

CLIPPING

19 Oct. 2020

La Vanguardia	Pág. 3
The Shillong Times	Pág. 3
Formaggio	Pág. 4
Sentinel	Pág. 4
Chef & Hotel Chile	Pág. 5
Türk Aşçı Haberle	Pág. 5
elDiario.es	Pág. 6
Expansión / Gastrocultura	Pág 7
Diario de Gastronomía	Pág 7
Excelencias Gourmet	Pág 8
Universidad Camilo José Cela / EN / ES	Pág. 9
El Expresso	Pág. 10
Agencia EFE	Pág. 11
Zenado	Pág. 11
Yahoo Noticias.....	Pág. 12
Yahoo Finanzas.....	Pág. 12
Nova Ciencia	Pág. 13
Murcia Plaza	Pág. 13
Inacap	Pág. 14
Club de Gourmets	Pág. 14
Latin América News	Pág. 15
Gastroarmonías Magazine	Pág. 15
Afuegolento.com	Pág. 16
El Club de recetas	Pág. 16
Hosteleo	Pág. 17
Universidad de Murcia	Pág. 17
Academia	Pág. 18
Foodbevg Brasil	Pág. 18
murcia.com	Pág. 19
Villa Alhama	Pág. 19
mazzaron.com	Pág. 20
Totana.net	Pág. 20
Entrepucheros.org	Pág. 21
Aisber	Pág. 21
Periódismo Gastronómico	Pág. 22
Degusta Rioja	Pág. 22
Researchgate	Pág. 23
Picterio	Pág. 23
Gasma	Pág. 24
SOCIAL MEDIA	Pág. 25
EDITORIAL	Pág. 26

La Vanguardia

<https://www.lavanguardia.com/ocio/20200930/483765981832/claves-para-la-gastronomia-pre-in-y-post-covid-en-wgi-global-report.html>

The screenshot shows a news article from La Vanguardia's Ocio section. The headline is "Claves para la gastronomía pre, in y post-COVID en "WGI Global Report"" under the "GASTRONOMÍA LIBROS" category. The article discusses the "WGI Global Report 2020 - A Gastronomic Planet", which is described as a global work involving experts from various countries. It highlights the report's focus on gastronomy before, during, and after the COVID-19 pandemic. The text includes quotes from the report and its creators. To the right, there is a sidebar titled "Al minuto" with links to other news items like NBA players reacting to Trump's positive test and the Champions League calendar.

Redacción 30/09/2020 11:47

Madrid, 30 sep. (EFE).- El Instituto Mundial de Gastronomía (WGI) ha lanzado el "WGI Global Report 2020 - A Gastronomic Planet", primer libro de una trilogía que tratará, desde un punto de vista académico e interdisciplinar, la gastronomía antes, durante y después de la pandemia.

"WCI Global Report 2020 - A Gastronomic Planet" es una obra de carácter global, ya que en ella han participado especialistas de varios países, en la que también caben los consejos alimenticios, explican en nota de prensa sus responsables.

En este primer volumen se abordan aspectos culturales y técnicos de la gastronomía antes de la aparición de la COVID-19 desde disciplinas tan diversas como la Antropología, Turismo, Tecnología, Patrimonio, Marketing, Educación, Hostelería o Artes culinarias.

Y es que el "WCI Global Report 2020 - A Gastronomic Planet" es "el primer libro de la historia en acercarse a la gastronomía desde una perspectiva académica, pero sin renunciar al aspecto lúdico", aseguran desde WGI.

Al minuto

Entran en vigor las nuevas restricciones en la Comunidad de Madrid

Los jugadores de la NBA reaccionan al positivo por coronavirus de Trump

Así es el calendario de Barça, Madrid, Atlético y Sevilla en la Champions

La Voz | Gala 4, hoy en directo

El horóscopo en vídeo del sábado 3 de octubre de 2020

"Éxodo" a las segundas residencias ante las nuevas restricciones en Madrid

3

The Shillong Times

<https://theshillongtimes.com/2020/10/02/faculty-scholars-of-nehu-feature-in-global-report/>

The screenshot shows an article from The Shillong Times. The headline is "Faculty, scholars of NEHU feature in global report". The byline is "By Our Reporter". The text discusses articles by faculty members and scholars from NEHU, specifically mentioning Mawrho, Sabrina Lyngdoh, Firsterson Lawriniang, and Phan Saw. It also mentions the UNITWIN Network of the UNESCO Chair on Food, Culture and Development UOC based in Madrid, Spain. The report is described as a transnational NGO with Consultative Status, accredited by the United Nations Department of Economic and Social Affairs, Collaborating Entity of the United Nations World Tourism Organization (UNWTO), and a member of the

SHILLONG: Articles by faculty member and scholars of Department of Tourism and Hotel Management, North-Eastern Hill University (NEHU), has been prominently featured in the World Gastronomy Institute Global Report 2020 - A Gastronomic Planet.

The report contains four articles from NEHU, including one by Head of Department Dr Saurabh Kumar Dixit on Tea Tourism in Meghalaya.

Articles by three research scholars, Hakamelamphylla

Mawrho (on Impact of Globalisation on Khasi Foods), Sabrina Lyngdoh (on Cultural Reflections of Khasi Cuisine), and Firsterson Lawriniang (on Use of Phan Saw: Red Potato in Khasi Foods), have also been included in the report.

The World Gastronomy Institute (WGI) is a transnational NGO with Consultative Status, accredited by the United Nations Department of Economic and Social Affairs, Collaborating Entity of the United Nations World Tourism Organization (UNWTO) and Collaborator and a member of the

UNITWIN Network of the UNESCO Chair on Food, Culture and Development UOC based in Madrid, Spain.

The report is written by agro-food experts from all corners of the globe, composing a global vision of the Gastronomic Tourism sector in the world.

The report reflects different cultural and technical aspects from disciplines as diverse and complementary as Anthropology, Tourism, Technology, Heritage, Marketing, Education, Institutional, Hospitality, or Culinary Arts.

Formaggio

<http://www.formaggio.it/news/e-pubblicato-il-primo-global-report-di-world-gastronomy-institute/>

The screenshot shows a news article titled "E' pubblicato il primo Global Report di World Gastronomy Institute". The article is written by Michele Grassi, Italy, and published on September 30, 2020. It discusses the "Importance of raw milk processing" and how Italy is the country of a thousand cheese varieties. The article is part of a larger report titled "A Gastronomic Planet". On the right side of the page, there is a sidebar with search filters for "ZONA", "CARATTERISTICHE", and "NOME", and a search bar for "Cerca il tuo formaggio".



4

Sentinel Assam

<https://www.sentinelassam.com/north-east-india-news/assam-news/article-in-wgi-global-report-reflects-rich-culinary-traditions-of-assam-505734>

The screenshot shows an article from The Sentinel Assam news website. The headline reads "Article in WGI global report reflects rich culinary traditions of Assam". The article discusses the report's focus on Assam's culinary scene and its place in the international gastronomy world. Below the article, there is a sidebar with various news snippets and a sidebar for "OUR CORRESPONDENT".

Chef & Hotel Chile

<https://chefandhotel.cl/gastronomia/presentacion-oficial-wgi-global-report-2020-a-gastronomic-planet>

The screenshot shows the homepage of the Chef & Hotel Chile website. At the top, there's a navigation bar with links like 'Hoteles', 'Gastronomía', 'Café/Tea', 'Pastería', 'Coctelería', 'Turismo', 'Vídeos', 'Proveedores', and 'Opinión'. Below the navigation, there's a banner for the 'WGI GLOBAL REPORT 2020-2021 A GASTRONOMIC PLANET'. The main content area features several images related to the report, including a large graphic of a face with colorful highlights, a chef in a kitchen, and a group of people at a press conference. Text on the page discusses the report's focus on gastronomy and its interdisciplinary nature.

This collage includes various images from the report's launch. It features a banner for 'WGI GLOBAL REPORT 2020-2021 A GASTRONOMIC PLANET', a chef in a white coat, a woman in a blue uniform holding a tray of pastries, and a cartoon illustration of a chef named 'Rodolfo Guzman' with the text '#28 BEST CHEF'. There is also a quote from José Manuel Iglesias about the report's global reach and interdisciplinary approach. The collage is set against a background of a restaurant interior.

Türk Aşçı Haberleri

<https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/75810/Dunya-Gastronomi-Enstitusu-Ilk-Kuresel-Raporu-Yayinlandi-.html>

5

The screenshot shows a news article on the Türk Aşçı Haberleri website. The headline reads 'Dünya Gastronomi Enstitüsü İlk Küresel Raporu Yayınlandı'. The article discusses the report's analysis of the global gastronomy sector in 2019, mentioning the presence of 100 countries and the report's interdisciplinary nature. It includes images of the report's cover and a press conference.

This collage includes images from the report's launch, such as a banner for 'WGI GLOBAL REPORT 2020-2021 A GASTRONOMIC PLANET', a chef in a white coat, and a woman in a blue uniform holding a tray of pastries. It also features promotional banners for 'lightinthebox' and 'Jacketstogo' with discounts. Text on the page discusses the report's global reach and its impact on the industry.

Noticia servida automáticamente por la Agencia EFE

Claves para la gastronomía pre, in y post-COVID en "WGI Global Report"

[Twitter](#) [Facebook](#) [Compartir](#)



Claves para la gastronomía pre, in y post-COVID en "WGI Global Report"

30 de septiembre de 2020 - 11:47h | 0

Madrid, 30 sep. (EFE).- El Instituto Mundial de Gastronomía (WGI) ha lanzado el "WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet", primer libro de una trilogía que tratará, desde un punto de vista académico e interdisciplinar, la gastronomía antes, durante y después de la pandemia.

"WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet" es una obra de carácter global, ya que en ella han participado especialistas de varios países, en la que también caben los consejos alimenticios, explican en nota de prensa sus responsables.

En este primer volumen se abordan aspectos culturales y técnicos de la gastronomía antes de la aparición de la COVID-19 desde disciplinas tan diversas como la Antropología, Turismo, Tecnología, Patrimonio, Marketing, Educación, Hostelería o Artes culinarias.

Y es que el "WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet" es "el primer libro de la historia en acercarse a la gastronomía desde una perspectiva académica, pero sin renunciar al aspecto lúdico", aseguran desde WGI.

Esta primera entrega, "A Gastronomic Planet" será el inicio de una trilogía que resume diferentes artículos gastronómicos creados antes de la aparición del COVID-19; posteriormente aparecerá un segundo libro tratando la influencia de la crisis sanitaria en el sector gastronómico y el tercer y último libro hará un relato postpandemia.

Con José Manuel Iglesias y Blanca Berrón al frente del equipo editorial, la obra cuenta con colaboradores como Luis Tesón, Chandra Shamser, Sidney Cheung o Gaspar Ros.

Todo ello con el "apoyo clave" que han brindado algunos dirigentes de organizaciones internacionales como Rafael Ansón, presidente de la Academie Internationale de la Gastronomie; Thomas Gugler, de Worldchefs, o Edouard Cointreau, de Gourmand World Cookbook Awards.

La primera edición se distribuirá gratuitamente en formato PDF y además aquellos que lo deseen podrán solicitar una copia en papel, a través de la web de la editorial, www.bubok.es.

La presentación internacional del libro en Madrid ha sido co-organizada por la cátedra Ferrán Adrià UCJC y próximamente se irán dando a conocer las fechas de las presentaciones en Italia, India, Chile, Japón o Francia.

ETIQUETAS
Cultura

Y 5€ MÁS POR CADA COMPRA EN

REPSOL

Y EN

ElCorteIngenio

Recibe nuestros boletines

Adelanto para socios

Cultura

The Guardian en español

Economía

Desalambre

Cuarto propio

Consumo claro

[Suscríbete](#)

Apúntame



Un truco brillante de rodilla

Este truco elimina instantáneamente el dolor y la rigidez de las rodillas.

6

Expansión / Gastrocultura por Rafael Ansón

<https://www.expansion.com/fueradeserie/blogs/gastrocultura/2020/10/13/gastronomia-global.htm>

The screenshot shows a dark-themed blog page from Expansion.com. At the top right is the 'fueradeserie MAGAZINE' logo. On the left, there's a circular portrait of Rafael Ansón. The main title 'GASTROCULTURA' is above the subtitle 'el blog de Rafael Ansón'. A sidebar on the left contains links like 'Mi biografía', 'Rafael Ansón', and 'Más leídos'. The main content area features an article titled 'Gastronomía Global' with a timestamp '13/10/2020 | 18:30'. The text discusses the evolution of gastronomy from a luxury activity to a global, healthy, and sustainable activity. It mentions the World Gastronomy Institute (WGI) and its Global Report 2020. The sidebar also lists various gastronomic topics and institutions.

7

Diario de Gastronomía

<https://diariodegastronomia.com/wgi-global-report-2020-estado-mundial-la-gastronomia/>

The screenshot shows the homepage of diariodegastronomia.com. The header includes 'diario de gastronomia' and social media links. Below the header is a large image of a face made of food. The main headline reads 'WGI GLOBAL REPORT 2020: EL ESTADO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA'. A subtext below it says 'DIARIODEGASTRONOMIA.COM - 3/09/2020'. The page features several smaller images of food-related news articles on the right side under the heading 'HOY EN PORTADA...'. The overall design is clean and modern.

Excelencias Gourmet

<https://www.excelenciasgourmet.com/index.php/es/opinion/global-report-2020-gastronomia-antes-durante-y-despues-de-la-covid-19>

EXCELENCIAS Gourmet

INICIO NOTICIAS OPINIÓN ENTREVISTAS TASTEVIN MIXOLOGÍA AIBG OTRAS SECCIONES

Global Report 2020: Gastronomía antes, durante y después de la COVID-19

Creado: Mar, 13/10/2020 - 16:46 Autor: Rafael Ansón Categoría: Opinión

Compartir Twitter

Antes la gastronomía era una actividad reservada para unos cuantos privilegiados que disfrutaban comiendo. Ahora se ha convertido en una de las actividades más importantes del siglo XXI, una actividad saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria.

Por eso no es casualidad que organizaciones como el World Gastronomy Institute (WGI) -acreditada en 2016 con estatus consultivo en el Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas y entidad colaboradora de la Organización Mundial del Turismo-, dediquen todos sus esfuerzos a la investigación y la divulgación de los diferentes aspectos que abarca la gastronomía en el siglo XXI.

El WGI acaba de publicar una obra de referencia en el sector: el Global Report 2020. Se trata de un informe mundial dedicado íntegramente a la gastronomía con un enfoque académico e interdisciplinar.

World Gastronomy Institute (WGI)

El World Gastronomy Institute es una organización internacional sin ánimo de lucro dedicada a promover una gastronomía sostenible y a contribuir con el desarrollo cultural y socioeconómico de las naciones.

Mediante diversas acciones de investigación y divulgación trata de prestar apoyo al sector gastronómico en todas sus manifestaciones, desde la producción y la industria alimentaria hasta la cultura, el turismo, el empleo, la salud, la economía o la educación, para avanzar en el conocimiento y el desarrollo de políticas locales y globales de interés común.

El WGI tiene presencia en 46 países de todos los continentes del mundo y cuenta con el apoyo de importantes instituciones gubernamentales y gastronómicas.

DESCARGUE NUESTRA ÚLTIMA EDICIÓN

MÁS LEÍDAS

- Alimentos que refuerzan el sistema inmunológico
- Sésamo: propiedades y beneficios para la salud
- Receta de Torta de chocolate casera
- Qué alimentos se deben lavar y cuáles no

8

EXCELENCIAS Gourmet

Una publicación del Grupo Excelencias

Edición No: 575

Global Report 2020: Gastronomía antes, durante y después de la COVID-19

Ler más

A Gastronomic Planet es la primera edición de una trilogía que pretende convertirse en una guía de referencia para el estudio y conocimiento del panorama gastronómico internacional antes, durante y después del COVID-19.

Alimentos esenciales para la mujer

Ler más

Las necesidades nutricionales de las mujeres son específicas de su género y a partir de los 30 años resulta fundamental culminar para asegurar un buen estado de salud. Con la llegada del otoño y al fin del desorden vacacional conviene recordar qué alimentos no deben faltar en la dieta femenina.

3 Recetas con castañas ideales para el otoño

Ler más

Las castañas son uno de los productos característicos del otoño. Este delicioso fruto seco sobresale por ser un ingrediente muy saludable gracias a su riqueza nutritiva. Fuente abundante de hidratos de carbono complejos ofrecen al organismo una elevada proporción de fibra, así como un inmenso cantidad para el organismo tales como potasio, magnesio, fósforo y calcio de origen vegetal.

EXCELENCIAS Madrid 2020 Gourmet

GASTRONOMÍA EN LA SUELVA NORMALIDAD

MÁS LEÍDAS

- Alimentos que refuerzan el sistema inmunológico
- Sésamo: propiedades y beneficios para la salud
- Receta de Torta de chocolate casera
- Qué alimentos se deben lavar y cuáles no

Excepciones Gour... 12 mil Me gusta

Me gusta esta página

Sé el primero de tus amigos en indicar q te gusta.

PR NEWSWIRE

Herrero y CO presenta en su aniversario 150 una obra maestra de Fran Gehry

EDMEL, PRNEWS, 14/10/2020 21:52

Accompañado por Herré... Dijo que, «Severiano se le considera actualmente en la octava etapa de Ferrer... Jouet durante la ceremonia de inducción

Universidad Camilo José Cela / EN

<https://www.ucjc.edu/en/2020/09/el-world-gastronomy-institute-organiza-con-la-catedra-ferran-adria-ucjc-el-primer-global-report-de-gastronomia-internacional/>

Universidad Camilo José Cela / ES

<https://www.ucjc.edu/2020/09/el-world-gastronomy-institute-organiza-con-la-catedra-ferran-adria-ucjc-el-primer-global-report-de-gastronomia-internacional/>

20 Universidad Camilo José Cela

Comité Permanente de Integridad Académica Alumnos Profesores/PAS Idioma +

+34 918153131

ESTUDIOS UNIVERSIDAD COMUNIDAD ADMIÓN

SEARCH



Categorías

- Cátedra Estudios Hispánicos
- Cátedra Ferran Adrià
- Cátedra la Mar Almirante Fernando Poole Pérez Pardo
- Cátedra Olímpica
- Convenios e Instituciones
- Deportes
- Facultad de Comunicación y Humanidades
- Facultad de Educación
- Facultad de Salud
- Facultad de Tecnología y Ciencia
- Ferran Adrià
- Fundación Felipe Segovia
- Fundación UCJC
- General
- Idiomas
- Jornadas y Eventos
- The Conversation
- UCJC
- UCJC Sports Club
- Uncategorized

9

29 Septiembre, 2020 | Cátedra Ferran Adrià | Categoría: General

World Gastronomy Institute organiza con la Cátedra Ferrán Adrià UCJC el primer 'Global Report' de gastronomía internacional

World Gastronomy Institute (WGI) ha presentado hoy en el Campus de Almagro de la Universidad Camilo José Cela el **primer Global Report sobre la gastronomía, enfocada como actividad interdisciplinar**. Este libro cuenta con un importante soporte académico y de investigación, con decenas de artículos de reputados expertos que analizan la situación mundial del sector antes del Covid-19.

