

# Lectura de tesis doctoral sobre los gustos romanos en el nordeste de la Península Ibérica

En el marco del **programa de doctorado interuniversitario en Arqueología Clásica (URV-ICAC-UAB)**, nos complace invitaros a la lectura pública de la tesis doctoral de la investigadora predoctoral **Theoni Baniou**.

*“Exploring Roman tastes: An interdisciplinary approach, using archaeobotany, organic residue analysis and GMM to reconstruct dietary habits in the northeast of the Iberian Peninsula”*

El acto de defensa se celebrará **presencialmente** en la Sala de Actos del ICAC, el **miércoles 3 de diciembre de 2025 a partir de las 10:00 h.**

---

## Miembros del tribunal

- Dra. Leonor Peña Chocarro, CCHS-CSIC (presidenta)
- Dra. Alessandra Pecci, UB (secretaria)
- Dra. Efstathia Margariti, The Cyprus Institute (vocal titular)

---

## Resumen

Theoni Baniou es miembro del Grupo de Investigación en Arqueología del Paisaje del Institut Català d'Arqueologia Clàssica (ICAC). Realizó su doctorado bajo la supervisión de la Dra. Alexandra Livarda y la Dra. Núria Romaní Sala. Su investigación doctoral, titulada *"Explorando los gustos romanos: un enfoque interdisciplinario, utilizando arqueobotánica, análisis de residuos orgánicos y GMM para reconstruir los hábitos alimentarios en el nordeste de la Península Ibérica"*, combina arqueobotánica, análisis de residuos orgánicos y GMM para reconstruir las prácticas alimentarias y las dinámicas socioeconómicas en las provincias occidentales del Imperio romano.

Su investigación se centra en dos yacimientos arqueológicos clave en la actual Cataluña: la ciudad romana de Guissona (Iesso) y la fortaleza militar republicana de Puig Castellar de Biosca. Mediante la combinación de arqueobotánica, análisis de residuos orgánicos y morfometría geométrica (GMM), su trabajo reconstruye las complejas relaciones entre personas, plantas y cultura en el mundo antiguo. La integración de estos métodos complementarios permite explorar la comida no solo como alimento, sino también como

marcador de identidad, conectividad y



La tesis presenta tres estudios principales: el análisis arqueobotánico de restos vegetales carbonizados y sumergidos, que ofrece una visión detallada de la agricultura y la dieta romana; el estudio GMM de huesos de uva, que aporta información sobre la viticultura, la diversidad de la vid y el comercio; y el análisis de residuos orgánicos en recipientes cerámicos, que identifica trazas de prácticas de preparación y consumo de alimentos.

En conjunto, estos enfoques iluminan cómo la producción alimentaria y las elecciones culinarias evolucionaron con el tiempo, reflejando adaptación, innovación e intercambio cultural en las provincias occidentales del Imperio romano.

Esta investigación contribuye de manera significativa a los debates sobre economía e identidad romana, al tiempo que demuestra el valor de los enfoques interdisciplinarios y multiproxy en arqueología.