

Albacete, 9 de diciembre de 2024

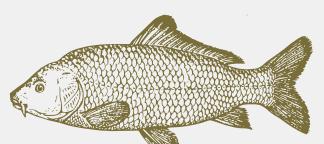
# Cibaria

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

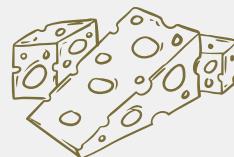
Entrada libre hasta completar aforo.  
Se recomienda confirmar asistencia a [teresa.santamaria@uclm.es](mailto:teresa.santamaria@uclm.es) o [marina.diaz@uclm.es](mailto:marina.diaz@uclm.es).

# 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-Ioo)

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



Facultad de Humanidades  
de Albacete



UCLM

UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA



Escuela de Traductores de Toledo



InMensa  
Campus Gastronómico  
Patrimonio y Cultura  
de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía



Una manera  
de hacer Europa

Fondo Europeo de  
Desarrollo Regional



MINISTERIO  
DE CIENCIA, INNOVACIÓN  
Y UNIVERSIDADES

