



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

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)