

LA

DES COMM UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

ISSN 2444-0205

LA CORRIDA
Cecina
Organiza
enchilada
Sopes
La CARTA

Y PICAPES
Sencillas
ajol-Queso-Salsa
olla y crema
parados:
lo ó Chicharrón
ria ó champiñones

Comidas
Corridos
Sopas Guisados
Arroz Mole rojo
Fideo Mole verde
Espagueti Adobo
Habas Chilito relleno
Lentejas Huzontle
Consomé Verdolagos

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

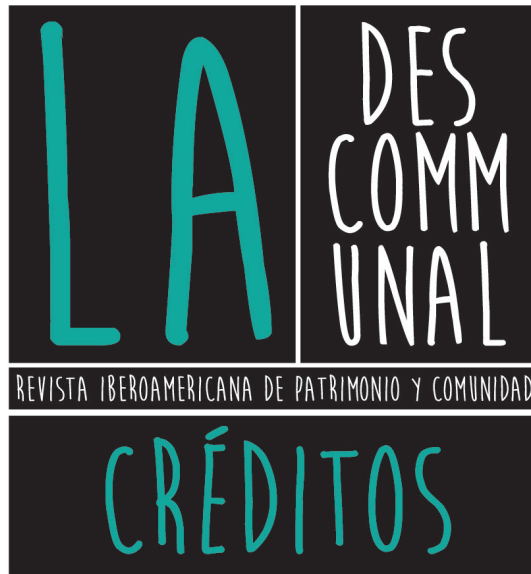
ACTAS SOPA23 XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURAL
Cuernavaca Tepoztlán Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS MÉXICO

science commons

CC BY



LAUNDERGROUNDCOLECTIVA



EQUIPO
EDITORIAL

SabahWalid_correcciones+maquetación
JuanjoPulido_diseño+comunicación

EDITA

La DESCOMMUNAL

ISSN: 2444-0205

San Salvador, 10 6ªA
06800 Mérida (Badajoz)
ESPAÑA

www.ladescommunal.org
info@ladescommunal.org

Diciembre de 2025



La DESCOMMUNAL, Revista Iberoamericana de Patrimonio y Comunidad es una publicación independiente, promovida por mentes inquietas y comprometidas con un patrimonio, un territorio y una comunidad.

Se permite cualquier explotación de la obra, incluyendo una finalidad comercial, así como la creación de obras derivadas, la distribución de las cuales también está permitida sin ninguna restricción. Es decir, todos los artículos están a tu disposición para leerlos, compartirlos y utilizarlos en tus publicaciones y proyectos, pero acuérdate de mencionar su origen y sus autores. Gracias!!

ES UNA
PUBLICACIÓN DE

LAUNDERGROUND COLECTIVA
www.laundergroundcolectiva.org



ÍNDICE

LA DES
COMM
UNAL

REVISTA QUICENTRICA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

MONOGRAFÍA DOCE/AÑO 11/DIC 2025

ACTAS **SOPA23** XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURAL
Cuernavaca Tepoztlán Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MEXICO

EDITORIAL

Sabah Walid [Directora del SOPA]/**ESPAÑA**_pp01-02

SESIÓN TEÓRICA

01_Protocolos y acartonamientos culinarios de la élite bogotana: el Office de las casas inglesas

María Olga Largacha Martínez_*Grupo de Investigación Diseño y Gestión del Hábitat Territorial. Facultad de Arquitectura, Universidad La Gran Colombia*/**COLOMBIA**_pp03-13

02_Denominación de origen mexicana:Territorio y paisaje

Jazmine Dafne Somellera Carrasco/**MÉXICO**_pp14-25

03_Cosmovisión alimentaria ancestral: Los tlahuicas en Morelos

Norma Angélica Juárez Salomo+Miguel Ángel Cuevas Olascoaga+Mariana Silveyra Rosales_*Universidad Autónoma del Estado de Morelos*/**MÉXICO**_pp26-34

04_El cuezcomate y el tlecuil, lugar de vida y alimento en la casa de adobe de Metepec, Morelos

