

PATRIMONIO  
INMATERIAL

**I seminario**

El Atlas del Patrimonio Inmaterial:  
Un viaje de ida y vuelta

Sevilla 22 - 24 de Febrero 2016



## PRESENTACIÓN

La Consejería de Cultura, a través del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (IAPH), pone en marcha los Seminarios de Patrimonio Inmaterial como un espacio estable de diálogo, debate y colaboración entre los responsables públicos y privados para la gestión del patrimonio inmaterial de Andalucía.

Este **I Seminario de patrimonio inmaterial** se centrará en las actividades tradicionales representativas de diferentes sectores productivos y distintos territorios andaluces documentadas en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, agrupadas en dos sesiones temáticas: agroalimentación y pesca. La vinicultura, la pesca artesanal, las salinas de interior, la ganadería, entre otras, siguen formando parte viva de nuestra cultura. Su viabilidad obligan a repensar la economía desde otras lógicas y a tratar este patrimonio desde

una visión integradora y colaborativa. Por ello, este seminario pretende inaugurar una línea de trabajo a partir de esta información que permita a través de la colaboración la viabilidad y salvaguarda de este patrimonio. El objetivo es debatir sobre qué problemas afectan a algunas de estas actividades en el contexto socioeconómico global y qué estrategias se desarrollan en torno a las mismas por parte de diferentes agentes (productores artesanales, agentes públicos, privados u organizaciones sociales). Se pretende así consolidar una vía de gestión participativa que implique al mayor número de agentes posibles y en especial a los protagonistas de este patrimonio cultural. Se trata también de dar a conocer algunos de los resultados del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y los valores del patrimonio cultural documentado en este proyecto.

## OBJETIVOS

Los objetivos de este seminario son:

1. Crear la **Red de Agentes del Patrimonio Inmaterial de Andalucía** para el diálogo y la colaboración entre los responsables públicos y privados de la gestión del Patrimonio Inmaterial de Andalucía;
2. Proponer estrategias para políticas culturales integradoras y socialmente participativas;
3. Dar protagonismo a las iniciativas sociales en la salvaguarda del Patrimonio Inmaterial;
4. Generar un proceso de trabajo para detectar, planificar y poner en marcha nuevas estrategias y herramientas de trabajo colaborativas;
5. Elaborar las *I Recomendaciones para la elaboración de Planes de Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial relacionados con la producción agroalimentaria y pesquera.*

## DINÁMICA DEL SEMINARIO

1. Mesas de debates entre los protagonistas productores de cada una de las sesiones temáticas (mañanas del lunes y martes).
  2. Presentación de proyectos y experiencias seleccionadas relacionadas con la temática del seminario (tardes de lunes y martes).
  3. Taller participativo orientado a detectar los valores, riesgos y posibilidades de continuidad de estos oficios tradicionales.  
Personas o colectivos destinatarios  
Artesanado y colectivos relacionados con la artesanía y actividades productivas vinculadas con las temáticas del seminario; agentes públicos y privados relacionados con la gestión del patrimonio cultural, medioambiental, agrícola, pesquero, artesanal; investigadores y ciudadanía en general.
- Presentación de proyectos y experiencias  
Aquellas personas, colectivos u organizaciones que lo deseen podrán enviarnos sus proyectos y experiencias relacionados con la temática del

seminario. Estos podrán exponerse con diferentes formatos: vídeos, proyecciones, póster... Cada participante contará con 15 minutos para su exposición. Se realizará una selección de los proyectos que mejor se adapten a los objetivos del seminario.

Para participar es necesario enviar previamente la siguiente información:

- + nombre del proyecto;
- + nombre de la persona o colectivo que lo presenta;
- + datos de contacto;
- + sesión temática del seminario en el que se quiere participar;
- + breve descripción (250 palabras).

Esta información se remitirá al correo electrónico: [seminariopi.iaph@juntadeandalucia.es](mailto:seminariopi.iaph@juntadeandalucia.es)

**El plazo de envío finaliza el 12 de febrero de 2016**

## ORGANIZA:

Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico y Dirección General de Bienes Culturales y Museos, de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía.

**Dirección:** Román Fernández- Baca Casares, *director del IAPH*

**Coordinación académica:** Gema Carrera Díaz, *coordinadora del Atlas de Patrimonio Inmaterial de Andalucía*

**Colaboran:** Asociación Andaluza de Antropología (ASANA) e Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED)

**Fecha:** 22-24 de febrero de 2016

**Sede:** Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Monasterio de la Cartuja. Avenida de los Descubrimientos s/n. Sevilla

**N.º de Plazas:** 70

**Preinscripción:** Actividad de carácter gratuito y participativo. La preinscripción está abierta hasta el 15 de febrero de 2016. La preinscripción se formalizará cumplimentando el formulario que para este fin está disponible en la web del IAPH: <http://www.iaph.es/web/canales/formacion/cursos/solicitudcurso.html?claveCurso=4040>.

