

Divendres 27 de setembre

Museu Arqueològic i Etnològic, Juneda

Presentació de l'Exposició "A la taula d'una aldea de fa 4.000 anys! Productes, alimentació i cuina a l'aldea de Minferri (Juneda)"

Setmana del 30 al 3 d'octubre

CEIP Manuel Ortiz

Taller escolar "Què i com es menjava a la prehistòria?"

Biblioteca Joan Duch

Hora del conte a partir de contes sobre la prehistòria en què hi hagi referència a l'alimentació

Museu de Juneda – Complex Cultural, Juneda

Conferència Natàlia Alonso i Ariadna Nieto: Alimentació i cuina a l'edat del bronze: noves dades sobre què i com menjaven els habitants de Minferri ara fa 4.000 anys

Dissabte 5 d'Octubre

Museu Arqueològic i Etnològic, Juneda

16-17: Visita a l'exposició permanent del jaciment de l'Edat del Bronze de Minferri

EcoCentre Les Obagues, Juneda

17-19: Iban Yarza (especialista en pa i comunicador, Mallorca)

Taller d'elaboració i cocció de pa en forns experimentals a la manera prehistòrica

Inscripcions, pósters i pagament: enviar un correu a workshop.farmfood@udl.cat

Registration and payment: send an email to workshop.farmfood@udl.cat

Personal investigador o docent d'institucions: 35€

Alumnat o investigadors/es a l'atur: 15€

Socis de l'ACBA: gratuït

a partir de juliol 2019
from July 2019



Col·labora:

Archaeology of Social Dynamics
Institució Milà i Fontanals
Consell Superior d'Investigacions Científiques
Institut de Desenvolupament Social i Territorial
Vicerectorat d'Activitats Culturals i Projectió Universitària de la Universitat de Lleida



INSTITUT de DESENVOLUPAMENT SOCIAL i TERRITORIAL

Organitza:

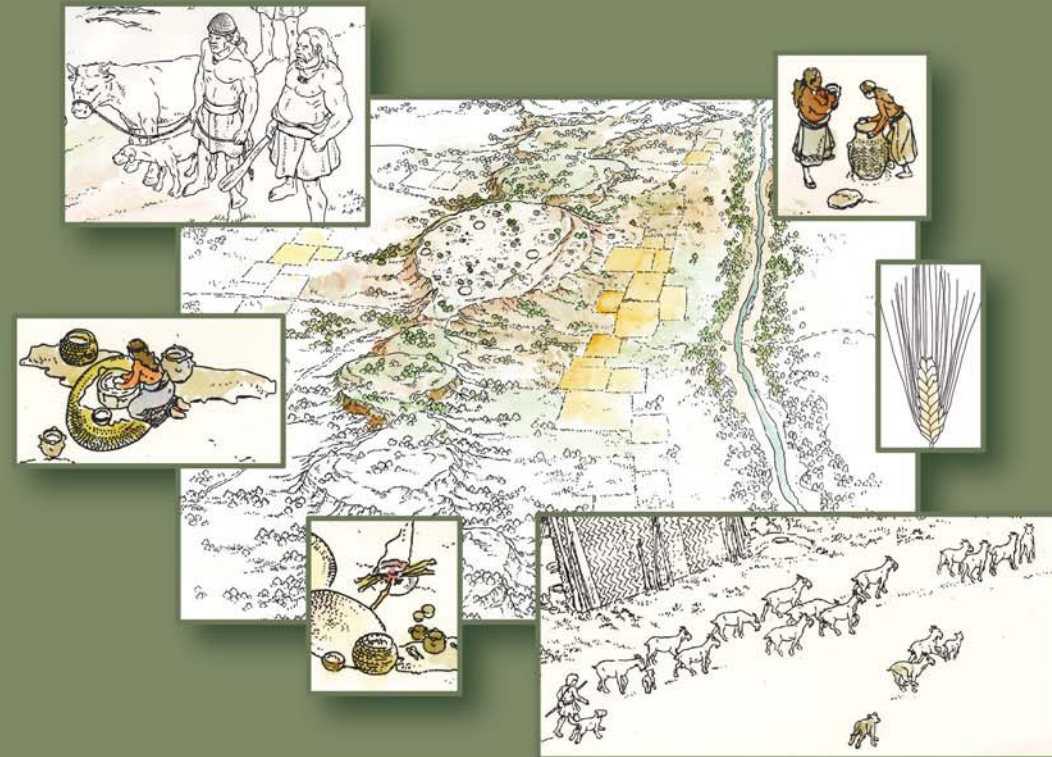
Grup d'Investigació Prehistòrica
Departament d'Història de la Universitat de Lleida



Workshop

Current Approaches to Farming and Food Practices during Late Prehistory

Aproximacions actuals a les pràctiques agroalimentàries durant la Prehistòria recent



Il·lustracions: Francesc Riart i Jau

Lleida-Juneda
4-5 October 2019

Més informació: [www.gip.udl.cat / workshop.farmfood@udl.cat](http://www.gip.udl.cat/workshop.farmfood@udl.cat)



9,30-10,00: Presentation Presentació**Session: Farming practices Pràctiques agràries i ramaderes**

10-10,30: Michael Charles (University of Oxford)

Functional Interpretation of Weed Floras in relation to Husbandry Practices: cultivation intensity, fallow, crop rotation regimes

Interpretació funcional de les males herbes en relació amb les pràctiques agrícoles: intensificació en el cultiu, guarets, rotació de conreus

10,30-11: Mònica Aguilera, Jordi Voltas (ETSEA, Universitat de Lleida)