Fabiola Bernardina Herrera Rivas+Adriana Hernández Sánchez_*Facultad de Arquitectura de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla*/**MÉXICO**_pp35-49

05_Los sabores en la plaza como detonador del recuerdo

Mariana Silveyra Rosales+Norma Angélica Juárez Salomo+José Miguel Sedano Hidalgo_*Universidad Autónoma del Estado de Morelos*/**MÉXICO**_pp50-62

SESIÓN PROYECTOS

06_Asociación Fusión Tropical de la Amazonia: una propuesta por la soberanía alimentaria y la construcción de paz en Colombia

Alejandra López Getial+Bruno Sandstede Estrada_*Universidad de Caldas*/**COLOMBIA**_pp63-77

07_Mujeres del fogón: cocineras tradicionales de Sacalaca, Quintana Roo, México

Loida Briceño Mukul+Cecilia Medina Martín+Fredí Un Noh+Ismael Briceño Mukul_*Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo*/**MÉXICO**_pp78-92

08_Saberes huerteros, experiencia colaborativa entre adultos mayores en la construcción de un huerto urbano en la ciudad de Temuco, Chile

Stefany Bustamante Jara+Daniela Triviño Flores/**CHILE**_pp93-104

09_Si falta la comida, torcida va la vida

Julieta Ortiz de Rosas_*Ferrowhite Museo-Taller*/**ARGENTINA**_pp-105-130

10_A barriga llena, corazón contento. Propuesta de recetario para la socialización del patrimonio en entornos rurales.

Luis Miguel Carranza Peco+Ara celi Rodríguez Azogue+Manuela Puddu+Ana Gómez Díaz+

Oliva Rodríguez Gutiérrez+Álvaro Fernández Flores_*Instituto de Arqueología de Mérida+*

Arqueología y Gestión S.L.+MiC-Ministero della Cultura+Casa Bonsor-Castillo de Mairena

(Ayuntamiento de Mairena del Alcor)+Universidad de Sevilla(Departamento de Prehistoria y Arqueología)

/**ESPAÑA-ITALIA**_pp131-142

10

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURALCuernavaca_Tepoztlán_Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICOLA DES
COMM
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



SESIÓN PROYECTOS

A barriga llena, corazón contento. Propuesta de recetario para la socialización del patrimonio en entornos rurales

Luis Miguel Carranza Peco+Araceli Rodríguez Azogue+
Manuela Puddu+Ana Gómez Díaz+Olivia Rodríguez Gutiérrez+
Álvaro Fernández Flores

Instituto de Arqueología de Mérida+Arqueología y Gestión S.L.+
MiC-Ministero della Cultura+Casa Bonsor-Castillo de Mairena
(Ayuntamiento de Mairena del Alcor)+Universidad de Sevilla
(Departamento de Prehistoria y Arqueología)/ESPAÑA-ITALIA

luismiguelcarranza@iam.csic.es
info@arqueologíaygestion.com
manuela_puddu@yahoo.it
anagomezdiaz2003@gmail.com
orodriguez@us.es

resumen

El Proyecto Nuraghe surgió como un proyecto internacional de formación e investigación arqueológica en torno al yacimiento Nuraghe Candelargiu (San Giovanni Suergiu), situado en Italia, al suroeste de Cerdeña. Desde su nacimiento, el Proyecto ha servido como nexo de unión entre los habitantes y agentes sociales de San Giovanni Suergiu, los participantes que asisten al curso y el equipo científico que coordina la actividad, convirtiéndose en un espacio de socialización del patrimonio y el conocimiento. En este contexto ha sido de gran importancia para la cohesión del grupo los momentos de convivencia vividos durante el desarrollo de los trabajos arqueológicos, así como los que se han desarrollado en torno a la mesa. Cada año, se han organizado de forma espontánea almuerzos y cenas con las diferentes asociaciones en cada una de las campañas arqueológicas, surgiendo en torno a estos “encuentros gastronómicos” algunos de los momentos más interesantes del proyecto. A partir de esta dinámica surgió la idea de elaborar un recetario con las mejores recetas propuestas por las personas y asociaciones que conforman esta comunidad, sirviendo como vía de publicación la recientemente renovada página web del Proyecto Nuraghe.

