



# Seminario: Identificación y análisis de marcas de carnicería: el estudio zooarqueológico del procesado de las carcasas y la preparación culinaria

Dr. Marcos García García  
Universidad de Granada

5 CTR

Laboratorio de  
Arqueología de la  
Universidad de  
Murcia

22 de mayo de 2024  
17-19 h.

Inscripciones:  
[labarqueologia@um.es](mailto:labarqueologia@um.es)

Las marcas de carnicería representan la evidencia material directa de la acción humana sobre los restos arqueofaunísticos. El estudio de la forma, localización y orientación de los diferentes tipos de estigmas producidos durante el procesado de las carcasas permite reconstruir los mecanismos de distribución de los productos cárnicos, evaluar el grado de especialización o profesionalización de los sistemas de abastecimiento alimentario, reconocer la significación ritual y simbólica asociada a ciertos tajos y fases del proceso, o arrojar luz sobre las formas cotidianas de elaboración culinaria.

El seminario presentará esta línea de análisis zooarqueológico, conjugando una doble perspectiva teórico-práctica. Tras presentar en líneas generales la disciplina de estudio zooarqueológico, el foco se situará sobre las gentes y agentes implicados en la reducción y la preparación de los productos cárnicos, los conceptos y la terminología del procesado, las líneas de análisis zooarqueológico para el reconocimiento de los mecanismos de abastecimiento y preparación culinaria, y los métodos de identificación, registro, cuantificación, análisis e interpretación en términos históricos de las marcas de carnicería.



**ORGANIZA:** ERC-SyG MEDGREENREV  
"Rethinking the Green Revolution in the Medieval  
Western Mediterranean (6th-16th centuries)"

**COLABORAN:** Facultad de Letras de la Universidad  
de Murcia, Proyecto CILANTRO "Cocinando al-  
Andalus" y Grupo de Investigación "Arqueología  
histórica y patrimonio del Mediterráneo  
occidental" (E041-08)