El «**WGI Global Report 2020 - A Gastronomic Planet**» es una obra documental escrita por decenas de expertos en Gastronomía de todos los rincones del globo, componiendo una visión global del sector en el mundo. El libro ofrece claves esenciales acerca de la alimentación y su relación con las personas. El contenido refleja diferentes aspectos culturales y técnicos, desde disciplinas tan diversas y complementarias como la Antropología, Turismo, Tecnología, Patrimonio, Marketing, Educación, Institucional, Hostelería o Artes Culinarias.

Desde el concepto de «Informe Mundial» desarrollado habitualmente por las grandes Agencias y Organizaciones Internacionales, el World Gastronomy Institute (WGI) ha editado por primera vez en la historia, con la colaboración de la Cátedra Ferrán Adrià de Cultura Gastronómica y Comunicación Alimentaria, un libro de referencia académica y de investigación, dedicado a la Gastronomía; el primer objetivo ha sido dejar constancia de un momento concreto que sirve como documentación de estudio, sin renunciar a la lectura lúdica para lecturas ocasionales. El Report subtitulado como «*A Gastronomic Planet*» es el primer volumen de una trilogía que recopila artículos sobre diferentes temas gastronómicos redactados antes de la aparición del COVID 19.

La presentación internacional en Madrid ha sido coorganizada con la Cátedra Ferrán Adrià UCJC, que desde un principio ofreció sus recursos e instalaciones para que esta relevante iniciativa tuviera un ámbito adecuado para su lanzamiento. También se está preparando un calendario de presentaciones del libro en diferentes países como Italia, India, Chile, Francia, China o Japón.

El Equipo Editorial liderado por José Manuel Iglesias y Blanca Barrón ha contado con un numeroso grupo formado por un centenar de colaboradores, algunos tan implicados como Luis Tesón, Chandra Shamer, Sidney Cheung, Gaspar Ros, Gabriel Leonart, Frédéric Duhart, Begona Sieyra, Juan José Burgos, Jocelyne Napoli, Flora Dallari, Lluís Petit, Ragnar Fríðriksson, Roy D. Palmer, Knud-Erik Larsen, Robbie Postma o Javier Lores. Nuestro extremo agradecimiento a todos ellos. La obra cuenta con el inestimable apoyo de dirigentes de organizaciones internacionales como Rafael Anson de la «Académie Internationale de la Gastronomie», Thomas Gugler de Worldchefs o Edouard Cointreau de Gourmand World Cookbook Awards, así como con la colaboración especial de Rosa Mª González de la Cátedra Ferrán Adrià UCJC y Gabriel Bartra de la Fundación de F. Xavier Medina de la UNESCO Chair on Food, Culture and Development UOC.

El WGI está ya trabajando en el segundo libro que tratará sobre la influencia del coronavirus en el sector desde una perspectiva internacional. El tercer volumen se comenzará a preparar cuando –todos esperamos que cuanto antes– haya pasado la pandemia, para poder así explicar a los lectores de ahora y del futuro cómo ha sido el antes, durante y después de una de las mayores catástrofes de nuestra época.



El Expresso

http://www.elexpresso.com/167_ultima-hora/7058666_claves-para-la-gastronomia-pre-in-y-post-covid-en-wgi-global-report.html



ÚLTIMA HORA

VOLVER A "ÚLTIMA HORA" ▶

ULTIMA EDICION

Claves para la gastronomía pre, in y post-COVID en "WGI Global Report"

Madrid, 30 sep. (EFE) - El Instituto Mundial de Gastronomía (WGI) ha lanzado el "WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet", primer libro de una trilogía que tratará, desde un punto de vista académico e interdisciplinario, la gastronomía antes, durante y después de la pandemia.

Imagen cedida por el Instituto Mundial de Gastronomía. EFE

Madrid, 30 sep. (EFE) - El Instituto Mundial de Gastronomía (WGI) ha lanzado el "WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet", primer libro de una trilogía que tratará, desde un punto de vista académico e interdisciplinario, la gastronomía antes, durante y después de la pandemia.

"WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet" es una obra de carácter global, ya que en ella han participado especialistas de varios países, en los que también caben los consejos alimenticios, explican en nota de prensa sus responsables.

En este primer volumen se abordan aspectos culturales y técnicos de la gastronomía antes de la aparición de la COVID-19 desde disciplinas tan diversas como la Antropología, Turismo, Tecnología, Patrimonio, Marketing, Educación, Hostelería o Artes culinarias.

Y es que el "WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet" es "el primer libro de la historia en acercarse a la gastronomía desde una perspectiva académica, pero sin renunciar al aspecto lúdico", aseguran desde WGI.

Esta primera entrega, "A Gastronomic Planet" será el inicio de una Trilogía que resume diferentes artículos gastronómicos creados antes de la aparición del COVID-19; posteriormente aparecerá un segundo libro tratando la influencia de la crisis sanitaria en el sector gastronómico y el tercer y último libro hará un relato postpandémico.

Con José Manuel Iglesias y Blanca Barrón al frente del equipo editorial, la obra cuenta con colaboradores como Luis Teson, Chandra Shamsier, Sidney Cheung o Gaspar Ros.

Todo ello con el "apoyo clave" que han brindado algunos dirigentes de organizaciones internacionales como Rafael Arrión, presidente de la Academia Internationale de la Gastronomía; Thomas Gugler, de Worldchefs, o Edouard Cointreau, de Gourmand World Cookbook Awards.

La primera edición se distribuirá gratuitamente en formato PDF y además aquellos que lo deseen podrán solicitar una copia en papel, a través de la web de la editorial: www.librook.es.

La presentación internacional del libro en Madrid ha sido co-organizada por la cátedra Ferrán Adrià UCJC y próximamente se irán dando a conocer las fechas de las presentaciones en Italia, India, Chile, Japón o Francia.



10

Agencia EFE

<https://www.efe.com/efe/espana/destacada/claves-para-la-gastronomia-pre-in-y-post-covid-en-wgi-global-report/10011-4355857>

The screenshot shows a news article from Agencia EFE. The headline is "Claves para la gastronomía pre, in y post-COVID en "WGI Global Report"" (Keys for pre, in, and post-COVID gastronomy in "WGI Global Report"). The article includes a photograph of a press conference with several people standing in front of a banner for the WGI Global Report. Below the article, there is a sidebar with a promotion for a computer monitor and links to other news articles about COVID-19.

zenodo

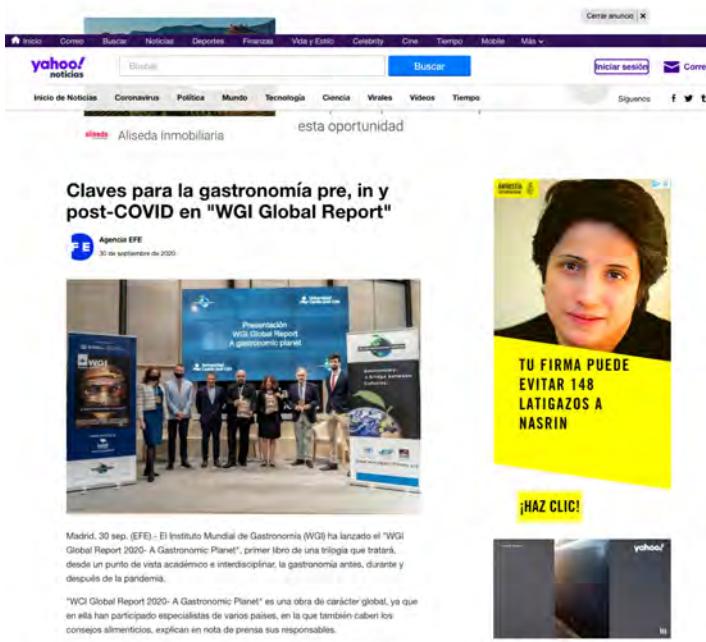
<https://zenodo.org/record/4061738#.X3kt7RAzbIU>

The screenshot shows a Zenodo record page for an article titled "«Territorial Food Identities. Tips for Gastronomy Actors.», in World Gastronomy Institute (ed.), WGI Global Report 2020 : A Gastronomic Planet, Madrid : Bubok Editorial, 2020, p. 15-17." The page includes a preview of the document, author information (Frédéric Duhart), and publication details. It also features a large OpenAIRE logo and various download statistics.

11

Yahoo Noticias

https://es.noticias.yahoo.com/claves-gastronom%C3%ADA-pre-in-post-094743664.html?guccounter=1&guce_referrer=aHR0cHM6Ly93d3cuZ29vZ2xLmNvbS8&guce_referrer_sig=AQAAAMfvqtktjQVFqL78iO8Kw
[d2KdGSnF2YDR2EvvumjdkRmnEer46FY9aMOvLDalC3AKcvzGJHyeWeTh5leA-krc3UWkvrZmyia-IBzcA_53xRy4cmuOL1ZxaFX-Esgmbf8x36MZi10QBYJKoPTo6Bl1hrc7fRtsBhtiC_uBtewqRE](https://es.noticias.yahoo.com/claves-gastronom%C3%ADA-pre-in-post-094743664.html?guccounter=1&guce_referrer=aHR0cHM6Ly93d3cuZ29vZ2xLmNvbS8&guce_referrer_sig=AQAAAMfvqtktjQVFqL78iO8Kw)



The screenshot shows the Yahoo Noticias homepage with a search bar and various navigation links. Below the header, there's a banner for 'Aliseda Inmobiliaria' and a headline: 'Claves para la gastronomía pre, in y post-COVID en "WGI Global Report"'. To the right of the article, there's a photo of several people at a press conference and a sidebar with social media links and other news snippets.

