

# VINO, OTROS DERIVADOS DE LA UVA Y CERVEZA

Profesora: D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Azahara López Toledano. Profa. Dra. Ciencias Químicas y Enóloga (UCO)

Correo electrónico: altoledano@uco.es

Teléfono: 652820700 - 957211092

Departamento: Química Agrícola, Edafología y Microbiología

## 1. PRESENTACIÓN DEL CURSO

No muchos conocen todo lo que hay detrás de una copa de vino. Es una bebida muy compleja no solo por su composición, sino también por los factores naturales y humanos que influyen en sus características, y que hacen que con una misma variedad de uva se puedan elaborar vinos con sabores y aromas particulares, dependiendo de la zona de producción o incluso de elaboración y/o envejecimiento. Eso es lo que hace que el vino sea un producto tan especial y atractivo por el consumidor.

Además, existen otros productos derivados de la uva que también son grandes desconocidos, como el vinagre, o incluso bebidas de alta graduación alcohólica, como el brandy.

Pero el vino tiene un competidor: la cerveza. Es también una bebida milenaria, producida a partir de agua, un cereal, levadura y lúpulo. El cereal más utilizado para su elaboración es la cebada previamente malteada, y dependiendo de cómo se produce la malta, podemos encontrar diferentes sabores y aromas en una buena copa de cerveza. Pero hay otros muchos factores que influyen en el producto final.

## 2. OBJETIVOS

- ✓ Conocer la uva y todos los factores que afectan a su cultivo.
- ✓ Comprender los procesos de elaboración de vinos blancos, tintos y especiales, así como de otros productos derivados.
- ✓ Conocer los ingredientes para la producción de cerveza y cómo influyen las condiciones de producción en el sabor, color y aromas de la cerveza.
- ✓ Aprender el vocabulario utilizado en el análisis sensorial.
- ✓ Reconocer mediante la cata los diferentes tipos de vinos y cervezas.

## 3. CONTENIDOS

- La uva: del campo a la botella.
- Las diferentes DOP e IGP de vinos de España
- Elaboración del vino blanco. Envejecimiento.
- Elaboración del vino tinto. Envejecimiento.
- Los vinos tradicionales andaluces.
- Los vinos dulces.
- Vinos espumosos.
- Vinos especiales.
- Otros productos derivados de la uva
- Ingredientes de la cerveza.
- Producción de cerveza.
- La cata: pasos esenciales.

#### **4. BIBLIOGRAFÍA**

- ✓ Bebidas: Tecnología, Química y Microbiología. Alan H. Varnam y Jane P. Sutherland. Editorial Acribia, S.A. 1996.
- ✓ Sweet, reinforced and fortified wines. Grape biochemistry, technology and vinification. Fabio Mencarelli and Pietro Tonutti. Ed. Wiley-Blackwell. 2013.
- ✓ Enología Práctica. Conocimiento y elaboración del vino. Émile Peynaud. 3ª ed. Ediciones Mundi-Prensa. 1999.
- ✓ Cómo degustar los vinos. Manual del catador. Renato Ratti. 2ª ed. Ediciones Mundi-Prensa. 2011.
- ✓ El gusto del vino. Émile Peynaud y Jacques Blouin. 2ª ed. Ediciones Mundi-Prensa. 2002.
- ✓ El mundo del vino. Ed. Larousse. 2016.
- ✓ Vinos especiales. Juan Muñoz Ramos. Libros Cúpula. 2010.
- ✓ Defectos del vino. Reconocimiento. Prevención. Corrección. Reinhard Eder. Editorial Acribia, S.A. 2000.
- ✓ Análisis sensorial de vinos. Manual para profesionales. Ronald S. Jackson. Editorial Acribia, S.A. 2002.
- ✓ 43 temas sobre el vino. Manual completo para el aficionado. Carlos Andrés. Enotria Ediciones. 2004.
- ✓ Enciclopedia práctica de la cerveza: Elaboración y variedades. Nuria Penalva. Ed. LIBSA. 2019.
- ✓ Como catar cerveza. Randy Mosher. 2ª ed. Editorial Omega. 2018

