



CONVIVIUM

ARQUEOLOGÍA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA



CONVERSACIONES EN TORNO A LA
ARQUEOLOGÍA DE LA DIETA Y LA CONVIVIALIDAD

(MARZO - JUNIO 2026)



MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



CSIC
Consejo Superior de Investigaciones Científicas

INSTITUTO DE
HISTORIA

IPIA

INSTITUTO DE
PRODUCTOS LÁCTEOS
DE ASTURIAS

MaX
MUSEO DE ARQUEOLOGÍA DE LA
ASTURIAS

CSIC
MaX
ARQUEOLOGÍA

xixón

Cultura
y Educación

Fundación
Cajastur



CONVIVIUM

ARQUEOLOGÍA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

COORDINACIÓN DEL CICLO DE CONFERENCIAS

CSIC

**ALMUDENA
OREJAS SACO DE VALLE**
IH - CSIC

**MARÍA
FERNÁNDEZ GARCÍA**
IPLA - CSIC

CONVIVIUM

LA EXPOSICIÓN

CONVIVIUM, ARQUEOLOGÍA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA PRETENDE SER UN PUENTE ENTRE EL PASADO, NUESTRO PRESENTE Y EL FUTURO. LA INTENCIÓN DE ESTE CICLO DE CONVERSACIONES ES CREAR UN PUNTO DE ENCUENTRO PARA EXPERTOS DE MUY DIVERSOS CAMPOS. ESPECIALISTAS EN ARQUEOLOGÍA, NUTRICIÓN, BIOLOGÍA, FISIOLOGÍA, QUÍMICA, SOCIOLOGÍA, HISTORIA O TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DIALOGARÁN ENTRE ELLOS Y CON EL PÚBLICO SOBRE EL PAPEL DE LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS EN LA SALUD Y EN LA SOCIABILIDAD DESDE LA PREHISTORIA HASTA HOY, Y MIRANDO AL FUTURO.

CONVIVIUM

CONVERSACIONES

**EN TORNO A LA ARQUEOLOGÍA
DE LA DIETA Y LA CONVIVALIDAD**

19 DE MARZO - 18 DE JUNIO

**PALACIO DE REVILLAGIGEDO (SEDE DE LA EXPOSICIÓN)
PLAZA DEL MARQUÉS, 2. GIJÓN**

19 DE MARZO - 18:30 H. - PRESENTACIÓN DEL CICLO

MARÍA FERNÁNDEZ GARCÍA
DELEGADA DEL CSIC EN ASTURIAS
DIRECTORA DEL IPLA - CSIC

IGNACIO MONTERO RUIZ
COMISARIO DE LA EXPOSICIÓN.
COORDINADOR RED DE ARQUEOLOGÍA CSIC

LA DIETA MEDITERRÁNEA, ENTRE LA HISTORIA Y LA SALUD

Todos hemos oído la expresión “somos lo que comemos”. Tendríamos que completar esta afirmación con otra: “comemos como vivimos”. La dieta no es solo una combinación de alimentos que varía con el tiempo, según disponibilidad, recomendaciones o modas, es una forma de vida. De hecho, “dieta” es una palabra de origen griego y se refiere a hábitos de vida, en los que la sociabilidad tiene un papel muy importante y lo ha tenido a lo largo de la historia. En esta conversación exploraremos la dieta mediterránea como construcción cultural y la relación de nuestros hábitos de alimentación con nuestra forma de vida y las formas de vida del pasado.



ALMUDENA OREJAS SACO DEL VALLE. IH-CSIC

Profesora de Investigación del CSIC, en el Departamento de Arqueología del Instituto de Historia. Es una de las comisarias de la exposición *Convivium. Arqueología de la dieta mediterránea*. Es doctora en Historia Antigua (UCM) y DEA en *Méthodologies et techniques nouvelles en Sciences de l'Homme* en la Université de Franche-Comté. Su investigación se centra en la Arqueología de los paisajes rurales y mineros antiguos y en distintos aspectos de la sociedad hispanorromana. Ha sido IP de varios proyectos de investigación autonómicos, nacionales y europeos, entre ellos algunos sobre el patrimonio arqueológico de Cijón. Dirige trabajos arqueológicos de campo y laboratorios y participa regularmente en actividades de transferencia y difusión de la investigación.



