

8a Setmana de la Prehistòria

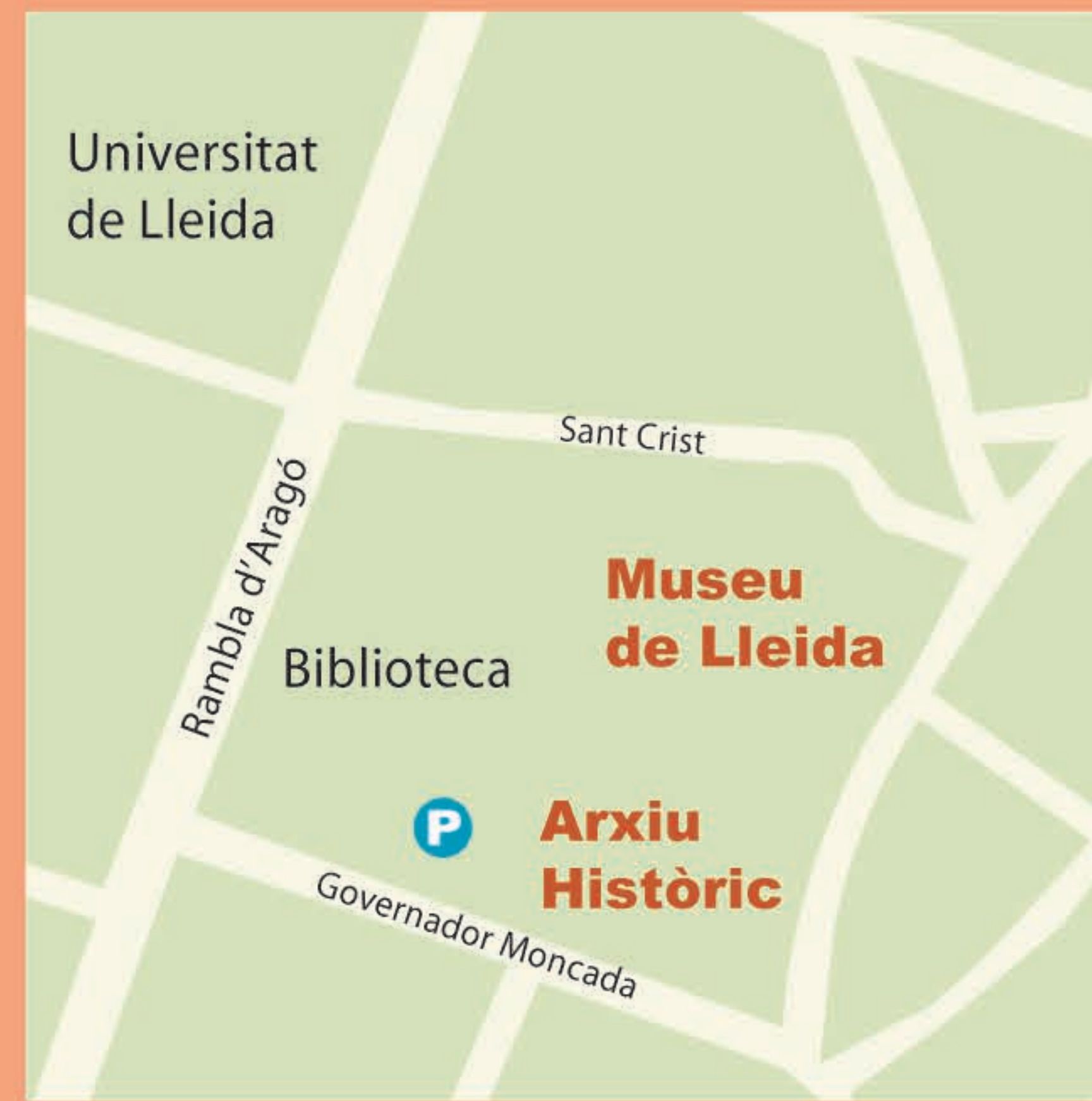
La difusió del coneixement i de la recerca és un dels objectius de la investigació científica. El Grup d'Investigació Prehistòrica de la Universitat de Lleida té entre les seves línies prioritàries d'actuació la divulgació de la recerca arqueològica i prehistòrica.



La *Setmana de la Prehistòria* pretén d'aquesta manera omplir un buit en les activitats culturals lleidtanques en aquest matèria que, tot i ser-hi presents, són força esporàdiques.



La *Setmana de la Prehistòria* permet escoltar i dialogar amb prestigiosos investigadors en la temàtica escollida cada any. Obertes a tothom i concebudes per apropar el coneixement científic a la ciutadania són d'utilitat tant per a estudiants universitaris com per a professionals, professorat de secundària, aficionats i tothom interessat en la prehistòria.



L'alimentació a la Prehistòria



del 2 al 5 de desembre del 2013



8a Setmana de la Prehistòria

Organitza:



Grup d'Investigació Prehistòrica
Universitat de Lleida

Patrocina:



Universitat de Lleida
Vicerectorat d'Activitats Culturals
i Projecció Universitària

Col·laboren:



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
Direcció General d'Arxius,
Biblioteques, Museus i Patrimoni
Arxiu Històric de Lleida



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura



Universitat de Lleida
Departament d'Història



Universitat de Lleida
Departament d'Història

L'alimentació a la Prehistòria

Les estratègies econòmiques de les societats humanes durant la major part de la història s'han dirigit principalment a aconseguir els aliments essencials per a la vida. L'alimentació consisteix en l'obtenció, la preparació i el consum d'aquests aliments que han anat variant en funció de l'explotació que s'ha fet de l'entorn i dels canvis tecnològics.

Molts dels processos fonamentals viscuts per les societats prehistòriques tenen relació directa amb la seva alimentació. Des dels efectes evolutius que va suposar la introducció de la carn en la dieta dels primers humans, fins a la repercusió que va representar el control del foc, la producció agrícola o la invenció de la ceràmica. D'aquesta manera, a l'obtenció de les matèries primeres cal afegir-hi el tipus de preparació, la cuina, reflex cultural de qualsevol societat.

La *8a Setmana de la Prehistòria* ens apropa als trets fonamentals de l'alimentació dels nostres avantpassats més remots, tractant aspectes com el canibalisme; els claroscurs de l'inici de la producció d'aliments i l'elaboració culinària en època ibèrica. Al taller escatirem els diversos tipus de preparacions a base de cereals que podien haver-se donat durant la prehistòria, però no només això, sinó que els moldrem, amassarem i courem amb les nostres mans!



Conferències Arxiu Històric

Dilluns, 2 de desembre a les 20h.
Palmira Saladie (IPHES, Tarragona)
Caçadors i caníbals a la Sierra de Atapuerca

Dimarts, 3 de desembre a les 20h.
Josep Bosch (Museu de Gavà)
*L'alimentació dels primers pagesos.
Solució o problema?*

Dimecres, 4 de desembre a les 20h.
Joan Santacana (Universitat de Barcelona)
*La cuina dels ibers: una aproximació
antropològica*

Activitat complementària Museu de Lleida

Dijous, 5 de desembre a les 18h.
Ybán Yarza
*Hagamos pan prehistórico!
¡Teoría y práctica de la panificación**

*per participar-hi caldrà apuntar-se prèviament

