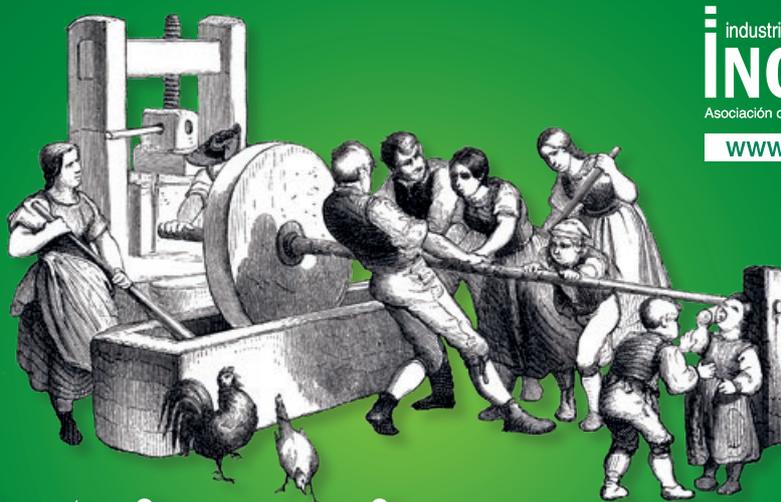


2021

XXIII Jornadas Internacionales de Patrimonio Industrial
23rd International Conference on Industrial Heritage

INCUNA

XXIII Jornadas Internacionales de Patrimonio Industrial
23rd International Conference on Industrial Heritage



industria cultura naturaleza
INCUNA
Asociación de Arqueología Industrial
www.incuna.es

Patrimonio con gusto Taste in Heritage

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS / FOOD INDUSTRIES

29 de septiembre a 2 de octubre
29th September to 2nd October
Gijón, Asturias

2021

[LOS ABSTRACTS]

Recopilación de resúmenes de las ponencias, comunicaciones y pósters presentadas en las Jornadas Internacionales de Incuna, en Gijón (Asturias - España)

Compilation of abstracts of the papers, communications and posters presented at the Incuna International Conference, in Gijón (Asturias - Spain)



Únete y comparte con la comunidad online de INCUNA
Join and share with INCUNA's online community

 @incunapatrimonio

 @somos_incuna

 incuna_patrimonio

[LOS ABSTRACTS]

[ÍNDICE] [INDEX]

INTRODUCCIÓN. INTRODUCTION

Patrimonio con gusto. Industrias alimentarias. Taste in heritage. Food industries.

MIGUEL ÁLVAREZ ARECES 11**MIÉRCOLES****PATRIMONIO CON GUSTO Y GESTIÓN PATRIMONIAL
TASTE IN HERITAGE AND WEALTH MANAGEMENT**

La cultura sidrera en Asturias

The culture of cider in Asturias

LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ 14

Azúcar: patrimonio y paisaje

Sugar: heritage and landscape

JUAN DOMINGO SANTOS, CARMEN MORENO ÁLVAREZ 15

De la academia a las redes sociales: un informe sobre el patrimonio con sabor a café

From Academy to Social Networks: an account about heritage with coffee taste

ANDRÉ MUNHOZ DE ARGOLLO FERRÃO 16**PATRIMONIO BIOCULTURAL Y LUGARES SIMILARES
BIOCULTURAL HERITAGE AND SINGULAR PLACES**

Patrimonio biocultural, territorio y paisaje. Un mapa categorial de movimientos orales en la raya hispanoportuguesa

Biocultural heritage, territory and landscape. A categories map of oral movements in the hispanoportuguese border

ESTHER ISABEL PRADA LLORENTE 17

El conjunto urbano industrial de Matosinhos Sur. Reflexiones sobre la transformación arquitectónica y urbana contemporánea del legado de la industria conservera en la ciudad

The urban area of Southern Matosinhos. Considerations on the contemporary architectural and urban intervention on the canning industry heritage of the city

JULIA FARIA 19

Vitivinicultura en Coahuila, México. Saberes y legado biocultural

Viticulture in Coahuila, Mexico. Knowledge and biocultural heritage

CAMILO CONTRERAS DELGADO 20**JUEVES****Sesión 1****MÁQUINAS, EDIFICIOS Y PAISAJE. BUENAS PRÁCTICAS EN EL PATRIMONIO INDUSTRIAL
MACHINES, BUILDINGS AND LANDSCAPE. GOOD PRACTICES IN INDUSTRIAL HERITAGE**

El Parque Agrario del Bajo Llobregat

Lower Llobregat Agrarian Park

JOAQUÍN SABATÉ IBEL 21

Consideraciones y directrices para la definición de modelos normalizados de gestión para actividades patrimoniales industriales Considerations and guidelines for the definition of standardized management models for industrial heritage activities	
CRISTINA GONZÁLEZ GAYA, JUAN CLAVER GIL, AMABEL GARCÍA DOMÍNGUEZ, MIGUEL ÁNGEL SEBASTIÁN PÉREZ	23
Aplicación de técnicas de geovisualización en la identificación y representación gráfica del patrimonio agroindustrial vinculado a las bodegas subterráneas. El caso de Atauta (Soria) Application of geovisualization techniques in the identification and graphic representation of agroindustrial heritage linked the ancient underground cellars. The case of Atauta (Soria)	
TOMÁS RAMÓN HERRERO TEJEDOR, ENRIQUE PÉREZ MARTÍN, SERAFÍN LÓPEZ-CUERVO MEDINA, JUAN LÓPEZ HERRERA, MIGUEL ÁNGEL PÉREZ-SOUZA	25
La industria de la destilación en Puglia (Italia). Del conocimiento al proceso de capitalización de la destilería N. De Giorgi en San Cesario di Lecce The distillation industry in Puglia (Italy). From knowledge to the capitalization process of the N. De Giorgi distillery in San Cesario di Lecce	
RENATO COVINO, ANTONIO MONTE	27
Somos lo que comemos: morfología de la ciudad moderna a través de las hibridaciones tipológicas de la agroindustria a principios del siglo XX We are what we eat: morphology of the modern city through the typological hybridisations of the agroindustry in the early 20 th century	
ALEJANDRO BOCANEGRA CAYERO	29
Bienes muebles del patrimonio agroalimentario de Tenerife (Islas Canarias) Movable property of the agri-food heritage of Tenerife (Canary Islands)	
AMARA FLORIDO CASTRO	31
Envases, máquinas y procesos históricos para la producción de aceite, vino, trigo y pasta: génesis, patentes, evoluciones tecnológicas Containers, machines and historical processes for the production of oil, wine, wheat and pasta: genesis, patents, technological evolutions	
ANTONIO MONTE	32
Estudio histórico-tecnológico sobre mecanismo rueda de cajales-linterna según los tratados técnicos del Renacimiento Historical-technological study on the 'wooden crown gear-lantern gear' mechanism according to the technical treatises of the Reanissance	
MIGUEL ÁNGEL SEBASTIÁN PÉREZ, LORENZO SEVILLA HURTADO, JUAN CLAVER GIL, SERGIO MARTÍN BÉJAR	34
La industria alimentaria en Portugal: historia, territorios y sostenibilidad Food industry in Portugal: History, Territories and Sustainability	
MARÍA FERNANDA ROLLO, SUSANA DOMINGUES	36
Leche para España. El patrimonio de la industria láctea en Cantabria Milk for Spain. The heritage of the dairy industry in Cantabria	
GERARDO J. CUETO ALONSO	38
"TRASIEGU" turismo agroalimentario y artesanal en la Comarca de la Sidra "TRASIEGU" agrifood and artisan tourism in the Cider Region	
MIGUEL ÁNGEL NAREDO RUDOLPH	39
Paisajes construidos: patrimonio industrial de la industria agroalimentaria en Vilafranca del Penedès Built landscapes: industrial heritage of the agri-food industry in Vilafranca del Penedès	
MONTERRAT JULIÀ TORNÉ, RAIMON SOLER-BECERRO	40
Broa de milho no território do café: patrimônio alimentar e agricultura familiar na Serra do Caparaó, estado do Espírito Santo, Brasil Coffee with bread: family farming and food heritage in the Caparaó region, Espírito Santo, Brasil	
BEATRIZ CARVALHO TAVARES, ANDRÉ MUNHOZ DE ARGOLLO FERRÃO	42

Hershey NOW!: arquitectura y patrimonio agroindustrial cubano entre bambalinas del Siglo XXI Hershey NOW!: Architecture and agro-industrial heritage behind the scenes of the 21 st century RENÁN RODRÍGUEZ GONZÁLEZ	44
La certificación de calidad de la sal como herramienta para la protección de sus valores naturales y culturales The quality certification of salt as a tool for the protection of its natural and cultural values KATIA HUESO KORTEKAAS, JESÚS-F. CARRASCO VAYÁ, RENATO NEVES, GUSTAVO BALLESTEROS PELEGRÍN	46
Propuesta de distribución en planta de la maquinaria original para la azucarera de Pravia en el año 1900 Layout proposal of the original machinery for the pravia factory sugar in the year 1900 ÁNGEL MARTÍN RODRÍGUEZ, LUIS ÁNGEL SAÑUDO FONTANEDA, DANIEL JATO ESPINO	48
Inventario, digitalización y estudio de un archivo privado de la Azucarera del Jalón (Épila, Zaragoza) Inventory, digitalisation and study of a private archive of the Azucarera del Jalón (Épila, Zaragoza) M^a PILAR BIEL IBÁÑEZ, PABLO DE LA CAL NICOLÁS	50
Conservación de la Estación de Ferrocarriles de Esperanza, Puebla Conservation of the railway station of Esperanza, Puebla MONICA TOBÓN AVENDAÑO	52
Un proyecto de regeneración para la fábrica de chocolate Cima Norma en Torre-Blenio (Suiza): visión y plan arquitectónico A regeneration project for the Cima Norma chocolate factory in Torre-Blenio (Switzerland): architectonic vision and plan CRISTINA NATOLI, DAMIANA SARAH RUSSO	53
Rehabilitación de la explotación minera de lignito en Meirama (A Coruña): estimación y valoración de los servicios ecosistémicos Restoration of the lignite mining in Meirama (A Coruña): estimation and valuation of ecosystem services IGNACIO J. DÍAZ-MAROTO	55
Refinerías de azúcar de caña en Chile: arquitectura industrial pionera Sugar cane refineries in Chile: pioneering industrial architecture MARÍA PAZ VALENZUELA BLOSSIN	56
El molino de San Francisco: un patrimonio de la harina en Puebla, México (siglos XVI-XIX) The mill of San Francisco: a heritage of the flour in Puebla, Mexico (XVI-XIX centuries) SERGIO ROSAS SALAS, MARÍA TERESA VENTURA RODRÍGUEZ	57

Sesión 2

INNOVACIÓN SOCIAL, PATRIMONIO Y DESARROLLO TERRITORIAL. EXPERIENCIAS DE SOSTENIBILIDAD URBANO-RURAL, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN SOCIAL INNOVATION, HERITAGE AND TERRITORIAL DEVELOPMENT. EXPERIENCES OF URBAN-RURAL SUSTAINABILITY, CREATIVITY AND INNOVATION

Economía circular, transición energética y proyectos ecointeligentes en el patrimonio industrial Circular economy, energy transition and eco-smart projects in industrial heritage MIGUEL ÁNGEL ÁLVAREZ ARECES	58
Medways - Territorios circulares Medways - Circular Territories JÖRG SCHRÖDER	60
Palermo. Biografía orientada al diseño de una ciudad aumentada Palermo. Design-oriented biography of an augmented city MAURIZIO CARTA	61
Patrimonio y regeneración innovadora de la ciudad Heritage and innovative city regeneration EZIO MICELLI	62
Farm Cultural Park Farm Cultural Park ANDREA BARTOLI	63

Innovación y tecnología como los nuevos elementos vertebradores de las aldeas del SXXI: experiencias desde CTIC RuralTech Innovation and technology as new solid pillars of the XXI century villages: experiences from CTIC RuralTech PABLO PRIESCA, PABLO COCA	64
Sulfuro, comunidad rural, tradiciones, innovación. nuevas oportunidades de desarrollo territorial para Lercara Friddi Sulphur, rural community, traditions, innovation. new opportunities for land development by Lercara Friddi PIPPO FURNARI	66
Los proyectos Helios y Citrivet: dos ejemplos de iniciativas de innovación social e inclusión social en la región mediterránea Helios and Citrivet projects: two examples of social innovation and social inclusion initiatives in the Mediterranean region ALESSANDRO PERNICE	68
Pueblos de luz, un itinerario para los sentidos Pueblos de luz, an itinerary for our senses MARÍA ÁNGELES LÓPEZ AMADO	69
Patrimonio y pueblo en el sur de Sumatra Heritage and Village in South Sumatera LISTEN PRIMA	71
¿Y si se detecta el “genius loci” fuera de la realidad creada en la pantalla? If “Genius Loci” to be detected out of the screen-made reality? LIU MING-EWI	72
Del cambio de política a las estrategias de subsistencia: implicaciones del nuevo modelo de desarrollo rural en Vietnam From policy change to livelihoods strategies: implications of the new rural development model in Vietnam LIANG-YIN LI	74
Periferica Periferica CARLO ROCCAFIORITA	75
Innovación social e industria creativa como motores urbanos para Bogotá Social innovation and creative industry as urban drivers for Bogota MARTINA MASSARI, ALISSA DIESCH	77
El entorno de la presa de Salime. Creando innovación a través de la industria agroalimentaria The surroundings of the Salime reservoir. Creating innovation from agriculture activities JOSÉ RAMÓN PUERTO ÁLVAREZ, MAURO LOMBA MARTÍNEZ, SILVIA BLANCO AGÜEIRA, FERNANDO GARRIDO MUIÑO, ESTEBAN ÁLVAREZ FERNÁNDEZ, ANTONIO VÁZQUEZ SÁNCHEZ, JORGE CHAO GONZÁLEZ-TEJERO, MARÍA GOSENDE DUARTE, MARTA HERNÁNDEZ IGLESIAS, ALBERTO GARCÍA-SAMANIEGO REY	78
Reuse Valladolid: Catálogo de oportunidades Urbanas. Una metodología de investigación proactiva para la reutilización del patrimonio abandonado Reuse Valladolid: Urban Opportunities Catalogue. A proactive research methodology for the abandoned heritage reuse MANUEL FERNÁNDEZ CATALINA, JESÚS DE LOS OJOS MORAL	80
Modos de diseño creativo para la arquitectura cooperativa Creative Design Modes for Cooperative Architecture RICCARDA CAPPELLER	82
Patrimonio y Place-Making: Impactos de la renovación urbana en la Participación Comunitaria Heritage and Place-Making: Impacts of Urban Renewal on Community Participation NICOLAS WISE	84
La evaluación del impacto social en los modelos de regeneración urbana basados en la cultura: estado del arte y futuras vías de investigación The evaluation of social impact in urban regeneration models based on culture: state of the art and future research paths ALESSIA MANGIALARDO	85

La arquitectura del vino en O Ribeiro: inicio de una línea de investigación The architecture of wine in O Ribeiro: the start of a line of research	
JUAN A. CARIDAD GRAÑA, ISABEL COMÍ OSUNA, ANTONIO S. RÍO VÁZQUEZ	86
Estrategias de desarrollo para la fábrica de chocolate Cima Norma en Torre-Blenio (Suíza) y su territorio Development strategies for the Cima Norma chocolate factory in Torre-Blenio (Switzerland) and its territory	
MANUEL FERNÁNDEZ RAMELLO, ALESSANDRO DEPAOLI	88
Camino de hierro, camino de sabores Iron track, rail of flavors	
MARLENE BARBA RODRÍGUEZ	90

VIERNES

Sesión 3

MEMORIA DE SABERES Y TRABAJOS, IDENTIDAD, HISTORIA ORAL Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO MEMORY OF KNOWLEDGE AND WORK, IDENTITY, ORAL HISTORY AND GASTRONOMIC HERITAGE

El valor del hórreo como patrimonio cultural The value of the hórreo as cultural heritage	
FERNANDO MORA RODRÍGUEZ	91
El comedor en la fábrica The dining room in the factory	
DIEGO PERIS SANCHEZ, DIEGO PERIS LÓPEZ	92
Alcachofas, gastronomía y turismo rural. El diferencial para el emponderamiento femenino. Estudio de caso: São Roque-Sp-Brasil Artichokes, gastronomy and rural tourism - the diferencial for female empowerment. Case study - São Roque-Sp-Brazil	
SANDRO MARCELO COBELLO	94
Intervenir en el patrimonio industrial: Análisis de do casos de la industria alimentaria en Europa Intervening In The Industrial Heritage: Analysis of two cases of buildings originally from the food industry in Europe	
MARIA CAROLINA GONÇALVES	95
La tierra del azúcar. Desde Italia a las Islas Fiji: una contribución al desarrollo de la industria del azúcar Sugarland. From Italy to the Fiji Islands: a contribution to the development of the sugar industry	
FRANCESCO ANTONIOL	96
El pan: una historia de territorio y comunidad en la Amadora del siglo XX Bread: a history or territory and community in the twentieth century Amadora	
LEONOR MEDEIROS	97
Sector agroalimentario en Portugal: el impacto de las políticas económicas bajo el régimen del Estado Novo (post Segunda Guerra Mundial). El caso de estudio de Companhia de Moagens Harmonia en la ciudad de Oporto Food sector in Portugal: The impact of economic policies under the Estado Novo regime (post World War II). The case study of Companhia de Moagens Harmonia in the city of Porto	
MARIA DA LUZ SAMPAIO	99
La carta gastronómica popular de Puebla. Patrimonio inmaterial de la cultura obrera y del trabajo entre los siglos XIX y XX The popular gastronomic menu of Puebla. Intangible heritage of working-class and labour culture between the 19 th and 20 th centuries	
HUMBERTO MORALES MORENO, CELINA PEÑA GUZMÁN	101
El INI y el frío industrial en España: tres empresas en el inicio de su empleo en el sector alimentario The INI and the industrial cold in Spain: three companies in the beginnings of its employment in the food sector	
RAFAEL GARCÍA GARCÍA, ÁNGELES LAYUNO ROSAS	103
La sal como Patrimonio Mundial y otras figuras de protección del patrimonio salinero a escala internacional: ¿sirven para algo?	

Salt as global heritage and other protection figures of the salt-producing space heritage at international level: Is it useful? KATIA HUESO KORTEKAAS, JESÚS F. CARRASCO VAYÁ	105
Molinos de aceite y almazaras: un estudio comparativo entre Andalucía (España) y Puglia-Basilicata (Italia) Olive oil mills and olive factories: a comparative study between Andalucía (Spain) and Puglia-Basilicata (Italy) SHEILA PALOMARES ALARCÓN, ANTONIO MONTE	106
El lado espiritual de la industria alimentaria y de bebidas de Escocia The Spiritual Side of Scotland's Food and Drink Industry MILES OGLETHORPE	108
El comal. Historia, tecnología alimentaria y patrimonio cultural de la cocina mexicana The comal. History, food technology and cultural heritage of Mexican cuisine EDUARDO AMBROSIO LIMA	110
El proceso de producción del “queso añejo” como patrimonio industrial de Monte Escobedo, México “Añejo Cheese” Manufacture process as Industrial Heritage in Monte Escobedo, Mexico ANTONIO MERCADO GALVÁN, ALEJANDRO ACOSTA COLLAZO	111
Molinos harineros, descubriendo nuestra huella industrial Flour millers. Finding our industrial trace MÓNICA PATRICIA FERREYRA	113
Sabe a Nostalgia: industrias alimentarias en el sur de Brasil It tastes like nostalgia: food industries in southern Brazil OLIVIA SILVA NERY	115
El nuevo trigo de la dictadura portuguesa The new wheat of Portuguese dictatorship IGNACIO GARCÍA PEREDA	116
Museo Interactivo de Agroindustria Alimentaria en Coahuila (Midagral) Coahuila's Food Agroindustry Interactive Museum (Midagral) CECILIA DE LA PAZ PELLETIER BRAVO	117
Lo que en la carne se conserva: una mirada al patrimonio de la industria de la carne en Argentina desde el Arte Contemporáneo What in meat is conserved: one look of the meat industry heritage in Argentina from Contemporary Art ERIC JAVIER MARKOWSKI	118
Los súper tomates de Limache: Frutos de un proyecto infraestructural inacabado en el hinterland de Valparaíso, Chile Limache's Super Tomatoes: Fruits of an unfinished infrastructure project in the hinterland of Valparaíso, Chile MARION STEINER, FERNANDO VENEGAS, ANDRÉS MOREIRA-MUÑOZ	119
¡Qué gustos tiene el patrimonio industrial! What a taste for industrial heritage! RENÉ BORETTO OVALLE	121

Sesión 4

PAISAJES AGROALIMENTARIOS, METODOLOGÍA EN APLICACIONES PATRIMONIALES EN EL TERRITORIO, TURISMO RESPONSABLE Y SOSTENIBLE AGRI-FOOD LANDSCAPES, METHODOLOGY IN HERITAGE APPLICATIONS IN THE TERRITORY, RESPONSIBLE AND SUSTAINABLE TOURISM

Paisajes comestibles: territorios, producción, menús y servicio de mesa Edible landscapes: territories, production, menus and table service JULIÁN SOBRINO SIMAL, MARÍA CALDEIRO LÓPEZ	122
La cocina como lugar y herramienta: una mirada al caso de las viviendas ferroviarias (siglos XIX-XX) The kitchen as place and tool: a look at the case of railway Dwellings (19 th -20 th centuries) DOMINGO CUÉLLAR, AURORA MARTÍNEZ-CORRAL	123

El oro blanco de la ciudad de Gragnano (Napoli, Italia) The white gold of the city of Gragnano (Naples, Italy) LUIS MANUEL PALMERO IGLESIAS, GRAZIELLA BERNARDO, FRANCISCO JAVIER CÁRCEL CARRASCO, FABIOLA COLMENERO FONSECA	125
Patrimonio etnológico, cultura e identidad. Incidencia de la actividad productiva del pimentón en el paisaje de la comarca de la vera (Cáceres, Extremadura) Ethnological heritage, culture and identity. Incidence of the paprika productive activity in the landscape of the comarca de la vera (Cáceres, Extremadura) LOLA GOYTIA GOYENECHEA, NIEVES MARTÍNEZ ROLDÁN	127
Arquitectura agroalimentaria contemporánea: de ruta turística por el Alentejo (Portugal) Contemporary agri-food architecture: a tourist route through the Alentejo (Portugal) SHEILA PALOMARES ALARCÓN	129
Redes de colaboración en torno a la gastronomía rural como instrumento de innovación social, mantenimiento del paisaje y sostenibilidad de los espacios rurales Collaboration networks around rural gastronomy as an instrument of social innovation, landscape maintenance and sustainability of rural spaces BLANCA GARCÍA HENCHE, ERICA SALVAJ CARRERA, STEFANIA PARETI	130
El desaparecido Hotel Florida de Madrid y su relación con la granja de La Ventosilla: reconstrucción de los hechos The disappeared Hotel Florida in Madrid and its relationship with the La Ventosilla farm: reconstruction of the facts ÁLVARO BONET LÓPEZ	132
Ribeira Sacra: patrimonio, etnografía, paisaje cultural, viticultura heroica Ribeira Sacra: heritage, ethnography, cultural landscape, epic viticulture IGNACIO J. DÍAZ-MAROTO	134
Museo dell'Olio della Sabina: arte contemporáneo y patrimonio agroalimentario Museo dell'Olio della Sabina: contemporary art and agriculture heritage MARÍA ELENA CASTORE	135
El patrimonio agroalimentario en Molina de Segura: los vestigios de un pasado que sigue presente. Rutas y propuestas para descubrirlo Agri-food heritage in Molina de Segura: the remainings of a past . That is still present. Routes and proposals to discover it SANTIAGO PASTOR PALAZÓN, LOURDES BERNAL FERNÁNDEZ, CONSUELO GARCÍA CANO, PEDRO ANGOSTO CANO, BERNARDINO RODRÍGUEZ GOMÁRIZ, M^a DOLORES PALAZÓN BOTELLA	136
Diseño como factor de desarrollo social, el tequila y sus expresiones tradicionales en el paisaje natural Design as a factor of social development, tequila and its traditional expressions in the natural landscape FABIOLA COLMENERO FONSECA, LUIS MANUEL PALMERO IGLESIAS, ANDREA MÓNICA FELLNER GRASSMAN, GRAZIELLA BERNARDO	138
El karst como recurso patrimonial en Cabrales y Onís (Asturias, España). Un patrimonio muy local Karst as a heritage resource in Cabrales and Onís (Asturias, España). A very local heritage ANTONIO LISTA MARTÍN	140
Patrimonio alimentario, paisaje cultural y comunidades. El ramal de tren Talca-Constitución en la zona Central de Chile Food heritage, cultural landscape and communities. The Talca-Constitución train branch line in Central Chile UMBERTO BONOMO, THAISE GAMBARRA SOARES	142
Cachaça y fábricas de azúcar en Ilhabela, Brasil: investigación y memoria Cachaça and sugar mills in Ilhabela – Brazil: investigation and memory BÁRBARA MARIE VAN SEBROECK LUTIIS SILVEIRA MARTINS	144
El Ingenio de Atencingo. Un patrimonio agroindustrial vivo The Atencingo Sugar Mill. A living agro-industrial heritage MARÍA TERESA VENTURA RODRÍGUEZ	145
Desarrollo de una metodología de identificación y análisis de valores sociales para planificar la interpretación de un paisaje industrial Development of a methodology for identifying and analyzing social values for planning the interpretation of an industrial landscape VICTORIA DE AZEVEDO BRAGA TATINI, ANA PAULA MARQUES GONÇALVES, EDUARDO ROMERO DE OLIVEIRA	146

Territorio y paisaje agrario de la región de Morelia, Michoacán México. Las redes hidráulicas de las haciendas durante los siglos XIX y XX Territory and agrarian landscape in the region of Morelia, Michoacan, Mexico. The hydraulic networks of the large farms during the 19 th and 20 th centuries	
MARÍA DEL CARMEN LÓPEZ NÚÑEZ	148
Patrimonio agroalimentario, construyendo el concepto a partir de el caso de la “Feria de Collao” (Región del Bío-Bío, Chile) Agri-food heritage, building the concept from the case of the “Feria de Collao” (Bío-Bío Region, Chile)	
CAMILA VERÓNICA VIVALLO CRISÓSTOMO, ANA ZAZO MORATALLA	150
Patrimonio agroindustrial azucarero en el Valle de Izucar, Puebla Agro-industrial sugar heritage in the valley of Izucar, Puebla	
JOSÉ EDUARDO CARRANZA LUNA.....	153
Culturas del azabache en el Camino de Santiago: Sensibilización, planificación y divulgación del patrimonio inmaterial Cultures of jet on the Camino De Santiago: Awareness, planning and dissemination of intangible heritage	
ANDREA MENÉNDEZ MENÉNDEZ, IGNACIO VALDÉS ÁLVAREZ, VALERIE A. JEANPETIT	156

[LOS ABSTRACTS]

[INTRODUCCIÓN]

Miguel Álvarez Areces

Presidente de INCUNA (Industria, Cultura, Naturaleza). TICCIH España

President of INCUNA (Industry, Culture, Nature). TICCIH Spain



Patrimonio con gusto. Industrias alimentarias

Este libro tiene como objetivo dar a conocer los resúmenes o abstract de las ponencias presentadas a las XXIII Jornadas Internacionales de Patrimonio Industrial “Patrimonio con gusto”, organizadas por INCUNA en Gijón (Asturias) del 29 de septiembre al 2 de octubre de 2021.

Es una guía y herramienta de trabajo y lectura para acceder a los contenidos del evento y para conocer aspectos relevantes de las exposiciones públicas de las investigaciones, experiencias y propuestas en unas Jornadas celebradas de forma “hibrida”, ya sea presencial en el espacio Cultura de la Escuela de Comercio de la antedicha ciudad española, o bien on-line, que contó con la asistencia y seguimiento de más de 250 personas de 18 países.

El evento, como es habitual, concitó el interés de: asociaciones de defensa del patrimonio, gestores culturales y turísticos, empresarios, funcionarios y técnicos de las Administraciones Públicas, estudiantes, trabajadores manuales, ingenieros, arquitectos, geógrafos, historiadores, economistas y muchas personas que son conscientes de lo necesario de preservar, divulgar, activar y valorizar el patrimonio histórico industrial y los paisajes culturales.

El congreso se organizó en seis apartados, con dos paneles de contenido transversal o cross-cutting y cuatro sesiones de contenido amplio y polisémico a partir del tema central, donde se distribuyeron el casi centenar de ponencias expuestas.

Panel 1. PATRIMONIO CON GUSTO Y GESTIÓN PATRIMONIAL.

Panel 2. PATRIMONIO BIOCULTURAL Y LUGARES SINGULARES.

Sesión 1. MÁQUINAS, EDIFICIOS Y PAISAJE. BUENAS PRÁCTICAS EN EL PATRIMONIO INDUSTRIAL.

Sesión 2. INNOVACIÓN SOCIAL, PATRIMONIO Y DESARROLLO TERRITORIAL. EXPERIENCIAS DE SOSTENIBILIDAD URBANO-RURAL, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN.

Sesión 3. MEMORIA DE SABERES Y TRABAJOS, IDENTIDAD, HISTORIA ORAL Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO.

Sesión 4. PAISAJES AGROALIMENTARIOS, METODOLOGÍA EN APLICACIONES PATRIMONIALES EN EL TERRITORIO, TURISMO RESPONSABLE Y SOSTENIBLE.

El patrimonio industrial, cultural y natural; el paisaje, los saberes y quehaceres de nuestras tierras y nuestras gentes se han vuelto objeto de nuevas miradas y urgentes acciones para construir el futuro. Nos ponemos exquisitos ante un aroma, un perfume, un color, un sabor, y mientras tanto se rompe el vínculo de las personas y el territorio, se pierden saberes ancestrales y nos olvidamos del trabajo y de las condiciones de existencia y vivencia de las personas que hacen posible nuestras actuales formas de vida.

El patrimonio biocultural es un concepto ante el que llamamos la atención por medio de estas Jornadas, se ha puesto en primer plano en estos tiempos de confinamientos, pérdidas, miedos y angustias sobrellevando la crisis sanitaria provocada por el Covid19: De estos tiempos difíciles y experiencias debemos extraer lecciones y enseñanzas para abordar un incierto futuro.

El patrimonio agrario y el patrimonio industrial forman parte de una histórica cadena de valor en permanente evolución, que va dejando testimonio de la memoria, del trabajo y de la producción en las industrias alimentarias. Y al mismo tiempo incentiva el interés creciente por la innovación social, la participación ciudadana y el conjugar la importancia de la economía circular, del aprovechamiento racional de los recursos naturales, de conciliar la necesaria planificación sostenible de los espacios rurales con las necesidades urbanas.

A través del PATRIMONIO CON GUSTO se ofrece una visión multidisciplinar, que pone de relieve la historia y las tecnologías en ingenios, artefactos y arquitecturas; las emociones en el disfrute de los paisajes; los sabores, la gastronomía; las emociones, la estética y admiración ante lo sencillo y natural; las buenas prácticas en su conservación y reutilización arquitectónica y edilicia; la memoria del lugar; las formas de vida y las culturas del trabajo; los espacios rurales, las actividades y necesidades urbanas que dependen de ellas; en la consideración creciente del cambio climático y de la sostenibilidad para la conservación patrimonial; las múltiples historias que nos llevan a circuitos y rutas por el patrimonio industrial agroalimentario por todo el mundo.

[INTRODUCTION]

Taste in heritage. Food industries

The aim of this book is to publish the summaries or abstracts of the papers presented at the 23rd International Conference on Industrial Heritage "Heritage with Taste", organised by INCUNA in Gijón (Asturias) from 29 September to 2 October 2021.

It is a guide and working and reading tool to access the contents of the event and to know relevant aspects of the public exhibitions of the research, experiences and proposals in a Conference held in a "hybrid" way, either in person at the Culture space of the School of Commerce of the aforementioned Spanish city, or online, which was attended and followed by more than 250 people from 18 countries.

The event, as usual, attracted the interest of: heritage defence associations, cultural and tourism managers, businessmen, civil servants and technicians from public administrations, students, manual workers, engineers, architects, geographers, historians, economists and many people who are aware of the need to preserve, disseminate, activate and enhance the historical industrial heritage and cultural landscapes.

The congress was organised into six sections, with two cross-cutting panels and four sessions of broad and polysemic content based on the central theme, where the almost one hundred papers were distributed..

Panel 1. HERITAGE WITH TASTE AND HERITAGE MANAGEMENT.

Panel 2. BIOCULTURAL HERITAGE AND SINGULAR PLACES .

Session 1. MACHINES, BUILDINGS AND LANDSCAPE. GOOD PRACTICES IN INDUSTRIAL HERITAGE.

Session 2. SOCIAL INNOVATION, HERITAGE AND TERRITORIAL DEVELOPMENT. EXPERIENCES OF URBAN-RURAL SUSTAINABILITY, CREATIVITY AND INNOVATION.

Session 3. MEMORY OF KNOWLEDGE AND WORK, IDENTITY, ORAL HISTORY AND GASTRONOMIC HERITAGE.

Session 4. AGRI-FOOD LANDSCAPES, METHODOLOGY IN HERITAGE APPLICATIONS IN THE TERRITORY, RESPONSIBLE AND SUSTAINABLE TOURISM.

The industrial, cultural and natural heritage; the landscape, the knowledge and the chores of our lands and our people have become the object of new perspectives and urgent actions to build the future. We become exquisite before an aroma, a perfume, a colour, a flavour, and meanwhile the link between people and the

territory is broken, ancestral knowledge is lost and we forget about the work and the conditions of existence and living of the people who make our current ways of life possible.

Biocultural heritage is a concept to which we draw attention through this conference. It has been brought to the forefront in these times of confinement, loss, fear and anguish in coping with the health crisis caused by Covid19 : from these difficult times and experiences we must draw lessons and teachings in order to face an uncertain future.

Agricultural and industrial heritage are part of a historical value chain that is constantly evolving, bearing witness to the memory, work and production in the food industries. At the same time, it encourages a growing interest in social innovation, citizen participation and the importance of combining the importance of the circular economy, the rational use of natural resources, and reconciling the necessary sustainable planning of rural areas with urban needs.

PATRIMONIO CON GUSTO offers a multidisciplinary vision, which highlights the history and technologies in devices, artefacts and architecture; the emotions in the enjoyment of landscapes; the flavours, gastronomy; the emotions, aesthetics and admiration for the simple and natural; the good practices in their conservation and architectural and building reuse; the memory of place; ways of life and work cultures; rural spaces, the urban needs activities that depend on them; in the growing consideration of climate change and sustainability for heritage conservation; the multiple stories that lead us to circuits and routes through the industrial agri-food heritage all over the world.



LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ. Doctor en Historia (premio extraordinario de doctorado) y profesor de Historia Contemporánea de la Universidad de Oviedo, en la que es director de la Cátedra Universitaria de la Sidra de Asturias. Ha sido responsable de la Fundación-Museo de la Sidra e investigador del programa ENGIHR de la European Science Foundation. Ha obtenido dos premios GOURMAND (2006 y 2008) por *Beber y saber* (Alianza, 2005 —2ª ed. 2008—) y *Las representaciones de la sidra*. Fue designado por el gobierno de Asturias, con el apoyo unánime de la Junta General del Principado, para documentar la candidatura de la cultura de la sidra como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, elaborando el expediente de BIC y formando parte en la actualidad del comité científico de la candidatura.

La cultura sidrera en Asturias

La sidra es una bebida de consumo masivo ampliamente extendida, aunque su producción se encuentra más localizada que la del vino o la cerveza y suele manufacturarse donde éstas no lo hacen con facilidad. En Asturias se convirtió en la elaboración regional por excelencia, constituyendo una eficaz alternativa al casi siempre inasequible vino y generando además unas formas culturales con numerosos rasgos de originalidad. La sidra asturiana ha desarrollado en torno suyo una compleja ritualización y unos espacios y ocasiones de sociabilidad propios (el lagar, la espicha o la sidrería, por ejemplo), convirtiéndose en un elemento indispensable en algunas otras celebraciones y lugares, y estimulando su consumo grados de sociabilidad superiores a los generados en torno a otras bebidas debido, en gran medida, a su fuerte carácter comunitario y a sus peculiares formas de degustación.

Por ser un producto de gran arraigo regional, alrededor de la sidra se ha generado en consecuencia un rico y complejo conjunto cultural. La sidrera constituye una cultura muy presente en la vida cotidiana de los asturianos y de sus formas de socialización, y de su producción y consumo, se ha derivado una abundante cultura material autóctona. La sidra, en consecuencia, representa el resultado de un saber y una tecnología compleja que, como producto cultural, se mueve entre la tradición y la innovación. Por consiguiente, una dimensión de tanto calado no puede dejar de rastrearse en el campo de las representaciones, tanto cultas como populares, a la par que consigue una honda impregnación en el imaginario colectivo de una sociedad. De otro lado, pese a su imagen de tipismo y de vestigio de un mundo *tradicional*, acabó suponiendo una de las señales más ciertas y seguras de la inexorable modernización social y económica del sector agrario asturiano.

Palabras clave: sidra, Asturias, cultura sidrera, patrimonio, sector agroalimentario.

The culture of cider in Asturias

Cider is a drink of mass consumption widespread throughout the world, although its production is more localized than that of wine or beer and is usually manufactured where these are not easily produced. In Asturias it became the regional production par excellence, constituting an effective alternative to the almost always unaffordable wine and also generating cultural forms with numerous originality features. Asturian cider has developed around it a complex ritualization and its own spaces and occasions for sociability (the press, the *espicha* or the cider house, for example), becoming an indispensable element in some other celebrations and places, and stimulating its consumption a higher level of sociability due, in large part, to its strong community character and its peculiar ways of tasting.

As a product of great regional roots, a rich and complex cultural complex has consequently been generated around cider. The cider culture constitutes a very present culture in the daily life of Asturians and of their forms of socialization an abundant native material culture has been derived from its production and consumption. Consequently, cider represents the result of a complex knowledge and technology that, as a cultural product, moves between tradition and innovation. Consequently, such a relevant dimension can be traced in the field of representations, both cultured and popular, at the same time that it achieves a deep impregnation in the collective imagination of a society. On the other hand, despite its image of typicality and a vestige of a traditional world, it ended up assuming one of the most certain and sure signs of the inexorable social and economic modernization of the Asturian agricultural sector.

Keywords: cider, Asturias, cider culture, heritage, agrifood sector.



JUAN DOMINGO SANTOS. Arquitecto y Catedrático de Proyectos Arquitectónicos en la E.T.S. de Arquitectura de Granada. Profesor invitado en las universidades de Munich, Columbia (Nueva York), MIT (Massachusetts), Oporto, Dublín o Laussane, entre otras. Sus proyectos y obras han sido expuestos en el MoMA de Nueva York (2006); la Bienal de Arquitectura Española (1993, 2010 y 2018), Biennale di Architettura di Venecia (2016 y 2000), y VIII Bienal Iberoamericana de Arquitectura y Urbanismo (2011). Ha comisariado la XIII Bienal Española de Arquitectura y Urbanismo en 2016. Su libro *La tradición innovada. Escritos sobre regresión y modernidad* ha ganado el premio FAD de Pensamiento y Crítica 2014. Con su trabajo desarrolla una línea de investigación en torno al patrimonio industrial y al paisaje. Su estudio de arquitectura está en la torre de una antigua fábrica de azúcar en Granada, un espacio que revitaliza a través de actividades culturales.



CARMEN MORENO ÁLVAREZ. Doctora Arquitecta por la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Granada donde es profesora de Proyectos Arquitectónicos desde 2007. Profesora Invitada en otras escuelas de arquitectura como Oporto, Munich o la UIC de Cataluña. Sus obras y proyectos han participado en exposiciones internacionales como la XIV Bienal Española de Arquitectura y Urbanismo 2018, en 3 ediciones de la Bienal de Arquitectura Venecia 2021, 2016 y 2008, entre otras. Algunos premios destacados: Premio de Paisaje y Premio Transversal del Colegio de Arquitectos de Granada 2019, Premio y Selección Emporia 2016 y 2017, Finalista y Seleccionada Premios FAD 2007, 2019 y 2020. Ha sido Comisaria de la XIII Bienal Española de Arquitectura y Urbanismo "Alternativas" en 2016. Desarrolla su trabajo profesional junto con una labor docente e investigadora en la Universidad de Granada, donde participa en la Unidad de Excelencia Alhambra.

Azúcar: patrimonio y paisaje

El cultivo de la caña de azúcar y de la remolacha constituye la base productiva de ciertas sociedades que convirtieron estas plantaciones en un modelo socioeconómico y cultural de un territorio y su pueblo. La dimensión universal de este cultivo permite hablar de una identidad cultural del azúcar entre distintas regiones y lugares, en especial entre Latinoamérica y la España mediterránea con fuertes conexiones e influencias que han contribuido a crear una cultura compartida de técnicas agrícolas e industriales, tipologías arquitectónicas y tipos de paisaje.

Las temáticas tratadas abarcan miradas diversas sobre el azúcar con perspectivas que incluyen una visión histórica de la Habana y las relaciones de transculturalidad que se establecieron con España, el paisaje agroindustrial del azúcar y sus valores patrimoniales, la maquinaria y la contribución científica y tecnológica con la llegada de la revolución industrial, la arquitectura de las fábricas e ingenios azucareros, y las relaciones entre el paisaje agrario y el paisaje industrial en el desarrollo de la ciudad contemporánea. Un conjunto de reflexiones que dan cuenta de la trascendencia que tuvo el azúcar para configurar un patrimonio cultural de indudable interés y repercusión cuyo legado ha llegado hasta nosotros.

Palabras clave: azúcar, paisaje agrario, patrimonio agroalimentario, arquitectura industrial, Fábrica San Isidro Granada.

Sugar: heritage and landscape

The cultivation of sugar cane and sugar beet is the productive base of certain societies that turned these plantations into a socio-economic and cultural model of a territory and its people. The universal dimension of this crop makes it possible to speak of a cultural identity of sugar between different regions and places, especially between Latin America and Mediterranean Spain, with strong connections and influences that have contributed to creating a shared culture of agricultural and industrial techniques, architectural typologies and types of landscape.

The topics covered cover different perspectives on sugar, including a historical view of Havana and the transcultural relations established with Spain, the agro-industrial sugar landscape and its heritage values, the machinery and the scientific and technological contribution with the arrival of the industrial revolution, the architecture of the sugar factories and mills, and the relations between the agricultural landscape and the industrial landscape in the development of the contemporary city. A series of reflections that show the transcendence of sugar in shaping a cultural heritage of unquestionable interest and repercussions whose legacy has come down to us

Keywords: sugar, agrarian landscape, agri-food heritage, industrial architecture, Fábrica San Isidro Granada.



ANDRÉ MUNHOZ DE ARGOLLO FERRÃO. Profesor titular de la Universidad Estatal de Campinas. Doctor en Arquitectura y Urbanismo, Máster en Ingeniería Agrícola, Ingeniero de Caminos, Arquitecto y Urbanista. Profesor del Programa de Posgrado en Enseñanza e Historia de las Ciencias de la Tierra, Instituto de Geociencias de la Unicamp. Investigador de Cepagri-Unicamp, Coordinador del Centro de Estudios e Investigación de Catástrofes - Ceped-Unicamp. Autor del libro *Arquitectura del café*. Creador del Canal *Arquitetura do Café* (YouTube / Facebook e Instagram). Proyecto *Arquitetura do Café*

De la academia a las redes sociales: un informe sobre el patrimonio con sabor a café

Hoy en día, personas de todo el mundo se han convertido en actores de las redes sociales. Entidades, empresas públicas y privadas y las empresas privadas, los gobiernos y las administraciones locales, las ONG, los artistas, los intelectuales, los políticos y los particulares tienen al menos un perfil en una plataforma popular. Tener al menos un perfil en una plataforma popular. YouTube, Facebook, Instagram, Twitter, WhatsApp, Telegram, etc., se han convertido en algo casi omnipresente en nuestra vida cotidiana. Las universidades, las instituciones de enseñanza e investigación, así como los profesores y estudiantes - investigadores - no podían quedarse fuera. Desde la Academia hasta las redes sociales, era solo cuestión de tiempo. El patrimonio cultural del café se manifiesta y se reconoce a través de varios aspectos. Esto se puede comprobar fácilmente en las redes sociales. El patrimonio cultural con gusto por el café nos lleva a reflexionar y debatir sobre la industria, la cultura y la naturaleza de las regiones en las que se cultiva, se industrializa y se consume este querido y apreciado producto en todo el mundo. Este trabajo presenta una síntesis de los contenidos presentados en el "Taller El Café y sus Culturas", webinar realizado en el marco de la XXIII Conferencia Internacional de Patrimonio Industrial - INCUNA'2021.

Palabras clave: arquitectura del café, patrimonio cultural, industria del café. Cultura del café, naturaleza del café.

From Academy to Social Networks: an account about heritage with coffee taste

Currently people around the world have become actors on social media. Entities, public and private companies, governments and local administrations, NGOs, artists, intellectuals, politicians and individuals have at least one profile on a popular platform. YouTube, Facebook, Instagram, Twitter, WhatsApp, Telegram, etc., have become almost ubiquitous in our daily lives. Universities, Teaching & Research Institutions, as well as professors and students – researchers – could not be left out. Coffee's cultural heritage is recognized by several aspects. This is easily verifiable on social media. Cultural heritage with coffee taste leads us to think and talk about the industry, culture and nature where this product so loved and appreciated around the world is cultivated, industrialized and consumed. The present work presents a synthesis of the content presented in the "Workshop Coffee and its Cultures", webinar held in the context of the 23rd International Conference on Industrial Heritage – INCUNA'2021.

Keywords: coffee architecture, cultural heritage, coffee industry, coffee culture, coffee nature.



ESTHER ISABEL PRADA LLORENTE. Doctora en Arquitectura por la Universidad Politécnica de Madrid y Máster en Investigación Antropológica y sus Aplicaciones por la UNED, es Consultora en Paisaje, Territorio y Patrimonio. Profesora colaboradora de UDIMA en el Máster de Formación del Profesorado y de la UAH en el Máster de Proyectos Avanzados de Arquitectura y Ciudad, es autora de numerosos trabajos, exposiciones y publicaciones relacionadas con el paisaje cultural y la práctica patrimonial. Su investigación se incluye entre otros, en el *Atlas de los Paisajes Agrarios de España* (Ministerio de Agricultura), *Los Paisajes Patrimoniales de España* (Ministerio de Agricultura), *Visiones sobre la unidad y diversidad de España* (Instituto de Estudios Europeos de la UVA), *Paisaje y Patrimonio* (Fundación Duques de Soria-UAM). Cabe destacar el libro *Dibujando el paisaje que se va. Un modelo espacial del patrimonio agrario* publicado por el Ministerio de Agricultura, así como el premio accésit Hispania Nostra en Señalética del Patrimonio Cultural recibido en 2012.

Patrimonio biocultural, territorio y paisaje. Un mapa categorial de movimientos orales en la raya hispanoportuguesa

Se entiende que en el ámbito fronterizo y otros del occidente castellanoleonés, así como del otro lado de la frontera hispanoportuguesa, las paredes de piedra seca, los montes comunales, las dehesas, las vías pecuarias, el pastoreo, las antiguas casas de labranza y arquitecturas como los molinos comunales, lagares, casitos y guardaviñas o chozos de pastor entre otros, nos hacen comprender e interpretar un conjunto de prácticas agroganaderas que han desempeñado un papel fundamental en la demarcación de la propiedad, la producción de alimentos y el autoabastecimiento, sus socioecosistemas.

La materialización de este paisaje cultural es producida por los saberes y conocimientos ecológicos tradicionales sobre la biodiversidad, pero se encuentra intercalado con otras formas de producción y organización espacial que muestran la incompatibilidad de la conservación con la modernización de la agricultura o la incertidumbre por la despoblación rural, condiciones de producción en diferentes posiciones del espacio social que se desarrollan en diversas formas, lugares y momentos generando paisajes concretos.

El paisaje no es neutro y sus elementos constituyentes como fuente de aprecio del territorio tienen límites difusos, aportando un conocimiento profundo del mismo las prácticas ecológicas tradicionales y antaño cotidianas. Estas prácticas se reflejan en la voz y el habla, su vínculo con la diversidad de elementos que conforman este paisaje agrario establece el patrimonio biocultural, cuya pérdida se manifiesta en los niveles material e inmaterial.

El trabajo realizado por la autora sobre los enlaces entre diversidad lingüística, conocimientos ecológicos tradicionales o diversidad cultural y biológica se enfocan en el presente caso como elementos codificadores del paisaje cultural transfronterizo, un conjunto que ha evolucionado mediante la presencia de factores de homogeneización en diferentes escalas hacia una pérdida de su patrimonio biocultural.

Se propone un modelo para el registro y reconocimiento de elementos de voz, habla y toponimia y sus relaciones con la biodiversidad y los elementos construidos, que nos permite comprender como se ha transmitido el patrimonio, así como la observación respecto a su pérdida de forma interrelacionada con la extinción de las formas del habla.

Palabras clave: patrimonio biocultural, territorio, paisaje, frontera hispanoportuguesa.

Biocultural heritage, territory and landscape. A categories map of oral movements in the hispanoportuguese border

It is understood that in the border area and other zones of the Castilianleonese west, as well as on the other side of the Spanish-Portuguese border, the dry stone walls, the communal mountains, the pastures, the livestock route, the grazing, the old farmhouses and architectures such as communal mills, wineries, shepherd's little houses or shepherd's huts among others, make us understand and interpret a set of agricultural and livestock practices that have played a fundamental role in the demarcation of property, food production and self-sufficiency, their socio-ecosystems.

The materialization of this cultural landscape is produced by traditional ecological knowledge and knowledge about biodiversity, but they are interspersed with other forms of production and spatial organization that show the incompatibility of conservation with the modernization of agriculture or the

uncertainty due to the rural depopulation, production conditions in different positions of the social space that are developed in different forms, places and moments generating concrete landscapes.

Landscape is not neutral and its constituent elements as an appreciation source of the territory have diffuse limits, providing a deep knowledge of it, the traditional and ecological practices which were everyday practices in the past. These works are reflected in voice and speech, their link with the diversity of elements that make up this agrarian landscape, establishes the biocultural heritage, whose loss is manifested at the material and immaterial levels.

The work done by the autor on the links between linguistic diversity, traditional ecological knowledge or cultural and biological diversity are focused in the present case as coding elements of the transboundary cultural landscape, a set that has evolved through the presence of homogenization factors at different scales towards a loss of its biocultural heritage.

A model is proposed for the registration and recognition of voice, speech and toponymy elements and their relationships with biodiversity and built elements, which allows us to understand how heritage has been transmitted, as well as the observation regarding its loss in an interrelated way with the extinction of speech forms.

Keywords: biocultural heritage, territory, landscape, hispanoportuguese border.



JULIA FARIA. Finalizó, en 2014, el Mestrado Integrado em Arquitectura e Urbanismo en la Escola Superior Gallaecia, Portugal. Ha sido investigadora predoctoral FPU-UAH del Departamento de Arquitectura de la Universidad de Alcalá, y se encuentra finalizando sus estudios doctorales en Arquitectura, en el área de la Intervención Arquitectónica en el Patrimonio Industrial. Es miembro del Grupo de Investigación “Arquitectura, Historia, Ciudad y Paisaje” (UAH-Escuela de Arquitectura) e investigadora en el Proyecto “La imagen del Instituto Nacional de Industria en el Territorio: Cartografía y Paisaje de la Industria” (Proyectos I+D Generación de Conocimiento. 2018. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Ref. PGC2018-095261-B-C22).

El conjunto urbano industrial de Matosinhos Sur. Reflexiones sobre la transformación arquitectónica y urbana contemporánea del legado de la industria conservera en la ciudad

La ciudad de Matosinhos se ubica en la costa atlántica portuguesa, a pocos kilómetros al norte de la ciudad de Oporto. Su área urbana situada al sur ha sido, históricamente, a partir de finales del siglo XIX, un lugar de progresiva concentración de industrias conserveras, las cuales han conformado un tejido urbano histórico singular y una imagen de marca de Matosinhos ligada a esa misma actividad. Sin embargo, tal identidad y memoria se van disipando a lo largo del siglo XX, cuando el núcleo urbano empieza a experimentar los procesos de desindustrialización, sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo XX, los cuales han llevado a una intensiva reocupación de los solares, otrora industriales, para uso comercial y sobre todo residencial, con la inevitable destrucción de un significativo número de espacios industriales preexistentes.

En la actualidad, dada su ubicación cerca de la ciudad de Oporto y de la costa atlántica, Matosinhos presenta nuevas demandas de uso y de proyección de una imagen de marca atractiva para residentes y visitantes. Tal condición ha redireccionado la intervención urbana contemporánea de la ciudad, donde se asiste, tal como décadas anteriores, a construcciones nuevas de carácter residencial, comercial y de ocio, creando un difícil equilibrio con la memoria histórica y urbana de su área sur. En este sentido, dentro del ámbito de las recientes actuaciones de regeneración urbana de la ciudad, se analiza la transformación actual del área histórica de industrias conserveras y su relación con la construcción de nuevos discursos sobre este paisaje urbano.

Palabras clave: patrimonio Industrial, industria conservera, Matosinhos, rehabilitación urbana.

The urban area of Southern Matosinhos. Considerations on the contemporary architectural and urban intervention on the canning industry heritage of the city

Matosinhos is located on Portuguese Atlantic coast, near Oporto city. Its southern area was progressively transformed by the canning industry activity, since the end of 19th century, a phenomenon which has shaped an historical singular urban fabric and rebranded the image of Matosinhos as a city known for its canning industry. Despite this identity, the memory of such historical activity started to disappear during the 20th century when deindustrialization processes begun, especially during the second half of the century. These processes led to a significant transformation of this historical urban fabric, carrying out a massive destruction of the pre-existing industrial architecture as well as the change of the urban fabric industrial use to the residential and commercial ones.