Para cumplimentar el formulario de preinscripción al seminario es necesario registrarse como usuario la primera vez que se accede a los servicios del IAPH. En la preinscripción deberá explicitar su currículo e interés por el seminario. A las personas seleccionadas se les confirmará su participación mediante correo electrónico.

## Certificado

El Director del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico certificará, en el caso en que proceda, la asistencia, participación y aprovechamiento docente de los asistentes a las jornadas, indicando el título, la dirección académica y el número de horas. La asistencia a un 80% de horas lectivas y al taller participativo se consideran indispensables para la obtención de dicha certificación.

## INFORMACIÓN

INSTITUTO ANDALUZ DEL  
PATRIMONIO HISTÓRICO  
Centro de Formación y Difusión  
Camino de los descubrimientos 1  
Isla de la Cartuja, 41092 Sevilla  
Tel.: 955 037 046  
[www.iaph.es](http://www.iaph.es)  
[phforma.iaph@juntadeandalucia.es](mailto:phforma.iaph@juntadeandalucia.es)



Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico  
CONSEJERÍA DE CULTURA

## PREINSCRIPCIÓN



## PROGRAMA

### Lunes 22 de febrero

**09:00-09:30h.**

Recepción y acreditación.

**09:30-10:00h.**

Presentación de las Jornadas.

**10:00-10:30h.**

**El Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía.  
Un viaje de Ida y Vuelta.**

Gema Carrera Díaz, *IAPH*.

### Sesión 1: PATRIMONIO AGROGANADERO Y ALIMENTACIÓN

HISTORIAS DE VIDA Y RELATOS

**11:00-11:30h.**

**Agricultura de la pasa Moscatel.  
El Borge, Málaga.**

Mónica Fernández. *Pasera*.

**11:30-12:00h.**

**Pastoreo y producción quesera  
en Montes de Granada.**

Rafael Villardén. *Pastor y quesero*.

**12:00-12:30h.**

**Vinicultura y viticultura en el  
Marco de Jerez. Bodega Maestro Sierra.**

Carmen Borrego Plá. *Bodeguera*.

**12:30-13:00h.**

**Salinas de interior Iptuci. Prado del Rey.**

José Antonio García Bazán. *Salinero*.

**13:00-13:30h.**

**Rancho cortesano. Museo de la miel y las  
abejas. El uso de las nuevas tecnologías en la  
divulgación de la apicultura: Abejas sin fronteras.**

Cristina Pérez Fernández. *Apicultora*.

**Presenta y modera:** Eva Cote Montes. *Miembro  
del equipo del Atlas del Patrimonio Inmaterial de  
Andalucía.*

### PROYECTOS Y ACTUACIONES

**16:00-16:30h.**

**Biblioteca de la gastronomía andaluza.**

Manuel Martínez Peinado. *Instituto Europeo de la  
Alimentación Mediterránea (IEAMED).*

**16:30-17:00h.**

**Red Andaluza de Semillas (RAS).** María  
Carrascosa. *Representante de la RAS.*

**17:15-18:15h.**

**Mercados de productores ecológicos y locales.**

Charo Guerrero. *Secretaria de Organización  
de COAG Sevilla y Alberto Calderón, Servicios  
Técnicos COAG Sevilla.*

**18:15-18:45h.**

**La Aceituna de Mesa Sevillana. Asociación para  
la Promoción de la Aceituna de mesa Sevillana  
(APAS).**

José Antonio Cruz Mejías. *Gerente de la  
Asociación.*

**18:45-19:15h.**

**Food and Drink.**

David Villalón Torres. *IAPH*.

### Martes 23 de febrero

### Sesión 2: PATRIMONIO PESQUERO

HISTORIAS DE VIDA Y RELATOS

**09:00-09.30h.**

**Marisqueo a pié en Doñana.**

Emilio Vidal Barba. *Mariscador*.

**09:30-10:00h.**

**Riacheros de Trebujena.**

Juan Jerónimo Rodríguez. *Riachero*.

