Vniversitat de València | UNESCO Organització educativa, científica i cultural de Nacions Unides · unitwin Càtedra UNESCO d'Estudis sobre el Desenvolupament, Universitat de València

Vniversitat de València Facultat de Geografia i Història

Observatorio Universitario Internacional

CULTURA INMATERIAL Y ALDEA GLOBAL

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

CICLOS CULTURALES

Ciclo de primavera-verano 2022

ALIMENTACIÓN, CULTURA Y DESARROLLO

Centre Cultural Vniversitat de València · Vniversitat de València Jardí Botànic · Université Gaston Berger Saint-Louis du Sénégal · Ajuntament de València · CEMAS · Fundación Mainel solidaridad y cultura transformadoras

Aromas Itinerarium Salutis · Ma Khin Café · Heiwa Chadô Valencia · More than Wines · www.travelcook.es · Momiji Atelier · Mochisan Take Away · Kimono Club Valencia

El Observatorio de Cultura Inmaterial y Aldea Global

El *Observatorio de Cultura Inmaterial y Aldea Global* de la Universitat de València fue conformado durante el curso académico 2020-2021 a través de las Ayudas Cátedra UNESCO-Universitat de València (Vicerrectorado de Internacionalización y Cooperación), y contó también con el apoyo del Vicerrectorado de Cultura y Deporte y el Vicerrectorado de Igualdad, Diversidad y Sostenibilidad. Sus objetivos principales son visibilizar, sensibilizar y formar a la comunidad universitaria y al público general en torno a los "mestizajes culturales" que producen los procesos migratorios, muy frecuentes en nuestros días por el cambio climático, las guerras y crisis humanitarias de distinta índole, y sobre cómo este escenario de confluencia y pluralidad cultural adquiere una gran relevancia para trabajar identidad (es) y fomentar el diálogo intercultural, clave en los procesos de paz. Igualmente, otro de sus objetivos fue crear una alianza que permitiese dar cobertura con rigor y calidad a los objetivos descritos, y que a su vez impulsara la comunicación y el trabajo en red de diversos investigadores y grupos de investigación que abordan este tema desde alguno de los enfoques disciplinares que requiere.

El resultado en este sentido ha sido más que notorio, pues en el Observatorio tienen representación universidades, centros de investigación, entidades culturales y expertos de todos los continentes, como demuestran sus cinco comités: África, América, Asia, Oceanía y Europa. Con todo ello, finalmente, el Observatorio de Cultura Inmaterial y Aldea Global de la Universitat València se suma a la diversidad de iniciativas que esta universidad promueve al hilo de su compromiso con la Agenda 2030 de Desarrollo de las Naciones Unidas y sus Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Un año más tarde a su conformación (2020-2021), Cátedra UNESCO-Universitat de València ha favorecido a través de su Convocatoria de Ayudas 2021-2022 la realización de este I Ciclo Cultural, que está dedicado a la alimentación, esencial para el bienestar individual y colectivo, no solo en términos nutricionales, sino también por la riqueza de creencias, tradiciones y ritos que han contribuido a la identidad cultural de los pueblos y las sociedades del mundo desde tiempos ancestrales, impulsando así procesos de fortalecimiento comunitario y desarrollo local.

CICLOS CULTURALES

Ciclo de primavera-verano 2022

ALIMENTACIÓN, CULTURA Y DESARROLLO

Este Ciclo de primavera-verano 2022 del *Observatorio de Cultura Inmaterial y Aldea Global* de la Universitat de València se estructura en tres actividades, que se desarrollarán en la última quincena de junio:

Seminario Internacional: Alimentación, Cultura y Desarrollo

Facultad de Geografía e Historia
(Presencial y por streaming)

15 y 16 de junio
17 de junio

Cine fórum: Rikyû (Hiroshi Teshigahara, 1989)

Aula Magna, Centre Cultural La Nau-Universitat de València

17 de junio

Experiencias Inmersivas. EL GUSTO. Un viaje sensorial a través de Japón y el Sureste asiático

Jardín Botánico de València-Universitat de València

21, 22, 23 de junio

Seminario Internacional
ALIMENTACIÓN, CULTURA Y DESARROLLO

PROGRAMA

Miércoles 15 de junio

Salón de Grados de la Facultad de Geografía e Historia (también por streaming)