Today, a new branding of Matosinhos is being created due to its strategic location on the Atlantic coast and its proximity with Oporto, with new use demands in order to attract both new inhabitants and visitors. New strategies in the urban and architectural intervention on the southern historical industrial area are being implemented, and it can be observed a new demand for residential, commercial and tertiary uses, like in decades before. This new phenomenon has created a fragile balance between the historical memory of its historical industrial activity and its ongoing transformation. The main goal of this study is to analyse the impact of the contemporary discourses that are currently created about this urban landscape on its industrial legacy.

Keywords: industrial heritage, canning industry, Matosinhos, urban regeneration.



CAMILO CONTRERAS DELGADO . Profesor-Investigador de El Colegio de la Frontera Norte, sede Monterrey, Nuevo León, México. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Nivel 2. Autor de diversos libros y artículos en revistas especializadas sobre patrimonio industrial. La actividad docente se enfoca principalmente a la enseñanza de temas de Patrimonio Cultural y Memoria Colectiva.

Vitivinicultura en Coahuila, México. Saberes y legado biocultural

La vitivinicultura en la Nueva España tuvo en lo que hoy es Parras, Coahuila al norte de México uno de sus primeros desarrollos. La conquista y expansión por la vía de las misiones religiosas impuso el paradigma sacramental donde el olivo, el trigo y la vid fueron fundamentales. En Parras, Coahuila desde la época de la colonia fue diseñado un sistema de captación y distribución de agua a base de galerías que perdura hasta hoy y que además configuró la traza y el paisaje urbano. Lo que interesa destacar en esta ponencia es la herencia de los saberes en el cultivo de la vid y su procesamiento de forma artesanal. Si bien en la zona han surgido grandes emporios vitivinícolas con reconocimiento a nivel internacional por la premiación de sus vinos tintos, también hay vulnerabilidad por el retroceso en huertos que diversificaban la fruticultura así como en la disminución de la vitivinicultura basada en el saber hacer familiar y comunitario.

Palabras clave: patrimonio biocultural, saberes vitivinícolas.

Viticulture in Coahuila, Mexico. Knowledge and biocultural heritage

Viticulture in the New Spain had its origins in what is now called Parras, Coahuila, located in the North of Mexico. The conquest and expansion due to the religious missions established a sacramental paradigm, where the olive tree, the wheat and the vine were essential. In Parras, Coahuila, since the time of the colony a system of collecting and distribution of water based on galleries was designed, which still lasts until today and which in addition shaped the outline and urban landscape. In this speech we should highlight the heritage of the knowledge about the vine and its processing in an artisanal way. Although big winegrowing emporiums have developed in the area, which have received international recognition thanks to the awards that their red wines have got, there is also vulnerability due to the setback in orchards which diversify the fruit farming as well as the reduction of the viticulture based on the familiar and communal know how.

Keywords: biocultural heritage, winemaking knowledge.



JOAQUÍN SABATÉ IBEL. Catedrático de Urbanismo e investigador en la UPC desde 1976. Dr. arquitecto y Licenciado en Ciencias Económicas, fundador del Laboratorio Internacional de Paisajes Culturales y director de las revistas Identidades y Cuadernos de Investigación Urbanística. Doctor Honoris Causa por la Universidad Nacional de Córdoba (Argentina). Conferencias y cursos en más de setenta Universidades europeas, americanas y asiáticas. Investigaciones sobre el estudio de instrumentos, métodos y teorías del proyecto urbano y territorial y relación entre recursos patrimoniales y desarrollo local. Todo ello se traduce en un más de un centenar de libros o capítulos de libro; en otros tantos artículos en revistas especializadas y en la dirección de unas cincuenta tesis doctorales y ciento veinte de maestría.

El Parque Agrario del Bajo Llobregat

Los planes urbanísticos han hecho a la ciudad objeto de sus análisis y campo de sus intervenciones, sin prestar atención al resto del territorio municipal. Pero éste reclama reconocer sus valores morfológicos, naturales y productivos, entenderlo a partir de su estructura y de su construcción histórica, guiados por la convicción de que en su identidad comienza a sintetizarse su propia alternativa. Uno de los documentos que más ha profundizado en el reconocimiento pormenorizado de las transformaciones territoriales, y en el conocimiento de su alternativa, es el proyecto del Parque Agrario del Bajo Llobregat.

El Valle y el Delta del río Llobregat contienen un territorio de una altísima rentabilidad, último reducto de notable extensión en un territorio de tres millones de habitantes. Las áreas cultivadas fueron afectadas por un considerable deterioro, derivado de las servidumbres metropolitanas y de su condición. Estos hechos implican un proceso acelerado de pérdida de calidad ambiental; de disminución de las superficies cultivadas; de abandono de la actividad agrícola; y de expectativas, de recalificaciones urbanísticas.

Aún así se apuesta por defender la preservación de este espacio y se reclaman singulares esfuerzos en su proyecto. La razón básica reside en la singularidad de este territorio: es el último espacio agrario de notable extensión y productividad dentro del ámbito metropolitano. Reune además una triple dimensión -productiva, social y ambiental- que le confiere un valor añadido. De aquí que los objetivos propuestos sea no sólo la preservación del espacio agrario y garantizar las condiciones necesarias para una producción agrícola competitiva y de calidad, sino al mismo tiempo conservar y difundir sus valores ambientales y sociales; reconocer su excepcional interés como espacio de ocio y educación ambiental, y mantener las áreas cultivadas y naturales como pulmón equilibrador del territorio metropolitano.

Palabras clave: parque agrario, agricultura metropolitana, identidad territorial, recursos naturales y culturales.

Lower Llobregat Agrarian Park

The urban plans have considered the city the object of their analysis and field of their interventions, without paying attention to the rest of the municipal territory. But we need to recognize its morphological, natural and productive values, to understand its structure and its historical construction, guided by the conviction that on its own identity lies its alternative. One of the documents that has deepened the detailed recognition of the territorial transformations, and in the projection of its alternative, is the project of the Lower Llobregat Agrarian Park.

The Valley and the Delta of the Llobregat river is a territory of very high profitability, the last stronghold of notable extension in an area of three million inhabitants. The cultivated areas were affected by a considerable deterioration, derived from its metropolitan character. This implies an accelerated process of loss of environmental quality; decrease in cultivated areas; abandonment of agricultural activity; and expectations of urban requalifications.

Even so, the Plan is committed to defending the preservation of this space and unique efforts are demanded in its project. The basic reason lies in the uniqueness of this territory: it is the last agricultural space of notable extension and productivity within the metropolitan area. It also has a triple dimension -productive, social and environmental- that gives it an added value. Hence, the proposed objectives are not

only the preservation of the agricultural space and guaranteeing the necessary conditions for a competitive and qualified agricultural production, but at the same time to preserve and spread its environmental and social values; to recognize its exceptional interest as a space for leisure and environmental education, and to maintain cultivated and natural areas as a balancing lung of the metropolitan territory.

Keywords: agrarian park, metropolitan agriculture, territorial identity, natural and cultural resources.



CRISTINA GONZÁLEZ GAYA. Es Ingeniero Industrial (1993) por la Universidad Politécnica de Madrid y Doctora Ingeniero Industrial (1996) por la UNED. Ha desarrollado toda la actividad docente e investigadora en la ETS de Ingenieros Industriales de la UNED, desde el año 1994 hasta la actualidad. Es Profesora Titular de Universidad en el Departamento de Ingeniería de Construcción y Fabricación de la ETS de Ingenieros Industriales de la UNED. Se destaca la docencia en disciplinas de Ingeniería de Fabricación, Ingeniería de la Construcción, Sistemas Normalizados de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo. Ha dirigido varias tesis industriales relacionadas con la Historia de la Ingeniería y con temas de Patrimonio Industrial. Es autora de artículos en revistas científicas internacionales en el ámbito del Patrimonio industrial y tecnológico. Es miembro del Grupo de Trabajo en Patrimonio Industrial de Fabricación (PATRIF) de la Sociedad de Ingeniería de Fabricación (SIF) y coordinadora del Grupo de Trabajo en Riesgos en Ingeniería de Fabricación (REM) de dicha Sociedad.



JUAN CLAVER GIL. Es Doctor en Ingeniería de Fabricación y Máster en Ingeniería Avanzada de Fabricación por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), y Arquitecto por la Universidad Politécnica de Madrid. Ha sido profesor de la Universidad Nebrija en materias relacionadas tanto con la ingeniería de fabricación como con la arquitectura. En la actualidad es Profesor Contratado Doctor en el Departamento de Ingeniería de Construcción y Fabricación de la UNED en asignaturas de las áreas de Ingeniería de los Procesos de Fabricación y Proyectos de Ingeniería. Es Director del Máster en "Análisis, gestión y proyectos en Patrimonio Industrial" de la UNED. Es secretario del Grupo de Trabajo en Patrimonio Industrial de Fabricación (PATRIF) de la Sociedad de Ingeniería de Fabricación, coordinador del Grupo de Patrimonio Industrial del Departamento de Ingeniería de Construcción y Fabricación de la UNED y miembro del Grupo de Trabajo de Patrimonio Minero del Noroeste Ibérico, Industrial y Arqueológico de la Cátedra de Territorios Sostenibles y Desarrollo Local.



AMABEL GARCÍA DOMÍNGUEZ. Es Doctora en Tecnologías Industriales y Máster en Ingeniería Avanzada de Fabricación por la UNED, y Arquitecto por la Universidad Politécnica de Madrid. Ha impartido docencia universitaria en distintas figuras y en distintos centros, como la Universidad Nebrija, ESNE, la ETSAM de la UPM o el Centro Asociado a la UNED de Madrid-Sur, en materias relacionadas con el diseño, la ingeniería de fabricación y la arquitectura. También ha desarrollado su actividad profesional en el campo del diseño y de la arquitectura, profundizando en campos como la parametrización y optimización de los diseños o la virtualización hiperrealista de espacios arquitectónicos. Entre sus publicaciones, se incluyen artículos en congresos nacionales e internacionales, así como en revistas con impacto JCR, en el campo del patrimonio industrial.



MARÍA ANA SÁENZ NUÑO. Estudió en la Universidad Complutense donde se graduó en CC. Físicas, y se doctoró en la Universidad Pontificia Comillas de Madrid. En el año 1997 comenzó su docencia en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad Pontificia Comillas, donde ha impartido clases de Física, Mecánica y Metrología en Grado, fundamentalmente. Es investigador del Instituto de Investigación Tecnológica (IIT) de la Universidad Pontificia Comillas de Madrid en el Área de Análisis y diseño en Ingeniería (ADI).



MIGUEL ÁNGEL SEBASTIÁN PÉREZ. Es Ingeniero Industrial y Doctor Ingeniero Industrial por la Universidad Politécnica de Madrid. Actualmente es Catedrático en el Departamento de Ingeniería de Construcción y Fabricación de la de la UNED. Ha dirigido cuatro Tesis Doctorales en temas relacionados con el Patrimonio Industrial español. Es socio de la SEDPGYM; del Grupo de Trabajo de Patrimonio Minero del Noroeste Ibérico, Industrial y Arqueológico de la Cátedra de Territorios Sostenibles y Desarrollo Local y coordinador del Grupo de Trabajo sobre Patrimonio Industrial en Fabricación (PATRIF) de la Sociedad de Ingeniería de Fabricación.

Consideraciones y directrices para la definición de modelos normalizados de gestión para actividades patrimoniales industriales

Los sistemas de gestión normalizada de organizaciones, actividades productivas y servicios están experimentando un importante incremento y consolidación a lo largo de las últimas décadas. Este movimiento iniciado con la normativa ISO 9000 para la calidad se ha visto incrementadas con sistemas para el medio ambiente (ISO 14000), riesgo (ISO 31000), seguridad y salud en el trabajo (45000), entre otros. El

ámbito del Patrimonio Industrial y de su gestión aún no se ha incorporado a este movimiento generalizado, pero ya existe un número apreciable de normativa en relación con el Patrimonio Cultural, que, en buena parte, es aplicable al Patrimonio Industrial. Tanto la organización internacional de normalización ISO, como la española UNE, han desarrollado desde diversos comités normas dirigidas al ámbito patrimonial cultural.

En el presente trabajo, y tras el estudio y análisis de las normas vigentes, se van a considerar y analizar las normas elaboradas por el Comité Técnico 41 “Construcción” y por el 302 “Turismo Industrial”, ambos de UNE, así como normativa complementaria y de carácter general aplicable para establecer las directrices de modelos de gestión enfocadas a las actividades del campo del Patrimonial Industrial. Con ello se pretende facilitar unas primeras aproximaciones y recomendaciones a la gestión normalizada en el ámbito patrimonial industrial que, sin duda, tendrá gran interés en un futuro más o menos inmediato.

Palabras clave: patrimonio industrial, norma, UNE, ISO, ingeniería, tecnología.

Considerations and guidelines for the definition of standardized management models for industrial heritage activities

The standardized management systems of organizations, productive activities and services are experiencing an important increase and consolidation over the last decades. This movement started with the ISO 9000 standard for quality has been increased with systems for the environment (ISO 14000), risk (ISO 31000), occupational health and safety (45000), among others. The area of Industrial Heritage and its management has not yet been incorporated into this generalized movement, but there are already an appreciable number of regulations in relation to Cultural Heritage, which, to a large extent, is applicable to Industrial Heritage. Both the international standardization organization ISO, and the Spanish UNE, have developed standards aimed at the cultural heritage field from various committees.

In this work, and after the study and analysis of the current regulations, the regulations drawn up by Technical Committee 41 “Construction” and by 302 “Industrial Tourism”, both from UNE, as well as complementary regulations will be considered and analyzed to establish guidelines for management models focused on activities in the field of Industrial Heritage. This is intended to facilitate first approaches and recommendations to standardized management in the industrial heritage field, which will undoubtedly be of great interest in the more or less immediate future.

Keywords: industrial heritage, standard, UNE, ISO, engineering, technology.



TOMÁS RAMÓN HERRERO TEJEDOR. Es profesor titular de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), a tiempo completo desde marzo de 2011 hasta la actualidad. Entre 1991 y 2011 fue Profesor Titular de Escuela Universitaria. Desde 2010 es Coordinador del Grupo de Investigación Geovisualización, Espacios Singulares y Patrimonio (GESyP). En los últimos diez años ha dirigido cinco proyectos de investigación y participado como investigador colaborador en otros diez proyectos. Todos ellos relacionados con sistemas agroforestales, patrimonio y paisajes culturales. Desarrollando nuevas metodologías y técnicas, en las que la captación, el tratamiento y la gestión de la información geoespacial han sido decisivas para un mejor conocimiento.



ENRIQUE PÉREZ MARTÍN. Es profesor asociado del Departamento de Ingeniería Agroforestal con especialización en Ingeniería Cartográfica, Geodesia, Fotogrametría - Expresión Gráfica en la E.T.S.I. Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas de la Universidad Politécnica de Madrid. Pertenece al grupo B2 del PAS Laboral (Técnico de laboratorio) de la Universidad Politécnica de Madrid desde 1991. En el apartado de docencia, participa como docente en asignaturas tanto troncales como obligatorias de los distintos grados que se imparten en la E.T.S.I. Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas de la Universidad Politécnica de Madrid. Investigador del Grupo sobre Geovisualización, Espacios Singulares y Patrimonio (GESyP).

SERAFÍN LÓPEZ-CUERVO MEDINA.

JUAN LÓPEZ HERRERA.

MIGUEL ÁNGEL PÉREZ-SOUZA.

Aplicación de técnicas de geovisualización en la identificación y representación gráfica del patrimonio agroindustrial vinculado a las bodegas subterráneas. El caso de Atauta (Soria)

En los últimos años un grupo de investigadores de la Universidad Politécnica de Madrid han aplicado nuevos instrumentos y técnicas tanto aéreas como terrestres para documentar y geovisualizar las bodegas subterráneas de Atauta (Soria), así como el paraje que las acoge. En marzo de 2017, La Junta de Castilla y León declaró Bien de Interés Cultural (BIC), con categoría de conjunto etnológico, a las bodegas "El Plantío" ubicadas en Atauta, municipio pedáneo del Ayuntamiento de San Esteban de Gormaz, en la provincia de Soria.

Algunos de estos trabajos se han seguido realizando a lo largo de los años, ya que con toda la información obtenida se ha podido diseñar un sistema de Geovisualización que incluye las distintas capturas de datos geoespaciales, así como un Sistema de Información Geográfica (SIG), como herramientas clave para su seguimiento o para los planes de gestión, protección y evaluación de riesgos del BIC.

Además, con este trabajo, se pretende ofrecer una revisión actualizada y un análisis de la evolución en la aplicación de las citadas técnicas a lo largo de los últimos años. La información y datos obtenidos puede ayudar a responder preguntas del tipo: ¿cómo era el sitio antes de la declaración del BIC?, ¿cómo ha ido evolucionando?, ¿qué influencia ha podido tener la presencia de diferentes investigadores en el lugar?, ¿cuáles son los instrumentos y técnica más adecuados para documentar y monitorizar este tipo de patrimonio? y ¿cuáles son los retos a los que se enfrentan este tipo de espacios y/o paisajes culturales?.

Palabras clave: identificación, geovisualización, evolución de la documentación, patrimonio agroindustrial y técnicas geomáticas.

Application of geovisualization techniques in the identification and graphic representation of agroindustrial heritage linked the ancient underground cellars. The case of Atauta (Soria)

In recent years, a group of researchers from the Universidad Politécnica de Madrid have applied new instruments and techniques both aerial and terrestrial to document and geovisualize the ancient underground

cellars in the Duero Basin, Atauta (Soria), as well as the site that hosts them. In March 2017, the Junta de Castilla y León declared the “El Plantío” cellars located in Atauta, a municipality in the municipality of San Esteban de Gormaz, in the province of Soria, an Asset of Cultural Interest (BIC), with the category of ethnological ensemble.

Some of this work has continued over the years, since with all the information obtained it has been possible to design a Geovisualization system that includes the different captures of geospatial data, as well as a Geographic Information System (GIS), as key tools for monitoring or for management plans, protection and risk assessment of the BIC.

In addition, this work aims to provide an updated review and analysis of the evolution in the application of these techniques in recent years. The information and data obtained can help to answer questions such as: what was the site like before the declaration of the BIC, how has it evolved, what influence has the presence of different researchers had on the site, what are the most appropriate tools and techniques for documenting and monitoring this type of heritage, and what are the challenges faced by this type of cultural spaces and/or landscapes?.

Keywords: identification, geovisualization, evolution of documentation, agro-industrial heritage and geomatics techniques.



RENATO COVINO. Profesor de Historia Económica en la Universidad de Perugia, donde también enseñó Historia del Patrimonio Industrial. Ha sido profesor de Arqueología Industrial en la Universidad de Salento. Y fue miembro del comité organizador y vicecoordinador del Máster en *Conservación, Gestión y Valorización del Patrimonio Industrial* de la Universidad de Padua-Departamento de Ciencias Históricas, Geográficas y de la Antigüedad. Presidente de 2007 a 2013 de la AIPAI-Asociación Italiana del Patrimonio Archeologico Industriale (Asociación Italiana del Patrimonio Arqueológico Industrial); ha participado en proyectos de investigación nacionales y europeos sobre el patrimonio de la producción, la reorganización de los archivos empresariales y la creación de museos industriales. Su actividad científica se orienta hacia cuatro vertientes fundamentales la historia del territorio y de su organización económica e institucional desde el siglo XVIII hasta nuestros días, con especial atención a la región de Umbría; la historia de la economía, con especial atención a la historia de las empresas y del tejido industrial; la historia de las clases subalternas y sus formas de asociación; los temas relativos a la cultura material, con especial atención a los problemas de protección de los bienes culturales de origen industrial, incluidos los edificios, las máquinas y los archivos. En el ámbito de la protección y valorización del patrimonio industrial, en 1997 coordinó la investigación preliminar y la creación del Museo Histórico Nestlé-Perugina. Como asesor de la Región de Umbría, ha coordinado la catalogación del patrimonio arqueológico industrial y es presidente de la Comisión de Patrimonio Industrial, creada también en Umbría por ley regional. Es autor de numerosas publicaciones y fue redactor jefe de la revista *Patrimonio industriale*.



ANTONIO MONTE. Doctor arquitecto. Investigador del Consejo Nacional de Investigación - Instituto de Ciencias del Patrimonio Cultural. Ha sido profesor del Master in Conservazione, Gestione e Valorizzazione del Patrimonio Industriale, Università degli Studi di Padova-Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità, de la asignatura Inventariazione e catalogazione dei beni della civiltà industriale. Ha enseñado Storia della produzione artigianale e Archeologia industriale en la Università del Salento; Storia degli insediamenti produttivi e del patrimonio industriale, Architettura e restauro per il costruito storico, y Architettura del paesaggio e patrimonio industriale en la Università della Basilicata, donde actualmente enseña Scienza, conservazione e restauro architettonico dei patrimoni. Forma parte del Consejo Docente del Doctorado Ciudades y Paisajes: Arquitectura, Arqueología, Patrimonio Cultural, Historia y Recursos-DiCEM de la Universidad de Basilicata, sede de Matera. Desde hace años se ocupa del conocimiento, conservación y puesta en valor de bienes industriales y de historia de la empresa. Ha publicado numerosas publicaciones sobre esta temática y ha sido proyectista y director de obra en proyectos de recuperación y cambio de uso de monumentos industriales. Es vicepresidente de la Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale (AIPAI), codirector de la revista *Patrimonio industriale*, editor de Edizioni Scientifiche Italiane (ESI) y codirector de la colección *Patrimonio industriale*. Conoscenza & progetto de Edizioni Firenze.

La industria de la destilación en Puglia (Italia). Del conocimiento al proceso de capitalización de la destilería N. De Giorgi en San Cesario di Lecce

Puglia fue una de las regiones italianas más importantes para la producción de alcohol. Entre finales del siglo XIX y mediados del siglo siguiente, había 186 destilerías en el territorio de Apulia, conocidas como “fábricas de bebidas espirituosas”.

La presencia cada vez más generalizada y barata de vino y desechos de vinificación (orujos, lías, vino ácido y exceso de vino) en una gran parte de Puglia, se convierte en la fuerza impulsora para el desarrollo de otras actividades colaterales, incluida la extracción de crémor tártaro o tartrato de calcio de las lías y destilación. Gracias a la disponibilidad de materias primas a bajo costo y concesiones fiscales, nacieron numerosas destilerías: primero las de alambiques simples de “fuego directo”, con las que se practicaba la destilación discontinua y, a partir de las últimas décadas del siglo XIX, las de “Columna” para destilación continua.

A finales del siglo XIX, la destilación industrial comenzó a extenderse muy lentamente. El territorio de la provincia de Bari, con 111 plantas, fue el más avanzado en destilación industrial. En Foggia había 25 destilerías; mientras que, 50 en la provincia de Lecce, que en ese momento también incluía las de Brindisi y Taranto.

Una excepción singular en Apulia es la concentración de 6 fábricas en un pequeño pueblo a 3 km de la ciudad de Lecce: San Cesario di Lecce. Conocida como la “Ciudad de las Destilerías”, la industria del alcohol ha escrito allí una interesante página de historia económica y social, dejando un peculiar legado industrial en

el territorio. Desde 1998, el municipio ha promovido la investigación sobre el conocimiento y capitalización de destilerías en desuso. Después de años de estudio, se prestó atención a la conservación de De Giorgi. Tras la quiebra del 2000, la planta fue comprada en 2011 por la Fundación “Rico Semeraro”, que en 2012 la donó al Municipio para ser utilizada como contenedor con fines culturales y sociales.

La contribución ilustra todo el camino recorrido, de 2000 a 2018, desde la actividad del conocimiento hasta el trabajo de capitalización y la (todavía parcial) refuncionalización del polígono industrial.

Palabras clave: industria, destilación, conocimiento, capitalización, destilería.

The distillation industry in Puglia (Italy). From knowledge to the capitalization process of the N. De Giorgi distillery in San Cesario di Lecce

Puglia was one of the most important Italian regions for the production of alcohol. Between the end of the nineteenth century and the middle of the following century, there were 186 distilleries in the Apulian territory, known as “spirit factories”.

The increasingly widespread and cheap presence of wine and wine-making waste (pomace, lees, acidic wine and excess wine) in a large part of Puglia, becomes the driving force for the development of other collateral activities, including the extraction of cream of tartar or calcium tartrate from the lees and distillation. Thanks to the availability of raw materials at low costs and tax concessions, numerous distilleries were born: first those with simple “direct fire” stills, with which discontinuous distillation was practiced and, starting from the last decades of the nineteenth century, those with “Column” for continuous distillation.

At the end of the nineteenth century, industrial distillation began to spread very slowly. The territory of the province of Bari, with 111 plants, was the most advanced in industrial distillation. In Foggia there were 25 distilleries; while, 50 in the province of Lecce, which at the time also included those of Brindisi and Taranto.

A singular exception in Puglia is the concentration of 6 factories in a small town 3 km from the city of Lecce: San Cesario di Lecce. Known as the “City of Distilleries”, the alcohol industry has written an interesting page of economic and social history there, leaving a peculiar industrial heritage on the territory. Since 1998, the municipality has promoted research on the knowledge and capitalization of disused distilleries. After years of study, attention was paid to the conservation of De Giorgi. After the bankruptcy of 2000, the plant was purchased in 2011 by the “Rico Semeraro” Foundation, which in 2012 donated it to the Municipality to be used as a container for cultural and social purposes.

The contribution illustrates the entire path taken, from 2000 to 2018, from the knowledge activity to the capitalization work and to the (still partial) re-functionalization of the industrial site.

Keywords: industry, distillation, knowledge, capitalization, distillery.



ALEJANDRO BOCANEGRA CAYERO. Doctorando (2018-2019). Faculdade de Arquitetura Universidade Lisboa FAUL. Investigador CIAUD. Miembro Laboratorio Iberoamericano de los paisajes Históricos de la producción, Red APPLab, Universidad de Sevilla. Experiencia como profesional autónomo desde 2018 (estudiobocanegra.com) : Arquitectura, Diseño, Patrimonio, Urbanismo y Paisaje. Fundador y miembro de varios grupos de trabajo prácticos y de investigación, así como iniciativas culturales para el desarrollo rural y la cooperación transfronteriza a través puesta en valor, la rehabilitación patrimonial y la revitalización urbana: Proyecto Silos. Patrimonio Industrial (proyectosilos.com), Becario Investigador LABPAP (Laboratorio para la investigación e intervención en el paisaje arquitectónico, patrimonial y cultural), GIR Uva.

Somos lo que comemos: morfología de la ciudad moderna a través de las hibridaciones tipológicas de la agroindustria a principios del siglo XX

Desde el inicio de los tiempos, la búsqueda del acercamiento a la naturaleza ha sido un principio generador recurrente para el hombre. Las actividades agrarias han configurado la morfología y funcionalidad de las ciudades desde sus orígenes, así como los territorios en los que se insertan. Un proceso de evolución cíclico y complejo en el que el desarrollo y mejora de la técnica produce mejoras sociales, pero también nuevos retos demográficos y alimentarios, a solventar. De este modo, la mecanización del campo a finales del siglo XIX, supuso una revolución importante en la manera de pensar y habitar del hombre.

El texto pretende mostrar el papel fundamental de la agroindustria en la construcción del paisaje urbano moderno. Con ello se pretenden clarificar las bases formales de la ordenación y evolución funcional urbana, a través del proceso de hibridación tipológica que sufrieron los elementos agrarios (de carácter vernáculo). Evidenciar como la introducción de nuevas técnicas, y factores (cambios materiales, escala, capacidades, etc) sirvieron de referencia formal y funcional para los arquitectos de la época, dando respuesta no sólo a las necesidades de consumo social imperantes, sino también como elementos influyentes en la arquitectura de principios del siglo XX.

Los ejemplos de barrios de artesanos de la ciudad antigua y medieval; las poblaciones preindustriales en torno las fuentes de energía y materias primas; y las creación de nuevas áreas urbanas en torno a silos agrícolas; servirán como punto de partida para la selección de varios casos de estudio que muestren la importancia del sistema alimentario, los problemas sociales y económicos intrínsecos y derivados de este, así como los retos urbanos que supuso y supone, presentándose como un debate abierto y vigente, que definirá el pensamiento y construcción de las ciudades del futuro.

Palabras clave: agroindustria, industrialización, ciudad industrial, paisaje urbano, movimiento moderno.

We are what we eat: morphology of the modern city through the typological hybridisations of the agroindustry in the early 20th century

Since the dawn of time, the search for the nearness to nature has been an appellant generative principle for the mankind. The agricultural activities have shaped not only the morphology and the functionality of the cities since their origins, but also the territories to which they belong. A process of cyclic and complex evolution in which the development and upgrading of the technique produces social improvements, but also new demographic and food challenges, meant to be solved. Thus, the agricultural mechanization at the end of the 19th century marked an important revolution in the way of thinking and living.

The text aims at showing the fundamental role of the agroindustry in the shaping of the modern urban landscape. This is intended to clarify the formal bases of the functional urban planning and evolution, through the process of typological hybridisation that the agrarian elements endured (of native character). To show evidence of how the introduction of new methods and factors (material changes, scale, capabilities, and so on) served as a formal and functional reference for the architects of the time, satisfying not only the prevailing needs of social consumption, but also as influential elements in the architecture of the early 20th century.

The examples of neighbourhoods of craftsmen in the old and medieval city in the preindustrial residents around the energy sources and the raw materials, and the creation of new urban areas around agricultural silos, will be used as starting point for the selection of several case studies which show the importance of the food system, the social and financial problems which are intrinsic and result from it, as well as the urban challenges which it implied and implies, taking shape of an open and current discussion, which will determine the mentality and construction of the cities in the future.

Keywords: agro-industry, industrialisation, industrial city, urban landscape, modern movement.



AMARA FLORIDO CASTRO. Doctora en Historia del Arte por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Máster en Museología y Museos (Universidad de Alcalá de Henares). Se ha dedicado en los últimos años al estudio y divulgación del patrimonio industrial de las islas, habiendo participado en diversos congresos a nivel nacional e internacional sobre esta materia. Entre sus publicaciones destacan “Panaderías, Molinerías y otras industrias derivadas en LPGC durante la restauración”, “Arqueología Industrial en Las Palmas de Gran Canaria durante la Restauración (1869-1931)”, “Patrimonio Histórico Industrial de Gran Canaria”, “Patrimonio Histórico Industrial de Fuerteventura” y “Patrimonio Histórico Industrial de Tenerife” Comisaria de dos exposiciones sobre Arqueología Industrial en las dos islas capitalinas, organizadas por los Colegios Oficiales de Ingenieros Industriales de ambas provincias. Desde el año 2009 acomete para la Dirección General de Cooperación y Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias los Inventarios del Patrimonio Histórico Industrial de Canarias, habiendo concluido los de Gran Canaria, Fuerteventura, Tenerife y La Gomera. En breve comenzará el de la isla de El Hierro.

Bienes muebles del patrimonio agroalimentario de Tenerife (Islas Canarias)

La huella del sector agroalimentario en Tenerife es muy significativa, constituyendo uno de los ramos punteros del pasado histórico industrial de la isla. Molinos de gofio, fábricas de chocolate, lagares, dulcerías, tahonas,... son elementos patrimoniales vinculados a los distintos subsectores que engloban esta actividad manufacturera. Por un lado, se contemplan aquellas fábricas que continúan la actividad, lo que implica en muchas ocasiones que las edificaciones han podido experimentar una profunda transformación. En otros casos, las factorías en desuso se han remozado y adaptado a otras funciones, lo que puede conllevar la pérdida de algunos elementos originales, incluyendo su equipamiento mecánico. Finalmente, por desgracia, un numeroso grupo de bienes se encontraría conformado por establecimientos industriales abandonados, en estado ruinoso, con graves daños estructurales. Por otro lado, la coexistencia de empresas grandes y modernas con otras pequeñas y tradicionales (más numerosas), permite ofrecer una amplia diversidad de tipologías arquitectónicas, maquinarias, infraestructuras fabriles, etc.

No obstante, la industria más característica es la de carácter doméstico, de tradición familiar, con una producción destinada a abastecer al mercado local. Por lo general, cuentan con un equipamiento y maquinaria básicos para el desempeño de las tareas, ya que los niveles de producción son muy limitados y la mano de obra justa y necesaria.

En esta comunicación haré un repaso general por los bienes muebles más significativos que han definido la historia del sector agroalimentario de esta isla canaria.

Palabras clave: bienes muebles, Tenerife, patrimonio agroalimentario, Canarias, máquinas.

Movable property of the agri-food heritage of Tenerife (Canary Islands)

The footprint of the agri-food sector in Tenerife is very significant, constituting one of the leading branches of the island's historical industrial past. Gofio mills, chocolate factories, presses, candy stores, bakeries, ... are heritage elements linked to the different subsectors that comprise this manufacturing activity. On the one hand, those factories that continue the activity are contemplated, which implies on many occasions that the buildings have been able to undergo a profound transformation. In other cases, the disused factories have been renovated and adapted to other functions, which may lead to the loss of some original elements, including their mechanical equipment. Finally, unfortunately, a large group of assets would be made up of abandoned industrial establishments, in a dilapidated state, with serious structural damage. On the other hand, the coexistence of large and modern companies with other small and traditional ones (more numerous), allows us to offer a wide diversity of architectural typologies, machinery, manufacturing infrastructures, etc.

However, the most characteristic industry is that of a domestic nature, with a family tradition, with a production destined to supply the local market. In general, they have basic equipment and machinery to carry out tasks, since production levels are very limited and labor is fair and necessary.

In this communication I will make a general review of the most significant movable assets that have defined the history of the agri-food sector of this Canary Island.

Keywords: movable property, Tenerife, agri-food heritage, Canary Islands, machines.



ANTONIO MONTE. Doctor arquitecto. Investigador del Consejo Nacional de Investigación - Instituto de Ciencias del Patrimonio Cultural. Ha sido profesor del Master in Conservazione, Gestione e Valorizzazione del Patrimonio Industriale, Università degli Studi di Padova-Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità, de la asignatura Inventariazione e catalogazione dei beni della civiltà industriale. Ha enseñado Storia della produzione artigianale e Archeologia industriale en la Università del Salento; Storia degli insediamenti produttivi e del patrimonio industriale, Architettura e restauro per il costruito storico, y Architettura del paesaggio e patrimonio industriale en la Università della Basilicata, donde actualmente enseña Scienza, conservazione e restauro architettonico dei patrimoni. Forma parte del Consejo Docente del Doctorado Ciudades y Paisajes: Arquitectura, Arqueología, Patrimonio Cultural, Historia y Recursos-DiCEM de la Universidad de Basilicata, sede de Matera. Desde hace años se ocupa del conocimiento, conservación y puesta en valor de bienes industriales y de historia de la empresa. Ha publicado numerosas publicaciones sobre esta temática y ha sido proyectista y director de obra en proyectos de recuperación y cambio de uso de monumentos industriales. Es vicepresidente de la Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale (AIPAI), codirector de la revista Patrimonio industriale, editor de Edizioni Scientifiche Italiane (ESI) y codirector de la colección Patrimonio industriale. Conoscenza & progetto de Edizioni Firenze.

Envases, máquinas y procesos históricos para la producción de aceite, vino, trigo y pasta: génesis, patentes, evoluciones tecnológicas

El sector de la industria agroalimentaria fue, para muchas regiones italianas, el motor más impulsor desde el punto de vista económico. Para la producción de aceite, vino, trigo y pasta, se han construido estructuras adecuadas para llevar a cabo sus procesos productivos. A partir de la era preindustrial, la producción de petróleo ya se estaba produciendo en el trappeti; el del vino en palmenti y el del trigo en los molinos “a palmenti”; mientras que la pasta todavía se producía dentro de la familia en las tiendas de artesanía de los maccaronari. Sólo en la era industrial, con el advenimiento de la energía de vapor, luego hidráulica y, posteriormente, eléctrica, se produce un importante desarrollo y transformación de las estructuras y máquinas de producción: comienzan a aparecer las modernas almazaras; bodegas o fábricas de vino; los “molinos de cilindros” y las “fábricas de pasta para sopa”.

De las pequeñas y medianas fábricas, pasamos a las grandes plantas industriales donde asistimos a la difusión y uso de la máquina que integró y en algunos casos sustituyó las habilidades manuales realizadas por la artesanía del hombre. Las máquinas han reemplazado gradualmente al trabajo humano y han asumido gradualmente un papel importante en el desempeño de los procesos de producción. A menudo se nos lleva a considerar la máquina como un accesorio colocado dentro de los edificios industriales, sin considerar que la máquina es obra de la creatividad y el ingenio humano y está inventada para ahorrar fuerza y tiempo durante el proceso.

Entre los objetos de estudio del patrimonio industrial, la máquina (siempre es la primera en ser destruida), considerada el medio esencial, es el elemento clave del proceso productivo.

La contribución examina el estudio de los procesos históricos de producción y la evolución paulatina que ha habido, a lo largo de los siglos, en la construcción de estructuras también en relación con la introducción de máquinas modernas producidas gracias a invenciones, de las que se originaron patentes, que han dejado evidencia indeleble en el campo de las innovaciones tecnológicas.

Palabras clave: industria, agroalimentario, fábricas, máquinas, procesos.

Containers, machines and historical processes for the production of oil, wine, wheat and pasta: genesis, patents, technological evolutions

The agri-food industry sector was, for many Italian regions, the most driving force from an economic point of view. For the production of oil, wine, wheat and pasta suitable structures have been built to carry out their production processes. Starting from the pre-industrial age, the production of oil was already taking place in the trappeti; that of the wine in palmenti and that of the wheat in the mills “a palmenti”; while the pasta

was still produced within the family in the craft shops of the maccaronari. Only in the industrial age, with the advent of steam energy, then hydraulic and, subsequently electricity, did an important development and transformation of production structures and machines take place: modern oil mills began to appear; cellars or wine factories; the “cylinder mills” and the “soup pasta factories”. From small-medium factories, we move on to large industrial plants where we witness the spread and use of the machine that integrated and in some cases replaced the manual skills carried out by man’s craftsmanship. Machines have gradually replaced human labor and have gradually assumed an important role in the performance of production processes. We are often led to consider the machine as an accessory placed inside industrial buildings, without considering that the machine is the work of creativity and human ingenuity and is invented to save strength and time during the process.

Among the objects of study of industrial heritage, the machine (it is always the first to be destroyed), considered the essential means, is the key element of the production process.

The contribution examines the study of historical production processes and the gradual evolution that there has been, over the centuries, in the construction of structures also in relation to the introduction of modern machines produced thanks to inventions, from which they originated patents, which have left indelible evidence in the field of technological innovations.

Keywords: industry, agri-food, factories, machines, processes.



MIGUEL ÁNGEL SEBASTIÁN PÉREZ. Es Ingeniero Industrial y Doctor Ingeniero Industrial por la Universidad Politécnica de Madrid. Actualmente es Catedrático en el Departamento de Ingeniería de Construcción y Fabricación de la de la UNED. Ha dirigido cuatro Tesis Doctorales en temas relacionados con el Patrimonio Industrial español. Es socio de la SEDPGYM; del Grupo de Trabajo de Patrimonio Minero del Noroeste Ibérico, Industrial y Arqueológico de la Cátedra de Territorios Sostenibles y Desarrollo Local y coordinador del Grupo de Trabajo sobre Patrimonio Industrial en Fabricación (PATRIF) de la Sociedad de Ingeniería de Fabricación.



LORENZO SEVILLA HURTADO. Es Profesor Titular de Universidad del Área de Ingeniería de los Procesos de Fabricación de la Universidad de Málaga. Ingeniero Industrial por la ETSII de la Universidad de Sevilla y Doctor Ingeniero Industrial por la Universidad de Málaga. Es Investigador Principal del Grupo de Investigación TEP 933 "Ingeniería de Fabricación". En la actualidad es Presidente de la Sociedad de Ingeniería de Fabricación (SIF). Es Vocal del subcomité AEN/CTN 82/SC 2/GT 6 de la Asociación Española de Normalización UNE. Ha dirigido 8 tesis doctorales y participado o liderado diferentes Proyectos de Investigación, y es autor de 110 ponencias en congresos, 98 artículos en revistas, 66 capítulos de libros y 3 libros. Es vice-coordinador del Grupo de Trabajo sobre Patrimonio Industrial en Fabricación (PATRIF) de la Sociedad de Ingeniería de Fabricación y miembro del Grupo de Trabajo de Patrimonio Minero del Noroeste Ibérico, Industrial y Arqueológico de la Cátedra de Territorios Sostenibles y Desarrollo Local.



JUAN CLAVER GIL. Es Doctor en Ingeniería de Fabricación y Máster en Ingeniería Avanzada de Fabricación por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), y Arquitecto por la Universidad Politécnica de Madrid. Ha sido profesor de la Universidad Nebrija en materias relacionadas tanto con la ingeniería de fabricación como con la arquitectura. En la actualidad es Profesor Contratado Doctor en el Departamento de Ingeniería de Construcción y Fabricación de la UNED en asignaturas de las áreas de Ingeniería de los Procesos de Fabricación y Proyectos de Ingeniería. Es Director del Máster en "Análisis, gestión y proyectos en Patrimonio Industrial" de la UNED. Es secretario del Grupo de Trabajo en Patrimonio Industrial de Fabricación (PATRIF) de la Sociedad de Ingeniería de Fabricación, coordinador del Grupo de Patrimonio Industrial del Departamento de Ingeniería de Construcción y Fabricación de la UNED y miembro del Grupo de Trabajo de Patrimonio Minero del Noroeste Ibérico, Industrial y Arqueológico de la Cátedra de Territorios Sostenibles y Desarrollo Local. En su actividad investigadora en el campo del Patrimonio Industrial, destaca la aplicación de Técnicas Multicriterio de Ayuda a la Decisión al estudio de estos bienes, habiendo publicado múltiples artículos en congresos internacionales y revistas científicas, así como dos libros sobre estos temas.



SERGIO MARTÍN BÉJAR. Tiene las titulaciones de Ingeniero Industrial y Doctor en Ingeniería Civil, de Materiales y Fabricación, ambas por la Universidad de Málaga, y de Máster en "Análisis, gestión y proyectos en Patrimonio Industrial" por la UNED. En la actualidad es Profesor del Departamento de Ingeniería Civil, de Materiales y Fabricación de la Universidad de Málaga. Es vicesecretario del Grupo de Trabajo sobre Patrimonio Industrial en Fabricación (PATRIF) de la Sociedad de Ingeniería de Fabricación. Ha publicado varios artículos y presentado varias comunicaciones a Congresos y Jornadas Internacionales en diversos temas de Ingeniería de Fabricación y de Patrimonio Industrial. Es miembro del Grupo de Investigación TEP 933 "Ingeniería de Fabricación" y ha tutorizado varios trabajos fin de titulación relacionados con temas de Patrimonio Industrial.

Estudio histórico-tecnológico sobre mecanismo rueda de cajales-linterna según los tratados técnicos del Renacimiento

Uno de los mecanismos de transmisión de potencia en movimientos giratorios más utilizados en la evolución de la tecnología mecánica a lo largo de la historia de la humanidad es, sin duda, el conocido como mecanismo de "rueda de cajales-linterna". Se trata de un conjunto de dos ruedas dentadas, construido principalmente en madera, que posibilita la transmisión de movimiento de giro entre árboles perpendiculares o paralelos. Configura, por tanto, transmisiones que resultan antecedentes de las actuales de engranajes. Generalmente se trata de transmisiones de reducción, esto es, la velocidad de salida es menor que la de entrada. Su utilización en malacates, norias de tiro, molinos hidráulicos, molinos de viento y en otras tipologías de máquinas estuvo muy extendida durante siglos.

En el presente trabajo se va a llevar a cabo un estudio mecánico de este mecanismo y de sus principales usos en la época del Renacimiento europeo, basándose en la información que, acerca de este mecanismo, se tiene en los contenidos de los principales tratados técnicos del siglo XVI. Al efecto se han seleccionado las tres obras siguientes: *De Re Metallica* (1556) de Agricola, *Los veintiún libros de los ingenios y de las máquinas de autor anónimo* y *Le diverse et artificiose machines* (1588) de Ramelli. Estos tratados cubren las tradiciones tecnológicas centroeuropea, española y franco-italiana, respectivamente.

Indicar, por último, que el empleo de este mecanismo ha llegado hasta la segunda mitad del siglo XX, principalmente de la mano de la noria de canjilones de accionamiento équido, que tan frecuentes han sido en los campos españoles, si bien, con versiones construidas con materiales féreos.

Palabras clave: historia de la tecnología, tecnología mecánica, máquina, mecanismo, rueda de cajales.

Historical-technological study on the ‘wooden crown gear-lantern gear’ mechanism according to the technical treatises of the Reanissance

One of the most widely used rotary power transmission mechanisms in the evolution of mechanical technology throughout the history of mankind is undoubtedly the one known as the “wooden crown gear-lantern gear” mechanism. It is a set of two toothed wheels, mainly made of wood, which enables the transmission of turning movement between perpendicular or parallel shafts. It therefore configures transmissions that result from the antecedents of the current gears. These are generally reduction transmissions, that is, the output speed is lower than the input speed and their use in winches, bucket wheel, hydraulic mills, windmills and other types of machines was widespread for centuries.

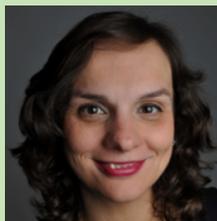
In the present work, a mechanical study of this mechanism and its main uses in the European Renaissance era is going to be carried out, speed on the information that, about this mechanism, is found in the contents of the main technical treatises of the century XVI. The following three works have been selected for this purpose: *De Re Metallica* (1556) by Agricola, *Los veintiún libros de los ingenios y de las máquinas* by anonymous author and *Le diverse et artificiose machines* (1588) by Ramelli. These treaties cover the Central European, Spanish and Franco-Italian technological traditions, respectively.

Finally, it should be pointed out that the use of this mechanism has reached the second half of the 20th century, mainly at the hands of the equid-actuated bucket wheel that has been so frequent in Spanish fields, however, with versions built with ferrous materials.

Keywords: history of technology, mechanical technology, machine, mechanism, wooden crown gear.



MARÍA FERNANDA ROLLO. Historiador. Doctorado y Agregado en Historia Contemporánea. Profesor titular de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades de la Nueva Universidad de Lisboa. Coordinador del doctorado en Historia y del programa de posgrado en Políticas y Gestión de la Ciencia y la Tecnología. Investigador y coordinador de Historia, Territorios y Comunidades - CFE NOVA FCSH. Miembro del Consejo de Investigación del Instituto Europeo de Florencia. Investigador de la Cátedra UNESCO de Biodiversidad y Desarrollo Sostenible y del Laboratorio Asociado TERRA. Director de la Fundación Mário Soares y Maria Barroso. Sus principales áreas de investigación son la Historia del Portugal Contemporáneo, historia de la economía, la sociedad y la innovación; Europa, movimientos de cooperación e integración; historia y organización de la ciencia; ciencia abierta.



SUSANA DOMINGUES. Investigador integrado del polo História, Território e Comunidades a en NOVA FCSH del Centro de Ecología Funcional - Ciencia para la Gente y el Planeta. Actualmente es doctorando en Historia en la misma institución educativa con una beca FCT (2020. 06807.BD). Miembro de la Asociación Portuguesa de Historia Económica y Social, de la Asociación Portuguesa de Arqueología Industrial, entre otras. Sus principales áreas de interés son la historia social y la ciencia y tecnología asociadas al abastecimiento público durante el siglo XX, así como el patrimonio industrial relacionado con el sector alimentario.

La industria alimentaria en Portugal: historia, territorios y sostenibilidad

Los retos a los que se enfrenta hoy la industria alimentaria en Portugal obligan a replantear las opciones de explotación de los recursos naturales del país en este último siglo. Actualmente, Portugal ha destacado en el desarrollo de proyectos innovadores para la implementación de políticas estratégicas europeas 2019-2024, como el Pacto Ecológico Europeo o la estrategia Farm to Fork. Pero aún queda mucho camino por recorrer. Somos un país con problemas de cohesión territorial que necesita mejores estrategias de distribución de alimentos. Así, y en un futuro próximo, las políticas públicas para el sector agroalimentario deberán estar vinculadas a la Ciencia y la Tecnología para transformar a Portugal en un agente de la nueva Revolución Verde. Aunque el país tiene una larga tradición de investigación asociada a la agronomía y la silvicultura, lo cierto es que estos conocimientos no se han transferido al territorio, lo que compromete el suministro regular de alimentos. Este es un problema que viene de lejos.

Las dificultades para satisfacer las necesidades básicas de la población registradas a lo largo del siglo XX pusieron de manifiesto los problemas del país para industrializarse, su dependencia del mercado exterior, la falta de competitividad de las empresas privadas y la falta de inversión en la agricultura (a pesar de que se pretendía que fuera esencialmente agrícola). A pesar de las políticas aplicadas tanto durante la Primera República (1910-1926) como durante el régimen autoritario de António de Oliveira Salazar (1933-1974), la articulación entre las necesidades de producción y de consumo fue ineficiente. Para mitigar el problema, destacaron dos casos de éxito: la industria del chat (atún y sardinas) y la industria del frío (aplicada principalmente a la pesca y la ganadería).

Palabras clave: suministro, industria, ciencia y tecnología, territorio, Portugal.

Food industry in Portugal: History, Territories and Sustainability

Today the challenges the Portuguese food industry is facing in Portugal force us to rethink the options for exploiting the country's natural resources during this last century. Currently, Portugal has stood out in the development of innovative projects for the implementation of European strategic policies 2019-2024, such as the European Ecological Pact or the Farm to Fork strategy. But there is still a long way to go. We are a country with territorial cohesion issues that need improved food distribution strategies. Thus, and in the near future, public policies for the agro-food sector should be linked to Science and Technology in order to transform Portugal into the new Green Revolution agents. Although the country has a long tradition of research related to agronomy and forestry, the truth is that this knowledge has not been transferred to the territory, thus compromising regular food supply. This is a long-standing problem.

The difficulties in satisfying the basic needs of the population recorded throughout the 20th century highlighted the country's problems in its industrialization, its dependence on foreign markets, the lack of competitiveness of private companies and the lack of investment in agriculture (in contradiction to the intention of authoritarian Salazar regime, 1933-1974). Despite the policies implemented both during the First Republic (1910-1926) and during the authoritarian regime, the articulation between production and consumption needs was inefficient. To mitigate the problem, two success stories stood out: the canning industry (tuna and sardines) and the refrigeration industry (applied mainly to fisheries and livestock).

Keywords: supply, industry, science and technology, territory, Portugal.



GERARDO J. CUETO ALONSO. Entrambasaguas, Cantabria, 1969. Doctor en Geografía por la Universidad de Cantabria (2002), en la que es Profesor Contratado Doctor en el Departamento de Geografía, Urbanismo y Ordenación del Territorio, impartiendo docencia en los grados en Geografía y Ordenación del Territorio e Historia y los másteres en Recursos Territoriales y Estrategias de Ordenación y Patrimonio Histórico y Territorial. Sus investigaciones se han centrado en el campo de la Geografía Histórica y especialmente en el patrimonio industrial y minero de Cantabria. Miembro de la junta directiva de The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage (TICCIH-España) ocupando actualmente la vicepresidencia.

Leche para España. El patrimonio de la industria láctea en Cantabria

En las últimas décadas del siglo XIX el sector primario de algunas comarcas de Cantabria comenzó a especializarse en la ganadería vacuna de leche, con la importación de las primeras vacas frisonas que reemplazaban a las razas autóctonas de menor capacidad lechera. No obstante, todavía no había desarrollado una industria, salvo algún pequeño establecimiento quesero, por cuanto la leche se destinaba a la cría de las terneras que posteriormente eran vendidas en el mercado nacional. El punto de inflexión se produjo en 1905 con la instalación de una fábrica de derivados lácteos por parte de la empresa suiza Nestlé en La Penilla de Cayón. A lo largo de las primeras décadas del siglo XX se fueron instalando nuevas fábricas en la región, tanto dedicadas a la fabricación de productos lácteos, como al abastecimiento de leche pasteurizada a los principales centros de consumo de España. Aunque en la actualidad la industria láctea en Cantabria ha decaído, todavía quedan algunas fábricas activas, si bien son más numerosas las que abandonaron la actividad en las últimas décadas. Un recorrido por la Cantabria actual permite reconocer los restos de las fábricas que en el pasado formaban parte de uno de los sectores punteros de España.

Palabras clave: industria láctea, Cantabria, patrimonio industrial, leche, derivados lácteos.

Milk for Spain. The heritage of the dairy industry in Cantabria

In the last decades of the 19th century, the primary sector of some regions of Cantabria began to specialize in dairy cattle raising, with the importation of the first Friesian cows that replaced the native breeds with a lower milk capacity. However, an industrial sector had not yet developed, except for a small cheese manufacturer, since the milk was used to raise heifers that were later sold on the national market. The turning point occurred in 1905 with the installation of a dairy derivatives factory by the Swiss company Nestlé in La Penilla de Cayón. Throughout the first decades of the 20th century, new factories were installed in the region dedicated to the manufacture of dairy products and the supply of pasteurized milk to the main consumption centers in Spain. Although at present the dairy industry in Cantabria has declined, there are still some active factories, although more are those that left the activity in recent decades. A tour of present-day Cantabria allows us to recognize the remains of the factories that in the past were part of one of the leading sectors in Spain.

Keywords: dairy industry, Cantabria, industrial heritage, milk, lactose.