# INICIACIÓN EN LA CREATIVIDAD Y EL DISEÑO

Profesor: Jerónimo Sanz Cabrera  
Profesor Asociado Doctor  
Correo electrónico: jeronimo.sanz@uco.es  
Teléfono: 957212294  
Departamento: Ingeniería Grafica y Geomática

## 1. PRESENTACIÓN DEL CURSO

La iniciación en la creatividad y el diseño es un poderoso refuerzo en el empoderamiento personal y profesional. Tiene como finalidad el generar valor añadido en todas y cada una de las actuaciones profesionales y personales. Se trata de descubrir el potencial interno que hay en la mente humana y desarrollarlo con experiencias docentes individuales y en equipos.

## 2. OBJETIVOS

- Entender la creatividad como reto ineludible en el ejercicio profesional y en la vida personal.
- Explorar, desarrollar y experimentar la creatividad en todos los campos.
- Conocer los procesos creativos propuestos por otros autores tales como: Graham Wallas, Arthur Koestler, A. Edward Taylor, Torrance, Bruno Munari...etc.
- Conocer la propuesta metodológica para la creación y el diseño, formulada por J. Sanz.
- Aprender competencias creativas, artísticas, técnicas y científicas, que mejoren la actividad profesional y personal.
- Reconocer el potencial creativo, como excelencia y originalidad.
- Adaptar el comportamiento, utilizando la creatividad como plusvalía para diferenciar e intensificar logros cotidianos.
- Utilizar la disciplina de la comunicación, para la transmisión ordenada y bien jerarquizada de los fundamentos y principios creativos utilizados en el desarrollo de los retos creativos.
- Aplicar técnicas narrativas y expositivas para que la argumentación creativa tenga un alto valor y garantice la credibilidad profesional, la solidez argumental y la competitividad creativa en todo tipo de público, especializado y no especializado.

### **3. CONTENIDOS**

#### **A- CONTENIDOS TEÓRICOS**

##### **I. FASE. INFORMACIÓN**

###### **I.1. BASES PARA LA INTERVENCION.**

- Investigación representación grafica
- Investigación imagen
- Investigación historia
- Investigación arqueología
- Investigación técnicas y materiales

###### **I.2. FORMA – FUNCION.**

- Influencia de la función esencial en la forma
- Influencia de la función no esencial en la forma

###### **I.3. TECNOLOGIA EN LA MATERIALIZACION DE LA FORMA.**

- El material
- Sistemas constructivos
- Producción de la forma

##### **II FASE. INTERPRETACION**

###### **II-1. DISEÑO – CONCEPTUAL.**

- Interpretación de las bases para la intervención
- Interpretación de la forma – función

