

COMIDA Y ARQUITECTURA

CASA

CALLE

TERRITORIO

PROGRAMA | PROGRAM

V CONGRESO INTERNACIONAL

**CULTURA
Y CIUDAD**

16-18 junio 2025

GRANADA

Escuela Técnica Superior de Arquitectura-UGR

<http://www.granadacongresos.com/culturayciudad>

Imagen de fondo: grabado de la última cena, de "La Pasión de Cristo", Johann Sadeler, 1582



PROGRAMA | PROGRAM

Lunes 16 de junio | Monday, June 16

08:30-09:30 **Acreditaciones y recogida de documentación | Registration**

09:30-09:45 **Inauguración oficial del Congreso | Official welcome**

09:45-11:15 **Conferencia inaugural | Opening lecture** *Architecture as Food, Architecture for Food. Hybrids, Suggestions and Types* **Anna Giannetti**

11:15-11:45 **Coffee-break**

11:45-14:00 **Sesión 1. Comunicaciones | Session 1. Oral presentations**

Sesión 1. Mesa 1 | Parallel Session 1.1

Urban Food Production in Portuguese Cities from 16th to 18th Centuries: Viseu as a Study Case
Liliana Castilho

The Dining Porches of Lisbon. Food as a Producer of Socio-Spatial Urban Rhythms
Youri Spaninks-Amaro

We Are What We Eat; We Are Where We Eat. Macau Street Food Rhythms of Space
Sérgio Barreiros Proença

Ghosts of a Productive Past: Derelict Buildings and Transformations in Food Production in the Second Half of the 20th Century in Montalegre, Northern Portugal
Catarina Ruivo, Ivonne Herrera Pineda

The Concept of “Raw – Cooked – Rotten” and Its Application in Architecture
Kristina Breznik

Sesión 1. Mesa 2 | Parallel Session 1.2

La evolución de la cocina y su rol en el habitar moderno: diálogo entre Europa y América Latina
Federica Ciarcià, Carla Zollinger

El debate de la cocina: ideologías en confrontación en el corazón del hogar
Mario Sánchez Samos, Rocío López Berenguer

La casa del futuro: entre la utopía tecnológica y la realidad de la cocina contemporánea
Mario Sánchez Samos, Rocío López Berenguer

Espacio cocina, de la rutina a la flexibilidad. Proyectos de experimentación
Montserrat Solano Rojo

La evolución del “hogar” en la cocina contemporánea. La bifurcación del fuego en la concepción del espacio doméstico
Alejandro Muñoz Miranda, José Manuel García Ibáñez

Sesión 1. Mesa 3 | Parallel Session 1.3

El valor significativo de la cocina en el *agra* coruñesa
María Elena Zapatero Rodríguez

Trayectorias de la cocina en la casa decimonónica de Oporto: del siglo XIX a la actualidad
Clarice Eckert Zignani

Why the Kitchen Still Matters. Home and Kitchen, with and without Architects
Ana Tostões

Fuego y hogar: Le Corbusier, Simone Galpin y Charlotte Perriand, tras la cocina de *L'Unité d'habitation* de Marsella
Jorge Torres Cueco

La casa y la producción alimentaria
Rui Braz Afonso, Daniela Ladiana

14:00-15:30 **Comida en la ETSAG | Lunch break**

15:30-17:45 Sesión 2. Comunicaciones | Session 2. Oral presentations

Sesión 2. Mesa 1 | Parallel Session 2.1

Los espacios de la cocina en el cine: centralizar, catalizar, interconectar **Aina Roca Mora, María Pía Fontana**

La cocina como lugar de extrañeza. La casa Carvajal en *La Madriguera* **David García-Asenjo Llana**

Escenas de comida como prácticas espaciales: entre la abundancia de Versalles y la austeridad en el cine de Aki Kaurismäki **Bernardita M. Cubillos**

Mesas (largas) de cine **Juan Deltell Pastor, Clara Elena Mejía Vallejo**

Sesión 2. Mesa 2 | Parallel Session 2.2

Cultivar, cocinar y comer en la Alhambra durante el siglo XIX **Juan Manuel Barrios Rozúa**