MIGUEL ÁNGEL NAREDO RUDOLPH. Diplomado en Turismo por la Universidad de Oviedo en el año 2000, cuenta con una amplia experiencia en el sector turístico. En sus inicios ha desarrollado diferentes estudios para la Universidad de Oviedo, así como para empresas de consultoría. Desde el año 2002 al 2006 ocupó la Gerencia del Plan de Dinamización Turística de la Mancomunidad Comarca de la Sidra, y actualmente es el Director del Servicio de Promoción y Desarrollo Turístico de dicha Mancomunidad que integran los municipios asturianos de Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariego y Villaviciosa.

“TRASIEGU” turismo agroalimentario y artesanal en la Comarca de la Sidra

Este proyecto nació hace más de 15 años con el objetivo de acercar y dar a conocer a los visitantes de la Comarca de la Sidra los procesos con los que se elaboran los productos típicos de nuestra tierra. Se basa en visitas guiadas desarrolladas por los propietarios o responsables de empresas, producciones agroalimentarias y talleres artesanos de la Comarca, explicando los métodos de elaboración de sus productos, e incluso estando acompañadas, en muchas ocasiones, por la degustación y venta de los mismos.

Actualmente se cuenta con la integración en este programa de más de una treintena de empresas de todo el territorio que conforma la Comarca de la Sidra. Divididas éstas en temáticas tan diversas como los cárnicos; la agricultura, ganadería y pesca; la artesanía; los lácteos y por supuesto, como no podía ser de otro modo en esta comarca, de la Sidra y derivados.

Palabras clave: sidra, visitas, agroalimentación, artesanía, Asturias.

“TRASIEGU” agrifood and artisan tourism in the Cider Region

This project was born more than 15 years ago with the aim of bringing visitors to the Cider Region closer to the processes by which the typical products of our land are made and making them aware of them. It is based on guided tours led by the owners or managers of companies, agri-food products, and artisan workshops in the region, explaining the methods used to make their products, and often accompanied by tasting and selling them.

More than thirty companies from all over the Cider Region are currently involved in this programme. These are divided into such diverse areas as meat, agriculture, livestock and fishing, crafts, dairy products and of course, as it could not be otherwise in this region, cider, and its by-products.

Keywords: cider, visits, agri-food, artisan, Asturias.



MONTserrat JULIÀ TORNÉ. Es licenciada en Historia del Arte por la Universidad de Barcelona. Profesora de Teoría e historia de la restauración arquitectónica (1992-2020) del Màster de Restauración de Monumentos de la UPC-Fundación Politècnica de Catalunya- con la coordinación de los trabajos académicos sobre patrimonio cultural en las principales ciudades catalanas con varias publicaciones. Forma parte del grupo impulsor “El Conjunt Històric de l’Arquitectura del Vi a Vilafranca del Penedès” para su protección y salvaguarda. Forma parte del Màster de Restauración de Monumentos de la UPC-Fundación Politècnica de Catalunya.



RAIMON SOLER-BECERRO. Es doctor en Historia por la Universitat de Barcelona. Ha desarrollado su investigación en vertientes como la historia industrial y de la empresa o el sector vinícola catalán durante el siglo XX, entre otras. Ha publicado artículos en revistas nacionales e internacionales. Recientemente ha publicado los libros *Viticultura, desigualtat y conflicte agrari La lluita per la terra a la Catalunya vitícola, 1900-1936* y *Celler Cooperatiu de la Granada (1920-2020) Cent anys de vitivinicultura al cor del Penedès*. Forma parte del grupo impulsor “El Conjunt Històric de l’Arquitectura del Vi a Vilafranca del Penedès” para su protección y salvaguarda. Es miembro del Centre d’Estudis Antoni de Capmany de la Universitat de Barcelona y del Grupo de Investigación Economic History and Development (Industry, Business and Sustainability) (2017 SGR 1466).

Paisajes construidos: patrimonio industrial de la industria agroalimentaria en Vilafranca del Penedès

La ciudad de Vilafranca del Penedés dispone de un valioso patrimonio industrial que en líneas generales podemos decir que no tiene garantizada su conservación o que ya ha desaparecido –bodegas, harineras y otras industrias alimentarias–. La arquitectura industrial en ocasiones se ha convertido en equipamientos públicos con ejemplos como la rehabilitación del matadero en un espacio para la cultura, o bien el caso de los mercados municipales. En otros casos, como las tejerías y ladrillerías o las fábricas y molinos de harina, se ha perdido su presencia en el espacio urbano. Sin embargo, todavía disponemos de algún conjunto de gran interés. En este caso nos referimos al barrio del Molí d’en Rovira –al lado de la estación de ferrocarril–, que dispone de un paisaje construido muy definido y constituye una oportunidad para recuperar parte de este patrimonio, en especial el vitivinícola. La presencia de la bodega urbana, vinculada al negocio del vino a granel, pero también al aguardiente y el vermut –totalmente desaparecido–. Este barrio como conjunto urbano y etnográfico constituye un potente eje en que las propuestas de la agroalimentación tienen que ver en cómo podemos conservar esta valiosa arquitectura y dar nuevos usos a este patrimonio cultural. Los ejemplos van vinculados a la capacidad de estos espacios arquitectónicos –estéticamente muy potentes y por lo que hace a su uso muy versátiles- en transformarse en nuevas empresas con una especial relación con la agroalimentación como lo es el convertir los lagares en una cava para envejecer los quesos. La recuperación permite otras propuestas como la cerveza artesana. Las grandes marcas bodegueras que subsisten, se inclinan por un enoturismo fuera de la ciudad, desertizándola. Veremos como la arquitectura del vino es esencial para la revalorización de la ciudad dada su importancia histórica y cultural como capital del vino, y muy especialmente través del papel desarrollado a lo largo del tiempo por la bodega urbana. Observamos que este puede garantizar su continuidad respecto a la relación que establece la producción del vino con la alimentación y la gastronomía.

Palabras clave: agroindustria, bodega urbana, patrimonio industrial, Vilafranca, Penedès.

Built landscapes: industrial heritage of the agri-food industry in Vilafranca del Penedès

The city of Vilafranca del Penedés has a valuable industrial heritage that, in general terms, we can say that its conservation is not guaranteed or that it has already disappeared –wineries, flour mills and other food industries–. Industrial architecture has sometimes become public facilities with examples such as the rehabilitation of the slaughterhouse into a space for culture, or the case of municipal markets. In other

cases, such as weaving and brickwork or factories and flour mills, their presence in urban space has been lost. However, we still have some set of great interest. In this case we are referring to the Molí d'en Rovira neighborhood –next to the railway station–, which has a very defined built landscape and constitutes an opportunity to recover part of this heritage, especially the wine-making one. The presence of the urban winery, linked to the business of bulk wine, but also to brandy and vermouth –completely disappeared–. This neighborhood as an urban and ethnographic complex constitutes a powerful axis in which the agri-food proposals have to do with how we can conserve this valuable architecture and give new uses to this cultural heritage. The examples are linked to the ability of these architectural spaces –aesthetically very powerful and for what makes their use very versatile- to transform themselves into new companies with a special relationship with agri-food, such as turning the presses into a cellar to grow old. cheeses. The recovery allows other proposals such as craft beer. The great winery brands that survive, are inclined towards wine tourism outside the city, deserting it. We will see how the architecture of wine is essential for the revaluation of the city given its historical and cultural importance as the capital of wine, and especially through the role developed over time by the urban winery. We note that this can guarantee its continuity with respect to the relationship established by wine production with food and gastronomy.

Keywords: agro-industry, urban winery, industrial heritage, Vilafranca, Penedès.

BEATRIZ CARVALHO TAVARES. Mestranda em Turismo pela Universidade Federal Fluminense (PPGTUR-UFF). Pesquisadora bolsista pelo Projeto de Pesquisa Aplicada em Agricultura Familiar e Circuitos Turísticos (UFF/MTur/MAPA). Especialização em andamento em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia pelo Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC). Graduada em Gastronomia pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (INJC/UFRJ).



ANDRÉ MUNHOZ DE ARGOLLO FERRÃO. Profesor titular de la Universidad Estatal de Campinas. Doctor en Arquitectura y Urbanismo, Máster en Ingeniería Agrícola, Ingeniero de Caminos, Arquitecto y Urbanista. Profesor del Programa de Posgrado en Enseñanza e Historia de las Ciencias de la Tierra, Instituto de Geociencias de la Unicamp. Investigador de Cepagri-Unicamp, Coordinador del Centro de Estudios e Investigación de Catástrofes - Ceped-Unicamp. Autor del libro Arquitectura del café. Creador del Canal Arquitectura do Café (YouTube / Facebook e Instagram). Proyecto Arquitectura do Café.

Pan de maíz en el territorio del café: patrimonio alimentario y agricultura familiar en Serra do Caparaó, Estado de Espírito Santo, Brasil

El café y el maíz tienen una relevancia significativa en el contexto agrícola brasileño, comprendiendo vínculos económicos e históricos, directamente relacionados con la formación de tradiciones alimentarias locales y regionales. La presencia de movimientos para valorar los productos de calidad y los asociados a la agricultura familiar ha conquistado el espacio del mercado, especialmente para el café, obteniendo clasificaciones y certificaciones según el origen. Tal es el caso del reciente patrimonio del café de Caparaó a través de la Indicación Geográfica, abordando el territorio situado entre los estados de Minas Gerais y Espírito Santo en Brasil. La aproximación a los hábitos culturales patrimonializados, como la quitanda, puede asociarse brevemente a la elaboración casera de dulces de bandeja para su consumo en el almuerzo y en las comidas intermedias, principalmente por parte de las mujeres en el contexto familiar. Así, el patrimonio cultural de estos alimentos refuerza, a través del afecto y el sentido de pertenencia, la identidad territorial principalmente de los actores que los producen. El objetivo es analizar la presencia del café y el pan de maíz en la dieta diaria de los residentes y productores locales como patrimonio alimentario en la región de Caparaó. Se llevó a cabo una investigación cualitativa, descriptiva y etnográfica. El trabajo se basó en una investigación de campo y observación participante, realizada en 2020, en la comunidad Fazenda Alegria, ubicada en la ciudad de Lúna, Espírito Santo, Brasil. En diferentes contextos alimentarios, se pudo identificar la presencia del pan de maíz "condimentado" con melaza o azúcar moreno como un aperitivo de consumo diario por parte de los productores de la región, tanto en el contexto doméstico como en el trabajo del campo. Para ello, los hábitos alimentarios locales ligados al café y al maíz ponen de manifiesto la importancia de salvaguardar dichas producciones alimentarias, marcadas por la comensalidad, la identidad y el afecto.

Palabras clave: Brasil, pan de maíz, café, cultura alimentaria, producción familiar.

Coffee with bread: family farming and food heritage in the Caparaó region, Espírito Santo, Brasil

Coffee and corn have significant relevance in the Brazilian agricultural context, comprising an economic and historical bond, directly related to the formation of local and regional food traditions. The presence of movements that value quality products and family farming associated has conquered space in the market, especially the coffee one, obtaining classifications and certifications according to their origin. As the case of the recent patrimonialization of Caparaó coffee through the Geographical Indication, approaching the territory located between Minas Gerais and Espírito Santo, in Brazil. The approach of heritage cultural

habits in the states, such as the quintanda, can be briefly associated with the homemade production of sweets for consumption as snacks and in intermediate meals, mainly by women in the family context. The cultural heritage of these foods reinforces, through affection and a sense of belonging, the territorial identity, especially of the actors who produce them. The objective is to analyze the presence of coffee and corn bread in the daily diet of residents and local producers as a food heritage in the Caparaó region. A qualitative, descriptive and ethnographic investigation was conducted. The work was based on field research and participant observation, carried out in 2020, in the Fazenda Alegria community, located in the city of Iúna, Espírito Santo, Brazil. In different food contexts, it was possible to identify the presence of cornmeal bread "seasoned" with molasses or brown sugar as a daily snack for producers in the region, both in the domestic context and in the work in the fields. Therefore, local eating habits linked to coffee and corn show the importance of safeguarding such food productions, marked by commensality, identity and affection.

Keywords: Brazil, coffee, corn bread, family production, food culture.



RENÁN RODRÍGUEZ GONZÁLEZ. Arquitecto y diseñador urbano. 1^{er} Premio de Patrimonio Histórico Azucarero Cuba 2011, con el proyecto “Paisaje ferroviario: cultura y desarrollo en el territorio habanero” y ERASMUS MUNDUS PhD Scholarship Universidade do Minho, Portugal, 2010-2011. Artista invitado a la XII Bienal de Arte de La Habana 2015. Principal del estudio de arquitectura AI&P_arte, industria y paisaje. Profesor de proyectos de la Facultad de Arquitectura de La Habana, CUJAE (2005-2017). Co-autor de varios artículos incluyendo “Del patrimonio industrial azucarero: el Central Hershey” por la revista *Arquitectura y Urbanismo*, No.2, 2009. Consultor del Plan de Ordenamiento Territorial y Urbano de La Habana (2012-2014), el Plan Integral de Desarrollo de la Bahía de La Habana (2014) y el Plan Maestro Urbano de San Ignacio, Belice (2021). Conferencista invitado por la Facultad de Planeamiento Espacial, TU Dortmund y la Universidad de Ciencias Aplicadas de Aachen, Alemania (2010).

Hershey NOW!: arquitectura y patrimonio agroindustrial cubano entre bambalinas del Siglo XXI

Cuba, entre los Siglos XVI y XX fue laboratorio de experimentación en el Nuevo Mundo. Su identidad se construyó sobre bases étnicas diversas permeada del pensamiento y los soportes tecnológicos más avanzados de cada época. Los propósitos de desarrollo del hábitat impusieron formas de actividad productiva que transformaron radicalmente el territorio, desde la tala de grandes bosques de maderas preciosas hasta el desplazamiento de los cultivos de tabaco y café por las plantaciones de caña de azúcar.

En este contexto la arquitectura se ha manifestado en un escenario de conflicto de intereses sobre la valorización del tejido productivo, los recursos de la naturaleza y el patrimonio cultural. Encontrar el equilibrio es un reto en sitios de valor excepcional universal como el Valle de Viñales y Trinidad junto al Valle de los Ingenios, y otros de especial significación como la bahía de La Habana y los bateyes en los que se demolieron los centrales azucareros.

Si bien se ha avanzado en la caracterización de este tipo de bienes, aún es débil el manejo de los componentes que le otorgan identidad como activos de regeneración económica local.

La problemática es cuestionada por AI&P_arte, industria y paisaje: una industria creativa de urbanismo, arquitectura y patrimonio agroindustrial en el batey Camilo Cienfuegos del antiguo Central Azucarero Hershey. Así se fundamenta la Expo-AI&P **Hershey NOW! 2019-2029**, que promueve la rehabilitación de su antigua Planta Eléctrica como proyecto dinamizador del desarrollo local resiliente, por su localización en la zona central de la urbanización y valor histórico del que se apropian los pobladores desde la primera producción azucarera en 1919. Un paisaje cultural de 100 años constituido en su urbanización, la arquitectura y el único ferrocarril eléctrico de Cuba en singular recorrido Habana-Hershey-Matanzas.

Palabras clave: patrimonio industrial, economía creativa, arquitectura cubana.

Hershey NOW!: Architecture and agro-industrial heritage behind the scenes of the 21st century

Between the 16th and 20th centuries, Cuba was a laboratory for experimentation in the New World. Its identity was built on diverse ethnic bases permeated by the most advanced thinking and technological supports of each era. The development of the habitat imposed forms of productive activity that radically transformed the territory, from the felling of large forests of precious woods to the displacement of tobacco and coffee crops by sugar cane plantations.

In this context, architecture has manifested itself in a scenario of conflict of interests over the valorisation of the productive fabric, natural resources, and cultural heritage. Finding the balance is a challenge in sites of exceptional universal value such as the Viñales Valley and Trinidad next to the Valley of the Sugar Mills, and others of special significance such as Havana Harbour and the bayetes (sugar workers' towns), where the sugar mills were demolished.

Although progress has been made in the characterisation of this type of assets, the management of the components that give them identity as assets of local economic regeneration is still weak.

This issue is questioned by the Cultural Project AI&P workshop_art, industry & landscape: a creative industry of urban planning, architecture and agro-industrial heritage in the Camilo Cienfuegos batey (sugar workers'town) of the former Central Hershey Sugar Factory. That is how the Expo AI&P Hershey NOW! 2019-2029 is supported, promoting the rehabilitation of its old power plant as a project to boost resilient local development, due to its location in the centre of the urbanisation and its historical value, which has been appropriated by the inhabitants since the first production in 1919. A cultural landscape of 100 years constituted in its urbanisation, architecture, and the only electric railway in Cuba with a singular route Havana-Hershey-Matanzas.

Keywords: industrial heritage, creative economy, Cuban architecture.



KATIA HUESO KORTEKAAS. Es bióloga por la Universidad de Leiden (Países Bajos) y doctora en Sociedad y Cultura por la Universitat de Barcelona. Ha trabajado desde 1994 como consultora en medio ambiente y desarrollo local en Europa, América y África. Desde 2002 dirige IPAISAL, entidad que trabaja en favor de la investigación, puesta en valor y difusión del patrimonio cultural, humano y natural de las explotaciones tradicionales de sal y sus paisajes. Es conferenciante, autora y profesora asociada en ICAI/Universidad Pontificia Comillas, donde dirige proyectos de investigación relacionados con la explotación sostenible de la sal.



JESÚS-F. CARRASCO VAYÁ. Es sociólogo por la Universidad Complutense de Madrid, con especialidad en demografía. Trabaja como consultor en desarrollo rural y planificación de paisajes productivos y espacios naturales desde 1996. Es cofundador y codirector de IPAISAL (antes Asociación de Amigos de las Salinas de Interior), entidad que se dedica a la difusión, investigación y recuperación de los valores naturales, culturales y humanos del patrimonio y los paisajes de la sal. Ha trabajado en espacios salineros de Europa y América. Tiene en su haber numerosas publicaciones sobre estos temas y es coeditor de la revista El Alfolí.

RENATO NEVES
GUSTAVO BALLESTEROS PELEGRÍN

La certificación de calidad de la sal como herramienta para la protección de sus valores naturales y culturales

La popularidad de la sal como ingrediente de calidad está creciendo en las últimas décadas. Poco a poco han ido apareciendo sales de calidad, con envases llamativos, en los que se destacan aspectos como su origen, procedencia o detalles de su composición. Existen ya algunos sellos y certificados que resaltan su calidad, bien por las características organolépticas de la sal, bien por el método de obtención.

En la presente comunicación se presenta un certificado de sal que no sólo resalta sus cualidades intrínsecas, sino que presta atención al proceso, el origen y el paisaje salinero, integrando todos esos aspectos en un solo sello. El certificado ha sido desarrollado en el marco del proyecto europeo LIFE Salinas y ha sido puesto a prueba en cinco salinas de diferente tipología y escala de producción. El objetivo del certificado es poner en valor las sales producidas en salinas de evaporación solar que se encuentran en espacios naturales protegidos y que prestan atención a que el proceso sea respetuoso con los valores naturales del entorno, así como con la sostenibilidad de la actividad. Una vez implantado en las cinco salinas piloto, la intención es crear un sistema de certificación abierto a otros espacios similares, siempre y cuando obtengan sal por evaporación solar y se encuentren en un espacio protegido. La sal puede ser producida con fines tanto comerciales como turísticos o demostrativos. Con ello, se pondrá en valor no sólo el producto, sino el saber hacer salinero y la naturaleza de las salinas.

Palabras clave: salinas, conservación, patrimonio, paisajes de la sal, sal de calidad.

The quality certification of salt as a tool for the protection of its natural and cultural values

The popularity of salt as a quality ingredient is growing in the last decades. Little by little quality salts have been popping up, with eye-catching containers, in which many aspects are highlighted, such as their origin, source or composition details. There are some labels and certificates which bring out their quality, due to the organoleptic characteristics of salt or due to the extraction method.

In the present speech, a salt certificate is presented, which not only highlights its intrinsic attributes, but also pays attention to the process, origin and salt-producing landscape, incorporating all those aspects

within one label. The certificate has been developed within the framework of the European project LIFE Salinas, and has been tested in five salt mines of different type and scale production. The aim of the certificate is to enhance salt which has been produced in salt mines of solar evaporation, which are found in protected natural spaces and considering that the process must be friendly with the natural values of the environment and also the sustainability of the activity. Once introduced in the five pilot salt-producing spaces, the goal is to create a system of certification open to other similar spaces, as long as they obtain salt by solar evaporation and are in a protected space. Salt can be produced for commercial, touristic or demonstration purposes. With this, not only the product will be valued, but also the saline know-how and the nature of the salt mines.

Keywords: salt mines, conservation, heritage, salt landscapes, quality salt.



ÁNGEL MARTÍN RODRÍGUEZ. Ingeniero industrial. Doctor Universidad de Oviedo. Profesor Titular Universidad de Oviedo. EPI Gijón y EP Mieres. Vicepresidente de INCUNA.



LUIS ÁNGEL SAÑUDO FONTANEDA. Dr. Ingeniero de Caminos, Canales y Puertos. Profesor del Área de Ingeniería de la Construcción en el Departamento de Construcción e Ingeniería de Fabricación, Universidad de Oviedo. Honorary Research Fellow del Centre for Agroecology, Water and Resilience (CAWR), Coventry University.



DANIEL JATO ESPINO. Ingeniero Caminos Canales y Puertos. Doctor Universidad de Cantabria. Investigador Sénior en la Universidad Internacional de Valencia VIU, donde es IP del grupo de investigación Green Infrastructure for Urban Sustainability (GREENIUS).

Propuesta de distribución en planta de la maquinaria original para la azucarera de Pravia en el año 1900

En la localidad asturiana de Pravia durante el año 1900 se construyó una azucarera de gran capacidad de molturación (350 toneladas por día). Desafortunadamente, solo estuvo en funcionamiento durante dos campañas, llegando a cerrar en el año 1903. Actualmente, el Ayuntamiento de Pravia ha decidido conservar los pocos restos del patrimonio industrial que permanecían y que se reducen prácticamente al edificio principal de la azucarera. Tampoco existe, o no se ha encontrado, documentación alguna sobre el proceso productivo implantado, solamente se parte de un dato conocido: la empresa alemana *Braunschweigische Maschinenbau-Anstalt* fue la que se encargó del suministro de equipos y maquinaria. El objetivo de este estudio de arqueología industrial es establecer la posible distribución en planta (*layout*) de las diferentes máquinas y mecanismos, que componen el complejo proceso productivo para la obtención del azúcar. El proceso productivo consta de siete fases que son: lavado y monda de las remolachas, extracción del jugo de las remolachas, defecación del zumo, filtración del jugo con el negro animal, evaporación del jugo y filtración del jarabe en negro animal, cochura y cristalización del jarabe, y finalmente la separación del azúcar y del jarabe y procesado de los productos pobres.

El fin de este estudio es el de asesorar sobre las posibles intervenciones a realizar en el edificio, así como a las propuestas de nuevos usos, de manera que su esencia fabril quede patente en el nuevo complejo sin renunciar a los nuevos usos.

Palabras clave: layout, azucarera, maquinaria, rehabilitación, patrimonio industrial.

Layout proposal of the original machinery for the pravia factory sugar in the year 1900

In the Asturian town of Pravia, a sugar factory with a large milling capacity of 350 tons per day was built in 1900. Unfortunately, it was operative only for two seasons, closing in 1903. Currently, the Pravia City Council

has decided to preserve the leftovers of the industrial heritage that remained, which basically concern the main building of the sugar factory. There is no evidence of any documentation on the layout production process, such that the only known fact is that the German company *Braunschweigische Maschinenbau-Anstalt* was in charge of supplying the equipment and machinery. The objective of this industrial archeology study is to establish the possible layout of different machines and mechanisms that make up the complex production process for obtaining sugar. The production process consists of the following seven phases: washing and peeling the beets, extracting the juice from the beets, purifying the juice, filtering the juice with animal black, evaporating the juice and filtering the animal black syrup, cooking and crystallization of the syrup and, finally, separating the sugar and the syrup and processing of the poor products.

The final target of this study is to advise on the potential interventions to be carried out in the building, as well as proposals for new uses, so that its manufacturing essence is evident in the new complex without giving up new uses.

Keywords: layout, sugar, machinery, rehabilitation, industrial heritage.



Mª PILAR BIEL IBÁÑEZ. Profesora titular de Historia del Arte de la Universidad de Zaragoza y Coordinadora del Máster Universitario en Gestión del Patrimonio cultural de la Universidad de Zaragoza. Investiga sobre historia de la arquitectura industrial y de las obras públicas; así como sobre la historia del diseño industrial en España. Coordinadora junto con Gerardo Cueto del Libro *100 Elementos del Patrimonio Industrial de España* editado por el Instituto de Patrimonio cultural de España.



PABLO DE LA CAL NICOLÁS. Arquitecto, Universidad de Navarra ETSAUN, 1989. Master of Architecture in Urban Design, GSD, Harvard University, 1992. Arquitecto cofundador de CEROUNO ARQUITECTOS SCP, desarrolla su actividad profesional desde 1989, redactando números planes urbanísticos y proyectos de intervención en el patrimonio arquitectónico y urbanístico, con obras premiadas en sucesivas ediciones de los Premios García Mercadal y Ricardo Magdalena. De 2005 a 2008, Jefe de Proyectos en la sociedad estatal organizadora de la Exposición Internacional Expo Zaragoza 2008. Autor de una fecunda investigación publicada en revistas especializadas sobre la ciudad como artefacto cultural, que toma como base trabajos desarrollados por el autor en el campo profesional o académico.

Inventario, digitalización y estudio de un archivo privado de la Azucarera del Jalón (Épila, Zaragoza)

La Azucarera del Jalón (Épila, Zaragoza) fue una de las más importantes empresas tanto a nivel nacional como a nivel local, por su elevadísima producción de azúcar a lo largo de toda su vida útil (1904-1969). Además de destacar desde el punto de vista industrial, esta fábrica ejemplifica las prácticas de un empresariado que contó con tecnología y maquinaria moderna importada de casas alemanas y francesas, y construyó una importante barriada obrera siguiendo las ideas del paternalismo burgués. Junto a varios conjuntos de barriadas obreras y una arbolada avenida para los cuadros técnicos, levantó una escuela-iglesia, un cuartel para la guardia civil y un edificio para los obreros solteros, el economato y el teatro.

Recientemente, se ha localizado su archivo compuesto por un importante legado gráfico, consistente principalmente en planos constructivos y de procesos industriales, así como un importante legado documental con numerosas escrituras de compra-venta de terrenos, inventarios de maquinaria, registros de mercancías y empleados, etc.

En el momento actual, los edificios principales (la Fábrica, la Refinería y la Alcoholera) han desaparecido, quedando en pie cuatro chimeneas, y varios silos y naves de almacenaje. Algunos edificios de la barriada también han sido derribados quedando esta incompleta. Los documentos referidos proporcionan un importante legado gráfico para una correcta comprensión de la complejidad de los procesos industriales y de las arquitecturas que hoy ya no podemos contemplar, al tiempo que aportan datos interesantes de las empresas constructoras de la maquinaria y de los técnicos intervinientes. En definitiva, una serie de datos que vienen a completar la información sobre la producción de la Azucarera, ya conocida por otras publicaciones.

Esta comunicación tiene por objeto presentar el proceso de rescate del citado archivo y analizar las posibilidades que el mismo ofrece para futuros trabajos de investigación sobre esta importante empresa.

Keywords: patrimonio industrial, procesos industriales, Épila, azucarera.

Inventory, digitalisation and study of a private archive of the Azucarera del Jalón (Épila, Zaragoza)

Azucarera del Jalón (Épila, Zaragoza) was one of the most important companies both nationally and locally, due to its very high sugar production throughout its useful life (1904-1969). In addition to standing out from the industrial point of view, this factory exemplifies the practices of a business that had modern technology and machinery imported from German and French companies, and built an important working

class neighborhood following the ideas of bourgeois paternalism. Along with several groups of working-class neighborhoods and a tree-lined avenue for the technical staff, this company built a school-church, the headquarters for the Spanish military police and a building for single workers, a grocery store and a theater.

Recently, its archive has been located, consisting of an important graphic legacy, consisting mainly of construction and industrial process plans, as well as an important documentary legacy with numerous deeds of sale and purchase of land, machinery inventories, registers of goods and employees, etc.

At present, the main buildings (the Factory, the Refinery and the Alcohol Plant) have disappeared, leaving four chimneys and several 'silos' and storage buildings. Some buildings in the neighborhood have also been demolished, leaving it incomplete. The documents referred to provide an important graphic legacy for a correct understanding of the complexity of the industrial processes and architectures that we can no longer contemplate today, while providing interesting data on the companies that built the machinery and the technicians involved. In short, a series of data that completes the information on the production of the sugar factory, already known from other publications.

The purpose of this paper is to present the process of rescuing this archive and to analyze the possibilities it offers for future research work on this important company.

Keywords: industrial heritage, industrial processes, Épila, sugar factory.



MONICA TOBÓN AVENDAÑO. Arquitecta Mónica Tobón Avendaño, egresada de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Ha trabajado para el municipio de Puebla en obras que incluyen la residencia en trabajos de Restauración e Intervención del Portalillo de San Francisco, Restauración del Teatro Principal, así como la Restauración del Museo de la Revolución. Actualmente realiza su trabajo terminal de tesis con el tema "Uso Cultural de la Estación de Ferrocarriles de Esperanza Puebla. Estrategia para su Conservación" en la Maestría en Arquitectura con especialidad en Conservación del Patrimonio Edificado en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, misma que pertenece al Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT).

Conservación de la Estación de Ferrocarriles de Esperanza, Puebla

Al llegar el ferrocarril a nuestro país comenzó la industrialización y un crecimiento y expansión dentro del territorio nacional. La primera línea del ferrocarril conocida como el Mexicano, estableció una ruta y diferentes estaciones a lo largo de su tramo que iba de la capital del país a la salida hacia a otros continentes a través del Puerto de Veracruz.

Una de estas estaciones que formo parte del Mexicano fue la de Esperanza ubicada en el estado de Puebla, México; dicha estación es el ejemplo del desarrollo que dejó el ferrocarril, debido a que, gracias a este, se originó un pueblo ferrocarrilero que vio sus orígenes en la llegada de este medio de transporte.

Con la presencia del ferrocarril en Esperanza se edificó la estación que lleva el mismo nombre, esta sirvió para atraer no solo a trabajadores del ferrocarril, también a los comerciantes y vendedores que vieron en dicha estación un desarrollo económico, social y posteriormente político, debido a que llegó a ser un centro ferroviario de gran importancia debido a que contaba con una ubicación estratégica.

El pasar de los años y los cambios en las leyes de la República Mexicana dejó como resultado la ausencia en el servicio del ferrocarril en dicha zona dejando en el olvido las estaciones del ferrocarril de las diferentes líneas que conformaban y transitaban el territorio nacional.

La Conservación de dicha estación a través de la puesta en valor junto con el análisis de su estado actual y con la propuesta de un nuevo uso cultural, busca rescatar el valor histórico y social del patrimonio industrial que dejó el paso del ferrocarril en una sociedad que surgió gracias a este.

Palabras clave: patrimonio industrial, estación, ferrocarril, conservación, nuevo uso.

Conservation of the railway station of Esperanza, Puebla

Once the railroad came to our country, the industrialization began and a growth and expansion within the national territory too. The first railway line, known as the Mexican Railway, established a route and different stations along its stretch from the capital to the country to the exit towards other continents through the port of Veracruz.

One of the stations which played a part within the Mexican Railway was Esperanza (Hope), located in the state of Puebla, Mexico; this station is an example of the development left by the railway, because, thanks to it, a railway town originated, which saw its origins in the arrival of this means of transport.

With the presence of the railway in Esperanza a station with the same name was created, which served to attract railway workers, as well as merchants and sellers who saw in this station an economic, social, and later political development, because it became a railway centre of great importance due to its strategic location.

The passing of the years and the changes in the laws of the Mexican Republic resulted in the absence of the railway service in the area, leaving in oblivion the railway stations of the different lines that conformed and transited the national territory.

The Conservation of that station through the enhancement of its value together with the analysis of its current state and the proposal for a new cultural use, seeks to rescue the social and historic value of the industrial heritage left by the passage of the railway in a society that emerged thanks to it.

Keywords: industrial heritage, station, railway, conservation, new use.



CRISTINA NATOLI. Doctora en Arquitectura, trabaja para el Ministerio de Cultura en la Superintendencia desde 2010. Realiza actividades de protección y proyectos sobre bienes paisajísticos, arquitectónicos y arqueológicos, además de investigaciones sobre el patrimonio industrial, con especial atención a las tecnologías aplicadas y a las actividades culturales en el interior de antiguos edificios productivos, y trabajos didácticos para el Politécnico de Turín. Es miembro de la junta de la Asociación de Patrimonio Industrial Arqueológico y del comité científico de la Fundación Sella. Es autora de varias publicaciones sobre patrimonio industrial, historia de la arquitectura medieval, historia del urbanismo, valores culturales y paisaje.



DAMIANA SARAH RUSSO. Arquitecta, ha llevado a cabo varias colaboraciones profesionales relacionadas con la arquitectura, regeneración, investigación social y patrimonio. En 2017 realizó un Master en conservación del Patrimonio Industrial, gestión y promoción en la Universidad de Padua, graduándose en 2018. Desde 2018 trabaja con Ex Industria studio, centrándose en patrimonio industrial y es miembro de AIPAI – Asociación Italiana para el Patrimonio Arqueológico Industrial.

Un proyecto de regeneración para la fábrica de chocolate Cima Norma en Torre-Blenio (Suiza): visión y plan arquitectónico

El complejo Cima Norma es un conjunto de edificios en Torre-Blenio (Cantón del Tesino, Suiza) que fue construido como fábrica de chocolate a principios del siglo XX. Se encuentra en un emplazamiento peculiar, en las laderas de los Alpes en el valle de Blenio. La fábrica contribuyó profundamente al desarrollo territorial en el siglo pasado, cuando el bienestar de los habitantes se debía sobre todo a la producción de chocolate.

En 1920, casi 500 personas del valle de Blenio trabajaban en Cima Norma (1), por lo que el pueblo y la identidad de la fábrica estaban profundamente vinculados. En 1968, el complejo fue abandonado, cambiando su entorno desde el punto de vista económico, social y cultural. Sin embargo, no ha perdido su valor cultural, tanto por el aspecto material -un enorme y bastante único en el Cantón del Tesino complejo industrial en buen estado de conservación- como por el inmaterial -recuerdos y procesos llevados a cabo en el interior del edificio durante su vida productiva-.

Recuperada en parte en las últimas décadas, la fábrica Cima Norma alberga ahora una fundación cultural centrada en el arte contemporáneo, el núcleo de un futuro museo de la empresa y algunas residencias.

La persona que está detrás de la flamante vida del edificio, Giovanni Casella Piazza, junto con un grupo de trabajo multidisciplinar, intenta ahora repensar e integrar estas funciones, haciendo que Cima Norma vuelva a ser un eje territorial esencial, como lo fue en el siglo pasado. Todo el proyecto está orientado a la compatibilidad y la sostenibilidad, con el fin de mantener intacto el patrimonio material e inmaterial del edificio. Además de las residencias y las actividades culturales, se insertarán usos comerciales y productivos, recuperando la vocación fabril del edificio. Además, un enfoque específico del proyecto es la hospitalidad, con nuevos espacios flexibles para residencias temporales, para proponer una nueva forma de vivir y trabajar en las zonas de montaña.

Palabras clave: patrimonio, restauración, reutilización, compatibilidad, zonas de montaña.

A regeneration project for the Cima Norma chocolate factory in Torre-Blenio (Switzerland): architectonic vision and plan

The Cima Norma complex is a group of buildings in Torre-Blenio (Canton of Ticino, Switzerland) that was built as a chocolate factory at the beginning of the XXth century. It is located in a peculiar site, on Alps slopes in Blenio valley. The factory deeply contributed to territorial development in past century, when inhabitants' welfare was due mostly to the chocolate production.

In 1920, almost 500 people from Blenio valley were employed in the Cima Norma, thus the village and the manufacture identity were deeply linked. Dismissed in 1968, the complex was abandoned, changing its

surroundings from the economic, social and cultural point of view. Nevertheless, it has not lost its cultural value, due both to the material aspect – a huge, and quite unique in the Canton of Ticino, industrial complex in a good state of conservation, and to the immaterial one – memories and processes carried inside the building during its productive life.

Partly recovered in past decades, the Cima Norma factory now holds a cultural foundation focused on contemporary art, the core of a future company museum, some residences.

The person who lies behind the brand new life of the building, Giovanni Casella Piazza, along with a multidisciplinary work group, is now trying to rethink and integrate this functions, making Cima Norma an essential territorial hub again, as it was in the past century. The whole project is oriented to compatibility and sustainability, in order to keep the building's material and immaterial heritage intact. In addition to residences and cultural activities, commercial and productive uses will be inserted, restoring the building's manufacturing vocation. Moreover, a specific focus of the project is hospitality, with new flexible spaces for temporary residences, to propose a new way of living and working in mountain areas.

Keywords: heritage, restoration, reuse, compatibility, mountain areas.



IGNACIO J. DÍAZ-MAROTO. Doctor Ingeniero de Montes, profesor e investigador de la Universidad de Santiago de Compostela. 43 artículos en revistas indexadas, Web of Science (WoS) y/o Scopus, así como libros, capítulos de libros y actas de congresos, nacionales e internacionales. Investigador principal y miembro del equipo de investigación en numerosos proyectos, habiendo tutorado seis tesis doctorales. Destacar las estancias de investigación realizadas en diferentes centros, la última, con una duración de tres meses en la Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal. Finalmente, comentar que soy miembro del Comité Científico de 12 revistas indexadas (WoS).

Rehabilitación de la explotación minera de lignito en Meirama (A Coruña): estimación y valoración de los servicios ecosistémicos

La explotación de lignito en Meirama (Cerdeada, A Coruña), comenzó en 1980, prolongándose cerca de 30 años, hasta enero de 2008. En dicho período, se extrajeron 93,6 Mt de lignito y 176 mm³ de estériles, siendo la superficie total explotada, 771 ha. Tanto el imponente hueco creado por la excavación como las escombreras dieron lugar a una transformación de la morfología natural, provocando la práctica desaparición del suelo y, por lo tanto, de las comunidades vegetales y animales asociadas.

A partir de una perspectiva biogeográfica, la vegetación potencial pertenece al tipo de hábitat 9230 (Galician-Portuguese oak woods with *Quercus robur* L. and *Q. pyrenaica* Willd.), bosque dominado por *Q. robur* y con presencia de *Q. pyrenaica* que se desarrolla principalmente en las comarcas litorales Atlánticas de Galicia y norte de Portugal. La vegetación actual corresponde a formaciones de matorral atlántico de *Ulex europaeus* L. y *Cytisus striatus* (Hill) Rothm., junto con pequeños rodales de abedul (*Betula alba* L.) y *carballo*, plantaciones de eucalipto blanco, así como diferentes tipos de pastizales.

Desde el comienzo de la explotación, empezaron a ejecutarse los trabajos de rehabilitación, mediante la consolidación y revegetación de las paredes de la escombrera, prestando especial cuidado con la vegetación de ribera. Esta forma de ejecutar los trabajos permite que la vegetación del entorno, es decir, por encima de la cota final de llenado, ya este consolidada antes de la inundación, reduciendo los riesgos de contaminación por lavado.

El objetivo de nuestro trabajo es mostrar las actuaciones de rehabilitación de la explotación minera de lignito a cielo abierto en el área de estudio, así como estimar y valorar los nuevos servicios ecosistémicos.

Palabras clave: restauración, minería a cielo abierto, puesta en valor de recursos naturales.

Restoration of the lignite mining in Meirama (A Coruña): estimation and valuation of ecosystem services

The exploitation of lignite in Meirama (Cerdeada, A Coruña), began in 1980 and lasted about 30 years, until January 2008. In this period, 93.6 Mt of lignite and 176 Mm³ of waste were extracted, being the total area exploited, 771 ha. Both the grand hole created by the excavation and the debris accumulation gave rise to a change of the natural morphology, causing the practical disappearance of the soil and of the associated plant and animal communities.

From a biogeographical perspective, potential vegetation belongs to the habitat type 9230 (Galician-Portuguese oak woods with *Quercus robur* L. and *Q. pyrenaica* Willd.), forest dominated by *Q. robur* and presence of *Q. pyrenaica* that takes place mainly in the coastal regions of Galicia Atlantic and northern Portugal. The current vegetation corresponds to formations of Atlantic scrub of *Ulex europaeus* L. and *Cytisus striatus* (Hill) Rothm. together with small stands of birch (*Betula alba* L.) and *carballo*, plantations of white eucalyptus, as well as different types of grasslands.

Since the beginning of the exploitation, began rehabilitation work by consolidating and revegetation of the walls of the dump, with special care to the riparian vegetation. This way of carrying out the work allows the surrounding vegetation, that is, above the final filled level, to be consolidated before the flood, reducing the risks of contamination by washing.

The aim of our work is to show the rehabilitation actions of the lignite mining opencast in the study area, and to estimate and evaluate the new ecosystem services.

Keywords: rehabilitation, opencast mining, enhancement of natural resources.



MARÍA PAZ VALENZUELA BLOSSIN. Arquitecto de la universidad de Chile (1988). Profesor Titular de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Chile. Profesora e investigadora en Historia de la Arquitectura Chilena y Americana, dedicada particularmente el patrimonio industrial, con diversas publicaciones en el área. Fundadora del Archivo de la Arquitectura Chilena (2002) perteneciente al Instituto de Historia y Patrimonio de su facultad. Consejera en el Consejo de Monumentos Nacionales de Chile (2010-2016).

Refinerías de azúcar de caña en Chile: arquitectura industrial pionera

La producción de azúcar en el mundo a fines del siglo XIX usaba como materia prima la caña, lo que significaba la necesaria importación y con ello el alza en su precio en nuestro país. Es por esta razón que en 1873 empresarios locales deciden instalar una primera refinería de azúcar en la ciudad de Viña del Mar, conocida posteriormente como CRAV.

De esta forma CRAV se convierte en una empresa clave en la producción de este alimento, con presencia indiscutida en el ámbito económico y cultural de nuestro país durante casi todo el siglo XX. La marca CRAV será reconocida comúnmente, casi como un sinónimo de azúcar. La compañía instalará una nueva fábrica en el puerto de Penco en 1889. En tanto que la creación de una fábrica en la capital tardará hasta 1911, momento en que se construye la Fábrica de Azúcar Placer en el sector sur de Santiago.

En consecuencia, a partir de 1911 y en los años siguientes la compañía que dominará la producción de azúcar en Chile será CRAV con sus tres fábricas. Tal dominio verá su fin hacia la década del 40, cuando el Estado impulse la creación de la Industria Azucarera Nacional IANSA (1942) dentro del plan de activación industrial de CORFO, la Corporación de Fomento de la Producción (1939). La creación de IANSA irá acompañada de la promoción para la producción de remolacha, a fin de reducir el precio del azúcar e impulsar la producción agraria.

De las mencionadas fábricas hoy solo permanece en pie parte de la fábrica de Santiago sin ser debidamente conservada. Las refinerías de azúcar, su relación con el ferrocarril, los puertos, su vanguardia tanto productiva como arquitectónica y su innegable condición de patrimonio arquitectónico industrial, merecen ser revisadas.

Palabras clave: patrimonio industrial, refinería de azúcar, arquitectura industrial en albañilería, industria, ferrocarril y puertos.

Sugar cane refineries in Chile: pioneering industrial architecture

The production of sugar in the world at the end of the 19th century used sugar cane as its raw material, which meant the necessary importation and with it the rise in its price in our country. For this reason, in 1873 local businessmen decided to install a first sugar refinery in the city of Viña del Mar, later known as CRAV.

In this way, CRAV becomes a key company in the production of this food, with an undisputed presence in the economic and cultural sphere of our country during almost the entire 20th century. The CRAV brand will be commonly recognized, almost synonymous with sugar. The company will install a new factory in the port of Penco in 1889. While the creation of a factory in the capital will take until 1911, when the *Fábrica de Azúcar Placer* is built in the southern sector of Santiago.

Consequently, from 1911 and in the following years, the company that will dominate the production of sugar in Chile will be CRAV with its three factories. Such dominance will see its end towards the 1940s, when the State promotes the creation of the *Industria Azucarera Nacional IANSA* (1942) within the industrial activation plan of CORFO- *Corporación para el Fomento de la Producción*- (1939). The creation of IANSA will be accompanied by the promotion of beet production, in order to reduce the price of sugar and boost agricultural production.

Of the afore mentioned factories, only part of the Santiago factory remains standing today without being properly preserved. The sugar refineries, their relationship with the railroad, the ports, their productive and architectural vanguard and their undeniable status as industrial architectural heritage, deserve to be reviewed.

Keywords: industrial heritage, sugar refinery, industrial architecture in masonry, industry, rail and ports.



SERGIO ROSAS SALAS. Es profesor-investigador titular del Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vález Pliego” de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Es doctor en Ciencias Humanas por El Colegio de Michoacán, y pertenece al Sistema Nacional de Investigadores en el Nivel II. En 2014 obtuvo el Premio Francisco Javier Clavijero otorgado por el INAH a la mejor tesis de doctorado en historia y etnohistoria de México. Sus líneas de investigación giran en torno a la relación entre Iglesia, Estado y sociedad en México durante los siglos XIX y XX.



MARÍA TERESA VENTURA RODRÍGUEZ. Doctora en Historia por la Universidad Autónoma de Puebla, Méx. Se ha desempeñado como docente en las licenciaturas de diversas facultades de la BUAP. Actualmente es Profesora-investigadora de Tiempo Completo en el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vález Pliego” de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, y profesora en los posgrados de Historia y Doctorado en Estudios Socioterritoriales del mismo Instituto. Línea de investigación: Historia Regional y Cultural. Entre sus proyectos en curso están: El rescate de la cultura industrial a las orillas de los ríos Atoyac y San Francisco, y El sindicalismo en el sector textil, azucarero y minero. Fundadora y coordinadora de los seminarios permanentes de Historia, Tecnología y Cultura Industrial e Historia de los Movimientos Sociales. Ha organizado una serie de eventos académicos y participado como ponente en diversos congresos nacionales e internacionales. También ha publicado diversos artículos y libros. Es miembro del SIN Nivel 1.

El molino de San Francisco: un patrimonio de la harina en Puebla, México (siglos XVI-XIX)

El objetivo de esta ponencia es reconstruir la historia del molino de San Francisco, en el centro histórico de la ciudad de Puebla, México. Se trata de uno de los primeros molinos de la ciudad, establecido en la Ribera del río de San Francisco en la década de 1530, y activo en su producción agroalimentaria hasta la década de 1920. Su reconstrucción nos acerca a la historia del patrimonio agroalimentario de Puebla de los siglos XVI al XX en México.

Palabras clave: ingenios, harinas, Puebla, patrimonio agroalimentario.

The mill of San Francisco: a heritage of the flour in Puebla, Mexico (XVI-XIX centuries)

The aim of this talk is to reconstruct the history of the mill of San Francisco, in the historical centre of the city of Puebla, Mexico. It is one of the first mills in the city, established in the bank of San Francisco river during the decade of 1530, and active in its food production until the 1920s. Its reconstruction brings us near the history of the food heritage of Puebla between the XVI and XX centuries in Mexico.

Keywords: inventions, flours, Puebla, agri-food heritage.



MIGUEL ÁNGEL ÁLVAREZ ARECES. Nacido en Gijón (Asturias). Licenciado con Grado en Ciencias Económicas en la Universidad de Santiago de Compostela (1977). Desarrolló su carrera profesional en la empresa privada en una fábrica de materiales de construcción, trabajó como economista en el Ayuntamiento de Avilés y desde 1982 en la empresa estatal HUNOSA, dedicada a la minería del carbón, en los ámbitos profesionales de Auditoría, Jefe del Servicio de Estudios y Comunicación y posteriormente responsable del Departamento de Patrimonio, estando actualmente jubilado. Socio fundador en 1999 y Presidente de INCUNA (Industria, Cultura y Naturaleza) y socio fundador y miembro honorario del Comité Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial TICCIH en España, siendo presidente desde 2004 hasta 2019.

Economía circular, transición energética y proyectos ecointeligentes en el patrimonio industrial

La transición energética y la “descarbonización” se está realizando de forma desigual y combinada, según países y regiones, poniendo de manifiesto los ineludibles cambios en la industria y en las actividades agro-alimentarias, así como en una transformación de la organización territorial, incentivo de la investigación científica y técnica, cambios en los estilos de vida, en las culturas y valores que guían nuestras conductas. Los procesos de incorporación de energías renovables deben evitar alteraciones agresivas en los nuevos paisajes transformados.

Un vestigio industrial es un objeto de la memoria colectiva. La gestión del cambio en las regiones postindustriales requiere actuaciones de preservación y valorización del patrimonio industrial, cultural y natural. Las huellas del trabajo en el territorio deben incorporarse a procesos innovadores de economía circular, en la que los materiales circulan sin cesar movidos por una energía sin fin, recicándose el patrimonio de forma sostenible, con sus valores simbólicos, históricos o técnicos que, al igual que sus paisajes, sean recursos para volver a empezar una segunda vida.

La innovación, cohesión y desarrollo social, con participación y estructuras coherentes de gobernanza en el territorio es un entorno que precisan nuevos proyectos de valorización del patrimonio histórico industrial con gestión exitosa. Los conceptos de “capital social” y “capital crítico natural” sirven de referencia para contrastar con algunas experiencias de planeamiento de espacios patrimoniales, alguna como el modelo danés de simbiosis industrial o industria ecointeligente de Kalundborg, similar al de una cadena alimentaria, con propuestas complejas para la preservación de antiguos espacios industriales, minas de carbón y centrales termoeléctricas, actualmente en proceso de cierre o de irreversible destrucción en regiones mineras españolas.

Palabras clave: economía circular, transición energética, patrimonio industrial, paisajes culturales, simbiosis industrial.

Circular economy, energy transition and eco-smart projects in industrial heritage

The energy transition and "decarbonisation" is taking place in an uneven and combined manner, depending on the country and region, highlighting the unavoidable changes in industry and agri-food activities, as well as a transformation of territorial organisation, incentives for scientific and technical research, changes in lifestyles, in the cultures and values that guide our behaviour. The processes of incorporating renewable energies must avoid aggressive alterations in the new transformed landscapes.

An industrial vestige is an object of collective memory. The management of change in post-industrial regions requires actions to preserve and enhance the industrial, cultural and natural heritage. The traces of work in the territory must be incorporated into innovative circular economy processes, in which materials circulate endlessly, driven by endless energy, recycling heritage in a sustainable way, with its symbolic, historical or technical values which, like its landscapes, are resources for a second life.

Innovation, cohesion and social development, with participation and coherent governance structures in the territory is an environment that requires new projects for the valorisation of the historical industrial heritage with successful management. The concepts of "social capital" and "natural critical capital" serve as a reference to contrast with some experiences of planning heritage spaces, such as the Danish model of industrial symbiosis or eco-intelligent industry of Kalundborg, similar to that of a food chain, with complex proposals for the preservation of former industrial spaces, coal mines and thermoelectric power stations, currently in the process of closure or irreversible destruction in Spanish mining regions.

Palabras clave: circular economy, energy transition, industrial heritage, cultural landscapes, industrial symbiosis.



JÖRG SCHRÖDER. Universidad de Hannover. Arquitecto y Planificador Urbano; profesor titular y director del Instituto de Diseño y Planificación Urbana de LUH. Decano de Investigación en la Facultad de Arquitectura y Paisajismo, comité directivo para los programas de Licenciatura en Arquitectura y Máster en Arquitectura y Diseño Urbano. Investigación y Docencia en planificación urbana para la transición sostenible y la resiliencia, economía circular e investigación en diseño. Miembro del comité consultivo de Network Building Culture en la Baja Sajonia. Experiencia en proyectos internacionales de I+D financiados por la Unión Europea (RURBANCE, AlpBC) y por la Fundación Volkswagen (Patrimonio Creativo), y grandes proyectos nacionales de tipo transdisciplinario (Regio-branding). Coordinador de proyectos internacionales como el CREATIVE FOOD CYCLES. (Programa Europeo creativo 2018-20) y COSMOPOLITAN HABITAT (DAAD 2020).

Medways - Territorios circulares

La transformación urbana se considera un campo y un motor importantes para alcanzar los objetivos de resiliencia en el cambio climático y para desencadenar la transición hacia la sostenibilidad. Sin embargo, en la investigación y en el debate público aún no se destaca una perspectiva que aborde la circularidad para una innovación territorial fluida, dinámica y robusta. La investigación sobre los territorios circulares parte del concepto de economía circular, con el objetivo de un inicio regenerativo y de desvincular el crecimiento del consumo de recursos finitos. Los nuevos modelos de interacción entre los factores materiales, energéticos, culturales, educativos y económicos pueden llevar a la investigación sobre los espacios vitales a afinar su papel no solo como escenarios desafiantes donde aplicar objetivos cuantitativos, sino como comunidades y lugares activos: para inventar, experimentar y valorar nuevas formas de vida y nuevas cualidades de los espacios vitales en la transición hacia la resiliencia. Este enfoque contribuye a la inclusión social y a las perspectivas económicas que pueden abrirse mediante la transformación sostenible. La investigación sobre los territorios circulares examina los efectos dinámicos y las dependencias entre la economía circular y la innovación territorial. Se centra en los mecanismos y paradigmas desarrollados a través de conceptos y prácticas creativas que pueden ayudar a remodelar los marcos territoriales, organizativos, legales y económicos. Como parte de la plataforma de investigación Medways en la Accademia dei Lincei, el objetivo es mostrar que la cultura mediterránea puede utilizarse como un recurso importante para desarrollar vías hacia los territorios circulares y, en particular, para dar forma a la innovación territorial como proceso cultural que implica comportamientos, valores, interacciones, expresiones, experiencias y una nueva cultura material. Para ello, en referencia a la iniciativa de la Nueva Bauhaus Europea, las tecnologías y la digitalización deben sumarse a la inventiva espacial, social y cultural para co-crear innovación para las ciudades y los territorios.