###### **II-2. CONSTRUCTIVO – MATERIAL**

- Tecnología en la materialización de la forma

##### **III FASE. INTERVENCION**

###### **III-1. PROPUESTAS DE INTERVENCION. DESARROLLO DEL DISEÑO – CONCEPTUAL.**

###### **III-2. PROPUESTAS DE INTERVENCION. DESARROLLO DE LO CONSTRUCTIVO – MATERIAL**

#### **B- CONTENIDOS PRACTICOS.**

PRACTICAS DE CREATIVIDAD Y DISEÑO EN CLASE

## 4. BIBLIOGRAFÍA

### 1. Bibliografía básica

- SANZ, J. PROPUESTA METODOLOGICA PARA LA CREACION Y EL DISEÑO. TD. 2014

### 2. Bibliografía complementaria

- BIBLIOGRAFIA SOBRE LA CREATIVIDAD Y EL DISEÑO.
- BARRENA MARCHENA, SARA .la razón creativa: crecimiento y finalidad del ser humano, (2007). según C. S. Peirce. Ediciones Rialp. ISBN 978-84-321-3660-3.
- BONSIPE, GUI: Del objeto a la interfase. Mutaciones del Diseño. Buenos Aires, Editorial Infinito, 1999, 1ª ed., 197 páginas.
- CAPELLA, JULI Y LARREA, QUIM, Nuevo diseño español, Barcelona, G.G., 1991. CHURBA, CARLOS A La creatividad. Editorial Dunken. Buenos Aires, 2005. 6ta. Edición
- DROMER, P., Diseñadores del siglo XX. Las figuras clave del diseño y las artes Aplicadas. Barcelona, CEAC, 1993.
- DROMER, P., El diseño desde 1945, Ed. Destino.
- DE PRADO DÍEZ, DAVID. Relajación creativa integral. Principios y técnicas, Santiago de Compostela, 2005, ISBN 84-605-4403-6. (Disponible en: <http://www.iacat.com>)
- GRAHAM WALLAS. El arte del pensamiento, trabajo, publicado en 1926
- GEORGE MASON. El vuelo de la clase creativa, Florida University, EE.UU.
- KOESTLER, ARTHUR. Las raíces del azar, Univ. Of London, London, 1959)
- MANZINI, EZIO: La materia de la invención. Materiales y Proyectos. Barcelona, Editorial CEAC, 1993, 1ª ed., 190 páginas.
- MARINA, JOSÉ ANTONIO. Teoría de la inteligencia creadora, (1993) Editorial Anagrama. MUNARI, BRUNO., Artista y dessigner. Valencia, Ed. Fernando Torres, 1974.

- MUNARI, BRUNO.1984: ¿Cómo nacen los objetos? Apuntes para una metodología proyectual. Barcelona: Gustavo Gili.
- LEIRO, REINALDO J.: Diseño, Estrategia y Gestión. Buenos Aires, Editorial Infinito, 2006, 1ª ed., 220 páginas.
- NOEL LAPOUJADE, MARÍA. Filosofía de la imaginación, México: S.XXI editores, 1988, Pág. 21-22.

# ALIMENTOS; COMER CON SABIDURÍA

Profesor/a: (máximo 3 profesores)

Profesor responsable:

- Nombre y apellidos: MANUEL ÁNGEL AMARO LÓPEZ
- Correo electrónico: [bt1amlom@uco.es](mailto:bt1amlom@uco.es)
- Teléfono: 957 21 20 04
- Departamento: Bromatología y Tecnología de los Alimentos
- Categoría: Catedrático de Universidad

Profesores:

- Nombre y apellidos: RAFAEL GÓMEZ DÍAZ
  - Correo electrónico: [bt1godir@uco.es](mailto:bt1godir@uco.es)
  - Teléfono: 957 21 20 14
  - Departamento: Bromatología y Tecnología de los Alimentos
  - Categoría: Profesor Titular de Universidad
- 
- Nombre y apellidos: RAFAEL MORENO ROJAS
  - Correo electrónico: [bt1moror@uco.es](mailto:bt1moror@uco.es)
  - Teléfono: 957 21 20 09
  - Departamento: Bromatología y Tecnología de los Alimentos
  - Categoría: Catedrático de Universidad

## 1. PRESENTACIÓN DEL CURSO

El interés creciente de la sociedad por mejorar la salud pública a través de una alimentación sana y segura es un tema de actualidad y permanentemente debatido. La motivación para adquirir hábitos alimentarios más saludables repercutirá en el estado de salud previniendo y/o paliación enfermedades relacionadas con errores en la alimentación. Ofrecer una formación completa y actualizada sobre este tema, y lo que representa ofertar alimentos sanos y seguros a los consumidores, justifica plenamente la oportunidad de organizar este curso multidisciplinar, en el que se integran áreas de conocimiento sobre nutrición, seguridad y calidad alimentaria, tecnología de los alimentos y cultura alimentaria. Por tanto, el objetivo del curso no es otro que fomentar el conocimiento y la práctica de una alimentación saludable como elemento primordial de calidad de vida. El carácter multidisciplinar de curso, al contemplar las cuatro vertientes principales de la alimentación (seguridad, tecnología, cultura y nutrición), resulta un valor añadido que para desarrollar una enseñanza completa y atractiva.

