

V. Encuentro Escuela de Alimentación Eroski

ALIMENTACIÓN EN CLAVE DE FUTURO

LA GASTRONOMÍA, IMPORTA
Basque Culinary Center

BCC, UN PROYECTO DIRIGIDO A DESARROLLAR EL POTENCIAL DE LA GASTRONOMÍA



AGROALIMENTACIÓN



GASTRONOMÍA



HOSTELERÍA



CONOCIMIENTO

fusion II

Wallerstein

Wallerstein

FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS

CENTRO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN





#SER profesional





LA GASTRONOMÍA
ESTÁ DE MODA

#VISIÓNGLOBAL
#CADENADEVALOR
#INNOVACIÓN







MasterChef

C A N A L
COCINA
COCINA

TOP  CHEF

Hell's Kitchen





CANAL
COCINA

Las mejores **video recetas**
en tu **ANDROID**

La comida nos une

tripadvisor®

JUSTEAT
Order your takeaway online

JUSTEAT
Order your takeaway online

JUSTEAT
restaurants

FREE APP

EROSKI CONSUMER
Tu aplicación de recetas

ZAGAT®

GoodFood

epicurious
get closer to your food

11870.COM

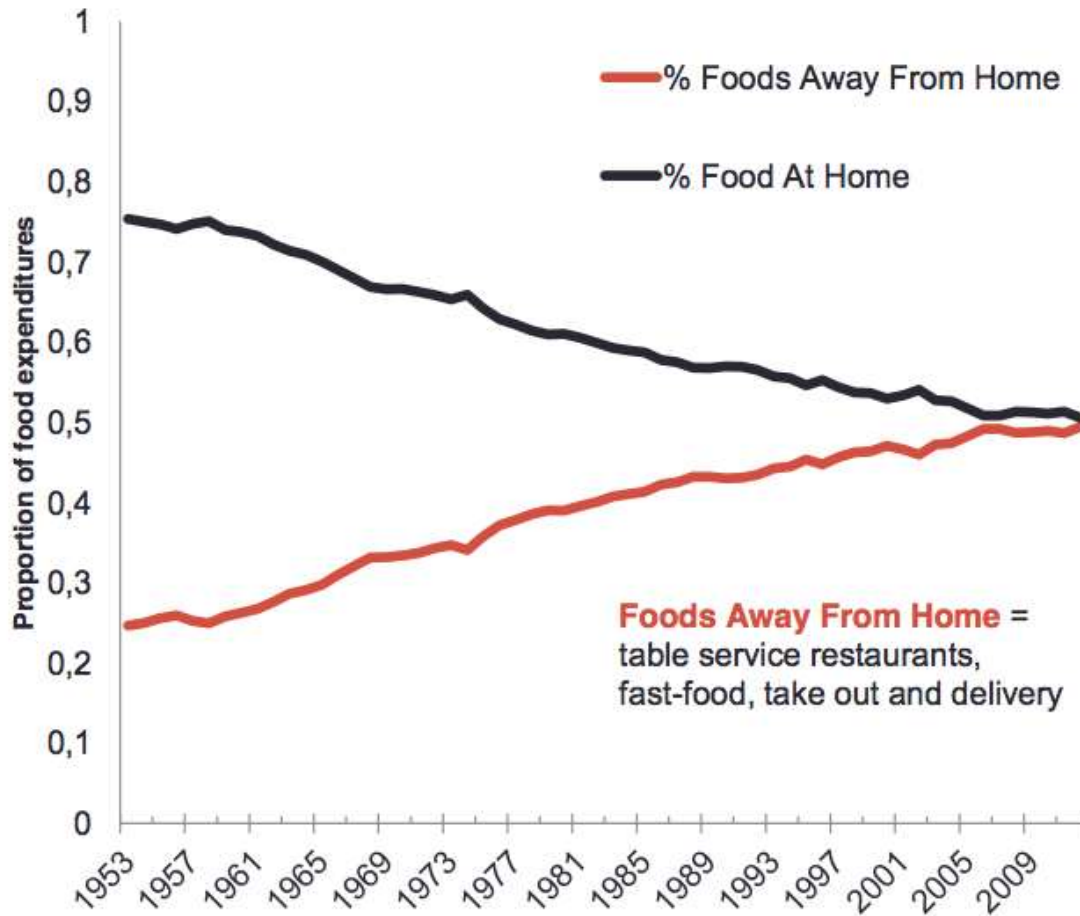
Gastroeconomy



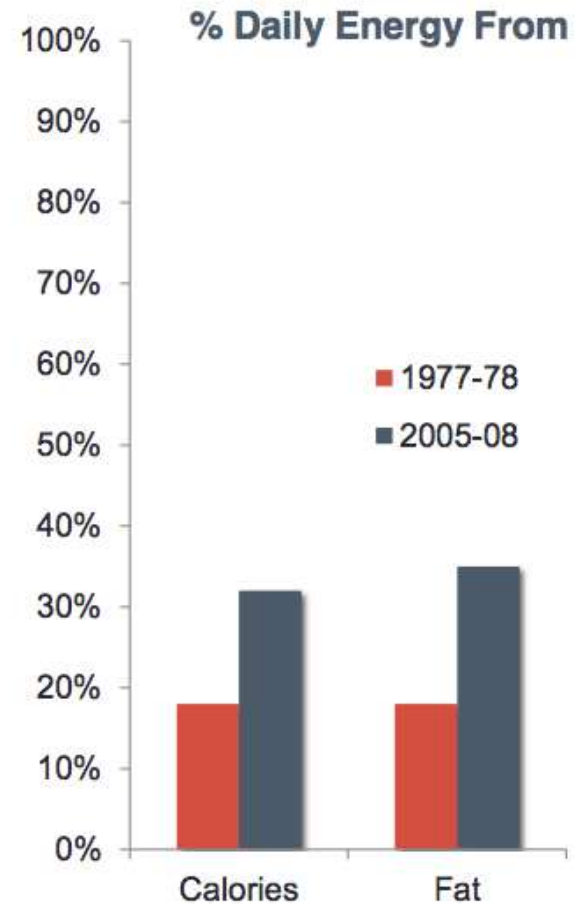


CADA VEZ SE COCINA MENOS EN CASA

Culinary transition



Source: USDA Economic Research Service



Source: Lin & Guthrie, 2012

LA IMPORTANCIA DE COCINAR









VISIÓN GLOBAL

COMER CONSCIENTE





COCINAR

PRODUCTO

SALUD

PLACER

COMUNIDAD

SOSTENIBILIDAD

CULTURA

VALORES



PROMOVER EL COCINAR









Extracto de la *Carta Abierta a los cocineros del mañana*, Lima, 2011



“Si bien el objetivo principal de tu profesión es ofrecer felicidad y provocar emociones, a través de tu trabajo o colaborando con expertos en la materia del ámbito de la salud y de la educación, tienes una oportunidad única para transmitir este conocimiento al público, ayudándole, por ejemplo, a adquirir buenos hábitos de cocina y a aprender a tomar decisiones saludables respecto de lo que comen”.



ESKERRIK ASKO

@bculinary

www.bculinary.com