#Alimentación, #Arqueología, #Cerdeña,
#Cocina tradicional, #Proyecto Nuraghe, #Transferencia

1. entrantes: nacimiento y trayectoria del Proyecto Nuraghe

En el año 2012 comenzamos los trabajos arqueológicos en San Giovanni Suergiu, un pequeño municipio de la región agrícola y minera de Sulcis-Iglesiente, al suroeste de Cerdeña (figura 1). El objetivo de este primer proyecto consistía en hacer un reconocimiento del territorio que permitiera evaluar y categorizar el potencial arqueológico de la zona mediante la ubicación, delimitación y caracterización de su patrimonio desde la prehistoria hasta la época industrial (RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ et al., 2015).

De este primer acercamiento surge el Proyecto Nuraghe, un proyecto de investigación y puesta en valor centrado en el Nuraghe Candelargiu, yacimiento de la Edad del Bronce del que no se había realizado ningún tipo de investigación ni acción para su recuperación, a pesar de contar con la máxima protección y con el interés de la población local por ser un bien representativo de la comunidad.



Figura 1. Localización de Cerdeña y San Giovanni Suergiu. Elaboración propia.

La riqueza agrícola y minera de la región en la que se enclava el yacimiento, así como su favorable situación en las rutas marítimas del Mediterráneo Central (BERNARDINI, 2020), han favorecido la ocupación del territorio de forma ininterrumpida desde la prehistoria hasta la actualidad. Esta situación, unido a las características propias de un territorio insular hace que nos encontremos en una zona de enorme potencialidad patrimonial, con unas características propias y una marcada personalidad, origen de costumbres ancestrales, un idioma propio y una gastronomía basada en productos locales.

Este riquísimo patrimonio histórico y natural, especialmente en un territorio rural como el que nos encontramos, es un recurso fundamental para el desarrollo económico, social y cultural, más aún si tenemos en cuenta la crisis económica por la que atraviesa la región debido a la descomposición de los modelos productivos de minería y de agricultura en lo que estaba fundamentada su economía.

2. primeros platos: hacia la co-laboración y co-gestión

Desde su inicio, el Proyecto Nuraghe se articula de forma colaborativa y de co-gestión entre el equipo científico, formado por arqueólogos italianos y españoles, y las distintas agrupaciones culturales e instituciones de San Giovanni (RODRÍGUEZ AZOGUE et al., 2015), impulsando la investigación y puesta en valor del Nuraghe Candelargiu, y creando las bases para la colaboración y responsabilidad compartida sobre las que se cimienta el proyecto. El fuerte activismo social de la población del municipio es una de las peculiaridades del Proyecto Nuraghe y ahí radica el impulso que determina las formas de trabajo y estrategias colaborativas entre la comunidad y el equipo de arqueólogos, posibilitando la perspectiva intergeneracional, la convivencia internacional y la bidireccionalidad. Se busca, en consecuencia, que la arqueología sirva como herramienta vehicular a través de la cual se ponga en valor tanto el patrimonio material como el patrimonio inmaterial de la zona.

El proyecto se articula mediante campañas de intervención arqueológica anuales en las que se organiza un curso formativo abierto a todas las personas que quieran participar, con independencia de su formación y procedencia, y con especial participación de la población local (figura 2). De esta forma, tanto los participantes locales como los foráneos reciben una formación patrimonial de calidad que posibilita la creación de vínculos emocionales a partir de las vivencias adquiridas y el contacto directo con el patrimonio.

La celebración del curso sirve, además, como dinamizador económico, social y cultural de la zona durante su ejecución y constituye un primer impulso para la futura puesta en valor del yacimiento. De hecho, uno de los objetivos principales del Proyecto Nuraghe es la autogestión del yacimiento por parte de los grupos locales, verdaderos beneficiarios de todos los esfuerzos que se están realizando.