## 2. OBJETIVOS

- a) Explicar los conocimientos básicos de cultura alimentaria, nutrición, seguridad alimentaria y tecnología de los alimentos que conforman un modelo de alimentación saludable como pilar estratégico para mejorar del estado de salud.
- b) Educar en hábitos alimentarios saludables y prácticos que sean compatibles con los recursos disponibles y respetuosos con las tradiciones locales.
- c) Concienciar sobre una alimentación responsable desde la perspectiva de la salud, la cultura, la sociedad, el respeto al medio ambiente y la corresponsabilidad con los grupos humanos menos favorecidos en su alimentación.

## 3. CONTENIDOS

- a) Alimentos y cultura alimentaria. Alimentación y nutrición. Gastronomía andaluza: tradición y aplicación nutricional
- b) Guía alimentaria y recomendaciones nutricionales. Pirámide de los alimentos y otras iniciativas institucionales. Hábitos alimentarios saludables.
- c) Modelo de alimentación sana; la dieta mediterránea. Menús sanos con implicaciones culturales, ecológicas y de igualdad de género y social.
- d) Seguridad alimentaria "*desde la granja hasta la mesa*". Peligros sanitarios y contaminación de la cadena alimentaria. Enfermedades de transmisión alimentaria.
- e) Seguridad alimentaria y consumidor. Manipulación higiénica de alimentos. Fraudes y adulteraciones alimentarias.
- f) Información alimentaria facilitada al consumidor; etiquetado de los alimentos. Retos y avances de la seguridad alimentaria.
- g) Procesos tecnológicos previos al consumo de los alimentos que los hacen más convenientes, más comestibles, más atractivos y más fácil de digerir.
- h) Tecnología culinaria: conservación de ingredientes, operaciones a baja temperatura, a temperatura ambiente y a alta temperatura (calor). Aplicación de sustancias químicas.
- i) Modificaciones de los alimentos tras su conservación y/o transformación.
- j) Nuevas tecnologías de conservación, envasado y presentación de los alimentos. Alimentos de V, V y VI Gama.



#### 4. BIBLIOGRAFÍA

- a) Bello, J (1998). Ciencia y Tecnología Culinaria. (Fundamentos científicos de los procesos culinarios implicados en la Restauración Colectiva). Editorial Díaz de Santos S.A.
- b) Coenders A (2004). Química culinaria. Estudio de lo que le sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Editorial Acribia S.A.
- c) Francisco Polledo JJ (2002). Gestión de la seguridad alimentaria. Análisis de su aplicación efectiva. Colección Tecnología de los Alimentos. Coedición A. Madrid Vicente-Ediciones Mundi-Prensa.
- d) Hervé This. (2004). Los secretos de los pucheros. Editorial Acribia S.A.
- e) Losada Manosalvas S (2001). La gestión de la seguridad alimentaria. Coedición Escola e Prevenció i Seguretat Integral-Editorial Ariel.
- f) Marriott NG (2003). Principios de higiene alimentaria 4ª ed. Editorial Acribia S.A.
- g) Moll M y Mol N (2006). Compendio de riesgos alimentarios. Editorial Acribia S.A.
- h) Ocúltate, T y Davies, J (1997). Lo que conviene saber para una alimentación correcta. Editorial Acribia S.A.

# ARQUEOLOGÍA DE LAS RELIGIONES EN LA ANTIGÜEDAD Y LA EDAD MEDIA

Profesores: Alberto León Muñoz y José Antonio Garriguet Mata (Profesores Titulares de Arqueología de la UCO)

Correos electrónicos: [aleonm@uco.es](mailto:aleonm@uco.es) y [aa1gamaj@uco.es](mailto:aa1gamaj@uco.es)

Teléfonos: 957 212204 / 606274367 y 957212129 / 620379952

Departamento: Historia del Arte Arqueología y Música

## 1. PRESENTACIÓN DEL CURSO

La arqueología es la materialidad de la Historia y la religión constituye, en cambio, un complejo conjunto de creencias, sentimientos y rituales en buena medida de carácter inmaterial, pero consustanciales al ser humano a lo largo de su historia. Esta circunstancia hace que el estudio arqueológico de las religiones se enfrente a una serie notable de dificultades (empezando por la propia carencia de evidencias), que a veces se han intentado salvar mediante el recurso a lo esotérico y misterioso, muy próximo a las explicaciones pseudocientíficas; cuando no se han considerado como un muro imposible de franquear, negándose incluso las posibilidades de la arqueología para interpretar correctamente testimonios con una profunda carga simbólica e ideológica.