La Fábrica de Cervezas Alhambra en Granada **Fernando Acale Sánchez**

Sin huella en el paisaje urbano: (micro) arquitecturas del aprovisionamiento para los barrios de Granada **Marta Rodríguez Iturriaga**

Agua de consumo y espacio público. Estudio comparativo en clave histórica entre Granada y Venecia **Francisco A. García Pérez**

Sesión 2. Mesa 3 | Parallel Session 2.3

Patrimonio arquitectónico y patrimonio alimentario. La arquitectura visionaria de Joaquín Vaquero Palacios en Compostela **Ruth Varela**

Comida y cultura ciudadana. Artefactos gastronómicos para activar la vida urbana **Gerardo Abril Carrascal, Ana Sofía Henao Tamayo, Susana Uribe Madrid**

Making Food Public. Cómo abrir la caja negra de las controversias espaciales de la comida **Gianluca Burgio, Deborah Giunta, Pere Fuertes**

Alimento y refugio. Utilización de fibras de desecho agroindustrial como material de construcción **Ignacio de Teresa Fernández-Casas, Alejandro Jesús González Cruz, Juan Carlos Bamba Vicente**

Martes 17 de junio | Tuesday, June 17

09:00-11:15 Sesión 3. Comunicaciones | Session 3. Oral presentations

Sesión 3. Mesa 1 | Parallel Session 3.1

De Barcelona a Pamplona. Una trayectoria ejemplar: un colegio entre dos comedores **José Manuel Pozo**

La comida y los espacios intermedios en la sociabilidad **Rui Braz Afonso, Daniela Ladiana**

El mosto del Aljarafe como paisaje bioalimentario: caracterización y sostenibilidad de su dimensión espacial a tres escalas **Blanca del Espino Hidalgo, Francisco José García Fernández**

“Batalla del trigo”. Intervención, ordenación y dinamización de la agricultura cerealista en España, 1937-1959 **Isabel Rodríguez de la Rosa**

La arquitectura moderna de la industria cárnica en España (1950-1970) **Ángeles Layuno Rosas, Rafael García García**

Sesión 3. Mesa 2 | Parallel Session 3.2

Enlightening the Table: From the Kitchen to the Dining Room **Matteo Ocone**

Eyes of the Chef, Eyes of the Architect: Notions of Compartment and Segment in the Portuguese Royal Kitchen at the Dawn of the 20th Century **Ana Sofia Pinto**

“It’s Modular and Popular”: A Study of the Modular Kitchen in the 21st-Century Indian Home **Rukmini Swaminathan**

Kitchens in Shifts: World-Making of Bangladeshi Immigrant Women in New York **Mania Taher**

The Great House of The Ottomans: The Topkapi Kitchen as a Symbol of Power **Stefano d’Atri**

Sesión 3. Mesa 3 | Parallel Session 3.3

“Se bebe en vasos pequeños, ayuda a abrir el apetito y no quema las entrañas”. El vermut y la construcción de la ciudad burguesa **Annalisa Dameri**

Viviendas implosionadas. Comida callejera, precariedad y desbordes en tipologías de alta densidad **Mónica Aubán Borrell, Felipe Corvalán Tapia**

De la moraga al chiringuito. Espacios de socialización en torno a la cocina del pescado en la Costa del Sol **José Luis Muñoz Muñoz**

Los bares como equipamiento urbano: propuesta para una ciudad sin derecho de admisión **Francisco Javier Rueda Córdoba, Atxu Amann y Alcocer**

Yatai: la arquitectura efímera del *street food* japonés **Marta Muñoz**

11:15-11:45 Coffee-break

11:45-14:00 **Sesión 4. Comunicaciones | Session 4. Oral presentations**

Sesión 4. Mesa 1 | Parallel Session 4.1

“¡El amor era una piedra!”: el paisaje como forma de intimidad en un territorio agroalimentario en crisis **Amanda Bouzada Novoa, Estefanía López Salas**

Dust Bowl: Agricultural Production in the American Great Plains **Ciro Priore**

Cultivating Resilience in the Territory of Greater Sudbury, Canada **Aliki Economides, Michael Sirois**

The Spatial and Architectural Typology of Food Production in the Fishing Villages of Kuching, Malaysia **Azmah Arzmi**