15:00 **Inauguración**

Josep Montesinos i Martínez, *Decano de la Facultad de Geografía e Historia, Universitat de València*

Dª Carmen Lloret-Català, *Directora de la Cátedra UNESCO de Estudios sobre el Desarrollo, Universitat de València*

Sergio Moratón Soler, *Delegado de la Fundación Vicente Ferrer en la Delegación Valenciana y Región de Murcia*

Jorge Sebastián Lozano, *Presidente de la Fundación Mainel, València*

15:20 **Presentación del Observatorio Universitario Internacional "Cultura Inmaterial y Aldea Global"**

Ma. Luisa Vázquez de Ágredos Pascual y Raúl Fortes Guerrero, *Universitat de València*

SESIÓN 1: ÁFRICA

15:40 **Recuperación de recetas tradicionales con grupos de mujeres en Gandiol (Senegal): un proceso de reflexión sobre las prácticas alimenticias, la transmisión de saberes y el empoderamiento femenino**

Laura Feal

Hahatay ONG, Saint-Louis, Senegal

16:00 **Experiencia del huerto de Ndiol (Gandiol-Senegal): experimentación de agricultura sostenible en un contexto de vulnerabilidad ecológica**

Mamadou Dia

Hahatay ONG, Saint-Louis, Senegal

16:20 **Sobreexplotación de los recursos naturales y emigración en África**

Sidick Abdullah Konaté

Federación Unión Africana España

Nady Dieunedort Nana

Presidente de la Asociación de Cameruneses en Valencia

Técnico en Cooperación Internacional y Ayuda al Desarrollo

SESIÓN 2: AMERICA

16:40 **Lettre à ma nièce**
Abdourahmane Seck
Université Gaston Berger, Saint-Louis, Senegal

17:00 **Deliciosa belleza: la creación y la cocina de las mujeres mayas**
Lilia Fernández Souza, Socorro del Pilar Jiménez Álvarez, María Jesús Novelo Pérez
Universidad Autónoma de Yucatán, México

17:20 **Conservación y transmisión de saberes culinarios en La Blanca, Departamento de Petén, Guatemala**
Cristina Vidal Lorenzo, Ma. Luisa Vázquez de Ágredos Pascual, Esther Parpal Cabanes
Universitat de València

17:40 **Ni carne ni pescado. Las plantas fundamentales de la dieta en el neotrópico, su persistencia en el tiempo y el espacio geográfico**
Martha Romero Bastidas, Carlos Vásquez Mora
Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de Ecuador

Ferrán Cabrero
Universidad Estatal Amazónica, Ecuador

18:00 **La quinua: alimento ancestral de las comunidades andinas y su trayectoria hacia la aldea global**
Graciela B. Rodríguez Murano
Comité de Asuntos Asiáticos del Consejo Argentino para las Relaciones Internacionales

18:20 **Beneficios de la quinoa en el desarrollo alimentario y socioeconómico**
Jorge Sebastián Lozano
Fundación Mainel
Universitat de València

José Ramón Aliaga Morell
Fundación Mainel
Universitat Politècnica de València

18:40 **RECESO**

19:00 **Alimentos en la época de la esclavitud presentes en el siglo XXI en Argentina**
Laura Bolli Iribarren
Investigadora freelance

19:20 **Comida y diplomacia asiática en América del Sur**
Lía Rodríguez de la Vega
Comité de Asuntos Asiáticos del Consejo Argentino para las Relaciones Internacionales (CARI)
Universidad Nacional del Chaco Austral (UNCAUS)
Asociación Latinoamericana de Estudios de Asia y África (ALADAA)

SESIÓN 3: OCEANÍA

19:40 **Australia: British Invasion and the Destruction of an Environment**
Susan Ballyn
The Centre for Australian and Transnational Studies, Universitat de Barcelona

20:00 **Migration, food and tradition in Greek-Australian Literature**
Caty Ribas
The Centre for Australian and Transnational Studies, Universitat de Barcelona

20:20 **Conclusiones**

Jueves 16 de junio

Facultad de Geografía e Historia - GH 3.3 (también por streaming)