En este primer volumen se abordan aspectos culturales y técnicos de la gastronomía antes de la aparición de la COVID-19 desde disciplinas tan diversas como la Antropología, Turismo, Tecnología, Patrimonio, Marketing, Educación, Hostelería o Artes culinarias.

Y es que el "WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet" es "el primer libro de la historia en acercarse a la gastronomía desde una perspectiva académica, pero sin renunciar al aspecto lúdico", aseguran desde WGI.

Esta primera entrega, "A Gastronomic Planet" será el inicio de una trilogía que resume diferentes artículos gastronómicos creados antes de la aparición del COVID 19; posteriormente aparecerá un segundo libro tratando la influencia de la crisis sanitaria en el sector gastronómico y el tercer y último libro hará un relato postpandémico.

Con José Manuel Iglesias y Blanca Barrón al frente del equipo editorial, la obra cuenta con colaboradores como Luis Tesón, Chandra Shamer, Sidney Cheung o Gaspar Ros.

Todo ello con el "apoyo clave" que han brindado algunos dirigentes de organizaciones internacionales como Rafael Arán, presidente de la Academia Internacional de la Gastronomía; Thomas Gugler, de Worldchefs, o Edoardo Courteau, de Gourmand World Cookbook Awards.

La primera edición se distribuirá gratuitamente en formato PDF y además aquellos que lo deseen podrán solicitar una copia en papel, a través de la web de la editorial, <a><http://www.bubok.es/>.

La presentación internacional del libro en Madrid ha sido co-organizada por la cátedra Ferán Adrià UCIJ y próximamente se irán dando a conocer las fechas de las presentaciones en Italia, India, Chile, Japón o Francia.

(c) Agencia EFE



Nuestro objetivo es crear un lugar seguro y atractivo en el que los usuarios puedan conectarse para compartir intereses y pasiones. A fin de mejorar la experiencia de nuestros usuarios, hemos suspendido temporalmente los comentarios en artículos.

Fans de Harry Potter hacen cola durante hora para ver pasar el Hogwarts Express... y otro lo les anima al momento

Ver más

Otras historias



Ana Rosa Quintana se pregunta "por qué salió Madrid" y este Immunólogo le responde así de directo

Ver más



Fans de Harry Potter hacen cola durante hora para ver pasar el Hogwarts Express... y otro lo les anima al momento

Ver más

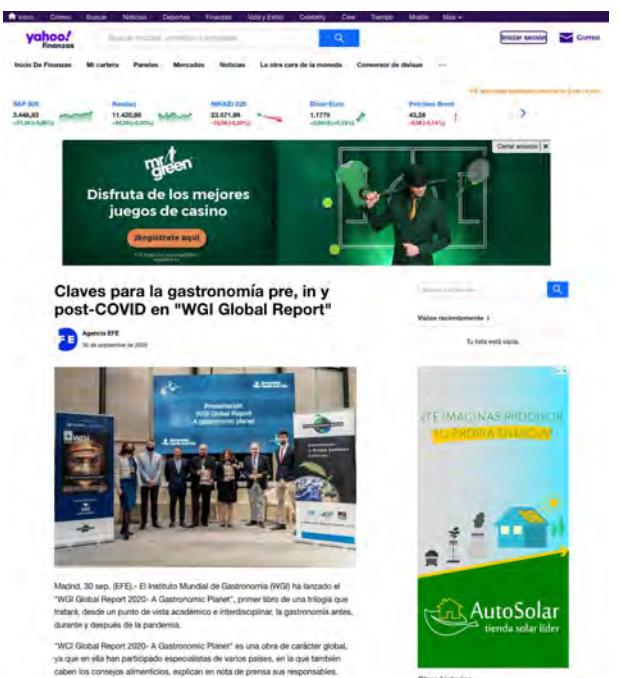


FOTOS | Uno de los lugares más despididos Estados Unidos apoya a Trump pese a sus promesas incumplidas

Ver más

Yahoo Finanzas

<https://es.finance.yahoo.com/noticias/claves-gastronom%C3%ADA-pre-in-post-094743664.html>



The screenshot shows the Yahoo Finanzas homepage with a stock market summary at the top. Below it, there's a banner for 'mr green' and a headline: 'Claves para la gastronomía pre, in y post-COVID en "WGI Global Report"'. To the right of the article, there's a photo of several people at a press conference and a sidebar with social media links and other news snippets.

En este primer volumen se abordan aspectos culturales y técnicos de la gastronomía antes de la aparición de la COVID-19 desde disciplinas tan diversas como la Antropología, Turismo, Tecnología, Patrimonio, Marketing, Educación, Hostelería o Artes culinarias.

Y es que el "WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet" es "el primer libro de la historia en acercarse a la gastronomía desde una perspectiva académica, pero sin renunciar al aspecto lúdico", aseguran desde WGI.

Esta primera entrega, "A Gastronomic Planet" será el inicio de una trilogía que resume diferentes artículos gastronómicos creados antes de la aparición del COVID 19; posteriormente aparecerá un segundo libro tratando la influencia de la crisis sanitaria en el sector gastronómico y el tercer y último libro hará un relato postpandémico.

Con José Manuel Iglesias y Blanca Barrón al frente del equipo editorial, la obra cuenta con colaboradores como Luis Tesón, Chandra Shamer, Sidney Cheung o Gaspar Ros.

Todo ello con el "apoyo clave" que han brindado algunos dirigentes de organizaciones internacionales como Rafael Arán, presidente de la Academia Internacional de la Gastronomía; Thomas Gugler, de Worldchefs, o Edoardo Courteau, de Gourmand World Cookbook Awards.

La primera edición se distribuirá gratuitamente en formato PDF y además aquellos que lo deseen podrán solicitar una copia en papel, a través de la web de la editorial, <a><http://www.bubok.es/>.

La presentación internacional del libro en Madrid ha sido co-organizada por la cátedra Ferán Adrià UCIJ y próximamente se irán dando a conocer las fechas de las presentaciones en Italia, India, Chile, Japón o Francia.

(c) Agencia EFE



Un trabajador de KFC habla a sus clientes de la manera de preparar su comida

Ver más



Digital Yuan Es Considerado Como Una Inversión De "Mayor Potencial De Retorno" Por Los Investigadores Independientes

Ver más

12

Nova Ciencia

<https://novaciencia.es/el-profesor-de-la-umu-gaspar-ros-participa-en-el-primer-informe-del-world-gastronomy-institute-sobre-gastronomia/>

Murcia Plaza

<https://murciaplaza.com/el-profesor-gaspar-ros-participa-en-un-informe-del-world-gastronomy-institute-sobre-la-cocina-en-tiempos-de-la-covid>

The screenshot shows the Nova Ciencia website homepage. At the top, there's a navigation bar with links like 'JUEVES, OCTUBRE 1, 2020', 'SUSCRÍBETE', 'REVISTA NOVA CIENCIA', 'QUIÉNES SOMOS', 'f', 't', 'o', 'd', 'INICIO', 'CIENCIA', 'SOSTENIBILIDAD', 'SALUD', 'EMPREnde', 'CULTURAS', 'PROPYESTAS', 'CAMPUS', 'GRADOS', 'MÁSTERES', 'UAL', 'UJA', 'UMA', 'UGR', 'UMU', 'UPCT', 'UCAM', 'UA', 'UMH', 'UCLM', 'UNIA'. Below the navigation is a banner for 'Dirección Hotelera Global y Empresas Turísticas' and 'Les Roches'. The main article headline is 'El profesor de la UMU Gaspar Ros participa en el primer informe del World Gastronomy Institute sobre gastronomía'. It includes a photo of Gaspar Ros and several smaller images related to the university and its programs.

El profesor de la UMU Gaspar Ros participa en el primer informe del World Gastronomy Institute sobre gastronomía

Por Nova Ciencia - Oct 1, 2020

Compartir: Facebook, Twitter, G+, P

Enseñanzas propias de postgrado

Solicita tu plaza

un A

La llave para abrir el óvulo

MASTERES Y FORMACIÓN UNIVERSITARIA

Visita nuestro perfil en Issuu

Últimas noticias:

- Abierto el plazo de inscripción para participar en el Programa Voluntari@s... Oct 1, 2020
- El profesor de la UMU Gaspar Ros participa en el primer... Oct 1, 2020
- "La respuesta conjunta de la sociedad como colectivo ha sido lo... Oct 1, 2020
- El Colegio Oficial de Pilotos renueva su código deontológico bajo el... Oct 1, 2020
- La UNIA publica su plan de contingencia frente al coronavirus para... Oct 1, 2020

POR UNA VUELTA AL COLE SEGURO

INICIO DE CURSO 2020-21

unia.es

Abierto plazo de matrícula

Grados/Másteres

Curso 2020/21

UNED Se adapta a ti

INGENIERIA DE EDIFICACION

Máster en Rehabilitación Arquitectónica

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ESPECIALIZADA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

13

Inacap

[https://portales.inacap.cl/noticias/destacadas/noticias-destacadas-2020/INACAP-participa-en-la-elaboracion-del-primer-Global-Report-sobre-la-gastronomia,-lanzado-por-el-World-Gastronomy-Institute-\(WGI\)](https://portales.inacap.cl/noticias/destacadas/noticias-destacadas-2020/INACAP-participa-en-la-elaboracion-del-primer-Global-Report-sobre-la-gastronomia,-lanzado-por-el-World-Gastronomy-Institute-(WGI))

The screenshot shows a news article from the INACAP website. The headline reads: "INACAP participa en la elaboración del primer Global Report sobre la gastronomía, lanzado por el World Gastronomy Institute (WGI)". Below the headline is a photograph of two people, a man and a woman, wearing face masks, sitting in front of a banner that says "UNIVERSIDAD Católica de Chile". To the left of the photo is a book cover titled "STRONOMIC PLANET PAPER EDITION IV" by "bubok". Below the photo are several recommended articles and social media links.

