Las Facultades de Ciencias de la Salud de la UGR se incorporan al Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos

30/01/2016

Novedades

La Universidad de Granada tiene un protagonismo especial en este proyecto, implicando a un importante número de investigadores

El Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE), creado mediante convenio entre la Universidad de Granada y las asociaciones de restauración AGRAS y RAPE, surge con el objetivo de desarrollar un amplio programa de actividades encaminado a profundizar en la gastronomía y enología granadina y andaluza, poniendo énfasis en la vertiente tradicional, ecológica, social y económica. Se trata de implicar al sector universitario y científico, junto con el sector empresarial y productivo, para contribuir a un mejor conocimiento y difusión de nuestra gastronomía y enología, favoreciendo el desarrollo socioeconómico y la comercialización de los productos de calidad, artesanales, tradicionales y singulares de nuestro entorno.

Este Seminario surge ante el convencimiento de que en la sociedad actual es cada vez más necesario elevar el nivel de conocimiento, tanto de la gastronomía y enología como de la alimentación de calidad. Para ello, es imprescindible realizar estudios sobre el pasado, presente y futuro de estas disciplinas, así como de su relación directa con el arte, la historia y la ciencia. El SEGE se constituye así como un lugar idóneo donde mezclar el microscopio y los matraces con fogones, pucheros, bodegas y almazaras. Igualmente, el Seminario acoge un Observatorio Gastronómico y Enológico y un Panel de Cata, con el fin de identificar, comparar y analizar

Copyright© 2025 Universidad de Granada

productos y realizaciones del recetario tradicional andaluz y los vinos regionales, como herramienta para el estudio, análisis y evaluación de nuestro patrimonio gastronómico y enológico.

Para el desarrollo de sus actuaciones, el Seminario se ha dotado de una Comisión Técnica donde se integran, no solo científicos y estudiosos del ámbito universitario que trabajan en las áreas de la nutrición, la salud, la biología o la química, sino también representantes de las diferentes asociaciones de productos agrícolas y ganaderos, cooperativas, consejos reguladores de denominaciones de origen, de identificaciones geográficas protegidas o de asociaciones del ámbito de la restauración, configurando una amplia representación del sector socio-económico y científico implicado en la gastronomía y la enología de nuestra región.

La Universidad de Granada tiene un protagonismo especial en este proyecto, implicando a un importante número de investigadores de las Facultades de Ciencias, Farmacia y Medicina, a las que se han incorporado, mediante la ampliación del Convenio inicial, las Facultades de Ciencias de la Salud de Granada, Ceuta y Melilla. De este modo, la UGR pone a disposición del Seminario su potencial docente para la celebración de cursos, seminarios o jornadas de estudio, así como su capacidad de investigación para la realización de análisis que puedan poner de manifiesto las características saludables y nutricionales de nuestra gastronomía y nuestros productos.

El Seminario debe representar una gran herramienta para potenciar este importante sector socioeconómico y en su actuación colabora con todos aquellos Organismos y Entidades públicas y privadas que tienen también la responsabilidad de contribuir a su desarrollo. En la actualidad el SEGE está desarrollando el proyecto de “Municipios Gastrosaludables”, en colaboración con la Diputación de Granada, así como con los Colegios de Farmacéuticos, Médicos y Veterinarios, encaminado a analizar las características gastronómicas, nutricionales y del entorno sociocultural de un conjunto de municipios de la provincia de Granada. Se trata de establecer condiciones de hábitos alimenticios y de calidad de vida que permitan otorgar a los municipios que cumplan un conjunto de parámetros, una calificación de “Municipio Gastrosaludable”, como instrumento para mejorar su proyección externa y sus posibilidades de desarrollo económico y social.

Copyright© 2025 Universidad de Granada