SESIÓN 4: EURASIA

12:00 **Body and Soul – Unveiling the Role of Religious Women in Preserving the Cultural Legacy of Flavouring Herbs in Alentejo (Portugal)**
Catarina Miguel, Maria do Rosário Martins y Antónia Fialho-Conde
Universidad de Évora, Portugal

12:20 **Los ritos de comensalidad: cuando comer es algo más que nutrirse**
Rafael Quintía Pereira
UNED-Pontevedra, España

12:40 **De la mesa a la alcoba: gastronomía y libertinaje en la Francia de las Luces**
Bernardo N. Llobell Crespo
Université Bordeaux-Montaigne, Francia

13:00 **Feasting with the Dead. Food and Memorial from the Greek Antiquity to the Orthodox Church**
Montserrat Camps-Gaset
Centre for Australian and Transnational Studies, Universitat de Barcelona

13:20 **Trenzando olores, sabores y creencias: la simbología y el ritual del pan en la Cuenca del Mediterráneo**
Cristina Expósito de Vicente
Universidad Complutense de Madrid, España

Simona Tardi
Universitat de València, España

13:40 **Leyes y normas alimentarias en el judaísmo del siglo I: las mujeres y la preparación de alimentos. Una reflexión desde la religión y la arqueología**
Marcela Zapata Meza
Universidad Anáhuac, México

14:00 **RECESO**

15:40 **Patrimonializar la alimentación: a propósito de la declaración de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial**
Albert Moncusí Ferré, Beatriz Santamarina Campos
Universitat de València

16:00 **Balance between the new and the ancient: the role of women in India in the transmission of harvesting techniques, food knowledge and diet**
B. Pushpamma
Fundación Vicente Ferrer, Rural Development Trust, India

16:20 **Los Cinco Sabores, el Yin y el Yang y la Resonancia: La dietética china a través de los siglos**
Olga Fedina
Escuela Tantien

16:40 **Sabores del Japón tradicional: cha-kaiseki**
Luis Nogueira y Miguel Espí
European Bugei Society

17:00 **Tradiciones alimentarias y vajillas en manos de mujeres a través del Ukiyo-e japonés**
Pilar Cabañas Moreno
Universidad Complutense de Madrid, España

17:20 **La permanencia de la comida tradicional en el nuevo cine ecofeminista japonés**
Mª Nieves Moreno Redondo
Escuela Universitaria de Artes TAI, Madrid, España

17:40 **Ritos culinarios en la cultura ainu**
Marcos Centeno
Universitat de València, España
Birkbeck College, University of London, Reino Unido

18:00 **Tonari no Masala – A shift in Nepalese visibility in Japanese media?**
Syada Dastagir
Birkbeck College, University of London, Reino Unido

18:20 **RECESO**

SESIÓN 5: ANTÁRTIDA

18:40 **Incorporando Antártida a través de la alimentación. Degustando algunas ideas**

María Jimena Cruz

Instituto Multidisciplinario de Historia y Ciencias Humanas

The Federal University of Minas Gerais, Brasil

19:00 **Alimentos bajo cero: construyendo identidades a través de las prácticas alimenticias en Antártida**

Andrés Zarankin

Laboratório de Estudos Antárticos em Ciências Humanas

The Federal University of Minas Gerais, Brasil

19:20 **Conclusiones**

Viernes 17 de junio

Sala de Juntas, Facultad de Geografía e Historia (también por streaming)

SESIÓN 6: ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE, GESTIÓN DE RECURSOS Y ALDEA GLOBAL

10:00 **Retos y estrategias hacia la consolidación de sistemas alimentarios urbanos sostenibles: un proceso de convergencia**
Vicente Domingo
Director of World Sustainable Urban Food Centre of València, CEMAS-FAO

10:20 **In Serere. Posibles Ciudades Agropolitanas: mediación artística en huerto urbanos comunitarios**
Mónica Gutiérrez
Real Academia de España en Roma, Italia

10:40 **Permaculture: Regenerative Culture reflected in Costa Rican Agroecological Systems**
Marianela Castro Nieto, Amanda Calvo Santana
Universidad VERITAS, Costa Rica

