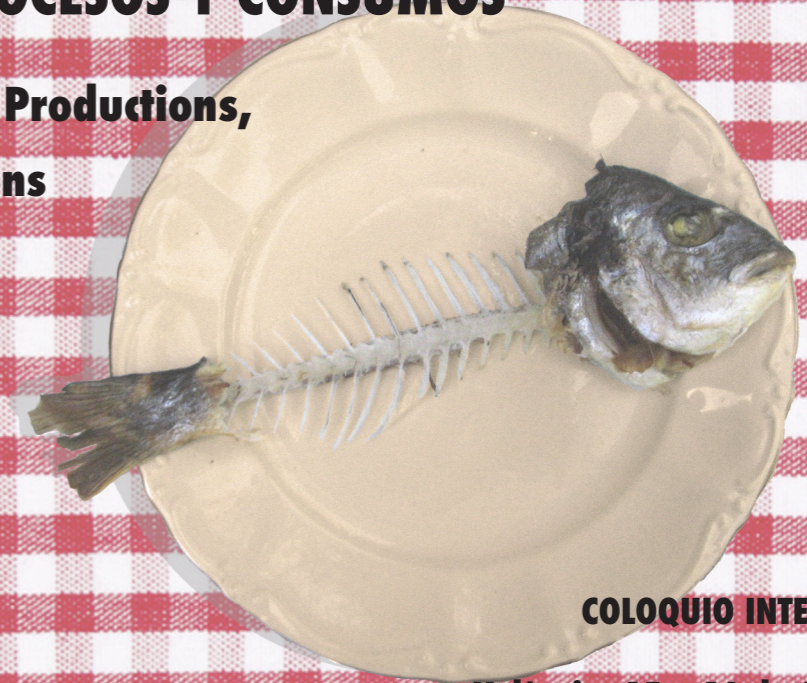




LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO PÚNICO: PRODUCCIONES, PROCESOS Y CONSUMOS

Diet in the Punic World: Productions, Processes & Consumptions



COLOQUIO INTERNACIONAL

València, 15 y 16 de Junio, 2017

INTERNATIONAL COLLOQUIUM

València, June 15 & 16, 2017

Facultat de Geografia i Història
Sala Palmireño (F3.4)

**Departament de Prehistòria,
Arqueologia i Història Antiga**

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA



LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO PÚNICO: PRODUCCIONES, PROCESOS Y CONSUMOS

(HOMENAJE A ANTONELLA SPANÒ GIAMMELLARO)

València, 15 y 16 de JUNIO, 2017

PROGRAMA PROVISIONAL

JUEVES 15 DE JUNIO

9h-9.15h: Recepción de los participantes

9.15h-9.30h: Inauguración

9.30h-11.15h: Ponencias:

CONTEXTOS COTIDIANOS Y CONTEXTOS RITUALES

Productos alimenticios en los textos fenicios: consumo cotidiano y usos culturales

José Ángel Zamora López (EEHAR. CSIC, Roma)

Comida de los vivos, comida de los muertos

Guillem Pérez Jordà (GI Arqueobiologia. CCHS. Instituto de Historia. CSIC, Madrid)

Más allá de la casa: espacios de cocción, preparación, consumo y almacenamiento de alimentos en el ámbito fenicio y púnico

Ana Delgado Hervás (Universitat Pompeu Fabra, Barcelona)

Na cozinha e à mesa na 2ª Idade do Ferro do Sul de Portugal

Ana Margarida Arruda (Universidade de Lisboa)

11.15h-11.30h: Pausa

11.30h- 13.30h: Ponencias:

Pratiche alimentari a Pani Loriga (Sardegna). Dalla vita quotidiana ai rituali di fondazione e funerari

Massimo Botto (ISMA-CNR, Roma)
Nicolas Garnier (Laboratoire N. Garnier, Vic-le-Comte)

Compartiendo mantel. Alimentos y comensalidad en contextos rituales fenicio-púnicos

