

Pocas cosas definen mejor al ser humano que su manera de alimentarse. De hecho, lo que fue una necesidad primaria (comer era vivir) se ha convertido en una actividad que ha transformado buena parte de los paisajes del planeta, ha seleccionado y promovido especies de animales y de plantas, ha creado alrededor de ella una inmensa diversidad y riqueza cultural, tecnológica, económica...

Por si fuera poco, comer nos proporciona placer solo con imaginarlo... y adicionalmente puede contribuir o perjudicar a nuestra salud, según elijamos. Comer nos reúne en torno a una mesa. Nutre nuestro cuerpo y, a la vez, a nuestra sociedad.

Del neandertal al supermercado es un ciclo de conferencias que acoge el Museo Arqueológico Nacional durante este curso con el objetivo de conocer mejor lo que comimos desde la prehistoria hasta lo que comemos hoy. No falten: es un sabroso recorrido que transcurre paralelo a nuestra historia y civilización.

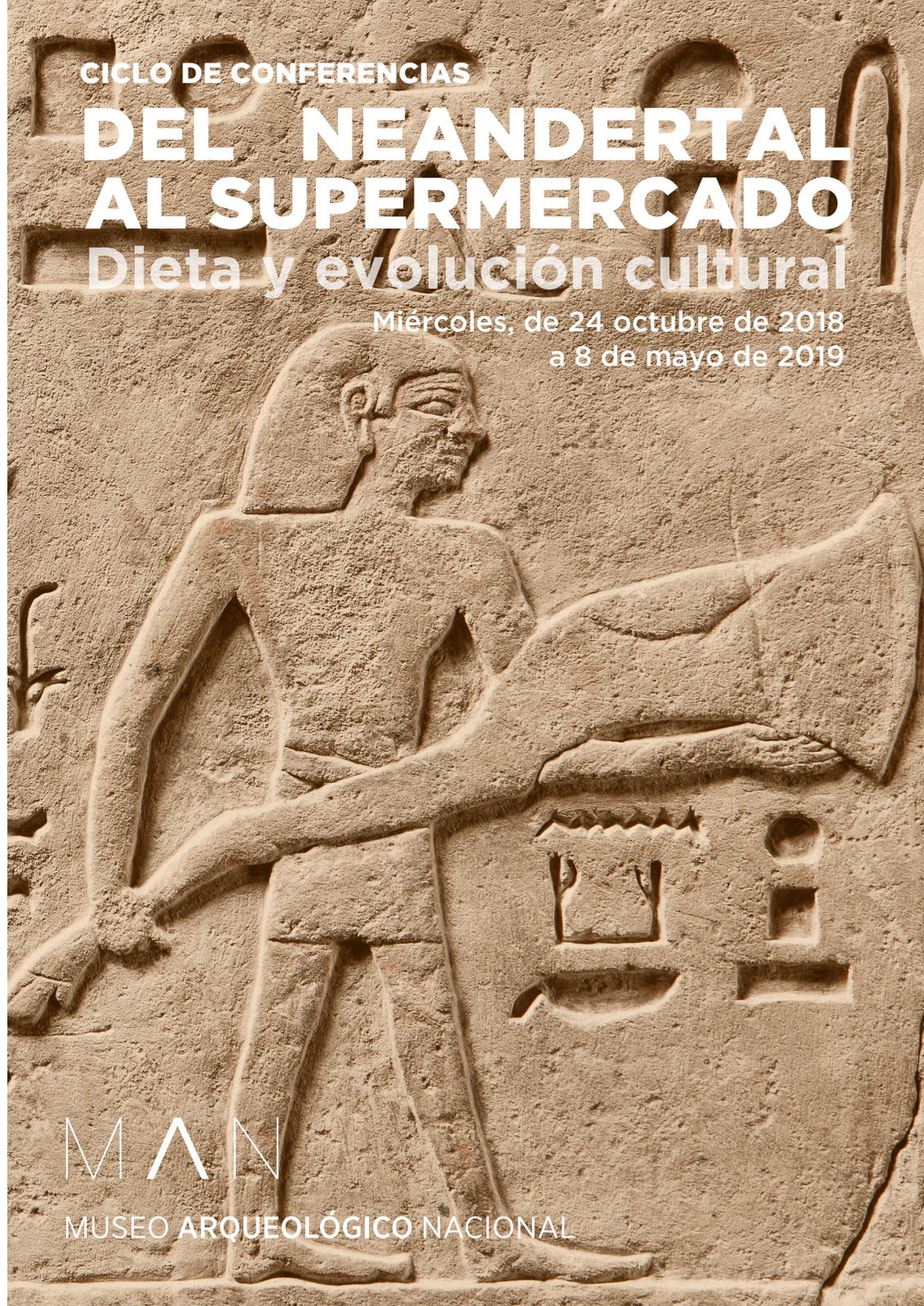


CICLO DE CONFERENCIAS

DEL NEANDERTAL AL SUPERMERCADO

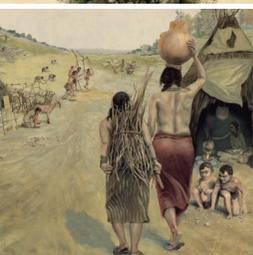
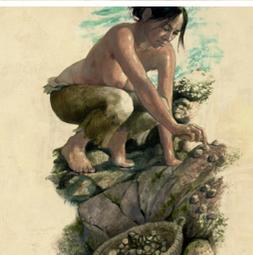
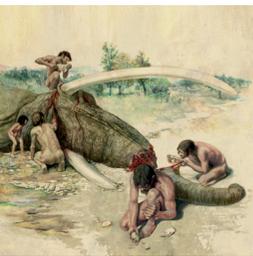
Dieta y evolución cultural

Miércoles, de 24 octubre de 2018
a 8 de mayo de 2019



MAN

MUSEO ARQUEOLÓGICO NACIONAL



PROGRAMA

24 OCTUBRE 2018

La dieta en la Prehistoria ¿Somos hoy lo que comimos entonces?

GONZALO TRANCHO GAYO. Facultad de Ciencias Biológicas. Departamento de Biodiversidad, Ecología y Evolución, Universidad Complutense de Madrid

ANTONIO ROSAS. Dpto. de Paleobiología. Museo Nacional de Ciencias Naturales, CSIC

ENRIQUE BAQUEDANO. Director del Museo Arqueológico Regional (Alcalá de Henares, Madrid)

14 NOVIEMBRE 2018

Carnívoro, frugívoro, omnívoro ¿Cuál es la dieta del ser humano?

CARMEN CUADRADO. Facultad de Farmacia. Prof.^ª del Grado de Nutrición humana, Universidad Complutense de Madrid

28 NOVIEMBRE 2018

La “Revolución Neolítica”: una profunda transformación económica, social, mental... y de la dieta en las sociedades humanas

RAFAEL GARRIDO PENA. Doctor en Prehistoria por la Universidad Complutense de Madrid. Prof. del Dpto. de Prehistoria y Arqueología, Universidad Autónoma de Madrid

ANA ALAMINOS TORRES. Investigadora del Grupo EPINUT-UCM

12 DICIEMBRE 2018

Qué antigua es la globalización: de oriente y de occidente a nuestra mesa

