

ÍNDICE

Presentación de la SERIE PROYECTO FLORIDABLANCA	11
AGRADECIMIENTOS	15
INTRODUCCIÓN	17
CAPÍTULO 1. EL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN EN FLORIDABLANCA	21
Floridablanca y el proyecto de poblamiento de la Costa Patagónica	23
Discursos ilustrados y prácticas sociales	28
Prácticas alimenticias como prácticas sociales	29
Prácticas alimenticias y discursos de la Corona	31
CAPÍTULO 2. ASPECTOS METODOLÓGICOS DEL ESTUDIO DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN FLORIDABLANCA	35
Antecedentes del estudio de la alimentación	37
Alimentación como subsistencia	38
Alimentación como <i>foodways</i>	41
Metodología del estudio de las prácticas alimenticias	43
Líneas de evidencia utilizadas	45
Evidencia escrita	48
Evidencia material	54
El enfoque en la práctica	65
CAPÍTULO 3. PRÁCTICAS ALIMENTICIAS ESPAÑOLAS EN EL SIGLO XVIII	67
El Siglo XVIII y la aparición de la Nueva Cocina	69
Alta y Baja cocina en España	74
Productos de origen animal	76
Productos de origen vegetal	80

Acceso versus preferencias	83
Nueva y Antigua Cocina en España	91
Preparación y Cocción	91
Presentación y Consumo	97
La Nueva Cocina y el proyecto de Floridablanca	100
CAPÍTULO 4. LA PLANIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN	
DE LA POBLACIÓN DE FLORIDABLANCA	103
Diferentes raciones suministradas en Floridablanca	106
Fluctuaciones y variables que afectan las raciones	112
Valoración de las raciones en su contexto	120
Productos de la ración: Alta y Baja Cocina	121
Preparación, Cocción, Presentación y Consumo posibles: Nueva y Antigua Cocina	126
Dime, qué y cómo comes y te diré quien eres	129
CAPÍTULO 5. PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DESDE LA ARQUEOFAUNA	131
Planificación del consumo de alimentos de origen animal	133
Análisis realizados	136
Identificación anatómica y taxonómica	136
Modificaciones del material óseo	139
Resultados del análisis zooarqueológico	140
Abundancia taxonómica relativa	141
Abundancia anatómica relativa	145
Modificaciones culturales en los restos óseos	149
Prácticas alimenticias y productos de origen animal en Floridablanca	155
CAPÍTULO 6 PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DESDE LOS ARTEFACTOS	159
Artefactos y planificación de su uso	161
Análisis y muestras utilizadas	163
Análisis de materiales cerámicos	165
Análisis de fragmentos de vidrio	168
Características y problemas generales de las muestras utilizadas	172
Resultados del análisis de materiales cerámicos	174
Análisis tecno-tipológico	174
Análisis morfológico	176
Discusión de los análisis de materiales cerámicos	179
Resultados del análisis de fragmentos de vidrio	182
Análisis tecno-tipológico	182

Análisis morfológico	184
Discusión de los análisis de fragmentos de vidrio	185
Fases de la alimentación y artefactos en Floridablanca	186
CONCLUSIONES	191
APÉNDICES	201
APÉNDICES CORRESPONDIENTES AL CAPÍTULO 3	201
APÉNDICES CORRESPONDIENTES AL CAPÍTULO 4	210
APÉNDICES CORRESPONDIENTES AL CAPÍTULO 5	212
APÉNDICES CORRESPONDIENTES AL CAPÍTULO 6	216
BIBLIOGRAFÍA	221
ARCHIVOS CONSULTADOS	231
FUENTES DOCUMENTALES	231