

# El Patrimonio como vector de cambio (III): las fiestas y la alimentación. Diversión y salud

Vélez Rubio, 17 al 19 de julio de 2024

**Director: Francisco Checa Olmos**

Lugar: Biblioteca Pública Municipal Fernando Palanques

Dirección: Carrera del Carmen, 12, 04820 Vélez-Rubio, Almería

## Programa

### Día 17 de julio

**09:30:00**

**Acercamiento teórico-práctico al estudio del patrimonio cultural (inmaterial)**

Francisco Checa Olmos, director del curso de Verano, Universidad de Almería

**10:30:00**

**El metalenguaje festivo: En las fiestas todo no son bailes y cohetes**

Francisco Checa Olmos, director del curso de verano, Universidad de Almería

**11:30:00**

Desayuno

**12:00:00**

**ARDE LUCUS: de la historia a la celebración festiva. El proyecto MURUS**

Elena Freire Paz, profesora contratada doctora del Departamento de Filosofía y Antropología, Universidad de Santiago de Compostela (Campus de Lugo)

**13:00:00**

**Carnaval tradicional y máscara en el noroeste peninsular**

M.<sup>ª</sup> Pilar Panero García, profesora contratada doctora en el Dpto. Prehistoria, Arqueología, Antropología Social y Ciencias y Técnicas Historiográficas, Universidad de Valladolid

14:00:00

Almuerzo

16:30:00

**Herramientas dietéticas para una planificación alimentaria, según edades**

Montserrat Monserrat Hernández, profesora de Departamento de Geografía, Historia y Humanidades, Universidad de Almería

18:00:00

**Fiestas almerienses: los Moros y Cristianos. Historia y olvido, rescate y recreación**

Juan Grima Cervantes, Presidente, Editorial Arráez

## Día 18 de julio

09:30:00

**Los almerienses se van de romerías (María, El Saliente, Bacares, Dalías...)**

Valeriano Sánchez Ramos Historiador. Profesor de IES, Instituto de Estudios Almerienses

10:30:00

**Fiestas y festivales. La cultura pop y los nuevos consumos culturales**

Francisco Óscar Checa Fernández Investigador del LASC-Laboratorio Antropología Social y Cultural, Universidad de Almería

11:30:00

Desayuno

12:00:00

**La comensalidad en los rituales festivos. Tradición y modernidad**

M.ª Pilar Panero García, profesora contratada doctora Dpto. Prehistoria, Arqueología, Antropología Social y Ciencias y Técnicas Historiográficas, Universidad de Valladolid

13:00:00

**De la cazuela a la escena. Notas sobre alimentación y teatro en España**

Concepción Fernández Soto, profesora de Enseñanza Secundaria, IPEP Almería

14:00:00

Almuerzo

16:30:00

**La dieta atlántica. Cultura, disfrute y salud. Particularidades y futuro**

Elena Freire Paz, profesora contratada doctora del Departamento de Filosofía y Antropología, Universidad de Santiago de Compostela (Campus de Lugo)

18:00:00

**El ciclo festivo en los Vélez. Historia, patrimonio y evolución**

Modesto García Jiménez, doctor en Antropología Social y Cultural, Universidad Católica San Antonio de Murcia

## Día 19 de julio

**09:30:00**

**Taller: Los tradicionales espacios velezanos de alimentación (I): Carnicerías y queserías**

Encarnación Navarro López, museóloga, Museo Comarcal Velezano Miguel Guirao. Vélez Rubio

**10:30:00**

**Taller: Los tradicionales espacios velezanos de alimentación (II): Panaderías y bodegas**

Encarnación Navarro López, museóloga, Museo Comarcal Velezano Miguel Guirao. Vélez Rubio

**11:30:00**

Desayuno

**12:00:00**

**Taller: La cocina velezana y su influencia en la moderna restauración**

Tony García, Chef, CHEF ARTE & GASTRONOMÍA

**13:00:00**

**Taller: ¿Las (mal llamadas) "malas hierbas" sirven para cocinar?**

Yolanda García Soriano, Chef, Restaurante Alejandro, Roquetas de Mar