

ACTIVIDADES  
COMPLEMENTARIAS  
EXPOSICIÓN



# CONVIVIUM

ARQUEOLOGÍA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA



Del 19 de marzo al 12 de julio de 2026  
Palacio de Revillagigedo. Gijón/Xixón

# CONVIVIUM

ARQUEOLOGÍA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA



Con el objetivo de acercar a la ciudadanía un patrimonio que es de todos, la exposición *Convivium. Arqueología de la dieta mediterránea*, que acoge el Palacio de Revillagigedo, se acompaña de un amplio y variado programa de actividades. De marzo a julio, los Museos Arqueológicos de Gijón/Xixón, en colaboración con diversas instituciones y expertos, nos invitan a conversar, visitar, escuchar, reflexionar y saborear la dieta mediterránea y la cultura sidrera asturiana, manifestaciones reconocidas como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

# Índice de actividades

1.	Conversaciones en torno a la arqueología de la dieta y la convivialidad	4
2.	Vitrina del día	6
3.	Talleres para escolares	7
4.	Talleres para familias	11
5.	Catas	12
6.	Talleres de gastronomía	14
7.	Visitas guiadas a la exposición	16
8.	Visitas didácticas para escolares	17
9.	Concierto	18
10.	Charla Universidad Popular	19
11.	Actividades Asociación Amigos de los Museos Arqueológicos de Gijón	20
12.	Actividades <i>Esencia Artesana</i>	21

## INFORMACIÓN SOBRE INSCRIPCIONES:

Las inscripciones a través de la web [entradascultura.gijon.es](http://entradascultura.gijon.es) comenzarán el lunes 6 de abril.

El día de la actividad, será necesario mostrar justificante de inscripción en la misma.

 [museos.gijon.es](http://museos.gijon.es)

 [museosarqueologicos@gijon.es](mailto:museosarqueologicos@gijon.es)

 985 18 52 34

# 1. Conversaciones en torno a la arqueología de la dieta y la convivialidad

---

## CICLO DE CHARLAS: CONVERSACIONES EN TORNO A LA ARQUEOLOGÍA DE LA DIETA Y LA CONVIVIALIDAD

*Ciclo CSIC (Instituto de Historia, ArchaeologyHub, Delegación CSIC en Asturias).*

COORDINACIÓN: Almudena Orejas Saco del Valle y María Fernández García (CSIC).

La exposición *Convivium. Arqueología de la dieta mediterránea* pretende ser un puente entre el pasado, nuestro presente y el futuro. La intención de este ciclo de conversaciones es crear un punto de encuentro para expertos de muy diversos campos. Especialistas en Arqueología, Nutrición, Biología, Fisiología, Química, Sociología, Historia o Tecnología de los alimentos dialogarán entre ellos y con el público sobre el papel de los alimentos y las bebidas en la salud y en la sociabilidad desde la Prehistoria hasta hoy, y mirando al futuro.

Jueves a las 18:30 h

Del 19 de marzo al 18 de junio

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

DIRIGIDO A: público adulto

Entrada libre hasta completar aforo

### 19 de marzo

**Presentación del ciclo.** Ignacio Montero Ruiz (comisario de la exposición y coordinador de la red ArchaeologyHub, Instituto de Historia, CSIC) y María Fernández García (delegada del CSIC en Asturias, Instituto de Productos Lácteos de Asturias, CSIC).

**La dieta mediterránea, entre la historia y la salud.** Almudena Orejas Saco del Valle (comisaria de la exposición, Instituto de Historia, CSIC) y Sonia González Solares (Universidad de Oviedo).

### 9 de abril

**Las huellas de la alimentación desde el pasado hasta la actualidad.** Josefina Rascón Pérez (CSIC-UAM) y Miguel Gueimonde Fernández (Instituto de Productos Lácteos de Asturias, CSIC).

