vinetur

La Universidad de León y la Academia Leonesa activan su convenio con una agenda común

El acuerdo tendrá cuatro años de vigencia y prevé investigación, formación y divulgación sobre alimentación y patrimonio gastronómico

viernes 24 de julio de 2026



La Academia Leonesa de Gastronomía y la Universidad de León han dado un nuevo paso en su colaboración con un encuentro institucional celebrado este viernes, 24 de julio, en el restaurante del Hotel Real Colegiata de San Isidoro, en León. La reunión se produjo después de la firma reciente del convenio suscrito por ambas entidades y sirvió para avanzar en posibles iniciativas conjuntas vinculadas a la investigación, la formación, la divulgación científica y la promoción del patrimonio gastronómico y agroalimentario de la provincia.

El acuerdo fue firmado por la rectora de la Universidad de León, Nuria González Álvarez, y el presidente de la Academia Leonesa de Gastronomía, José Cañedo. Según informan ambas entidades, el convenio fija durante cuatro años un marco de cooperación para desarrollar actividades de interés común relacionadas con las ciencias de los alimentos, la gastronomía y la valorización de los productos leoneses.

Entre los objetivos del convenio figuran el impulso de proyectos de investigación, formación y divulgación, el acercamiento del conocimiento científico a la sociedad y la contribución al conocimiento, la protección y la promoción del patrimonio gastronómico leonés. La reunión celebrada en San Isidoro permitió trasladar ese marco institucional a una primera toma de contacto de trabajo entre responsables académicos y representantes de la Academia.

Durante la comida institucional se sirvió un menú de carácter leonés, una elección con la que la Academia quiso situar la gastronomía de la provincia en el centro del encuentro. Ambas partes señalan que la cita facilitó el intercambio de ideas, el conocimiento personal entre los asistentes y la identificación de posibles líneas de actuación conjunta.

En la reunión también quedó reflejada la relación entre la capacidad investigadora y formativa de la Universidad de León y la labor de estudio, defensa y divulgación de la cultura gastronómica que desarrolla la Academia Leonesa de Gastronomía. Esa complementariedad es uno de los ejes sobre los que se apoyará el desarrollo del convenio.

Por parte de la Universidad de León asistieron la rectora, Nuria González Álvarez; la vicerrectora de Inclusión, Igualdad y Proyección Social, Raquel Domínguez Fernández; el director del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Jesús Santos Buelga; el director del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León, Avelino Álvarez; el vicedecano segundo de la Facultad de Veterinaria y coordinador de los grados del ámbito alimentario, José María Fresno Baro; y la presidenta de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León, Teresa López.

La delegación de la Academia Leonesa de Gastronomía estuvo encabezada por su presidente, José Cañedo. También participaron el vicepresidente, Santiago Vidales; el secretario general, Yawar Nazir Alonso; el tesorero, Bienvenido Vizán; el vocal de Actividades y Comunicación, Agustín Iglesias; y una representación de académicos de la institución.

El convenio presta especial atención al desarrollo de jornadas, cursos, proyectos divulgativos y otras iniciativas orientadas a poner en valor los productos de León, reforzar el sector agroalimentario y estrechar la relación entre ciencia, gastronomía, territorio y sociedad. En esa línea, ambas entidades subrayan la importancia de titulaciones como el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el Grado en Ciencias Gastronómicas, además de la trayectoria investigadora y de transferencia de conocimiento del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León.

Con este encuentro, la Universidad de León y la Academia Leonesa de Gastronomía ponen en marcha el desarrollo efectivo del acuerdo firmado recientemente y fijan una base de trabajo compartida para futuras acciones ligadas al conocimiento, la conservación y la proyección de la gastronomía de la provincia.