En cualquier caso, es incuestionable que las creencias religiosas han quedado reflejadas en un variado repertorio de restos materiales llegados hasta nosotros, como representaciones de divinidades, de los propios fieles y sus peticiones mediante exvotos ofrecidos a aquellas, sus espacios y edificios de culto, sus tumbas... Una aproximación arqueológica a estas diversas manifestaciones permite acercarnos a la forma en la que las sociedades del pasado entendían lo sacro, su relación con los dioses, sus formas de comunicación con ellos, así como sus valores, prioridades, preocupaciones sobre lo sobrenatural; todo ello estrechamente ligado con la estructura política, económica y, en última instancia, cultural de las comunidades.

En suma, a través de la arqueología pretendemos acercarnos a estos comportamientos atávicos del ser humano, y más concretamente, a los del mundo antiguo y medieval. Para ello se propone un elenco de temas con un cierto orden cronológico que va desde los orígenes del mundo griego hasta el final de la Edad Media, en los que se tratan tanto aspectos introductorios de carácter metodológico, como otros relacionados con las diferentes manifestaciones religiosas de cada momento y lugar: las formas de representar a las divinidades, las tipologías y características de sus espacios de culto (santuarios, templos, iglesias, mezquitas, sinagogas), las prácticas religiosas y

funerarias, etc. No obstante, el contenido se puede adaptar en función del desarrollo del curso, la disponibilidad de los profesores y el interés y demanda de los alumnos.

## **2. OBJETIVOS**

- Presentar las diferentes categorías de testimonios materiales del pasado vinculados con el ámbito de la religión y reflexionar sobre las posibilidades que la arqueología tiene de generar conocimiento histórico sobre dicho ámbito.
- Introducir al alumnado en el conocimiento básico de las creencias religiosas durante la Antigüedad Clásica y Tardía y la Edad Media (con especial atención a la península ibérica), tomando como fuente principal, aunque no única, la documentación arqueológica.
- Llamar la atención sobre la perpetuación del carácter sagrado de determinados lugares o entornos a lo largo del tiempo, hecho en buena medida conocido gracias a las investigaciones arqueológicas.
- Reconocer los rituales funerarios derivados de las creencias religiosas y escatológicas de las sociedades del pasado.
- Suscitar el interés de los alumnos por el patrimonio arqueológico, recalcando la importancia de su protección y puesta en valor.

## **3. CONTENIDOS**

1. Religión y Arqueología, o cómo aproximarse a las creencias religiosas del pasado a través de la documentación arqueológica.
2. La religión en la Grecia antigua: dioses, lugares sagrados y ritos.
3. Arqueología de la religión en Roma: desde los orígenes de la *Urbs* hasta la plenitud de la etapa imperial.
4. "Honores similares a los tributados a los dioses": testimonios materiales del culto imperial romano.
5. El desarrollo del Cristianismo entre el siglo I y comienzos del siglo IV d.C. a través de la Arqueología. Las primeras manifestaciones materiales del cristianismo. Ciudad y cristianismo.
6. El complejo episcopal de Córdoba: de obsesión negacionista a la evidencia material.
7. Los espacios funerarios de las comunidades cristianas. La sangre de los mártires. De las catacumbas a los grandes complejos martiriales. Paisajes devocionales en el Islam. El Islam andalusí y sus espacios religiosos. (Devoción popular vs. devoción oficial).

8. La muerte en el Islam medieval. Rituales y espacios funerarios en al-Andalus. Las minorías religiosas bajo dominio islámico: Arqueología de los mozárabes y judíos.
9. La continuidad de los espacios religiosos: desde Jerusalén a Córdoba.