SONIA GONZÁLEZ SOLARES UNIOVI

Catedrática de Fisiología de la Universidad de Oviedo y responsable del grupo “Dieta, Microbiota humana y Salud” del Instituto de Investigación Sanitaria del Principado de Asturias. Es profesora de Fisiología y de Nutrición en los grados de Biología, Medicina, Enfermería y Fisioterapia y en el máster de Biotecnología alimentaria. Desde 2009 su investigación se centra en la línea “Dieta, microbiota y salud”. Ha liderado y participado en proyectos europeos, nacionales y regionales y es autora de más de 100 publicaciones científicas y 15 capítulos de libros. Es una activa divulgadora en foros como el Día Nacional de la Nutrición, De gira con la ciencia, Mujeres y Ciencia, La Semana de la Ciencia o la Noche Europea de los Investigadores.

LAS HUELLAS DE LA ALIMENTACIÓN DESDE EL PASADO HASTA LA ACTUALIDAD

Esta conversación pretende rastrear los cambios en la alimentación a lo largo de la historia. Hablaremos de cómo se estudian las dietas en la antigüedad y a día de hoy. Los estudios sobre la alimentación del pasado se realizan principalmente sobre restos óseos y dientes humanos. Los estudios actuales tienen una capacidad mucho más amplia y nos permiten conocer aspectos tan interesantes como nuestra microbiota y cómo se ha visto afectada por la evolución de la alimentación. En ambos casos podemos analizar los efectos de las carencias y los cambios de la dieta en la salud de los seres humanos.



JOSEFINA RASCÓN PÉREZ

CIAL, CSIC-UAM

Licenciada en Biología y doctora (2017) por la Universidad Autónoma de Madrid. En 2004 tomó posesión como técnico de laboratorio en el CSIC y su investigación en el área de la Antropología física se ha desarrollado siempre en paralelo a su actividad laboral en el CSIC. Se ha especializado en la determinación del sexo de los restos óseos humanos y en estudios relacionados con la fisiología de las mujeres, entre ellos el embarazo y la maternidad. A lo largo de dos décadas ha colaborado en numerosos trabajos de investigación, en excavaciones arqueológicas y dirección de TFG y TFM. Pertenece al Laboratorio de Poblaciones del Pasado y actualmente su actividad profesional se desarrolla en el CSIC, como gerente del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación.



MIGUEL GUEIMONDE FERNÁNDEZ

IPLA-CSIC

Licenciado en Biología, doctor por la Universidad de Oviedo (2002) e Investigador Científico del CSIC (Instituto de Productos Lácteos de Asturias), del que es vicedirector. Ha sido investigador y profesor en el Functional Foods Forum de la Universidad de Turku (Finlandia) y en la Universidad de Agricultura de Tokio. Su investigación se centra en la microbiota intestinal de diferentes grupos poblacionales y de los factores que determinan su composición, incluyendo la dieta, la exposición a antimicrobianos o el consumo de los microorganismos probióticos. Es autor de más de 250 publicaciones científicas y de divulgación y cuenta con destacados premios. Es un reconocido experto en la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, la Federación Internacional de Lechería y el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida.

EL CONSUMO DE CARNE: PASADO, PRESENTE Y FUTURO

En esta charla daremos unas pinceladas sobre cómo los huesos de animales recuperados en yacimientos arqueológicos permiten reconstruir patrones de consumo cárnico a lo largo del tiempo y ofrecen claves sobre aspectos sociales y económicos de los consumidores. También, veremos cómo la dieta mediterránea contemporánea promueve el consumo moderado de carne y lo vincula a la salud. Aunque la población española es sensible a estas recomendaciones, con frecuencia la cultura alimentaria nacional, que ni es vegetariana, ni se basa solo en criterios de salud, choca con ellas. Exploraremos posibles razones y si estamos dispuestos a cambiar.



