a la aplicación y transferencia del conocimiento en las líneas de estudio de los patrimonios tangibles e intangibles, el desarrollo cultural, el estudio biocultural del patrimonio gastronómico y saberes locales para su aprovechamiento, difusión e innovación en organizaciones, instituciones y espacios relacionados con el campo gastronómico.

Una plataforma de difusión

Colección “Ars Alimentaria”



Editorial UOC
Re)pensando los r...



Llibreria Papeleria ...
Un equilibrio imper...



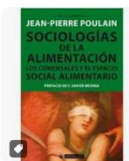
Editorial UOC
La alimentación en...



Editorial UOC
Personalización y ...



casagato librería - ...
Precarización soci...



Fnac - En stock
Sociologías de la ali...



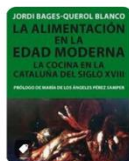
Siglo Actual Libros ...
La antropología de...



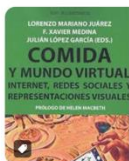
Siglo Actual Libros ...
Cocina, nostalgia y...



Siglo Actual Libros ...
Incertidumbre y vid...



casagato librería - ...
La alimentación en...



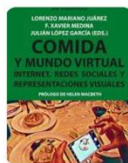
Llibreria Bishop - En st...
Comida y mundo virt...



TodoColección
dieta mediterránea...



Llibreria Papeleria ...
Que se come aquí ...



Llibreria Proteo
Colección: ARS AL...



Siglo Actual Libros
Dieta mediterránea - ...



Fnac - En stock
Personalización y nuevas t...



casagato librería - ...
Turismo Gastronóm...



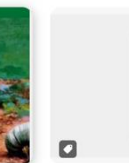
Papeleria Riaño - P...
Som el que consu...



Gazeta de Antropol...
Recensión de F. X...



casagato librería - ...
Reflexions sobre le...



Apple Books
Personalización y nuevas tendencias e...

Una plataforma de difusión

Colección “Alimus” (online y de libre acceso)





Universitat Oberta
de Catalunya

¡Muchas gracias!



uoc.edu

fxmedina@uoc.edu