Palabras clave: innovación territorial, economía circular, bioeconomía, industrias creativas, cambio cultural.

Medways - Circular Territories

Urban transformation is seen as important field and motor to reach objectives of resilience in Climate Change and to trigger transition to sustainability. However, a perspective addressing circularity for fluid, dynamic, and robust territorial innovation is not yet highlighted in research and in public debate. Research into *Circular Territories* starts from the concept of circular economy, targeting a regenerative outset and to decouple growth from finite resource consumption. New models of interaction between material, energetic, cultural, educational, and economic factors can lead research on living spaces towards sharpening their role not only as challenging stages where to implement quantitative targets, but as active communities and places: to invent, experiment, and cherish new ways of life and new qualities of living spaces in the transition towards resilience. This focus contributes to social inclusion and economic perspectives that can be opened-up through sustainable transformation. The research into *Circular Territories* examines dynamic effects and dependencies between circular economy and territorial innovation. It targets mechanisms and paradigms developed through creative concepts and practices that can support to reshape territorial spatial, organisational, legal, and economic frameworks. As part of the research platform *Medways* at the Accademia dei Lincei, the aim is to show that Mediterranean culture can be used as important resource to develop pathways towards *Circular Territories*—and, in particular, to shape territorial innovation as cultural process involving behaviours, values, interactions, expressions, experiences, and a new material culture. For this, referring to the initiative New European Bauhaus, technologies and digitalisation need to be aggregated with spatial, social, and cultural inventiveness to co-create innovation for cities and territories.

Keywords: territorial innovation, circular economy, bioeconomy, creative industries, cultural change.



MAURIZIO CARTA. Universidad de Palermo. Arquitecto, Doctorado, Profesor Titular de Planificación Urbana y Regional en el Departamento de Arquitectura de la Universidad de Palermo. Experto en Planificación Urbana y Territorial, Planificación Estratégica y Regeneración Urbana. Ha sido concejal en el Ayuntamiento de Palermo. En 2015 ganó el premio de la Bienal Internacional de Arquitectura de Buenos Aires por sus estudios sobre regeneración urbana. Fundador y Director del Augmented City Lab, Un centro internacional de educación e investigación –acción, dedicado a las ciudades innovadoras y sostenibles. Autor de varios planes urbanísticos, paisajísticos y estratégicos en Italia y de más de 300 publicaciones científicas, entre ellas: “Futuro, Políticas para una Diversidad”.

Palermo. Biografía orientada al diseño de una ciudad aumentada

Palermo ha sido descrita muchas veces: su historia, sus evoluciones culturales y sus contorsiones urbanas han sido objeto de la pasión y la pericia de autorizados estudiosos, pero sigue faltando una imagen de investigación híbrida entre identidad y proyecto. Lo que se necesita es una biografía orientada al diseño, una colección de eventos que miren al futuro y proyectos innovadores alimentados por las sensibilidades de la historia, la memoria y las identidades plurales de la ciudad. Este es el objetivo del libro, editado por Maurizio Carta, profesor de urbanismo en el Departamento de Arquitectura de la Universidad de Palermo, junto con los miembros y estudiantes de su escuela de urbanismo y con textos e imágenes de algunos de los protagonistas que han descrito, fotografiado o transformado la ciudad en los últimos veinte años.

Palabras clave: Palermo, evolución sociocultural, ciudad aumentada, desarrollo urbano.

Palermo. Design-oriented biography of an augmented city

Palermo has been described many times: its history, cultural evolutions and urban contortions have been the subject of the passion and expertise of authoritative scholars, but an image of hybrid investigation between identity and project is still missing. What is needed is a design-oriented biography, a collection of events that look at the future and innovative projects nourished by the sensibilities of history, memory and the city's plural identities. This is the aim of the book, edited by Maurizio Carta, professor of urban planning at the Department of Architecture of the University of Palermo, together with the members and students of its urban planning school and with texts and images by some of the protagonists who have described, photographed or transformed the city over the last twenty years.

Keywords: Palermo, socio-cultural evolution, augmented city, urban development.



EZIO MICELLI. Universidad IUAV de Venecia/ Profesor Titular de Evaluación Económica de Proyectos. Experiencia En Investigación y Docencia en asociaciones público-privadas en la transformación urbana y procesos innovadores de regeneración de la ciudad, análisis y políticas relacionadas con el mercado, inmobiliario y de l suelo, evaluación de planes y proyectos. Autor de varias publicaciones (incluyendo “La Gestión de los Planes Urbanísticos”, Marsilio, Venecia, 2011, y con A. Mangialardo “Participación, Cultura y Espíritu Emprendedor: Uso del patrimonio inmobiliario público para crear nuevos modelos de regeneración urbana”, “Innovación inteligente, sistemas y tecnologías”, Springer Series 2020). Ha colaborado en varios proyectos (incluyendo el Plan de Gobierno del Territorio de Milán y el Plano Estructural de Bolonia). Fue concejal de urbanismo del municipio de Venecia y miembro del grupo de trabajo de Renovación Urbana del Ministerio de Infraestructuras y Transportes para la reforma de la ley nacional de urbanismo.

Patrimonio y regeneración innovadora de la ciudad

Durante años, el patrimonio inmobiliario público se consideró una reserva disponible para compensar los limitados recursos financieros del gobierno central. Cuando la demanda dejó de existir, muchos edificios públicos fueron infrautilizados o abandonados. A veces con formas de empleo ilegales toleradas por las administraciones propietarias, a veces con el mayor o menor apoyo de las autoridades públicas, comunidades de diversa índole han encontrado en los activos públicos el lugar para crear nuevas formas de organización social y económica ofreciendo hospitalidad a nuevas formaciones de vida urbana, asociaciones y emprendedores sociales capaces de innovar económica y socialmente cuyos beneficios colectivos conciernen a la ciudad en su conjunto. El documento pretende abordar la cuestión centrandolo en muchos cambios en el contexto italiano que, desde un punto de vista técnico y cultural, parecen importantes en el razonamiento más amplio sobre las formas de regeneración urbana y las políticas para apoyarla. Aunque los procesos de valorización del patrimonio inmobiliario público son un procedimiento bien establecido, la fragilidad intrínseca del fenómeno requiere políticas adecuadas, ciertamente dotadas de recursos financieros, pero sobre todo capaces de una actitud cultural renovada.

Palabras clave: innovación social, patrimonio, emprendimiento social, vida urbana.

Heritage and innovative city regeneration

For years, public real estate assets were considered a reserve available to compensate limited financial resources of the central government. When demand ceased to exist, many public buildings were underused or abandoned. Sometimes with illegality forms of employment tolerated by the owner administrations, sometimes with the more or less support of public authorities, communities of various kinds have found in the public assets the place to create new forms of social and economic organization offering hospitality to new formations of urban life, associations and social entrepreneurs capable of economic and social innovation whose collective benefits concern the city as a whole. The paper aims to address the issue by focusing attention to many changes within the Italian context that, from a technical and cultural point of view, appear important in the broader reasoning on the forms of urban regeneration and policies to support it. Although the processes of enhancement of public real estate assets are a well-established procedure, the intrinsic fragility of the phenomenon requires adequate policies, certainly endowed with financial resources, but above all capable of a renewed cultural attitude.

Keywords: social innovation, assets, social entrepreneurship, urban life.



ANDREA BARTOLI. Notario desde 2000. Es asesor en planificación estratégica, viabilidad y gestión de organismos culturales públicos y privados. Junto con Florinda, compañera de vida y cómplice de todas sus iniciativas, en junio de 2010 dieron origen a "Farm Cultural Park", un Centro Cultural de nueva generación, ganador de numerosos premios, entre ellos el prestigioso galardón de la Fundación Americana del mismo nombre Curry Stone Desing Prize, como una de las 100 experiencias que han producido mayor impacto social en el mundo en los últimos diez años; invitado en 2012, 2016, 2018, 2021 en la Bienal de Arquitectura de Viena y publicado en los medios nacionales e internacionales más importantes como The Guardian, Vogue y Domus. Durante varios años ha sido promotor, comisario y organizador de exposiciones de artistas y arquitectos de prestigio internacional. En 2018 fue invitado por el Departamento de Estado de los Estados Unidos, en Washington, Pittsburgh y Detroit para participar en un proyecto de intercambio denominado Programa de Liderazgo de Visitantes Internacionales (IVLP). En 2019 fue invitado por la Comisión Europea para ser Orador Inspirador en la Plataforma Global de Dublín y por la Unesco y la República Popular China en Meishan para el Desarrollo Rural-Urbano: El Futuro de los Pueblos y Ciudades Históricas. En el mismo año diseñó "Countless Cities", la primera Bienal de las Ciudades del Mundo. En 2020 fue invitado por la Unesco a la décima edición del WUF – Foro Urbano Mundial. En 2021 con "Countless Cities" ganó el Premio de Diseño de Ciudades Humanas de Seúl.

Farm Cultural Park

"Farm Cultural Park" es una pequeña comunidad internacional comprometida a pensar y proponer nuevas formas de vivir, habitar, trabajar y estar juntos. En sus primeros 10 años ha transformado un centro histórico abandonado en una gran atracción turística y cultural, haciendo de una ciudad conocida en el pasado solo por su mala reputación y abusos, una pequeña capital mundial de la regeneración urbana.

Su nueva utopía se llama Società per Azioni Buone, una agencia de desarrollo abierta a todos los ciudadanos en la que es posible utilizar todos los recursos del territorio, para planificar la construcción de Favara (Sicilia, Italia) en los próximos 10-20-30 años.

Palabras clave: pulmones urbanos, creatividad, comunidad, cambio, futuro.

Farm Cultural Park

"Farm Cultural Park" is a little International Community Committed to thinking and proposing new ways of living, dwelling, working and being together. In its first 10 years it has transformed an abandoned historic center into a major touristic and cultural attraction, making a city known in the past only for its bad reputation and abusiveness, a small world capital of urban regeneration.

Its new utopia is called Società per Azioni Buone, a development agency open to all citizens where it is possible to use all the resources of the territory, in order to plan the building of Favara (Sicily, Italia) in the next 10-20-30 years.

Keywords: urban lungs, creativity, community, change, future.



PABLO PRIESCA. Director General de CTIC Centro Tecnológico y su Sede en Medio Rural, CTIC RuralTech. Licenciado en Psicología por la Universidad de Oviedo, formado en liderazgo y RRHH y con más de 30 años de experiencia en el sector tecnológico. En los años 90 trabajó en el diseño y dirección de proyectos europeos relacionados con la sociedad de la información y el desarrollo territorial. Su carrera profesional desde hace 20 años está ligada al desarrollo de internet y de las tecnologías de la información y la comunicación.



PABLO COCA. Director de Negocio y Operaciones CTIC Centro. Ingeniero Químico por la Universidad de Oviedo (2000) y Postgrado por la misma Universidad en Dirección de Proyectos (2008). Cuenta con más de 20 años de experiencia en entornos de gestión de la innovación y dirección de proyectos de I+D en ámbito nacional e internacional.

Innovación y tecnología como los nuevos elementos vertebradores de las aldeas del SXXI: experiencias desde CTIC RuralTech

Descripción del modelo aplicado en CTIC RuralTech para la generación de un ecosistema de innovación abierto en el medio rural que permite demostrar cómo el incremento de capacidades del territorio a través de la innovación, revitaliza la actividad económica y mejora la calidad de vida de las personas y de la comunidad, garantizando su viabilidad y respetando los principios de sostenibilidad. A ello se incorporan objetivos específicos como:

- Articular y aplicar innovación y tecnología en contextos rurales para demostrar nuevos modelos aplicables a la “España vacía”
- Acelerar la transferencia de conocimientos e innovación en busca de una economía productiva y sostenible y mejorar la capacitación digital de todos los sectores de la población rural.
- Convertir al Valle de Peón en un centro extendido de experimentación e innovación tecnológica donde las personas, la actividad económica y los recursos naturales sean los protagonistas.
- Repensar las aldeas del S.XXI, sirviendo de nexo a las aldeas modelo que se están configurando en Asturias y que se basan en valores diferentes, pero complementarios: Moal, cooperativismo y modelos agroecológicos sostenibles; Porrúa, movimiento cultural y aprovechamiento de espacios tradicionales (i.e. cuadras) para nuevos usos; Asiego, modelo de turismo experiencial asociado a la valorización de la cultura tradicional; Peón, “sandbox” para experimentar tecnologías disruptivas.
- Desarrollar soluciones tecnológicas para mejorar la productividad y rentabilidad de explotaciones agroganaderas.
- Desarrollar tecnologías que mejoren la calidad de vida de las personas.
- Crear un centro de demostración de tecnologías para medio rural.
- Reforzar la economía circular, el cuidado medio ambiental y la acción por el clima, contribuyendo a alcanzar los objetivos climáticos y medioambientales de la UE a través de la innovación tecnológica.

Palabras clave: CTIC RuralTech, innovación tecnológica, economía circular, medio rural.

Innovation and technology as new solid pillars of the XXI century villages: experiences from CTIC RuralTech

Description of the model applied to the CTIC RuralTech for the generation of an open innovation ecosystem in rural areas which allows to show how the increase of capabilities of the territory through innovation,

revitalizes the economic activity and improves living conditions of human beings and the community, ensuring the feasibility and respecting the principles of sustainability. Specific objectives are included:

- To articulate and apply innovation and technology in rural contexts to show new models to be implemented to the “Empty Spain”.
- To accelerate the transfer of knowledge and innovation in search for a productive and sustainable economy and improve the digital skills of all sectors of the rural population.
- To turn the Valley of Peón into an extended center for experimentation and technological innovation where people, economic activity and natural resources may be the main characters.
- To reconsider the XXI century villages, serving as a link for the model villages which are being set up in Asturias and which are based on different values, but complementary: Moal, cooperativism and sustainable agroecological models; Porrúa, cultural movement and harnessing of traditional spaces (for instance, stables) for new uses; Asiego, model of experimental tourism associated to the assessment of the traditional culture; Peón, “sandbox” in order to experiment disruptive technologies.
- To develop technological solutions to improve the productivity and profitability of livestock farms.
- To develop technologies which improve living conditions of human beings.
- To create a center of technology demonstrations for the rural areas.
- To strengthen the circular economy, the environmental care and the climate action, contributing to the achievement of climatic and environmental objectives of the UE by means of the technological innovation.

Keywords: CTIC RuralTech, technological innovation, circular economy, rural environment.



PIPPO FURNARI. Nació en Lercara Friddi el 19 de marzo de 1955. Estudió arquitectura en la Facultad de Arquitectura de Palermo y, tras varias actividades de colaboración, en 1990 se trasladó a Lercara e inició su propia actividad profesional. Desde entonces, es propietario del estudio de diseño gráfico con sede en Lercara Friddi. Está casado, tiene tres hijos y es un apasionado de la fotografía y la música. Desde hace años se dedica a salvaguardar la memoria histórica de la comunidad de Lercara, recopilando entrevistas, objetos y fotografiando un Lercara en vías de desaparición. Es miembro fundador del "Centro studi sulle miniere di zolfo di Lercara Friddi", que estudia la civilización del azufre y la experiencia de las minas de Lercara, valorizando sus lugares y su memoria, y recogiendo los testimonios de los últimos mineros.

Sulfuro, comunidad rural, tradiciones, innovación. nuevas oportunidades de desarrollo territorial para Lercara Friddi

Poder captar la percepción del lugar en el que vivimos y de la comunidad a la que pertenecemos es extremadamente complejo porque sabemos muy poco de la historia del lugar.

Leer la historia de una comunidad, identificando su relación con la gran "Historia", captando sus testimonios más inmediatos y tratando de identificar aquellos artefactos que puedan erigirse como iconos del periodo examinado. Redescubrir, a través del delgado hilo de la memoria, "sus civilizaciones": tanto las remotas de los sicanos de Colle Madore, reducidas a meros vestigios, como las de la civilización del azufre, más cercanas en el tiempo y, por tanto, más intactas, poniendo de relieve los contrastes que surgen en nuestro territorio y cuyos contornos es necesario definir. Revalorizar esos rastros de bienes inmateriales que la comunidad ha construido a lo largo del tiempo, que son el verdadero pegamento de la propia comunidad y que cada vez pierden más valor, minando la esencia misma del sentido de la comunidad. Redescubrir las tradiciones, las costumbres y los alimentos que constituyen la identidad de la comunidad, comprendiendo su origen y el porqué. Estudiar y conocer la historia del lugar, tratando de captar su "genio" para ser mejor representado en un artefacto que pueda considerarse una síntesis y un arquetipo de nuestra historia local. Identificar los elementos materiales, las formas, las dimensiones, los colores que se han depositado en nuestra experiencia a lo largo del tiempo, determinando la posesión de ese lugar. Descomponer los artefactos realizados por nuestros antepasados en formas esenciales para captar sus características esenciales y elaborar un ábaco que nos permita reconstruir el conjunto del entorno antropizado. Salvaguardar la memoria histórica evidenciada por los testimonios físicos y el patrimonio de la herencia inmaterial que representa el mundo minero, ya que la civilización del azufre en sus aspectos ambientales, arquitectónicos y antropológicos está extremadamente fragmentada y ha desaparecido casi por completo tanto físicamente como en la memoria.

Palabras clave: azufre, tradición e innovación, Colle Madore, Sicilia.

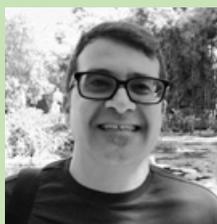
Sulphur, rural community, traditions, innovation. new opportunities for land development by Lercara Friddi

Being able to grasp the perception of the place where we live and the community to which we belong is extremely complex because we know very little about the history of the place.

To read the history of a community, identifying its relationship with the great "History" by grasping its most immediate testimonies and trying to identify those artefacts that can stand as icons of the period under examination. To rediscover, through the thin thread of memory, "its civilisations": both the remote ones of the Sicans of Colle Madore, which have been reduced to mere traces, and those of the sulphur civilisation, which are closer in time and therefore more intact, highlighting the contrasts that emerge in our territory and whose contours need to be defined. Re-evaluate those traces of intangible assets that the community has built up over time, which are the real glue of the community itself and which are increasingly losing their value, undermining the very essence of the sense of community. Rediscover the traditions, customs and food that are the community's identity, understanding their origin and why. To study

and get to know the history of the place, trying to grasp its "genius" in order to be better represented in an artefact that can be considered a synthesis and an archetype of our local history. To identify the material elements, shapes, dimensions, colours that have been deposited in our experience over time, determining the possession of that place. To break down the artefacts made by our ancestors into essential shapes in order to grasp their essential characteristics and to elaborate an abacus which will allow us to reconstruct the whole of the anthropised environment. To safeguard the historical memory evidenced by the physical evidence and the heritage of intangible inheritance that the mining world represents, since the sulphur civilisation in its environmental, architectural and anthropological aspects is extremely fragmented and has almost completely disappeared both physically and in memory.

Keywords: sulphur, tradition and innovation, Colle Madore, Sicily.



ALESSANDRO PERNICE. ARCES Universidad de Merit (Italia). Asesor de Asuntos Públicos de la Unión Europea y de Gestión de Proyectos de Investigación e Innovación. Graduado en Relaciones Internacionales en 2000 por la Universidad de Palermo, obtuvo un Máster en Política Europea y Estudios Administrativos (Colegio de Europa en Brujas) en 2002. Jefe de Unidad para Programas Europeos a cargo del apoyo en la gestión de proyectos de la Unión Europea centrados en Inclusión Social, Economía Azul y Circular, Innovación Social, Turismo y TIC.

Los proyectos Helios y Citrivet: dos ejemplos de iniciativas de innovación social e inclusión social en la región mediterránea

El objetivo de estos dos proyectos, HELIOS (cofinanciado por el Programa ENI CBC MED) y CITRIVET (Cofinanciado por ERASMUS+), es asegurar que los NINIs y mujeres, estudiantes de Formación Profesional y demandantes de empleo se puedan beneficiar de soft skills coaching y de cursos de formación a medida sobre Iniciativa Empresarial y Desarrollo Empresarial (incluida iniciativa social), la Economía Azul y la Circular, que los ayudarán a crear sus negocios y a desarrollar el territorio, especialmente mediante la promoción de la Innovación Social como fuente de crecimiento, de trabajo y de planes de empleo territorial.

Como se ha indicado en varios estudios, llevados a cabo por la Unión Europea, la Unión por el Mediterráneo, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, estos sectores (incluido el sector Economía Social) pueden absorber varios trabajadores cualificados en un futuro y pueden ser considerados como posibilidades específicas para desbloquear recursos, estimular el crecimiento inclusivo y económico y aportar valor social y ambiental.

Los participantes en esta formación aprenderán técnicas sobre cómo reciclar y reutilizar productos como materia prima, además de metodologías y tecnologías innovadoras centradas en la limpieza y restauración de la costa, así como la transformación de desechos de cítricos en bioproductos.

El aprendizaje de nuevas competencias para el mercado laboral los ayudará a encontrar un trabajo y a construirse una carrera en estos sectores.

Palabras clave: bioproductos, valorización de residuos, economía azul, economía social, patrimonio costero.

Helios and Citrivet projects: two examples of social innovation and social inclusion initiatives in the Mediterranean region

The objective of these two projects, HELIOS (co-funded by ENI CBC MED Programme) and CITRIVET (co-funded by ERASMUS+), is to ensure that NEETs and Women, VET learners and jobseekers can benefit from soft skills coaching and tailored training courses on Entrepreneurship and Business development (including social enterprise), Blue and Circular Economy, that will assist them in creating their businesses and developing the territory, especially by promoting Social innovation as a source of growth and jobs and territorial employment plans.

As stated in several studies performed by the EU, UfM, UNEP, FAO these sectors (including the Social Economy sector) can absorb many skilled workers in the future and can be considered as concrete possibilities for unlocking resources, stimulating inclusive and economic growth, and delivering social and environmental value.

Participants to trainings will learn techniques aimed at recycling and reusing products as raw materials, as well as innovative methodologies and technologies aimed at coastal cleaning and restoration, as well as at the transformation of citrus waste in bioproducts.

Learning new marketable skills will help them find a job and build a career in these industries.

Keywords: bioproducts, waste valorisation, blue economy, social economy, coastal heritage.



MARÍA ÁNGELES LÓPEZ AMADO. Natural de Puebla de la Reina (Badajoz) es Arquitecta por la ETSA de Sevilla (1995) y funcionaria de la Junta Extremadura (2002). Adquiere experiencia profesional redactando proyectos y dirigiendo obras de la restauración, promoción cultural, educación..., en su estudio profesional y en la administración autonómica, destacando la obra del Centro de Cirugía de Mínima Invasión en Cáceres. En el campo de la gestión, Jefa de Servicio de obras y proyectos (2006-2009) en la DG de Vivienda y jefa de Área de proyectos y obras en el Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación (2009-2015). Medalla del CSCAE-2017 como profesional de la arquitectura al servicio de las administraciones públicas. Directora general de Arquitectura (2015-2019). Actualmente, DG de Accesibilidad y Centros de la Junta de Extremadura.

Pueblos de luz, un itinerario para los sentidos

Visitaremos los 63 **pueblos de colonización de Extremadura, pueblos de luz**, para descubrir al espectador curioso la gama de paisajes agrarios -dehesa, arrozales, frutales...- y la diversidad de ecosistemas transitados por grullas, cigüeñas, avefrías, etc. Desmontaremos el mito de pueblos iguales para constatar sus diferencias a través de sus múltiples trazados urbanos asentados en llanos, colinas y atalayas, sus arquitecturas innovadoras escaladas por y para las personas que lo habitan, reconociendo como hitos en el camino los estilizados campanarios de las iglesias, las amplias plazas abiertas al paisaje y sus bosquetes. Admiraremos su arte moderno eclesiástico y degustaremos su rica gastronomía..., *un mundo para los sentidos, un viaje con gusto.*

Miraremos hacia las auténticas *maneras de vivir* de este patrimonio reciente aún no transformado, cuyo valor añadido es su memoria colectiva construida, vivida y soñada por habitantes (historias con alma), que aún recorren sus calles, parcelas y acequias...sin olvidar esa nueva savia que sigue encontrando en estos **pueblos de luz**, un lugar de oportunidades...

Transitaremos la senda cimentada por la Junta de Extremadura decidida a impulsar una cultura de respeto hacia estos entornos a través de la elaboración de tres inventarios, patrimonio arquitectónico y urbano, recursos hídricos y red de caminos y aprovechamiento de los recursos naturales en áreas de cultivo... *huella* que garantiza el conocimiento de su extenso potencial. Nos aproximaremos a la población a través de 63 talleres de participación ciudadana que los acerca a su historia desconocida para convertirlos en protagonista de un porvenir prometedor. Y finalmente, os conduciremos por la Carta de los Pueblos de Colonización resultado de sellar alianzas entre instituciones y agentes locales en la búsqueda de un equilibrio entre el mantenimiento de la esencia y el desarrollo futuro.

Este *viaje* colectivo para los sentidos no acaba aquí, es necesario aprovechar los recursos del pasado sumándolos a los del presente, patrimonio, ecoturismo... para engrasar el motor de las nuevas oportunidades económicas, sociales y medioambiental que fije población y conviertan a estos **pueblos de luz**, en industria diversa y productiva.

Palabras clave: poblados de colonización, Extremadura, pueblos de luz, ecoturismo, arquitectura moderna.

Pueblos de luz, an itinerary for our senses

We are about to visit the 63 **colonization towns in Extremadura, the so-called pueblos de luz or towns of light**, so the intrigued visitor can experience the variety of rural landscapes, the dehesa, the rice and fruit trees fields, and the rich ecosystem diversity often frequented by cranes, storks, waders, etc. We will dismantle the topic of "identical towns" to confirm the differences among them through their multiple urban layouts settled on grasslands, hills and vantage points and their innovative architecture adapted to the residents' needs. Besides, we will appreciate their stylized church bell towers and the wide and open plazas with landscape and little forests in the background as milestones on the road; we will be amazed by their modern ecclesiastical art, and we will taste their delicious gastronomy. Welcome to this journey for our senses, an itinerary for our palate.

We will contemplate the genuine *lifestyle* of this recent heritage, which has remained intact and treasures a great added value – the collective memory that has been built, experienced and dreamed of by

the residents, what we call *historias* con alma or stories with soul, which still walk along the streets, plots of land and ditches, not to mention the newcomers that keep finding in these **pueblos de luz** a place for new opportunities.

We will walk along the path, cemented by the Government of the Autonomous Community of Extremadura, which is determined to boost a cultural trend of respect for these environments through the creation of three inventories – architectural and urban heritage, water resources and a network of paths, and the use of natural resources in cultivation areas. The combination of these forms a *huella* or footprint, which guarantees the awareness of its vast potential. We will approach the population through the 63 workshops that will familiarise them with their unknown history in order to help them become the protagonists of their promising future. Finally, we will analyse the *Carta de los Pueblos de Colonización*, the road map that was the result of the alliance between the institutions and the local governments, seeking to find the balance between keeping the essence and future development.

This shared *viaje* or journey for our senses does not end here, the objective is to take advantage of the resources from the past and add them to the resources of the present, the heritage, new ecotourism trends, etc. in order to pave the way for new economic, social and environmental opportunities that will help the residents stay and turn these **pueblos de luz** into diverse and productive industrial areas.

Keywords: colonial settlements, Extremadura, villages of light, ecotourism, modern architecture.



LISTEN PRIMA. Docente en el Departamento de Arquitectura de la Universidad de Sriwijaya, Sur de Sumatra, Indonesia, e investigadora en el campo del Patrimonio Arquitectónico y Planificación. Su trabajo se centra en el desarrollo local de pueblos periféricos y áreas regionales con las características patrimoniales. Se ha sumado a proyectos de planificación patrimonial y arquitectónica en algunas zonas de las regencias del sur de Sumatra. En 2020 terminó su Doctorado en la Universidad de Hannover, Alemania, bajo la supervisión del Profesor Jörg Schröder con el objetivo/ámbito del patrimonio y el desarrollo local en el sur de Sumatra.

Patrimonio y pueblo en el sur de Sumatra

Los pueblos del sur de Sumatra pueden contar con múltiples componentes patrimoniales, tanto materiales como inmateriales. No obstante, la condición se considera amenazada debido a los complejos retos del futuro. Esta investigación está determinando la interacción entre el patrimonio y el potencial local, ambos materiales e inmateriales, y su capacidad para el desarrollo local del futuro de los pueblos del sur de Sumatra, especialmente para las áreas que son objeto de estudio en Bangke. Es el típico pueblo del sur de Sumatra con respecto al potencial de las características patrimoniales en la zona periférica.

Este estudio usa un proceso inductivo que responde al potencial importante, así como a cuestiones desafiantes de patrimonio amenazado en el caso estudiado en las áreas del pueblo de Bangke. Es construido a través de actividades de trabajo de campo que están de múltiples formas en relación con la construcción de un marco teórico que interrelaciona el patrimonio, desarrollo sostenible, planificación y diseño y turismo. El concepto se determina mediante el análisis de los potenciales de las características patrimoniales, basándose en las actividades del trabajo de campo. Después, el análisis potencial se clasifica en cinco aspectos: culturales, sociales, económicos, ecológicos y espaciales. El resultado de esta investigación sirve como base para el desarrollo local en relación al papel y a los conceptos de arquitectura y planificación en los pueblos del sur de Sumatra y también otros pueblos de Indonesia con las mismas características patrimoniales.

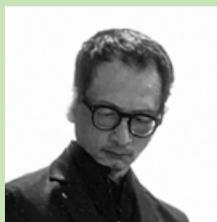
Palabras clave: pueblo, patrimonio, desarrollo local, área periférica, planificación.

Heritage and Village in South Sumatera

Villages in South Sumatera can rely on multiple heritage components, of both material and immaterial heritage. However, the condition is considered to be threatened due to the complex challenges of the future. This research is determining the interaction between heritage as local potential, both material and immaterial, and its capacity for future local development of South Sumatera villages, especially for the case study areas of Bangke village. It is the typical village in South Sumatera regarding the potential of heritage characteristics in the peripheral area.

This research employs an inductive process that responds to the significant potential as well as challenging issues of threatened condition heritage in the case study areas of Bangke village. It is constructed through fieldwork activities that are in multiple ways related to the construction of a theoretical framework that interrelates heritage, sustainable development, planning and design, and tourism. The concept is determined by the analysis of potentials of heritage characteristics based on the fieldwork activities. Then, the potential analysis is categorized into five aspects of cultural, social, economic, ecological, and spatial. The result of the research is a basis for local development regarding the role and concepts of architecture and planning in the villages of South Sumatera and also other villages in Indonesia with the same characteristics of heritage.

Keywords: village, heritage, local development, peripheral area, planning.



LIU MING-EWI . Reside en la ciudad de Tainan (Sur de Taiwan). Obtuvo el doctorado en Arquitectura en la Universidad Nacional de Cheng-Kung (Taiwan, 2004-2011); su tema de investigación sobre el urbanismo chino de la morfología de las antiguas ciudades-capitales mientras se observa su comunidad amurallada Li-Fang. Muchos de sus temas de investigación se desarrollaron en determinados periodos de investigación, ya que permaneció cursos en ciudades italianas, así como afiliado a la institución académica y a las universidades, como Roma, la Biblioteca Nacional y la Universidad Roma II, La Universidad IUAV de Venecia, el Politécnico de Milán y la Universidad de Palemo. Sin embargo, prolongó su residencia en Siracusa. Su tema de investigación sobre la filosofía del espacio y metodología se desarrolló. Previamente daba clases en el Departamento de Planificación Urbánica de la Universidad de Nanjing; actualmente trabaja como docente en la GDUPT en China.

¿Y si se detecta el “genius loci” fuera de la realidad creada en la pantalla?

Para los investigadores de disciplinas espaciales, la definición de sitio como discípulos geddesianos se aplica en el sitio de los procesos metodológicos de Patrick Geddes cumpliendo la encuesta, el análisis, diagnóstico y después un plan propuesto para elaborar. (Morris, 1997, página 179). Así, en términos relativos al sitio, que la realidad de facto, realizada conceptualmente fuera de la naturaleza humanitaria, sin embargo, en nombre de la racionalidad humana conducida como un medio de instrumento científico en lo más extendido que parecía ajeno al propio ser humano. Hipotetizar la razón universal del hombre se aparta de las demás sensaciones humanitarias del hombre, como es bien conocido en los escritos del apóstol Pablo (Romanos 1:20), así como la proposición o presunción asignada en la Confesión de San Agustín para asignar la modernidad occidental hasta el final de la Gran Comisión y el cese del Descubrimientos.

Una “realidad creada en la pantalla” empleó lo representado en el Génesis (1:18) y la Creación del Salmo (8:3) como la “Creazione di Adamo” de Miguel Ángel (c.1512) retratada en el techo de la Capilla Sixtina, mientras que el “Genius Loci” de la existencia también confirmado por medio de conductas en la pantalla debido al pintor se asemejó a lo que debe componer la esencia del sitio.

La antigua discusión sobre “¿cómo debe ser la realidad?” así como sugiere Aristóteles en “Retórica” (2007), la metáfora debe sugerir al autor elocuente a conducir a su audiencia a “pensar de otro modo”, cambiando de un tema a otro, siempre que la metáfora del orador “aporte conocimiento” a la audiencia. (Cameron, 2003, páginas 177-179). La narración “No representacional” de Nigel Thrift (Thrift, 2008) requiere, pues, un mundo apático que reconstruya “la conciencia y la autorreferencia de los seres humanos” que participan en la construcción de su cosmovisión epistemológica. (Ibid, página 5). Mi argumento en particular se centró en la definición de un “sitio”, mientras que en la era moderna digitalizada la intensidad de la posibilidad de representación empleó el uso de la pantalla para asemejarse a lo que es el “esse” in situ. Resumiendo, mientras que la globalización (Sassen, 1991) se ha aprovechado de la pantalla al otorgarle legitimidad tanto a la “realidad creada en pantalla” como a ese “flujo de información” hipotetizado del ciber mundo (Castells, 1996) que se asemeja a la realidad de nuestra vida cotidiana. Así pues, yo ya había desafiado lo que se da la legitimación para el dispositivo electrónico basado en algoritmos para desplegar tal naturaleza humanitaria de un ser humano que se “derrite en direcciones impredecibles” (Thrift, 2008, página 5; después de Rotman 2000) de la realidad de facto para dirigirse de la misma manera a la imitación renacentista de producción unidireccional de nuestra elaboración in situ en vez de permitir cualquier metamorfosis ¿dónde puede esconder el Genius Loci en un sigilo desconocido electrónicamente? Mi investigación sobre la realidad in situ que se ciñe a la lógica de lo local, en vez de enfatizar comúnmente la “visualidad” referida en término de genius loci.

Palabras clave: realidad creada en la pantalla, representación, no representación, espacio intermedio, digitalización.

If “Genius Loci” to be detected out of the screen-made reality?

For spatial disciplinary researchers, the definition of site as Geddesian disciples apply on site of Patrick Geddes' methodological processes abided to follow of survey, analyze, diagnose and then with a proposed plan to come up with. (Morris, 1997, p. 179) Thus, in terms of site, that de facto reality, which is conceptually realized out of humanitarian nature, however, on behalf of rationality human's rationality conducted as a means of scientific instrument at the most extend that seemed to be alien from human themselves. That to hypothesize human's universal reason departed from human's other humanitarian sensations is well known in Apostle Paul's writings (Romans 1:20) as well as a proposition or presumption assigned in Augustine's Confession to allocate the Western modernity until the end of Great Commission and the cease of the Discovery. A “Screen-Made Reality” deployed what depicted on Genesis (1:1-8) and Psalm's (8:3) Creation as Michelangelo's “Creazione di Adamo” (c. 1512) portrayed on the ceiling of Sistine Church whereas the ‘Genius Loci’ of the existence also confined by means of SCREEN conducts due to the painter resembled what the essence of the site should be addressed about.

The antique discussion on “what reality might be?” as well as *On Rhetoric that Aristotle* (2007) suggests, metaphor may suggest a eloquent author to lead his audience “to think other” shifting from one theme/topic to another as long as speaker's metaphor “bring-knowledge-to the [audience's]-eyes.” (Cameron, 2003, pp. 177-179). Nigel Thrift's “Non-Representational” account (Thrift, 2008) thus calls for an APATHY world that is to reconstruct “human's consciousness and self reference” participated in their epistemological worldview construction. (Ibid., p. 5) My argument in particular laid a focus on the definition of a “site” while in the modern digitalized age the intensity of representational possibility employed the use of SCREEN to resemble what the onsite esse is. In short, while globalization (Sassen, 1991) taken advantage on SCREEN by granted to it the legitimatization equally of “the screen-made reality” as that “information flow” hypothesized of cyber-world (Castells, 1996) resembled to our everyday life reality. Then, I'd challenge what's given the LEGITIMIZATION for the algorithm-based electronic device to deploy such a human's humanitarian nature's “melting, running off in unpredictable directions” (Thrift, 2008, p. 5; after Rotman 2000) of the de facto reality to address with still the same as the Renaissance Age's imitation of one-directional out-come of our onsite elaboration rather than given any allowance to metamorphosis whence the Genius Loci may hide in an electronically unknown stealth? my research on onsite reality abided by the logic of locality, rather than the commonly emphasis on “visuality” in terms of genius loci to be referred.

Keywords: screen-Made Reality, representation, intermediate space, non-representation, digitalization.



LIANG-YIN LI. Se graduó en la Universidad de Sidney (Australia) en 2019 con un Máster en Estudios de Desarrollo. Su formación académica es en Historia y Antropología de Desarrollo. Anteriormente ha realizado investigaciones sobre la Comunidad China de Ultramar en el sudeste asiático, la cuestión del desarrollo en Vietnam y la cooperación internacional para el desarrollo. Actualmente trabaja en Asuntos Exteriores en la ciudad de Ho Chi Minh, Vietnam.

Del cambio de política a las estrategias de subsistencia: implicaciones del nuevo modelo de desarrollo rural en Vietnam

Desde la era Doi Moi (Programa de Reforma Integral) en 1986, las políticas de desarrollo rural en Vietnam han seguido un enfoque de desarrollo basado en el mercado que se centra en el Producto Interior Bruto (PIB) y el crecimiento económico. No obstante, la estructura burocrática vertical en la planificación y aplicación de las políticas no logró involucrar a la comunidad ni comprender las realidades de los contextos locales. Como resultado, los agricultores con bajos ingresos y capital tuvieron dificultades para mantener sus medios de vida en la agricultura. Aunque el PIB y la producción agrícola han aumentado en los últimos años, las zonas rurales continúan experimentando un aumento de desigualdades socioeconómicas, un bajo desarrollo del capital humano y la falta de infraestructuras sociales. Al mismo tiempo, los estudios han demostrado que la población rural ha adoptado estrategias de respuesta para proteger y mantener su modo de ganarse la vida. Cambiando el trabajo de campo y una amplia gama de fuentes primarias y secundarias, sostengo que si bien las políticas de desarrollo rural se aplican en un proceso descendente, también podrían verse influidas por las estrategias de subsistencia desde la base. Trato de ilustrar esto a través de la implementación del nuevo Programa Nacional sobre el Nuevo Desarrollo Rural (NTP-NRD) en una comuna rural localizada en el sureste de Vietnam. Aunque las políticas de desarrollo rural no cumplen sus promesas, los integrantes de la comuna se las arreglan para mantener sus medios de vida basados en la agricultura, especializándose en cultivos que son eficientes en cuanto a la tierra y el trabajo. Sus iniciativas son consideradas por el gobierno local como un pilar de éxito para el NTP-NRD, que preparó el camino para nuevos resultados de desarrollo como la transferencia de tecnología y la mejora de infraestructuras.

Palabras clave: desarrollo rural, desarrollo agrícola, política, Vietnam.

From policy change to livelihoods strategies: implications of the new rural development model in Vietnam

Since the Doi Moi (Reform) era in 1986, rural development policies in Vietnam have followed a market-based development approach that focus on GDP and economic growth. However, the top-down bureaucratic structure in policy planning and implementation failed to engage the community and understand the realities of local contexts. As a result, farmers with low income and capital find it difficult to support their livelihoods on agriculture. Although agricultural GDP and production have risen in the past years, rural areas continue to experience rising socio-economic inequalities, low human capital development, and lack of social infrastructures. At the same time, studies have shown that rural people have adopted response strategies to protect and maintain their livelihoods. Combining field work and a wide range of primary and secondary sources, I contend that while rural development policies are implemented in a top-down process, they could also be influenced by livelihood strategies from the bottom up. I illustrate this through the implementation of the new National Target Program on New Rural Development (NTP-NRD) in a rural commune located in southeastern Vietnam. Although rural development policies fail to deliver their promises, people in the commune manage to maintain their agricultural-based livelihoods by specializing in crops that are land and labor efficient. Their initiatives are championed by the local government as a pillar of success for the NTP-NRD, which paved the way for new development outcomes such as technology transfer and infrastructure improvement.

Keywords: rural development, agricultural development, policy, Vietnam.



CARLO ROCCAFIORITA. 31 años, gestor cultural y emprendedor; fundador y director de Periferica, donde se ocupa del desarrollo empresarial, captación de fondos, gestión y planificación cultural. Es creador, desarrollador y comisario de formatos relacionados con la regeneración urbana, incluyendo concursos internacionales de diseño, programas de movilidad artística, escuelas de verano, festivales y rutas de construcción de comunidades. Es director del “Evocava-Museo Evocativo delle Cave”, “Periferica Open Studio” y de la “Casa Feriferica”, Centro Comunitario y Parque Cultural de Mazara del Vallo (Sicilia).

Periferica

Periferica es una organización que promueve la regeneración urbana a través de procesos sociales, culturales y artísticos para mejorar el vínculo entre comunidades y territorios. Ayudamos a los sujetos públicos y privados a desarrollar formatos capaces de rehabilitar áreas abandonadas o infrautilizadas, acompañándolos desde la fase de análisis hasta la elaboración de un programa específico capaz de incluir a las comunidades dentro de un proceso que genere impacto urbano, social y cultural.

Un grupo multidisciplinar de menos de 30 años, formado por arquitectos, diseñadores y creativos reunidos en torno a “Casa Periferica”, un parque cultural nacido de la regeneración de una antigua guardería y una antigua cantera de toba, hoy centro creativo y comunitario. Periferica organiza cada año desde 2013 el festival internacional de regeneración urbana que, reúne a asociaciones, universidades y empresas, para intervenir en zonas degradadas mediante procesos participativos.

Palabras clave: fronteras, patrimonio, código abierto, potenciación, proximidad.

Periferica

Periferica is an organization that promotes urban regeneration through social, cultural and artistic processes to enhance the link between communities and territories. We help public and private subjects towards the development of formats capable of rehabilitating abandoned or underused areas, accompanying them from the analysis phase to the drafting of specific programs capable of including communities within a process that generates urban, social and cultural impact.

A multidisciplinary group under 30, made up of architects, designers and creatives gathered around Casa Periferica, a cultural park born from the regeneration of a former kindergarten and an ancient tuff quarry, today a creative center and community hub. Periferica organizes every year the international festival of urban regeneration which, since 2013, brings together associations, universities and companies to intervene on degraded areas through participatory processes.

Keywords: borders, heritage, open-source, empowerment, proximity.



MARTINA MASSARI. Universidad de Bolonia. Departamento de Arquitectura. Arquitecta, doctora, investigadora en la UNIBO, donde imparte clases de Técnica Urbanística. Doctorado (2020) en la Universidad de Bolonia con una tesis sobre los lugares intermedios entre las prácticas de innovación social y la planificación urbana en Bolonia. Asistente de investigación en la Cátedra de Construcción Regional y Planificación Urbana de la Universidad Leibniz de Hannover (2018). Forma parte del grupo de investigación de UNIBO “Ciudades Colaborativas y Adaptativas”. Sus intereses de investigación incluyen la interacción entre la innovación social y la planificación urbanística.



ALISSA DIESCH. Universidad de Hannover. Arquitecta y urbanista, doctorado en la Universidad Técnica de Múnich (TUM). Desde 2018 investigadora y profesora en el Instituto de Planificación Urbana. Docente de Diseño en la Universidad Leibniz de Hannover. Docente en la Universidad Técnica de Múnich (2016-2017). Líder del grupo de investigación *Habitat Sociocultural*. Profesora en la Universidad La Gran Colombia (2015-2018). Arquitecta en Zwischenräume Architekten (2012-2014). Graduada en Arquitectura por la Universidad Técnica de Múnich (2012). Sus intereses de investigación incluyen la generación de conocimiento participativo, los espacios postcoloniales, las relaciones y las transformaciones rurales-urbanas.

Social innovation and creative industry as urban drivers for Bogota

Las ciudades parecen mal equipadas para afrontar las consecuencias de las crisis repentinas y duraderas con las herramientas tradicionales de planificación. Eso aplica particularmente en las megaciudades del sur global, como en Bogotá, donde las últimas protestas comenzando en la primavera del 2021, abordando en un principio temas de actualidad, se convirtieron rápidamente en una fuerte movilización de todas las clases sociales expresando su descontento con cuestiones de mayor alcance, como la gran desigualdad de Colombia, la distribución desigual de oportunidades, el conflicto interno y hasta un debate silenciado sobre las estructuras poscoloniales vigentes.

En la incompatibilidad de las herramientas formales de planificación, así como las políticas sociales y económicas, y las realidades de la ciudad actual, están surgiendo desde hace décadas prácticas independientes en todas las esferas y escalas, creando agencia, produciendo comunidades intencionales, generando valor en los dominios de la economía fundacional en muchos niveles. Estas actividades pueden leerse como múltiples expresiones de innovación social. La necesidad de organizar y conectar, en particular, las interacciones urbanas con estas prácticas, ha sido durante mucho tiempo un reto para la planificación.

La hipótesis es que lugares específicos ya establecidos pueden ser redescubiertos como nodos de interacción. Representan “lugares intermedios”, infraestructuras limítrofes, entre la dimensión macro de la planificación y la micro de las prácticas. Estos entornos dan cabida a capacidades de diseño heterogéneas, formales e informales, que permiten procesos urbanos generativos mediante pactos, confianza y reciprocidad. Van más allá de los conceptos participativos tradicionales y formalmente reconocidos, ya que asumen una variedad de formas en las ciudades, respondiendo a la evolución de las formas de vivir, trabajar, reunirse y cuidar. Son representaciones espaciales de la esfera colectiva determinadas por condiciones contextuales, de nicho; contextos multifuncionales que conectan, contaminan y engendran conocimiento a partir del encuentro de diferentes posiciones e intereses. No representan un tercer espacio, sino que hacen que el espacio privado y el público se complementen, extendiendo el uno al otro.

Las interacciones situadas (positivas y conflictivas) en los lugares intermedios, se consideran formas en las que las innovaciones sociales pueden ampliar la capacidad de la planificación para innovar y responder a nuevas solicitudes en la esfera pública. Se analizan lugares seleccionados para considerar la capacidad de ser catalizadores de un mayor desarrollo urbano en el que las comunidades y la planificación formal apliquen intervenciones estratégicas.

Palabras clave: Bogotá, innovación social, planeamiento urbanístico, conflicto urbano.

Social innovation and creative industry as urban drivers for Bogota

Cities seem ill-equipped to deal with the consequences of sudden and lasting crises with traditional planning tools. This is particularly true in the megacities of the global south, such as Bogotá, where the latest protests, starting in the spring of 2021, initially addressing topical issues, quickly turned into a strong mobilisation of all social classes expressing discontent with wider issues, such as Colombia's gross inequality, the unequal distribution of opportunities, the internal conflict and even a muted debate on the prevailing post-colonial structures.

In the incompatibility of formal planning tools, as well as social and economic policies, and the realities of today's city, independent practices have been emerging for decades in all spheres and scales, creating agency, producing intentional communities, generating value in the domains of the foundational economy at many levels. These activities can be read as multiple expressions of social innovation. The need to organise and connect, in particular, urban interactions with these practices, has long been a challenge for planning.

The hypothesis is that specific established sites can be rediscovered as nodes of interaction. They represent "in-between places", borderline infrastructures, between the macro dimension of planning and the micro dimension of practices. These environments accommodate heterogeneous design capacities, formal and informal, enabling generative urban processes through covenants, trust and reciprocity. They go beyond traditional and formally recognised participatory concepts, as they assume a variety of forms in cities, responding to evolving ways of living, working, meeting and caring.

They are spatial representations of the collective sphere determined by contextual, niche conditions; multifunctional contexts that connect, contaminate and engender knowledge from the encounter of different positions and interests. They do not represent a third space, but make private and public space complement each other, extending each other.

The situated interactions (positive and conflictual) in the places in between are seen as ways in which social innovations can expand the capacity of planning to innovate and respond to new demands in the public sphere. Selected places are analysed for their capacity to be catalysts for further urban development in which communities and formal planning implement strategic interventions.

Keywords: Bogota, social innovation, urban planning, urban conflict.



JOSÉ RAMÓN PUERTO ÁLVAREZ. Arquitecto titulado por la ETSAM en 1994 y Doctor en Historia del Arte en 2017 por la Universidad de Oviedo, con una tesis centrada en la obra de José Gómez del Collado. Vicedecano del Colegio Oficial de Arquitectos de Asturias, ha sido miembro de la comisión técnica del Registro DOCOMOMO Ibérico, ha desarrollado labores de comisariado de exposiciones y ha recibido numerosos premios desde el inicio de la profesión. En 2009 funda el estudio Puerto & Sánchez arquitectos.

MAURO LOMBA MARTÍNEZ. Arquitecto titulado por la ETSAC en 1996, especialidad Edificación. Impulsor del Espacio Multidisciplinar Creativo en torno a la Arquitectura NEMONON. Autor de edificios públicos y de promoción privada, de rehabilitación integral y de proyectos de ajardinamiento que han sido galardonados y publicados en diversos medios especializados. Es habitual su participación en eventos culturales, de divulgación arquitectónica, así como en congresos nacionales e internacionales.



SILVIA BLANCO AGÜEIRA. Arquitecta (2004) y doctora (2009) por la UDC. Miembro de la Asociación de Mujeres Investigadoras y Tecnólogas, AMIT. Editora-jefe de la revista científica indexada VAD. Participa en proyectos financiados por el Ministerio de Ciencia e Innovación. Los resultados de sus investigaciones han nutrido numerosos libros, artículos, ponencias y comunicaciones a congresos.



FERNANDO GARRIDO MUIÑO.

**ESTEBAN ÁLVAREZ FERNÁNDEZ
ANTONIO VÁZQUEZ SÁNCHEZ
JORGE CHAO GONZÁLEZ-TEJERO
MARÍA GOSENDE DUARTE
MARTA HERNÁNDEZ IGLESIAS
ALBERTO GARCÍA-SAMANIEGO REY**

Graduados en Arquitectura por la Universidad San Jorge de Zaragoza.

El entorno de la presa de Salime. Creando innovación a través de la industria agroalimentaria

Durante el curso 2020-2021, el alumnado de Arquitectura en CESUGA (A Coruña) ha tenido que abordar como tarea propia del Proyecto Fin de Grado la intervención en una zona rural de Asturias con enorme complejidad: el entorno del Salto y Central de Salime. Ese lugar único reúne un pasado ligado a la construcción de la presa sobre el río Navia, unas vistas privilegiadas sobre el paisaje y un importante desnivel. Así pues, los estudiantes han analizado con detalle el acceso y la integración de las distintas edificaciones proyectadas tanto en la parte superior de una colina, como en ladera. En el primer caso se sitúa el abandonado poblado de A Paicega, que incluyendo una iglesia inicialmente atribuida a Joaquín Vaquero Palacios, fue levantado en el siglo XX para alojar a los obreros que trabajaron durante una década en la descomunal obra de la presa,

inaugurada en 1954. Los futuros arquitectos pudieron elegir entre la rehabilitación de dichos pabellones o bien aportar soluciones para las variadas instalaciones —silos, plataformas, plantas de trituración, etc.—, aislados testimonios de una actividad pasada, ubicados en una pronunciada pendiente. Detectar las potencialidades de las ruinas de ambos emplazamientos fue una de las tareas requeridas, planteando usos ligados a la industria agraria, alimentaria y forestal como forma de recuperación del patrimonio: un complejo apícola en ladera, un centro tecnológico rural, una bodega, y un centro de interpretación de la flora y la fauna fueron algunos de los posibles usos estudiados, ligados a la puesta en valor de caracteres identitarios locales.

Palabras clave: A Paicega, Pesoz, Grandas de Salime, cultura local, patrimonio industrial.

The surroundings of the Salime reservoir. Creating innovation from agriculture activities

During the 2020-2021 academic period, Architecture students at CESUGA (A Coruña) have had to work in a highly complex rural area of Asturias as their own task of the Final Degree Project: the Salto and the Central of Salime surroundings. This unique place brings together a memory of the construction of the dam on the Navia river, privileged views over the landscape and large slopes. Thus, the students have analyzed in detail the access and integration of the different buildings projected both on the top of a hill and on the slope. The first case is the abandoned town of A Paicega, which, including a church initially attributed to Joaquín Vaquero Palacios, was built in the 20th century to house the families who worked for a decade on the colossal dam, inaugurated in 1954. Our future architects could choose between the rehabilitation of these pavilions or provide solutions for the various facilities —silos, platforms, crushing plants, etc.—, isolated testimonies of past activity, located on a steep slope. Detecting the potentialities of the ruins of both sites was one of the required tasks, proposing uses from the agricultural, food and forestry industry as a way of recovering heritage. A hillside beekeeping complex, a rural technological center, a winery, and a flora and fauna interpretation center were some of the architectural solutions studied, linked to the enhancement of local identity characters.

Keywords: A Paicega, Pesoz, Grandas de Salime, local culture, industrial heritage.