MARTA MORENO GARCÍA
IH-CSIC

Investigadora Científica del Instituto de Historia (CSIC) en el grupo de investigación "Paleoeconomía y subsistencia de las sociedades preindustriales" y responsable del Laboratorio de Arqueobiología. Es una de las comisarias de la exposición. Es especialista en Arqueozoología, disciplina que, a partir del estudio de los huesos y dientes de animales recuperados en excavaciones arqueológicas, estudia las relaciones de las comunidades humanas del pasado con la fauna de su entorno. Sus intereses científicos abarcan el estudio de los sistemas de gestión y manejo de cabañas ganaderas, las prácticas dietéticas de las comunidades humanas, tanto de época prehistórica como histórica, el análisis de restos de avifauna y el uso del hueso como materia prima para fabricar utensilios. Su investigación se completa con observaciones etnográficas en España, Portugal y Marruecos y con programas experimentales y estudios actualísticos de poblaciones animales con el fin de reconocer los procesos de formación de acumulaciones óseas.



CECILIA DÍAZ MÉNDEZ
UNIOVI

Catedrática de Sociología de la Universidad de Oviedo y directora del grupo de investigación "Sociología de la alimentación", centrado en los modelos alimentarios y sus cambios con perspectiva comparada. Imparte docencia en grados y masters de Comercio y Marketing, Biotecnología e Historia Contemporánea y en el Master Interuniversitario de Agroecología (Universidad de Córdoba). Sus proyectos se enmarcan en tres líneas: análisis de los cambios alimentarios en la modernidad; estudio de las desigualdades alimentarias y evaluación de aspectos políticos asociados al consumo alimentario. Cuenta con más de 100 publicaciones científicas y ha liderado y colaborado en más de 25 proyectos con dimensión internacional, con universidades de Estados Unidos, Reino Unido, Brasil y Francia. Realiza una investigación multidisciplinar con especialistas en salud y epidemiología, agricultura y desarrollo y género y biopolítica. Actualmente colidera un proyecto que compara hábitos alimentarios de España, Portugal (Universidades de Lisboa), Brasil (UFRGS) y Estados Unidos (University of Harvard).

EL VASO DE LECHE: DESDE LA PREHISTORIA A LA ACTUALIDAD

En esta conversación se presenta y discute la importancia de los lácteos desde tiempos remotos, gracias a la relevancia de los materiales que atestiguan su preparación y consumo en los registros pre e históricos. El diálogo se estructura en distintos bloques: ¿Qué es una gota de leche?, composición y valores nutricionales, ¿Existen diferentes “leches”? El papel de las distintas cabañas ganaderas en la explotación láctea, ¿Cómo explorar la actividad quesera? y la actividad quesera desde el pasado hasta nuestros días.



MIRIAM CUBAS MORERA
UAH

Profesora titular de Prehistoria en la Universidad de Alcalá. Su ámbito de investigación se centra en la cultura material de las sociedades durante la Prehistoria en Europa, especialmente relacionada con el origen y dispersión de la tecnología cerámica. Su experiencia investigadora es altamente interdisciplinar, combinando el trabajo arqueológico de campo, el análisis tradicional de artefactos (tipología y tecnología) y arqueología biomolecular (análisis de residuos orgánicos). En los últimos años, su investigación se ha centrado en la identificación de la explotación y consumo de productos lácteos a través del análisis de lípidos conservados en la cerámica prehistórica.



