



GASTRONOMY,  
SUSTAINABILITY &  
DEVELOPMENT  
Interdisciplinary perspectives

CÁCERES

SEPT 2020

## Horario oficial de comunicaciones

*Congress on Gastronomy, Sustainability and Development*

Cáceres-Extremadura (España). 24 y 25 de septiembre de 2020

**24 de septiembre**

### Sala 1 -“Miguel Hernández”

**Comunicaciones en español y portugués**

**Duración comunicación: 15 minutos + 5 minutos debate**

<b>Día 24</b>	Mensaje de bienvenida
9.00-9.05	<b>Lorenzo Mariano Juárez</b> Coordinador ICAF para la región latinoamericana

<b>Día 24</b>	<b>Mesa 1. Coord. Lorenzo Mariano Juárez</b>
9.05-11.00	<b>Salsas romanas y emulsiones de aceite de oliva</b> <i>Almudena Villegas Becerril (On-line-español)</i>
	<b>El banquete autonómico: usos políticos del comer en Galicia</b> <i>Elena Freire Paz (On-Line - español)</i>
	<b>Pesca y sostenibilidad en Maldivas: dhonis y rihaakuru</b> <i>Jaime de las Heras Salord</i> <i>María José Moreno Martínez (Presencial-español)</i>
	<b>Sostenibilidad en la oferta gastronómica de alto nivel en Extremadura</b> <i>María José Trinidad Ruiz (Presencial-español)</i>

<b>Día 24</b>	<b>Inauguración oficial</b> -Congress on Gastronomy, Sustainability and Development -IV International Meeting of the UNESCO-UOC Chair on Food, Culture and Development UNITWIN Network -XLI International Conference Commission on the Anthropology of Food (ICAF)
11.00-11.30	<b>Antonio Hidalgo García</b> Excmo. Rector de la Universidad de Extremadura Presidente Honorífico del congreso <hr/> <b>F. Xavier Medina</b> Director, Unesco Chair on Food, Culture and Development, UOC Chairman, ICAF Comité Organizador del congreso <hr/> <b>Lorenzo Mariano Juárez</b> Coordinador ICAF para la región latinoamericana Comité Organizador del congreso <hr/> <b>David Conde Caballero</b> Comité Organizador del congreso

11.30-12.00 Café / descanso

<b>Día 24</b>	<b>Mesa 2.</b> Coord. Luis López Lago-Ortiz
12.00-13.40	<b>Pintxos for guiris. The impact of tourism in contemporary Basque cuisine</b> <i>Aitzpea Leizaloa (On-Line-español)</i> <hr/> <b>Gastronomía: un estudio de la comida, el servicio y el ambiente en restaurantes tradicionales. El caso de Córdoba</b> <i>Ricardo D Hernández Rojas</i> <i>Virginia Navajas Romero (On-Line-español)</i> <hr/> <b>Proveedores locales y restaurantes sostenibles en Barcelona: identidad y sostenibilidad en la comida local</b> <i>Manuela Alvarenga do Nascimento (Presencial-español)</i> <hr/> <b>Arquitectura y restauración sostenible: usos turísticos de un patrimonio emergente</b> <i>Francisco J Luengo Polo</i> <i>María Isabel Luengo Polo (Presencial-español)</i> <hr/> <b>Arquitectura y sostenibilidad: tendencias y desafíos en los restaurantes y ciudades de hoy y mañana</b> <i>Francisco J Luengo Polo</i> <i>María Isabel Luengo Polo</i> <i>Lorenzo Mariano Juárez (Presencial-español)</i>

13.40-15.15 Comida / descanso

<b>Día 24</b>	<b>Mesa 3.</b> Coord. David Conde Caballero
15.20-17.20	<p><b>Alimentación, soledad y envejecimiento en Extremadura. Reflexiones sobre sostenibilidad alimentaria en el contexto rural</b>  <i>Borja Rivero Jiménez</i>  <i>Luis López-Lago Ortiz</i>  <i>Beatriz Muñoz González</i> (Presencial-español)</p> <p><b>Patrimonios culinarios íntimos: sostenibilidad y cultura gastronómica en Mallorca</b>  <i>Pilar Ribas Maura</i> (On-Line-español)</p> <p><b>“Es tiempos de guatusas”</b>  <i>Julián López García</i>  <i>Jorge Moreno Andrés</i>  <i>María Gabriela Zurita Benavides</i> (Presencial-español)</p> <p><b>Alimentos ecológicos o agroecológicos: ¿Dónde está la diferencia?</b>  <i>Mamen Cuellar Padilla</i>  <i>Isabel Haro Pérez</i> (On-Line-español)</p> <p><b>Las micro-empresas de agricultura urbana en Sevilla: ¿producción inclusiva, alimentación exclusiva?</b>  <i>Barbara Maćkiewicz</i>  <i>Raúl Puente Asuero</i> (Presencial-español)</p> <p><b>El papel de las denominaciones de origen protegidas en la transformación de la agricultura familiar: el caso de Asturias</b>  <i>María González Álvarez</i>  <i>Cecilia Díaz-Méndez</i> (On-Line-español)</p>

