



**Colegio Oficial de Doctores y Licenciados en Letras  
y Ciencias de la Región de Murcia**

**Cocina y alimentación en época faraónica**

humanidades.cdlmurcia.es  
3 ECTS - curso online

**Cocina y alimentación en época faraónica**

<b>Presentación</b>	<p>Los antiguos pobladores del Nilo, no descuidaron la alimentación, que es la base de la dieta mediterránea: legumbres, pescado, carne, frutas, verduras, aceite, miel, pan, cerveza, vino, leche y derivados. Todos estos productos son la base de una economía fundamentalmente agrícola y ganadera, que servía también en las transacciones comerciales de un pueblo que no conocía la moneda hasta la época ptolemaica. En este curso veremos como los estudios actuales de población en algunos yacimientos arqueológicos egipcios nos informan de los hábitos alimenticios y dietas en algunos estratos sociales. Muchos aspectos de la antigua cocina egipcia se conocen a través de la tradición copta.</p>
<b>Datos básicos:</b>	<p><b>Modalidad:</b> Online <a href="#">+ info</a></p> <p><b>Temporalidad:</b> Determinada <a href="#">+ info</a></p> <p><b>Tipo de formación:</b> Curso <a href="#">+ info</a></p> <p><b>Créditos:</b> 3 ECTS</p> <p><b>Precio general:</b> 100€</p> <p><b>Precio colegiado:</b> 75€</p> <p><b>Plazo de matrícula:</b> Hasta una semana después de iniciado el curso</p> <p><b>Email de contacto:</b> arqueologia@cdlmurcia.org</p>
<b>Matrícula</b>	<a href="#">+info</a>



<b>Profesor</b>	<b>Nombre:</b> Dra. María Luz Mangado Alonso <b>Institución:</b> Instituto Bíblico y Oriental <b>CV resumen:</b> Doctora en Egiptología. Entre sus publicaciones y estudios más destacados son Traducción de la biblioteca copta de Nag-Hammadi, investigación sobre la cultura copta y del patrimonio religioso, así como la aplicación de las nuevas técnicas de imagen en la momificación animal. Docente del Instituto Bíblico y Oriental, codirectora del equipo de investigación de momias de animales egipcios en el Centro de Investigación Médica Aplicada de la Universidad de Navarra Perfil en <a href="#">Academia</a>
<b>Destinatarios</b>	Interesados en la historia de los alimentos, interesados en la Historia del Antiguo Egipto
<b>Temario:</b>	<b>Tema:</b> <i>1. La cocina y la despensa egipcia</i> <b>Créditos:</b> 0,3 <b>Competencias a adquirir:</b> Conocer básicamente la organización de la cocina egipcia y las dependencias que conservaban los alimentos tanto en las casas habituales del pueblo como en las villas de los nobles gracias a datos arqueológicos y documentales. <b>Objetivos formativos:</b> Conocer la cocina de las casas de los poblados, así como que las villas y templos disponían de habitaciones destinadas a la conserva y cocina de alimentos. Los textos y la iconografía también enriquecen los datos, así como los cargos de los responsables de estas dependencias. <b>Contenidos formativos:</b> Apoyo a través de la preparación de un pdf sobre el tema mostrando las variedades de cocina y organización de las dependencias a través de los resultados arqueológicos y los relieves de las tumbas tebanas sobre todo. <b>Metodología docente:</b> El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura, visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.



**Sistema de Evaluación:** Los alumnos harán un trabajado comentando la cocina y dependencias de una tumba tebana.

**Tema:** *2. La alimentación en la vida cotidiana y en la otra vida.*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Aprender las principales costumbres funerarias relacionadas con la ofrenda alimenticia funeraria y la alimentación cotidiana en la vida egipcia.

**Objetivos formativos:** Saber el tipo de alimentación cotidiana y de ultratumba

**Contenidos formativos:** Se verán los tipos de vituallas halladas en las tumbas junto con las listas de ofrendas, así como la lectura de algunos resultados de excavaciones vinculados a los estudios de población. Se apoyará con la visualización de algunos videos. Conoceremos algunos relieves y fuentes arqueológicas que enriquecen esta documentación.

**Metodología docente:** El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura y visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo comentado sobre un relieve relacionado con las ofrendas funerarias.

**Tema:** *3. El pan y la cerveza*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Conocer la producción del pan y de la cerveza como base de la alimentación egipcia y de la economía. Variantes de pastas y tipos de cerveza.

**Objetivos formativos:** Conocer los testimonios arqueológicos, son muy ricos y variados. Expondremos los hallazgos, algunos muy dispersos realizados en Egipto, que poseen un valor extraordinario para el alcance que supuso su producción como bien de consumo.



**Contenidos formativos:** Veremos el tipo de elaboración del pan y la cerveza, apoyado con la lectura de textos y vídeos.

**Metodología docente:** El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura y visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo comentado sobre las variantes de panes y cerveza. Harán un sencillo vocabulario de algunos objetos que aparezca en la escena y que se empleaban en la producción.

**Tema:** *4. La leche y sus derivados*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Conocer, según los datos arqueológicos y los textos, los diferentes tipos lácteos consumidos en Egipto y las costumbres en la infancia.

**Objetivos formativos:** Conocer la importancia de la leche y sus derivados en la alimentación egipcia, fundamentalmente del período de la infancia.

**Contenidos formativos:** Conoceremos la existencia de las nodrizas y su papel en la sociedad egipcia. Veremos las variantes de productos. Ocasionalmente se empleaba en la construcción de edificios, para facilitar el movimiento de grandes bloques de piedra.

**Metodología docente:** El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura y visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.