MARÍA FERNÁNDEZ GARCÍA
IPLA-CSIC

Doctora en Biología por la Universidad de Oviedo. Desde el año 2016 es la directora del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (CSIC) y desde el 2021, la delegada institucional del CSIC en Asturias. La microbiología molecular y la microbiología son sus disciplinas de trabajo. Su actividad científica se centra en el estudio del papel de las bacterias lácticas en los productos fermentados, estudiando la actividad metabólica de las mismas y su relevancia en el desarrollo de las características organolépticas finales de los productos fermentados en unos casos o las rutas metabólicas y los genes que codifican los enzimas de las mismas para evitar la formación de compuestos tóxicos como las aminas biógenas.

CEREALES Y LEGUMINOSAS: SEMILLAS QUE CAMBIARON LA HISTORIA

En esta charla abordaremos el fascinante mundo de los cereales y las leguminosas. Exploraremos su origen, cómo se han ido incorporando a la dieta mediterránea y cómo su presencia ha marcado la evolución de la alimentación humana a lo largo de los siglos. Desde los primeros campos de trigo y cebada en el Próximo Oriente hasta las legumbres que hoy llenan nuestras mesas, estas semillas han sido protagonistas de la historia, la cultura y la economía. Además, descubriremos cómo su cultivo y consumo contribuyeron al surgimiento de civilizaciones, al comercio y a la nutrición de generaciones enteras. Veremos algunas especies desconocidas, conoceremos curiosidades sobre sus variedades, sus usos tradicionales y modernos, y cómo, a pesar de su simplicidad, siguen siendo esenciales para nuestra dieta actual. Una historia de sabor, ciencia y cultura que conecta pasado y presente.



LEONOR PEÑA-CHOCARRO

IH-CSIC

Profesora de Investigación en el Instituto de Historia (CSIC), en el grupo de investigación “Paleoeconomía y subsistencia de las sociedades preindustriales”. Es una de las comisarias de la exposición. Su trabajo se centra en el papel de las plantas en las comunidades humanas a lo largo de la historia, a través del estudio de restos de semillas y frutos recuperados en excavaciones arqueológicas (Arqueobotánica). Su investigación trata temas como los orígenes de la agricultura, la evolución de prácticas agrícolas vinculadas a especies antiguas y el papel de las plantas en el mundo medieval. Analiza cómo las comunidades seleccionaron cereales y legumbres y las consecuencias de estas decisiones en la alimentación, la economía y la cultura. Participa en numerosos proyectos en distintos países mediterráneos, combinando trabajo de campo y laboratorio. Es experta en trigos antiguos, como la escanda, en la diversidad agrícola histórica y su importancia para la dieta actual. Su investigación combina Historia, Arqueología, Etnografía y Botánica.



LUIS CARLÓN RUIZ

UNIOVI. JARDÍN BOTÁNICO ATLÁNTICO

Investigador de la Universidad de Oviedo y, en virtud de un convenio con el Ayuntamiento de Gijón, conservador científico del Jardín Botánico Atlántico. Tiene 25 años de experiencia profesional en muy diversos campos de la Botánica, no solo en el plano más académico —con la flora y vegetación de la región iberoatlántica (<https://iberoatlantica.eu/>) y la sistemática y evolución de plantas parásitas como líneas principales—, sino también en el aplicado (evaluación de impactos y restauración de obras civiles). En sus investigaciones —bajo la premisa de que las plantas constituyen la base productiva de los ecosistemas terrestres y, por consiguiente, de las economías y culturas humanas— presta mucha atención a la historia, tanto la de la propia disciplina como la de los cambios que ha experimentado el paisaje vegetal del noroeste ibérico a lo largo de los últimos milenios en respuesta a la superposición, mutuamente reforzada, de cambios climáticos y explotación.