MANUEL FERNÁNDEZ CATALINA. Arquitecto. Investigador Predoctoral FPU en el Grupo de Investigación GIRDAC de la Universidad de Valladolid. Máster de Investigación en Arquitectura, con un trabajo final de máster sobre estrategias arquitectónicas en edificios abandonados: "Nuevas formas de utilizar la preexistencia. Procesos de intervención mínima en la arquitectura contemporánea". Miembro del colectivo Urbano Ciudad Z.



JESÚS DE LOS OJOS MORAL. Profesor de Proyectos Arquitectónicos en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la Universidad de Valladolid desde 1999 y Doctor Arquitecto desde 2015. Fundador de Oaestudio en el año 2000. Estudio de arquitectura y plataforma abierta para el desarrollo de aquellas otras variables menos habituales de la arquitectura. (www.oaestudio.es/blog). Presidente de la Asociación Colectivo Ciudad Z con la que ha desarrollado propuestas de reactivación de edificios abandonados como el Silo de Valladolid, la Nave 16 T del Canal de Castilla o las Galerías López Gómez. Proyectos destacados en el ámbito del urbanismo, la dinamización cultural y comunitaria, y el arte: Ciudad Abisal. Atlas de Iniciativas Culturales Sumergidas, Proyecto NAV, Espacios difusos.

Reuse Valladolid: Catálogo de oportunidades Urbanas. Una metodología de investigación proactiva para la reutilización del patrimonio abandonado

El *Catálogo de Oportunidades Urbanas* es un proyecto de investigación desarrollado desde la Universidad de Valladolid con el apoyo de la agencia de Innovación del Ayto. de Valladolid. Esta investigación responde a la exigencia de repensar el interior de nuestras ciudades para garantizar las actuales demandas espaciales sin recurrir al consumo de nuevo suelo no edificado. Siguiendo esta línea, planteamos una metodología para el estudio del patrimonio edificado preexistente y una reutilización arquitectónica factible, ecológica y real.

El estudio plantea la localización, identificación y puesta en valor de aquellos inmuebles de interés o propiedad pública que actualmente estén en desuso como nuevas oportunidades capaces de fijar actividad en el tejido urbano. La recuperación de este patrimonio no está ligada solamente a su posible valor histórico catalogado, sino al valor intrínseco de ser edificaciones que han estado ya en uso.

La investigación trata de elaborar una herramienta práctica para que instituciones, empresas, colectivos y otras organizaciones puedan satisfacer sus necesidades de nuevos espacios de trabajo mediante la reutilización de estos espacios infrautilizados, con el menor coste y la posibilidad de regenerar tejidos urbanos consolidados y degradados. Las intervenciones propuestas se definen como la mínima acción necesaria para consolidar el edificio y actualizar sus sistemas tecnológicos para permitir el cambio a un uso nuevo.

El objetivo de la ponencia será mostrar el desarrollo de la primera parte del proyecto de investigación, conformada por el mapeo y diagnóstico de los inmuebles. También se expondrá la metodología propositiva de la segunda parte del estudio utilizando ejemplos de proyectos de reutilización arquitectónica reales elaborados por los autores (base práctica) u otras referencias proyectuales (base teórica).

Palabras clave: mapeo, ciudad, reutilización, reuse, proactivo.

Reuse Valladolid: Urban Opportunities Catalogue. A proactive research methodology for the abandoned heritage reuse

The Urban Opportunities Catalogue is a research project developed by the University of Valladolid with the support of the Valladolid City Council's Innovation Agency. This research responds to the need to rethink the interior of our cities to guarantee the current spatial demands without resorting to the consumption of new unbuilt land. without relying on the consumption of new unbuilt land. Following this line, we propose a methodology for the study of the pre-existing built heritage and a feasible, ecological and real architectural reuse.

The study proposes the location, identification and valorisation of those buildings of interest or public property that are currently in disuse as property that are currently in disuse as new opportunities capable of fixing activity in the urban fabric.urban fabric. The recovery of this heritage is not only linked to its possible listed historical value, but to the intrinsic value of being buildings that have already been in use. The research aims to develop a practical tool for institutions, companies, collectives and other organisations to meet their needs for new spaces in the city. organisations can satisfy their needs for new workspaces through the reuse of these underused spaces, with the aim of these underused spaces, at the lowest cost and with the possibility of regenerating consolidated and degraded urban fabrics. The proposed interventions are defined as the minimum action necessary to consolidate the building and update its technological systems to building and update its technological systems to allow the change to a new use.

The aim of the paper will be to show the development of the first part of the research project, mapping and diagnosis of the buildings. It will also present the methodology of the second part of the study of the second part of the study using examples of real architectural reuse projects developed by the authors (practical elaborated by the authors (practical basis) or other project references (theoretical basis).

Keywords: mapping, city, reuse, Reuse, proactive, city, reuse, proactive.



RICCARDA CAPPELLER. Universidad de Hannover. Profesora, investigadora en el Instituto de Diseño y Planificación Urbana desde 2018. Doctorando desde 2019 con interés en la investigación de los modos de diseño de los espacios urbanos mixtos y los formatos descriptivos, realizando actividades docentes y de investigación sobre los enfoques artísticos. En 2020/2021 formó parte del equipo de comisariado para un proyecto de activación de la planta baja cultural en Halle (Saale). Desde 2015 es periodista de arquitectura y desde 2013 colabora con los colectivos Exyzt / Constructlab. Obtuvo un Máster en Sociología Visual en la Universidad Goldsmiths de Londres en 2017 y un Máster en Arquitectura en la Bauhaus Universität Weimar en 2015, con intercambio en la Universidad de Buenos Aires en 2014 y en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid en 2012.

Modos de diseño creativo para la arquitectura cooperativa

Tema - Entendiendo el espacio urbano existente como punto de partida para la interconexión y la creación de hábitats nuevos y más mixtos, tenemos que ver cómo se crea y qué herramientas y métodos de diseño; hay que abordar de nuevo las nuevas formas de diseño colaborativo, producción, cambio y uso; dentro de la experiencia de diseño e investigación de arquitectos y diseñadores urbanos y su educación.

En este sentido, el espacio urbano de vida, trabajo y encuentro público tiene un carácter continuamente transformador que aborda cuestiones de la vida cotidiana y el uso del espacio. Las tecnologías de la información se repositionan en relación con lo social y lo creativo, pasando de un diseño orientado exclusivamente a la función y la forma a otro que abre posibilidades, flexibilidad y diversas situaciones de uso.

Enfoque - A lo largo de la investigación esto se aborda con un enfoque metodológico en la práctica y la teoría, que desarrolla el marco empírico basado en los principios de la teoría fundamentada.

Tres casos: Exrotaprint (Berlín), Granby Four Streets (Liverpool) y Can Battlo (Barcelona) se examinan, utilizándolos como herramienta experimental y condición para la producción de nuevos. Del latín “cooperan”, donde “co-” significa “juntos” y “opperari” significa “trabajar”, señala el hacer activo de la arquitectura como un acto de colaboración, lo que lleva a la cuestión de los aspectos performativos del espacio. Como conceptos de arquitectura cooperativa, los tres espacios fomentan el debate y la reflexión crítica sobre 1) organismos espaciales - enfoques y papeles alternativos de arquitectos, diseñadores urbanos 2) espacios / modelos como marcos conceptuales que permiten un aprendizaje situado y 3) la vida cotidiana realizada investigada a través de métodos inventivos que abordan la formulación de descripciones.

Énfasis - La investigación se centra en la acción contemporánea de prácticas arquitectónicas y de diseño urbano alternativas que abordan diferentes niveles de complejidad y situaciones espaciales existentes “tal y como se encuentran”. A través del estudio de posibles enfoques y herramientas, se aborda una reorientación de la disciplina hacia una práctica del diseño más social y crítica, pero también facilitadora del espacio y culturalmente vinculada.

Palabras clave: modos de diseño, organismo, transformación espacial, descripciones.

Creative Design Modes for Cooperative Architecture

Topic - Understanding existing urban space as departure point for interconnection and the creation of new and more mixed habitats, we have to look at how it is created and which design tools and methods; new forms of collaborative design, production, change and use; within the design and research expertise of architects and urban designers and their education have to be addressed anew. Urban Space for living, working and public encounter in this sense is a continuously transforming character addressing questions of everydaylife and spatial use. It is repositioned as connected to the social and creative, moving away from a solely function and form oriented design to one opening possibilities, flexibility and diverse situations of use.

Approach - Throughout the research this is addressed with a methodological approach in practice and theory, which develops the empirical framework based on the principals of grounded theory. Three cases; Exrotaprint (Berlin), Granby Four streets (Liverpool) and Can Batllo (Barcelona) are examined, using

them as experimental tool and condition for the production of new. Derived from the latin verb “cooperari”, whereas “co-” means together and “operari” to work, it points out the active doing of architecture as an act of collaboration, leading to the question of performative aspects of space. As concepts for cooperative architecture, the three spaces together foster a discussion and critical reflection on 1) spatial agencies – alternative approaches and roles of architects, urban designers 2) spaces /models as conceptual frameworks that allow a situated learning, and 3) the performed everydaylife investigated through inventive methods addressing the formulation of narratives.

Focus - The research focuses on the contemporary action of alternative architectural and urban design practices dealing with different levels of complexity and existing spatial situations “as found”. Through the examination of possible approaches and tools, a reorientation of the discipline towards a more social and critical but also space facilitating, culturally linked practice of designing is addressed.

Keywords: creativity, design modes, agency, spatial transformation, narratives.



NICOLAS WISE. Universidad Estatal de Arizona. Doctorado en Geografía Humana, Profesor Asistente en Planificación Turística y Desarrollo y Profesor Visitante en la Universidad de Rijeka desde 2016. Sus investigaciones se centran en placemaking, competitividad, regeneración social y sentido de comunidad, llevando a cabo su trabajo en áreas de deporte, eventos y turismo. Ha editado 10 libros y ha publicado cerca de 45 artículos de revistas en varias áreas disciplinarias. Sus colecciones editadas abordan de forma crítica el impacto de la renovación urbana y la regeneración impulsada por el turismo en las comunidades.

Patrimonio y Place-Making: Impactos de la renovación urbana en la Participación Comunitaria

La regeneración urbana suele entenderse como el proceso de renovación de espacios y lugares. Las inversiones en turismo, especialmente en ciudades post-industriales y zonas más amplias son parte de las incipientes estrategias de regeneración vinculadas a bases económicas en transición. Pero es necesario considerar el turismo y la regeneración urbana con especial atención del patrimonio cultural, que consiste en un patrimonio tangible (como un edificio histórico) e intangible (como eventos). La amplia necesidad e impacto para tal trabajo es que las ciudades busquen el cambio para mantenerse al día con los cambios en demanda en la economía global para que los lugares mantengan una ventaja competitiva. Además, las ciudades deben seguir el ritmo global o corren el riesgo de estancarse y decaer, ya que el aumento de la competencia resulta en un aumento de las oportunidades y ofertas para los consumidores; pero hasta qué punto está implicada la comunidad y esto nos hace preguntarnos: “¿para quién es la regeneración?”.

Palabras clave: regeneración, transformación urbana, cambio creativo, turismo.

Heritage and Place-Making: Impacts of Urban Renewal on Community Participation

Urban regeneration is often regarded as the process of renewing spaces and places. Investments in tourism, especially in post-industrial cities and wider regions are part of nascent regeneration strategies linked to transitioning economic bases. But there is a need to look at tourism and urban regeneration with a particular focus on cultural heritage. Cultural heritage consists of tangible heritage (such as historic buildings) and intangible heritage (such as events). The wider need and impact for such work is that cities seek change to keep up with the shifts in demand in the global economy in order for places to maintain a competitive advantage. Moreover, cities need to keep up with the pace of global change or they risk stagnation and decline as increased competition is resulting in increased opportunities and choice for consumers, but to what extent is the community involved, and this challenges us to ask: who is regeneration for?

Keywords: regeneration, urban transformation, creative change, tourism.



ALESSIA MANGIALARDO. Es una arquitecta experta en economía inmobiliaria y evaluación económica de proyectos. Actualmente es investigadora postdoctoral para la Universidad IUAV de Venecia y trabaja en la evaluación del impacto social de los proyectos de regeneración urbana del Ministerio de Cultura de Italia. Lleva a cabo actividades profesionales en el campo de la evaluación económica inmobiliaria y junto con el equipo central de evaluación del gobierno de Italia, colabora en la evaluación de los impactos económicos del metro de Nápoles.

La evaluación del impacto social en los modelos de regeneración urbana basados en la cultura: estado del arte y futuras vías de investigación

La importancia de evaluar el impacto que las empresas culturales y los proyectos de innovación social generan en el territorio es un tema central de la agenda nacional e internacional. Hasta la fecha existen numerosas herramientas de evaluación de impacto desarrolladas principalmente por entidades y compañías privadas de cara a fines internos y no existe un procedimiento único y oficialmente reconocido.

El objetivo de esta investigación es analizar los procedimientos de evaluación de impacto más utilizados a nivel nacional e internacional para así evaluar sus fortalezas y debilidades y para definir un marco interpretativo capaz de guiar a los operadores en la elección del mejor método de evaluación del impacto.

Si por una parte, los inversores privados han apoyado durante años la importancia de evaluar el impacto social además del impacto económico, en Italia el gobierno central y las administraciones locales solamente comenzaron a examinar este tema en profundidad siguiendo la Reforma del Tercer Sector.

La ausencia de una sola herramienta de evaluación y la presencia de numerosos procedimientos a medida de acuerdo con las necesidades de las compañías individuales ha generado una profunda confusión en cuanto a las metodologías de evaluación del impacto social más adecuadas para evaluar las externalidades positivas generadas por los proyectos del tercer sector.

El análisis de varios procedimientos de evaluación de impacto ha demostrado que las principales diferencias se deben a los objetivos, la metodología empleada, los actores implicados y los aspectos a considerar (sociales, medioambientales y culturales).

Palabras clave: evaluación del impacto social, procesos de regeneración urbana, procesos de innovación social, empresas culturales, mejora de edificios abandonados.

The evaluation of social impact in urban regeneration models based on culture: state of the art and future research paths

The importance of assessing the impact that cultural enterprises and social innovation projects generate in the territory is a topic at the center of the national and international agenda. To date, there are numerous impact assessment tools developed mainly by private entities and companies for internal purposes and there is no single, officially recognized procedure.

The objective of this research is to analyze the most widely used impact assessment procedures at national and international level in order to assess their strengths and weaknesses and to define an interpretative framework capable of guiding operators in the choice of the best impact assessment method.

If, on the one hand, private investors have been supporting the importance of evaluating social impact in addition to economic impact for years, in Italy the central government and local administrations only began to examine the subject in depth following the Reform of the Third Sector.

The absence of a single evaluation tool and the presence of numerous procedures tailored to the needs of individual companies has generated deep confusion as to which social impact assessment methodologies are most suitable for evaluating the positive externalities generated by third sector projects.

An analysis of a number of impact assessment procedures has shown that the main differences are due to the objectives, the methodology used, the stakeholders involved and the aspects - social, environmental and cultural - to be considered.

Keywords: social impact assessment, urban regeneration processes, social innovation processes, cultural enterprises, enhancement of abandoned buildings.



JUAN A. CARIDAD GRAÑA. es doctor arquitecto por la Universidade da Coruña con la tesis «El proceso histórico del desarrollo comarcal de Galicia». Imparte docencia en las asignaturas de Introducción a la Arquitectura, Historia de la Arquitectura y Paisaje Cultural. Desarrolla su actividad investigadora dentro del Grupo de Investigación en Historia de la Arquitectura desarrollando principalmente varias líneas de investigación: Historia de la arquitectura, historia del urbanismo e historia del diseño industrial, Modernidad y contemporaneidad en la arquitectura de Galicia, aplicación de las TICs a la enseñanza de la historia de la arquitectura, paisaje cultural y paisaje industrial.



ISABEL COMÍ OSUNA. Posee el Grado en Estudios de Arquitectura por la Universidade da Coruña y actualmente está cursando el Máster en Arquitectura en la misma universidad. Ha realizado el Trabajo Fin de Grado «La arquitectura del vino en O Ribeiro: patrimonio rural y paisaje cultural». Seleccionada a nivel local y participante en la Fase Nacional del concurso de estudiantes Multi-Confort House ISOVER 2019 y ganadora del 1º Premio Fase Local en la 29ª Edición de los Premios PLADUR. También ha participado en actividades de divulgación como la Semana de la Arquitectura 2020 del Ayuntamiento de A Coruña.



ANTONIO S. RÍO VÁZQUEZ. Es doctor arquitecto por la Universidade da Coruña con la tesis «La recuperación de la modernidad en la arquitectura gallega». Imparte docencia en las asignaturas de Introducción a la Arquitectura, Historia de la Arquitectura y Técnicas de Investigación y Documentación en Arquitectura. Profesor invitado en la Robert Gordon University de Aberdeen (Reino Unido), en la Universidade do Minho (Portugal) y en la Università degli Studi di Roma La Sapienza (Italia). Desarrolla su actividad investigadora dentro del Grupo de Investigación en Historia de la Arquitectura y los resultados han sido publicados en libros y revistas.

La arquitectura del vino en O Ribeiro: inicio de una línea de investigación

En la E.T.S. de Arquitectura de la Universidade da Coruña se ha iniciado una línea de investigación sobre los paisajes culturales del vino, a través de una serie de trabajos fin de grado del Grado en Estudios de Arquitectura, dirigidos por los profesores del Área de Composición Arquitectónica Juan A. Caridad Graña y Antonio S. Río Vázquez. Estos trabajos de investigación inciden en la dimensión arquitectónica de los paisajes del vino, entendida en sus múltiples escalas y elementos construidos, desde el territorio hasta el objeto.

El primer resultado de esta línea de investigación fue el trabajo «La arquitectura del vino en O Ribeiro: patrimonio rural y paisaje cultural», realizado por Isabel Comí Osuna en el año 2020 y centrado en una de las zonas más relevantes de producción vinícola en Galicia, la comarca de O Ribeiro, con un alto valor patrimonial. Como se explica en esta investigación, desde el siglo III a.C. se tiene constancia de las primeras construcciones líticas halladas en O Ribeiro y asociadas a su vino.

Sin embargo, en un enmarque más amplio, el paisaje cultural de la región se extiende por todo el entorno de sus valles —y más concretamente, en el del río Avia—, siendo objeto de una ocupación dinámica y sistematizada en el tiempo, buscando sucesivamente un posicionamiento estratégico del que serán testigo sus construcciones y vías de comunicación históricas.

Para una aproximación hacia la idea de lo que fue su paisaje del vino y parte de lo que es hoy, se abordó un recorrido por los principales episodios de su arquitectura, que se completó con el estudio de caso de una aldea, actualmente semiabandonada, analizando su respuesta concreta hacia el entorno, y tratando el papel de las terrazas de vides, denominadas socialcos, como un elemento singular y funcional característico de este paisaje.

Palabras clave: arquitectura, vino, paisaje, patrimonio, Galicia.

The architecture of wine in *O Ribeiro*: the start of a line of research

In the School of Architecture of the University of Coruña, a line of research on the cultural landscapes of wine has been started, through a series of Final Degree Projects of the Degree in Architecture Studies, directed by the professors of the Area of Architectural Composition Juan A. Caridad Graña and Antonio S. Río Vázquez. These research works focus in the architectural dimension of wine landscapes, understood in its multiple scales and built elements, from the territory to the object.

The first result of this line of research was the work “The architecture of wine in *O Ribeiro*: rural heritage and cultural landscape”, carried out by Isabel Comí Osuna in 2020 and focused on one of the most important areas of wine production in Galicia, the region of *O Ribeiro*, with a high heritage value. As explained in this research, from the 3rd century BC. there is evidence of the first lithic constructions found in *O Ribeiro* and associated with its wine.

However, in a broader framework, the cultural landscape of the region extends throughout the surroundings of its valleys —and more specifically, in that of the Avia River—, being the object of a dynamic and systematized occupation over time, seeking successively a strategic position that will be witnessed by its historic buildings and communication routes.

For an approach towards the idea of what was its wine landscape and part of what it is today, a tour of the main episodes of its architecture was approached, which was completed with the case study of a village, currently semi-abandoned, analyzing his concrete response to the environment, and treating the role of the vine terraces, called “socialcos”, as a singular and functional element characteristic of this landscape.

Keywords: architecture, wine, landscape, heritage, Galicia.



MANUEL FERNÁNDEZ RAMELLO. Doctorado en Arquitectura, posee un Máster en Conservación del Patrimonio Industrial, Gestión y Promoción de la Universidad de Padua. Desde 2002 lleva realizando proyectos de investigación y arquitectónicos, además de trabajos didácticos en el Politécnico de Turín y la Universidad de Padua. Es vicepresidente de la AIPAI - Asociación Italiana para el Patrimonio Industrial Arqueológico -, codirector de la revista semestral "Patrimonio Industrial", miembro de ReMi - Red nacional italiana de parques mineros y museos- del comité de coordinación y del comité de gestión del "Premio Federico Maggia". En 2017 fue cofundador del estudio Ex Industria, especializado en patrimonio Industrial.



ALESSANDRO DEPAOLI. Arquitecto, posee un Máster en Conservación Industrial, Gestión y Promoción de la Universidad de Padua. Desde su graduación en la Politécnica de Turín, ha llevado a cabo proyectos de protección y aprovechamiento, centrándose en lo que se llama "Arquitectura en menor medida", en reutilizar el patrimonio industrial y en la recuperación de áreas de montaña y pueblos. En 2017 fue cofundador del estudio Ex Industria, especializado en patrimonio industrial y miembro de AIPAI - Asociación Italiana para el Patrimonio Industrial Arqueológico -.

Estrategias de desarrollo para la fábrica de chocolate Cima Norma en Torre-Blenio (Suíza) y su territorio

Es un logro moderno el considerar los alimentos como identidad cultural de un territorio. La industria alimentaria está profundamente unida al paisaje, ya que su producción, almacenamiento y consumo ha dado forma tanto al contexto rural como al urbano. Ahora estamos acostumbrados a expresiones como "slow food" y a experiencias en el sector enogastronómico que aspiran al desarrollo turístico y a la valoración. Sin embargo, esas experimentaciones necesitan activarse mediante una energía externa o interna. En el caso de la fábrica de chocolate de Cima Norma, un complejo histórico en Torre-Blenio (Cantón de Ticino, Suiza), esta fuerza puede ser identificada con una sola persona. Partiendo de esta idea y de esta pasión por el chocolate, Giovanni Casella Piazza ha establecido un amplio programa de acciones para regenerar la fábrica. Por una parte, se ha encargado de modernizar la marca de Cima Norma y la colección de todas las memorias del productivo pasado del edificio. Por otra parte, ha desarrollado un equipo multidisciplinar para trabajar en el proceso de regeneración. Este proceso deberá considerar todas las características de la fábrica. En primer lugar, su lugar único, en la ladera de los Alpes, con vistas al valle de Blenio. Después el sistema cultural del Cantón, con sus huellas arqueológicas, - fortalezas, iglesias y edificios relacionados con rutas medievales y a su tradición enogastronómica - su chocolate, sus productos derivados de la leche y su producción agrícola y vinícola. Se debe aclarar en este punto que el desafío al que se debe hacer frente consiste en activar un proceso, partiendo de Cima Norma, que reconstruya los vínculos entre la fábrica y el valle, contribuyendo al desarrollo territorial y la valoración del patrimonio local y la identidad. Actualmente, este proceso está aún en su comienzo, pero es interesante investigar cómo podría ser dirigido y cómo podría afectar al territorio, teniendo impacto de un modo positivo y produciendo una red virtuosa por todo el valle.

Palabras clave: comida, paisaje, desarrollo territorial, patrimonio, sostenibilidad.

Development strategies for the Cima Norma chocolate factory in Torre-Blenio (Switzerland) and its territory

It is a modern achievement to consider food as part of a territory's cultural identity. Food industry is deeply linked with landscape, since its production, storage, consumption have shaped both rural and urban contexts. We are now used to expressions such as "slow food" and experiences in the enogastronomic sector that aim at valorisation and touristic development. Nevertheless, such experimentations need to be activated by an external or internal energy. For the Cima Norma chocolate factory, an historical complex in Torre-Blenio

(Canton of Ticino, Switzerland), this force can be identified with a single person. Starting from his idea and passion about chocolate, Giovanni Casella Piazza has set up a broad program of actions to regenerate the factory. On one hand, he has undertaken the revamping of Cima Norma brand and the collection of all the memories of the productive past of the building. On the other, he has set up a multidisciplinary team to work on the regeneration process. This process should consider all the peculiarity of the factory. Firstly, its unique site, on the Alps slopes, overlooking Blenio valley. Then the cultural system of the Canton, with its archaeological traces – fortresses, churches and buildings linked to medieval routes, and its enogastronomic tradition – chocolate, but also dairy, agricultural and wine production. It should be clear at this point that the challenge to deal with is to activate a process, starting from Cima Norma, that should rebuild the bonds between the factory and the valley, contributing to territorial development and to the valorisation of local heritage and identity. Currently, this process is just at the beginning, but it is interesting to investigate how it could be led and how it could affect the territory, impacting it in a positive way and producing a virtuous network throughout the valley.

Keywords: food, landscape, territorial development, heritage, sustainability.



MARLENE BARBA RODRÍGUEZ. Arquitecta, Máster en Diseño Arquitectónico y Doctorado en Ciencias de las áreas antrópicas; en proceso de graduación como Máster en Conservación y Restauración del Patrimonio Arquitectónico. Además de su labor docente e investigadora, se dedica al servicio público y a la construcción. Fue Coordinadora de Planeación y Desarrollo del Fideicomiso Complejo Tres Centurias, promoviendo la conservación del patrimonio ferroviario de Aguascalientes, México, actualmente labora en el Instituto Cultural de Aguascalientes, dirigiendo el Departamento de Zonas y Monumentos Artísticos.

Camino de hierro, camino de sabores

Se ha versado sobre las transformaciones espaciales, sociales, tecnológicas y por supuesto, económicas que trajo consigo el ferrocarril en México, sin embargo, el intercambio gastronómico de productos nacionales y extranjeros que este transporte generó es un tópico que comienza a desarrollarse. La actividad a la que se hace referencia no es únicamente el de los productos alimenticios que se transportaban en los trenes o al servicio de comedor que estos tenían y que eran per se una gran experiencia, sino al que se realizaba diariamente en las estaciones de pasajeros, tanto en los restaurantes que estas tenían, cuyos clientes no eran solo los viajeros, sino la población en general, como en los andenes: cada llegada de un tren representaba una romería de mujeres y hombres ofreciendo los más variados productos. A todo lo anterior hay que sumar el comercio alimentario formal e informal que se generó alrededor de los talleres de reparación ferroviarios, cuyos principales clientes eran los obreros y que significó una actividad económica muy importante.

El presente trabajo tiene como fin abordar el comercio de alimentos que generó la industria ferroviaria en la ciudad de Aguascalientes, México y el impacto que tiene hasta el día de hoy.

Palabras clave: ferrocarril, gastronomía, comercio, intercambio, estaciones.

Iron track, rail of flavors

The spatial, social, technological and of course economic transformations brought about by the railroad in Mexico have been discussed, however, the gastronomic exchange of national and foreign products that this transport generated is a topic that is just beginning to be developed. The activity referred to is not only that of the food products which were transported in the trains or the dining service that these had and that were "per se" a great experience, but also to the one which took place daily in the passenger stations, both in the restaurants that they had, whose clients were not only the travellers, but the population in general, as well as on the platforms: each arrival of a train represented a pilgrimage of women and men offering the most varied products. In addition to all of the above, there was the formal and informal food trade which was generated around the railroad repair shops, whose main customers were the workers and which represented an important economic activity.

The purpose of this work is to address the food trade generated by the railroad industry in the city of Aguascalientes, Mexico and its impact to this day.

Keywords: railroad, gastronomy, trade, exchange, stations.



FERNANDO MORA RODRÍGUEZ. Arqueólogo por la Universidad Complutense de Madrid donde se especializó en arqueología clásica, concretamente en mundo romano, participando en diversas campañas arqueológicas. Actualmente se dedica al ejercicio de la arqueología profesional y al estudio de los hórreos asturianos y graneros tradicionales, siendo un miembro activo de la Asociación de Amigos del Hórreo Asturiano, participando y coordinando diversos proyectos dirigidos a la difusión y estudio de estas estructuras, como por ejemplo el proyecto “Tentemoz@s” basado en la inclusión social y laboral de personas con diversidad funcional a través de las paneras del estilo Carreño, y el proyecto “Maestros del Hórreo Asturiano” basado en la documentación de las técnicas tradicionales de construcción de estas estructuras y el oficio del horrero. Por otro lado es el coordinador de la red Horrea, que aúna a expertos y asociaciones civiles que se dedican al estudio de los graneros elevados tradicionales en la Península Ibérica. A su vez realiza numerosos trabajos de catalogación y recuperación de estas estructuras tradicionales, tesoros de nuestro patrimonio etnográfico.

El valor del hórreo como patrimonio cultural

El Hórreo Asturiano ha formado parte de la vida de los habitantes de nuestra región desde hace siglos, llegando hasta nuestros días ejemplares con cronologías que van desde el siglo XVI, XVII, XVIII, XIX y algunos más modernos pertenecientes al siglo XX.

En esta intervención profundizaremos en su valor dentro del patrimonio cultural, tanto el material como el inmaterial y mostraremos el gran valor que poseen estas estructuras que simbolizan una forma de ver el mundo y de vivir en él, formando parte del paisaje tradicional y habiendo llegado a convertirse en un icono de nuestra cultura merecedor de ser tratado como el gran patrimonio que es.

Palabras clave: hórreo, Asturias, patrimonio cultural, patrimonio etnográfico, patrimonio histórico, patrimonio inmaterial.

The value of the hórreo as cultural heritage

The Asturian Hórreo has been part of the life of the inhabitants of our region for centuries, reaching exemplary days with chronologies ranging from the 16th, 17th, 18th, and 19th centuries and some more modern ones belonging to the 20th century.

In this intervention we will delve into their value within cultural heritage, both the material and the intangible, and we will show the great value of these structures that symbolize a way of seeing the world and living in it, forming part of the traditional landscape and having come to become an icon of our culture worthy of being treated as the great heritage that it is.

Keywords: *hórreo*, Asturias, cultural heritage, ethnographic heritage, historical heritage, intangible heritage.



DIEGO PERIS SANCHEZ. Licenciado en Ciencias Geológicas. Es DOCTOR arquitecto por la E.T.S.A.M con la tesis, dirigida por D. Pedro Navascués Palacios titulada “La modificación de la ciudad. Restauración monumental en Toledo s. XIX y XX”. Ha realizado numerosos proyectos de arquitectura de nueva planta, rehabilitación y restauración como el proyecto de la Fábrica de Armas de Toledo para nuevos usos universitarios. Desde el año 2000 imparte cursos en el Máster de Restauración del Patrimonio de la ETSAM y en el Posgrado de Gestión y revitalización de la ciudad de la UCLM. Ha publicado diversos libros relacionados con la arquitectura industrial, paisaje y restauración.



DIEGO PERIS LÓPEZ. Arquitecto por la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid titulado en el año 2005. Diploma de Estudios avanzados y tesis doctoral en realización sobre la Gentrificación en Malasaña. Ha realizado numerosos proyectos de integración en diferentes barrios de Madrid y en países de Sudamérica y recibido numerosos premios por estas actuaciones. Profesor invitado en la Universidad de Florida y Montevideo entre otras. Su obra está recogida en diferentes publicaciones tanto de carácter artístico como de arquitectura. Dirige el colectivo Todo por la praxis y las actividades del centro Do it yourself en Madrid.

El comedor en la fábrica

El proceso de trabajo en la fábrica requería una presencia continuada del trabajador en su recinto durante una larga jornada. Y por ello la necesidad del descanso, de reponer fuerzas y de la comida en el recinto de la fábrica se hacen necesarias. En España el Decreto de junio de 1938 obligaba a las empresas a conceder un descanso de dos horas a los trabajadores para comer y la obligación de disponer de un local-comedor.

Para la aplicación del anterior Decreto se promulga la Orden Ministerial el 30 de junio de 1938 que desarrollaba las condiciones generales definidas. El artículo 1 definía la necesidad de “un local cubierto, apropiado al clima y provisto de mesas, asientos y agua potable, en cantidad suficiente para la bebida, aseo personal y limpieza de utensilios.”. Esta instalación era obligatoria cuando lo solicitaba la mitad del personal de la empresa.

Además de esto se obligaba a tener cocinero, disponer de menaje de cocina y la disposición de fondos para adquirir los artículos comestibles. Esta última obligación podía ser sustituida con la organización de *economatos*, por los empresarios.

Un espacio en el interior de la fábrica para un momento de descanso y de relación informal con los compañeros de trabajo. Y por ello un espacio normalmente abierto al exterior que, en su arquitectura, asume las estructuras industriales como prolongación del ámbito de trabajo, pero se configura como ámbito diferenciado. Cuatro ejemplos son referencias de estas instalaciones en nuestro país. Los comedores de SEAT en Barcelona y los de Babcock y Wilcox en Trapagarán (Vizcaya) con arquitecturas singulares reconocidas por el DOCOMOMO. Junto a los comedores de la fábrica de calzados Segarra y las instalaciones de la Fábrica de Armas de Toledo (comedor y economato) nos permiten conocer estas instalaciones.

Palabras clave: comedor, economato, SEAT, Babcock and Wilcox.

The dining room in the factory

The work process in the factory required a continuous presence of the worker in its premises during a long day. And that is why the need for rest, to regain strength and food in the factory premises are necessary. In Spain, the Decree of June 1938 obliged companies to grant workers a two-hour break to eat and the obligation to have a dining room.

For the application of the previous Decree, the Ministerial Order was promulgated on June 30, 1938, which developed the general conditions defined. Article 1 defined the need for “a covered place, appropriate to the climate and provided with tables, seats and drinking water, in sufficient quantity for

drinking, personal hygiene and cleaning of utensils.” This installation was mandatory when requested by half of the company’s staff.

In addition to this, it was required to have a cook, have kitchen utensils and the provision of funds to purchase edible items. This last obligation could be replaced with the organization of stores, by the employers.

A space inside the factory for a moment of rest and informal relationship with co-workers. And therefore a space normally open to the outside that, in its architecture, assumes industrial structures as an extension of the scope of work, but is configured as a differentiated scope. Four examples are references of these facilities in our country. The SEAT dining rooms in Barcelona and those of Babcock and Wilcox in Trapagarán (Vizcaya) with unique architectures recognized by DOCOMOMO. Together with the dining rooms of the Segarra shoe factory and the facilities of the Toledo Weapons Factory (dining room and commissary) they allow us to know these facilities.

Keywords: dining room, commissary, SEAT, Babcock and Wilcox.



. Contable graduado en Ciencias Contables por la Universidade de Sorocaba (1998); Postgrado en Dirección de Marketing en Turismo y Hostelería en ECA USP (2007); MBA en Economía del Turismo FEA-FIPE-USP (2009), Técnico en Turismo y Hotelería Iaria (2000). 2013-Presente - Consultor en Turismo, Cultura y Hospitalidad - Turismo Rural, Enoturismo y Gastronomía, Gestión Pública en Turismo; 2019-2021 - Jefe de la División de Turismo en el Complejo Turístico de São Roque-SP; 2017-2019 - Secretario de Cultura y Turismo en el Complejo Turístico de Ibiúna-SP; 2014-2014 - Director de Turismo en el Complejo Turístico de Ibiúna-SP; Consultor en Turismo en el Segmento de Turismo Rural en Roraima 2013 y 2013 - Amazonas; Miembro de Abraturr-SP (Asociación Paulista de Turismo Rural). 2020 - Presente - Estudiante Especial Master EACH-USP - disciplinas de Turismo y 2021 - Estudiante Externo Master en Turismo UFF - Niterói-RJ.

Alcachofas, gastronomía y turismo rural. El diferencial para el empoderamiento femenino. Estudio de caso: São Roque-Sp-Brasil

En las últimas décadas se han producido cambios en zonas rurales, antes solo con actividad agrícola y hoy agroindustrias y actividades no rurales, destacando turismo rural y gastronómico, actividades complementarias o incluso principales de ingresos. El estudio se basa en informes históricos y orales de mujeres de la zona rural de la ciudad de São Roque (SP), distrito de Canguera, referencia en actividades rurales con influencia cultural portuguesa e italiana. En este estudio, se verificó la falta del papel de la mujer como protagonista en las actividades rurales en las actividades de viticultura en las décadas de 1930 y 1970, que solo se ve alterada con el declive de la viticultura, como principal actividad productiva, y la revitalización de la región con las actividades de enoturismo y gastronomía. Así la mujer se convierte en protagonista con el desarrollo de actividades que concilian el saber hacer, su memoria cultural y productos regionales como la alcachofa- flor comestible de origen mediterránea primero para consumo propio y luego apreciada por visitantes y turistas para su venta in natura, visita a las áreas de producción, pastas y conservas dando lugar a tiendas de productos típicos y restaurantes concomitante con el enoturismo ya consolidado de la Ruta del Vino que comprende la misma región. Complementando la información, seis mujeres fueron entrevistadas, a través de informes orales, para comprender mejor las transformaciones en las acciones de empoderamiento y protagonismo de las mujeres en la región de São Roque. En este estudio se plantearon preguntas sobre los impactos de la pandemia en sus actividades así como las oportunidades generadas por el turismo-ocho de proximidad generado por las nuevas dinámicas de viajes cortos y desplazamiento a lugares y espacios abiertos y contacto con la naturaleza como en las zonas de plantación de alcachofas.

Palabras clave: alcachofa, empoderamiento femenino, turismo gastronómico, turismo rural.

Artichokes, gastronomy and rural tourism - the diferecial for female empowerment. Case study - São Roque-Sp-Brazil

In recent decades there have been changes in rural areas, previously only with agricultural activity and today agro-industries and non-rural activities, highlighting rural and gastronomic tourism, complementary activities or even main income. The study is based on historical and oral reports of women from the rural area of the city of São Roque (SP), district of Canguera, a reference in rural activities with Portuguese and Italian cultural influence. In this study, the lack of the role of women as protagonists in rural activities in viticulture activities in the 1930s and 1970s was verified, which is only altered by the decline of viticulture, as the main productive activity, and the revitalization of the region with wine tourism and gastronomy activities. Thus the woman becomes the protagonist with the development of activities that reconcile the know-how, its cultural memory and regional products such as the artichoke- edible flower of Mediterranean origin first for own consumption and then appreciated by visitors and tourists for sale in natura, visit to the production areas, pasta and preserves giving rise to shops of typical products and restaurants concomitant with the already consolidated wine tourism of the Wine Route that comprises the same region. Complementing the information, six women were interviewed, through oral reports, to better understand the transformations in the actions of empowerment and protagonism of women in the region of São Roque. In this study, questions were raised about the impacts of the pandemic on their activities as well as the opportunities generated by the tourism-leisure of proximity generated by the new dynamics of short trips and displacement to places and open spaces and contact with nature as in the areas of artichoke plantation.

Keywords: artichoke, female empowerment, gastronomic tourism, rural tourism.



MARIA CAROLINA GONÇALVES. Arquitecta brasileña graduada por la UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Máster en Arquitectura Efímera por la Escuela de Diseño de Aragón. PhD Candidate - Programa Nuevos Territorios en la arquitectura, Universidad de Zaragoza. Se dedica a la investigación de reutilización de edificios con valor patrimonial de origen industrial.

Intervenir en el patrimonio industrial: Análisis de dos casos de la industria alimentaria en Europa

Este artículo propone una reflexión sobre cómo intervenimos actualmente en la arquitectura industrial para ser preservada. La reutilización de estructuras abandonadas por principio era una necesidad de la ciudad postindustrial, ahora se considera un artículo de lujo, una especie de moda basada en la estética de las antiguas fábricas. Al asumir la existencia de este tipo de conflicto creado por la falta de coherencia metodológica en las intervenciones, es necesario reflexionar sobre cómo repensar estos grandes edificios presentes en las ciudades.

Es necesario fortalecer la preservación de edificios que cuentan historias importantes sobre la evolución de las ciudades y sus estructuras sociales, y escapar de una preservación que mantiene solo la estética. Se proponen dos estudios de casos: Matadero Madrid y La Filarmónica del Elba en Hamburgo. Dos proyectos con un pasado en la industria alimentaria, con enfoques muy diferentes en cuanto a estrategias de reutilización, con los que se puede trazar un paralelo sobre diferentes formas de intervenir en el patrimonio de origen industrial.

En un análisis que transitará brevemente por sus contextos históricos y sus usos originales, pero con la intención de comprender el presente de estos edificios. Sacar a la luz los criterios que fueron preponderantes a la hora de decidir las pautas a seguir para preservar las características industriales, posibilitar la reutilización, mantener un lenguaje arquitectónico adecuado a los nuevos usos y al mismo tiempo preservar sus características patrimoniales. Repensar cómo estos edificios “dialogan” hoy con el contexto urbano y cómo influyen en las importantes decisiones conceptuales a tomar.

Palabras clave: patrimonio industrial, intervención, preservación, restauración, industrias alimentarias.

Intervening In The Industrial Heritage: Analysis of two cases of buildings originally from the food industry in Europe

This article proposes a discussion on how we might currently intervene in industrial architecture to be preserved. At first, the reuse of abandoned structures was a necessity of the post-industrial city, now it might be considered a luxury feature, a kind of fashion based on the aesthetics of the old factories. By assuming the existence of the type of conflict created by the lack of methodological coherence in architectural interventions, it is necessary to reflect on how to rethink these large buildings present in several cities.

In this context, it is necessary to strengthen the preservation of buildings that tell important stories about the evolution of cities and their social structures, and escape from a preservation that maintains only aesthetic features. Two case studies are proposed: Matadero Madrid and Elbphilharmonie in Hamburg. Both projects share a past in the food industry, with very different approaches in terms of their reuse strategies, whereby a parallel can be drawn on different ways of intervening in architectural heritage with industrial origin.

This study comprises an analysis that will briefly walk through the historical context of the buildings and their original uses, but with the intention of understanding their present conditions. The research aims to bring to light the criteria that were preponderant when deciding the guidelines so as to preserve industrial characteristics, enable reuse, maintain an architectural language suitable for new uses and, at the same time, preserve its heritage characteristics. Eventually this study might contribute to rethinking how these buildings “dialogue” with the urban context today and how they might influence the important conceptual decisions to be made in architectural practice.

Palabras clave: industrial heritage, intervention, preservation, restoration, food industries.



FRANCESCO ANTONIOL. Archivista y asesor de patrimonio industrial. Fundador y director ejecutivo de *Virginia Associate Studio*, donde se ha encargado de negocios archivísticos, de la gestión de documentos, de investigación histórica y herencia de la marca, durante más de una década. Miembro fundador de *TrattoPunto* y *Texture*, donde se encarga del turismo industrial y de la creación de exposiciones de museos e itinerarios. Vicepresidente de *LaCharta*, asociación cultural que gestiona un antiguo sitio de producción de una histórica fábrica de papel en Vas (BL), Italia. Vicepresidente nacional de *Arch.I.M.*, donde él supervisa la mayoría de los programas de formación en el campo de los archivos empresariales. Miembro de la Junta Nacional de AIPAI y de TICCIH CommsTeam.

La tierra del azúcar. Desde Italia a las Islas Fiji: una contribución al desarrollo de la industria del azúcar

La contribución pretende realizar una breve descripción de la historia del desarrollo de la industria de producción de azúcar en las Islas Fiji, especialmente para comprender mejor el aporte realizado por SEPI SpA (Estudios de Ejecución de obras de ingeniería) con importantes trabajos de ingeniería al servicio de este productivo sector; trabajos, a modo de ejemplo, como las terminales de almacenamiento de azúcar en Lautoka y Malau. La ocasión será también fundamental para delinear, no solamente los acontecimientos de la compañía, sino también las intenciones y acciones ejecutadas por la Fondazione Ing. Lino Gentilini, con base en Trento, heredera y custodia del importante patrimonio documental de la compañía citada anteriormente. Este patrimonio, que documenta 5 décadas de actividades de excelente diseño, en Italia y en el extranjero, se describe y estará disponible pronto íntegramente, a nivel de inventario en la web de la Fundación.

Palabras clave: azúcar, Islas Fiji, ingeniería.

Sugarland. From Italy to the Fiji Islands: a contribution to the development of the sugar industry

The contribution intends to briefly outline the history of the development of the sugar production industry in the Fiji Islands, especially to better understand the contribution made by SEPI SpA (Studi Esecuzione Progetti Ingegneria) in the realization of some important engineering works at the service of this production sector; works, by way of example, such as the sugar storage terminals at Lautoka and Malau. The occasion will also be fundamental to outline, not only the events of the company but also the intentions and actions implemented by the Fondazione Ing. Lino Gentilini, based in Trento, heir and custodian of the important documentary heritage of the company previously cited. This heritage, which documents 5 decades of excellent design activities, in Italy and abroad, is being described and will soon be available in its entirety, at inventory level, on the Foundation's website.

Keywords: sugar, Fiji Islands, engineering.



LEONOR MEDEIROS. Arqueóloga, doctora en Patrimonio y Arqueología Industrial por la Michigan Technological University (EE.UU.), y máster en Gestión del Patrimonio por el Instituto Internacional de Patrimonio Cultural de Ironbridge (UoB, Reino Unido). Es profesora adjunta en la Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad NOVA de Lisboa y subdirectora del CHAM - Centro de Humanidades, en el área de Comunicación de Ciencia. Presidente de APAI - Asociación Portuguesa de Arqueología Industrial desde 2017. Desarrolla investigación en el ámbito de los inventarios del patrimonio, la documentación del patrimonio construido, los paisajes culturales y las comunidades postindustriales.

**INÉS CASTRO
JOÃO COSME
JOEL SANTOS**

El pan: una historia de territorio y comunidad en la Amadora del siglo XX

En 1961, la creación de UPAL - União Panificadora da Amadora, Lda. transformó el paradigma territorial de las pequeñas panaderías locales en un grupo con una visión que transformaría tanto la producción como la distribución del pan. La constitución de esta entidad, que este año cumple 60 años de actividad, es un reflejo de las transformaciones que se están produciendo en la sociedad en la segunda mitad del siglo XX. Entre ellas, las nuevas expectativas sobre el alimento básico de toda la población, el pan, y las nuevas capacidades tecnológicas, que están transformando las panaderías y promoviendo nuevas “fábricas de pan”.

La historia de la UPAL presenta, pues, una confluencia sistémica de acontecimientos que responden a las preocupaciones de la época, por la creación de concentraciones industriales que permitieran mejorar las condiciones de elaboración del pan y una mayor eficacia e higiene en su llegada a las poblaciones en crecimiento. Sin embargo, hay que tener en cuenta que esta agrupación estaba formada por 18 empresas preexistentes, con raíces a principios del siglo XX, lo que supuso nuevas dinámicas de ocupación del territorio, de ruptura de la competencia y de innovación tecnológica, rompiendo las dinámicas habituales pero que, aun así, mantuvieron, y siguen manteniendo hoy, los lazos locales y familiares que caracterizaban a las panaderías de antaño. Además, el estudio del entorno paisajístico de esta red de centros de producción y abastecimiento de pan (panaderías, fábricas, almacenes y mercados) revela una dinámica que aprovechó la fertilidad de los suelos y la abundancia de trigo, como atestiguan los numerosos molinos existentes, así como las transformaciones provocadas por la llegada del ferrocarril en 1887, asociadas a las grandes fábricas de molienda en Lisboa. Así, a través de una lectura que atraviesa más de un siglo de historia, la dinámica de obtención de la materia prima y la tecnología evolutiva de producción del pan, la historia de la empresa se une a la historia local y a la memoria colectiva de las comunidades.

Bread: a history of territory and community in the twentieth century Amadora

In 1961, the creation of UPAL – Bakery Workers’ Union of Amadora, Ltd, transformed the territorial paradigm of the little local bakeries within a group with a vision which would change not only the production of bread but also its distribution. The constitution of this entity, which this year celebrates 60 years of activity, is a reflection of the transformations that are taking place in our society in the second half of the 20th century. Among them, the new expectations about the basic food of the entire population, bread, and the new technological capabilities, which are transforming and promoting new bread factories.

The history of the UPAL offers, therefore, a systematic confluence of events which responds to the concerns of the time, due to the creation of industrial concentrations that would allow improving the conditions for making bread and greater efficiency and hygiene in its arrival in the growing populations.

Nevertheless, it must be taken into account that this group was made up of 18 pre-existing companies, with roots at the beginning of the 20th century, which meant new dynamics of land occupation, a breakdown of competition and technological innovation, breaking the habitual dynamics, but which, in spite of it, maintained and continue to maintain nowadays, the local and family ties which characterized the bakeries of the past. In addition, the study of the landscape environment of this network of production and supply centres of bread (bakeries, factories, warehouses and markets) reveals a dynamic which took advantage of the fertility of the soils and the abundance of wheat, as it is testified by the numerous existing mills, as well as the transformations caused by the arrival of the railway in 1887, associated with the large milling factories in Lisbon. Thus, through a reading which spans more than a century of history, the dynamic of obtaining the raw material and the evolutionary technology of bread production, the history of the company joins the local history and the collective memory of the communities.

Keywords: bread, bakery, memory, oral history, corporate history.



MARIA DA LUZ SAMPAIO. Doctora en Historia y Filosofía de la Ciencia por la Universidad de Évora con la tesis: De la Fábrica al Museo: Identificación, patrimonialización, y divulgación de la cultura técnico-industrial. Beca postdoctoral de la FCT con el proyecto: Historia de la Educación en Ingeniería en Portugal (1911-1960) en FCSH NOVA- Lisboa. Investigador en redes internacionales: El GAS EN EUROPA LATINA: Investigador externo en el Proyecto Matemáticas e Ingeniería: nuevas miradas críticas (siglos XVI-XX) - Univer. Politécnica de Barcelona. Miembro de diferentes redes: APAI - Associação Portuguesa de Arqueologia Industrial, de ICOM - Portugal, y grupos internacionales como ICOHTEC y Sociedad para la Historia de la Construcción. Autor de libros y artículos sobre plan de museo, reutilización de naves industriales, Patrimonio Industrial, Historia de la técnica e industria, Historia de la Ingeniería.

Sector agroalimentario en Portugal: el impacto de las políticas económicas bajo el régimen del Estado Novo (post Segunda Guerra Mundial). El caso de estudio de Companhia de Moagens Harmonia en la ciudad de Oporto

El sector alimentario es una actividad que a lo largo de la historia ha aplicado diferentes dispositivos y equipos de molienda y ha sido objeto de diplomas y leyes que regulan los procesos, jugando un papel fundamental en el desarrollo de subsectores, como la panadería o confitería, conservas e viño.

En este artículo analizaremos el caso de estudio de la "Companhia de Moagens Harmonia" fichándonos en el período posterior a la Segunda Guerra Mundial y el proceso de renovación técnica iniciado por esta Companhia nos años de 1950, en el contexto de las políticas nacionalistas del Estado Novo con una fuerte regulación de la industria.

Fundada por un grupo de empresarios en 1892, esta empresa resistió a la reestructuración del sector alimentario que se produjo a partir de 1926 con la alteración del régimen cerealífero e bajo la ley de "Condicionamento Industrial" que empezaba por prohibir nuevas fábricas no sector así como alteraciones técnicas, ley que solo ha sido extinta no ano de 1975 (Brandão de Brito, 1996). En el pos-guerra, segundó las tendencias de crecimiento de la industria destaca-se uno incremento de la producción industrial en las actividades consideradas motoras del desarrollo como las metalúrgicas, el material eléctrico, la industria química, textil (Rollo, 1996), mas también el sector alimentario y de bebidas. Nuestro caso de estudio confirma la tendencia e además presenta un invirtieron en la construcción de uno Silos in 1956 y de una fábrica de molienda en la ciudad de Oporto in 1962, manteniendo conexiones técnicas con empresas extranjeras con MIAG y BUHLER que va permitir renovar y incrementar la producción, logrando así una posición importante y relevante en el sector. Estas ampliaciones están relacionadas con el proyecto de desarrollo económico del Estado Novo, y con J.N. Ferreira Dias (1900-1966), ministro de Economía, (1958-1962) que será una figura importante no proceso de reestructuración del sector, al promover junto de los industriales la articulación dela agricultura con la industria, una prioridad estratégica para el desarrollo de la economía nacional.

Palabras clave: sector de molienda, industrialización, políticas económicas, Cª de Moagens Harmonia.

Food sector in Portugal: The impact of economic policies under the Estado Novo regime (post World War II). The case study of Companhia de Moagens Harmonia in the city of Porto

The food sector is an activity that throughout history has applied different milling devices and equipment and has been the subject of diplomas and laws that regulate processes, playing a fundamental role in the development of subsectors, such as bakery or confectionery, canning and vineyard.

In this article we will analyze the case study of the "Companhia de Moagens Harmonia", charting the period after the Second World War and the process of technical renewal initiated by this Company in the 1950s, in the context of the nationalist policies of the Estado Novo with strong industry regulation.

Founded by a group of businessmen in 1892, this company resisted to the restructuring of the food sector that took place from 1926 with the alteration of the cereal regime and under the "Condicionamento

industrial” (Industrial Condition law that began by prohibiting new factories in the sector as well as technical alterations, law that formally was extant in 1975 (Brandão de Brito, 1996). In the post-war period, following the growth trends of the industry, there is an increase in industrial production in activities considered as drivers of development such as metallurgy, electrical material, chemical and textile industries (Rollo, 1996), but also the food and beverage sector. Or our case study confirms the trend and also presents an invested in the construction of a Silos in 1956 and a milling factory in the city of Porto in 1962, maintaining technical connections with foreign companies such as MIAG and BUHLER that will allow them to renew and increase production, thus achieving an important and relevant position in the sector. These extensions are related to Estado Novo economic development project, and to J.N. Ferreira Dias (1900-1966), Minister of Economy, (1958-1962) that he will be an important figure in the process of restructuring the sector, by promoting next to the entrepreneurs of the sector the articulation of agriculture with industry, a strategic priority for the development of the national economy.