17.20-18.00 Café / descanso

<b>Día 24</b>	<b>Mesa 4.</b> Coord. Lorenzo Mariano Juárez
18.00-19.40	<p><b>Food Safety in Restaurants and Covid-19: a Training Proposal for Hall Brigades with Active Teaching-Learning Methodologies</b>  <i>Ednilson Andrade</i>  <i>Morena Senna Saito</i>  <i>Sarito Brito e Silva</i> (On-Line-portugués)</p> <p><b>A Study on the Contributions of Geographical Indications to the Regional Development of Bahia (Brazil)</b>  <i>Ednilson Andrade</i>  <i>Morena Senna Saito</i>  <i>Sarito Brito e Silva</i> (On-Line-portugués)</p> <p><b>Coffe an our taste-affective memory</b>  <i>Ednilson Andrade</i>  <i>Morena Senna Saito</i>  <i>Sarito Brito e Silva</i> (On-Line-portugués)</p> <p><b>A Study of the Characterization of the Food Heritage of the Office of the Baianas of Acarajé in the Context of Regional and Brazilian Gastronomy</b></p>

*Ednilson Andrade*

*Urisleda Alencar Moreira (On-Line-portugués)*

**The Principles of Ecogastronomy Applied in Innovative Restaurants: A Case Study of the Origem Restaurant (Salvador, Bahia, Brazil)**

*Gian Francesco Angelino*

*Ednilson Andrade*

*Larissa Carolina Teixeira Dias*

*Marcia Vieira Da Silva*

*Rosane Figueiredo Estevaso (On-Line-Portugués)*

24 de septiembre

## Sala 2-“Europa”

Comunicaciones en inglés, español y portugués  
Duración comunicación: 15 minutos + 5 minutos debate

<b>Día 24</b>	Mensaje de bienvenida
9.00-9.05	<b>F. Xavier Medina</b> Director, Unesco Chair on Food, Culture and Development, UOC Chairman, ICAF

<b>Día 24</b>	<b>Mesa 1. Coord. F. Xavier Medina</b>
9.05-11.00	<b>A Repository of Preservation Methodology for the Advancement of Food Safety</b> <i>Rachael Sara Mamane (On Line-inglés)</i>
	<b>Conservation, preservation and storage: strategies for sustainable gastronomy in Swedish restaurants</b> <i>Julia Cristina Carrillo Ocampo (On-Line-inglés)</i>
	<b>Farmers, Ranchers and Gatherers of the South West.</b> <i>Giuseppe Biagini (On-Line-inglés)</i>
	<b>The Cheese Valleys - The Birthplace of the Orobian Cheese-making Tradition.</b> <i>Giuseppe Biagini (On-Line-inglés-presentación de libro)</i>
	<b>La bella polenta: the most emblematic of Italian colonial foods</b> <i>Luiza Giordani (On-Line-inglés)</i>
	<b>Transformations in Food Quantity and Quality in a Chinese Hydropower Resettlement in Northern Laos</b> <i>Floramante S.J. Ponce (On-Line-inglés)</i>

<b>Día 24</b>	<b>Inauguración oficial</b> -Congress on Gastronomy, Sustainability and Development -IV International Meeting of the UNESCO-UOC Chair on Food, Culture and Development UNITWIN Network -XLI International Conference Commission on the Anthropology of Food (ICAF)
11.00-11.30	<b>Antonio Hidalgo García</b> Excmo. Rector de la Universidad de Extremadura Presidente Honorífico del congreso <hr/> <b>F. Xavier Medina</b> Director, Unesco Chair on Food, Culture and Development, UOC Chairman, ICAF Comité Organizador del congreso <hr/> <b>Lorenzo Mariano Juárez</b> Coordinador ICAF para la región latinoamericana Comité Organizador del congreso <hr/> <b>David Conde Caballero</b> Comité Organizador del congreso