Hasta el momento, se han celebrado nueve campañas arqueológicas (2014-2023) que han aportado magníficos resultados, tanto en el ámbito de la investigación científica (RODRÍGUEZ AZOGUE et al., 2020; FERNÁNDEZ FLORES et al., 2020) como en el de la convivencia. En este último apartado resultó de vital importancia la estrategia de trabajo desarrollada desde la génesis misma del proyecto (PUDDU et al., 2015; RODRÍGUEZ AZOGUE et al., 2015) y que implicaba la colaboración e intercambio entre el equipo científico, los participantes del curso y la población, tanto a nivel de conocimientos técnicos como culturales (figura 3). Este marco de convivencia ha ido favoreciendo la creación de lazos a todos los niveles, desde laborales y académicos a personales, dando como resultado la creación de una fuerte comunidad en torno al Proyecto Nuraghe.



Figura 2. Proceso de trabajo en el yacimiento Nuraghe Candelargiu entre los distintos participantes. Elaboración propia.



Figura 3. Local de San Giovanni enseñando la elaboración de pasta al equipo de arqueólogos. Elaboración propia.

3. segundos platos: canalizando las experiencias-recorrido en la página web

La pandemia ocasionada por el COVID-19 supuso un momento de inflexión que obligó a suspender los trabajos de investigación y de excavación en el yacimiento y, por tanto, el desarrollo del curso. Afectó, además, y de forma radical, a la interrelación con la comunidad, planteando la necesidad de nuevas estrategias de socialización que soportasen la distancia física. Este paréntesis, y la imposibilidad del contacto directo entre la comunidad local, los arqueólogos y los asistentes al curso, hizo plantear soluciones que permitiesen el acceso al yacimiento, la puesta en común de las investigaciones y el mantenimiento de la comunicación entre la comunidad y el equipo científico, así como continuar con la socialización del patrimonio y aumentar la conexión con un público más amplio.

La respuesta a esta problemática fue la creación de una nueva dimensión digital del proyecto Nuraghe: Candelargiu Virtual¹, página web capaz de mantener los valores originales del proyecto: investigación, formación, intercambio cultural y convivencia (RODRÍGUEZ AZOGUE et al., 2015 y 2022). Esta nueva plataforma se divide en cuatro grandes bloques que albergan todo el contenido del proyecto, desde los artículos científicos a los materiales de difusión, e incluye un mapa interactivo del yacimiento a través del cual se puede realizar una visita “virtual” y conocer de primera mano el proceso de trabajo que se está llevando a cabo en cada uno de los sectores.

Otro de los apartados de los que consta la nueva web y que sirve de nexo de unión de la comunidad es “Candelargiu: lugar de encuentro” (figura 4), un espacio en red en el que se comparten todas las actividades y recursos generados por los diferentes agentes que participan en el proyecto, y que incluye desde actividades culturales que se realizan en el pueblo, a vídeos, o pequeños textos relativos al patrimonio de San Giovanni, sus fiestas y sus gentes.

1. Página web del proyecto
<https://proyectonuraghe.com/>



Figura 4. Imagen del apartado web: Candelargiu: Lugar de encuentro. Elaboración propia.

4. postres: convivencia en torno a la comida y el proyecto del recetario

Pasada la pandemia en el año 2021 se retomaron los trabajos de investigación y en 2023 el curso. No obstante, continuábamos reflexionando acerca de nuevas formas con las que crear comunidad y es entonces cuando surge una idea que estaba presente desde el principio del proyecto Nuraghe: los encuentros gastronómicos y su potencialidad como nexo de unión (figura 5).

La comida y todo lo que la envuelve es reflejo de las tradiciones populares, clave en la identidad cultural de un pueblo y una de las herramientas más útiles para transmitirla; además, este tipo de reuniones fomentan el estrechamiento de lazos, la integración dentro de la comunidad y las relaciones intergeneracionales (CARBALLAL, 2009; UNESCO, s.f.).