Recomendados

- Docentes de INACAP Magíj expoeron proyectos educativos mediados por la tecnología
- INACAP Sede Concepción-Talcahuano invita a participar de la Cumbre de la Innovación 2020
- INACAP y Centro Paula Souza de Brasil dictan seminario online sobre logística
- Saludo del Rector con motivo del Día del Profesor

INACAP octubre de 2020. Profesores y directivos de INACAP colaboraron con artículos de distintas temáticas para el libro "World Gastronomy Institute (WGI) Global Report 2020 – A Gastronomic Planet", lanzado internacionalmente en Madrid, España, recientemente. El volumen es un registro documental escrito por expertos en Gastronomía de todo el mundo, otorgando una visión global del sector y brinda claves esenciales sobre la alimentación y su vínculo con las personas; reflejando diferentes aspectos culturales y técnicos que abarcan disciplinas tan diversas y complementarias como la antropología, turismo, tecnología, patrimonio, marketing, educación, institucional, hotelería o artes culinarias.

Los aportes de nuestra institución fueron obra de La Subdirectora de Patrimonio y Cultura del Centro de Innovación Gastronómica (CIG) de INACAP, María José Vargas, quien contribuyó con el artículo "Stal er Origin: A Promotional and Validation Tool", contenido en el capítulo Institutional & Education del libro; mientras que de la Sede INACAP Apoquindo, el Director de Carrera de Hotelería y Turismo, Gabriel Leonart, aportó con el artículo "A Diverse, Long, and Narrow Strip of Land", y el profesor Yaser Soleman, con el artículo "The Latin America's challenge"; ambos contenidos en el capítulo de Food Tourism. Asimismo, colaboraron en la redacción y traducción de estos artículos los docentes José Pérez Vogl, Sandra Herrera y Julio Quiroz, todos pertenecientes a la Sede Apoquindo.

14

Club de Gourmets

<https://www.gourmets.net/revista-club-de-gourmets/noticias/wgi-global-2020-el-primer-informe-global-sobre-gastronomia>

The screenshot shows a news article from the Club de Gourmets website. The headline is "WGI Global 2020: el primer informe global sobre Gastronomía". Below the headline is a photo of five people standing in front of a banner that says "Presentación WGI Global Report A gastronomic planet". The banner also features the logos of the World Gourmet Congress and the University of Chile.

Gastronomía

WGI Global 2020: el primer informe global sobre Gastronomía

☆ ☆ ☆ ☆

Déjanos tu valoración:

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Fecha Publicación Web: 12 de octubre de 2020

World Gastronomy Institute (WGI) es la Entidad Internacional que trabaja en más de 40 países para mejorar la calidad de la gastronomía en el planeta, actuando en las áreas de educación, turismo gastronómico, promoción, investigación, sostenibilidad y cultura.

Uno de sus últimos proyectos ha sido el primer "informe global" sobre gastronomía enfocado como actividad interdisciplinaria. Recoge un importante número de artículos escritos por expertos del mundo de la gastronomía sobre la situación mundial antes, durante y después del Covid-19. El objetivo es generar una memoria del momento concreto que pueda servir como documentación de estudio.

"El informe 2020 - Un planeta gastronómico", es el primer volumen de una trilogía que recopila artículos sobre diferentes temas gastronómicos escritos antes de la aparición de COVID-19. Ofrece claves esenciales sobre los alimentos y su relación con las personas, a través de diferentes aspectos culturales y técnicos de disciplinas tan diversas como la Antropología, el Turismo, la Tecnología, el Patrimonio, el Marketing, la Educación, las Instituciones, la Hotelería o las Artes Culinarias.

El WGI ya está trabajando en el segundo libro que tratará la influencia del coronavirus en el sector desde una perspectiva internacional. El tercer volumen comenzará a prepararse cuando - todos esperamos que lo antes posible - la pandemia haya pasado, con el fin de explicar a los lectores ahora y el futuro cómo ha sido antes, durante y después de una de las mayores catástrofes de nuestro tiempo.

El equipo editorial liderado por José Manuel Iglesias y Blanca Barrón ha contado con un numeroso grupo formado por un centenar de colaboradores y dirigentes de organizaciones internacionales como Rafael Ansón de la Real Academia de Gastronomía, Thomas Gugler de Worldchefs o Edouard Cointreau de Gourmand World Cookbook Awards, así como con la colaboración especial de Rosa M. González de la Cátedra Ferran Adrià UCJC e de F. Xavier Medina de la UNESCO Chair on Food, Culture and Development UOC.

Latin América News

<http://www.latinamerica.shafaqna.com/ES/AL/1070304>

Latin America News

Wednesday 14 October 2020

Home All news Contact us RSS English

Últimas noticias

ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos camino a las elecciones - [granma.cu](#)

TELESURV

Ni descubrimiento, ni encuentro. Día de la Resistencia Indígena - [telesury](#)

ECUADOR

Policía ecuatoriana reprime a manifestantes indígenas - [telesury](#)

MÉXICO

FÚTBOL MÉXICO – El uruguayo Vikonis asegura que el Pueblo insistirá en ser protagonista - [efe](#)

RUSIA

UE RUSIA – La UE acuerda sancionar por uso de arma química contra

CATAR

FÚTBOL CATAR 2022 – Tiempo de revancha - [efe](#)

WGI Global Report 2020 – A Gastronomic Planet

efé - 14 days ago

GASTRONOMÍA LIBROS – Claves para la gastronomía pre, in y post–COVID en WGI Global Report

[Read on the original site](#)

Latest News

- ESPAÑA INFLACIÓN – El IPC modera su caída al 0,4 % en septiembre por el encarecimiento de la luz - [efe](#)
- Ordenan investigar al ministro de Medio Ambiente brasileño - [telesury](#)
- CORONAVIRUS ALEMANIA – Alemania con mas de 5.000 contagios llega a punto más alto desde abril - [efe](#)
- FLAMENCO FALLECIMIENTO – Muere en Sevilla Manuel Herrera, creador de la

Gastroarmonías Magazine

<https://gastroarmonias.es/wgi-global-report-2020-a-gastronomic-planet>

gastroarmonías

Gastronomia magazine

INICIO CONTACTO ARMONIAS CLUB

WGI Global Report 2020 – A Gastronomic Planet

29 noviembre 2020

1.122 visitas

Compartir

WGI
GLOBAL REPORT 2018-20

A GASTRONOMIC PLANET

FOOD TOURISM • ALIMENTARY TECHNOLOGY • ANTHROPOLOGY • HERITAGE MARKETING • EDUCATION • INSTITUTIONAL • HOSPITALITY • DEVELOPMENT FOOD CULTURE • CULINARY ARTS • PRODUCTS • SUSTAINABILITY • FUTURE

Las recetas de pez espada y rape del Parador de Ribadeo...

Genovina paella valenciana y múltiples variantes arroceras en la oferta de...

El Parador de Argomániz homenajea a la patata asturiana con un...

MÁS VISITADAS

Casquería. Antes necesidad, ahora lujo.

El cocido madrileño, una comida de "tres vueltas".

3 claves para reconocer un buen jamón ibérico.

DESTACADO

15

<https://www.afuegolento.com/articulo/gi-global-report-2020--gastronomic-planet/22573/>

The screenshot shows the homepage of Afuegolento.com. At the top, there's a banner for the 'WGI Global Report 2020' with the subtitle 'con Koldo Royo' and '25 AÑOS con NUESTRA GASTRONOMÍA'. Below the banner, a large image of the report cover is displayed, featuring a colorful, abstract illustration of a face with the text 'A GASTRONOMIC PLANET'. To the right of the image, a sidebar lists various articles under 'ÚLTIMAS PUBLICACIONES'. On the far right, there are sections for 'ULTIMAS NOTICIAS' and 'ÚLTIMA HORA'.

16

el club de recetas

<https://elclubderecetas.com/recetas-general/presentacion-wgi-global-report-2020>

The screenshot shows the website 'el club de recetas'. At the top, there's a header with social media links and a call-to-action 'Inscríbete ahora - Da de alta tu Blog'. Below the header, a banner for the 'Presentación WGI Global Report 2020' is shown, featuring a group of people in front of a blue backdrop with the text 'Presentación WGI Global Report A gastronomic planet'. The main content area displays the same image from the previous screenshot, along with a caption: 'El World Gastronomy Institute (WGI) lanza el primer Global Report sobre la gastronomía, enfocada como actividad interdisciplinaria. Un libro con un importante soporte académico y de investigación, con decenas de artículos de reputados expertos que analizan la situación mundial del sector antes del COVID-19.' Below this, there's a section titled 'Presentación WGI Global Report 2020' with a link to 'Ver la noticia completa en la fuente original'. The footer contains a search bar, categories like 'Categorías', and social media links.

Hosteleo

<https://hosteleo.com/blog/el-world-gastronomy-institute-lanza-el-primer-global-report-sobre-gastronomia/>

The screenshot shows a news article from Hosteleo.com. At the top, there's a header with the site's logo and navigation links for Blog, Noticias, Empleo, Tendencias, Hostelería Web, and Contacto. Below the header, the main title reads "El World Gastronomy Institute lanza el Global Report 2020". A sub-headline indicates it's a "NOTICIA DE EMPLEO EN HOSTELERIA Y TURISMO". The main image shows a group of people at a press conference for the report launch. To the right, there's a sidebar with social media links and a "Continuar" button. Below the main content, there's a "Activar Ahora" section with a "ABRIR" button, followed by a "Últimas noticias de empleo" section listing several news items.