Ana M^a Niveau de Villedary y Mariñas (Universidad de Cádiz - CEFYP)

La necropoli punica di Villamar (Sardegna). Dati inediti dalle nuove campagne di scavo

Elisa Pompianu (Università di Sassari)

Los alimentos de origen vegetal en los rituales fenicios

Carmen Ana Pardo Barrionuevo (Universidad de Almería)

PRODUCCIÓN

Producción y comercio de alimentos entre los fenicios de Occidente

José Luis López Castro (Universidad de Almería)

13.30h-15.30h: Pausa

15.30h- 16h: Sesión de posters

16h-17.45h: Ponencias:

Factorías agrícolas en el Bajo Guadalquivir (ss. V-II a.C.)

Eduardo Ferrer Albelda y Francisco José García Fernández (Universidad de Sevilla)

All'origine della produzione di conserve di pesce. Evidenze archeo-ittologiche

Gabriele Carenti (Parco Nazionale dell'Asinara, Cerdeña)

CONSUMO

Panes y tortas: de nuevo sobre el tannur

Carlos Gómez Bellard (Universitat de València)

El consumo de pescado en ámbito fenicio-púnico. Las dos revoluciones

Ricard Marlasca Martín (Ibiza)

17.45h-18h: Pausa

18h-19.30h: Ponencias:

La gestión de los recursos animales en el mundo púnico. Hacia un estado de la cuestión

Juan Vicente Morales (Universitat de València)

Alimentación cárnica en las colonias púnicas del Norte de África: ¿identidad o ecología?

Silvia Valenzuela (Institució Milà i Fontanals-CSIC)

Una primera aproximación a la explotación de los recursos faunísticos en el poblado de S'Urachi (Cerdeña) en época fenicia (ss. VII-V aC)

Damià Ramis i Bernard (Palma, Mallorca)

Desde nacer hasta morir: leche materna en el mundo fenicio-púnico

Meritxell Ferrer (Universitat Pompeu Fabra)

Mireia López-Bertran (Universitat de València)

Dieta y nutrición en el mundo púnico: perspectivas desde la antropología física

Nicolás Márquez-Grant (Cranfield University, GB)

VIERNES 16 DE JUNIO

9.30h-11.30h: Ponencias:

Investigating diet and culinary practices at urban and rural Phoenicio-Punic settlements: a biomolecular approach

Domingo C. Salazar-García (Max-Planck Institute, Iena)

Cynthia Debono-Spiteri (Eberhard Karls Universität, Tübingen)

CERÁMICA

¿Qué se cuece? Propuesta de evolución morfométrica y ensayos de aplicación y capacidad de las cerámicas de cocina púnicas de Gadir (ss. VI-II a.C.)

Antonio Sáez Romero (Universidad de Sevilla)

Ricardo Belinzón Aragón (ARQ-TECH)

Algunas formas poco comunes en la cerámica de cocina púnico-ebusitana

Alicia Vendrell Betí (Universitat de València)

Tradizione e innovazione nella ceramica da mensa della Sicilia punica

Francesca Spatafora (Museo Archeologico di Palermo)

Vajilla griega y vajilla engobada púnico-helenística en Cerdeña (ss. IV-II a.C.)

¿Continuidad o innovación?

José Pérez Ballester (Universitat de València)

11.30h-11.45h: Pausa

11.45h-12.15h: Ponencias:

Influjos punicizantes en las dinámicas alimentarias del mundo ibérico septentrional (ss. IV-III a.C.)

M. Carme Belarte (ICREA-Institut Català d'Arqueologia Clàssica)

M. Pilar Camañes y Meritxell Monrós (Institut Català d'Arqueologia Clàssica)

Jordi Principal (Museu d'Arqueologia de Catalunya)

Silvia Valenzuela (Institució Milà i Fontanals-CSIC)

12.15h-13:30h: Mesa redonda y conclusiones

14h: Comida