### 16 de abril

**El consumo de carne: pasado, presente y futuro.** Marta Moreno García (comisaria de la exposición, Instituto de Historia, CSIC) y Cecilia Díaz Méndez (Universidad de Oviedo).



### **23 de abril**

**El vaso de leche: desde la Prehistoria a la actualidad.** Miriam Cubas Morera (Universidad de Alcalá) y María Fernández García (Instituto de Productos Lácteos de Asturias, CSIC).

### **7 de mayo**

**Cereales y leguminosas: semillas que cambiaron la historia.** Leonor Peña-Chocarro (comisaria de la exposición, Instituto de Historia, CSIC) y Luis Carlón Ruiz (Jardín Botánico Atlántico).

### **14 de mayo**

**Identidad e historia de la vid y el vino.** Carmen Martínez Rodríguez (Misión Biológica de Galicia, CSIC) y Manuel León Béjar (UCA-Arqueogastronomía).

### **21 de mayo**

**Perspectiva histórica de la pesca asturiana. Nuevos datos ¿viejos problemas?** Ángel Muñoz Menéndez (Gerente, Rula de Avilés) y Arturo Morales Muñiz (Universidad Autónoma de Madrid).

### **4 de junio**

**El aceite de oliva como símbolo de salud y cultura en el Mediterráneo.** Javier Sánchez-Perona (Instituto de la Grasa, CSIC) y Yolanda Peña Cervantes (UNED).

### **18 de junio**

**Comer y beber juntos: el papel social de la comida.** Luis Benito García Álvarez (Universidad de Oviedo, Cátedra de la Sidra) y Susana González Reyero (comisaria de la exposición, Instituto de Historia, CSIC).

## 2. Vitrina del día

---

### VISITAS GUIADAS MONOGRÁFICAS A VITRINAS DE LA EXPOSICIÓN

En conexión con el ciclo *Conversaciones en torno a la arqueología de la dieta y la convivialidad* recorreremos las vitrinas que conforman la exposición deteniéndonos brevemente en los elementos que las integran.

#### 9 de abril

**Lo que los huesos cuentan.** Armando González Martín (Universidad Autónoma de Madrid).

#### 16 de abril

**La carta: productos de origen animal. La Arqueozoología.** Marta Moreno García (comisaria de la exposición, Instituto de Historia, CSIC).

#### 23 de abril

**La cocina: procesado, preparación y vida doméstica.** Elena Pérez Morán (Muséu del Pueblu d'Asturies).

#### 7 de mayo

**La carta: la domesticación de las plantas. Arqueobotánica.** Leonor Peña-Chocarro (comisaria de la exposición, Instituto de Historia, CSIC).

Jueves de 18:00 a 18:20 h

Del 9 de abril al 18 de junio

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

DIRIGIDO A: público adulto

Entrada libre hasta completar aforo

#### 21 de mayo

**La carta: los productos del mar.** Eufrasia Roselló Izquierdo (Universidad Autónoma de Madrid).

#### 4 de junio

**La despensa: transporte, almacenamiento y conservación.** Rubén Montes López (Museos Arqueológicos de Gijón/Xixón).

#### 18 de junio

**La cultura sidrera asturiana: elementos materiales para un patrimonio inmaterial.** Luis Benito García Álvarez (Universidad de Oviedo, Cátedra de la Sidra).

## 3. Talleres para escolares

### SEMILLAS Y HUESOS QUE CUENTAN HISTORIAS: LA ALIMENTACIÓN DEL PASADO A PARTIR DE LA ARQUEOBIOLOGÍA

En este taller los participantes tendrán la oportunidad de conocer las especies animales y vegetales que trajeron los primeros agricultores y ganaderos a la península ibérica hace más de 7.000 años, a los que se van incorporando otros alimentos a lo largo de la historia. Enseñaremos a los participantes huesos de animales y semillas encontrados en yacimientos arqueológicos en los que las marcas de corte, los tipos de conservación y las huellas de cocinado nos dan pistas de cómo las comunidades del pasado almacenaron, procesaron y consumieron estos alimentos.

