



El Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe, fundado hace 41 años por el Dr. Ricardo E. Alegría y dirigido desde el 2004 por el arqueólogo Miguel Rodríguez López; es una institución que ofrece programas a nivel graduado y está acreditada por la Middle States Commission on Higher Education y licenciada por el Consejo de Educación de Puerto Rico. La Institución tiene una facultad de excelencia y un estudiantado de primer orden comprometidos con la afirmación cultural y la educación de nuestro pueblo.

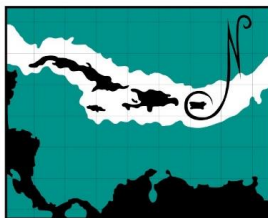


El Dr. Cruz M. Ortiz Cuadra es un destacado historiador y reconocido especialista en el tema del patrimonio gastronómico puertorriqueño. Es autor del libro *Puerto Rico en la olla* (2006), publicación premiada por el PEN Club Puerto Rico. Es además profesor del Departamento de Humanidades de la Universidad de Puerto Rico recinto de Humacao y en el 2015 fue nombrado miembro de la Academia Puertorriqueña de la Historia.

Las conferencias se ofrecerán desde el sábado, 17 de marzo al sábado, 12 de mayo de 2018 de 9:00 a.m. a 12:00 m. en el Aula Magna del Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe, ubicado en la calle del Cristo #52 en el Viejo San Juan.

Para información:
(787)723-4481 ext. 58
admisiones@ceaprc.edu
www.ceaprc.edu

CENTRO DE ESTUDIOS AVANZADOS



DE PUERTO RICO Y EL CARIBE

Actualizado 13 de febrero de 2018

CENTRO DE ESTUDIOS AVANZADOS DE PUERTO RICO Y EL CARIBE

CERTIFICADO EN PATRIMONIO GASTRONÓMICO PUERTORRIQUEÑO



CERTIFICADO EN PATRIMONIO GASTRONÓMICO PUERTORRIQUEÑO

El ciclo de conferencias está estructurado para ofrecer al participante una visión panorámica de los elementos que han conformado la gastronomía puertorriqueña y cómo esta se ha desarrollado hasta el día de hoy destacando sus rasgos identitarios y culturales contemporáneos.

Este certificado es ideal para estudiantes de historia, cultura y antropología, estudiantes de escuelas culinarias, historiadores, gestores culturales, emprendedores, chefs, *foodies*, y ciudadanos interesados en el patrimonio gastronómico, entre otros.

Al finalizar el ciclo de conferencias los participantes tendrán un conocimiento general de los elementos materiales básicos que han conformado la historia de la gastronomía puertorriqueña al presente. Podrán incorporar estos conocimientos a sus áreas de desarrollo académico, profesional y empresarial. Relacionarán además las publicaciones gastronómicas puertorriqueñas y sus recetarios con el valor económico y social del concepto “patrimonio cultural intangible”, visualizando el alcance de éste en el contexto de las políticas culturales, turísticas y agrícolas institucionales.

“La comida y la cocina constituyen un extraordinario vehículo de autorrepresentación, de comunicación y de amparo de identidades”

-Dr. Cruz M. Ortiz Cuadra

CONFERENCIAS Y VISITA*

1. Gastronomía puertorriqueña post huracán María: ¿Qué comemos?
2. Influencias en la formación de una alimentación mestiza en Puerto Rico a partir del 1493
3. Factores sociales y económicos en la evolución de la historia gastronómica puertorriqueña
4. Recetarios y recetas patrimoniales desde *El cocinero puertorriqueño* (anónimo, 1859) hasta *Cocina Criolla* (Carmen Aboy de Valdejuli, 1954)
5. ¿Qué es el turismo gastronómico agroecológico?
6. Experiencia de campo: visita gastronómica a una finca agroecológica
7. Conversatorio: ¿Cómo comeremos mañana?

*24 horas contacto en educación continua

“La cocina puertorriqueña, como la caribeña, se desarrolló, y continuó rehaciéndose, por inmigrantes con tradiciones culinarias en contextos agroecológicos nuevos o poco familiares que debían sobrevivir en escenarios coloniales y esclavistas”

-Dr. Cruz M. Ortiz Cuadra



REQUISITOS DE ADMISIÓN, COSTO, EVALUACIÓN Y CERTIFICADO**

1. Los interesados deberán completar su matrícula en la Oficina de Admisiones y los pagos correspondientes en el Decanato de Administración del Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe.
2. El costo total del Certificado es \$400, incluyendo la visita gastronómica a una finca agroecológica.
3. Los estudiantes matriculados harán su registro de firma en todas las sesiones a las que asistan. Toda persona que interese el certificado deberá de asistir no menos del 80% de las horas contacto.

**Sujeto a cambios