El pueblo sardo, como buenos mediterráneos, adoran el buen comer y se sienten muy orgullosos de su gastronomía y de los productos que les ofrece su tierra (muchos de los colaboradores son productores de vinos) y el mar; de modo que la llegada del equipo de arqueólogos y de participantes de distintos países les ofrece un escenario perfecto en el que compartir su cocina y pasar momentos entrañables juntos.

De este modo planteamos la realización de un recetario que girase entorno a los encuentros del Proyecto Nuraghe, como una propuesta novedosa mediante la que reforzar lazos con la población local a través del intercambio de experiencias.



Figura 5. Cena entre los participantes. Elaboración propia.

4.1. primera planificación del recetario

Como primera tarea del recetario se establecen unos **objetivos** principales que se pretenden alcanzar: recopilar y transmitir las recetas tradicionales de la zona, difundiendo su historia y su patrimonio y fidelizar a los seguidores del proyecto, así como incentivar nuevas participaciones.

En cuanto a **quién** va dirigido, el recetario está planeado para que sea accesible y atractivo para todo tipo de público, especialmente el italo-hispano, aunque se prioriza a los participantes y colaboradores por su arraigada implicación en el proyecto.

El tercer y último aspecto que se plantea en esta etapa inicial son los **valores** que han de estar presentes de forma ineludible:

Comunicación

La comunicación e intercambio de conocimientos son claves entre las actividades que se han realizado a lo largo de los años como parte del proyecto, por lo que el propio proceso de elaboración del recetario puede funcionar como un trabajo de integración.

Colaboración

Las decisiones respecto al recetario serán tomadas en común entre los participantes, verdaderos protagonistas por ser quienes aportan las recetas.

Inclusividad

El equipo encargado de recopilar y organizar del recetario ha de canalizar un conocimiento que, de otra manera, no sería incluido dentro de plataformas digitales, procurando que los habitantes puedan expresar sus historias y transmitir sus experiencias, independientemente de edad, género o idioma.

Accesibilidad

Los idiomas oficiales del proyecto son el italiano y el español, por lo que la información generada aparece en ambos, aunque, ya que el Proyecto Nuraghe está ubicado en Cerdeña, se incluye también el sardo como lengua oficial (DE CONCINI, 2003:129). Así, en varias ocasiones, como en el material publicitario, se han traducido los textos a los tres idiomas (figura 6), en pos de una mayor accesibilidad e inclusividad y por respeto a la población local. No obstante, se va a optar por priorizar el recetario en italiano, aunque creando, paralelamente, otro recetario en español.

Aunque la publicación será gratuita y en formato digital por permitir una mayor inmediatez de consulta y descarga, se va a valorar la edición en papel para poder llegar a personas que no están tan habituadas al manejo de internet y/o dispositivos móviles.



Figura 6. Tríptico con los tres idiomas planteados. Elaboración propia.

4.2. propuesta de índice

Teniendo en cuenta las premisas anteriores, se presenta un primer índice en el que el trabajo se organizará en tres grandes bloques (figura 7):

Un primer bloque introductorio en el que se realice un breve recorrido por el Proyecto Nuraghe, planteando la idea del recetario y la importancia patrimonial de la comida².

Un segundo bloque de contextualización del territorio en el que se hable de la historia y patrimonio natural y cultural de San Giovanni Suergiu y su comarca.

Un tercer bloque para las recetas.

1. La dieta mediterránea fue inscrita en el año 2013 en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (nominación 00884) (UNESCO sf.).

Una cuestión que se ha de plantear es el criterio de selección de las recetas y la organización de las mismas. Hay que tener en cuenta que no todas las recetas deben estar necesariamente realizadas con alimentos exclusivos de la isla o han de contar con una larga tradición culinaria, ya que se busca priorizar el hecho de que formen parte de la cotidianidad de los participantes y, por tanto, que sean recetas significativas a un nivel personal. Es importante señalar que el recetario se idea también como un homenaje a las personas que están alimentando al proyecto, tanto figuradamente como de forma literal.