#### Viernes 17 de abril

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: de 10:00 a 11:00 h y de 11:30 a 12:30 h

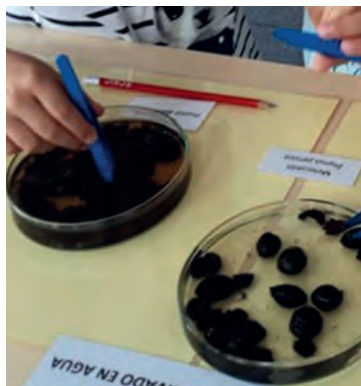
DIRIGIDO A: grupos escolares de 5º y 6º de E. Primaria

NÚMERO DE ESCOLARES/TALLER: 30 máximo

OBSERVACIONES: actividad gratuita. No incluye autobús.

INSCRIPCIÓN: del 9 al 24 de marzo a través de [gijon.es](http://gijon.es) con la tarjeta ciudadana del centro educativo

TALLER A CARGO DE: Leonor Peña-Chocarro y Marta Moreno García (Instituto de Historia, CSIC).



### 3. Talleres para escolares

## Talleres Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA)

### EL QUESO, UN ALIMENTO ANCESTRAL

En este taller se contará la historia de la elaboración del queso desde tiempos inmemoriales (hacia el 7000 a. C.). Se explicará brevemente qué ingredientes son necesarios para elaborar un queso y se hará un taller práctico en el que se cuajará la leche, se cortará la cuajada y se moldeará y salará la misma, dándole forma.

TALLER A CARGO DE: Ana Belén Flórez y Víctor Ladero Losada (Instituto de Productos Lácteos de Asturias, CSIC).



#### Martes 2 y jueves 4 de junio

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: de 10:00 a 12:00 h

DIRIGIDO A: grupos escolares de 5º y 6º de E. Primaria

NÚMERO DE ESCOLARES/TALLER: 30 máximo

OBSERVACIONES: actividad gratuita. No incluye autobús. Es conveniente que cada escolar traiga mandil o mandilón.

INSCRIPCIÓN: del 9 de marzo al 20 de abril a través de [gijon.es](http://gijon.es) con la tarjeta ciudadana del centro educativo

### 3. Talleres para escolares

#### LAS BACTERIAS EN LOS ALIMENTOS

En este taller se enseñará qué son los microorganismos, cuál es su papel en la elaboración de los alimentos fermentados, como el queso, pero también que algunos pueden causar enfermedades, resaltando la importancia de lavarse las manos antes de comer. Los escolares visualizarán fotos, bacterias y peluches, verán que tienen bacterias en las manos y cómo, lavándose con jabón, estas desaparecen. También verán cómo se convierte la leche en yogur gracias a las bacterias. Además, moldearán formas de microorganismos con plastilina y se las llevarán en una placa Petri.

TALLER A CARGO DE: Ana Belén Flórez y Víctor Ladero Losada (Instituto de Productos Lácteos de Asturias, CSIC).

#### Martes 9 de junio

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: de 10:00 a 11:00 h y de 11:30 a 12:30 h

DIRIGIDO A: grupos escolares de E. Infantil, 5 años

NÚMERO DE ESCOLARES/TALLER: 30 máximo

OBSERVACIONES: actividad gratuita. No incluye autobús

INSCRIPCIÓN: del 9 de marzo al 20 de abril a través de [gijon.es](http://gijon.es) con la tarjeta ciudadana del centro educativo



### 3. Talleres para escolares

#### LOS MICROORGANISMOS DEL QUESO: CREANDO SABOR, OLOR Y TEXTURA

En este taller se abordará la importancia de los microorganismos y los diferentes métodos de elaboración del queso que explican por qué de un mismo ingrediente básico, la leche, se pueden obtener toda la gran diversidad de quesos que conocemos, especialmente en el caso de Asturias, una de las regiones con la mayor variedad de quesos artesanales. Se mostrarán diferentes tipos de quesos, acompañados de fichas técnicas sobre sus características organolépticas y los microorganismos principales que participan en su elaboración, representados por figuras 3D. Se examinarán estos quesos y se combinará con un taller organoléptico, donde se explorarán olores y sabores ácidos, ahumados, lácteos, etc.

