



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

ENu Escuela de
Nutrición



Universidad
Rafael Landívar
Identidad Jesuita en Guatemala

Día Mundial de la Gastronomía Sostenible 18 de junio día 2024

Te invitamos a las actividades especiales en la semana



EC-436 Tradiciones alimentarias y
cocina patrimonial de Costa Rica

ED-585 Estrategias de información y
comunicación en alimentación y
nutrición

ED-3593 IX Congreso Latinoamericano de
Agroecología, Diversidad biocultural para la
salud de las comunidades y los ecosistemas

TCU-486 Contribución a la conservación y
revitalización de la cocina costarricense

ED-1600 PREANU Programa de Educación
y Atención Nutricional Universitario

ED-544 Programa de Educación
Continua y Permanente



INTERCAMBIO DE SABERES

CULTURA, GASTRONOMÍA Y MERCADOS AGROECOLÓGICOS LOCALES

Motivación

Esta actividad se realiza en el marco de celebración del Día de la Gastronomía Sostenible con el objetivo de promover un espacio de intercambio en temas sobre patrimonio alimentario, seguridad alimentaria y nutricional, gastronomía sostenible, educación en alimentación y nutrición a la población y mercados locales basados en la agroecología. La actividad está dirigida a personas académicas y de instituciones y organizaciones vinculadas con la seguridad alimentaria y nutricional, gastronomía y sostenibilidad, y público en general.

¿Cuándo será la actividad?

18
junio

Miniauditorio de la Escuela de
Nutrición, UCR

De 8:30 a.m. a 11:30 a.m.

Invitada especial:



Mag. Euda Morales Ruiz, docente Catedrática de la U. Rafael Landívar de Guatemala. Periodista, Escritora y Chef. Investigadora de la cocina patrimonial de Guatemala. Cuenta con una gran trayectoria en la conservación y difusión de la cocina tradicional guatemalteca, y con premios internacionales por sus obras literarias, traducidas a varios idiomas.

Actividad en el marco del Día Mundial
de la Gastronomía Sostenible 2024

Temática:

Presentación de la página web Alimentación y Cultura del proyecto EC-436; resultados de un Trabajo Final de Graduación sobre el uso de redes sociales para la promoción del consumo de frijoles en Costa Rica presentación de dos audiovisuales sobre mercados agroecológicos locales de Costa Rica con participación de representantes de la Comisión Institucional de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la UCR, la Asociación Costarricense de Agroecología y personas invitadas del Mercadito Azul de Cartago y el Mercado de Abasto Solidario de Santa Ana quienes participaron en los documentales.

La actividad es gratuita.

Formulario de inscripción:

<https://forms.gle/zyCsSqf5kFqRWeQU6>



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

ENu

Escuela de
Nutrición



Universidad
Rafael Landívar
Teaching Locals on Economics

JORNADA ACADÉMICA

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE: EXPRESIÓN DE LA DIVERSIDAD

NATURAL Y CULTURAL



Actividad en el marco del Día Mundial
de la Gastronomía Sostenible 2024

Invitada especial:



Mag. Euda Morales Ruiz,
docente Catedrática de la U.
Rafael Landívar de
Guatemala. Periodista,
Escritora y Chef.
Investigadora de la cocina
patrimonial de Guatemala.
Cuenta con una gran
trayectoria en la conservación
y difusión de la cocina
tradicional guatemalteca, y
con premios internacionales
por sus obras literarias,
traducidas a varios idiomas.

Motivación

Esta actividad se realiza en el marco de celebración del Día de la Gastronomía Sostenible con el objetivo de analizar la importancia de la gastronomía bajo una mirada integral de las actividades humanas vinculadas con nutrición, sostenibilidad, cultura y desarrollo.

La actividad está dirigida a personas académicas y de instituciones y organizaciones vinculadas con la seguridad alimentaria y nutricional, gastronomía y sostenibilidad y público en general.

¿Cuándo será la actividad?

18

junio

Auditorio de Educación Continua,
Ciudad de la Investigación UCR

De 1:30 p.m. a 4:30 p.m.

Temática del taller

Conferencia: “Gastronomía y Literatura: Importancia del resguardo gastronómico” a cargo de la Mag. Morales.

Conversatorio: *Gastronomía, sostenibilidad y cultura alimentaria: pilares para la seguridad alimentaria y nutricional* con la participación de la Mag. Euda Morales, Marcela Dumani Echandi Ph.D. y M.Sc. Patricia Sedó Masís y la moderación de Lic. Alejandro Madrigal.

La actividad es gratuita.

Formulario de inscripción:
<https://forms.gle/zyCsqf5kFqRwEQU6>



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

ENu

Escuela de
Nutrición



Universidad
Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala



Fundecooperación
para el Desarrollo Sostenible

FUCOGA
Fundación Costarricense de Gastronomía

**GASTRONOMÍA
ESENCIAL**

BRUMAS DEL ZURQUÍ
Café Boutique



**GASTRONOMÍA
COSTA RICA**
Asociación de Gastronomía Sostenible de Costa Rica

Simbiosis
Organismo de Investigación Científica

TALLER

LAS SEMILLAS: TESORO DE NUESTRA ALIMENTACIÓN



Motivación

Este taller se realiza en el marco de celebración del Día de la Gastronomía Sostenible con el objetivo de promover el intercambio de saberes para la puesta en valor de semillas de alto valor nutricional y cultural que forman parte de nuestras cocinas ancestrales, y son subutilizadas en la actualidad, al menos en Costa Rica. La actividad está dirigida a personas de instituciones y organizaciones vinculadas con temas de seguridad alimentaria y nutricional, gastronomía y sostenibilidad, así como miembros de la comunidad de Copey de Dota.