11:00 **Educación en el consumo de pescado sostenible y en el turismo pesquero**
Anna Bozzano
Bióloga marina y directora del proyecto El peix al plat – Barcelona Turismo Pesquero

11:20 **Decolonial food / Cocina de encuentro**
Stephen Anderson Khin Zaw
Gerente de Ma Khin Café

11:40 **El Comercio Justo: alimentando el Desarrollo Sostenible alrededor del mundo**
Pilar Varo Ortega
IDEAS Comercio Justo – Iniciativas de Economía Alternativa y Solidaria

12:00 **El papel de las ciudades en la conservación de los sistemas tradicionales de riego**
Reyes Marzal
Universitat de València

12:20 **Ser o no ser, comer o no comer. La comida como identidad colectiva en el Islam**
Emilio González-Ferrin
Universidad de Sevilla, España

12:40 **Mujer y Soberanía Alimentaria: una realidad invisible desde Latinoamérica**
Amalia Rueda Cruz y Teresa de Pablos
Máster de Cooperación al Desarrollo, Universitat de València

13:00 **RECESO**

13:20 **Reducción del desperdicio alimentario para impulsar una Cultura Alimentaria que contribuya a un Desarrollo más Sostenible**
María Ángeles Fernández Zamudio
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias

Héctor Barco Cobalea
ONGD Enraíza Derecho

Tatiana Pina Desfilis
Universitat de València

14:00 **Debate y clausura**

CINEFÓRUM

Aula Magna del Centre Cultural La Nau, Universitat de València

17:30 **Rikyû (Hiroshi Teshigahara, 1989)**
Presenta: Raúl Fortes-Guerrero
Universitat de València

EXPERIENCIAS INMERSIVAS: EL GUSTO.
Un viaje sensorial a través de Japón y el Sureste Asiático.

Jardín Botánico de Valencia, Universitat de València

Martes 21 de junio

18:30 Show cooking y presentación del libro **Una historia de Birmania: cocina, familia y rebelión**
Stephen Anderson Khin Zaw
Gerente de Ma Khin Café

20:00 Show cooking **Los aromas que llenan las cocinas del Sureste Asiático: las hierbas y las especias**
Claudio Masala
Cocinero-viajero (www.travelcook.es)

Miércoles 22 de junio

19:00 Charla-degustación: **Arroz, fermentación y "umami": un recorrido por los fundamentos de la cocina japonesa**
Diego Laso
Chef del restaurante Momiji y especialista en cocina japonesa (@LasoDiego2)

Miguel Ángel Hernández
Director técnico de More than Wines y sumiller especialista en sake (@miguelsake)

Jueves 23 de junio

19:00 Ceremonia del té japonesa: **"Chadô", el camino del té**
Anna Miró
Secretaria de Kimono Club Valencia y presidenta de la asociación de ceremonia del té Heiwa Chadô

Colaboran: *Kimono Club Valencia* y Andrea Valls (*Mochisan*, Valencia)

20:00 **Clausura institucional**
Jaime Guemes, *Director Jardín Botánico de València*
Ester Alba Pagán, *Vicerrectora de Cultura y Sociedad*
Pilar Serra Añó, *Vicerrectora de Cooperación, Sostenibilidad y Vida Saludable*
Sr. Hitoshi Kawazoe, *Cónsul Genera Adjunto del Consulado General del Japón en Barcelona*

INSCRIPCIÓN

El periodo de inscripción a todo el Ciclo Cultural o a alguna de sus actividades estará abierto del **8 de junio al 14 de junio**.

Para inscribirse al Seminario, Cinefórum y Experiencias inmersivas es necesario rellenar el **formulario de inscripción**.

INFORMACIÓN

Para obtener el Certificado de Asistencia del Seminario Internacional "Alimentación, Cultura y Desarrollo" será necesario:
- Inscribirse a través del formulario de inscripción;
- Cumplir un **80% de participación**.

Las experiencias inmersivas tienen **aforo limitado**. Por ello, para acceder es **obligatorio** rellenar el formulario de inscripción.

INSCRIPCIÓN

ACCEDE AL SEMINARIO ONLINE

CONTACTO

Para más información contacte con el comité organizador: observatorio.ciag@gmail.com.