Keywords: food sector; Industrialization, Economic Policies, Companhia de Moagens Harmonia.



HUMBERTO MORALES MORENO. Realizó sus estudios doctorales en la escuela de Historia de la Universidad de París 1 (Panthéon Sorbonne) y en México en la Universidad Autónoma Metropolitana de la Ciudad de México. También es abogado y presidente del Instituto Latinoamericano de Historia del Derecho. Ha sido distinguido con el reconocimiento nacional «Jaime Litvak King» de la Escuela Nacional de Antropología e Historia del INAH en México, por sus 25 años de trayectoria en el impulso al patrimonio industrial mexicano. También es miembro de número de la Academia Nacional de Historia y Geografía auspiciada por la UNAM. Miembro fundador y actual presidente del primer TICCIH-México. (Comité Mexicano de Conservación del Patrimonio Industrial AC) Colabora en el proyecto Industrial Heritage in Covid-19 Aftermath de la Asociación Italiana de Conservación del Patrimonio Industrial y es representante académico de la Universidad Autónoma de Puebla ante el consorcio universitario liderado por la Universidad de París 1 (Sorbonne) en el master europeo TPTI (Técnicas, Patrimonio y Territorios de la Industria). Entre sus obras más importantes en el campo del patrimonio industrial tenemos: *La Cultura Industrial de México* (2003), *Pueblo de Luz, Necaxa*, (2018) y recientemente coordinó la obra: *Patrimonio Industrial de Puebla*. (2021).



CELINA PEÑA GUZMÁN. Historiadora por la Universidad Autónoma de Puebla, maestra en Ciencias Sociales por la misma universidad, doctora en Administración y Gestión Estratégica por el CIS-DE/SEP, especialista en patrimonio industrial hidroeléctrico, periodista y académica de la Facultad de Comunicación de la propia Universidad Autónoma de Puebla. Ha publicado en el área de patrimonio industrial: *Frederick Stark Pearson y la Construcción de La Hidroeléctrica De Necaxa*, Barcelona, (2011), *La Hidroeléctrica de Necaxa y la Mexican Light y Power Co.*, *Patrimonio Industrial en Riesgo*, Brasil, (2011). Recientemente capítulos de libros sobre el tema en 2018 y 2020.

La carta gastronómica popular de Puebla. Patrimonio inmaterial de la cultura obrera y del trabajo entre los siglos XIX y XX

La propuesta metodológica de una guía de la carta gastronómica popular de Puebla es una iniciativa que surge en el contexto de los trabajos que el CMCP (Comité Mexicano de Conservación del Patrimonio Industrial) ha venido desarrollando en fechas recientes para integrar los sitios emblemáticos del patrimonio industrial mexicano. Apegados a una tradición que nació en 1996 en ocasión del primer Encuentro Latinoamericano de Conservación del Patrimonio Industrial, celebrado en la ciudad de Puebla, nuestro Comité publicó en 2003 el libro *La Cultura Industrial de México* (CONACULTA/BUAP, Sergio Niccolai y Humberto Morales editores), donde definimos por vez primera los pasos metodológicos a seguir para el registro y catalogación del patrimonio industrial mexicano. En estos últimos años hemos asistido a un progresivo interés por la conservación y reutilización de espacios industriales, coincidiendo con la publicación de numerosos trabajos de investigación en materia de arqueología industrial aunado al notable papel de instituciones y organismos como el Comité Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial (TICCIH) y el Consejo Internacional de Monumentos y Sitios Histórico-Artísticos (ICOMOS), entre otros. En la reunión del TICCIH celebrada en Rusia en el año 2003, (Nizhny Tagil) se debatió el término conceptual de “patrimonio industrial”, pudiendo considerar que éste se halla constituido por los restos de la cultura industrial que poseen valor histórico, tecnológico, social, arquitectónico o científico, ya sean edificios o maquinaria, molinos y fábricas, minas y sitios para procesar y refinar, almacenes y depósitos, lugares donde se genera, se transmite y se usa energía, los servicios funcionales en los procesos sociales y productivos (como los medios de transporte y toda su infraestructura), así como los sitios donde se desarrollan las actividades sociales relacionadas con la industria, la vivienda, el culto religioso o la educación. Es decir, comprende, en suma, los bienes generados en el desarrollo histórico por las actividades productivas y extractivas del ser humano, así como aquellas expresiones relativas a la influencia de estas actividades en la sociedad, todo ello con independencia de su estado de conservación. No podemos dejar de lado la importancia del patrimonio intangible, en particular el que resalta la cultura e identidad regionales.

En esta propuesta metodológica de guía gastronómica, Puebla es un caso histórico singular pues los precoces intentos de industrialización del siglo XIX trajeron aparejadas tradiciones culinarias, recetas y prácticas culturales de alimentación que marcaron las pautas de consumo de los siglos XIX y XX. Es en el mundo

del trabajo donde se desarrollaron estas cartas y menús gastronómicos que hoy parecen reliquias museológicas dignas de ser puestas en valor para la memoria de las generaciones del futuro.

Palabras clave: carta gastronómica, Puebla, México, cultura obrera, siglos XIX-XX.

The popular gastronomic menu of Puebla. Intangible heritage of working-class and labour culture between the 19th and 20th centuries

The methodological proposal of a gastronomic menu guide of Puebla is an initiative that arises in the context of recent workshops of CMCPI (Mexican Committee for the Conservation of Industrial Heritage) that has been developing recently to integrate the emblematic sites of the Mexican industrial heritage. Attached to a tradition that was born in 1996 on the first Latin American Meeting for the Conservation of Industrial Heritage, held in the city of Puebla, our committee published in 2003 the book *La Cultura Industrial de México* (CONACULTA/BUAP, Sergio Niccolai and Humberto Morales's editors), where we defined for the first time the methodological steps to follow for the registration and cataloguing of Mexican industrial heritage. In recent years we have witnessed a progressive interest in the conservation and reuse of industrial spaces, together with the publication of numerous research papers in the field of industrial archaeology coupled with the remarkable role of institutions and organizations such as the International Committee for the Conservation of Industrial Heritage (TICCIH) and the International Council of Monuments and Historic-Artistic Sites (ICOMOS), among others. At the TICCIH meeting held in Russia in 2003, (Nizhny Tagil) the conceptual term "industrial heritage" was discussed, and it may be considered as of the remains of industrial culture that have historical, technological, social, architectural or scientific value, whether buildings or machinery, mills and factories, mines and sites for processing and refining, warehouses, places where energy is generated, transmitted and used, functional services in social and productive processes (such as means of transport and all its infrastructure), as well as sites where social activities related to industry, housing, religious worship or education are developed. Includes, in short, the goods generated in the historical development by the productive and extractive activities of the human being, as well as those expressions related to the influence of these activities on society, all regardless of their state of conservation. We cannot ignore the importance of intangible heritage, particularly that which highlights regional culture and identity.

In this methodological proposal of gastronomic guide, Puebla is a unique historical case because the early attempts at industrialization of the nineteenth century brought culinary traditions, recipes and cultural practices of food that marked the patterns of consumption of the nineteenth and twentieth centuries. It is in the world of labor where these gastronomic menus were developed and actually shown as museum relics worthy of being valued for the memory of future generations.

Keywords: gastronomic menu, Puebla, Mexico, workers' culture, XIX-XX centuries.



RAFAEL GARCÍA GARCÍA. Doctor arquitecto por la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM). Profesor Titular de Universidad de dicha escuela. Director y fundador de la revista Cuaderno de Notas. Investigador principal de los proyectos “Base documental sobre arquitectura industrial de siglo xx” y “La imagen del Instituto Nacional de Industria (1941-1975). Difusión, territorio y arquitectura en el periodo histórico del franquismo” financiados con el Programa Nacional de I+D+I del Ministerio Español de Ciencia y Tecnología y el Plan Estatal de I+D+I del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, respectivamente. Codirector de Seminarios del Aula de Formación, Gestión e Intervención en el Patrimonio Arquitectónico e Industrial (AULA G+IPAI).



ÁNGELES LAYUNO ROSAS. Doctora en Historia del Arte, 1997, y Diplomada en Museografía y Técnicas Expositivas (1995). Profesora Titular del Área de Composición Arquitectónica en la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Alcalá. Coordinadora del grupo de investigación “Arquitectura, Historia, Ciudad y Paisaje” (UAH-Escuela de Arquitectura), y miembro del Comité Científico de la red internacional de Escuelas *Designing Heritage Tourism Landscapes* (IUAV-Venezia). Actualmente es coordinadora del proyecto de investigación “La imagen del Instituto Nacional de Industria en el Territorio: Cartografía y Paisaje de la Industria” (Proyectos I+D Generación de Conocimiento. 2018. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Ref. PGC2018-095261-B-C22), desarrollado en el marco del proyecto coordinado *La imagen del Instituto Nacional de Industria (1941-1975). Difusión, Territorio y Arquitectura en el tiempo histórico del franquismo* (I.P.: Rafael García).

El INI y el frío industrial en España: tres empresas en el inicio de su empleo en el sector alimentario

La implantación a gran escala en España de las técnicas de frío industrial ligadas al sector de la alimentación se inició en la década de los años 50 siendo liderada por el Instituto Nacional de Industria.

El protagonismo del INI en este campo provino del encargo por parte del Gobierno en 1948 de realizar el estudio y redacción de la primera Red Frigorífica Nacional en la que deberían estar previstas todas las instalaciones precisas para la industrialización, conservación y adecuada distribución de las distintas producciones. El largo proceso de estudios, asesorías y acuerdos con las distintas instancias públicas y privadas concernidas culminó en una orden ministerial de 1957 en que se fijaron sus normas de ejecución.

Dentro de esta labor, en la que se incluyó también un primer censo de instalaciones frigoríficas, destacaron las empresas creadas por el propio INI, cuyas plantas industriales tuvieron un papel emblemático debido a su escala y singularidad. Dos de ellas, IFESA en Mérida y FRIGSA en Lugo estuvieron ligadas a sus respectivos mataderos, mientras que IGFISA en Cádiz se asoció a productos de la pesca.

Aunque actualmente desaparecidas, en esta comunicación se propone un análisis de estas en cuanto que germen de todo un sector de modernización de la alimentación sobre cuyas consecuencias actuales no es preciso insistir. Así mismo, y especialmente para el caso de las dos primeras, se prestará atención a las consecuencias urbanas que tuvo su implantación, dado su gran tamaño, y a sus transformaciones actuales.

Palabras clave: Instituto Nacional de Industria, frío industrial, sector agroalimentario, patrimonio industrial, matadero, red frigorífica nacional.

The INI and the industrial cold in Spain: three companies in the beginnings of its employment in the food sector

The large-scale implementation in Spain of industrial cold techniques linked to the food sector began in the 1950s, being led by the National Institute of Industry.

The leading role of the INI in this field came from the government commission in 1948 to carry out the study and drafting of the first National Refrigerating Network in which all the necessary facilities for the industrialization, conservation and adequate distribution of the different productions should be provided. The long process of studies, consultancies and agreements with the different public and private entities concerned culminated in a 1957 ministerial order in which its execution standards were set.

Within this work, which also included a first census of refrigeration facilities, the companies created by INI itself stood out due to the size, uniqueness and emblematic nature of their industrial plants. Two of them, IFESA in Mérida and FRIGSA in Lugo, were linked to their respective slaughterhouses, while IGFISA in Cádiz was associated with fishery products.

Although currently demolished, this communication proposes an analysis of these as the germ of an entire sector of modernization of food, on whose current consequences it is not necessary to insist. Likewise, and especially in the case of the first two, attention will be paid to the urban consequences of its implementation, given its large size, and its current transformations.

Keywords: National Institute of Industry, industrial cold, food sector, slaughterhouses, industrial heritage, national cold net.



KATIA HUESO KORTEKAAS. Es bióloga por la Universidad de Leiden (Países Bajos) y doctora en Sociedad y Cultura por la Universitat de Barcelona. Ha trabajado desde 1994 como consultora en medio ambiente y desarrollo local en Europa, América y África. Desde 2002 dirige IPAISAL, entidad que trabaja en favor de la investigación, puesta en valor y difusión del patrimonio cultural, humano y natural de las explotaciones tradicionales de sal y sus paisajes. Es conferenciante, autora y profesora asociada en ICAI/Universidad Pontificia Comillas, donde dirige proyectos de investigación relacionados con la explotación sostenible de la sal.



JESÚS F. CARRASCO VAYÁ. Es sociólogo por la Universidad Complutense de Madrid, con especialidad en demografía. Trabaja como consultor en desarrollo rural y planificación de paisajes productivos y espacios naturales desde 1996. Es cofundador y codirector de IPAISAL (antes Asociación de Amigos de las Salinas de Interior), entidad que se dedica a la difusión, investigación y recuperación de los valores naturales, culturales y humanos del patrimonio y los paisajes de la sal. Ha trabajado en espacios salineros de Europa y América. Tiene en su haber numerosas publicaciones sobre estos temas y es coeditor de la revista El Alfolí.

La sal como Patrimonio Mundial y otras figuras de protección del patrimonio salinero a escala internacional: ¿sirven para algo?

Si hay un alimento del que dependemos todos los seres humanos, con independencia de nuestro origen y cultura, es la sal. Sin ella, no sobreviviríamos. Quizá por eso tenga la sal unas connotaciones simbólicas y culturales tan relevantes como antiguas y universales. Existen numerosos métodos de obtención de sal, tan diversos como los lugares donde esto ocurre. La sal se extrae en todo tipo de climas y ambientes, desde el litoral a la alta montaña; tanto en climas cálidos como fríos; tanto a mano como con maquinaria sofisticada. Todo ello es muestra del ingenio humano, que ha encontrado todo tipo de soluciones a una necesidad fisiológica ineludible. Pese a su importancia, tan sólo en algunos lugares donde la producción de sal ha sido más significativa o ha dejado una huella más profunda, se ha intentado proteger ese legado. Existen numerosas figuras de protección para los valores de la sal. En esta contribución se presentan las diferentes figuras internacionales de protección del patrimonio natural y cultural de la sal y sus paisajes asociados y se analiza la aplicación de las mismas. Una figura especialmente relevante es la de Patrimonio Mundial de UNESCO, que se aplica a todo tipo de bienes, tanto naturales como culturales. Se examinan aquí algunos de los escasos casos de protección de patrimonio salinero con esta figura y con ello, se analiza también la utilidad para su protección efectiva. Dado que España es un país excepcionalmente rico en patrimonio salinero, las lecciones obtenidas de este análisis pueden ser especialmente relevantes en el contexto de nuestro país.

Palabras clave: protección, paisajes de la sal, desarrollo local, puesta en valor.

Salt as global heritage and other protection figures of the salt-producing space heritage at international level: Is it useful?

If there is one food which all human beings depend on, regardless of our origin and culture, it is salt. We would not survive without it. Perhaps for that reason, salt has symbolic and cultural connotations, not only relevant, but also ancient and universal. There are numerous methods to obtain salt, as diverse as the places where this occurs. Salt is extracted in all types of climates and environments, from the coast to the high mountains; both in hot and cold climates; both by hand and by means of sophisticated machinery. All this is a sign of human wit, because all kind of solutions have been found for an inescapable physiological need. Despite its importance, only in some places where salt production has been more significant or has left a deeper mark, this legacy has tried to be protected. There are numerous figures of protection for the salt values. In this contribution different international figures for the protection of the natural and cultural heritage of salt and its associated landscapes are presented and an analysis is also made of them. A particularly relevant figure is the Unesco, which is applied to all types of assets, both natural and cultural. Some of the rare cases of protection of the salt-producing space heritage are examined by means of this figure, and the usefulness for its effective protection is analyzed as well. Since Spain is an exceptionally rich country in salt heritage, the lessons which have been obtained through this analysis may be especially relevant in the context of our country.

Keywords: protection, salt landscapes, local development, enhancement.



SHEILA PALOMARES ALARCÓN. Doctora Arquitecta y doctora en Historia (Patrimonio Cultural). Investigadora del CIDEHUS-IIFA-Universidad de Évora (Portugal) y colaboradora del Máster Erasmus Mundus TPTI - *Techniques, Patrimoine, Territoires de l'Industrie* (Universidad de Évora; Université Paris 1 Phantéon-Sorbonne; Università degli Studi di Padova). Es miembro de la Red de Expertos del Proyecto Campus de Excelencia Internacional en Patrimonio Cultural y Nacional de las Universidades andaluzas y ganadora del Premio de investigación "Cronista Alfredo Cazabán" 2018 por la obra "*Pan y aceite: Arquitectura industrial en la provincia de Jaén. Un patrimonio a conservar*". Una de sus principales líneas de investigación es el Patrimonio industrial agroalimentario en el Mediterráneo.



ANTONIO MONTE. Doctor arquitecto. Investigador del *Consiglio Nazionale delle Ricerche-Istituto di Scienze del Patrimonio Culturale*. Ha sido docente del Master in *Conservazione, Gestione e Valorizzazione del Patrimonio Industriale*, Università degli Studi di Padova-Dipartimento di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità, de la asignatura *Inventariazione e catalogazione dei beni della civiltà industriale*. Ha enseñado *Storia della produzione artigianale e Archeologia industriale* en la Università del Salento; *Storia degli insediamenti produttivi e del patrimonio industriale, Architettura e restauro per il costruito storico, y Architettura del paesaggio e patrimonio industriale* en la Università della Basilicata, donde actualmente enseña *Scienza, conservazione e restauro architettonico dei patrimoni*. Forma parte del Collegio Docenti del Dottorato *Cities and Landscapes: Architecture, Archaeology, Cultural Heritage, History and Resources*-Dipartimento DiCEM dell'Università della Basilicata, sede de Matera. Desde hace años se ocupa del conocimiento, conservación y puesta en valor de bienes industriales y de historia de la empresa. Ha publicado numerosas publicaciones sobre esta temática y ha sido proyectista y director de obra en proyectos de recuperación y cambio de uso de monumentos industriales. Es vicepresidente de la *Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale (AIPAI)*, codirector de la revista *Patrimonio industriale*, editor de Edizioni Scientifiche Italiane (ESI) y codirector de la colección *Patrimonio industriale. Conoscenza & progetto* de Edizioni Firenze.

Molinos de aceite y almazaras: un estudio comparativo entre Andalucía (España) y Puglia-Basilicata (Italia)

Andalucía, Puglia y Basilicata, tanto en el contexto nacional como en el internacional, son centros que destacan por su importante producción de aceite de oliva. A lo largo de los siglos han experimentado un desarrollo gradual y significativo de los procesos industriales, de las estructuras de producción, y sobre todo de las máquinas para producir el preciado caldo.

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, los molinos de aceite, a veces de modestas dimensiones, comenzaron a transformarse en modernas fábricas de aceite en las que, para el desarrollo del proceso productivo, las nuevas máquinas tuvieron un papel fundamental en la evolución tecnológica y en el diseño arquitectónico de las industrias.

Con esta comunicación, y a través de un estudio seleccionado de casos del sur de Italia y de España, se pretende, por un lado, estudiar la evolución tecnológica de las prensas y los molinos de aceite, así como su transferencia de conocimiento entre los dos países, y por otro lado, analizar cómo la instalación de esta maquinaria influyó en el diseño y en la configuración espacial de esta arquitectura industrial agroalimentaria, a través de un estudio comparativo.

Palabras clave: molinos de aceite, almazaras, estudio comparativo, España, Italia.

Olive oil mills and olive factories: a comparative study between Andalucía (Spain) and Puglia-Basilicata (Italy)

Andalucía, Puglia and Basilicata, not only in the national context but also in the international one, are centres that are noteworthy due to the important production of olive oil. Over the centuries they have experienced a gradual and meaningful development in their industrial processes, in their structures of production, and above all in the machines to produce the valuable wine.

From the second half of the nineteenth century, the olive oil mills, sometimes modest in size, began to transform into modern olive factories where the new machines had an essential role in the technological evolution and in the architectural design of the industries, for the development of the production process. We try, on one hand, to study the technological evolution of the presses and olive oil mills and also the knowledge transfer between both countries, and on the other hand, to analyze how the installation of this machinery had an influence on the design and spatial configuration of this food production industrial architecture, through a comparative study between the South of Italy and Spain.

Keywords: olive oil mills, olive oil factories, comparative study, Spain, Italy.



MILES OGLETHORPE

El lado espiritual de la industria alimentaria y de bebidas de Escocia

Escocia es mundialmente famosa por sus alimentos y bebidas, que siguen constituyendo una parte importante de su PIB y de las exportaciones anuales del Reino Unido. Líder de la revolución agrícola, la experiencia escocesa en ganadería y cría de animales se ha exportado a todo el mundo, y sigue siendo el productor más importante de patatas de siembra. Sin embargo, no es de extrañar que Escocia sea más conocida por su producción de alcohol, especialmente de whisky escocés. Esto no habría sido posible sin un fuerte sector agrícola, cuyo núcleo es el cultivo de la cebada.

El clima templado escocés y los suelos fértiles del este del país, en particular, han demostrado ser especialmente adecuados para el cultivo de cereales y, en consecuencia, una característica destacada de los paisajes rurales asociados es el número de bellas granjas. A menudo están acompañadas o incorporan molinos de agua para trillar o moler el grano. En algunos casos fueron precedidos por motores de caballos y posteriormente por máquinas de vapor.

Una de las razones de este paisaje agrícola, a menudo pintoresco, es la amplia disponibilidad de buena piedra para la construcción, que ha dado lugar al desarrollo de una arquitectura agrícola vernácula distintiva desde principios del siglo XIX. Esto, a su vez, se ha adaptado a las necesidades de las industrias agrícolas en evolución, sobre todo a las malterías, cervecerías y destilerías.

Hoy en día, el malteado tiende a ser realizado a gran escala por "malterías" centrales, pero en el pasado, la mayoría de las cervecerías y destilerías tenían sus propios malteados en el suelo suministrados por los agricultores locales. En la actualidad, esto es muy raro y sólo unas pocas destilerías optan por maltear su propia cebada. Como consecuencia, una parte importante de los edificios de las destilerías y cervecerías son ahora redundantes. Algunos han sido demolidos, pero otros han sido reutilizados.

A pesar de la reciente evolución del malteado y la destilación, el whisky se comercializa a menudo utilizando el carácter arquitectónico tradicional de las destilerías individuales, especialmente para los "single malts". La mayoría de las veces, esto se hace a pesar de que la destilería ya no utiliza los edificios para su propósito original y, en algunos casos, hace tiempo que los ha demolido. Teniendo esto en cuenta, el objetivo de este artículo es evaluar el poder icónico de la arquitectura de las destilerías y explorar la relación entre sus edificios y la autenticidad de su producto.

Palabras clave: Escocia, paisaje agrario, destilerías, arquitectura vernácula, whisky.

The Spiritual Side of Scotland's Food and Drink Industry

Scotland is world famous for its food and drink which continues to make up a significant proportion of its GDP, and of the UK's annual exports. A leading force in the agricultural revolution, Scottish livestock and animal husbandry expertise has been exported all over the world, and it is still the most important producer of seed potatoes. However, it is no surprise, perhaps, that Scotland is most renowned for its production of alcohol, especially Scotch Whisky. This would not have been possible without a strong arable sector of agriculture, at the heart of which is the cultivation of barley.

The temperate Scottish climate and fertile soils in the East of the country in particular have proved to be especially well suited to growing cereal crops, and as a consequence, a prominent feature of the associated rural landscapes is the number of fine farm steadings. These are often accompanied by or incorporate

water-powered mills either for threshing or grinding grain. In some cases these were preceded by horse-engines and subsequently by steam engines.

A reason for this often picturesque farming landscape is the widespread availability of good building stone, which has resulted in the development of a distinctive vernacular farm architecture from the early 19th Century. This in turn has suited the needs of evolving agricultural industries, not least maltings, breweries and distilleries.

Today, malting tends to be achieved on an enormous scale by central 'batch maltings', but in the past, most breweries and distilleries had their own floor-maltings supplied by local farmers. This is now very rare, with only a few distilleries choosing to floor malt their own barley. As a consequence, a significant proportion of the buildings in distilleries and breweries are now redundant. Some have been demolished, but others have been re-purposed.

Despite the recent evolution of malting and distilling, whisky is often marketed using the traditional architectural character of individual distilleries, especially for 'single malts'. More often than not, this is done despite the fact that the distillery no longer uses the buildings for their original purpose, and in some cases has long since demolished them. With this in mind, the purpose of this paper is to assess the iconic power of the architecture of distilleries and to explore the relationship between their buildings and the authenticity of their product.

Keywords: Scotland, agrarian landscape, distilleries, vernacular architecture, whisky.



EDUARDO AMBROSIO LIMA. Arqueólogo e historiador por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) y especialista en historia del arte por la Universidad Nacional Autónoma de México. Docente-investigador de la ENAH e investigador del Programa de Arqueología Urbana del Museo del Templo Mayor (PAU). Líneas de investigación principales: arqueología histórica, arqueología industrial y materiales arqueológicos históricos. Cuenta con 19 años de experiencia en la enseñanza a nivel licenciatura. Ha dirigido 10 tesis de licenciatura en arqueología. Actualmente dirige el “Proyecto Arqueológico Hacienda de Tlahuelilpan”.

El comal. Historia, tecnología alimentaria y patrimonio cultural de la cocina mexicana

Las evidencias arqueológicas indican que desde el periodo Preclásico (*ca.* 2500-1000 a.C), las sociedades mesoamericanas elaboraron y utilizaron un utensilio manufacturado en cerámica de forma circular, en algunos casos plano y en otros ligeramente cóncavo; para la preparación de alimentos. Los antiguos hablantes de náhuatl lo llamaron *comalli* y se utilizó, principalmente, para la cocción de tortillas pero también para asar, tostar o tatemar diferentes alimentos como amaranto, pepitas de calabaza, cacahuates, nopales, chiles, jitomates e insectos.

Con la llegada de los conquistadores españoles al territorio mesoamericano, el término *comalli* fue deformado a la palabra comal. Sin embargo, el uso original se mantuvo y se integraron nuevos alimentos a la cocción, al asado y al tostado en el comal como los chícharos, los garbanzos, los granos de café, el ajo, la cebolla y diferentes tipos de carnes. Estos usos del comal se mantuvieron durante todo el periodo novohispano y durante la centuria decimonónica.

En el siglo XX, hubo dos cambios tecnológicos relevantes en los comales. El primero de ellos fue la producción de estos artefactos a partir de láminas de metal y, el segundo, su integración a las estufas de gas.

Actualmente, el comal sigue siendo un elemento indispensable en las cocinas de México.

En esta ponencia, se estudia al comal como un artefacto que está indiscutiblemente asociado a la alimentación mexicana. La investigación incluye un recorrido por su desarrollo histórico desde la época prehispánica hasta nuestros días, un análisis de los cambios que en términos de tecnología alimentaria ha sufrido para su optimización en la preparación de alimentos y una caracterización como patrimonio cultural de la cocina mexicana.

Palabras clave: comal, tortilla, tecnología alimentaria, patrimonio, cocina.

The comal. History, food technology and cultural heritage of Mexican cuisine

Archaeological evidence indicates that from the Preclassic period (*ca.* 2500-1000 BC), Mesoamerican societies developed and used a ceramic utensil made of circular shape, in some cases flat and in others slightly concave; for food preparation. The ancient Nahuatl speakers called it *comalli* and it was used, mainly, for cooking tortillas but also for grilling, toasting or marinating different foods such as amaranth, pumpkin seeds, peanuts, nopales, chili peppers, tomatoes and insects.

With the arrival of the Spanish conquerors to Mesoamerican territory, the term *comalli* was deformed to the word comal. However, the original use was maintained and new foods were integrated into cooking, grilling and roasting on the comal such as peas, chickpeas, coffee beans, garlic, onion and different types of meats. These uses of the comal were maintained throughout the New Spain period and during the 19th century.

In the 20th century, there were two relevant technological changes in comales. The first of them was the production of these artifacts from metal sheets and, the second, their integration into gas stoves.

Currently, the comal continues to be an indispensable element in the kitchens of Mexico.

In this presentation, the comal is studied as an artifact that is indisputably associated with the Mexican diet. The research includes a journey through its historical development from pre-Hispanic times to the present day, an analysis of the changes it has undergone in terms of food technology for its optimization in food preparation and a characterization of it as cultural heritage in Mexican cuisine.

Keywords: comal, tortilla, food technology, heritage, kitchen.



ANTONIO MERCADO GALVÁN. Es ingeniero civil titulado por la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAZ), Maestro en Arquitectura y Urbanismo por el Instituto Tecnológico de Zacatecas. Actualmente estudiante en el Doctorado de Ciencias de los Ámbitos Antrópicos de la Universidad Autónoma de Aguascalientes. Curso de Análisis en Sistemas de Transporte en la Pontificia Universidad de Chile y Maestría en Humanidades línea Formación Docente por la Universidad Autónoma de Zacatecas.



ALEJANDRO ACOSTA COLLAZO. Es Arquitecto por la Universidad Autónoma de Aguascalientes (UAA); Maestro en Restauración de Sitios y Monumentos y Maestro en Planeamiento Urbano Regional, por la Universidad de Guanajuato; Doctor en Arquitectura por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); Diplomado en Arquitectura del Paisaje; especializado en *Gestion des Villes, Développement urbain* por la *Ecole Nationale d'Administration* (ENA) en París, Francia y en Métodos Estadísticos por el CIMAT de CONACYT. Está adscrito al Departamento de Arquitectura como PTC en la UAA. Es Investigador Nacional Nivel 1 en México. Ha dirigido diez tesis doctorales y cinco de nivel maestría.

El proceso de producción del “queso añejo” como patrimonio industrial de Monte Escobedo, México

Una de las actividades económicas más importantes en el municipio de Monte Escobedo, es la fabricación y comercialización del “queso añejo”, actividad que ha sido parte de la cultura local desde hace más de un siglo. El “queso añejo” en el municipio de Monte Escobedo tiene varios años de producción, aunque no se tiene una fecha exacta de cuándo se inició con la producción, sí se puede rastrear su impronta en diferentes comunidades del municipio durante todo el siglo XX. El proceso de fabricación no ha cambiado en gran medida, sino que se han implementado ciertas mejoras en las herramientas. El proceso de producción del queso es una actividad con rasgos locales y genera un producto originario de la región, siendo ya una tradición el producir este tipo de queso. La producción se realiza en todo el municipio, cambiando algunos detalles del proceso y la presentación comercial; sin embargo, se puede decir que forma parte del patrimonio de Monte Escobedo, siendo el proceso parte del patrimonio industrial ya que éste se encuentra bien definido, con características y tiempos establecidos, lo que hace que se genere una cantidad importante del producto. Asimismo, el producto final se puede considerar como patrimonio inmaterial, debido a la importancia que ha desarrollado en la población del municipio en su avance: económico y social. Actualmente se están haciendo gestiones para promover las características del queso como un producto con *Denominación de Origen* y también consolidarlo como patrimonio cultural de Monte Escobedo.

Palabras clave: queso, “añejo”, Monte Escobedo, patrimonio industrial, proceso.

“Añejo Cheese” Manufacture process as Industrial Heritage in Monte Escobedo, Mexico

One of the most important economic activities in the Municipality of Monte Escobedo, is the manufacture and marketing of “añejo Cheese”. Activity that has been part of the local culture for more than a century. The “añejo Cheese” in the municipality of Monte Escobedo has been produced for several years, although there is no exact date of when production began, if the production in different communities of the municipality can be traced throughout the 20th century. The manufacturing process has not changed to a great extent, rather certain improvements have been made to the tools. Being the process of cheese production an activity with local features and having a product originating in the region, it is already a tradition to produce this type of cheese. Production is carried out throughout the municipality by changing some details of the production process and commercial presentation, however, it can be said that it is part of

the Monte Escobedo Heritage, the process being part of the Industrial Heritage since it is well defined, with characteristics and established times, which causes a significant amount of the product to be generated; and the final product as Intangible Heritage, due to the importance it has developed in the population of the Municipality in economic and social development. Currently, steps are being taken to promote the characteristics of the cheese as a Product with a "Denomination of Origin" and also to consolidate it as a Cultural Heritage of Monte Escobedo.

Keywords: cheese, "añejo", Monte Escobedo, industrial heritage, process.



MÓNICA PATRICIA FERREYRA. Licenciada en Turismo. Trabajos realizados: “Turismo Industrial En La Provincia De La Rioja”. Publicado en: Libro de Actas del XVII Congreso de TICCIH, Chile, 13 al 15 de septiembre de 2018. Catálogo: “Turismo Industrial en la Provincia de La Rioja”, “Estación Ferroviaria La Rioja, la importancia de su protección”. Ponente en el Conversatorio Ferrocarril y Patrimonio: su puesta en valor y reutilización, el 16 de octubre de 2020. Puebla, México, 12 al 16 de octubre de 2020. Creadora de la fan page: Turismo industrial en la provincia de La Rioja, Facebook.

Molinos harineros, descubriendo nuestra huella industrial

El presente trabajo se llevó a cabo con el objetivo de dar a conocer la existencia en nuestra provincia de elementos arqueológicos industriales como son los molinos harineros, introducidos en nuestra cultura económica, social y arquitectónica por los jesuitas que habitaron nuestro territorio entre 1624 y 1767.

Los vestigios que quedaron de estas maquinarias representan el desarrollo económico- provincial en el siglo XVIII debido a la producción harinera que hubo en esa época, que permitió no tan solo autoabastecerse, sino también la comercialización de la misma hacia otras provincias limítrofes, dando testimonio de la cultura pasada entre comunidades y su relación con el entorno.

Identificar, registrar y preservar estos vestigios industriales para su puesta en valor constituye un mecanismo imprescindible a llevar a cabo, para demostrar el proceso productivo pasado y su implicancia en la economía regional.

La investigación de estos recursos culturales pone de manifiesto su gran valor patrimonial, su vinculación con lo productivo lo hace más interesante y diferencial, ya que este tipo de estructuras productivas no se dieron en todo el territorio argentino.

Reconocer la importancia del patrimonio industrial como parte del patrimonio cultural, nos debe brindar las herramientas necesarias para planificar e intervenir en los mismos de manera eficiente para lograr documentarlos y analizar las formas de gestión que resulten óptimas para el posterior disfrute de este legado productivo.

Su reconocimiento y difusión vinculados a lo turístico y cultural compete a organismos públicos, privados y mixtos y a la comunidad misma, los cuales mediante políticas de incentivo deben buscar la forma de conservar la arquitectura productiva pasada con miras a un nuevo prototipo cultural, ya sea a través de una reutilización sostenible o musealización cultural sin perder su verdadera identidad industrial.

Palabras clave: molinos harineros, patrimonio industrial, preservación, turismo, difusión.

Flour millers. Finding our industrial trace

This study aimed at disclosing the evidence of industrial archaeological components in our province, such as flour millers, introduced to our economic, social, and architectural culture by Jesuits, who inhabited our land between 1624 and 1767.

These flour milling machinery remains depict the 18th century economic-provincial development due to the milling of flour of that time. Back then, that flour production made it possible for the province to be self-sufficient and to sell flour to adjacent provinces, showing how this culture interacted with others socially, economically, and industrially.

It is essential to identify, record, and preserve these industrial remains to know their importance and value and, therefore, show the past production process and what it meant to the regional economy.

Researching these cultural resources brings to light their patrimonial value. Their being related to a production process makes them more interesting and unique, for this type of machines has not been found in many other Argentine provinces.

Acknowledging that this significant industrial heritage is part of the cultural patrimony should provide us with the necessary tools to efficiently make a plan and take part in these industrial resources with the aim of recording them and assessing the best culture management for later benefit from this production legacy.

The cultural and tourist acknowledgement and dissemination of these resources fall to public, private and mixed bodies, and to the community itself. By means of incentive policies, they all have to try to preserve this inherited machinery with views of a new cultural prototype, either through sustainable reuse or museological preservation, keeping its true industrial identity.

Key words: flour millers, industrial heritage, conservation, tourism, dissemination.



OLIVIA SILVA NERY. Licenciada en Historia por la Universidad Federal de Río Grande (FURG) Brasil, Máster en Memoria Social y Patrimonio Cultural por la Universidad Federal de Pelotas (UFPel) y doctora en Historia por la Pontificia Universidad Católica de Río Grande del Sur (PCURS). Actualmente es investigadora postdoctoral en la UFRGS, investigando el patrimonio industrial en el sur de Brasil. Este postdoctorado está financiado por el Consejo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico, denominado "Camino de la fábrica: patrimonio industrial de la ciudad de Río Grande". Olivia Nery es también profesora universitaria, en la Universidade Estadual do Paraná.

Sabe a Nostalgia: industrias alimentarias en el sur de Brasil

Industrias alimentarias importantes han marcado la historia local y la memoria de la ciudad industrial de Río Grande, la ciudad más antigua del estado de Río Grande do Sul (RS), en el sur de Brasil. El actual estudio tiene como objetivo el permitirnos entender su contribución al desarrollo de los procesos de industrialización de alimentos, no solamente a nivel local en nuestro estado, sino también a lo largo del país. La ciudad de Río Grande tenía alrededor de 200 fábricas entre 1873 y 1990, y miles de obreros. Esas fábricas son parte del patrimonio industrial que nos ha dejado la ciudad de Río Grande y son los objetos de la investigación Post-Doctoral de la Universidad Federal de Pelotas (RS), llamado "Trayectoria de la fábrica: Patrimonio Industrial de Río Grande". Dicha investigación tiene como fin trazar y estudiar el patrimonio industrial de Río Grande, un enfoque sin precedentes. La gente local a menudo recuerda "la época dorada de la industria" y habla sobre el número de fábricas que funcionaban en aquel entonces, y el sabor de los productos que ya no se fabrican. Dos de las fábricas de alimentos más importantes fueron Anselmi Slaughterhouse, una industria cárnica fundada por un inmigrante italiano en el siglo XX y que producía salchichas, paté y otro tipo de productos cárnicos. La otra es Leal Santos & Co. Factory. Fundada por un inmigrante portugués en el siglo XIX. Productora de conservas y galletas. Anselmi cerró en los 90 y Leal Santos dejó de producir galletas en los 60, pero aún sigue en activo. Expresiones del tipo "lo mejor del mundo", "sabe a nostalgia", "aquellos buenos tiempos" se escuchan una y otra vez en Río Grande y en los testimonios recopilados en la investigación.

Esta ponencia mostrará los resultados parciales de este estudio, centrándose en los recuerdos del sabor y de las industrias alimentarias.

Palabras clave: patrimonio industrial, industrias alimentarias, nostalgia, memoria, sabores.

It tastes like nostalgia: food industries in southern Brazil

Important food factories have marked the local history and memory of the industrial city of Rio Grande, the oldest city in the state of Rio Grande do Sul (RS), in southern Brazil. The present study aims to enable us to understand their contribution for the development of the industrialization food processes, not only locally in our state, but also throughout our country. The city of Rio Grande had about 200 factories between 1873-1990, and thousands of laborers. Those factories are part of the industrial heritage left by the city of Rio Grande and are the objects of the Post-Doctoral Research in Federal University of Pelotas (RS), called "Factory path: industrial heritage of the city of Rio Grande". The research aims to map and study the industrial heritage of Rio Grande, in an unprecedented approach. Local people often remember the "industrial golden age" by talking about the number of factories working then, and the memorable tastes of the products which are not made anymore. Two of the most important food factories in the city were the Anselmi Slaughterhouse, a meat processing industry, founded by an Italian immigrant in the 20th century. Alsemi produced sausage, pate, and other meat products. The other one is Leal Santos & Co. Factory, founded by a Portuguese immigrant in the 19th century. Leal Santos produced canning food and biscuits. Anselmi closed in the 1990's, and Leal Santos stopped producing its biscuits in the 1960's, but it is still operating today. Expressions like "the best in the world", "tastes like nostalgia", "the good old days" are easy to be heard in Rio Grande and in the testimonies collected by the research. This communication will present the partial results of this research, focusing on memories of taste and the food industries.

Keywords: industrial heritage, food industries, nostalgia, memory, tastes.



IGNACIO GARCÍA PEREDA. Becario Postdoctoral en el CIUHCT (Centro Interuniversitario de Historia de la Ciencia y la Tecnología) en el Departamento de Historia de la Ciencia de la Universidad de Lisboa. Doctor en Historia de la Ciencia por la Universidad de Évora y Técnico en Explotación Forestal por la Escuela Forestal de Nancy. Su Tesis Doctoral examinó la forma en que los guardas forestales portugueses han tratado de establecer la autoridad científica de su disciplina (1800-1974). Su actual Investigación se centra en la historia del jardín (los hermanos españoles Boulelou, 1789-1808) y la historia de cultivo del trigo portugués (1900-1974).

El nuevo trigo de la dictadura portuguesa

Este artículo tiene como objetivo mostrar los vínculos entre la genética del trigo y la política corporativista del Estado Novo portugués (1933-1974). Después de investigar el surgimiento de una nueva federación insertada en una unión vertical (Federação Nacional de Produtores de Trigo), identifiqué las principales características de la nueva organización: su alcance nacional y colonial, el lugar de la ciencia en su funcionamiento y su funcionamiento jerárquico. A continuación me concentro en la estación agrícola de propiedad estatal dedicada a la investigación y la mejora de cereales, la Estação de Melhoramento de Plantas, localizada en Elvas (Alentejo), y expongo cómo sus agrónomos moldearon y confiaron en la federación controlada por el estado autoritario, tanto para producir como para distribuir nuevas variedades de trigo y para controlar las plantas cultivadas por los propietarios latifundistas. Finalmente, exploro cómo esta relación hizo posible que agrónomos como Domingos Victória Pires multiplicaran y distribuyeran por el territorio europeo y africano las semillas que producían en el laboratorio, poniendo así en funcionamiento la unidad jerárquica y la autarquía y demostrando el papel de los agrónomos y científicos como agentes activos de la formación del Estado y la transformación del territorio dentro de una economía política corporativista.

Palabras clave: Salazar, corporativismo, trigo híbrido, mejora genética, *Estação de Melhoramento de Plantas de Elvas*.

The new wheat of Portuguese dictatorship

The goal of this article is to show the links between wheat genetics and the corporatist policy of the Portuguese “Estado Novo” (1933-1974). Having investigated the rise of a new federation which was inserted in a vertical union (Federação Nacional de Produtores de Trigo – National Federation of Wheat Producers), I will identify the main features of the new organization: Its national and colonial scope, the place of science in its functioning and in its hierarchic operation. Hereafter, I will concentrate my attention on the agricultural station which is state-owned and it is dedicated to the investigation and improvement of cereals, the “Estação de Melhoramento de Plantas”, located in Elvas (Alentejo), and I will show how farmers shaped and relied on the federation controlled by the authoritarian state, not only to produce but also to distribute new varieties of wheat and to control the plants cultivated by the landowner. Finally, I will explore how this relation made it possible for agronomists such as Domingos Victoria Pires to multiply and distribute throughout the European and African territory the seeds which were produced in the labs, thus putting hierarchical unity and autarchy into operation, and demonstrating the role of agronomists and scientists as active agents of state formation and the transformation of the territory within a corporatist economy.

Keywords: Salazar, corporatism, hybrid wheat, genetic improvement, *Estação de Melhoramento de Plantas de Elvas*.



CECILIA DE LA PAZ PELLETIER BRAVO. Doctorado: Arquitectura y Urbanismo (en estudio 09/2019 (UADEC.) Tesis: Acupuntura de los espacios públicos en zonas de alta marginación en Saltillo. Maestría: Planeación y Administración Ambiental (ITESM)(Nov2004) Licenciatura: Arquitectura (UAM) (1985). Diplomado: Derechos Humanos, Energías Alternativas. Foros/Conferencias: Municipales: 10 municipios Coahuila. Estatales: SEMACoahuila SEGUCoahuila, Zonas Metropolitanas. Nacionales: INFONAVIT, Colegio Frontera-Norte, SEMARNAT. Internacionales: UNESCO, BID, NADB, Austin, Del Río USA Lyon Francia, Stuttgart Alemania. Laboral: Docencia Universidades 2000-a la fecha. Directora Desarrollo Urbano Coahuila(2011-2013) Ejercicio profesional(1983-2000)(2013ª la fecha) Proyectos urbanos, ambientales, Infraestructura verde-azul-gris, sociales de emprendimiento: equidad de género. Construcción: arquitectura solar pasiva, Gestión agua, Ecotecnia. Arquitectura gerontológica, rescate patrimonio construido. Miembro AMU y consejos ciudadanos.

Museo Interactivo de Agroindustria Alimentaria en Coahuila (Midagral)

El presente proyecto propone la rehabilitación y restauración del molino “La Colmena”, construido en 1856, uno de los más grandes e importantes en México hasta mediados del siglo XX. Actualmente el inmueble está en ruinas y en venta como terreno, sin embargo, aún es rescatable.

La propuesta consiste en el rescate arquitectónico, adecuación y desarrollo museístico que narre la historia y características de la industria agroalimentaria en Coahuila, fundamentalmente del trigo, mediante la restauración del inmueble respetando materiales y técnicas constructivas. Adecuación a espacios interactivos bajo modelos análogos de Museos Interactivos, como el MIDE (Museo Interactivo de Economía) exconvento betlemita S.XVI y Museo del Chopo (Pabellón Industrial finales S.XIX), ambos en CDMX. Museos de gastronomía como ALIMENTARIUM/Musée de l'alimentation québécois (Verley) y Musée de l'agriculture et l'alimentation MQAA.

A pesar de que Coahuila cuenta con una basta tradición de la Industria Agroalimentaria, esta no está documentada. Mediante el presente proyecto no sólo se pretende rehabilitar un edificio Patrimonial, sino introducirlo dentro del imaginario popular, crear identidad y dar sentido de pertenencia, para detonar la recuperación tanto del inmueble, como de las tradiciones gastronómicas y culturales en general.

Palabras clave: rescate patrimonio Industrial, museo interactivo, molinos trigo siglos XIX-XX, emprendimiento con enfoque de género, Gastronomía en México.

Coahuila's Food Agroindustry Interactive Museum (Midagral)

This project proposes the rehabilitation and restoration of the mill “La Colmena”, built in 1856, one of the largest and most important in Mexico until the mid-twentieth century. Currently the property is in ruins and for sale as land, however, it is still redeemable.

The proposal consists of the architectural rescue, adaptation and museum development which narrates the history and characteristics of the agri-food industry in Coahuila, mainly wheat. Through the restoration of the property respecting materials and construction techniques. Adaptation to interactive spaces under analogous models of Interactive Museums, such as the MIDE (Interactive Museum of Economics), exconvent betlemita 16 h Century and Museo del Chopo (Industrial Pavilion late 19th Century), both in Mexico City Gastronomy museums such as ALIMENTARIUM/ Musée de l'alimentation québécois (Verley) and Musée de l'agriculture et l'alimentation MQAA.

Regardless Coahuila's Agri-food Industry vast tradition, it has not been documented. Through this project, it is not only intended to rehabilitate a Heritage building, but to introduce it into the popular imagination, create identity and give a sense of belonging. In order to detonate its recovery, both of the building and of the gastronomic and cultural traditions in general.

Keywords: Industrial heritage rescue, interactive museum, wheat mills 19th -20th century, entrepreneurship with a gender perspective, gastronomy in Mexico.



ERIC JAVIER MARKOWSKI. Profesor y Licenciado en Artes Plásticas con Orientación en Pintura UNLP (2010 y 2017). Becas de intercambio en Uruguay (IENBA/UdelaR 2008 y 2012) y en Brasil (UFMG-2008). Residencias en Arte Contemporáneo en Colombia (2011), Chile (2012 y 2015), Brasil (2012 y 2016), México (2013), Argentina (2016), Uruguay (2017) e Italia (2019). Docente en la Facultad de Artes -UNLP-. Realizó los Programas de Artistas PAC 2015 -Galería Gachi Prieto-, Proyecto Imaginario 2016 (sede Casa Abasto) y Programa TURMA II de Fotografía 2017. Doctorando en Arte Latinoamericano -Facultad de Artes/UNLP-.

PÓSTER

Lo que en la carne se conserva: una mirada al patrimonio de la industria de la carne en Argentina desde el Arte Contemporáneo

La presente investigación se orienta al estudio de los procesos de patrimonialización en localidades de la Argentina con un fuerte sentido identitario en relación a la industria de la carne. Es posible repensar dichos procesos, a partir de los aportes que el campo del Arte Contemporáneo tiene para realizar desde una perspectiva decolonial, específica y situada. Se propone con el presente trabajo alimentar una mirada que contribuya a complejizar, actualizar y extender la memoria, preservación y difusión del patrimonio argentino vinculado a antiguos saladeros, mataderos y/o frigoríficos para sostener los diálogos que con otros espacios o sitios patrimoniales de Sudamérica (y otras partes del mundo), se dan por su propia naturaleza, por su/s historia/s y/o contexto geopolítico.

Palabras clave: Patrimonio industrial, carne, fotografía, arte contemporáneo.

What in meat is conserved: one look of the meat industry heritage in Argentina from Contemporary Art

This research is oriented to the study of the patrimonialization processes in many localities of Argentina with a strong sense of identity in relation to the meat industry. It is possible to rethink these processes, based on the contributions that the field of Contemporary Arts has to make from a decolonial, specific and situated perspective. It is proposed with this work to nurture a look that contributes to enrich, update and extend the memory, preservation and dissemination of the Argentine heritage linked to old saladeros, slaughterhouses and meat processing plants to sustain the dialogues with other spaces or heritage sites in South America (and other parts of the world), are given by their own nature, by their history/ies and/or geopolitical context.

Keywords: industrial heritage, meat, corned beef, photography, contemporary art.



MARION STEINER. Es geógrafa cultural, especializada en la interpretación del patrimonio industrial desde una perspectiva global. Es licenciada por la Humboldt Universität zu Berlin, tiene un máster en Geopolíticas por la Université Paris 8 y un doctorado en Patrimonio Urbano por la Bauhaus Universität Weimar. A lo largo de su carrera profesional, ha participado en dos candidaturas al Patrimonio Mundial de la UNESCO de antiguas regiones mineras en Europa. Desde 2018, es Profesora en la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile. Desde 2019, es Secretaria General del Comité Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial (TICCIH).



FERNANDO VENEGAS. Es historiador cultural y ambiental. Es Licenciado en Historia por la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Magíster en Historia, con mención en Historia Económica y Social por la misma casa de estudios y Doctor en Historia por la Universidad de Chile (Santiago). Es investigador responsable del proyecto Fondecyt 1190308, "Mutualismo en Chile: 1925-1990". Desde 2009 es académico de la Universidad de Concepción, donde es Director de su Departamento de Historia y de su programa de Doctorado. Además es editor general de la Revista de Historia UdeC.



ANDRÉS MOREIRA-MUÑOZ. Es Doctor en Geografía por la Universidad Erlangen-Nürnberg, Alemania. Actualmente es Profesor Titular en el Instituto de Geografía de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile. Dirige el proyecto Anillos Biogeoart (Biogeografías Creativas; www.biogeoart.cl). Está desarrollando proyectos en biogeografía y sistemas sustentables, y la frontera entre patrimonio natural y cultural.

Los súper tomates de Limache: Frutos de un proyecto infraestructural inacabado en el hinterland de Valparaíso, Chile

Uno de los productos agrícolas tradicionales más conocidos en el Chile Central al día de hoy son los llamados "súper tomates" de Limache. Esta ciudad media en el *hinterland* de Valparaíso está situada en un valle árido caracterizado por un clima tipo mediterráneo, que, gracias a la construcción de un sofisticado sistema de gestión de las aguas en el siglo XIX, se convirtió en tierras fértiles para la producción agro-alimentaria.

Nuestra ponencia da una lectura territorial a esta transformación, considerando que un elemento clave para el desarrollo de Limache era su cercanía con la ciudad-puerto mundial de Valparaíso que, de su parte, era en aquella época el centro comercial y financiero en la costa oeste de América del Sur, creciendo muy dinámicamente. En ese sentido, más que hablar de los tomates limachinos propiamente tal, nos enfocamos en el análisis de las precondiciones hídricas, sociales, tecnológicas y políticas complejas que se alinearon para posibilitar su cultivo y posterior procesamiento industrial.

Tomando en cuenta la apertura de la línea férrea entre Valparaíso y la capital Santiago de Chile, trazada por Limache, y la migración de una parte de la élite porteña hacia el interior en búsqueda de diversificar sus actividades económicas, demostramos el rol clave que tuvo el Canal Waddington para el desarrollo agrícola y urbano de Limache, analizándolo en su contexto geopolítico de haber sido uno de toda una serie de proyectos hidráulicos de gran escala propuestos por diferentes actores privados en la región con el objetivo de suministrar agua potable a la ciudad de Valparaíso.

De hecho, estamos aquí frente a un caso clásico de intereses particulares en permanente conflicto, donde la resultante inconclusión de un proyecto, si bien representó un fracaso desde el punto de vista de algunos, significó un gran beneficio para otros – y en particular dio como fruto los sabrosos tomates lima-chinos.

Palabras clave: historia del agua, sistemas tecnológicos de gran escala, análisis geopolítico, iniciativas privadas y redes de actor, industria agro-alimentaria.

Limache's Super Tomatoes: Fruits of an unfinished infrastructure project in the hinterland of Valparaíso, Chile

One of the best-known traditional agricultural products in Central Chile today are the so-called “super tomatoes” from Limache. This medium-sized city in the hinterland of Valparaíso is located in an arid valley characterized by a Mediterranean-type climate, which, thanks to the construction of a sophisticated water management system, became fertile land for agro-food production in the 19th century.

Our paper offers a territorial reading of this transformation, considering that a key element for Limache's development was its proximity to the global port-city of Valparaíso, which, for its part, was at that time the commercial and financial centre on the west coast of South America and growing very dynamically. In this sense, rather than specifically talking about tomatoes from Limache, we focus on the analysis of the complex hydrographical, social, technological and political preconditions that aligned to make their cultivation and subsequent industrial processing possible.