El cupo es limitado, por invitación, y se requiere inscripción previa al evento.

Formulario de inscripción:

<https://forms.gle/su5j3WKfC3ABrYnH6>

¿Cuándo será el taller?

19

junio

Finca Integral Orgánica San Francisco de Asís, Copey de Dota

El taller se realizará de las 8:30 a.m. a las 3:00 p.m.

Invitada especial:



Mag. Euda Morales Ruiz, docente Catedrática de la U. Rafael Landívar de Guatemala. Periodista, Escritora y Chef. Investigadora de la cocina patrimonial de Guatemala. Cuenta con una gran trayectoria en la conservación y difusión de la cocina tradicional guatemalteca, y con premios internacionales por sus obras literarias, traducidas a varios idiomas.

Temática del taller

Actividad demostrativa sobre el uso de semillas que forman parte de la cocina ancestral de nuestros pueblos, con la elaboración de un platillo tradicional guatemalteco donde las semillas de ayote son el ingrediente estrella. Demostración culinaria a cargo de la Mag. Morales. Este es un espacio donde se promoverá el intercambio de saberes y la comensalidad.

La actividad es gratuita. Se insta a las personas participantes a que lleven comidas tradicionales y/o semillas para compartir.



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

ENU

Escuela de
Nutrición



Universidad
Rafael Landívar
Universidad Institucional en Guatemala

GASTRONOMIA
ESNCIA



GASTRONOMÍA
COSTA RICA
Asociación Costarricense de Gastronomía y Sostenibilidad



Actividad en el marco del Día Mundial
de la Gastronomía Sostenible 2024

FUCOGA
Fundación Costarricense de Gastronomía

Fundecooperación
www.fundecooperacion.org
Desarrollo Sostenible

CONFERENCIA

CUENTOS Y RELATOS PARA LA PUESTA EN VALOR DE LA HERENCIA ANCESTRAL EN LA GASTRONOMÍA

Motivación

Esta actividad se realiza en el marco de celebración del Día de la Gastronomía Sostenible con el objetivo de promover un espacio de reflexión sobre la importancia de la puesta en valor y acciones para el resguardo de la cocina patrimonial de nuestros pueblos, en especial desde el sector Gastronomía.

Conferencista:



Mag. Euda Morales Ruiz, docente Catedrática de la U. Rafael Landívar de Guatemala. Periodista, Escritora y Chef. Investigadora de la cocina patrimonial de Guatemala. Cuenta con una gran trayectoria en la conservación y difusión de la cocina tradicional guatemalteca, y con premios internacionales por sus obras literarias, traducidas a varios idiomas

Actividad gratuita

formulario de inscripción:

<https://forms.gle/zyCsSqf5kFqRWeQU6>.

¿Cuándo será la actividad?

20
junio

Auditorio de Universidad Técnica
Nacional, sede Alajuela

De 10_00 a.m. a 11:30 a.m.



***"Estoy lista, con mi cabello
suelto y camino al medio, el
huipil blanco con un cuello
pequeño lo llevo sobre la
cabeza como una protección
contra el sol y por el respeto
hacia el "ajaw" dios del sol.
Porto el traje ceremonial,
que me compró mi papá, es
un corte negro con poca tela,
los collares son rojos,
significan la sangre que
corre por nuestras venas. La
tradición manda participar
en el baile y servir la bebida
de cacao a manera de
regalo"***

Texto e ilustración tomada de la obra publicada por Mag. Euda Morales Ruiz (2020, p. 20). Cacao, un tesoro que perdura, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA, Guatemala.

Actividad en el marco del Día Mundial de la Gastronomía Sostenible 2024



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

ENU

Escuela de
Nutrición



Universidad
Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

PRESENTACIÓN DEL LIBRO

PLANTAS ÚTILES PARA LOS TRÓPICOS HÚMEDOS DE COSTA RICA

Costa Rica cuenta con una riqueza en biodiversidad alimentaria. La Estación Biológica Tropical La Gamba, con el apoyo de investigadores de la Universidad Wien y de la Universidad de Costa Rica se complacen en presentar una publicación de gran valor científico y cultural sobre plantas de alto valor nutricional y disponibles en los trópicos húmedos de Costa Rica, de los autores Heiner Acevedo Mairena, Wendy Barrantes Ramírez, Marcela Dumani Echandi, Ramón Enguítanos Requena, Werner Huber, Andrea Ruíz Hidalgo, Daniel Schaber, Wolfgang Wanek, Anton Weber y Anton Weissenhofer.



Ilustración tomada del Libro Plantas útiles para los Trópicos Húmedos de Costa Rica. 2024, p.13.

¿Cuándo será la actividad?

21

junio

Miniauditorio de la Escuela de
Nutrición UCR

De 9:00 a.m. a 11:00 a.m.

Actividad gratuita

formulario de inscripción:

<https://forms.gle/zyCs8qf5kFqRWeQU>



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

ENU

Escuela de
Nutrición



universität
wien



Federal Ministry
Republic of Austria
Climate Action, Environment,
Energy, Mobility,
Innovation and Technology

