

Prólogo

Queridos lectores,

Les extiendo mi cordial saludo y les doy la bienvenida como lectores de la tercera edición de nuestra revista Hedypatheia, una nueva publicación que este año presentamos en formato digital. Desde la Universidad Le Cordon Bleu continuamos cumpliendo con nuestro compromiso de poner al alcance de la comunidad global contenidos de interés relacionados con el sector de la alimentación, la gestión del ocio y la cultura, porque sabemos que este esfuerzo es un valioso aporte a la construcción de una mejor ciudadanía, más aún en estos tiempos donde la seguridad alimentaria y la seguridad humana se ven afectadas por razones antropogénicas, por lo tanto, desde la academia debemos ayudar a superar estas adversidades haciendo uso de las vías que la educación y las comunicaciones digitales vienen transformando para beneficio de las nuevas generaciones, quienes tendrán la responsabilidad de corregir los errores cometidos y el camino andado para encauzar el futuro de las naciones hacia una sociedad global sostenible y responsable con el planeta y con relaciones humanas en el marco de una cultura de paz.

En esta edición compartimos un amplio informe sobre las técnicas de conservación de los alimentos que los incas lograron implementar a lo largo de su territorio conocido como el Tawantisuyu para garantizar la seguridad alimentaria en el imperio, para ello recurrieron a la construcción de almacenes conocidos como colcas donde ponían a buen recaudo, luego de determinados procesos, los productos esenciales para la alimentación sin poner en riesgo la calidad nutricional de los mismos.

Y para quienes les apasiona viajar y descubrir lugares singulares del planeta, también presentamos un informe detallado de las maravillas que ofrece la más antigua de las islas Canarias: Fuerteventura, un lugar próximo a las costas de África que los pensadores más destacados de la humanidad le dedicaron su atención y la refirieron como las Islas Afortunadas, incluso Platón sostenía que eran el lugar donde alguna vez existió la Atlántida, en esta edición también conocerán la historia de María Hierro y su tradicional caldo de pescado que conquistó los paladares de los visitantes locales y extranjeros a esta isla de eterna primavera y playas de ensueño.

Espero que esta edición sea de entero disfrute para todos ustedes.

Cordialmente,

Augusto Dalmau García-Bedoya
Rector
Universidad Le Cordon Bleu