IDENTIDAD E HISTORIA DE LA VID Y EL VINO

Dos investigadores con perfiles complementarios dialogarán sobre la vid y el vino en el pasado y el presente: María del Carmen Martínez, especialista en la recuperación y reintroducción en el mercado de antiguas variedades de vid en vías de extinción, y Manuel León, arqueólogo especialista en procesos tecnológicos de producción de vino en el Mediterráneo antiguo. La conversación se articulará en cuatro ejes. En primer lugar, la recuperación y potencial agronómico y enológico de variedades ancestrales de Andalucía, Asturias y Galicia, analizando su identidad genética y significado histórico. A continuación, se rastreará la evolución del manejo del cultivo a lo largo de los siglos y su relación con la llegada a Europa de distintas enfermedades de la vid. En un tercer apartado, se tratará cómo la presencia y cuidados del hombre han sido necesarios para la supervivencia de las variedades. Y, por último, se abordará la evolución de los procesos tecnológicos de producción del vino, desde época romana hasta la actualidad, con una mirada interdisciplinar.



CARMEN MARTÍNEZ RODRÍGUEZ
MBC-CSIC

Investigadora Científica del CSIC y jefa del grupo "Viticultura, olivo y rosa" (Misión Biológica de Galicia). Ha realizado estancias en centros especializados en Francia, Alemania e Italia. Entre sus aportaciones destaca la recuperación y reintroducción en el mercado de antiguas variedades de vid del norte de España. Trabaja en la recuperación de leñosas de interés agrario, como el olivo autóctono de Galicia, así como de rosas cultivadas antiguas (Rosa Narcea) para la industria del perfume. Investiga la sensibilidad a enfermedades fúngicas de estas especies y el aprovechamiento de residuos del procesado de frutos y flores. Es autora de más de 100 artículos científicos y una decena de libros y cuenta con amplia experiencia en la transferencia al sector productivo y en la divulgación. Es fundadora y coordinadora de la plataforma "Alternativas científicas interdisciplinares contra el despoblamiento rural", promotora y socia científica de la ETB "Aromas del Narcea S.L." y presidenta del nodo de Galicia de la Asociación de mujeres investigadoras y tecnólogos.



MANUEL LEÓN BÉJAR
UCA. ARQUEOGASTRONOMÍA

Arqueólogo, máster en Agroalimentación, especializado en viticultura en climas cálidos, miembro del grupo de investigación de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Cádiz y CEO y director científico de Arqueogastronomia.com. Ha dirigido numerosos trabajos arqueológicos y planes estratégicos de turismo y desarrollo local. En agroalimentación destacan sus estudios sobre la reconstrucción física de producciones enológicas romanas y sobre usos gastronómicos del *garum* y elaboraciones culinarias (*oenogarum*, lácteos y salsas). Imparte formación, entre otros, en los masters de Arqueología (Universidad de Sevilla), de Cultura Gastronómica MasterNAM (Universidad de Cádiz) y master del Mar (restaurante Aponiente, Cádiz) y en la Escuela de Sumilleres de Cádiz. Coordina el curso sobre Innovación alimentaria y hostelera en torno al patrimonio cultural del sudoeste peninsular y es autor de publicaciones relacionadas con la gastronomía y el patrimonio cultural. Una de sus líneas de transferencia es la estrategia I+D+i en Turismo Cultural y Gastronómico.

PERSPECTIVA HISTÓRICA DE LA PESCA ASTURIANA. NUEVOS DATOS ¿VIEJOS PROBLEMAS?

En Asturias, salvo contadas excepciones, pesca marítima y pobreza han constituido un binomio difícil de disociar. A diferencia de lugares como Galicia y el País Vasco, y a pesar de la riqueza piscícola y calidad de sus productos, el desarrollo de la actividad pesquera raramente alcanzó un nivel industrial, al menos de modo prolongado. Las escasas evidencias que sobre la pesca asturiana poseemos en el pasado ofrecen destellos de una actividad que, si bien continuada en el tiempo, apuntan a etapas caracterizadas por determinadas capturas. En esta sesión, a modo de introducción, detallaremos estas etapas y realizaremos un resumen sobre la problemática que actualmente enfrenta la pesca marina en Asturias.