TALLER A CARGO DE: Ana Belén Flórez y Víctor Ladero Losada (Instituto de Productos Lácteos de Asturias, CSIC).

#### Jueves 11 de junio

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: de 10:00 a 11:00 h y de 11:30 a 12:30 h

DIRIGIDO A: grupos de estudiantes de ESO y FP

NÚMERO DE ESCOLARES/TALLER: 30 máximo

OBSERVACIONES: actividad gratuita. No incluye autobús

INSCRIPCIÓN: del 9 de marzo al 20 de abril a través de [gjon.es](http://gjon.es) con la tarjeta ciudadana del centro educativo

## 4. Talleres para familias

### SEMILLAS Y HUESOS QUE CUENTAN HISTORIAS: LA ALIMENTACIÓN DEL PASADO A PARTIR DE LA ARQUEOBIOLOGÍA

En este taller los participantes tendrán la oportunidad de conocer las especies animales y vegetales que trajeron los primeros agricultores y ganaderos a la península ibérica hace más de 7000 años, a los que se van incorporando otros alimentos a lo largo de la historia. Enseñaremos a los participantes huesos de animales y semillas encontrados en yacimientos arqueológicos en los que las marcas de corte, los tipos de conservación y las huellas de cocinado, nos dan pistas de cómo las comunidades del pasado almacenaron, procesaron y consumieron estos alimentos.

#### Viernes 17 de abril

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: de 17:30 a 18:30 h

DIRIGIDO A: todos los públicos (niños/as a partir de 10 años, acompañados)

NÚMERO PARTICIPANTES: 20 personas

OBSERVACIONES: actividad gratuita.

INSCRIPCIÓN PREVIA: [entradascultura.gijon.es](http://entradascultura.gijon.es)

TALLER A CARGO DE: Leonor Peña-Chocarro y Marta Moreno García (Instituto de Historia, CSIC).

### LA INTELIGENCIA NATURAL DE LAS LEGUMBRES: SEMILLAS CON SUPERPODERES QUE MUEVEN EL MUNDO

No hace tantos años, escoger legumbres, limpiándolas de mil y una impurezas antes de cocinarlas, era una actividad cotidiana que reunía a las familias en torno a la mesa. Este taller propone revivir aquellas reuniones domésticas, centrando la consabida tertulia en torno a lo mucho que las legumbres, no solo en su materialidad sino en su propio nombre, pueden enseñarnos acerca del pasado, el presente y el futuro de la humanidad.

#### Viernes 29 de mayo

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: de 17:30 a 18:30 h

DIRIGIDO A: todos los públicos (niños/as a partir de 10 años, acompañados)

NÚMERO PARTICIPANTES: 20 personas

OBSERVACIONES: actividad gratuita.

INSCRIPCIÓN PREVIA: [entradascultura.gijon.es](http://entradascultura.gijon.es)

TALLER A CARGO DE: Luis Carlón Ruiz (Jardín Botánico Atlántico).

## 5. Catas

---

### SIDRAS ATLÁNTICAS

Taller práctico/teórico que permite apreciar las características únicas de las sidras elaboradas en regiones cercanas al Atlántico, como Asturias, Galicia, País Vasco o Bretaña. Estas sidras suelen tener un perfil fresco, ácido y ligeramente salino, reflejo del clima y la variedad de manzanas locales. Acompañamiento con conservas.

