

Albacete, 9 de diciembre de 2024

Cibaria

II SIMPOSIO DE PATRIMONIO
GASTRONÓMICO Y ARTE CULINARIA:
“Tradición manchega, tradición mediterránea:
testimonios textuales y arqueológicos”

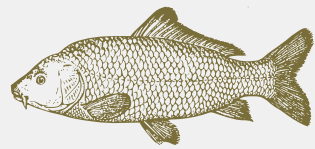


Entrada libre hasta completar aforo.

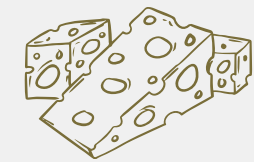
Se recomienda confirmar asistencia a teresa.santamaria@uclm.es o marina.diaz@uclm.es.

Cibaria

II Simposio de Patrimonio Gastronómico y Arte Culinaria



9 de diciembre de 2024
Salón de Grados, Facultad de Humanidades de
Albacete (UCLM)



Organizado por:

Grupo de I+D INTERMED (Proyecto Galeno árabo-latino: PID2020-120212GB-I00)
InMensa - Campus Gastronómico de la UCLM

Proyecto de investigación *Una Salus: Estudios y visibilización de
escritos antiguos de medicina, nutrición y recursos naturales* (2022-GRIN-34432)

Plan de Generación de Transferencia: *Proyección del legado gastronómico en
la puesta en valor de la cocina manchega* (2024-TRAN-36589)

09:30h: Apertura a cargo de Francisco Javier Jover, Vicedecano de la Facultad de Humanidades de Albacete (UCLM).

10:30h: María Teresa Santamaría Hernández (UCLM):
El empleo del queso en el recetario manchego: transmisión textual de una tradición milenaria

10:30h: Joaquín Pascual Barea (Universidad de Cádiz):
El origen del queso en La Mancha hasta Época Ibérica: restos arqueológicos y referencias literarias

11:00h: Pausa café

11:30h: Miguel Ángel Valero Tévar (UCLM):
La villa romana de Noheda, de la opulencia a la resiliencia

12:15h Debate

12:30 Marina Díaz Marcos (UCLM):
In uino sanitas: beneficios del vino para la salud según Galeno

13:00 Dana Zaben (Equipos InMensa e INTERMED):
*Oro del Levante: los secretos del tomillo, el aceite y el zumaque para la salud y el bienestar.
Cocina tradicional jordana*

13:30 Debate

13:45 Clausura



Escuela de Traductores de Toledo