ÁNGEL MUÑOZ MENÉNDEZ
RULA DE AVILÉS

Licenciado en Biología por la Universidad de Oviedo y actualmente gerente de Nueva Rula de Avilés. Cuenta con más de veinte años de experiencia como consultor ambiental especializado en la gestión recursos naturales, la aplicación transversal de SIG, especialmente en la gestión de la pesca, elaborando métodos para la evaluación del estado de las poblaciones de invertebrados marinos y diseñando herramientas para la gestión de especies de interés pesquero. Su trabajo implicaba ejercer como observador científico a bordo de buques pesqueros y realizar el seguimiento de pesquerías mediante sistemas de localización GPS de embarcaciones, la cartografía de campos de ocle para su extracción y los estudios de selectividad y descarte de distintas pesquerías, entre otros. Desarrolla labor docente en el grado de Educación Social de la Universidad de Oviedo y en el curso para la obtención del certificado de profesionalidad "Organización de Lonjas" (MAPN209) en el Centro Integrado de Formación Profesional Fecha.



ARTURO MORALES MUÑOZ
UAM

Catedrático emérito de Zoología y director del Laboratorio de Arqueozoología (Universidad Autónoma de Madrid), bachelor en Zoología por la Universidad de California y licenciado y doctor en Biología por la Universidad Complutense de Madrid. Su investigación sobre las faunas de yacimientos arqueológicos se ha desarrollado en España, América, Europa y el Próximo Oriente. Esta investigación se sustenta en más de 80 proyectos y contratos de investigación, ha dado lugar a cerca de 500 artículos y monografías y a la dirección de 56 tesis doctorales, de máster y licenciatura. Pionero de la Arqueozoología española, ha sido fundador y director la revista Archaeofauna y de la Misión Arqueológica Española de la UAM en los Emiratos Árabes Unidos. Asesor de numerosas agencias y fundaciones internacionales, ha sido secretario general del International Council for Archaeozoology y es miembro vitalicio del su comité honorífico. Y todo ello sin menoscabar su condición de "playu" de "La Gota de Leche" preocupado por los tropiezos del Real Sporting de Gijón.

EL ACEITE DE OLIVA COMO SÍMBOLO DE SALUD Y CULTURA EN EL MEDITERRÁNEO

En esta jornada exploraremos la importancia del aceite de oliva en la conformación de la idiosincrasia mediterránea, planteando su importancia en la cultura, la salud y la nutrición. Averiguaremos cómo se producía, comercializaba y se empleaba el aceite en las elaboraciones tradicionales y las diferencias con la actualidad. Además, desentrañaremos cómo estos procesos afectaban y afectan a las distintas calidades y usos de este producto, verdadero símbolo de nuestra cultura mediterránea.



JAVIER SANCHEZ-PERONA

IG - CSIC

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad del País Vasco) y doctor en Química (Universidad de Sevilla). Actualmente es Investigador Científico del CSIC (Instituto de la Grasa) y Profesor Asociado de la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla). Su línea de investigación es la Nutrición y el Metabolismo de los Lípidos y trabaja para descubrir los mecanismos por los que las grasas de la dieta afectan a las enfermedades crónicas (cardiovasculares, neurodegenerativas o diabetes). Es docente en el Grado en Nutrición Humana y Dietética, formando a futuros profesionales en alimentación y salud. Ha publicado 96 artículos en revistas científicas internacionales, además de 16 capítulos de libros y ha dirigido 5 tesis doctorales. Le encanta comunicar ciencia y participa en numerosos eventos de divulgación científica. Coordina la Unidad de Cultura Científica del Instituto de la Grasa-CSIC, escribe el blog malnutridos.com y comparte contenidos sobre alimentación y salud en redes sociales como [@malnutridos](https://www.instagram.com/malnutridos).