Discard Lard: How Architecture Became Vegetarian **Annette Condello**

Sesión 4. Mesa 2 | Parallel Session 4.2

La milpa, el *cuexcomate* y el *tecoral*. Casa y sustento del México rural en las imágenes de Mariana Yampolsky **Mónica del Arenal Pérez**

Mutaciones de las estructuras territoriales y alimentarias: del latifundio a las cooperativas y villas en el extremo sur de Chile (1939-1973) **Boris Cvitanic-Díaz, Daniel Matus Carrasco**

Paisaje, colonialidad y agricultura en Villa de Leyva, Colombia **Manuel Sánchez García, Alejandro Henríquez Luque**

Del paisaje a la taza: las arquitecturas del café de Colombia. Aportes a la construcción de un imaginario comestible **José Javier Alayón González**

Comida, religiosidad y espacio urbano. Festividad de Niñopa en Ciudad de México **Diana Elena Barcelata Eguiarte, Andrea Marcovich Padlog**

Sesión 4. Mesa 3 | Parallel Session 4.3

Los “paisajes excelentes”. Una estrategia para explotar el territorio y sus productos contra la globalización **Paolo Mellano**

Prácticas agroecológicas de proximidad: análisis de dos casos de estudio en la provincia de Pistoia desde una perspectiva ecofeminista **Serafina Amoroso, Daniela Poli**

Huertos, molinos y pantanos en la *Campania Félix* desde la *centuriatio* romana hasta el reinado de Alfonso V de Aragón **Raffaella Russo Spina**

Building Seafood in Sardinia: Scales, Species and Production Systems **Diego Inglez de Souza, Patricia Reis, Miguel Vale**

Pesto. The Changing Ligurian Landscape and Architectures Through the Lens of the Recipe for *pesto alla genovese* **Giulio Minuto, Josep-Maria García-Fuentes**

14:00-15:30 **Comida en el patio de la ETSAG | Lunch break**

15:30-17:45 **Sesión 5. Comunicaciones | Session 5. Oral presentations**

Sesión 5. Mesa 1 | Parallel Session 5.1

Comer juntos: la domesticidad de la familia campesina española de posguerra en el INC **José Antonio Flores Soto**

El diseño internacional “del comer” importado a España a través de la revista *Muebles + Decoración* (1958-1974) **Pablo Arza Garaloces, María Villanueva Fernández, Héctor García-Diego Villarías**

El arte de la mesa y la difusión del “buen diseño” en la España de los años 50 **María Villanueva Fernández, Héctor García-Diego Villarías, Pablo Arza Garaloces**

El tratamiento de la cocina en la construcción del “hogar” del primer franquismo **Carlos Bitrián Varela**

Sesión 5. Mesa 2 | Parallel Session 5.2

El huerto urbano como espacio social re-productivo. Bellas Vistas, Tetuán, Madrid **Joan Casals Pañella**

Margarete Schütte-Lihotzky, más allá de una cocina en Fráncfort **David Arredondo Garrido**

The Aeolian Rural House: An Agricultural Machine for Living **Roberto Germanò, Chiara Rotondi**

“El buen alimento crea entendimiento”. Los espacios de restauración en los pabellones de las exposiciones universales y su papel en la construcción propagandística de la España franquista **Alberto Ruiz Colmenar, Ana Esteban Maluenda**

Sesión 5. Mesa 3 | Parallel Session 5.3

El rol articulador de la cultura material en las cocinas domésticas de fines del siglo XVIII en la zona central de Chile **Marisol Richter Scheuch**

La cocina quiteña. Del fogón al diseño moderno **Paulina Villamarín-Jurado, Verónica Rosero-Añazco**

La evolución de la cocina en las viviendas tradicionales de Guerrero, México **Osvaldo Ascencio López, Noemi Ascencio López**

La cocina de la casa moderna en Bogotá. Confrontaciones entre imaginarios y urbanidades **Margarita Roa Rojas**

Apropiación y diferenciación cultural en la cocina obrera de Fontana (Chaco) **María Patricia Mariño**

21:00 **Cena del Congreso (no incluida en la cuota de inscripción) | Conference dinner (not included in the registration fee)**