17

Universidad de Murcia

<https://www.um.es/web/sala-prensa/-/el-profesor-de-la-umu-gaspar-ros-participa-en-el-primer-informe-del-world-gastronomy-institute-sobre-gastronomia>

The screenshot shows a news article from the Universidad de Murcia website. The header includes the university's logo and links for Acceder, CAMPUS MARÍA NOSTRU, and Buscar. The main title is "El profesor de la UMU Gaspar Ros participa en el primer informe del World Gastronomy Institute sobre gastronomía". Below the title, there's a large image of a book cover with the title "A GASTRONOMIC PLANET". The article text discusses Gaspar Ros's participation in the report and its content.

Gaspar Ros, decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, ha participado en la elaboración del primer Global Report del World Gastronomy Institute (WGI) sobre gastronomía; una obra documental escrita por decenas de expertos en la materia de todo el mundo. Este volumen forma parte de una trilogía que analizará el sector antes, durante y después de la Covid-19. Aportando contenido sobre la Región de Murcia también ha participado Luis Tesón, presidente de Agroobserver. La presentación del libro ha tenido lugar en la Universidad Camilo José Cela al amparo de la Cátedra Ferrán Adrià. El World Gastronomy Institute es una referencia mundial en tendencias en alimentación.

Se trata de un libro de referencia académica y de investigación, dedicado a la gastronomía cuyo primer objetivo ha sido dejar constancia de un momento concreto que sirve como documentación de estudio, sin renunciar a la lectura lúdica para lectores ocasionales. El informe es el primer volumen de una trilogía que recopila artículos sobre diferentes temas gastronómicos redactados antes de la aparición del COVID-19. El WGI está ya trabajando en el segundo libro, que tratará sobre la influencia del coronavirus en el sector desde una perspectiva internacional. El tercer volumen se comenzará a preparar cuando haya pasado la pandemia, para poder así explicar a los lectores de ahora y del futuro cómo ha sido el antes, el durante y el después de una de las mayores catástrofes de nuestra época.

El equipo editorial liderado por José Manuel Iglesias y Blanca Berroa ha contado con un numeroso grupo formado, además de por Gaspar Ros y Luis Tesón, por un centenar de colaboradores como Chandra Shamsier, Sidney Cheung, Gabriel Leonart, Frédéric Duhart, Begona Sleyra, Juan José Burgos, Jocelyne Napoli, Fionella Dallari, Luis Petit, Ragnar Fríðriksson, Roy D. Palmer, Knud-Erik Larsen, Robbie Postma o Javier Lores.

La primera edición PDF se distribuye gratuitamente online y además el trabajo cuenta con una edición impresa en papel (bajo demanda) y los libros se pueden adquirir en la web de la editorial, www.bubok.es.

Imágenes

Academia

https://www.academia.edu/44207077_Territorial_Food_Identities_Tips_for_Gastronomy_Actors_in_World_Gastronomy_Institute_ed_WGI_Global_Report_2020_A_Gastronomic_Planet_Madrid_Bu_bok_Editorial_2020_p_15_17

The screenshot shows the Academia.edu page for the report. At the top, there's a search bar and navigation links for 'LOG IN' and 'SIGN UP'. Below the header, there's a large thumbnail image of a person rolling out dough. To the right of the thumbnail, the title 'Territorial Food Identities. Tips for Gastronomy Actors.' is displayed, along with the subtitle 'in World Gastronomy Institute (ed.), WGI Global Report 2020 : A Gastronomic Planet, Madrid : Bubok Editorial, 2020, p. 15-17.' Below the title, there are download links for 'Download Free PDF' (via Google) and 'Download with Facebook', along with a link to 'or create a free account to download'. On the left side of the main content area, there's a sidebar featuring a portrait of Frédéric Duhart and a brief bio: 'Anthropologist, Teacher researcher associated with Interuniversity of the State of Paris (UFR) and the Sigmund Freud University Paris (France)'. The sidebar also includes a section titled 'Territorial Food Identities Tips for Gastronomy Actors'. To the right of the main content, there's a sidebar titled 'RELATED PAPERS' with several links to other academic papers.

18

Foodbevg Brasil

<https://www.foodbevg.com/BR/Fortaleza/167725346638331/Confraria-Gastron%C3%B4mica-Bar%C3%A3o-de-Gourmandise>

The screenshot shows the Foodbevg Brasil website. At the top, there's a green header with the 'FOODBEVG' logo and navigation links for 'PÁGINA PRINCIPAL', 'CIDADES', and 'PAÍSES'. Below the header, there's a large image of an elderly man looking at the camera. To the right of the image, there's a banner for the 'WGI GLOBAL REPORT 2019-20' titled 'A GASTRONOMIC PLANET'. The main content area features several articles and advertisements. One article discusses a woman named Sujata who was a widow and a widow. Another article features a man named Purina who found a woman named Sujata under a tree. There are also sections for 'Pastelaria Monte Cristo' and 'Invertir 250€ en Amazon podría devolverte un segundo salario'. The bottom of the page has a footer with social media links and a copyright notice.

<https://www.murcia.com/region/noticias/2020/09/30-nota-de-prensa-global-report-2020-presentation-es-en.asp>

The screenshot shows a news article titled «WGI Global Report 2020 – A Gastronomic Planet». The article discusses the launch of the first Global Report on gastronomy by the World Gastronomy Institute (WGI). It features a photograph of a panel of experts at a podium and a quote from the report. On the right side of the page, there are several sidebar modules: 'Municipios' (with a dropdown menu for 'Municipios de la Región'), 'Publicidad' (with an image of two men), 'Haz esto y corrige tu postura' (with a green figure icon), 'Si tu mala postura te está dando dolor de espalda, prueba esta sencilla solución.' (with a green arrow icon), 'LAS COSAS QUE NO SE COMPRAN' (with a collage of images), and 'Este mercado se ha convertido en parte de mi vida. Su historia es...' (with a small image of a person). The page also includes social sharing icons for Facebook, Twitter, WhatsApp, and Email, along with a 'Comentar' button.

Villa Alhama

19

<https://www.villadealhama.es/noticia.asp?id=1117577346>

The screenshot shows the same news article on the VilladeAlhama.es website. The layout is identical to the murcia.com version, featuring the same title, image, and quote from the report. The sidebar modules are also present: 'Estas mascarillas reciben el premio Familia de La Razón por su calidad y comodidad.', 'El pasado día 16 de julio, Francisco Muñozvado entregó el premio 'Familia' a la empresa española Komodo por la calidad de sus mascarillas.', 'Saber más', 'elPOZO', 'TRIBULEX ASESORES', 'Avatar Internet', and 'Nuevo Servicio de MENSAJERIA SMS VIRTUAL'. The social sharing and commenting sections are also included.

mazarron.com

<https://www.mazarron.com/region/noticias/2020/09/30-nota-de-prensa-global-report-2020-presentation-es-en.asp>

The screenshot shows a news article from mazarron.com dated 30/9/2020. The headline is «WGI Global Report 2020 – A Gastronomic Planet». It features a photo of a group of people at a conference and several social media sharing icons. The text discusses the launch of the first Global Report by the World Gastronomy Institute (WGI), which is described as a documentary focused on gastronomy from around the world. It highlights the involvement of experts from various fields like Anthropology, Tourism, Technology, Heritage, and Marketing. The report is presented as a book with significant academic and research support, containing articles from over a hundred experts. The article also mentions the influence of COVID-19 on the project.

This screenshot shows a continuation of the news article from mazarron.com. It includes a sidebar with links to other news items such as 'Cursos online gratuitos', 'Comprar ahora', 'Cuadete con nosotros', 'Cuidate en agosto', 'Tú expones en la exposición más grande', 'Compra Online', and 'Paga la mitad en Línea Directa'. The main text discusses the editorial team behind the report, mentioning José Manuel Iglesias and Blanca Berón, along with contributions from various international organizations and experts. It also notes the work on the second volume, which will begin preparation once the pandemic ends.

20

Totana.net

<https://www.totana.net/article.asp?r=1&id=1117577346>

The screenshot shows a news article from totana.net dated 30/09/2020. The headline is «WGI Global Report 2020 – A Gastronomic Planet». It includes a photo of a group of people and social media sharing icons. The text describes the launch of the first Global Report by the World Gastronomy Institute (WGI). It emphasizes the interdisciplinary nature of the report, involving experts from various fields. The report is presented as a book with significant academic and research support, containing articles from over a hundred experts. The article also mentions the influence of COVID-19 on the project.

This screenshot shows a continuation of the news article from totana.net. It includes a sidebar with links to other news items such as 'Comentarios', 'Notificar incidencia', 'Palmer, Knud-Erik Larsen, Robbie Postma y Javier Lores', 'Our extreme thanks to all of them...', 'The work has the invaluable support of leaders of international organizations such as Rafael Amón from the Académie Internationale de la Gastronomie, Thomas Guglet from Worldchefs or Edouard Cointreau from Gourmand World Cookbooks Awards, among many others. The book has been managed by the Ferran Adrià UCIC and Gabriel Bartra Chair at elbullifoundation or F.Xavier Medina of the UNESCO Chair on Food, Culture and Development UOC. The copyright of the book has been managed thanks to the collaboration of Creative Commons'. The main text discusses the international recognition of the report and its impact on the sector.

Entrepucheros.com

https://www.entrepucheros.com/presentacion-wgi-global-report-2020/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=presentacion-wgi-global-report-2020

The screenshot shows a webpage with a header for 'Entrepucheros.com' and a banner for 'Infinite Firewall Tu serás el protagonista'. Below the banner, there's a section for 'Presentación WGI Global Report 2020' featuring a photo of several people at a conference booth. The page includes a sidebar with social media links and a sidebar for 'Revistas de cocina'.