11.30-12.00 Café / descanso

<b>Día 24</b>	<b>Mesa 2.</b> Coord. F. Xavier Medina
12.00-13.40	<b>Dining at the forest: the narrative and the memory of a sensorial experience</b> <i>Ricardo Bonacho</i> <i>María José Pires (On-Line-inglés)</i> <hr/> <b>Gastronomy, seasonality, locality and sustainability: lessons from a long memory and recent pandemic</b> <i>Helen Macbeth (On-Line-inglés)</i> <hr/> <b>Sensing Sustainable Futures and Situating Foodways in Everyday Practice: Community Responses and Emerging Alternatives in the Time of COVID-19</b> <i>Will LaFleur (On-Line-inglés)</i> <hr/> <b>Origins of Value: Brazilian Specialty Coffee Consumers and the Question of Product Origin</b> <i>Sabine Parrish (On-Line-inglés)</i> <hr/> <b>Robots and gastronomy: a sustainable experience?</b> <i>Francesc Fusté Forné (On-line-inglés)</i>

13.40-15.15 Comida / descanso

<b>Día 24</b>	<b>Mesa 3.</b> Coord. F. Xavier Medina
15.20-17.20	<p><b>Minorities: hospitality in the specific context of inclusive gastronomic actors in France</b> <i>Rebeca Acosta García (On-Line-inglés)</i></p> <p><b>From the field to the plate: the role of restaurants as drivers of local sustainable development</b> <i>Cassandra Dalle Mulle Santos (On-Line-inglés)</i></p> <p><b>REDE PANC BAHIA: a network that promotes the study, dissemination and use of unconventional edible plants in the state of Bahia, Brazil</b> <i>Thiago Serravalle de Sá</i> <i>Uerisleda Alencar Moreira (On-Line-inglés)</i></p> <p><b>(Re)discovering the gastronomy of Bahia</b> <i>Uerisleda Alencar Moreira</i> <i>Thiago Serravalle de Sá (On-Line-portugués)</i></p> <p><b>Traditional food Communities and cultures in Bahia</b> <i>Gabriela Da Silva Dantas</i> <i>Anne Santos Estrela</i> <i>Ana Carolina Santana dos Santos Carol (On-Line-portugués)</i></p> <p><b>A study on the realities and possibilities of ecogastronomy and agroecology in bahian gastronomy: Cabruca Cocoa from South of Bahía</b> <i>Ana Carolina Santana dos Santos Carol</i> <i>Anne Santos Estrela</i> <i>Gabriela Da Silva Dantas (On-Line-Portugués)</i></p>

17.20-18.00 Café / descanso

<b>Día 24</b>	<b>Mesa 4.</b> Coord. Borja Rivero Jiménez
18.00-19.40	<p><b>Un mar de aromas y sabores. La Gastronomía Campechana Patrimonio</b> <i>Rafael Enrique Meneses (On-Line-español)</i></p> <p><b>Hacia la conformación de una tendencia culinaria: la reutilización de productos alimenticios sub-utilizados del norte de Quintana Roo</b> <i>Juan Manuel Carvajal Sánchez</i> <i>Elena Gamarra Hernández</i> <i>Sonia Beatriz Pacheco Castro (On-Line-español)</i></p> <p><b>Las rutas gastronómicas como estrategias de desarrollo rural sostenible. El caso de la Ruta del Chile Yhualica (<i>Capsicum annum L.</i>), México.</b> <i>Daniel de Jesús Contreras (On-Line-español)</i></p> <p><b>La tradición como valor sustentable en la gastronomía: El caso de Xochimilco</b> <i>José Antonio Vázquez-Medina (On-Line-español)</i></p> <p><b>Las cocineras oaxaqueñas y su cocina: claves para el turismo sostenible en torno al patrimonio alimentario</b> <i>Diego Emiliano Jaramillo Navarro (On-Line-español)</i></p>

## Actividades fuera de programa

20.30 Visita guiada a la ciudad monumental de Cáceres  
Cortesía de Excmo. Ayuntamiento de Cáceres.

22.00 Cena



CÁCERES, EXTREMADURA, SPAIN