09:00-11:15 Sesión 6. Comunicaciones | Session 6. Oral presentations

Sesión 6. Mesa 1 | Parallel Session 6.1

El vientre de Madrid: producción, almacenaje y distribución de alimentos en las márgenes del río Graziella Trovato, Luis Moya González

Rus in Urbe: la huella del paisaje agrícola en Madrid Marta García Carbonero

¿Somos lo que comemos? Una mirada patrimonial a los paisajes agroalimentarios de la región de Madrid David Escudero, Beatriz Pereira Payo

Arquitecturas y paisajes para la investigación agraria en Madrid: documentar un patrimonio científico y tecnológico Eduardo de Nô Santos, Manuel Rodrigo de la O Cabrera

Agua para alimentar Madrid. 18 km de huertas y viveros a lo largo del curso del Canalillo Carmen Toribio Marín

Sesión 6. Mesa 2 | Parallel Session 6.2

Cultivos para sanar: los huertos de simples que abastecían las boticas reales y monacales Pilar Chías Navarro, Tomás Abad Balboa, Lucas Fernández-Trapa

The Public Space of Urban Food Markets Between Historical Permanences and Contemporary Manifestations: The Plazas Distritales de Mercado Case Study in Bogotá (Colombia) Serena Orlandi

Le Ventre de Turin. Designing the Square and Porta Palazzo Market Alice Pozzati

Comida monástica, espacio arquitectónico y territorio productivo: la relación comer-habitar-diseñar en San Julián de Samos Estefanía López Salas

Diseño ecológico de un territorio productivo: los trabajos de Brenda Colvin y Silvia Crowe en Gran Bretaña, 1947-1976 Diego Toribio Álvarez

Sesión 6. Mesa 3 | Parallel Session 6.3

Cenar en ermitage (o en soledad) Rubén J. Labiano Novoa

Sobre la mesa. La comida en el espacio doméstico moderno Beatriz S. González-Jiménez

El relato en torno a la comida: el proyecto transdisciplinar de Fondo Supper Club Emmanuel Álvarez Sánchez

Mesas de trabajo y repercusiones territoriales en torno a un río: cocinas, talleres, vides y sal en Carmen Laffón Fermina Garrido, Mara Sánchez-Llorens

Manifestaciones indigestas. Tres sugerencias de presentación del arte de comer en el espacio público Anna Maria Kasprzak

11:15-11:45 Coffee-break

11:45-14:00 Sesión 7. Comunicaciones | Session 7. Oral presentations

Sesión 7. Mesa 1 | Parallel Session 7.1

Bodegones en la literatura. Apuntes sobre la ética de la frugalidad desde Horacio hasta Cervantes Marta Llorente Díaz

Espacios contruidos por palabras y recuerdos. Testimonios de mujeres que leen, escriben y cocinan Claudia García del Val

La mesa parroquial de Lalín: restitución del rito y ethos de lo popular a través de una obra de César Portela Erica Sogbe, Yago Ayllon Martínez, Júlía Poy Ros

El gran teatro de los mangia macherroni: impresiones napolitanas Carmen Rodríguez Pedret

Los jardines del hambre. La Cuccagna, espectáculo grotesco en el Nápoles del siglo XVIII Isabel de Cárdenas Maestre

Sesión 7. Mesa 2 | Parallel Session 7.2

La plaza de San Francisco de Quito, un espacio diverso y dinámico que se repotencia Gina Isabel Pico Benítez, M. Lenin Lara Calderón, María Lorena Páliz Puente

Vulnerabilidad de productos alimenticios en mercados de abasto popular en ciudades patrimonio del Bajío mexicano Damarix S. Murillo Cuevas, David Navarrete Escobedo, Avatar Flores Gutiérrez

Diseño y utilización de cocinas móviles para el apoyo en tiempos de contingencia: caso de los huracanes Otis y John en Acapulco, Guerrero, México Mario Alberto Díaz López, Noemi Ascencio López

Derecho a la ciudad y alimentación. Los desiertos alimentarios en México Marco Enia, Tamara Montalvo Ramos

Entre la casa y la calle: el impacto de los sitios de expendio de comida en la evolución urbana de La Mariscal, Quito Shayarina Monard-Arciniegas