CATA A CARGO DE: Eduardo Vázquez.

#### Sábado 25 de abril

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: 19:00 y 20:30 h

DIRIGIDO A: público adulto

AFORO: 20 personas/sesión

INSCRIPCIÓN PREVIA:  
entradascultura.gijon.es

### PAN Y VINO

En esta cata de vinos atlánticos, los asistentes descubrirán las particularidades de los vinos influenciados por el clima fresco y húmedo de las zonas costeras del Atlántico. Durante la sesión, se explorarán las características sensoriales que definen a estos vinos. Será guiada por un especialista que explicará las técnicas de vinificación, el origen de cada vino y cómo maridan con diferentes tipos de platos, resaltando su versatilidad y autenticidad. Se acompañarán con pinchos realizados con pan de escanda y pan de maíz.

CATA A CARGO DE: Iñaki Busto.

#### Sábado 9 de mayo

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: 19:00 y 20:30 h

DIRIGIDO A: público adulto

AFORO: 20 personas/sesión

INSCRIPCIÓN PREVIA:  
entradascultura.gijon.es

## CERVEZAS ATLÁNTICAS

Todas las zonas del arco coinciden en su mayoría en tener un amplio surtido de quesos en su haber y en esta cata trataremos de sorprender armonizándolas con las mejores cervezas de estas zonas. Será una combinación original que no dejará a nadie indiferente. Tratamos de salirnos un poco de los clásicos maridajes de vinos o sidras vs quesos.

CATA A CARGO DE: Iñaki Busto.

### Sábado 27 de junio

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: 19:00 y 20:30 h

DIRIGIDO A: público adulto

AFORO: 20 personas/sesión

INSCRIPCIÓN PREVIA:  
[entradascultura.gijon.es](http://entradascultura.gijon.es)



# 6. Talleres de gastronomía

## **Del ager al triclinium catas de pan y vino romano: ARS CULINARIA e IN VINO VERITAS**

A partir de informaciones procedentes de yacimientos arqueológicos y de textos clásicos, estas catas guiadas muestran la evolución de los procesos de producción, elaboración y consumo de alimentos en Roma, especialmente de los distintos tipos de vinos romanos y algunos productos emblemáticos, que están en la base de la dieta mediterránea.

### **ARS CULINARIA**

Cata-maridaje sobre alimentación y técnicas culinarias en época romana.

TALLER A CARGO DE: Manuel León Béjar  
(Arqueogastronomía).

#### **Viernes 15 de mayo**

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: 19:00 h

DIRIGIDO A: público adulto

AFORO: 25 personas

INSCRIPCIÓN PREVIA:  
[entradascultura.gijon.es](http://entradascultura.gijon.es)



## IN VINO VERITAS

Cata-maridaje sobre producción y consumo de vino en el Mediterráneo antiguo y medieval.

CATA A CARGO DE: Manuel León Béjar (Arqueogastronomía).



### Sábado 16 de mayo

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: 19:00 h

DIRIGIDO A: público adulto

AFORO: 25 personas

INSCRIPCIÓN PREVIA:  
[entradascultura.gjion.es](http://entradascultura.gjion.es)

## CATA DE ACEITE

Taller para dar a conocer los diferentes tipos de aceite de oliva, su producción y aprender a distinguirlos y a valorarlos a través de sus atributos sensoriales, es decir de cómo huelen y saben, además de conocer el proceso de elaboración de cada uno de ellos. El taller se divide en dos partes: una explicación divulgativa de los distintos sistemas de elaboración de aceite de oliva, la refinación, tipos de aceite de oliva y análisis de calidad, y una sesión interactiva de cata de aceites de oliva. Este taller fomenta la cultura del aceite de oliva y su consumo a través de unas herramientas básicas que todos podemos y debemos usar sin necesidad de ser expertos.

CATA A CARGO DE: Javier Sánchez Perona (Instituto de la Grasa, CSIC).

