

PROFESORADO:

- Irma Basarte Díez. Presidenta de la Asociación de Amigos de los Palomares de León.
- Juan José Losada Chacón. Jefe de cocina del Restaurante Pablo.
- Yolanda León y Juan José Pérez. Jefes de cocina del Restaurante Cocinandos.
- Andrés Menéndez Blanco. Licenciado en Historia por la Universidad de Oviedo.
- Pablo López Gómez. Contratado Predoctoral (FPI). Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de León.
- Francisco Javier Lagartos. Director del Museo Etnográfico Provincial de León.
- Javier Revilla Casado. Profesor Asociado de Historia Contemporánea. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de León.
- Raquel Zorita Pardo. Secretaria de la IGP Lenteja de Tierra de Campos.
- Sandra Sixto Peña. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Las recetas de Anita (Mayorga).
- Izaskun Villena Marcos. Arquitecta. Directora de la Fundación RE-HABITAR.
- Alejandro Rodríguez Gutiérrez. Historiador. Co-Director del proyecto Sputnik Labrego.
- Daniel Herrero Luque. Profesor Asociado de Análisis Geográfico Regional. Facultad de Humanidades. Universidad de Burgos.
- Fernando Barrientos Martínez. Graduado en Historia por la Universidad de León.
- Jorge Falagán Fernández. Profesor Asociado de Ecología. Facultad de Ciencias Biológicas y Ambientales. Universidad de León.

ENTIDADES COLABORADORAS:



universidad
de león

unileon.es

Unidad de Extensión Universitaria
y Relaciones Institucionales. Universidad de León
Avda. de la Facultad, 25. 24004 León
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963
ulesci@unileon.es · www.unileon.es/extensionuniversitaria

PATRIMONIO Y CULTURA AGRARIA II

09/07/2019 - 12/07/2019

CURSOS
DE VERANO
2019
Universidad
de León



universidad
de león

unileon.es

PATRIMONIO Y CULTURA AGRARIA II

DIRECTOR:

Javier Revilla Casado. Profesor Asociado de Historia Contemporánea. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de León.

LUGAR:

MIHACALE-Museo de la Industria Harinera (Calle Real, 1; Gordoncillo).

FECHAS:

09/07/2019 - 12/07/2019

HORARIOS:

De 10 a 14h y de 16 a 20h

DURACIÓN:

30 horas + 5 de trabajo del alumno

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 20 y Máximo: 70

TASAS:

- Ordinaria: 55 €
- Alumnos ULE: 35 €
- Alumnos de otras universidades: 35 €
- Desempleados: 35 €
- Empadronados en Gordoncillo: 35 €

DESTINATARIOS:

Curso abierto a toda la sociedad. Dirigido especialmente a estudiantes, profesionales del turismo, la educación y las producciones agrarias. Accesible a todo el público en general.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1,5 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Tras la primera edición del Curso de Verano en 2018 comprobamos el interés y las grandes posibilidades que ofrece analizar, debatir y compartir experiencias relacionadas con la cultura y el patrimonio generado por la agricultura y la ganadería. Ratificamos además el gran potencial que tiene Gordoncillo para organizar este tipo de simposios, ya que el mismo municipio o su entorno inmediato poseen recursos relacionados susceptibles de visita.

Por ello hemos organizado una segunda edición, ya que quedan muchos temas por tratar. En 2019 abordaremos las posibilidades que ofrecen la arqueología, la geografía, la historia, la etnografía o la ecología, entre otros ámbitos de conocimiento. Valoraremos los recursos del pasado y del presente generados por el sector agrario y el potencial que tienen tanto para su estudio como para su aprovechamiento generador de nuevas actividades económicas.

Mostraremos por ello ejemplos de proyectos ya en marcha en el ámbito local pero también de otros territorios similares, que están analizando sus recursos endógenos y ofreciendo realidades generadoras de nuevos empleos y por lo tanto susceptibles de fijar población en comarcas con un marcado declive demográfico. La clave está en conocer, valorar y dar calidad a los actuales productos agroalimentarios e iniciativas turísticas y de ocio.

Este curso de verano combina metodologías basadas tanto en la docencia teórica como las actividades prácticas con plena participación de los alumnos.