**Sistema de Evaluación:** Los alumnos harán un trabajo sobre las costumbres egipcias en la infancia.



**Tema: 5. La carne**

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Conocer cómo nace la organización de una carnicería y el papel del ganado en la sociedad faraónica, así como el tipo de productos cárnicos ofrecidos a los difuntos y momificación de algunos productos cárnicos.

**Objetivos formativos:** Conocer los tipos de carnes que formaban parte de la alimentación egipcia.

**Contenidos formativos:** Conoceremos la organización de la carnicería y el tipo de animales de cría y caza que conocían. Las escenas que ilustran la caza y cuidado del ganado son abundantes e informan de la importancia económica que alcanzó en su tiempo.

**Metodología docente:** El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura y visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo comentado sobre el tipo de ofrendas cárnicas halladas en las tumbas y su relación con la información obtenida en los relieves.

**Tema: 6. El pescado**

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Conocer las técnicas de pesca y conservación, especialmente la preparación de la butarga.

**Objetivos formativos:** Conocer los hábitos de pesca egipcios.

**Contenidos formativos:** Las ilustraciones sobre los tipos de pesca en Egipto son frecuentes, máxime cuando el Nilo era la fuente de vida. Las escenas de cocina de pescado y tratamiento para su conservación, especialmente durante las primeras dinastías nos aportan un buen conocimiento sobre su papel en la alimentación y la economía del Valle del Nilo.

**Metodología docente:** El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura y visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas





tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo de descripción de la técnica de preparación de la butarga y su paralelo en algunas costumbres mediterráneas, especialmente en Francia.

**Tema:** *7. La uva y el vino*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Saber las tradiciones de la vendimia y los vinos que se degustaban en la mesa egipcia. Conoceremos los recipientes y vasos para la conserva y consumo del vino.

**Objetivos formativos:** Conocer el cultivo y la importancia del vino egipcio.

**Contenidos formativos:** Durante todas las épocas de la civilización egipcia se buscó conseguir buenos caldos para la mesa egipcia. En algunos casos traspasó las fronteras y se hizo popular en la mesa romana como el vino de Mareotis. Nos han llegado recetas de cocina con vino. Existe además un rico ajuar doméstico destinado a la conservación y el consumo del vino.

**Metodología docente:** El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura y visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo de identificación de tipos de ánforas para conservar el vino y de vasos para su consumo.

**Tema:** *8. La huerta egipcia: la fruta, la verdura, el aceite y la miel.*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Conocer el tipo de cuidados de la huerta y las variantes de frutas y verduras consumidas, entre ellas los bulbos de papiro. Expondremos el tipo de producción de aceite y la obtención de la miel, que era prerrogativa real.



**Objetivos formativos:** Conocer en profundidad el uso de la miel y el aceite.

**Contenidos formativos:** Durante todas las épocas de la civilización egipcia se buscó cocinar buenos platos y conseguir excelentes caldos para la mesa egipcia. El aceite y la miel serán dos elementos esenciales en la alimentación egipcia; como aporte dulce la miel y para la elaboración de alimentos el aceite, y la verdura como aporte principal a la alimentación egipcia.

**Metodología docente:** El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura y visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.

**Sistema de Evaluación:** Trabajo sobre las producciones de agrícolas.

**Tema:** *9. Los banquetes egipcios. Recetas de cocina*

**Créditos:** 0,3

**Competencias a adquirir:** Saber las principales recetas conocidas. Conocer los tipos de festejos y alimentos que se degustaban en la mesa egipcia. Conoceremos los utensilios, recipientes y la vajilla faraónica.

**Objetivos formativos:** Conocer las características de la cocina a través de los banquetes.

**Contenidos formativos:** Durante todas las épocas de la civilización egipcia se buscó cocinar buenos platos y conseguir excelentes caldos para la mesa egipcia. En algunos casos traspasó las fronteras y se hizo popular en la mesa romana. Nos han llegado algunas recetas de cocina que se han mantenido hasta la actualidad. Existe además un rico ajuar doméstico destinado a la cocina.

**Metodología docente:** El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura y visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.



	<p><b>Sistema de Evaluación:</b> Trabajo de Identificación de tipos de mesas y vajilla para el consumo en la mesa egipcia.</p> <p><b>Tema:</b> <b>10. Consumo, economía y sociedad.</b></p> <p><b>Créditos:</b> 0,3</p> <p><b>Competencias a adquirir:</b> Saber el papel de los productos de consumo en la economía egipcia, los bazares y el comercio, la división del trabajo y su papel en la pirámide social faraónica.</p> <p><b>Objetivos formativos:</b> Conocer los aspectos esenciales de la economía y el consumo egipcio.</p> <p><b>Contenidos formativos:</b> Durante todas las épocas de la civilización egipcia los productos de consumo cotidiano fueron básicos en la economía local y en las arcas del estado. La división del trabajo supuso una especialización en la sociedad egipcia y una escala de funcionarios que queda latente en las listas de títulos. Expondremos el estudio de los papiros de Abusir sobre la economía del templo y el pago en especie a los obreros.</p> <p><b>Metodología docente:</b> El alumno deberá dedicar la primera parte del tema a la lectura y visualización del material y bibliografía. Dispondrán de unas tutorías semanales para la atención de dudas o ampliación de algunos temas que desee el alumno. Tras la entrega del trabajo se dará una valoración del estudio realizado y se expondrán pautas y orientaciones personalizadas para mejorar o profundizar algunos aspectos.</p> <p><b>Sistema de Evaluación:</b> Trabajo comentado sobre una ilustración de un bazar egipcio de la V dinastía.</p>
<b>Observaciones y requisitos</b>	Este curso podrá ser convalidado si forma parte de un título de Master Especialista o Experto.