Con respecto a la organización y agrupación de las recetas se presentan en cinco apartados en los que se incluye todo tipo de platos: entrantes, primeros, segundos, postres y bebidas. Aunque actualmente se encuentra este punto en una etapa de recopilación de contenido, todo parece indicar que incluirá un número importante de recetas.



Figura 7. Índice propuesto para el recetario. Elaboración propia.

4.3. las recetas: estructura y contenido

El diseño de las recetas se visualiza en un formato din. A5 (14,8 x 21 cm.) doble y dividido en dos espacios, con la idea de poderlo presentar tanto en edición digital como física (figura 8).

En cuanto al contenido, el primer espacio se dedica a las personas que presentan la receta, incluyendo sus nombres, la denominación del plato y fotografías tomadas durante su elaboración. Así mismo, se añade un texto que consideramos fundamental ya que en él que se cuentan experiencias, sentimientos o recuerdos que giran en torno a la receta. La idea es humanizar el libro incluyendo estas cuestiones que, a pesar de estar siempre presentes en el proceso de elaboración de la comida, escasamente quedan recogidas en los recetarios.

El segundo espacio se dedica exclusivamente a la elaboración de la receta, presentando una estructura sencilla al estar centrada en los ingredientes y en los pasos necesarios para su elaboración. Se incluye un pequeño cuadro con información de referencia, como la dificultad y el tiempo de elaboración.

Berenjenas rellenas
Nombre del autor de la receta

Sobre la receta:
Aprendí esta receta de mi abuela Filippa, quien usaba las berenjenas del huerto de su hermano. Yo he seguido haciéndolas, sobre todo en invierno, pero añadiéndole queso mezclado con el relleno. Ese es mi truco, así que os lo recomiendo.

Ingredientes (para 3)

- Berenjenas pequeñas de ración (3)
- Carne picada 200 g
- Cebolla 1
- Pimiento verde italiano 1
- Salsa bechamel 6 cucharadas soperas
- Queso rallado para cubrir y gratinar, al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa de tomate 4 cucharadas soperas
- Aceite de oliva virgen extra

¿Cómo lo hacemos?

1º: Comenzamos abriendo las berenjenas por la mitad y trazando un enrejado con un cuchillo afilado. Agregamos unos granitos de sal y un poquito de aceite de oliva virgen extra y las horneamos durante 30 minutos a 180°C en el horno. También las podéis hacer en el microondas poniéndolo a máxima potencia durante 15 minutos.

2º paso: Una vez asadas, sacamos su pulpa con una cuchara, procurando dejar intacta la piel. En una sartén freímos la cebolla y el pimiento verde picados muy pequeñitos y agregamos la carne picada. Cuando cambie de color incorporamos la pulpa de la berenjena, también muy picada y mezclamos bien.

3º: Añadimos la salsa de tomate casera y mezclamos, utilizando ese relleno o farsa para rellenar las berenjenas. Las colocamos sobre una fuente de hornear, cubrimos cada berenjena con dos cucharadas de salsa bechamel y repartimos por encima el queso rallado.

4º: Calentamos en el horno durante 10 minutos a 200°C y después gratinamos dos o tres minutos a potencia máxima poniendo la bandeja en la parte superior del horno para que el queso, ya fundido, se dore un poco, y llevamos inmediatamente a la mesa.

Primeros platos: berenjenas rellenas

Dificultad: fácil
Tiempo total: 45 m
Elaboración: 30 m
Cocción: 15 m

Figura 8. Ejemplo de organización del recetario. Receta original de Directos al paladar (2023).

5. reflexiones finales

Antes de la edición final del recetario, se han de resolver algunas cuestiones de organización y contenido, como la redacción de las recetas y la elaboración de fotografías con la apropiada calidad.

Se plantea como punto importante para la edición del recetario proporcionarle un número ISBN (International Standard Book Number), lo que implicaría trámites legales, si bien este número facilita tanto su distribución como su identificación en la cadena.