Taking into account the opening of the railway line between Valparaíso and the capital Santiago de Chile, traced through Limache, and the migration of part of the port city's elite inland in search of diversifying their economic activities, we demonstrate the key role that the Waddington Canal played in Limache's agricultural and urban development, analysing it in its geopolitical context of having been one of a series of large-scale hydraulic projects proposed by different private actors in the region with the aim of supplying drinking water to the city of Valparaíso.

In fact, we are faced here with a classic case of private interests in permanent conflict, where the resulting inconclusion of one project, while representing a failure from the point of view of some, meant a great benefit for others – and in particular bore fruit in the form of the tasty Limachino tomatoes.

Keywords: water history, large technological systems, geopolitical analysis, private initiatives and actor networks, agro-food production.



RENÉ BORETTO OVALLE. Es Corresponsal de TICCIH en Uruguay. Fundador del Museo de la Revolución Industrial en Fray Bentos, Uruguay e integrante de la Comisión de Gestión que elaboró el dossier para UNESCO con la finalidad de ser aceptado y declarado como Patrimonio Mundial, lo que sucedió en 2015.

¡Qué gustos tiene el patrimonio industrial!

Es difícil pero no imposible rescatar los “gustos” que están relacionados a un paisaje de la industria, sobre todo el de la agro alimentación. Las sensaciones que se reconoce en el estudio de la actividad de una industria alimenticia, son, por desgracia, tan volátiles como aquellos instantes que una leve brisa los borra para siempre. Sólo permanecen en la memoria y, a veces, en las referencias escritas de quienes fueron sus testigos presenciales. Me viene al recuerdo el relato de las experiencias sensoriales de un testigo imaginario caminando detrás del cortejo fúnebre cuando en marzo de 1872 falleció el genio de la Liebig’s Extract of Meat Company de Fray Bentos.

Pero, en este caso, hay numerosas instancias de estos “recuerdos” vívidos que nos permiten recurrir a esos testimonios para agregar “lo intangible” a lo que ya de por sí caracteriza al patrimonio industrial. Crónicas muy bien dotadas, recuerdos de consumidores, impactos de las promociones, breves párrafos de comentarios técnicos y, como si fuese poco, el deambular de estas experiencias a través del tiempo que llegan hasta hoy día, cuando quienes ingresan al Museo de la Revolución Industrial, en el mismo sitio donde hacia 1875 se fabricaba el famoso fertilizante, se sienten trasladados al pasado por el olor de la madera de pino con que se construyó ese inmenso edificio.

Los guías del Museo, también sirven de nexo en este sentido, porque ellos han sido contemporáneos - cuando no directos hijos o nietos - y trasladan esos sentimientos para ayudar a los asombrados visitantes a complementar una “visión” lo más cercana a aquellas realidades que de a poco irán desapareciendo si no usamos los recursos de la palabra y de nuestras letras para que permanezcan vivos en la imaginación.

Palabras clave: gusto, patrimonio, agroalimentación, memoria, museos.

What a taste for industrial heritage!

It is difficult but not impossible to rescue the “tastes” that are related to an industrial landscape, especially that of agri-food. The sensations that are recognized in the study of the activity of a food industry, are, unfortunately, as volatile as those moments that a slight breeze erased them forever. They only remain in the memory and, sometimes, in the written references of those who were his eyewitnesses. The story of the sensory experiences of an imaginary witness walking behind the funeral procession comes to mind when in March 1872 the genius of the Liebig’s Extract of Meat Company of Fray Bentos died.

But, in this case, there are numerous instances of these vivid “memories” that allow us to draw on these testimonies to add “the intangible” to what already characterizes industrial heritage. Very well endowed chronicles, consumer memories, impacts of promotions, brief paragraphs of technical comments and, as if that were not enough, the wandering of these experiences through time that reach today, when those who enter the Museum of the Industrial Revolution, in the same place where the famous fertilizer was manufactured around 1875, they feel transferred to the past by the smell of the pine wood with which that immense building was built.

The Museum guides also serve as a nexus in this sense, because they have been contemporaries - if not direct children or grandchildren - and they convey those feelings to help astonished visitors to complement a “vision” as close to those realities as possible. They will gradually disappear if we do not use the resources of words and letters so that they remain alive in the imagination.

Keywords: taste, heritage, agri-food, memory, museums.



JULIÁN SOBRINO SIMAL. Doctor en Historia del Arte y Profesor Titular (jubilado) de la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Sevilla. Imparte clases en el Master de Arquitectura y Patrimonio de las universidades de Sevilla y Huelva. Especialista en Historia de la Arquitectura Industrial y en Sistemas de Interpretación del Patrimonio Industrial. Ha impartido cursos en universidades Latinoamericanas como: la U. Central y U. de Concepción en Chile, la FADU de Uruguay, la UNESP y la UFPEL de Brasil y la FUAC en Colombia. Entre sus publicaciones destacamos: "Arquitectura industrial en España, 1830-1990", "Arquitectura de la industria en Andalucía", "Patrimonio Industrial y Obra Pública como recurso didáctico. Los puertos", "La Arquitectura ferroviaria en Andalucía. En: 150 años de Ferrocarril en Andalucía: un balance". "Luces sobre la memoria. La Real Fábrica de Artillería de Sevilla. Patrimonio histórico militar e industrial". Ha dirigido proyectos de investigación del Plan Nacional de I+D+i y de Programas INTERREG. Es Vocal de TICCIH-España y Coordinador del Foro de Arquitectura Industrial de Andalucía.



MARÍA CALDEIRO LÓPEZ. Gerente de FUNDAMAR. Fundación para la Pesca y Marisqueo. Vigo.

Paisajes comestibles: territorios, producción, menús y servicio de mesa

Los Paisajes Comestibles, de la tierra y el mar, deben ser percibidos desde diferentes ámbitos de observación, para poder apreciar cómo han sido conformados y transformados por diferentes variables estructurantes tales como para la tierra: la latitud, la altitud, los vientos, la pendiente, la orientación, la geología; y para el mar: la hidrología, la latitud, la profundidad, el lecho, la salinidad, la luz, la temperatura o las corrientes. Generándose unos saberes que, unidos a unos procedimientos, constituyen una cultura anclada en la tradición y en la inteligencia colectiva.

Los Paisajes Comestibles se caracterizan por conformar una secuencia completa: 1. los paisajes estructurales para la extracción o producción básica; 2. los paisajes articuladores para la distribución de lonjas y mercados; 3. los paisajes funcionales orientados a la distribución y el consumo.

Los Paisajes Comestibles, de la tierra y el mar, forman parte de unos ecosistemas en los que se integra y reconoce la cadena de valor propia de la industria alimentaria. De modo que podemos observar, aprender y disfrutar de las tareas extractivas y productivas, de los diferentes modos de habitar, del manejo experto de los recursos, de su relación con el medio natural y de unos oficios de honda tradición, aunque todas estas variables deben ser explicadas desde la dialéctica, siempre conflictiva, entre cambio y permanencia.

Palabras clave: paisajes comestibles, industria alimentaria, culturas del trabajo.

Edible landscapes: territories, production, menus and table service

Edible landscapes, from the land and the sea, must be perceived from different spheres of observation, so as to appreciate how they have been shaped and transformed by different structural variables such as for the land: latitude, altitude, winds, slope, orientation, geology; and for the sea: hydrology, latitude, depth, bed, salinity, light, temperature or currents. This generates knowledge which, together with procedures, constitutes a culture rooted in tradition and collective intelligence.

Edible landscapes are characterised by the fact that they form a complete sequence: 1. structural landscapes for extraction or basic production. 2. the articulating landscapes for the distribution of auctions and markets. 3. functional landscapes for distribution and consumption.

Edible landscapes, from the land and the sea, are part of ecosystems in which the food industry's own value chain is integrated and recognised. Thus, we can observe, learn, and enjoy the different ways of living, the expert management of resources, their relationship with the natural environment and some trades of deep tradition, although all these variables must be explained from the dialectic, always conflictive, between change and permanence.

Keywords: edible landscapes, food industry, work cultures.



DOMINGO CUÉLLAR. Doctor en Historia y Especialista en Transportes, ha sido profesor asociado en la Universidad Autónoma de Madrid e investigador visitante en Universidade Estadual Paulista (UNESP). Ha desempeñado diferentes puestos de gestión en la Fundación de los Ferrocarriles Españoles. Es autor de diferentes monografías, capítulos de libros y artículos en revistas especializadas sobre historia del transporte y el patrimonio industrial. En la actualidad en RENFE Viajeros SME SA es el responsable del sistema de archivos de la empresa.



AURORA MARTÍNEZ-CORRAL. Arquitecta y Doctora en Arquitectura, es profesora asociada en el departamento de Construcciones Arquitectónicas de la UPV, y ejerce como arquitecta de los Servicios Jurídicos e Infracciones Urbanísticas del Ayuntamiento de Bétera (Valencia). Sus investigaciones y publicaciones se han centrado en la arquitectura ferroviaria, su análisis constructivo-material y la protección de este patrimonio.

La cocina como lugar y herramienta: una mirada al caso de las viviendas ferroviarias (siglos XIX-XX)

La cocina es un lugar identificable con una clara función en nuestra vida y forma parte de la trilogía esencial dormir-comer-estar (Muntañola Thornberg 1975). El término admite dos significados principales: un espacio concreto y una instalación. Es decir, puede a la vez entenderse como continente y como parte del contenido; admite, pues, diferentes enfoques y análisis. De un modo u otro, es un espacio y elemento que acrecentó su protagonismo a lo largo del siglo XX en los hogares.

En el contexto de la vida cotidiana, antes de los periodos de consolidación y crecimiento de la clase media, la cocina era un espacio externo a la propia vivienda que se compartía con otros inquilinos en las casas de vecindad, por lo que también tenía una connotación de espacio de sociabilidad. El fin de la segregación de la cocina de la vivienda, llegará con la construcción de las primeras promociones de las viviendas baratas, en el primer tercio del siglo XX, y se consolidará en la segunda mitad del siglo, cuando la explosión inmobiliaria, acompañada de una gran urbanización y procesos migratorios campo-ciudad, provoquen el segundo gran ensanche en las ciudades contemporáneas.

La cocina también es la puerta de mecanización del hogar, tanto en lo relativo a la organización como a la reducción de trabajos innecesarios, que ya era visible al final del siglo XIX, pero que se acelerará en la segunda mitad del siglo XX, cuando se traslada al hogar un modo particular de organización científica de tareas (Giedion 1978).

En nuestra comunicación nos centraremos en el estudio de la evolución de las cocinas (espacio y elemento) en las viviendas de los trabajadores ferroviarios durante el siglo XX en España. Organización del espacio, evolución de los materiales, desarrollo de instalaciones para la modernización, innovaciones aparecidas y otras características de las cocinas de los trabajadores son el interés de nuestra investigación. Existe una interesante evolución de la cocina, que recibió todo tipo de innovaciones y aportaciones en su diseño, distribución y relación con el resto de la vivienda, con una clara inspiración internacional (Aicher 2004) (Liñán Pedregosa 2015) (Carreiro Otero y López González 2019), por lo que queremos ver hasta qué punto estos cambios llegaron a las viviendas ferroviarias españolas de la época, y a la sociedad española en su conjunto.

Palabras clave: vivienda, construcción, materiales, instalaciones, mecanización.

The kitchen as place and tool: a look at the case of railway Dwellings (19th-20th centuries)

The kitchen is an identifiable place with a clear function in our lives as part of the essential sleeping-eating-being trilogy (Muntañola Thornberg 1975). The term has two main meanings: a concrete space and an

installation. That is, it can be understood both as a container and as part of the content; it therefore admits different approaches and analyses. In one way or another, it is a space and element that has become increasingly prominent in households throughout the 20th century.

In the context of everyday life, before the periods of consolidation and growth of the middle class, the kitchen was a space outside the dwelling itself that was shared with other tenants in the tenement houses, so it also had a connotation of a space for sociability. The end of the segregation of the kitchen from the dwelling came with the construction of the first low-cost housing developments in the first third of the 20th century and was consolidated in the second half of the century, when the real estate explosion, accompanied by major urbanisation and rural-urban migration processes, led to the second great urban expansion in contemporary cities.

The kitchen is also the gateway to the mechanisation of the household, both in terms of organisation and the reduction of unnecessary work, which was already visible at the end of the 19th century, but which will accelerate in the second half of the 20th century, when a particular mode of scientific organisation of tasks is transferred to the household (Giedion 1978).

In our paper we will focus on the study of the evolution of kitchens (space and element) in railway workers' dwellings during the 20th century in Spain. The organisation of space, the evolution of materials, the development of facilities for modernisation, the innovations that appeared and other characteristics of workers' kitchens are the focus of our research. There is an interesting evolution of the kitchen, which received all kinds of innovations and contributions in its design, distribution and relationship with the rest of the dwelling, with a clear international inspiration (Aicher 2004) (Liñán Pedregosa 2015) (Carreiro Otero and López González 2019), so we want to see to what extent these changes reached the Spanish railway dwellings of the time, and Spanish society as a whole.

Keywords: housing, construction, materials, installations, mechanisation.



LUIS MANUEL PALMERO IGLESIAS. Profesor Titular de Universidad, Departamento de Construcciones Arquitectónicas, área Edificación, de la Universitat Politècnica de València, de formación polivalente es Arquitecto Técnico, Ingeniero de Edificación, Master en Rehabilitación, Licenciado en Bellas Artes y Dr. Cum Laude, Premio Extraordinario del Programa: Arquitectura, Construcción, Planificación Urbana y Paisaje. Dr. Honoris Causa-Odesa State Academy of Architecture and Civil Engineering. Ha sido Director de la Cátedra UNESCO-Universidad y Patrimonio de la UPV. Es editor in Chief y fundador de la revista científica Vitruvio International Journal of Architectural Technology and Sustainability indexada en Scopus y reconocida como Clase A italiana.



GRAZIELLA BERNARDO. Investigador científico-disciplinar en Ciencia y Tecnología de los Materiales en la Universidad de Basilicata, Italia (2001). Titular de Ciencia y Tecnología de los Materiales y Restauración Arquitectónica de la licenciatura de Arquitectura. Profesora Titular de Metodologías Innovadoras para Restauración de Frescos del Laboratorio de Diagnóstico Aplicado al Patrimonio Arqueológico y Artístico Licenciada en 1996 Matrícula de Honor en Ingeniería del Medio Ambiente y del Territorio, UNIBAS. En 2000 se doctoró en "Ciencia y tecnología de los minerales y subproductos industriales" (Universidad de Sassari). La actividad de investigación se centra en Materiales y metodologías innovadoras para la restauración.



FRANCISCO JAVIER CÁRCEL CARRASCO. Profesor Titular de Universidad del Departamento de Construcciones Arquitectónicas, área Instalaciones, de la Universitat Politècnica de València. De formación académica polivalente, es Ingeniero Industrial y Doctor Ingeniero Industrial por la Universidad Politècnica de Valencia, así como Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales por la UNED. Ingeniero en Electrónica por la Universidad de Valencia y Licenciado en Ingeniería Mecánica y Energética por la Universidad de París 6 (Francia). Tiene una importante experiencia demostrada en el sector industrial donde ha gestionado y dirigido más de 800 importantes proyectos en actividades terciarias, grandes hoteles y centros comerciales.



FABIOLA COLMENERO FONSECA. Profesora Investigadora de tiempo completo del Departamento del Hábitat y Desarrollo Urbano. ITESO. Miembro del núcleo académico básico de la Maestría en Diseño Estratégico e Innovación social. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). Premio Nacional Investigación Paul Grendrop Fracotte. Dra. en Artes por la Universidad de Guanajuato. Maestra en Ciudad y Espacio Público Sustentable, ITESO. Maestra en Paisajismo Jardinería y Espacio Público, Universidad de Granada. Licenciatura en Arquitectura con Reconocimiento Laudado, Universidad de Guanajuato. Fue Jefe de Departamento en la Auditoría Superior del Estado de Guanajuato. Coordina el PRONACE de "Vivienda social adecuada y derecho a la ciudad para garantizar un hábitat sostenible en el occidente de México" Investigaciones: Paisaje y Culturas Constructivas de la Sierra de Jalisco. Estudio de la ciudad patrimonial actual. Laboratorio de movilidad y 3ª Edad.

El oro blanco de la ciudad de Gragnano (Napoli, Italia)

El artículo describe la historia de la producción de harina de trigo en el Valle dei Mulini de la ciudad de Gragnano, cerca de la ciudad de Nápoles en Campania (Italia). Uno de los primeros barrios industriales complejos de la historia que puede considerarse un arquetipo de ecología industrial que combina la protección del medio ambiente con el desarrollo económico y social de las comunidades. En el valle había una serie de molinos que se conectaban en cascada a través de un acueducto en arco que utilizaba el salto hidráulico del arroyo Vernotico para hacer girar la rueda horizontal que accionaba la muela del trigo por un eje vertical. Los molinos producían una harina de excelente calidad que conservaba todas sus propiedades nutricionales y organolépticas gracias a la baja velocidad de rotación de la muela que evitaba el sobrecalentamiento de la piedra dura y resistente a la abrasión. En el siglo XVIII, la invención de la máquina de vapor y de la electricidad, junto con el impuesto sobre la molienda del nuevo Reino de Italia, marcaron el inicio del declive de las actividades de los molinos de agua hasta su completo cierre en la década de 1940. La historia de la molienda del trigo también está ligada a la invención y producción en talleres en el siglo XVI de los maccheroni, el primer tipo de pasta seca en formato largo que a lo largo de los siglos se ha convertido en el símbolo de la tradición gastronómica de la ciudad de Nápoles y de todo el sur de Italia. Durante el siglo XVIII, la produc-

ción de pasta, inicialmente secundaria a la molienda del trigo, se volvió en la principal actividad económica y la pasta seca fue llamada por esta razón el oro blanco de la ciudad de Gragnano. A pesar del declive de la actividad molinera, la ciudad conservó su antiguo papel de importante centro de producción gracias a su oro blanco. Surgieron barrios de producción urbana en los que los espacios abiertos de la ciudad se utilizaban para secar la pasta. Al igual que los antiguos molinos, también pueden considerarse un ejemplo de actividad industrial ecológica que utiliza recursos naturales renovables y promueve el desarrollo sostenible.

Palabras clave: desarrollo sostenible, arqueología industrial, ecología industrial, molinos de rueda horizontal, distritos urbanos productivos.

The white gold of the city of Gragnano (Naples, Italy)

The article describes the history of wheat flour production in the Valle dei Mulini of the town of Gragnano, near the city of Naples in Campania (Italy). One of the first complex industrial districts in history, it can be considered an archetype of industrial ecology combining environmental protection with the economic and social development of communities. In the valley there were a series of mills that were connected in a cascade through an arched aqueduct that used the waterfall of the Vernotico stream to turn the horizontal wheel that powered the wheat millstone by a vertical shaft. The mills produced flour of excellent quality which retained all its nutritional and organoleptic properties thanks to the low rotational speed of the millstone, which prevented the hard, abrasion-resistant stone from overheating. In the 18th century, the invention of the steam engine and electricity, together with the milling tax of the new Kingdom of Italy, marked the beginning of the decline of the water mills' activities until their complete closure in the 1940s. The history of wheat milling is also linked to the invention and production in workshops in the 16th century of maccheroni, the first type of long dry pasta which, over the centuries, has become the symbol of the gastronomic tradition of the city of Naples and of the whole of southern Italy. During the 18th century, the production of pasta, initially secondary to wheat milling, became the main economic activity and for this reason dry pasta was called the white gold of the city of Gragnano. Despite the decline of the milling activity, the town kept its ancient role as an important production centre thanks to its white gold. Urban production districts sprang up in which the open spaces of the town were used to dry the pasta. Like the old mills, they can also be seen as an example of green industrial activity that uses renewable natural resources and promotes sustainable development.

Palabras clave: sustainable development, Industrial archaeology, Industrial ecology, Horizontal wheel mills, Productive urban districts, Industrial archaeology.



LOLA GOYTIA GOYENECHEA. Departamento de Urbanística y Ordenación del Territorio. Universidad de Sevilla. Actividad docente-investigadora en el Departamento de Urbanística y Ordenación del Territorio de la ETS de Arquitectura de la Universidad de Sevilla desde el año 1999 hasta la actualidad. Bajo el epígrafe “Estudio de transformaciones urbanísticas, económicas y sociales en Andalucía entre los siglos XIX y XXI: el ayer y hoy de nuestra realidad económica – territorial”, investigo sobre el valor del Patrimonio Arquitectónico-Bibliográfico-Natural-Etnológico-Industrial. Pertenezco al grupo de investigación FQM-240, donde matemáticos y urbanistas usamos SIG aplicados a la investigación y docencia. Más específicamente tengo orientada la investigación hacia el estudio de funciones urbanas, analizando en especial los orígenes industriales generadores de la estructura urbano-territorial a través de SIG.



NIEVES MARTÍNEZ ROLDÁN. Departamento de Urbanística y Ordenación del Territorio. Universidad de Sevilla. Actividad docente-investigadora en el Departamento de Urbanística y Ordenación del Territorio de la ETS de Arquitectura de la Universidad de Sevilla. Bajo el epígrafe “Estudio de transformaciones urbanísticas, económicas y sociales en Andalucía entre los siglos XIX y XXI: el ayer y hoy de nuestra realidad económica – territorial”, investigo sobre el valor del Patrimonio Arquitectónico-Bibliográfico-Natural-Etnológico-Industrial. Pertenezco al grupo de investigación FQM-240, donde matemáticos y urbanistas usamos SIG aplicados a la investigación y docencia. Más específicamente tengo orientada la investigación hacia el estudio de herramientas para la rehabilitación de espacios mineros, agrícolas, portuarios e industriales que han quedado obsoletos.

Patrimonio etnológico, cultura e identidad. Incidencia de la actividad productiva del pimentón en el paisaje de la comarca de la vera (Cáceres, Extremadura)

Desde que llegara al Monasterio de los monjes jerónimos en Cuacos de Yuste (Cáceres) en el s.XVI, la producción del Pimentón de la Vera ha sido seña de identidad de la histórica Comarca de la Vera en Extremadura, destacando esta, junto con la Huerta de Murcia, como principal productora a nivel nacional. Situada al noreste de la provincia de Cáceres, en ella destacan como epicentro de dicha actividad: Jaráiz de la Vera, Cuacos de Yuste, Jarandilla de la vera, Losar de la Vera y Villanueva de la Vera.

Esta industria agrícola rural, de gran importancia dado su valor etnológico ligado a la historia y a los modos de vida tradicionales, con el paso del tiempo ha condicionado el paisaje y el territorio incidiendo en los mismos durante las fases de plantación, secado y manufactura en instalaciones industriales para su molienda y envasado.

La contextualización histórica y socioeconómica de la comarca, el estudio de todas las fases de producción y de las arquitecturas e infraestructuras asociadas a las mismas, así como la definición de hitos singulares ligados a dicha actividad, es el objetivo de esta investigación para conocer la incidencia que sobre el paisaje ha tenido esta especie amparada por la denominación de origen protegida “Pimentón de la Vera”, y establecer circuitos o rutas culturales que reflejen la identidad del lugar y den a conocer sus valores etnológicos, patrimoniales, culturales e históricos, dinamizando con ello el turismo sostenible.

Palabras clave: Comarca de la Vera, pimentón, paisaje cultural, secadero, patrimonio etnológico.

Ethnological heritage, culture and identity. Incidence of the paprika productive activity in the lanscape of the comarca de la vera (Cáceres, Extremadura)

Since it arrived at the Monastery of the Jerónimos monks in Cuacos de Yuste (Cáceres) in the 16th century, the production of Pimentón de la Vera has been a hallmark of the historic Comarca de la Vera in Extremadura, highlighting this, along with the Huerta de Murcia, as the main producer nationwide. Located to the northeast of the province of Cáceres, the following stand out as the epicenter of this activity: Jaráiz de la Vera, Cuacos de Yuste, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera and Villanueva de la Vera.

This rural agricultural industry, of great importance given its ethnological value linked to history and traditional ways of life, over time has conditioned the landscape and the territory affecting them during the planting, drying and manufacturing phases, the latter in industrial facilities for grinding and packaging.

The historical and socioeconomic contextualization of the region, the study of all the production phases and the architectures and infrastructures associated with them, as well as the definition of singular milestones linked to this activity, is the objective of this research to know the impact that this spice, protected by the protected designation of origin "Pimentón de la Vera", has had on the landscape and establish circuits or cultural routes that reflect the identity of the place and make known its ethnological, heritage, cultural and historical values, energizing sustainable tourism.

Keywords: Comarca de la Vera, paprika, cultural landscape, dryer, ethnological heritage.



SHEILA PALOMARES ALARCÓN. Doctora Arquitecta y doctora en Historia (Patrimonio Cultural). Investigadora del CIDEHUS-IIFA-Universidad de Évora (Portugal) y colaboradora del Máster Erasmus Mundus TPTI - Techniques, Patrimoine, Territoires de l'Industrie (Universidad de Évora; Université Paris 1 Phantéon-Sorbonne; Università degli Studi di Padova). Es miembro de la Red de Expertos del Proyecto Campus de Excelencia Internacional en Patrimonio Cultural y Nacional de las Universidades andaluzas y ganadora del Premio de investigación "Cronista Alfredo Cazabán" 2018 por la obra "Pan y aceite: Arquitectura industrial en la provincia de Jaén. Un patrimonio a conservar". Una de sus principales líneas de investigación es el Patrimonio industrial agroalimentario en el Mediterráneo.

Arquitectura agroalimentaria contemporánea: de ruta turística por el Alentejo (Portugal)

La producción vinculada a la industria agroalimentaria en el Alentejo (Portugal) durante el siglo XX se ha fundamentado en la producción de harina, de aceite de oliva y de vino, aunque en proporciones heterogéneas.

Durante los primeros setenta años, y, coincidiendo con la instauración de diferentes políticas intervencionistas que favorecían la producción de cereales, estos fueron predominantes, y la floración de grandes empresas harineras también. El segundo lugar en el pódium lo ocupaba el aceite de oliva, que dio como resultado grandes complejos industriales en los que además de aceite, se fabricaban otros productos. Finalmente, estaba el vino, cuya producción era más limitada, pero su arquitectura no menos interesante.

El devenir de los años y los cambios en los sistemas productivos, principalmente a partir de la adhesión de Portugal a la Comunidad Europea en 1986, hizo que los datos se invirtiesen y que, como consecuencia, tengamos ahora numerosas fábricas de harina abandonadas y nuevas fábricas vinícolas y oleícolas, muchas de las cuales, de arquitectura contemporánea de gran calidad.

Con esta comunicación se pretende, a partir de una de ruta turística, contribuir al conocimiento de la arquitectura agroalimentaria contemporánea del Alentejo a través del análisis de sus características técnicas y arquitectónicas.

Palabras clave: arquitectura agroalimentaria, arquitectura contemporánea, reuso, turismo industrial, Portugal.

Contemporary agri-food architecture: a tourist route through the Alentejo (Portugal)

Production linked to the agri-food industry in the Alentejo (Portugal) during the 20th century was based on the production of flour, olive oil and wine, although in heterogeneous proportions.

During the first seventy years, and coinciding with the establishment of different interventionist policies that favoured cereal production, cereals were predominant, as was the flourishing of large flour companies. The second place on the podium was occupied by olive oil, which resulted in large industrial complexes in which, in addition to oil, other products were manufactured. Lastly, there was wine, whose production was more limited, but whose architecture was no less interesting.

The passing of the years and the changes in production systems, especially since Portugal's accession to the European Community in 1986, have led to a reversal of the data and, as a result, we now have numerous abandoned flour factories and new wine and olive oil factories, many of which are characterised by their high-quality contemporary architecture.

The aim of this communication is to contribute to the knowledge of contemporary agri-food architecture in the Alentejo through the analysis of its technical and architectural characteristics along a tourist route.

Keywords: agri-food architecture, contemporary architecture, reuse, industrial tourism, Portugal.



BLANCA GARCÍA HENCHE. Académica e investigadora del área de Comercialización e Investigación en la Universidad de Alcalá. Doctora en Ciencias Económicas, sus principales campos de investigación son el turismo experimental, gastronómico y el marketing de destinos culturales. Sus investigaciones han sido publicadas en revistas académicas (C. de Turismo, Conservar Patrimonio, Frontiers in Psychology o Sustainability) y libros de editoriales de prestigio académico (ESIC-Pirámide, AGE, Marcial Pons, etc.). Miembro del equipo investigador el proyecto de Investigación PAI-MONTUR de la Consejería de Educación de Castilla-La Mancha Participa activamente en congresos internacionales de Turismo, Patrimonio, Cultura y geografía humana (INVTUR, INCUNA, AEDEM o CITURDES.)



ERICA SALVAJ CARRERA. Académica e investigadora del área de Dirección General y Estrategia en la Universidad del Desarrollo (UDD), Chile y Directora de Investigación de la FEN-UDD. Maestría en Gestión de Ciencia y Tecnología de la Universidad Carlos III de Madrid y Doctora en Administración de Empresas por IESE Business School, Barcelona. Sus principales áreas de investigación son estrategia, liderazgo, cambio organizacional, redes sociales y gobierno corporativo. Autora de capítulos de libros, artículos académicos y aplicados sobre gestión de empresas. Sus publicaciones han aparecido en revistas de prestigio como Harvard Business Review, Corporate Governance: an International Review, Harvard Deusto Business Review o Business History.



STEFANIA PARETI. In Doctora en Economía y Gestión de Empresas de la Universidad de Alcalá. Investigadora y docente de la Facultad de Economía y Negocios de la Universidad del Desarrollo y Andrés Bello, Chile. Docente en la Universidad Diego Portales (Facultad de Comunicaciones y Letras) y en ESAN Business School, Perú. Su línea de investigación principal es Cultura y Patrimonio, Geografía Humana, Marketing y Urbanismo. Investigadora Visitante en la Facultad de Economía Geográfica de la Universidad de Leibniz en Hannover y en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Bauhaus en Weimar (Alemania).

Redes de colaboración en torno a la gastronomía rural como instrumento de innovación social, mantenimiento del paisaje y sostenibilidad de los espacios rurales

Históricamente, las zonas rurales solían enfrentar ciertas desventajas como lugares para el desarrollo empresarial. Sin embargo, las tendencias modernas están creando nuevas oportunidades para el desarrollo de las zonas rurales.

Basándose en las tradiciones y el patrimonio cultural y culinario, las pequeñas empresas rurales pueden, a través de la organización, la colaboración social y el marketing aprovechar sus activos y transformar los espacios rurales en atractivos emprendimientos asociados al turismo sostenible, manteniendo a la población y el paisaje del entorno rural.

Surgen así, nuevas oportunidades de mercado en sectores tan diversos como la economía alimentaria, el turismo gastronómico, la economía verde y la economía de la experiencia. Las empresas rurales pueden aprovechar estas oportunidades ayudadas por Internet y otras tecnologías digitales que permiten superar la distancia geográfica y crear nuevas formas de proximidad a los mercados.

Desde el punto de vista turístico las zonas rurales y los pequeños empresarios culinarios (productos agroalimentarios, distribuidores, restauración y hostelería) se posicionan como servicios turísticos que permiten mantener la sostenibilidad medioambiental y social de dichas zonas rurales, apoyados por las instituciones y administraciones públicas. La experiencia se ha convertido en el objeto esencial del viaje y el turismo culinario adquiere gran relevancia en la oferta de dichas experiencias. El caso de la provincia de Guadalajara, España, sirve para ilustrar esta realidad, donde los pequeños emprendedores culinarios, los espacios gastronómicos rurales y el estilo de vida local basado en la gastronomía se convierten en recursos culturales que conforman una atractiva oferta de turismo experiencial.

El objetivo principal de este documento es explorar el proceso de construcción de colaboración y relaciones sociales entre las asociaciones y las pequeñas empresas que permiten transformar las zonas rurales en zonas comerciales prósperas y económicamente atractivas, a través de la creación de una oferta turística de experiencia relacionada con la gastronomía.

Palabras clave: paisaje agroalimentario, desarrollo territorial y marketing, redes de colaboración, turismo responsable y gastronómico, marketing experiencial.

Collaboration networks around rural gastronomy as an instrument of social innovation, landscape maintenance and sustainability of rural spaces

Historically, rural areas often faced certain disadvantages as places for business development. However, modern trends are creating new opportunities for the development of rural areas.

Based on traditions and cultural and culinary heritage, small rural businesses can, through organization, social collaboration and marketing take advantage of their assets and transform rural spaces into attractive ventures associated with sustainable tourism, maintaining the population and the landscape of the rural environment.

Thus, new market opportunities arise in sectors as diverse as the food economy, gastronomic tourism, the green economy and the experience economy. Rural businesses can take advantage of these opportunities, aided by the Internet and other digital technologies that allow them to overcome geographical distance and create new forms of proximity to markets.

From the point of view of tourism, rural areas and small culinary entrepreneurs (agri-food producers, distributors, restaurants and hotels) are positioned as tourist services that allow maintaining the environmental and social sustainability of these rural areas, supported by institutions and public administrations.

The experience has become the essential object of the trip and culinary tourism acquires great relevance in the offer of these experiences. The case of the province of Guadalajara, Spain, serves to illustrate this reality, where small culinary entrepreneurs, rural gastronomic spaces and the local lifestyle based on gastronomy become cultural resources that make up an attractive offer of experiential tourism.

The main objective of this document is to explore the process of building collaboration and social relations between associations and small businesses that allow rural areas to be transformed into prosperous and economically attractive commercial areas, through the creation of a tourist offer of experience related to gastronomy.

Keywords: agri-food landscape, territorial development and marketing, collaboration networks, responsible and gastronomic tourism, experiential marketing.



ÁLVARO BONET LÓPEZ. Estudió Arquitectura en la ETSAM de la Universidad Politécnica de Madrid, con estancia de un año en la Technische Universität de Viena con una beca Erasmus. Profesionalmente ha empezado dedicándose a reformas en Madrid, y diseño de mobiliario. Activista ciudadano, miembro fundador y vicepresidente de Madrid Ciudadanía y Patrimonio, es autor de diversos artículos sobre Patrimonio Histórico madrileño; también ha colaborado como experto comentando una sección de arquitectura en el programa de radio A vivir Madrid, y ha participado en diversos programas de radio (SER, OndaMadrid, Cope, Onda Cero, M21) y televisión (TMex, la Sexta y RTVE). Además, ha sido invitado a impartir clases en las escuelas de Arquitectura e Ingeniería de Caminos de la Universidad Politécnica de Madrid y en la Facultad de Geografía e Historia y el Máster de Gestión Cultural de la Universidad Complutense de Madrid. Como investigador se formó becado en proyectos como el Inventario de Patrimonio Industrial de la Comunidad de Madrid y la investigación inédita sobre el Real Canal de Manzanares para el Ayuntamiento y la Comunidad de Madrid, actualmente centra sus investigaciones en la figura de Antonio Palacios, colaborando en el catálogo de la exposición prevista en el Museo del Mar de Vigo para septiembre de 2021, y acaba de publicar el libro sobre dibujos del arquitecto, bajo el título “Trazar la mirada. Cuaderno de viajes de Antonio Palacios”. En su faceta artística, ha sido miembro del Joven Coro de la Comunidad de Madrid (JORCAM), participando en interpretaciones con reputados directores como José Ramón Encinar, Víctor Pablo Pérez, Andreas Schuller, Andrea Marcon o Neville Marriner, y en el concierto de Madrid 2014 de los Rolling Stones.

El desaparecido Hotel Florida de Madrid y su relación con la granja de La Ventosilla: reconstrucción de los hechos

Es muy difícil hacer lecturas de la Historia cuando todavía no ha sido escrita y todo lo que existe son fragmentos, retales sueltos. Más todavía, si además los hechos materiales que soportarían el argumento y serían susceptibles de ser analizados, han sido destruidos o simplemente se han perdido.

En Madrid existió un hotel de intensa pero breve existencia, el Hotel Florida en la plaza del Callao, inaugurado en 1924 y derribado en 1964. Apenas cuarenta años, que representan y sintetizan de la mejor manera el siglo XX de España: construido en el período de entreguerras, con el auge de la economía nacional, mirador protagonista de los tres años de Guerra Civil, perdería su sentido cosmopolita en la época de aislamiento autárquico y moriría como víctima del pujante consumismo del desarrollismo.

Su dueño, Joaquín Velasco, ingeniero de minas, se lo encargó al muy reputado arquitecto Antonio Palacios. Aun tratándose de un hito (o un mito) en nuestra historia reciente, apenas hay fotografías del interior, se ha perdido su traza, no se conservan los planos y se ha olvidado una gran parte de su memoria.

La planta baja del edificio albergó un amplio local gastronómico, la Granja Florida; además de bar restaurante fue también punto de distribución de productos lácteos de la finca burgalesa de La Ventosilla. Esta hacienda fundada por el Duque de Lerma en el siglo XVII, fue comprada por el propio Joaquín Velasco poco antes de empezarse el hotel; como ingeniero inquieto, impulsó la mecanización de la finca y su diseño como granja modelo para la explotación agrícola.

Velasco buscó una gestión agraria eficiente y de calidad, y su proyección en la metrópoli fue ese -tan afamado como misterioso- Hotel Florida.

Palabras clave: Hotel Florida, granja, Ventosilla, Antonio Palacio, Joaquín Velasco.

The disappeared Hotel Florida in Madrid and its relationship with the La Ventosilla farm: reconstruction of the facts

It is very difficult to do readings over the History when it has not yet been written, and all that exists are fragments, loose oddments. Moreover, if, in addition, the material facts that would support the argument and would be susceptible of being analyzed, have been destroyed or simply have been lost.

In Madrid there was a hotel with an intense but brief existence: the “Hotel Florida” in the Plaza del Callao, was inaugurated in 1924 and demolished in 1964. Those barely forty years of existence represents

and synthesizes the twentieth century in Spain: built in the period Between the wars, with the rise of the national economy, being one of the main viewpoints of the three-year Civil War, it would lose its cosmopolitan sense in the time of Spain's autarkic isolation and would die as a victim of Spanish developmentalism.

Its owner, Joaquín Velasco, a mining engineer, commissioned it to the highly reputed architect Antonio Palacios. Even being a milestone (or a myth) in our recent history, there are hardly any photographs of the interior, its trace has been lost, the plans are not preserved and a large part of its memory has been forgotten.

The ground floor of the building housed a large gastronomic establishment, the Granja Florida; In addition to being a bar-restaurant, it was also a distribution point for dairy products from the Burgos farm of La Ventosilla. This place founded by the Duke of Lerma in the 17th century, was bought by Joaquín Velasco himself shortly before starting the hotel; As a restless engineer, he promoted the mechanization of the farm and its design as a modern model farm.

Velasco sought efficient and quality agrarian management, and his projection in the metropolis was this famous, but mysterious, Hotel Florida.

Keywords: Hotel Florida, farm, Ventosilla, Antonio Palacio, Joaquín Velasco.



IGNACIO J. DÍAZ-MAROTO. Doctor Ingeniero de Montes, profesor e investigador de la Universidad de Santiago de Compostela. 43 artículos en revistas indexadas, Web of Science (WoS) y/o Scopus, así como libros, capítulos de libros y actas de congresos, nacionales e internacionales. Investigador principal y miembro del equipo de investigación en numerosos proyectos, habiendo tutorado seis tesis doctorales. Destacar las estancias de investigación realizadas en diferentes centros, la última, con una duración de tres meses en la Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal. Finalmente, comentar que soy miembro del Comité Científico de 12 revistas indexadas (WoS).

Ribeira Sacra: patrimonio, etnografía, paisaje cultural, viticultura heroica

Ribeira Sacra es un territorio con un patrimonio que brota por todas partes, con hondas tradiciones e insólitos paisajes. Nuestro objetivo es descubrir el patrimonio, la etnografía, los paisajes y, por supuesto, su viticultura heroica. Todo ello, acrecentado por su fallida candidatura a Patrimonio de la Humanidad. Dios creó lugares únicos que la naturaleza y el hombre transformaron y continúan modificando. La población se asentó en pequeñas aldeas, erigiendo una cultura alrededor del vino. La benignidad y fertilidad del territorio favorecieron el asentamiento de comunidades monásticas, que encontraron aquí un paraíso para una vida de oración y trabajo; al mismo tiempo, trajeron conocimientos y espiritualidad, y nos legaron obras monumentales que muestran su fe y maestría. El cultivo del viñedo ocupa 2500 ha y comprende parroquias de 20 ayuntamientos de las riberas del Miño y Sil, agrupados en cinco subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibeí, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil.

A finales de 2018, se aprobó la declaración de Bien de Interés Cultural del paisaje de la Ribeira Sacra, lo que suponía un paso importante para su declaración como Patrimonio de la Humanidad. Tanto, la Real Academia de Bellas Artes como el Consello da Cultura Galega, emitieron informes favorables. No obstante, recientemente, la Consellería de Cultura fue notificada del informe que el comité evaluador de la UNESCO elaboró, poniendo el acento en determinados aspectos. En concreto, ajustes en la documentación sobre la incidencia de las centrales hidroeléctricas construidas en los años 50-60 en los ríos Miño y Sil, y en la descripción de los procesos de desacralización tras la desamortización de Mendizábal. En palabras del embajador español, "la Ribeira Sacra y el trabajo realizado merecen no ir deprisa, sino reabrir el diálogo ante el órgano consultivo y defender los aspectos confusos y que no han sido apropiadamente valorados".

Palabras clave: Cañones del Miño y Sil, Patrimonio de la Humanidad, paisajes culturales, diálogo.

Ribeira Sacra: heritage, ethnography, cultural landscape, epic viticulture

Ribeira Sacra is a territory with a heritage that flows everywhere, deep traditions and unusual landscapes. Our goal is to discover the heritage, ethnography, landscapes and, of course, his epic viticulture. All this enhanced by the failed candidacy to World Heritage. God created unique places that nature and man transformed and continue to modify. The population settled in small villages, constructing a culture around wine. Benignity and fertility of the land favored the settlement of monastic communities, who found here a paradise for a life of prayer and work; at the same time, they brought knowledge and spirituality, and bequeathed us monumental constructions that show their faith and mastery. Vineyard cultivation occupies 2500 ha and includes parishes of 20 municipalities on the banks of the Miño and Sil rivers, grouped into five sub-zones: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibeí, Ribeiras do Miño and Ribeiras do Sil.

In late 2018, the declaration of Asset of Cultural Interest of the Ribeira Sacra landscape was approved, which was an important step for its declaration as a World Heritage Site. Both, the Royal Academy of Fine Arts, and the Galician Culture Council, issued favorable reports. However, recently, the Galician Ministry of Culture was notified of the report that UNESCO's evaluation committee prepared, emphasizing certain aspects. Specifically, adjustments in the documentation on the impact of the hydroelectric power factories built in the 50-60s on the Miño and Sil rivers, and in the description of the desacralize processes after the Mendizábal confiscation. In the words of the Spanish ambassador, "*the Ribeira Sacra and the work carried out deserve not to rush, but to reopen the dialogue before the consultative body and defend the confusing aspects that have not been properly valued.*"

Keywords: Canyons of the Miño and Sil, World Heritage, cultural landscapes, dialogue.



MARÍA ELENA CASTORE. Graduada en Arquitectura (*Università degli Studi di Roma La Sapienza*, 1998), tiene especialización en Conservación y Restauración (2002), Maestría (2013) y Doctorado en Arquitectura y Urbanismo (2018), por la *Universidade Federal de Bahia, UFBA*. Actualmente es investigadora doctoral junto al Departamento de Historia de la *Universidade de Évora*, Portugal. Entre 2013 y 2015 enseñó en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la UFBA, y en la *Escola Baiana de Decoração*, en Salvador de Bahia, Brasil. Es autora de varios artículos sobre el Patrimonio Industrial, y miembro del Consejo Directivo de la *Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale - AIPAI*.

Museo dell'Olio della Sabina: arte contemporáneo y patrimonio agroalimentario

Uno de los patrimonios agroalimentarios de la región de *Lazio*, en el centro de Italia, es el aceite de oliva de la Sabina. En esta zona, localizada entre las provincias de Rieti y Roma, se cultivan olivos y se produce aceite desde hace milenios. Las condiciones geomorfológicas de este territorio, su historia y economía han favorecido el mantenimiento de esta actividad agrícola y productiva en el tiempo. Con el objetivo de celebrar esta cultura de producción milenaria, en 2001, en el pueblo de Castelnuovo di Farfa, se inauguró el *Museo dell'Olio della Sabina*, que recientemente ganó el primer premio en la categoría "Museos del aceite", del Concurso Nacional de Turismo del aceite. Hay muchos museos dedicados a la producción de aceite de oliva en Italia. De hecho, este país es uno de los mayores productores mundiales de este alimento, y hay muchas regiones italianas de producción que han instituido museos dedicados al "oro amarillo" al fin de transmitir sus valores. Todavía, el *Museo dell'Olio della Sabina* está concebido de manera completamente diferente a la mayoría de los museos de la civilización campesina dedicados a la cultura del olivo.

Aquí, efectivamente, esta antigua tradición se cuenta a través del arte, de la arquitectura y de la poesía. La narración de la historia local del aceite está confiada a instalaciones y obras de artistas contemporáneos, articuladas en un recorrido guiado por hábiles narradores. La visita empieza en el interior del Palacio Perelli, continua en el pueblo, en el antiguo horno, y se encierra en el sitio arqueológico de la iglesia de San Donato. El objetivo de este trabajo es reflexionar sobre el vínculo que se puede establecer entre el patrimonio agroalimentario y el arte, y sobre su eficacia como herramienta para la puesta en valor turística de un territorio.

Palabras clave: Patrimonio agroalimentario, aceite de oliva, Museo dell'Olio della Sabina, Sabina, Italia.

Museo dell'Olio della Sabina: contemporary art and agriculture heritage

One of the agri-food heritages of the Lazio region, in the centre of Italy, is olive oil from Sabina; in this area, located between the provinces of Rieti and Roma, olive trees have been cultivated and oil has been produced for millennia. The geomorphological conditions of that territory, its history and economy have favoured the maintenance of this agricultural and productive activity over time. With the aim of celebrating this culture of millenary production in 2001, in the town of Castelnuovo di Farfa, the *Museo dell'Olio della Sabina*, was inaugurated, which recently won the first prize on the "Olive Oil Museums", within the National Oil Tourism Contest. In Italy there are many museums dedicated to the production of olive oil. In fact, this country is one of the largest olive oil producers in the world, and there are many Italian production regions that have set up museums dedicated to this "yellow gold", in order to transmit its values. Yet, the Museum dell'Olio della Sabina is conceived in a completely different way from most of the museums of peasant civilization dedicated to the olive tree culture.

Here, indeed, this ancient tradition is told through art, architecture and poetry. The narration of the local history of oil is entrusted to installations and works by contemporary artists, articulated in an itinerary guided by skilled narrators. The visit starts inside the Perelli Palace, it continues in the village, in the ancient oven, and ends in the archaeological site of the church of San Donato. The aim of this work is to reflect on the link that can be established between agri-food heritage and art, and on its effectiveness as a tool for the touristic enhancement of a territory.

Keywords: agri-food heritage, olive oil, *Museo dell'Olio della Sabina*, Italy.



SANTIAGO PASTOR PALAZÓN. Responsable Oficina de Empresas del Ayuntamiento de Molina de Segura. Investigador local, autor del libro "Molina de Segura, dinamismo y Vanguardia" (2005).



LOURDES BERNAL FERNÁNDEZ. Técnico de la Concejalía de Comercio, Artesanía y Turismo del Ayuntamiento de Molina de Segura. Diplomada en magisterio por la Universidad de Murcia. Funcionaria del Ayuntamiento de Molina de Segura desde 1997, ha trabajado durante 18 años como docente en la Concejalía de Deportes y a partir de 2014 ejerce como técnico en la Concejalía de Comercio, Artesanía y Turismo donde es responsable de la organización de la Feria de las Tradiciones dedicada en su tercera edición, en 2019, a *Molina de Segura, Cuna de la Conserva Vegetal*.



CONSUELO GARCÍA CANO. Jefa de Servicio Concejalías Comercio, Artesanía y Turismo del Ayuntamiento de Molina de Segura (Murcia). Diplomada en Magisterio, Licenciada en Pedagogía y Habilitada en Educación Social. Formación específica en Turismo.



PEDRO ANGOSTO CANO. CIFEFA de Molina de Segura. Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Funcionario de Carrera del Cuerpo Técnico, Escala de Arquitectos Técnicos e Ingenieros Técnicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Director del CIFEFA de Molina de Segura y del Centro de Referencia Nacional en Industria Alimentaria, Área de Conservas Vegetales.



BERNARDINO RODRÍGUEZ GOMÁRIZ. CIFEFA de Molina de Segura. Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Funcionario de Carrera del Cuerpo Técnico, Escala de Arquitectos Técnicos e Ingenieros Técnicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Técnico de Gestión del CIFEFA de Molina de Segura y del Centro de Referencia Nacional en Industria Alimentaria, Área de Conservas Vegetales.



M^a DOLORES PALAZÓN BOTELLA. Dpto. Historia del Arte de la Universidad de Murcia. Doctora por la Universidad de Murcia especializada en patrimonio industrial. Ha formado parte de proyectos de investigación destinados a su catalogación, así como analiza su recuperación turística y la entidad de su protección dentro del área de la Región de Murcia. Tareas que compagina con la docencia en el Departamento de Historia del Arte de este centro universitario.

El patrimonio agroalimentario en Molina de Segura: los vestigios de un pasado que sigue presente. Rutas y propuestas para descubrirlo

Molina de Segura es un municipio que testimonia la evolución del sector agroalimentario en la Región de Murcia desde el siglo XIX a la actualidad. El inicio de este proceso emergería del interior de los molinos

harineros y de la obtención de pimentón, productos que cedieron su testigo a la industria conservera vegetal en el siglo XX. Esta industria sería sustituida a finales de esa centuria por la fabricación de golosinas y azúcares, productos que actualmente conforman parte de la seña de identidad industrial de esta localidad. De todo ello han quedado una serie de referentes que la corporación municipal está poniendo en valor a través de una serie de rutas y propuestas culturales que quieren ayudar a legitimar la historia industrial de esta localidad a partir de su industria agroalimentaria. Analizar lo hecho, ver los pasos dados para recuperar su importancia y generar un enlace con la proyección industrial futura, y proyectar futuras vías de trabajo será el eje de una comunicación que pretende incidir en el valor social y educativo que tiene el patrimonio industrial.

Palabras clave: Molina de Segura, agroalimentaria, sociedad, educación, turismo.

Agri-food heritage in molina de segura: the remainings of a past . That is still present. Routes and proposals to discover it

Molina de Segura is a municipality that bears witness to the evolution of the agri-food sector in the Region of Murcia since the 19th century to present day. The beginning of this process would emerge from the interior of flour mills and the production of paprika: products that gave way to the vegetable canning industry in the 20th century. This industry would be replaced at the end of the century by the manufacture of sweets and sugars, products that currently form part of the industrial identity of this town. The municipal corporation is embracing a series of benchmarks that have remained from all of this through of a range of routes and cultural proposals that are intended to help to legitimize the industrial history of this town from its agri-food industry. To analyze what has been done, see the steps taken to recover its importance, generate a link with the future industrial projection and develop future ways of work will be the focus of a communication strategy that aims to influence the social and educational value of industrial heritage.

Keywords: Molina de Segura, agri-food, society, education, tourism.



FABIOLA COLMENERO FONSECA. Profesora Investigadora de tiempo completo del Departamento del Hábitat y Desarrollo Urbano. ITESO. Miembro del núcleo académico básico de la Maestría en Diseño Estratégico e Innovación social. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). Premio Nacional Investigación Paul Grendrop Fracotte. Dra. en Artes por la Universidad de Guanajuato. Maestra en Ciudad y Espacio Público Sustentable, ITESO. Maestra en Paisajismo Jardinería y Espacio Público, Universidad de Granada. Licenciatura en Arquitectura con Reconocimiento Laudado, Universidad de Guanajuato. Fue Jefe de Departamento en la Auditoría Superior del Estado de Guanajuato. Coordina el PRONACE de "Vivienda social adecuada y derecho a la ciudad para garantizar un hábitat sostenible en el occidente de México" Investigaciones: Paisaje y Culturas Constructivas de la Sierra de Jalisco. Estudio de la ciudad patrimonial actual. Laboratorio de movilidad y 3ª Edad.



LUIS MANUEL PALMERO IGLESIAS. Profesor Titular de Universidad, Departamento de Construcciones Arquitectónicas, área Edificación, de la Universitat Politècnica de València, de formación polivalente es Arquitecto Técnico, Ingeniero de Edificación, Master en Rehabilitación, Licenciado en Bellas Artes y Dr. Cum Laude, Premio Extraordinario del Programa: Arquitectura, Construcción, Planificación Urbana y Paisaje. Dr. Honoris Causa-Odesa State Academy of Architecture and Civil Engineering. Ha sido Director de la Cátedra UNESCO-Universidad y Patrimonio de la UPV. Es editor in Chief y fundador de la revista científica Vitruvius International Journal of Architectural Technology and Sustainability indexada en Scopus y reconocida como Clase A italiana.



ANDREA MÓNICA FELLNER GRASSMAN. Directora Centro Interdisciplinario para la Formación y Vinculación (CIFOVIS). Fundadora maestra. en Sustentabilidad y Miembro del núcleo académico básico de la Maestría en Diseño Estratégico e Innovación Social del Departamaneto del Hábitat y Desarrollo Urbano. Maestra en Comunicación de la Ciencia y la Cultura por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO). Posgrado en Gestión de Ciudades y Emprendimientos Creativos en la Universidad de Córdoba, Argentina. Licenciada en Diseño Textil y Diseño Gráfico por la Escuela de Bellas Artes de Stuttgart, Alemania, donde se graduó con el proyecto de tesis sobre un programa cultural para el aprovechamiento de los almacenes de arte en los museos de la ciudad de Múnich, Alemania, con propuestas de diseño museográfico para el Museo de Arte Griego en la Antigua Gliptoteca.