YOLANDA PEÑA CERVANTES

UNED

Profesora Titular en la UNED (Departamento de Prehistoria y Arqueología), arqueóloga experta en la producción de vino y aceite en el mundo antiguo y medieval. Finalizó su licenciatura en Historia en la UAM en el año 1998 y su doctorado, en esta misma universidad y dirigido por la profesora Carmen Fernández Ochoa, con la tesis titulada *Torcularia. La producción de vino y aceite en Hispania* (2008). Ha trabajado como arqueóloga profesional en múltiples proyectos, tanto vinculados a empresas privadas como a entidades públicas, destacando su intervención en las excavaciones de Veranes, Carranque, Vega Baja de Toledo, Túnez, Villa Adriana y Complutum. Desde el año 2017 trabaja en la UNED. Al margen de sus números trabajos científicos vinculados a la arqueología del vino y del aceite, es una apasionada de la divulgación científica, habiéndose ocupado de la organización de las actividades de difusión de la ciencia en la UNED entre los años 2022 y 2025.

CONVERSACIONES

EN TORNO A LA ARQUEOLOGÍA
DE LA DIETA Y LA CONVIVIALIDAD

18 DE JUNIO - 18:30 H.

COMER Y BEBER JUNTOS: EL PAPEL SOCIAL DE LA COMIDA

Comer y beber son actividades sociales que expresan la forma en que los individuos de diferentes culturas proyectan sus identidades. El acto de alimentarse trasciende la necesidad de la supervivencia y está lleno de significados y emociones. El alimento tiene un valor nutritivo y un valor protocolario, y este último se ha ido desarrollando en detrimento del primero. La cultura crea el sistema de comunicación alimentario, las reglas y los tabúes, y dictamina qué es comestible y qué no. La alimentación es, pues, elemento esencial de la estructuración de grupos, de su expresión identitaria y de la concreción de un pensamiento simbólico. A través de varios ejemplos a lo largo de la historia, se presentan las formas en que alimentos y bebidas, y las prácticas sociales relacionadas con su preparación, ofrenda y consumo, construyen sentimientos colectivos e individuales de pertenencia, escenifican y naturalizan la distinción y contribuyen a tejer memorias compartidas.



LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ
UNIOVI

Profesor Titular de Historia Contemporánea y director de la Cátedra de la Sidra de Asturias (Universidad de Oviedo).

Forma parte de los grupos Es/Art y GRUHSOC.

Ha sido investigador del programa ENGIHR de la European Science Foundation y responsable de investigación de la Fundación-Museo de la Sidra. Es editor de la revista RIVAR, IP de números proyectos y autor de publicaciones como *Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas y Las representaciones de la sidra*, además de numerosos artículos sobre comensalidad, sociabilidad, sistemas alimentarios y patrimonio cultural, en particular la cultura sidrera. Ha comisariado el Pabellón de Asturias de la FIDMA (2022 y 2025) y la exposición Escanciando (Museo de Bellas Artes de Asturias, 2023). Principal impulsor de la candidatura de la Cultura Sidrera a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, fue designado su director científico en 2009 por el gobierno de Asturias. Ha obtenido, entre otros, el Gourmand World Cookbook Awards y la Medalla de Asturias.



SUSANA GONZÁLEZ REYERO
IH - CSIC

Científica Titular en el Instituto de Historia (IH-CSIC). Licenciada en Historia y doctora europea en Arqueología por la Universidad Autónoma de Madrid. Es una

de las comisarias de la exposición. Su investigación se centra en el análisis de la estructura social y las formas de organización territorial de las sociedades del I milenio antes de nuestra era, en el marco del Mediterráneo antiguo. Desarrolla actuaciones arqueológicas principalmente en la Meseta sur y el cuadrante suroccidental peninsular, donde dirige una investigación sobre las sociedades ibéricas entre los siglos VI y I a.n.e. Ha realizado estancias de investigación en la Maison Archéologie & Ethnologie René Ginouvès (CNRS-Paris X), el Institute of Archaeology-Oxford University, The J. P. Getty Foundation y la Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma (CSIC).