### Viernes 5 de junio

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: 19:00 h

DIRIGIDO A: público adulto

AFORO: 25 personas

INSCRIPCIÓN PREVIA:  
[entradascultura.gjion.es](http://entradascultura.gjion.es)



## 7. Visitas guiadas a la exposición

Durante todo el periodo en el que la exposición *Convivium* esté abierta al público, se llevarán a cabo visitas guiadas a la misma, recorriendo las distintas partes de la muestra: el aperitivo, la carta, la compra y la despensa, la cocina, la mesa y la sobremesa. *Convivium. Arqueología de la dieta mediterránea* nos sumerge en el significado histórico y actual de este Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, que reúne un conjunto de conocimientos, prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas, la pesca y la cría de animales, así como las formas de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos. Tiene como lema el acto de comer juntos, uno de los fundamentos de la identidad cultural de las comunidades mediterráneas, de donde nace el título de la exposición *Convivium*, palabra utilizada por Cicerón para referirse a las reuniones de amigos en torno a la mesa. En la exposición el visitante podrá conocer la manera en la



**Sábados 18:00 h  
y domingos 12:30 h**

**Del 21 de marzo a 12 de julio**

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

DURACIÓN: 1 hora aprox.

DIRIGIDO A: todos los públicos

Entrada libre hasta completar aforo

que la dieta mediterránea, hoy vinculada a una forma de vida saludable, se ha construido a lo largo del tiempo, desde la Prehistoria hasta nuestros días. Se hace especial énfasis en su vertiente cultural y social, abordando en el relato las últimas novedades en investigación arqueológica sobre el tema. En esta exposición, la dieta mediterránea se asoma al Cantábrico, deteniéndose en las particularidades de esta región y dedicando un espacio a la cultura sidrera asturiana, también parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La muestra se estructura en torno a seis ámbitos, desde el aperitivo a la sobremesa, y presenta la dieta mediterránea como un modo de vida. Es un recorrido temático, que incluye objetos arqueológicos, etnográficos y artísticos, además de recursos gráficos y audiovisuales.

VISITAS A CARGO DE: José Antonio Fanjul Mosteirín / Sergio Rodríguez Muñiz

## 8. Visitas didácticas para escolares

Desde la Prehistoria, la necesidad de alimentarse ha sido un auténtico motor de los cambios sociales, que nos ha llevado a inventar sistemas de cultivo, de conservación y almacenamiento. También ha impulsado el comercio, abriendo rutas terrestres y marítimas. A lo largo de milenios, hemos aprendido a combinar productos y sabores, creando recetas que traspasaron fronteras. La necesidad de disponer de alimentos ha provocado migraciones, guerras y revueltas, pero también los alimentos están en el centro de rituales religiosos y civiles, tradiciones y costumbres, muchas de las cuales perviven en nuestra cultura actual.



Abordaremos esta temática tan interesante con una visita didáctica a esta exposición temporal estructurada en distintos espacios, que muestra objetos arqueológicos y etnográficos de gran interés, como menajes y vajillas, semillas o huesos.

**13, 14, 20, 21 y 27 de abril**

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

DIRIGIDO A: grupos escolares de 5º y 6º de E. Primaria

INSCRIPCIÓN: Convocatoria Programas Educativos de Gijón/ Xixón Curso 2025/2026

ACTIVIDADES A CARGO: Programa didáctico sobre el patrimonio arqueológico. Departamento de Educación, FMCE y UP.