GRAZIELLA BERNARDO. Investigador científico-disciplinar en Ciencia y Tecnología de los Materiales en la Universidad de Basilicata, Italia (2001). Titular de Ciencia y Tecnología de los Materiales y Restauración Arquitectónica de de la licenciatura de Arquitectura. Profesora Titular de Metodologías Innovadoras para Restauración de Frescos del Laboratorio de Diagnóstico Aplicado al Patrimonio Arqueológico y Artístico Licenciada en 1996 Matrícula de Honor en Ingeniería del Medio Ambiente y del Territorio, UNIBAS. En 2000 se doctoró en "Ciencia y tecnología de los minerales y subproductos industriales" (Universidad de Sassari). La actividad de investigación se centra en Materiales y metodologías innovadoras para la restauración.

Diseño como factor de desarrollo social, el tequila y sus expresiones tradicionales en el paisaje natural

La Región Agavera en los municipios de El Arenal, Amatitán, Tequila y Teuchitlán, en el estado de Jalisco, es uno de los paisajes culturales, más importantes en México, no solo por la importancia del paisaje natural, sino por la tradición cultural que ha guardado por varios siglos y que identifican a este país.

En los últimos años se han identificado nuevas categorías sobre el patrimonio como expresiones del Genio tradicional. Entre las nuevas categorías de patrimonio cultural se han identificado los sitios mixtos de valor cultural y natural; los itinerarios culturales o los paisajes culturales.

De las numerosas variedades de agaveceas, el Agave tequilana Weber variedad azul parece tener su origen en Jalisco. Siendo sometida a un milenar proceso de domesticación que definió sus características, creándose una cultura agrícola de origen prehispánico.

Es importante poder identificar y reconocer los elementos que pertenecen a la tradición ancestral de siembra y cultivo del agave que siguen vigente, en la que existe una vinculación íntima entre el paisaje, el hombre y la actividad económica.

Las desigualdades económicas van en aumento sobre todo en los sectores de pequeños productores rurales y en el sector artesanal. El aprovechamiento de los recursos de diversas materias primas que arroja la industria tequilera, beneficia en contextos artesanales a reducir costos y/o darle una segunda vida al recurso.

Por otra parte, se impulsa metodológica- y técnicamente a los artesanos, para que puedan mejorar los procesos de producción y la innovación en los diseños de sus productos, generando así valores agregados que les permiten una mayor competitividad y presencia en el mercado. Se impulsa la revaloración de los saberes tradicionales de los artesanos y pequeños productores, formando agrupaciones con estructuras colectivas más afianzadas y brinda apoyo en cuanto al desarrollo autónomo de los actores.

Palabras clave: desarrollo social, expresiones culturales, procesos de producción e innovación, valor agregado, itinerarios rurales.

Design as a factor of social development, tequila and its traditional expressions in the natural landscape

The Agavera Region in the municipalities of El Arenal, Amatitán, Tequila, and Teuchitlán, in the state of Jalisco, is one of the most important cultural landscapes in Mexico, not only because of the importance of the natural landscape but also because of the cultural tradition that has been preserved for several centuries and that identifies this country.

In recent years, new heritage categories have been identified as expressions of traditional genius. Among the new categories of cultural heritage, mixed sites of cultural and natural value, cultural itineraries, or cultural landscapes have been identified.

Of the numerous varieties of Agavaceae, the Agave tequilana Weber blue variety seems to have its origin in Jalisco. It underwent a millenary domestication process that defined its characteristics, creating an agricultural culture of pre-Hispanic origin.

It is important to be able to identify and recognize the elements that belong to the ancestral tradition of planting and cultivation of agave that are still in force, in which there is an intimate link between landscape, man, and economic activity.

Economic inequalities are on the rise, especially in the sectors of small rural producers and in the artisanal sector. The use of the resources of various raw materials produced by the tequila industry benefits artisanal contexts to reduce costs and/or give a second life to the resource.

On the other hand, methodological and technical support is given to artisans so that they can improve production processes and innovation in the design of their products, thus generating added value that allows them to be more competitive and present in the market. It promotes the revaluation of the traditional knowledge of artisans and small producers, forming groups with stronger collective structures and provides support for the autonomous development of the actors.

Keywords: social development, cultural expressions, production and innovation processes, added value, rural itineraries.



ANTONIO LISTA MARTÍN. Geógrafo y urbanista especialista en espacios patrimoniales, con amplia experiencia tanto en el campo académico como en el profesional, ha colaborado en un gran número de proyectos de planeamiento en España, Colombia, Brasil, EEUU y África Occidental.

El karst como recurso patrimonial en Cabrales y Onís (Asturias, España). Un patrimonio muy local

La Cordillera Cantábrica, incluidos los Picos de Europa, tiene fama mundial por sus aparatos cársticos, que incluyen simas de más de 1000 m de desnivel penetrable y cuevas de más de 100 km de recorrido. Sin embargo, en el Oriente de Asturias, donde abundan esos fenómenos, el karst no es aprovechado como recurso en sí, sino como reclamo turístico cultural en diversas cuevas que albergan pinturas, y sobre todo, como recurso gastronómico con la producción de quesos de alta calidad en cuevas naturales, como son el Cabrales o el Gamoneo.

La cuestión resulta especialmente relevante en estos tiempos en que se pretende la vuelta a lo rural como forma de fortalecimiento social, ya que la búsqueda de la deseada “Agropolis” que proponen pensadores como Izquierdo Vallina, pasa por la revisión de la manera que tenemos, excesivamente urbana, de gestionar los espacios rurales. Cualquier evolución pasa, necesariamente, por la gestión intensiva pero responsable de los recursos locales. Cuanto más locales, más endémicos sean esos recursos, mejor se puede optimizar su explotación para mantener población estable en la zona y contribuir, de esta manera. A un mejor reparto de la densidad.

Por estas razones, el esfuerzo de análisis territorial patrimonial se debe centrar en definir tanto el potencial de crecimiento de las actividades económicas más “endémicas”, por la ventaja competitiva que implican, como en buscar sus límites, más allá de los cuales la afectación a recursos patrimoniales y al propio territorio resultaría insostenible.

Así, el presente trabajo incluye, aunque por extensión no de manera exhaustiva, la descripción de los elementos patrimoniales en aprovechamiento en la actualidad, las limitaciones que el propio potencial ofrece, el cálculo de los límites del turismo como elemento principal de ingresos de cara al mantenimiento de la población, la crítica de la importación de modelos alpinos (a su vez método tradicional de inspiración para los desarrollos turísticos de Nuestras montañas).

Una parte especialmente emotiva son los relatos de los espeleólogos que, hace y algunas décadas, dedicaron su atención a las cavidades locales, contribuyendo con su esfuerzo desinteresado al desarrollo de tan infrecuente potencial.

Para concluir, se plantean algunas directrices que puedan orientar desarrollos futuros manteniendo gastronómico, una peculiaridad del Oriente de Asturias

Palabras clave: patrimonio gastronómico, planeamiento rural.

Karst as a heritage resource in Cabrales and Onís (Asturias, España). A very local heritage

The Cantabrian Mountains, including the Picos de Europa, are famous all around the world due to their karst features, which contain chasms of more than 1000 m. of penetrable unevenness and caves of more than 100 km. in length. Nevertheless, in the East of Asturias, where these phenomena abound, karst is not used in itself as a resource, but as a cultural touristic claim in various caves which house paintings, and above all, as a culinary resource with the production of high quality cheese inside natural caves, such as the Cabrales or Gamoneo.

The matter is specially relevant nowadays when the return to rural areas is intended as a form of social enhancement, since the quest for the desired “Agropolis” which was proposed by thinkers such as Izquierdo Vallina, goes through the revision of the way we manage the rural spaces, which is excessively urban. Any evolution necessarily passes through the intensive but responsible management of local resources. The more locals, the more endemic these resources are, the better their exploitation can be optimized to keep this area stable and contribute, in this sense, to a better distribution of density.

For these reason, the effort of territorial heritage analysis should definitely focus on both the growth potential of the most endemic economic activities due to the competitive advantage that they imply, and on the search for the limits, beyond which the impact on patrimonial resources and on the territory itself would be unsustainable.

Thus, the present work includes, although by extension not in an exhaustive way, the description of the patrimonial elements in use today, the limitations that the own potential brings, the calculation of the tourism limits as a main element of income for the maintenance of the population, the criticism of the importance of the alpine models (likewise traditional method of inspiration for the touristic development of our mountains).

An especially emotional part is the reading of the stories written by the speleologists who, many decades ago, devoted their attention to the local cavities, contributing with their disinterested effort to the development of such an infrequent potential.

To sum up, some guidelines are posed in order to guide future developments, maintaining the gastronomic side, a peculiarity of the East of Asturias.

Keywords: culinary heritage, rural planning.



UMBERTO BONOMO. Se graduó de Arquitecto en la Universidad IUAV de Venecia, Italia, 2004. Es Doctor en Arquitectura y Estudios Urbanos de la Pontificia Universidad Católica de Chile, 2009. Trabaja temas de Social Housing y patrimonio buscando puntos de contacto entre la teoría y la práctica. Ha Expuesto en la Bienal de Chile, de Sao Paulo y Venecia. Entre sus publicaciones, *Patrimonio en construcción. Reflexiones para la Educación Media*, con M. Ibarra y C. Ramirez de Ediciones UC. Santiago. 2017 y *Lo Contador. Guía de Arquitectura Arte e Hitoria* cpn M. Cortéz de Ediciones UC y Ediciones ARQ. Santiago 2019. Profesor Asociado de la Escuela de Arquitectura, Facultad de Arquitectura Diseño y Estudios Urbanos de la Pontificia Universidad Católica de Chile y director del Centro del Patrimonio Cultural UC.



THAISE GAMBARRA SOARES. Arquitecta y Urbanista, UFPB - Brasil (2009), magíster en Arquitectura UFBA – Brasil (2012). Postítulo en Planificación y Gestión Urbana Integrada, PUC Chile (2014) y Patrimonio Cultural (2020). Fue subgerente de proyectos en el Instituto del Patrimonio Artístico y Cultural de Bahía (2012), realizando trabajos de supervisión y desarrollo de proyectos relacionados al Patrimonio. Ha participado como asistente de investigación en diversos proyectos desarrollados en la PUC Chile (2013-actual). Trabaja en los temas relacionados con la Historia de la Arquitectura y la Ciudad, Patrimonio y Paisaje, Representación, Imaginarios Urbanos, Turismo y Arquitectura. Actualmente es Coordinadora del proyecto Posicionamiento Territorial asociado a la Salvaguarda del Patrimonio de la Región del Maule desarrollado junto al Centro de Patrimonio UC, y Candidata a Doctor en el Programa de Doctorado en Arquitectura y Estudios Urbanos de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Estudios Urbanos en la misma universidad.

Patrimonio alimentario, paisaje cultural y comunidades. El ramal de tren Talca-Constitución en la zona Central de Chile

El patrimonio alimentario en torno al Ramal de tren Talca-Constitución es uno de los aspectos más relevantes de este intenso paisaje cultural.

El Ramal Talca-Constitución es la última conexión oriente-poniente, de cordillera a mar, todavía en función en Chile y es el eje articulador del patrimonio material e inmaterial que constituye el paisaje cultural aquí presente. La vida rural campesina se entrelaza con el pasado industrial ferroviario, con el tiempo, el ritmo y la vida del tren; su centenaria historia todavía exhibe un conjunto de dinámicas y formas de vida que son el factor organizador y vinculante del territorio.

Este patrimonio articulado, debatido entre la condición salvaje del paisaje natural que lo contiene y la dimensión material de sus antiguas estaciones y la trocha todavía funcional sustenta una serie de dinámicas sociales y comunidades asociadas al patrimonio alimentario que son el eje estructurante del desarrollo local.

El Ramal Talca Constitución ha sido relevado durante el estudio como uno de los elementos patrimoniales más emblemáticos en la Región del Maule. Las comunidades conformadas en torno a estaciones y paraderos exhiben un conjunto de dinámicas de intensa relación con la tierra, con el río y con el mar, imprimiendo saberes y experiencias tradicionales que reflejan un modo de vida rural campesino, relacionados con el cultivo y producción artesanal del vino, la auténtica cocina del campo chileno, la presencia de músicos y artesanos, todos con el sello del tren como factor organizador y vinculante. Por otro lado, la zona tiene una gran importancia para la conservación de la naturaleza, debido a la presencia de la biodiversidad y paisajes propios del valle central, secano costero, cordillera de la costa y planicies litorales.

Este trabajo es una puesta en valor de la gastronomía local como vehículo para la apropiación, reconocimiento y valoración de los saberes y prácticas de quienes la resguardan y la transmiten. A lo largo de la ponencia, a la manera de una reflexión para el panel, se propone responder la siguiente pregunta: ¿Cuál son las estrategias adecuadas para fortalecer al patrimonio alimentario del Ramal para lograr su reconocimiento y puesta en valor? ¿Cómo la recuperación de este patrimonio puede aportar positivamente a la generación de las nuevas economías, necesarias para la sostenibilidad, social y ambiental del territorio? ¿Cómo encauzar un desarrollo controlado, respetuoso de la autenticidad local pero al mismo tiempo innovador y actual?

Palabras clave: patrimonio ferroviario, comunidades, patrimonio alimentario, paisajes culturales.

Food heritage, cultural landscape and communities. The Talca-Constitución train branch line in Central Chile

The food heritage around the Talca-Constitución train branch line is one of the most relevant aspects of this intense cultural landscape.

The Talca-Constitución train branch line is the last east-west connection. From the mountain to the sea, the train is still in operation in Chile and is the articulating axis of the tangible and intangible heritage that it constitutes and the cultural landscape present here. The rural peasant life is intertwined with the railway industrial past, the time, the rhythm, and the life of the train. Its centenary history still exhibits a set of dynamics and ways of life that are the organizing and binding factor of the territory.

This articulated heritage, debated between the wild condition of the natural landscape that contains it and the material dimension of its old stations and the still functional trail, supports a series of social dynamics and communities associated with the food heritage that are the structuring axis of local development.

The Talca-Constitución train branch line has been identified during the study as one of the most emblematic heritage elements in the Maule Region. The communities formed around stations and stops exhibit a set of dynamics of intense relationship with the land, the river, and the sea. This printed traditional knowledge and experiences that reflect a rural peasant way of life, that is related to the cultivation and artisan production of wine, the authentic cuisine of the Chilean countryside, the presence of musicians and artisans, all with the stamp of the train as an organizing and binding factor. On the other hand, the area is of great importance for the conservation of nature, due to the presence of biodiversity and landscapes typical of the central valley, coastal rainfed, coastal mountain and coastal plains.

This work aims to enhance local gastronomy as a vehicle for the appropriation, recognition and appreciation of the knowledge and practices of those who protect and transmit it. Throughout the presentation, as a reflection for the panel, it is proposed to answer the following question: What are the appropriate strategies to strengthen the train branch line food heritage to achieve its recognition and enhancement? How can the recovery of this heritage contribute positively for the generation of new economies, necessary for the social and environment sustainability of the territory? How to channel a controlled development, respectful of local authenticity but at the same time innovative and current?

Keywords: railway heritage, communities, food heritage, cultural landscapes.



BÁRBARA MARIE VAN SEBROECK LUTIIS SILVEIRA MARTINS. Es arquitecta y urbanista (FAUUSP 2015), con grado en Turismo (ECAUSP 2020) y estudiante de Máster en Historia (IFCH – Unicamp). Combina su carrera académica y su rigor en la investigación con la experiencia profesional de gestionar un negocio familiar que ha estado en el mercado turístico durante 54 años. Toca es un lugar ecoturístico que además ofrece la inmersión en un patrimonio cultural en la última destilería en activo en Ilhabela. Siempre trata de dar soluciones a medida y reproducibles a sus clientes usando métodos ágiles con el fin de traer nuevas ideas y añadir innovación a los negocios como asesora de innovación en MJV.

Cachaça y fábricas de azúcar en Ilhabela, Brasil: investigación y memoria

Ilhabela es una isla en la costa norte de São Paulo donde es posible encontrar un increíble patrimonio arquitectural y arqueológico de entre los siglos XVIII y XX. En medio de este extenso patrimonio, la cachaça y los azucareros son importantes para así comprender el período a lo largo de los 200 años de las plantaciones de caña de azúcar para la producción de ambos en 31 destilerías. Para conseguir la materia prima para las fábricas, el Bosque Atlántico nativo fue devastado, cambiando considerablemente el paisaje de Ilhabela. Durante el siglo XX, a medida que las fábricas empezaban a cerrar por haber quedado en bancarrota debido a la disminución en la demanda; el bosque fue capaz de recuperar su lugar e incluso aún más después de que se creó el Parque Estatal en 1977. Este panorama es muy importante cuando se analizan los cambios en la evolución agrícola de la isla e incluso la formación de su paisaje cultural. La mayoría de fábricas cerraron desde la década de los 30 hasta la década de los 70 y, actualmente, solamente hay una fábrica situada en la granja de Toca que, recientemente, reanudó su producción. Este edificio fue el foco para el proyecto final de arquitectura de la autora, donde la fábrica fue entendida como un lugar histórico. El principal objetivo de esta investigación es explorar un aspecto abandonado en la historia de Ilhabela y aunar el patrimonio arqueológico y agroindustrial de la isla en una sola estructura histórica. Buscando entender el contexto de la producción, es importante señalar el tipo de técnicas usadas para moler la caña de azúcar, como ruedas de madera, vapor o tracción animal así como la localización geográfica de estos edificios, la mayoría de los cuales estaban en la playa para así dar salida más fácilmente a la producción en botes de remo llamados “canoa de voga” en un viaje de 8 horas al puerto de Santos. Incluso se incluye en su ámbito una pregunta sobre la política de protección gubernamental. El Engenho d’Água se usa como norma de comparación para este parámetro, siendo la única fábrica de Ilhabela registrada por el patrimonio gubernamental.

Palabras clave: destilerías, cachaça, patrimonio cultural, bosque atlántico.

Cachaça and sugar mills in Ilhabela – Brazil: investigation and memory

Ilhabela is an island on the north coast of São Paulo state where is possible to find an incredible archeological and built heritage from the XVIII and XX centuries. Among this vastly heritage, the cachaça and sugar mills are important to understand the period throughout 200 years of sugar cane plantations for both productions in 31 distilleries. To provide the raw material for the mills, the native Atlantic Forest was devastated, considerably changing the landscape of Ilhabela. During the XX century, as the mills began to close after being bankrupt due to a decreasing demand, the Forest was able to regain its place, and even more after the creation, in 1977, of the State Park. This panorama is very important when analysing the changes in the agricultural evolution of the island and, furthermore, the formation of its cultural landscape. Most of the mills closed from the 1930’s to the 1970’s and nowadays there is only one Mill, located in Toca’s farm, that has recently resumed its production. This building was the focus for the author’s final project in architecture, where the mill was comprehended as a historical place. The main goal of this research is to explore a neglected aspect of Ilhabela’s history and to encompass the archeological and agroindustrial heritage in the island as a single historical structure. Now seeking to understand the context of the production, it is important to notice the type of techniques used to crush the sugar cane, such as water wheels, steam or animal tractions and the geographical locations of these buildings. They were mostly on the beach to allow an easier outflow for their production in rowboats called ‘canoa de voga’ in an 8 hour trip up to Santos Port. It is also included in its scope a question about the governmental protection policies. The Engenho d’Água is used as a comparison rule for this parameter, being the only mill in Ilhabela registred by governmental heritage.

Keywords: distilleries, cachaca, Ilhabela, ultural heritage, atlantic forest.



MARÍA TERESA VENTURA RODRÍGUEZ. Doctora en Historia por la Universidad Autónoma de Puebla, Méx. Se ha desempeñado como docente en las licenciaturas de diversas facultades de la BUAP. Actualmente es Profesora-investigadora de Tiempo Completo en el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vález Pliego” de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, y profesora en los posgrados de Historia y Doctorado en Estudios Socioterritoriales del mismo Instituto. Línea de investigación: Historia Regional y Cultural. Entre sus proyectos en curso están: El rescate de la cultura industrial a las orillas de los ríos Atoyac y San Francisco, y El sindicalismo en el sector textil, azucarero y minero. Fundadora y coordinadora de los seminarios permanentes de Historia, Tecnología y Cultura Industrial e Historia de los Movimientos Sociales. Ha organizado una serie de eventos académicos y participado como ponente en diversos congresos nacionales e internacionales. También ha publicado diversos artículos y libros. Es miembro del SIN Nivel 1.

El Ingenio de Atencingo. Un patrimonio agroindustrial vivo

Esta comunicación se propone presentar una muestra del patrimonio agroindustrial azucarero localizado al suroeste de la entidad poblana, México. Tiene como objetivo particular poner en valor el patrimonio generado por el Ingenio de Atencingo, unidad productiva cuyos antecedentes datan desde tiempo del virreinato y que paulatinamente durante el siglo pasado se convirtió en un gran central que dominó la producción de caña de azúcar y su fue propiedad del Estado; actualmente pertenece a la empresa Zucarmex S.A, de C.V. Es uno de los ingenios más importantes de México por su alto nivel de productividad y calidad de sus productos.

Por el hecho de que sigue funcionando, lo consideramos como un patrimonio vivo.

En esta ponencia primero se anotan algunos datos históricos del ingenio, señalando sus etapas y dueños. En seguida se hace un recuento del patrimonio tangible y termina presentando una muestra del legado cultural intangible.

Palabras clave: patrimonio, azúcar ingenio, valoración, legado cultural.

The Atencingo Sugar Mill. A living agro-industrial heritage

This communication aims to present a sample of the sugar agroindustrial heritage located southwest of the Puebla state, Mexico. Its particular objective is to value the heritage generated by the Atencingo Mill, a productive unit whose antecedents date back to the viceroyalty and that gradually during the last century became a large power station that dominated the production of sugar cane and was owned by it. of the State; currently belongs to the company Zucarmex S.A, de C.V. It is one of the most important sugar mills in Mexico due to its high level of productivity and quality of its products.

Due to the fact that it continues to function, we consider it as a living heritage.

In this presentation some historical data of the mill are first noted, indicating its stages and owners. Then a tangible heritage is counted and ends by presenting a sample of the intangible cultural heritage.

Keywords: heritage, sugar ingenuity, valuation, cultural legacy.



VICTORIA DE AZEVEDO BRAGA TATINI. Estudiante de maestría del Programa de Postgrado en Arquitectura y Urbanismo (FAAC-UNESP) en la línea de investigación “Teoría, Historia y Proyecto”, investigador financiado por la Fundación de Apoyo a la Investigación de São Paulo (FAPESP) (FAPESP 2020 / 04940-1). Licenciado en Turismo por la Universidad Estadual de São Paulo (UNESP, Campus Rosana). Investigación sobre patrimonio industrial e interpretación del patrimonio desde 2017 (FAPESP 2017 / 21316-7), bajo la dirección del Prof. Dr. Eduardo Romero de Oliveira. Alumno colaborador del proyecto Memória Ferroviária (FAPESP 2018 / 23340-5) coordinado por el Prof. Dr. Eduardo Romero de Oliveira.



ANA PAULA MARQUES GONÇALVES. Estudiante de maestría en el Programa de Postgrado en Arquitectura y Urbanismo (FAAC-UNESP) en la línea de investigación: Teoría, Historia y Proyecto, financiado por FAPESP (2020 / 03240-6). Licenciada en Turismo por la Universidade Estadual Paulista - Campus de Rosana. Investigador en Patrimonio Industrial y Paisaje Cultural desde 2017 (FAPESP 2017 / 01780-0), supervisado por el Prof. Dr. Eduardo Romero de Oliveira. Realizó prácticas en el extranjero a nivel de grado con una beca BEPE por el Departamento de Arte y Arquitectura de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura (eAM?) De la Universidad de Málaga - España (FAPESP 2017 / 22352-7). Alumno colaborador del proyecto Memória Ferroviária (FAPESP 2018 / 23340-5) coordinado por el Prof. Dr. Eduardo Romero de Oliveira.



EDUARDO ROMERO DE OLIVEIRA. Profesor Titular de Patrimonio Cultural de la Universidade Estadual Paulista - UNESP (2019). Doctor en Filosofía por la Universidad de São Paulo (2003), Magíster en Historia Social por la Universidad de São Paulo (1995) y Licenciado en Historia por la Universidad Estadual de Campinas (1990). Desde 2004 es profesor adjunto en la carrera de Turismo (UNESP, campus Rosana), en los Programas de Postgrado en Historia (UNESP / FCL, campus Assis) y en Arquitectura y Urbanismo (UNESP / FAAC, campus Bauru).

Desarrollo de una metodología de identificación y análisis de valores sociales para planificar la interpretación de un paisaje industrial

La consideración de los valores patrimoniales atribuidos por la población en todas las etapas del proceso de interpretación del patrimonio es un principio extendido en literatura y los estatutos. Sin embargo, son escasos los detalles sobre cómo identificar estos valores y cómo usarlos en el proceso de planificación interpretativa. Teniendo esto en cuenta, este trabajo tiene como objetivo presentar el desarrollo de una metodología de identificación y análisis de valores sociales de utilidad para la interpretación patrimonial de un paisaje industrial. Para el desarrollo de esta metodología, se ha empleado información de una encuesta obtenida mediante la aplicación un método basado en ciertos valores en una línea de ferrocarril de interés (Campinas a Jundiá – SP, Brasil). Junto con esta información, se identificó en la bibliografía cuál es el tratamiento que dan los estudios sobre el paisaje y la interpretación del patrimonio a los valores sociales. Como resultado, fue posible determinar a qué elementos del paisaje la población les atribuye valores positivos, negativos o neutros, así como qué elementos no se perciben en absoluto.

Basándonos en estos resultados, es posible pensar en métodos interpretativos apropiados para la lectura del paisaje que incluyan valores sociales atribuidos.

Palabras clave: valores sociales, interpretación del patrimonio, paisaje industrial, planificar la interpretación, metodología.

Development of a methodology for identifying and analyzing social values for planning the interpretation of an industrial landscape

The consideration of heritage values attributed by the population at all stages of the heritage interpretation process is a widespread principle in literature and charters. However, specifics on how to identify these values and how to use them in the interpretive planning process are scarce. With this in mind, this paper

aims to present the development of a methodology for identifying and analyzing social values to be used for heritage interpretation of an industrial landscape. For the development of this methodology, it was used information from a survey obtained by the application of a values-based approach method on the railway segment of interest (Campinas to Jundiaí - SP, Brasil). Together with this information, it was identified in the bibliography what is the treatment given to social values by landscape studies and by heritage interpretation studies. As a result, it was possible to determine which elements of the landscape are assigned positive, negative and neutral values by the population, as well as which elements are not perceived at all.

Based on this result, it is possible to think of interpretive approaches suitable for reading the landscape that includes the social values attributed.

Keywords: social value, heritage interpretation, industrial landscape, interpretive planning, methodology.



MARÍA DEL CARMEN LÓPEZ NÚÑEZ. Maestra en Arquitectura, Investigación y Restauración de Sitios y Monumentos por la Facultad de Arquitectura de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, premio Francisco de la Maza a la mejor tesis de Maestría (2001); doctorado en Geografía (2009) por la UNAM. Autora de “Catalogo de las haciendas del Municipio de Morelia” y de “Espacio y significado de las haciendas de la región de Morelia: 1880-1940”. Su principal línea de investigación estudia la relación entre territorio y patrimonio. En la Facultad de Arquitectura de la UMSNH es Profesora Investigadora de tiempo completo desde el año 2010, coordinó la Especialidad en Restauración y la Maestría en Arquitectura, Investigación y Restauración de Sitios y Monumentos y fue Jefa de Posgrado; ha pertenecido al Sistema Nacional de Investigadores del 2012 al 2017 y es perfil PRODEP, actualmente funge como Coordinadora de la Oficina de Seguimiento y Mejora Continua.

Territorio y paisaje agrario de la región de Morelia, Michoacán México. Las redes hidráulicas de las haciendas durante los siglos XIX y XX

Hasta hace unas décadas el patrimonio arquitectónico era considerado, con base en criterios estéticos, aquel que poseía características ejemplares; sin embargo, dicha concepción se ha modificado para incluir aspectos culturales propios de los grupos que lo han construido, entendida la cultura como “pauta de significados” y, por tanto, como el entramado que hace posible la construcción de identidades sociales, cuyo nutriente es la memoria; asimismo, se ha reconocido que el medio ambiente ha influido en su construcción —es decir, la relación entre naturaleza y cultura conforman un todo—, con lo que se da paso a la valoración de territorios y paisajes como elementos identitarios. Los espacios para la producción, en particular las haciendas, fueron un instrumento en el proceso de larga duración que implica la organización y transformación territorial, desde el periodo virreinal hasta su desintegración con la Reforma Agraria cardenista se mantuvo una estructura del territorio. Identificar de qué forma se transformaron los saberes y prácticas espaciales relacionadas con los procesos productivos agrícolas durante el siglo XIX y XX, así como su implicación en la implementación de nuevas tecnologías agrarias, en particular las relacionadas con las redes hidráulicas para el cultivo de granos, es el objetivo principal de este trabajo.

Para ello es necesaria su observación desde una o varias escalas, desde la arquitectónica hasta la territorial y a través del paisaje como la parte visible de este, ya que en ellas se relacionan el individuo y la sociedad. Más que edificios aislados o zonas de monumentos el patrimonio en la región de Morelia forma parte de una estructura territorial que se ha construido durante siglos y que se fundamenta en prácticas espaciales, algunas de ellas perviven, como las agrarias, a la par de los vestigios arquitectónicos y es posible hacer una lectura de sus transformaciones a través del paisaje como herramienta de análisis, el territorio es patrimonio. Desde una base territorial es posible la integración del patrimonio cultural, sin su división material, inmaterial y natural, y un ejemplo es el patrimonio alimentario, la pervivencia de las redes hidráulicas va a la par de las prácticas agrícolas que se reflejan en las alimentarias. El cultivo del maíz, trigo, calabaza, chile y frijol, base de la alimentación del mexicano ha continuado a través de los siglos en la región de Morelia. Las principales fuentes para su identificación son documentos de archivo, cartografía, la arquitectura e infraestructura hidráulica como documentos, así la descripción geográfica es una herramienta para la lectura, además de las herramientas de la historia y de la arquitectura.

Palabras clave: territorio, patrimonio agrario, haciendas, redes hidráulicas.

Territory and agrarian landscape in the region of Morelia, Michoacan, Mexico. The hydraulic networks of the large farms during the 19th and 20th centuries

Until a few decades ago, architectural heritage was considered, on the basis of aesthetic criteria, as that which possessed exemplary characteristics; nevertheless, that concept was modified in order to include cultural aspects specific to the groups which have created it, being culture understood as a “pattern of meanings” and, therefore, as the framework that makes possible the construction of social identities, whose nourishment is memory; it has also been recognised that the environment has influenced its construction - i.e., the relationship between nature and culture is a whole.

So this gives way to the estimation of territories and landscapes as identity elements.

The spaces for production, in particular the large farms, were an instrument in the long-lasting process of territorial organisation and transformation, from the viceregal period until their disintegration with the Cardenist agrarian reform, a territorial structure was maintained.

The main objective of this work is to identify how spatial knowledge and practices related to agricultural production processes were transformed during the 19th and 20th centuries, as well as their implication in the implementation of new agricultural technologies, in particular those related to hydraulic networks for grain cultivation.

This requires observation from one or more scales, from the architectural to the territorial and through the landscape as the visible part of it, since it is in them that the individual and society are related.

More than isolated buildings or zones of monuments, heritage in the region of Morelia is part of a territorial structure that has been built over centuries and which is based on spatial practices, some of which still survive, such as agrarian practices, alongside the architectural vestiges, and it is possible to make a reading of its transformations through the landscape as a tool for analysis, the territory and the landscape as a tool for analysis, the territory is heritage.

From a territorial base it is possible the integration of cultural heritage, without its material, intangible and natural division, and food heritage serves as an example; the survival of the hydraulic networks goes hand in hand with the agrarian practices which are reflected on the food ones.

The cultivation of corn, wheat, pumpkin, chili and beans, the basis of the Mexican diet, has continued throughout the centuries in the region of Morelia.

The main sources for its identification are archive documents, cartography, architecture and hydraulic infrastructure, as well as geographical description, in addition to the tools of history and architecture.

Keywords: territory, agrarian heritage, large farms, hydraulic networks.



CAMILA VERÓNICA VIVALLO CRISÓSTOMO. Alumna de Magister en Patrimonio Arquitectónico y Urbano, Universidad del Bío-Bío, Chile) Arquitecta por la Universidad del Bío Bío (2020). Alumna tesista de Fondecyt Iniciación 11200910, aportando desde la tesis de Patrimonio Agroalimentario construyendo el concepto a partir del caso de la “feria de collao” (Región del Bío-Bío, Chile) (2021). Estudiante actualmente del Magister en Patrimonio Arquitectónico y Urbano por la Universidad del Bío-Bío. Participa desde el 2017 como ayudante de investigación de la Dra. Ana Zazo en la línea de investigación de Sistemas Agroalimentarios Localizados.



ANA ZAZO MORATALLA. Académica, Departamento de Planificación y Diseño Urbano, Universidad del Bío-Bío, Chile. Doctora Arquitecta en Sostenibilidad Urbana por la Universidad Politécnica de Madrid (2015). Académica del Departamento de Planificación y Diseño Urbano, Facultad de Arquitectura, Construcción y Diseño en la Universidad del Bío Bío y editora responsable de la Revista Urbano desde 2016. Desde entonces su principal línea de investigación está enfocada en el estudio y visibilización de los Sistemas Alimentarios Locales presentes en el Gran Concepción.

Patrimonio agroalimentario, construyendo el concepto a partir de el caso de la “Feria de Collao” (Región del Bío-Bío, Chile)

El concepto de Patrimonio Alimentario ha adquirido gran relevancia en la última década, convirtiéndose en uno de los fenómenos contemporáneos de interés cultural, social, económico y político. Sus implicancias abarcan diversas dimensiones de las etapas de producción, transformación, distribución-comercialización y consumo, entre las que se encuentran las personas involucradas. De ese modo será posible definir los diversos ámbitos existentes en la construcción social del concepto de Patrimonio Alimentario contemporáneo. (Alvear, 2017). Es de suma importancia entender el sentido histórico de este patrimonio, es desde allí que nace la diferencia de este con una actividad agraria convencional, como lo dice Castillo y Martínez, “sólo de esta forma podemos diferenciar la actividad agraria de carácter patrimonial de aquella otra del presente (por ejemplo, la agricultura ecológica). Aquí aparecen cuestiones de gran interés como, por ejemplo, la continuidad histórica de la actividad (a través del concepto tradicional) y su relación con los procesos de mecanización actuales” (Castillo y Martínez, 2014). Pero, además, la actividad agraria no puede reconocerse y mantenerse como un solo bien, ni siquiera en un conjunto de ellos, sino que se manifiesta y se desarrolla en un ámbito territorial. Por esta razón, el procedimiento para identificar y preservar el patrimonio agrario debe ser de carácter territorial.

Estudios previos han relacionado este concepto con el de patrimonio agrario que, según Silva, se entiende como “todo aquel legado relacionado con la herencia histórica de la explotación agropecuaria, entendida ésta en un sentido amplio (áreas de cultivo, plantaciones forestales...), bien sea de carácter material (paisajes, edificios relacionados con la producción y la transformación de los productos de la agricultura, infraestructuras y equipamientos agrarios...) o etnográfico (oficios, artesanías, folklore...)” (Silva, 2008). En este caso se propone aplicar en enfoque de Patrimonio Alimentario a una feria agroecológica, con objeto de comprobar si bajo este enfoque la Feria de Collao, ubicada en el Área Metropolitana de Concepción (Chile), puede considerarse en sí misma como Patrimonio Alimentario.

Las ferias agroecológicas, son de gran importancia para la ciudad, son una ventana hacia nuestra identidad rural, nos reconectan con nuestra tierra y patrimonio, otorgan espacio natural a nuestro entorno urbano y proporcionan soberanía sobre lo que consumimos, reconociendo una gran cantidad de saberes aprehendidos por años en nuestros pueblos. Si bien las ferias han sido analizadas desde diversos enfoques que analizan estos mercados desde su perspectiva urbana, espacios efímeros (Hidalgo et al, 2016) su ubicación en el ámbito urbano (Mora, 2003) o nodos de centralidad transitoria en el espacio urbano (Troncoso, 2009), el enfoque más cercano al propuesto ha sido el realizado por Zazo y Napadensky (2020) en el que se proponía entender las ferias agroecológicas como espacios de conexión entre el campo y la ciudad a través de los alimentos. En este estudio se propone profundizar este enfoque ya que esas conexiones

urbano-rurales guardan tras de sí una cadena de saberes que abarcan desde las semillas, la siembra, la cosecha, la producción, el transporte, las preparaciones, los utensilios, que podría convertir a estas ferias en un espacio patrimonial.

La feria de Collao es una feria agroecológica puesta en marcha por el Sindicato El Despertar Campesino que está compuesto por 116 asociados/as. Su tamaño y la diversidad de productos de proximidad la convierte en un espacio representativo de la realidad campesina regional y de sus tradiciones y saberes. Su estudio se presenta como imprescindible.

El objetivo de la investigación se centra en la construcción del concepto de Patrimonio Agroalimentario presente a partir del estudio de caso de la Feria de Collao, asumiendo la postura de este espacio como un patrimonio alimentario vivo y complejo que reconecta el campo con la ciudad. Esto se logra a través del estudio de los alimentos presentes en la feria, del estudio de su trazabilidad, de la identificación de las personas que están detrás de la feria y del relevamiento y puesta en valor de sus saberes. En resumen, el estudio de los conocimientos asociados a la trazabilidad de los productos que se comercializan en la feria. Se parte de la hipótesis de “la Feria de Collao reúne una gran diversidad de productos alimentarios patrimoniales y saberes (productivos y culinarios), que representan la identidad alimentaria del territorio, la cual logra visibilizar su patrimonio y vincularlo con la ciudad”.

La revalorización de las ferias agroecológicas como espacios de patrimonio alimentario conectores entre el campo y la ciudad, resulta de suma importancia para la reconexión de la ciudadanía con su entorno inmediato, a través de los vínculos primigenios de la ciudad con su entorno, para poner en valor estas cadenas alimentarias de proximidad que desempeñan un papel tan importante en el desarrollo endógeno local y en la identidad territorial, y para visibilizarlas a una ciudadanía actualmente desconectada del entorno en el que se asienta y que desconoce el origen de los alimentos que compra y, por tanto, la raíces y las costumbres a ellos asociadas.

Palabras clave: patrimonio agroalimentario, feria agroecológica, alimentos patrimoniales, preparaciones tradicionales, patrimonio agrario.

Agri-food heritage, building the concept from the case of the “Feria de Collao” (Bío-Bío Region, Chile)

The concept of Food Heritage has acquired great importance in the last decade, becoming one of the contemporaneous phenomena of cultural, social, economic and political interest. Its implications include diverse dimensions of the phases of production, transformation, distribution-marketing and consumption, among which those people involved are located. Thus, it will be possible to define the diverse existing scopes in the social construction of the concept of modern Food Heritage. (Alvear, 2017). It is important to understand the historic sense of this heritage; it is here where the difference between it and a conventional agrarian activity is born, as Catillo y Martínez says: “only through this way can we differentiate the agricultural activity from another of the present (for example, the organic farming). Here very interesting issues appear, for example, the historical continuity of the activity (through the traditional concept) and its relation with modern processes of mechanization” (Castillo y Martínez, 2014). But the farming activity cannot be recognized and be maintained as a single good, not even in a group of them, but it manifests and develops in a territorial scope. For this reason, the procedure to identify and preserve the agrarian heritage must be territorial in nature.

Previous studies have linked this concept to the agrarian heritage which, according to Silva, is understood as “all that legacy related to the historical heritage of the farming operation, being that perceived in a broad sense (cultivation areas, forest plantations...), either of a material nature (landscapes, buildings related to the production and transformation of agricultural products, infrastructures and agricultural equipment...) or (professions, crafts, folklore...)”. (Silva, 2008). In this case, it is proposed to apply a food heritage approach to an agroecological trade fair, in order to try whether under this approach the Feria of Collao, located in the Metropolitan Area of Concepción, (Chile), could be considered in itself as Food Heritage.

Agroecological trade fairs are of great importance for the city, they are a window towards our rural identity, they reconnect us with our land and heritage, they grant natural space to our urban environment and provide sovereignty over what we consume, recognizing a large amount of knowledge apprehended for years in our towns. Although the trade fairs have been analyzed from different approaches which assess these markets from their urban perspective, ephemeral spaces (Hidalgo et al, 2016), their location in the urban area (Mora, 2003) or nodes of transitory centrality in the urban space (Troncoso, 2009), the closest approach to the one proposed has been carried out by Zazo and Nepadensky (2020) in which it was proposed to consider agroecological trade fairs as spaces of connection between the countryside and the city through food. In this study it is proposed to deepen this approach since these urban-rural connections keep behind them a chain of knowledge that ranges from seeds, sowing, harvest, production, transportation, preparations and utensils, which could convert these trade fairs into a heritage space.

The Feria of Collao is an agroecological trade fair which has been set up by the union el Despertar Campesino, which is made up of 116 associates. Its size and the diversity of local products make it a representative space of the regional farmer reality and its traditions and knowledge. Its study is essential.

The aim of this research focuses on the construction of the concept of Food Heritage, present based on the case study of the Feria of Collao, assuming the approach of this space as a living and complex food heritage that reconnects the countryside and the city. This is achieved through the study of the food which is present at the trade fair, by means of the study for the traceability, through the identification of the people who is responsible for the trade fair and through the survey and value of their knowledge. To sum up, the study of the knowledge associated with the traceability of the products which are sold at the trade fair. We must presume that “the Feria of Collao brings together a great diversity of heritage food products and knowledge (productive and culinary), which present the food identity of the territory, which manages to make visible its heritage and link it to the city”.

The revaluation of agroecological trade fairs as spaces of food heritage connectors between the countryside and the city, is very important in order to reconnect the citizens with their immediate surroundings, through the city's original links with its setting, so as to enhance these proximity food chains which play an important role in the local endogenous development and in the territorial identity, and in order to make them visible for the citizens who are currently detached from the context where they are settled down and ignore the origin of the food they buy and, therefore, the roots and customs associated with them.

Keywords: agrifood heritage, agroecological fair, heritage food, traditional preparations, agrarian heritage.



JOSÉ EDUARDO CARRANZA LUNA. Doctor en procesos territoriales: Región, Ciudad, Arquitectura y Patrimonio por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla; Maestro en Arquitectura (Investigación y Docencia Urbanismo) por la Escuela Nacional de Arquitectura, UNAM. Profesor-Investigador de la Facultad de Arquitectura de la BUAP; Posgraduado en Universidad Politécnica Szczecin, Polonia; Universidad Tecnológica de la Habana (JAE) Cuba; Instituto de Urbanismo, Paris VIII, Francia; Instituto de Urbanística de la Escuela de Venecia, Italia y Universidad Politécnica de Cataluña, España. Ha construido y restaurado diversos edificios con los que ha ganado varios premios en las Bienales de Arquitectura Poblana. Ha escrito diversos artículos, que han sido publicados en libros especializados de carácter colectivo y ha participado, como ponente en congresos internacionales en América y Europa con temas relacionados con la arquitectura, el territorio y el patrimonio cultural. Líneas de investigación: Diseño, Patrimonio y Sustentabilidad; Publicaciones relevantes: “La inmanencia de la crisis en el paisaje industrial degradado” (2019); “Interacción y procesos urbanos en la evolución de la Industria textil de Puebla” (2019); “Posibilidades de la resiliencia del patrimonio industrial afectado por el sismo” (2019); “El caserío obrero de la constancia mexicana” (2015); “Complejo industrial abandonado el mayorazgo –la esperanza: un sistema textil unido por la electricidad” (2015); “Tipología de la vivienda obrera” (2014); “El paisaje Industrial en los Albores de la Urbanización” (2012); “La formación de la primera prefería y su proletarización” (2012).

Patrimonio agroindustrial azucarero en el Valle de Izucar, Puebla

Consumada la conquista, Hernán Cortés hizo traer desde Cuba en 1522, plantas para la siembra de la caña de azúcar, en tan sólo 2 años ya había cañaverales en Veracruz, Michoacán, Jalisco, Morelos y Puebla, pues encontraron tierras fértiles con lluvias moderadas y las condiciones climáticas similares a las de Cuba para su desarrollo.

Los iniciales trapiches para la molienda de la caña, a base de mulas o animales de tiro, con el tiempo se fueron sustituyendo por maquinaria movida por la fuerza hidráulica y finalmente por la eléctrica. En Puebla, en la región de Izucar de Matamoros, el desarrollo de la industria agropecuaria requirió de una infraestructura hidráulica importante, las fincas agrícolas, conocidas como haciendas por sus grandes latifundios, tuvieron expresiones arquitectónicas significativas, de buena factura, de las cuales hoy en día subsisten algunas de las más productivas, otras por desgracia se han perdido o se encuentran en un grado de deterioro francamente lastimoso.

Se desarrolló igualmente una infraestructura ferroviaria de alrededor de 90 km de extensión, para el traslado de la caña de los cañaverales hasta los ingenios. De los 11 centros productivos que existieron en la zona, aún se conservan dos, los de Atencingo y Calipam, que aportan más del 11% de la producción azucarera del país, unas 31 mil toneladas al año.

Si bien es cierto que ya algunas han sido restauradas y rescatadas, otras haciendas se siguen dañando debido a la incuria y al abandono. En este trabajo exponemos la situación que priva en este trascendental patrimonio, que extrajo del tallo de la caña, los dulcificantes con alto potencial energético, que desde tiempos inmemoriales han cultivado las culturas asiáticas, africanas, europeas, y en América a partir de la colonización.

Palabras clave: azúcar, industria alimentaria, patrimonio, maquinaria.

Agro-industrial sugar heritage in the valley of Izucar, Puebla

After the conquer, Hernán Cortés brought sugar cane plants from Cuba in 1522, and in only two years there were already sugar cane plantations in Veracruz, Michoacán, Jalisco, Morelos and Puebla, as they found fertile lands with moderate rainfall and climatic conditions similar to those in Cuba for their development.

The initial sugar cane mills, which were powered by mules or draught animals, were replaced over time by machinery driven by hydraulic and finally electric power. In Puebla, in the region of Izucar de Matamoros, the development of the agricultural industry required an important hydraulic infrastructure, the agricultural estates, known as haciendas because of their large estates, had significant architectural expressions, of

which today some of the most productive survive, others unfortunately have been lost or are in a degree of deterioration frankly pitiful.

A 90 km long railway infrastructure was also developed to transport the sugar cane from the sugar cane fields to the mills. Of the 11 production centres that existed in the area, two still remain, those of Atencingo and Calipam, which provide more than 11% of the country's sugar production, some 31,000 tonnes per year.

Although it is true that some have been restored and rescued, other estates continue to be damaged due to neglect and abandonment. In this paper we present the situation of this transcendental heritage, which extracted from the sugar cane stalk the sweeteners with high energy potential, which have been cultivated since time immemorial by Asian, African and European cultures, and in America since colonisation.

Palabras clave: sugar, food industry, heritage, machinery.



ANDREA MENÉNDEZ MENÉNDEZ. Licenciada en Geografía e Historia. Desde el año 2001 desarrolla su actividad profesional en torno a la arqueología y la gestión del patrimonio, participando y dirigiendo numerosos proyectos arqueológicos, de gestión, puesta en valor, divulgación y educación patrimonial, tanto a nivel nacional, como internacional. Entre otros temas, desde el año 1999, ha centrado sus investigaciones en la explotación y uso del azabache desde un punto de vista histórico y arqueológico; con especial incidencia en la última década, en las relaciones culturales y comerciales en torno a esta materia prima a nivel internacional. AMM Arqueología y Gestión del Patrimonio.



IGNACIO VALDÉS ÁLVAREZ. Licenciado en Historia del Arte por la Universidad de Oviedo. 2003. Especialista Universitario en Archivística. Curso de Postgrado de la UNED. 2006. CAP (Curso de Aptitud Pedagógica) Universidad de Salamanca, 2004. Desde 2007: Integrante del equipo Proyecto: proyecto profesional dirigido a integrar el trabajo de una red de colaboradores de diferentes disciplinas relacionadas con planificación e intervención sobre el territorio en todas sus facetas: práctica, investigadora y divulgativa. Dentro de este proyecto profesional ha colaborado en trabajos de planeamiento urbanístico y catalogación cultural, estudios históricos y protección del patrimonio histórico.



VALERIE A. JEANPETIT. Fundadora, gestora y técnica de la plataforma online “where is Asturias” que aglutina a técnicos en comunicación y del medio audiovisual para la creación y difusión a través de herramientas de comunicación y márketing de múltiples contenidos destinados a la promoción turística del Principado de Asturias. Una plataforma creada para funcionar en formato de revista online, y como canal de televisión, poniendo especial énfasis en el vídeo HD y las fotos de alta calidad.

Culturas del azabache en el Camino De Santiago: Sensibilización, planificación y divulgación del patrimonio inmaterial

El proyecto de INCUNA, «Cultura del Azabache en el camino de Santiago: caracterización, sensibilización, planificación y divulgación del patrimonio inmaterial con la participación de sus portadores, en el marco del año Xacobeo 2021-2022» fue seleccionado por el Ministerio de Cultura y Deporte del Gobierno de España dentro del Programa para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Está siendo desarrollado en varias fases por un equipo multidisciplinar, con vocación de continuidad para la puesta en valor de esta cultura.

La milenaria cultura del azabache ha estado presente en el imaginario colectivo desde los mismos inicios de nuestra historia, a través de arraigadas tradiciones y creencias compartidas en diversos puntos geográficos tanto dentro como fuera de nuestra península. El Camino de Santiago, declarado Patrimonio de la Humanidad y con el que está profundamente ligada la cultura azabachera, en sus connotaciones simbólicas y mágicas, ha funcionado como vehículo de difusión universal.

Junto con el desarrollo de la propia investigación ligada al proyecto se han desarrollado de forma paralela actividades de divulgación que implican a los portadores directos de la cultura del azabache, como son los artesanos que mantienen viva la actividad en talleres de Asturias o Galicia, pero también, fundamentalmente, con los herederos directos del legado patrimonial minero-artesanal a casi 100 años del cierre de las últimas minas de azabache, ubicadas en un marco incomparable, como es la zona rural ligada a la rasa costera entre Gijón y Villaviciosa, denominada Les Mariñes, donde se están desarrollando actividades participativas de carácter lúdico y didáctico ligadas al proyecto.

El proyecto pone el foco en la identificación, caracterización, documentación, planificación y valoración de las manifestaciones culturales inmateriales ligadas a la cultura del azabache, y sus vinculaciones con un bien cultural universal como el Camino de Santiago con el principio de oportunidad que supone también el Año Xacobeo 2021 para su difusión.

Para ello se han desarrollado entre otras cosas una página web para recoger el desarrollo del proyecto y poner en valor esta cultura implicando a la sociedad en general en su salvaguarda.

INCUNA (Industria, Cultura y Naturaleza), nace en el año 1999 como asociación para el estudio de la arqueología industrial y el patrimonio cultural y natural. Es una entidad declarada de utilidad pública desde el año 2011.

Palabras clave: azabache, camino de Santiago, patrimonio inmaterial, divulgación del patrimonio.

Cultures of jet on the Camino De Santiago: Awareness, planning and dissemination of intangible heritage

The INCUNA project, "Jet Culture on the Santiago Way: characterization, awareness, planning and dissemination of intangible heritage with the participation of its bearers, within the framework of the Jacobean Year 2021-2022" was selected by the Ministry of Culture and Sport of the Government of Spain within the Program for the safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. It is being developed in several phases by a multidisciplinary team, with a vocation of continuity for the enhancement of this culture.

The millenary culture of jet has been present in the collective imagination since the very beginning of our history, through deep-rooted traditions and beliefs shared in various geographical locations both inside and outside our peninsula. The Santiago Way declared a World Heritage Site and with which the jet culture is deeply linked, in its symbolic and magical connotations, has functioned as a vehicle for universal dissemination.

Along with the development of the research itself linked to the project, outreach activities have been developed in parallel that involve the direct bearers of the jet culture, such as the artisans who keep the activity alive in workshops in Asturias or Galicia, but also fundamentally, with the direct heirs of the mining-artisan heritage legacy almost 100 years after the closure of the last jet mines, located in an incomparable setting, such as the rural area linked to the coastal plain between Gijón and Villaviciosa, called "Les Mariñes", where participatory activities of a playful and didactic nature related to the project are being developed.

The project focuses on the identification, characterization, documentation, planning and valuation of the intangible cultural manifestations linked to the jet culture, and their links with a universal cultural asset such as the Camino de Santiago with the principle of opportunity that also supposes the Jacobean Year 2021 for its dissemination.

For this, a web page has been developed, among other things, to record the development of the project and to value this culture by involving society in general in its safeguarding.

INCUNA (Industry, Culture and Nature), was born in 1999 as an association for the study of industrial archeology and cultural and natural heritage. It is an entity declared of public utility since 2011.

Keywords: jet, Camino de Santiago, intangible heritage, heritage dissemination.

ORGANIZA:



Asociación de Arqueología Industrial "Máximo Fuertes Acevedo".
Industria, Cultura y Naturaleza.

Edificio CRISTASA. Gijón Impulsa. Avda. Argentina, 132 – L 002
33213 La Calzada - Gijón (Asturias). Telf. y fax 985 319 385
incunaconferences@gmail.com

www.incuna.es

PATROCINAN Y COLABORAN :