PROGRAMA:

- **Martes 9** (en el MIHACALE de Gordoncillo):

10 h. Inauguración oficial del curso. Director, Alcalde de Gordoncillo y representante de la Universidad de León.

10 a 12 h. *Necesitamos manos utópicas para salvar los palomares.*

IRMA BASARTE DÍEZ. Presidenta de la Asociación de

Amigos de los Palomares de León.

12 a 14 h. *Las Estrellas Michelin de León se implican en la utopía de cocinar los pichones bravíos.*

JUAN JOSÉ LOSADA CHACÓN. Jefe de cocina del Restaurante Pablo. YOLANDA LEÓN y JUAN JOSÉ PÉREZ. Jefes de cocina del Restaurante Cocinandos.

16 a 18 h. *Más allá de la materialidad: toponimia y tradición oral para el estudio histórico de los paisajes rurales.*

ANDRÉS MENÉNDEZ BLANCO. Licenciado en Historia por la Universidad de Oviedo.

18 a 20 h. *Old commons and new commons: La gestión de los comunales en la Cornisa Cantábrica desde la época medieval a la actualidad.*

PABLO LÓPEZ GÓMEZ. Contratado Predoctoral (FPI). Universidad de León.

- **Miércoles 10** (en el MEPL de Mansilla de las Mulas):

10 a 12 h. *Familia y herencia en la sociedad rural. La comarca de Sahagún en el siglo XVIII.*

FRANCISCO JAVIER LAGARTOS PACHO. Director del Museo Etnográfico Provincial de León.

12 a 14 h. *Visita guiada al Museo Etnográfico Provincial de León, Mansilla de las Mulas.*

16 a 20 h. *Palanquinos: de aldea agraria a población ferroviaria* (ponencia).

JAVIER REVILLA CASADO. Profesor Asociado de Historia Contemporánea. Universidad de León.

18 a 20 h. *Palanquinos: de aldea agraria a población ferroviaria* (visita guiada por la localidad).

JAVIER REVILLA CASADO. Profesor Asociado de Historia Contemporánea. Universidad de León.

- **Jueves 11** (en el MIHACALE de Gordoncillo):

10 a 12 h. *Las figuras de calidad alimentaria: introducción y ejemplos de su comercialización innovadora.*

RAQUEL ZORITA PARDO. Secretaria de la IGP Lenteja de Tierra de Campos.

SANDRA SIXTO PEÑA. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Las recetas de Anita (Mayorga).

12 a 14 h. *Fundación Rehabitar, iniciativas contra la despoblación y el desarrollo económico de Tierra de Campos.*

IZASKUN VILLENA MARCOS. Arquitecta. Directora de la Fundación RE-HABITAR.

16 a 18 h. *Wólfram y guerrilla: resistencia y resiliencia campesina en los montes de Casaio.*

ALEJANDRO RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ. Historiador. Co-Director del proyecto Sputnik Labrego.

18 a 20 h. *Taller de iniciación a la identificación y caracterización del paisaje geográfico.*

DANIEL HERRERO LUQUE. Profesor Asociado de Análisis Geográfico Regional. Universidad de Burgos.

- **Viernes 12** (en el MIHACALE de Gordoncillo):

10 a 12 h. *Gordoncillo: aprovechamiento de su patrimonio cultural como recurso turístico y de ocio (visita guiada por la localidad). Palomares de Gordoncillo: presentación de nueva ruta turística.*

FERNANDO BARRIENTOS MARTÍNEZ. Graduado en Historia por la Universidad de León. JAVIER REVILLA CASADO. Profesor Asociado de Historia Contemporánea. Universidad de León.

12 a 14 h. *El patrimonio arqueológico de Gordoncillo: origen y perspectivas de futuro de una villa de Tierra de Campos.*

FERNANDO BARRIENTOS MARTÍNEZ. Graduado en Historia por la Universidad de León.

16 a 18 h. *Fotografía de naturaleza: una herramienta para valorizar el territorio.*

JORGE FALAGÁN FERNÁNDEZ. Profesor Asociado de Ecología. Universidad de León.

18 a 20 h. *Taller de construcción de cajas de nido para aves.*

JORGE FALAGÁN FERNÁNDEZ. Profesor Asociado de Ecología. Universidad de León.

20 h. Prueba final. Clausura y entrega de certificados.