## 9. Concierto



### ARTEFACTUM *In vino veritas*

Como consecuencia de la abrumadora presencia del vino en la vida cotidiana de las gentes del medievo, resultan lógicas las reiteradas alusiones al vino, ya sea como actor principal o secundario, que aparecen en los grandes códices medievales, como las Cantigas de Alfonso X, obra capital de esta etapa, compuesta por 427 cantos en loor de la Virgen María. Artefactum incluye en este programa tres cantigas, las 23, 386 y 47, que hacen referencia a hechos y milagros directamente relacionados con el vino. In vino veritas es una propuesta donde el grupo Artefactum, más allá de la música interpretada, pretende invitar al espectador a embriagarse del espíritu, la cotidianidad y la pulsión vital que impregnaron a las gentes que en el medievo construyeron

#### Viernes 19 de junio

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: 20:00 h

DIRIGIDO A: todos los públicos

Entrada libre hasta completar aforo

los cimientos de lo que, para bien y para mal, actualmente vivimos en la sociedad actual. Eso sí, todo desde el privilegiado prisma de ese pilar básico de la cultura medieval que fue el vino.

César Carazo, canto y viola.  
Alberto Barea, canto y orlos.  
José Manuel Vaquero, organetto y zanfona.  
Álvaro Garrido, percusión y coros.

# 10. Charla Universidad Popular

## ¿QUÉ HAY PARA COMER? LA ALIMENTACIÓN A TRAVÉS DE LA ARQUEOLOGÍA

Somos lo que comemos y eso se refleja tanto en la sociedad actual como en las sociedades que nos precedieron. La humanidad ha pasado de una alimentación de supervivencia a una rica variedad de dietas, recetas, industrias y empresas alimentarias que son el reflejo de los cambios generados en las culturas y pueblos que nos preceden. En esta charla nos acercaremos a los cambios ejercidos en la alimentación por múltiples factores a lo largo de la historia y cómo ha influido en nuestra forma de vivir.

**Jueves 30 de abril**

LUGAR: CMI El Llano

HORARIO: 19:00 h

DIRIGIDO A: todos los públicos

Entrada libre hasta completar aforo

Charla organizada por la Universidad Popular para el Foro de las Mujeres de El Llano.

CHARLA A CARGO DE: Cristina Suárez.



# 11. Actividades Asociación Amigos de los Museos Arqueológicos de Gijón

## TALLER DE ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE DULCES EN LA DIETA MEDITERRÁNEA: ORIGEN Y EVOLUCIÓN

Taller desarrollado por el grupo de gastroarqueología de la asociación *Amigos de los Museos Arqueológicos de Gijón* (AMAG), coordinado por Carmen Álvarez Cifuentes.

**Viernes 3 de julio**

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: 19:00 h

DIRIGIDO A: todos los públicos

AFORO: 20 personas

INSCRIPCIÓN PREVIA:  
[entradascultura.gijon.es](http://entradascultura.gijon.es)



# 12. Actividades *Esencia Artesana*

**Esencia Artesana** es un evento de carácter festivo y divulgativo con el que la Asociación Cultural Mercado Ecológico y Artesano pretende promover y acercar la Artesanía de Asturias, invitando a la ciudadanía a celebrar la gran fiesta europea de la Artesanía.



© stusof12

## TALLER DE FOTOGRAFÍA

Taller práctico impartido por profesionales de la fotografía. Incluye una masterclass y ejercicios personalizados para mejorar tu desempeño con la cámara.

TALLER A CARGO DE: Pedro Domínguez y Cesar Colado.

### Sábado 11 de abril

LUGAR: Palacio de Revillagigedo

HORARIO: de 11:00 a 14:00 h

DIRIGIDO A: mayores de 15 años, menores de edad acompañados por un adulto

AFORO: 10 personas

INSCRIPCIÓN PREVIA:  
[mercadoartesanoyecologico.com](http://mercadoartesanoyecologico.com)





# GIJÓN GOLOSO

Visita Gijón colabora con las actividades de la exposición ofreciendo a las personas participantes en las catas y talleres un bono degustación del producto Gijón Goloso canjeable en cualquiera de los establecimientos adheridos a esta ruta gastronómica de confiterías y heladerías de la ciudad. El bono podrá utilizarse en el local elegido, teniendo en cuenta los horarios de apertura, festivos y posibles periodos de cierre de cada establecimiento.