**10:00-10:30h.**

**Salazones y ahumados.**

Manuel Becerra Tey. *Secretario General del  
Consejo Regulador de Caballa y Melva de  
Andalucía, y Mojama de Barbate e Isla Cristina.*

**11:00-11:30h.**

**Los Corrales de pesca en la costa Noroeste.**

Manuel Ruiz Tirado. *Catador y miembro de  
la Asociación Jarife. Joaquín Jurado Mellado,  
Presidente de la Asociación Jarife.*

**11:30-12:00h.**

**Del oficio del redero, de la Lonja y de las  
Cofradías de Pescadores.**

Mariano García. *Director general de Lonja de  
Isla Cristina y Vicepresidente de la Federación  
andaluza de cofradías de pescadores (FACOPE).*

**Presenta y modera:** David Florido del Corral.  
*Universidad de Sevilla.*

## PROYECTOS Y ACTUACIONES

**12:30-13:00h.**

**Proyecto i+d+i: Dinamización de los enclaves pesqueros del sistema portuario andaluz. Usos Económicos, Gobernanza y Patrimonialización.**  
David Florido del Corral. *Universidad de Sevilla.*

**13:00-13:30h.**

**La protección del patrimonio marítimo pesquero y agroganadero en Andalucía.**  
Fuensanta Plata García y María Isabel Fernández Romero. *Servicio de Protección del patrimonio Histórico, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía.*

### **Sesión 3. PRESENTACIÓN ABIERTA DE PROYECTOS.**

**16:00-16:30h.**

**Pastores por el Monte Mediterráneo.**  
Rogelio Jiménez Piano.

**16:30-17:00h.**

**La trashumancia en Andalucía como patrimonio natural, cultural y genético.**  
M<sup>a</sup> Carmen García Moreno. *Ganaderos transhumantes.*

**17:30-18:00h.**

**Sal y salinas artesanas de manantial. Paraísos perdidos de oro blanco.**  
Emiliano Mellado Álvarez. *Presidente de Andasal.*

**18:00-18:30h.**

**Claves para el reconocimiento de la Cultura del Atún como Patrimonio Cultural Inmaterial. El caso de Andalucía.**  
M. Ángeles Castellón Valderrama y Raquel Manrique Alcaide. *Alumnas del Máster de Arquitectura y Patrimonio Histórico, Universidad de Sevilla.*

**18:30-19:00h.**

**La creación de productos gastronómicos y culturales a partir del análisis de recursos del Patrimonio histórico - arqueológico: Proyecto BAETICA, vino de la Hispania Romana.**  
Manuel León Béjar, *Grupo Lógica - USE.*

**19:00-19:30h.**

**Experiencia como investigador: patrimonio vitivinícola de Bollullos Par del Condado.**  
Juan José Raposo. *Arquitecto.*

**19:30-20:00h.**

**Yo, el río.**  
Gaizka Aranguren. *Labrit Patrimonio.*

### **Miércoles 24 de febrero**

### **Sesión 4: TALLERES PARTICIPATIVOS**

**09:00-9:30h.**

**Exposición de las relatorías.** Texto elaborado por el IAPH y obra de María del Mar Camacho.

**10:00-14:00h.**

**Taller participativo. IAPH.**

**16:00-18:00h.**

**Continuación del Taller participativo.**

**18:00-18:30h.**

**Conclusiones. I Recomendaciones para la elaboración de Planes de Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial.**

**18:30** Sesión de clausura.

**Proyección de vídeo y Actuación** de Juan Morón y José López Sevilla. Troveros de la Alpujarra.

ORGANIZA



Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico  
**CONSEJERÍA DE CULTURA**

COLABORAN



PATROCINADORES SESIÓN GASTRONÓMICA

Aceite Supremo // AGAPA - Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía // Andalucía de Vino // Andasal - Gavela de Sal // APAS - Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas // Asociación Instituto Europeo de la Dieta Mediterránea // BAETICA - Vino de la Hispania Romana // Bodega El Maestro Sierra // Caballa de Andalucía - Melva de Andalucía - Mojama de Barbate // Cofradía Gastronómica El Dornillo (Jaén) // Cofradía Gastronómica Salmorejo Cordobes (Córdoba) // Confitería Riaño // Cortijo el Manzano // El Rinconcito de San Andrés // Escuela dce Hostelería IES Heliópolis // Flor de Garum // Grupo Gastronómico El Almirez (Cádiz) // Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea // Masa Bambini // Rancho Cortesano // Restaurante Casa Roble (Sevilla) // Restaurante El Portichuelo (Huelva) // Restaurante Juan Moreno (Vera, Almería) // Restaurante Manolo Mayo ( Los Palacios, Sevilla) // Salinas Romanas Iptuci // Tapería Caléndula (Torremolinos, Málaga) // UCOPAXA Pasas de la Axarquía // Uputa de los Reyes // Venta de Vargas (San Fernando, Cádiz)