Sillas Anatómicas de Oficina
Guide tu cuerpo, espalda y lumbares manteniendo una postura correcta mientras trabajas

Desde el concepto de «informe Mundial» desarrollado habitualmente por las grandes Agencias y Organizaciones Internacionales, el World Gastronomy Institute (WGI) ha editado por primera vez en la Historia un libro de referencia académica y de investigación, dedicado a la Gastronomía, el primer volumen titulado "Gastronomic Planet". El informe ya se encuentra en la fase final de su desarrollo, sin renunciar a una tirada para lectores avanzados. El Report subtitulado como «A Gastronomic Planet» es el primer volumen de una trilogía que recopila artículos sobre diferentes temas gastronómicos redactados en la apariencia del COVID-19. El segundo ya trabajando en el desarrollo, que se centrará en la influencia de la gastronomía en el mundo, dando una perspectiva internacional. El tercer volumen se comenzará a preparar cuando vayamos esperando que cuantos años haya pasado la pandemia, para poder así explicar a los lectores de ahora y del futuro cómo ha sido el antes, durante y después de una de las mayores catástrofes de nuestra época.

Limpia la cera del oído así
La cera puede dañar al oído y la memoria. Prueba esta fácil solución para quitar la cera

El Equipo Editorial liderado por José Manuel Iglesias y Blanca Berón ha contado con un numeroso grupo de autores y expertos internacionales, entre los que se encuentran: Michael Shuman, Sidney Cheung, Gaspar Ros, Gabriel Leonart, Frédéric Duhart, Regula Seysa, Juan José Burgoa, Josepina Napoli, Jordi Díaz, Lluís Pint, Ragnar Frédriksson, Roy D. Palmer, Knud-Erik Larsen, Robière Postma o Javier López. Nuestro extremo agradecimiento a todos ellos. La obra cuenta con la participación de la Academia Internacional de la Gastronomía, Thomas Gugger de WorldChefs o Edward Cornmann de Gourmand World CookBook Awards, así como con la colaboración especial de Rosa M. González de la Cátedra Ferran Adrià UOC o de F. Xavier Medina de la UNESCO Chair on Food, Culture and Development UOC.

El Copyright del libro se ha gestionado gracias a la colaboración de Safe Creative. La primera edición del libro se puede descargar gratuitamente en formato PDF. Una vez descargado el libro en papel (también disponible en formato digital), se pueden adquirir en la web de editorial Bustillo. Un preciosillo tiene para sorprender, con más de 180 páginas de lo más cocinero en gran tamaño. El proyecto cuenta con la cooperación de Entidades Colaboradoras: Gilmar Tea, Barry Callebaut, Vinos Averanía y Syntex Comunicación.

Limpia la cera del oído así
La cera puede dañar al oído y la memoria. Prueba esta fácil solución para quitar la cera

La presentación internacional en Madrid ha sido organizada por la Cátedra Ferran Adrià UOC, que desde un principio ofreció sus instalaciones para que esta relevante iniciativa tuviera un ámbito adecuado para su desarrollo. Según acuerdos con Universidades con las que el WGI colabora habitualmente se está

Facebook Twitter Google+ Pinterest Email

Me gusta Me gusta
Há el primero en decirme que te gusta

Revistas (5.433)

- Adelanto y trucos (21)
- Aperitivos (120)
- Aves y carnes (314)
- Bebidas (27)
- Bebidas (201)
- Cárnicos y guisos (585)
- Cocina clásica (5)
- Cocina light (40)
- Cocina vegetariana (80)
- Comida para bebés (8)
- Con huevos (75)
- Con yogur (26)
- Cremas (54)
- Ensaladas (82)
- Frutas y arroces (449)
- Pescados y mariscos (801)
- Postres (965)
- Purés y papillas (25)

Presentaciones (4)

Revistas (5.433)

- Adelanto y trucos (21)
- Aperitivos (120)
- Aves y carnes (314)
- Bebidas (27)
- Bebidas (201)
- Cárnicos y guisos (585)
- Cocina clásica (5)
- Cocina light (40)
- Cocina vegetariana (80)
- Comida para bebés (8)
- Con huevos (75)
- Con yogur (26)
- Cremas (54)
- Ensaladas (82)
- Frutas y arroces (449)
- Pescados y mariscos (801)
- Postres (965)
- Purés y papillas (25)

21

Aisberg

https://aisberg.unibg.it/handle/10446/165500?mode=full.5627#.X3_7u1Is9

The screenshot shows the Aisberg digital archive homepage. It features the Aisberg logo, search fields for 'IRIS' and 'Scorri -', a search bar, and a login link. Below the search bar, there's information about the service: 'Aisberg: dal 2009 è l'archivio ad accesso aperto dell'Università di Bergamo; dal 2011 è anche l'anagrafe della ricerca di Ateneo. L'archivio è un'implementazione di IRIS, il sistema informativo per la ricerca sviluppato da Cineca.' Social media links for Twitter, LinkedIn, Facebook, and others are also present.

Aisberg | 1. Prodotti della ricerca - Research output | 1.2 Contributi in volume - Book chapters | 1.2.01 Contributi in volume (Capitoli o Saggi) - Book Chapters/Essays / Combining creativity, culture and gastronomy in wineries

Italiano ▾

Scheda breve	Scheda completa
Titolo:	Combining creativity, culture and gastronomy in wineries
Tutti gli autori:	Garibaldi, R.
Numero degli autori:	1
Autori unibg:	GARIBALDI, Roberta
Contatti:	roberta.garibaldi@unibg.it
Data di pubblicazione:	2020
Lingua:	English
Fa parte di:	WGI Global Report 2020: A Gastronomic Planet
Curatori del volume:	WGI editorial Committee
Nome editore:	Bubok Editorial

Utilizza questo identificativo per citare o creare un link a questo documento:
<http://hdl.handle.net/10446/165500>

Citazioni	i
SCOPUS	NO
WEB OF SCIENCE	NO

Periódismo Gastronómico

<https://www.periodismogastronomico.com/el-world-gastronomy-institute-wgi-lanza-el-primer-global-report-sobre-gastronomia/>

The screenshot shows a news article from the Periodismo Gastronómico website. At the top, there's a header with the site's logo and navigation links for CATEGORIAS, PERIODISMO GASTRONÓMICO PUBLICIDAD, SOBRE COLABORADORES, CONTACTO, and social media icons. Below the header is the main article title: "El World Gastronomy Institute (WGI) lanza el primer Global Report sobre gastronomía". The article includes a photograph of several people at a press conference, a thumbnail of the book cover titled "A Gastronomic Planet", and a sidebar with categories like Colaboradores, Eventos, Libros, Noticias, Proyectos, Restaurantes y Hoteles más destacados, Take Away, Salud, and Titulares. To the right, there's a sidebar for "COLABORADORES" featuring logos for various gastronomic organizations: IIIP (Instituto de Profesionales de la Gastronomía), SAN SEBASTIÁN GASTRONOMÍKA, REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA, and REAL ACADEMIA DE AMIGOS. There's also a section for "RELACIONADOS" with a link to "ALEJANDRA FELDMAN". The footer contains a copyright notice for 2020 and a link to the full article.

Degusta La Rioja

<https://www.degustalarioja.com/guia-actuar-frente-20201003000847-ntvo.html>

The screenshot shows a news article on the Degusta La Rioja website. The top navigation bar includes a menu, search, notifications, and a login button. The main content area features a banner for a new course and a large image of a person holding a wine glass. Below the banner, the article title is "Una guía para actuar frente a la pandemia". The article is attributed to EFE and published on Domingo, 4 octubre 2020, 18:55. The text discusses the launch of the "WGI Global Report 2020- A Gastronomic Planet", which is part of a trilogy. It highlights that the report will cover the gastronomy sector before, during, and after the pandemic. The sidebar on the right lists the top 50 most read articles, including topics like the perception of flavors, Eduardo Villar as president of the Spanish bakers, Cristóbal Colón's trip to America, the origin of salads, and Riojan chefs cooking for conviviality. There are also advertisements for Benowu, Degusta, and BMW.

22

Researchgate

<https://www.researchgate.net/>

The screenshot shows a research publication page. At the top, there's a banner with the text "Hire the best researchers in any discipline". Below it, the publication details are listed: "Chapter PDF Available", "«Territorial Food Identities. Tips for Gastronomy Actors.», in World Gastronomy Institute (ed.), WGI Global Report 2020 : A Gastronomic Planet, Madrid : Bubok Editorial, 2020, p. 15-17.", "September 2020", "In book: WGI Global Report (pp.15-17) - Publisher: Bubok Editorial and WGI", and "Projects: Food and Foodways - Food and Identity (Identidad Cultural Alimentaria)". The author is Frédéric Duhart, with a rating of 47.89 and affiliation with Universidad Interamericana del Este. There are buttons for "Download citation" and "Copy link". To the right, there's a sidebar with a video thumbnail titled "Product development in a time of crisis" and an advertisement for EXADDON titled "EXADDON μAM COMPETITIVE LANDSCAPE" which says "Discover which companies are the key players in the world of microscale additive manufacturing".

23

Picterio

https://www.picterio.com/media/2411192971145015260_207788163

The screenshot shows a food item listing for "Pizza Mediana A 5,95€" from Papa John's Pizza, available for delivery or pickup. Below the listing is a large image of a colorful painting titled "GLOBAL REPORT 2020" and "A GASTRONOMIC PLANET". At the bottom, there's a user profile for Almudena Villegas, posted 22 days ago, with a message about the "WGI Global Report 2020: A Gastronomic Planet". There are also statistics at the bottom left: 33 likes and 5 comments.

Gasma

<https://www.gasma.es/global-report-gastronomia/>



GLOBAL REPORT 2020: GASTRONOMÍA ANTES, DURANTE Y DESPUES DE LA COVID-19
Por Gasma octubre 15, 2020
Autor: Rafael Ansotri

Antes la gastronomía era una actividad reservada para unos cuantos privilegiados que disfrutaban comiendo. Ahora se ha convertido en una de las actividades más importantes del siglo XXI, una actividad saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria.