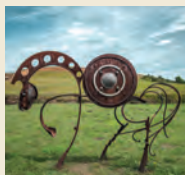
## Los establecimientos participantes en Gijón Goloso son:

- Alejandro's (Palacio Valdés, 7)
- Bode Pastelería (Avda. Gaspar García Laviana, 49)
- Bombonería Gloria (Fernández Vallín, 2)
- Camilo de Blas (Covadonga, 24)
- Chokoreto (Anselmo Solar, 31)
- Federico Verdú (Los Moros, 16)
- Heladería Islandia (San Antonio, 4)
- La Fé (Periodista Adeflor, 3)
- La Playa (Corrida, 61)
- Madalenas de colores (Langreo, 6)
- Marga (Avda. Torcuato Fernández Miranda, 10)
- Moka (Avda. Castilla, 5)
- Punto Caramelo (Caridad, 9)
- San Antonio (Pérez de Ayala, 19)

Para conocer todos los detalles sobre el producto Gijón Goloso, los establecimientos participantes y las condiciones de uso de los bonos, puede consultarse la información completa en la web municipal:

**[gijon.es/es/turismo/gijon-goloso](http://gijon.es/es/turismo/gijon-goloso)**

## Parque Arqueológico-Natural de la Campa Torres



Cabo Torres, 3834. 33299 Gijón/Xixón. Tel. 985 185 234

**HORARIO:** **Octubre a marzo**, martes a domingo y festivos, de 10:00 a 17:00 h

**Abril a septiembre**, martes a domingo y festivos, de 10:30 a 19:00 h

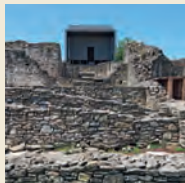
**FARO:** **Octubre a marzo**, martes a domingo y festivos, de 10:00 a 14:00 h

**Abril a septiembre**, martes a domingo y festivos, de 10:30 a 14:00 h

**15 junio a 31 de agosto**, martes a domingo y festivos, de 10:30 a 19:00 h

**Semana Santa**, mismo horario que el museo.

## Museo de la Villa Romana de Veranes



Veranes s/n. L'Abadía Cenero. 33393 Gijón/Xixón.

Tels.: 985 185 129 - 629 755 409

**HORARIO:** **Del 16 de septiembre al 15 de junio**, martes a domingo y festivos, de 10:00 a 15:00 h

**Del 16 de junio al 15 de septiembre**, martes a domingo y festivos, de 10:30 a 19:00 h

**Semana Santa**, martes a domingo de 10:00 a 17:00 h

## Museo de las Termas Romanas de Campo Valdés



Campo Valdés, s/n. 33201 Gijón/Xixón. Tel. 985 185 151

**HORARIO:** Martes a viernes, de 9:30 a 14:00 h  
y de 17:00 a 19:30 h

Sábado, domingo y festivos, de 10:00 a 14:00 h  
y de 17:00 a 19:30 h

GIJÓN  
ROMANO  
¡VEN A DESCUBRIRLO!

xixón | Cultura  
y Educación

visita gijón



Universidad de Oviedo  
Universidá d'Oviéu  
University of Oviedo



UAM  
Universidad Autónoma  
de Madrid

Fundación  
Cajastur



Jardín Botánico  
Atlántico

IPIA INSTITUTO DE  
PRODUCTOS LÁCTEOS  
DE ASTURIAS



MERCADO  
ARTESANO  
Y ECOLÓGICO

AMAG. AMIGOS MUSEOS  
ARQUEOLÓGICOS  
GIJÓN  
ASOCIACIÓN CULTURAL

archaeology hub



CSIC  
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

INSTITUTO DE  
HISTORIA

MaX  
MARCO DE  
AUTOEVALUACIÓN DE LA  
EXCELENCIA