ESTEBAN MACIQUES SÁNCHEZ. Ex director del Museo Arqueológico Montané (La Habana). Prof. de la Fundación UPDEA. Universidad Popular de la Edad Adulta, Madrid

M.^ª DOLORES MARRODÁN. Facultad de Biología. Investigadora del Grupo EPINUT-UCM

16 ENERO 2019

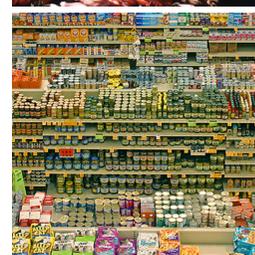
La alimentación en el Antiguo Egipto: el Nilo como fuente de vida

ESTHER PONS MELLADO. Conservadora del Dpto. de Egipto y Oriente Próximo, Museo Arqueológico Nacional

30 ENERO 2019

Sobrevivir gracias a estas manos... y al fuego

RAFAEL MORENO ROJAS. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba



13 FEBRERO 2019

Comer y beber en la antigua Roma, o el inicio de la gastronomía

ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL. Escritora. Miembro de la Real Academia de Gastronomía (RAG) y del Instituto Europeo de Historia de la Alimentación

27 FEBRERO 2019

La fermentación: herramientas, nutrición y placer desde la antigüedad

CÉSAR NOMBELA. Catedrático Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid. Ex Rector de la Universidad Internacional Menéndez y Pelayo. Ex Presidente del CSIC

13 MARZO 2019

La mesa cristiana en la Edad Media: una historia de penuria y excesos

BEATRIZ BELTRÁN. Facultad de Farmacia. Directora del Máster en Nutrición y Dietética Culinaria. Universidad Complutense de Madrid

27 MARZO 2019

Cocina árabe y judía en la España medieval

PILAR GARRIDO CLEMENTE. Dpto. de Estudios Árabes e Islámicos. Universidad de Murcia

10 ABRIL 2019

La alimentación cotidiana en el Siglo de Oro: una historia bien escrita

JESÚS ROMÁN MARTÍNEZ. Presidente de la Fundación Alimentación Saludable. Universidad Complutense de Madrid

24 ABRIL 2019

Del “no podemos comer nada”, al “nunca hemos estado más seguros”. Los riesgos alimentarios en la salud humana

GASPAR ROS. Presidente del Comité Científico de la Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición (Ministerio de Sanidad). Decano de la Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia

M.^ª TERESA GARCÍA ESTEBAN. Facultad de Biología. Universidad Complutense de Madrid

8 MAYO 2019

De la revolución industrial a los grandes retos en la actualidad

JESÚS ROMÁN MARTÍNEZ. Presidente de la Fundación Alimentación Saludable. Universidad Complutense de Madrid