Por eso no es casualidad que organizaciones como el World Gastronomy Institute (WGI) -acreditada en 2016 con estatus consultivo en el Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas y entidad colaboradora de la Organización Mundial del Turismo-, desplieguen todos sus esfuerzos a la investigación y la divulgación de los diferentes aspectos que abarca la gastronomía en el siglo XXI.

El WGI acaba de publicar una obra de referencia en el sector: el Global Report 2020. Se trata de un informe mundial dedicado íntegramente a la gastronomía con un enfoque académico e interdisciplinar.

World Gastronomy Institute (WGI)
El World Gastronomy Institute es una organización internacional sin ánimo de lucro dedicada a promover una gastronomía sostenible y a contribuir con el desarrollo cultural y socioeconómico de las naciones.

Mediante diversas acciones de investigación y divulgación trata de prestar apoyo al sector gastronómico en todas sus manifestaciones, desde la producción y la industria alimentaria hasta la cultura, el turismo, el empleo, la salud, la economía y la educación, para avanzar en el conocimiento y el desarrollo de políticas locales y globales de interés común.

El WGI tiene presencia en 46 países de todos los continentes del mundo y cuenta con el apoyo de importantes instituciones gubernamentales y gastronómicas.

El conocimiento gastronómico global
A raíz de la cocina de la libertad y del nuevo concepto de gastronomía, el éxito de la cocina española se ha ido extendiendo a lo largo de todo el mundo. En los últimos años hemos sido testigos de un movimiento culinario que ha unido a las cocinas de todos los continentes, enriqueciendo la "paleta de colores" de la alimentación.

Hoy vivimos una época de transición en la que estamos avanzando, y debemos seguir haciéndolo, para alcanzar una alimentación más saludable, más solidaria, más sostenible y sin duda, más satisfactoria... para todos.

Y para ello es interesante y positivo que existan instituciones como el WGI que reúnen a expertos de todo el mundo para poner en común el conocimiento gastronómico global.

Global Report 2020, A Gastronomic Planet
Cuando se empezó a elaborar el Global Report, en 2018, nadie podría haber imaginado la crisis sanitaria que iba a extenderse por todo el mundo dos años más tarde. Esta obra es un testimonio de la situación mundial del sector gastronómico antes de la pandemia.

Debido a ello y a la actual situación tan cambiante que estamos viviendo, el WGI ha tenido la extraordinaria idea de elaborar otras dos ediciones que se irán raguindos en los próximos años. A Gastronomic Planet es la primera edición de una trilogía que pretende convertirse en una guía de referencia para el estudio y conocimiento del panorama gastronómico internacional antes, durante y después del COVID-19.

Globalización de los autores
La obra se inicia con unos ensayos escritos por los españoles Rosa Mª González Vivas, Xavier Medina, Blanca Benítez, José Manuel Iglesias y yo mismo, en representación de las Academias de Gastronomía. Además de Thomas Gugler, de Worldchef, y Edouard Coutureau, de Gourmand World Cookbook Award.

Está dividida en varios apartados: cultura y patrimonio gastronómico; turismo gastronómico; productos y tecnología alimentaria y educación. Dirigida por José Manuel Iglesias, secretario general del WGI, ha contado con la participación de varias decenas de autores reconocidos y expertos en la materia provenientes de Argentina, Australia, Camerún, Chile, China, Croacia, Dinamarca, Ecuador, España, Francia, Georgia, India, Indonesia, Italia, Japón, Portugal, Reino Unido, Singapur, Suecia, Sudáfrica y Turquía.

Son expertos en disciplinas muy diversas como la cultura y la antropología, el arte culinario, la repostería, el turismo, la tecnología, el marketing y la educación, que han querido aportar su particular perspectiva al mundo de la gastronomía. Entre los autores se encuentran varios españoles, como Almudena Villegas o Enrique Fernández.

El libro, una herramienta fundamental para los alumnos de Gasma, se puede descargar de forma gratuita en la página web del WGI (www.worldgastronomy.org). También dispone de una edición impresa que se puede adquirir a través de la editorial Bubok (www.bubok.es).

Fuente: Experiencias Coutureau

CATEGORIAS

- ALUMNI
- ARROZ Y TRADICIÓN
- ARROZ, CREATIVIDAD Y VANGUARDIA
- BLOCS
- CAMPUS LIFE
- CHEF MANAGER
- CIENCIA
- COCINA DULCE
- COCINA FUSIÓN
- COCINA MEDITERRÁNEA
- COCINA VERDE
- COLABORADORES
- CONCEPTUALIZACIÓN DE LA CHEFITA GASTRONÓMICA
- CONSEJO ASESOR
- CONTEMPORARY CHEF
- COOKLOVERS
- CREACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN
- CULINARY ARTS
- CULINARY TEAM
- CURSOS ESPECIALIZACIÓN
- DESIGNE
- DIRICHAS
- EL ARROZ MEDITERRÁNEO: TRADICIÓN E INNOVACIÓN
- FORMADORES
- FUNDAMENTOS DEL ARROZ
- GASTRONOMY
- GASTRONOMY DEGREE
- GRADO GASTRONOMÍA
- GRADO OFICIAL EN GASTRONOMÍA DE LA UICHÉU
- MANAGEMENT
- MASTER
- MASTER CONTEMPORARY CHEF
- MASTER ELBARR & GASMA

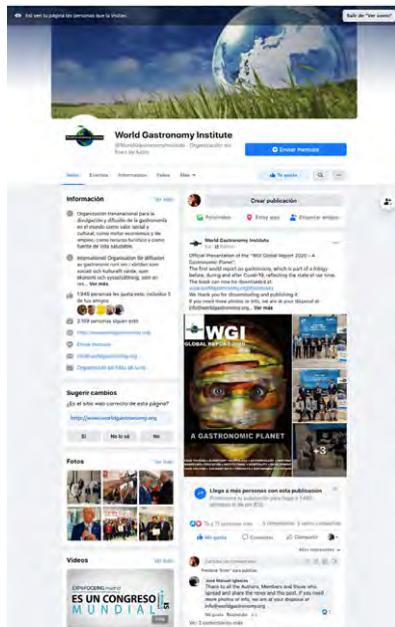
24

SOCIAL MEDIA

«WGI Global Report 2020» has been widely disseminated in search engines and Social Networks, exceeding half a million searches and more than 200,000 reviews and interactions on the main platforms such as Facebook, Instagram, Twitter, Linkedin or Pinterest.

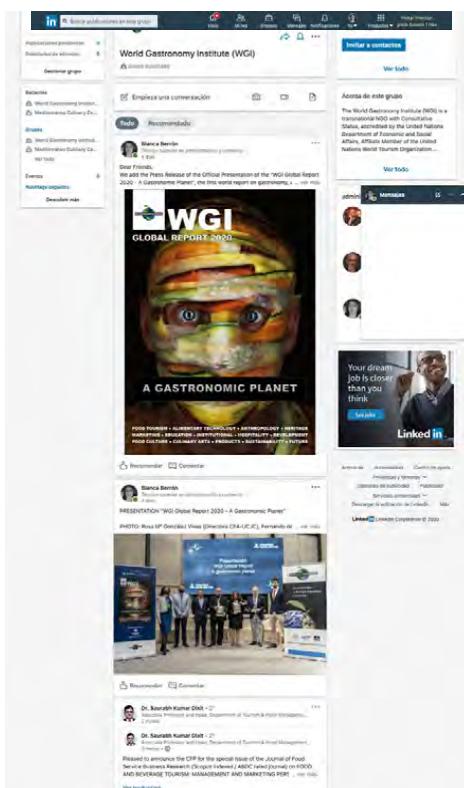
Facebook

https://www.facebook.com/WORLDGASTRONOMYINSTITUTE/view_public_for=229577410479284



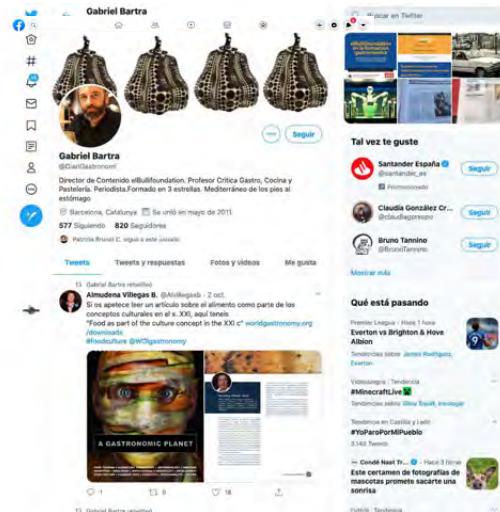
Linkedin

<https://www.linkedin.com/groups/13579560/>



Twitter

<https://twitter.com/diariogastronomi>



Instagram

<https://www.instagram.com/p/CFwbfBDn0iu/>



Pinterest.com

https://www.pinterest.depin/72761350220477807/?nic_v2=1a5dQ3Be3



25

EDITORIAL

World Gastronomy Institute

<https://www.worldgastronomy.org/>



26

Bubok Editorial

<https://www.bubok.es/buscar/global-report?s=global-report>

The screenshot shows the Bubok website's product page for the 'WGI Global Report 2020 - A Gastronomic Planet'. The page features the book cover, which is a photograph of a globe with a green landscape in the foreground. Below the cover, there are two purchase options: 'Libro en papel' (Physical Book) and 'eBook en PDF'. The physical book is priced at EUR 40. There is also a section for international shipping rates starting from October 14. The product page includes a summary of the book's content, its authorship, and its publication details.