Disentangling the use of stable isotope of archaeobotanical and archaeozoological remains into past environmental and agricultural reconstructions

Desenredant l'ús dels isòtops estables de plantes i animals per a les reconstruccions agrícoles i paleoambientals a partir de les restes arqueobotàniques i arqueozoològiques

11-11,30: Sílvia Valenzuela Lamas, Ariadna Nieto (IMF-CSIC)

Livestock mobility in Western Europe in Late Prehistory and Roman times: methodological challenges and preliminary results

*La mobilitat dels ramats a l'Europa occidental de la Prehistòria tardana a l'època romana: reptes metodològics i resultats preliminars.***11,30-12: Coffee break Pausa cafè**

12-12,30: Emilie Blaise (CNRS-UMR 5140)

Herding practices during Late Prehistory: review and prospects of methodological approaches to estimating ages of mortality, the season of births and slaughtering

La ramaderia al final de la prehistòria: balanç i perspectives de les aproximacions metodològiques sobre l'estimació de les edats de mortalitat, l'estació de naixements i de sacrifici

12,30-13: Claire Delhon (CNRS-CEPAM), Lucie Martin (Université de Gèneve, Laboratoire EDYTEM)

Contribution of the Bioarchaeology of the coprogen deposits to the knowledge of ancient pastoralism: the caves-sheepfolds in the South of France

*Contribució de la bioarqueologia dels dipòsits de coprògens al coneixement del pastoralisme antic: les coves-cledes del sud de França***13-13,30: Discussion Discussió****13,30-15: Lunch Dinar****Session: Foodways Pràctiques alimentàries**

15-15,30: Natàlia Alonso (Universitat de Lleida), Armelle Gardeisen (CNRS-UMR 5140)

Management of food resources: integration of archaeobotanical and zooarchaeological data

Gestió dels recursos alimentaris: integració de les dades arqueobotàniques i arqueozoològiques

15,30-16: Marian Berihuete (Universität Hohenheim), Inés López-Dóriga (Wessex Archaeology), Amaia Arranz Otaegui (University of Copenhagen), Juan Ochoa (Universidad Nacional de Río Negro)

Neither fruit nor seeds: USOs, the other vegetable foods forgotten by Archaeobotany

Ni fruits ni llavors: USOs, els altres aliments vegetals oblidats per l'Arqueobotànica

16-16,30: Ferran Antolín (IPNA, Universität Basel)

From waste to taste: estimating the caloric contribution of plant and animal resources to human diet in well-preserved waterlogged sites

*Dels residus al gust: estimació de l'aportació calòrica de recursos vegetals i animals a la dieta humana en jaciments ben conservats en medi humit***16,30-17: Coffee break Pausa cafè**

17-17,30: Aurora Grandal (Universidade da Coruña)

Human and animal diet during the Late Prehistory through stable isotope analysis

Dieta humana i animal durant la prehistòria recent a través de les anàlisis d'isòtops estables

17,30-18: Alejandro Pérez (Universitat de Barcelona)

Dental Microwear as a Dietary Proxy: Methods and Archaeological and Anthropological Application

*El microdesgast dentari en l'estudi de la dieta: mètodes i aplicacions en l'arqueologia i l'antropologia física***18-18,30: Discussion Discussió****18,30-19,30: Poster session Sessió de Pòsters****Session: Cooking practices Pràctiques culinàries**

9-9,30: Andreas G Heiss (ÖAI, Austrian Academy of Sciences), Ferran Antolín (IPNA) Marian Berihuete, Hans-Peter Stika (Universität Hohenheim), Tania Valamoti (AUTH)

Fifty shapes of Grain: New insights on archaeological cereal products from central Europe

Les cinquanta formes del gra: Noves idees sobre els productes arqueològics de cereals a Europa Central

9,30-10: Maria Saña, Vanessa Navarrete (Universitat Autònoma de Barcelona)

Foodways and cooking practices during later Prehistory: an integrated biochemical and archaeozoological approach

Pràctiques alimentàries i de cuina durant la Prehistòria recent: un aproximació bioquímica i arqueozoològica

10-10,30: Miriam Cubas (Sociedad de Ciencias Aranzadi-Universidad de York)

Pottery and culinary practices during the Late Prehistory

Ceràmica i pràctiques culinàries durant la Prehistòria recent

10,30-11: Alessandra Pecci (Universitat de Barcelona)

Production, preparation and consumption of food: the analysis of waste in archaeological materials

*Producció, preparació i consum d'aliments: l'anàlisi de residus en materials arqueològics***11-11,30: Coffee break Pausa cafè**

11,30-12: Anne Marie Curé (Paléotime/CNRS-UMR5140)

Evolutions of pots and tableware at the Iron Age in Mediterranean Gaul: how to interpret them?

Evolució de la vaixela de cuina i de taula a l'Edat del Ferro a la Gàl·lia Mediterrània: com interpretar-les?

12-12,30: Joan B. López, Andreu Moya, Natàlia Alonso (Universitat de Lleida)

Cooking ovens in the Protohistoric settlements of NE Iberian Peninsula: towards a socio-economic approach

Forns culinaris en els assentaments protohistòrics del nord-est de la P.Ibèrica: cap a una lectura socioeconòmica

12,30-13: Ana Delgado (Universitat Pompeu Fabra)

Foodways and the construction of group identities in Mediterranean contact zones (9th-5th BC): debates and perspectives

*Pràctiques culinàries i construcció d'identitat de grup en les zones mediterrànies de contacte (segles IX-V aC): debat i perspectives***13-13,30: Discussion Discussió****13,30-15,30: Lunch Dinar**