Sesión 7. Mesa 3 | Parallel Session 7.3

Banquetes, arquitectura y republicanismo: las Salles des Fêtes et des Banquets de l'Hôtel de Ville de París José Antonio González Alcantud

El espacio social y urbano: el vientre de la arquitectura Rafael de Lacour

La mesa y el don Rafael Sánchez Sánchez

Transmutar: digerir la materia como estrategia proyectual en Gordon Matta-Clark Sara Galante de Cal

Les Halles Centrales de París. El mercado como laboratorio social Ubaldo García Torrente

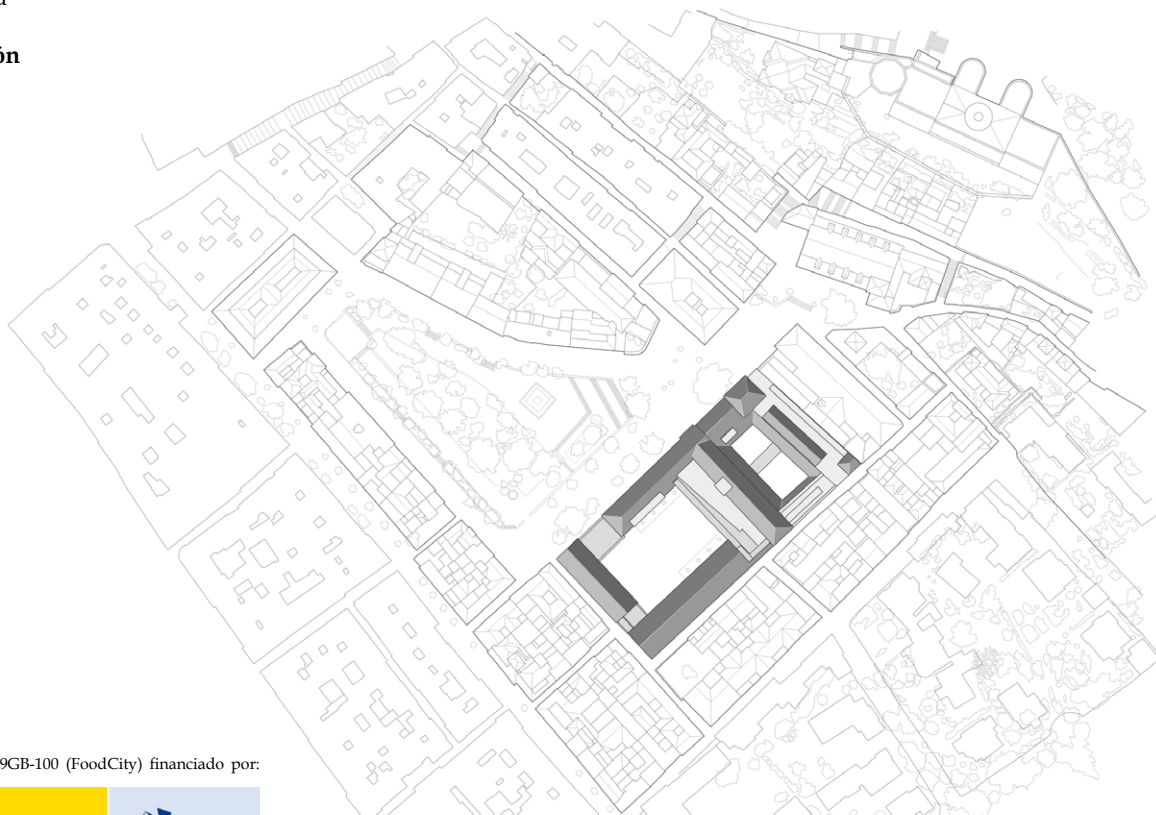
14:00-15:30 Comida en el patio de la ETSAG | Lunch break

SEDE | LOCATION

Escuela Técnica Superior de Arquitectura-UGR

Campo del Príncipe s/n
Palacio del Almirante de Aragón 18071
Granada, España

 [Ver ubicación](#)



Proyecto PID2020-115039GB-I00 (FoodCity) financiado por:



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