Aunque se valoró la posibilidad de mostrar el recetario como una publicación abierta que se fuera ampliando y enriqueciendo con nuevas recetas, se optó como más apropiado el tratarlo como un monográfico, posibilitando, además, que puedan distribuirse cada una de las recetas en forma de separatas.

Finalmente, se abre la posibilidad de ampliar este proyecto gastronómico con un segundo recetario que tenga un matiz más internacional al incluir recetas de todos los participantes.

referencias bibliográficas

BERNARDINI, P. 2020.

Las torres nuragas y el metal. Cerdeña: historias antiguas de una isla mediterránea. Ed. Bellaterra Arqueología. Barcelona.

CARBALLAL, M^a. C. 2009.

La comida como interacción social, en Interpsiquis X.

DE CONCINI, W. 2003.

Gli altri d'Italia: minoranze linguistiche allo specchio. Ed. Comune di Pergine Valsugana. Pergine Valsugana.

DIRECTO AL PALADAR. 2023.

Berenjenas rellenas de carne gratinadas en el horno: una receta tradicional insuperable.

<https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-legumbres-y-verduras/berenjenas-rellenas-carne-gratinadas-horno-nuestra-mejor-receta>

FERNÁNDEZ FLORES, Á., RODRÍGUEZ AZOGUE, A., RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, O. y PUDDU, M. 2020. El tesoro de monedas púnicas de oro de Nuraghe Candelargiu (San Giovanni Suergiu, Cerdeña, Italia). Contexto arqueológico y estudio numismático, en The Journal of Archaeological Numismatics, vol. 10:19-50.

PUDDU, M., RODRÍGUEZ AZOGUE, A. y RODRÍGUEZ GURIÉRREZ, O. 2015.

Proyecto Nuraghe: un laboratorio internazionale di ricerca e valorizzazione al Nuraghe Candelargiu (San Giovanni Suergiu). Primi risultati, en Quaderni 26:12-50.

RODRÍGUEZ AZOGUE, A., GÓMEZ DÍAZ, A. y PUDDU, M. 2015.
Proyecto Nuraghe: soluciones en tiempos de crisis. Un proyecto arqueológico colaborativo y socio-científico, en Revista del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, 88:13-16.

RODRÍGUEZ AZOGUE, A., PUDDU, M., RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, O. y FERNÁNDEZ FLORES, Á. 2020.
Candelargiu 2014-2016. Le riserche archeologiche del Proyecto Nuraghe (San Giovanni Suergiu, SU), en Notizie & scavi della Sardegna Nuragica:209-217.

RODRÍGUEZ AZOGUE, A., CARRANZA, L. M., GÓMEZ DÍAZ, A., PUDDU, M., RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, O. y FERNÁNDEZ FLORES, Á. 2022.

Proyecto Nuraghe: Estrategias para la creación de un entorno digital de convivencia internacional, en Actas del II Congreso Internacional de Museos y Estrategias digitales. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia:353-368.

RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, O., SÁNCHEZ GIL DE MANOTES, J, RODRÍGUEZ AZOGUE, A. y FERNÁNDEZ FLORES, Á. 2015.

“In campis myrteis. Un proyecto para el análisis diacrónico del territorio de la región sulcitana: una primera aproximación metodológica al estudio de la época antigua”, en L’Africa romana, XX Convegno Internazionale di Studi (Alghero 26-29 settembre 2013). Carocci editore. Roma:1-12.

UNESCO. s.f.

La dieta mediterránea, en Unesco Patrimonio Cultural Inmaterial.

<https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>



LAUNDERGROUND COLECTIVA

LA DES COMM UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



MUCHAS GRACIAS POR TU LECTURA. TE ESPERAMOS EN EL PRÓXIMO NÚMERO

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025
ACTAS **SOPA23** XI CONGRESO INTERNACIONAL DE SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN EL MEDIO RURAL
Cuernavaca Tepoztlán Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS MÉXICO