#### 4. BIBLIOGRAFÍA

- AA.VV. (2018): Los Mozárabes. Historia, cultura y religión de los cristianos en al-Andalus, Córdoba.
- BEARD, M.; NORTH, J.; PRICE, S. (1998): *Religions of Rome*, Cambridge.
- BERTEMES, F. BIEHL, P.F. (2001): "The Archaeology of Cult and Religion: An Introduction", en P.F. Biehl, F. Bertemes, H. Meller (eds.), *The Archaeology of Cult and Religion*, Budapest, pp. 11-24.
- BIEHL, P. F.; BERTEMES, F.; MELLER, H. (Eds.) (2001): *The Archaeology of Cult and Religion*, Budapest.
- BLÁZQUEZ, J. M<sup>a</sup>, MARTÍNEZ-PINNA, J.; MONTERO, S. (1993): *Historia de las Religiones Antiguas*, Madrid.
- BREMMER, J. N. (2005): *La religión griega: dioses y hombres, santuarios, rituales y mitos*, Córdoba.
- BURKERT, W. (2007): *Religión griega: arcaica y clásica*, Madrid.
- CALDERA, P. (Ed.) (2001): *Magia y Religión de la Antigüedad a nuestros días*, Cuadernos Emeritenses 18, Mérida.
- CASTAÑO, J. (ed.) (2014): *¿Una Sefarad inventada? Los problemas de interpretación de los restos materiales de los judíos en España*, Córdoba
- CERRILLO MARTÍN DE CÁCERES, e. (1990): "Arqueología de las Religiones primitivas y arqueología de las Religiones organizadas. una reflexión", *Zephyrus, Revista de prehistoria y arqueología*, N<sup>o</sup> 43, pp. 189-192
- CHAVARRÍA ARNAU, Alexandra: (2020): *Arqueología de las primeras iglesias del Mediterráneo (siglos IV-)*, Granada.
- DELGADO DELGADO, J. A. (2016): "Religión y culto en el *ara PacisAugustae*", *Archivo Español de Arqueología* 89, 71-94.
- DEMOULE, J.-P. (2001): "Archaeology of Cult and Religion: A Comment, or How to Study Irrationality Rationality", P.F. Biehl, F. Bertemes, H. Meller (eds.), *The Archaeology of Cult and Religion*, Budapest, pp. 279-284.
- DICKIE, J., (1985): "Dios y la Eternidad: Mezquitas, madrasas y tumbas", *Architecture of the islamic World its history and social meaning*, Madrid.
- EIDINOU, E.; KINDT, J. (Eds.) (2015): *The Oxford Handbook of Ancient Greek Religion*, Oxford.
- EIROA, J. (2018): "Arqueología medieval de las minorías religiosas de la península ibérica. El caso de los judíos", en *Treinta Años de Arqueología Medieval en España*, Archaeopress, pp. 315-340.

- ENSOLI, S.; LA ROCCA, E. (Eds.) (2000): *Aurea Roma. Dalla città pagana alla città cristiana (Roma, 2000-2001)*, Roma.
- FERRER-ALBELDA, Eduardo (ed.) (2002): *Ex-Oriente Lux. Las Religiones Orientales Antiguas en la Península Ibérica. Spal Monografías II*, Sevilla.
- FILACCHIONE, P.; PAPI, C. (Eds.) (2015): *Archeologia Cristiana. Coordinate storiche, geografiche e culturali (secoli I-V)*, Roma.
- GARRIGUET MATA, J. A. (2002): *El culto imperial en la Córdoba romana: la evidencia arqueológica*, Córdoba.
- GASPARINI, V. et alii (Eds) (2020): *Lived Religion in the Ancient Mediterranean World: Approaching Religious Transformations from Archaeology, History and Classics*, Berlin-Boston.
- GONZÁLEZ GARCÍA, Fr. J. (2014): "Arqueología, religión, interpretación y método. Reflexiones sobre un libro reciente", *Ilustración. Revista de Ciencias de las Religiones*, nº 19, pp. 235-255.
- GONZÁLEZ HERRERO, M. (2020): *El culto imperial en el mundo romano*, Madrid.
- GONZÁLEZ SALINERO, R. (2005): *Las persecuciones contra los cristianos en el Imperio romano: una aproximación crítica*, Madrid.
- INSOLL, T. (2004): *Archaeology, ritual, religion*, New York.
- INSOLL, T. (Ed.) (2011): *The Oxford Handbook of the Archaeology of Ritual and Religion*, Oxford.
- KYRIAKIDIS, E. (Ed.) (2007): *The Archaeology of Ritual*, Los Angeles
- LAVAN, L.; MULRYAN, M. (Eds.) (2011): *The Archaeology of late antique 'paganism'*, Leiden.
- LLINARES GARCÍA, M. (2012): *Los lenguajes del silencio. Arqueologías de la religión*, Madrid.
- LOZANO, F.; ALVAR, J. (2009): "El culto imperial y su proyección en Hispania", en J. Andreu, J. Cabrero, I. Rodá (Eds.), *Hispaniae. Las provincias hispanas en el mundo romano*, Tarragona, 425-438.
- LUCK, G. (1995): *Arcana mundi: magia y ciencias ocultas en el mundo griego y romano*, Madrid.
- MARÍN, M., (2004): "Espacios religiosos en las sociedades islámicas clásicas: una aproximación", *Ilustración. Revista de ciencias de las religiones. Anejos*, 10, Madrid, pp. 93-101.
- MIGUEL HERNÁNDEZ, Fernando (2012): "Religiosidad y edificios religiosos en la España cristiana (siglos XII-XV). Una síntesis desde la arqueología", *Territorio, Sociedad y Poder*, nº 7, pp. 9-62.
- MUÑIZ, E.; URÍAS, R. (Eds.) (2005): *Del Coliseo al Vaticano. Claves del cristianismo primitivo*, Sevilla.
- MUÑOZ PÁRRAGA, M<sup>a</sup> C. (Coord.) (2002): *Memoria de Sefarad*, Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior SEACEX, Toledo.
- OGDEN, D. (Ed.) (2010): *A companion to Greek Religion*, Malden.

- OGGIANO, I. (2006): "Archeologia del culto: questioni metodologiche", en M. Rocchi, P. Xela (eds.): *Archeologia e religione*, Verona, pp. 25-45.
- ORIA SEGURA, M. (2018): "Los oráculos en el mundo romano: caracterización arqueológica", en E. Ferrer, A. Pereira (Eds.), *Profecía y adivinación en las religiones de la Antigüedad*, Sevilla, 107-130.
- PÉREZ RUIZ, M. (2014): *Al amparo de los Lares. El culto doméstico en las provincias romanas Bética y Tarraconense*, Madrid.
- PETTEGREW, D. K.; CARAHER, W. R.; DAVIS, T. W. (Eds.) (2022): *The Oxford Handbook of Early Christian Archaeology*, Oxford.
- RAJA, R.; RÜPKE, J. (Eds.) (2015): *A Companion to the Archaeology of Religion in the Ancient World*, Chichester, Malden
- RICE, D. G.; STAMBAUGH, J. E. (2009): *Sources for the Study of Greek Religion*, Missoula.
- ROCHI, M.; XELLA, P. (Eds.) (2006): *Archeologia e religione*, Verona.
- ROLDÁN, F., CONTRERAS, A. (2017): *Paisajes, espacios y objetos de devoción en el Islam*, Sevilla.
- RÜPKE, J. (Ed.) (2007): *A Companion to Roman Religion*, Blackwell.
- THESAURUS *CULTUS ET RITUUM ANTIQUORUM* (ThesCRA) (6 vols.) (2004-2012), The J. Paul Getty Museum, Los Angeles.
- WESLER, K. W. (2012): *An Archaeology of Religion*, University Press of America
- WHITLEY, D. S.; HAYS-GILPIN, H. (Eds.) (2008): *Belief in the Past. Theoretical Approaches to the Archaeology of Religion*, Walnut Creek.