

CAPITULO

03

ALIMENTACIÓN EN EL NEOLÍTICO



Alimentación en el neolítico

Food in the neolithic

Hidalgo-Morales, Kattyta Patricia ¹



Fiallos-Altamirano, Fernando



Fabricio ²

¹ Ecuador, Ambato, Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencias de la Salud, Carrera de Nutrición y Dietética.

² Ecuador, Ambato Investigador Independiente.



DOI / URL: <https://doi.org/10.55813/egaea.cl.2022.27>

Resumen: El periodo Neolítico se caracteriza por la domesticación de animales, la socialización, la aparición de la cerámica y el progreso de esta población con respecto a la cocina, el uso de plantas y su alimentación. Con la creación de vasijas de cerámicas la forma de alimentarse y cocinar cambia, se preparan los alimentos en estas vasijas, utilizando el método de cocción en vez del asado. Los instrumentos realizados con cerámica servían para guardar y conservar los alimentos de manera más selecta.

Palabras clave: Neolítico, Cocina, Cerámica.

Abstract:

The Neolithic period is characterized by the domestication of animals, socialization, the appearance of ceramics and the progress of this population with respect to cooking, the use of plants and their diet. With the creation of ceramic vessels, the way of eating and cooking changes, food is prepared in these vessels, using the cooking method instead of roasting. The instruments made with ceramics were used to store and preserve food in a more select way.

Keywords: Neolithic, Kitchen, Ceramics.

3.1. Introducción

El objetivo primordial de la arqueología prehistórica es entender y explicar las sociedades pasadas a través del tratado de evidencias materiales. El Neolítico presenta grandes cambios, en los que el hombre es capaz de cultivar, aparecen pueblos agrícolas y asentamientos fijos. Las plantas cocinadas son usadas como elementos bases para la alimentación y medicina.

Desde la posición de la periodización, la primera mención indirecta del Neolítico la hallamos en las tres edades que clasifica Christian Jürgensen Thomsen (1788-1865). El analista danés menciona dichas edades como Piedra, Bronce y Hierro para el ordenamiento y clasificación de materiales de la pre- historia escandinava. Este sistema fue uno de los más influyentes desarrollándose desde 1830 con el mundo escandinavo de primer lugar y después por el anglosajón. La edad de piedra se dividió en dos periodos el antiguo y el periodo reciente donde surgieron algunos instrumentos novedosos como la piedra pulida.

En el periodo neolítico se habla principalmente de la domesticación de animales y plantas silvestres y cómo el ser humano paso de ser nómada a convertirse en sedentario, siendo el objetivo principal de este capítulo conocer sobre el desarrollo de la alimentación en las comunidades neolíticas.

3.2. Resultados

3.2.1.1. Origen

Se considera según investigadores al Neolítico como un fenómeno multicéntrico, para lo cual se deja de lado el pensamiento que existía un solo centro de origen, por el contrario, se propaga por el resto del mundo y por ende se dice que hubo algunos puntos de origen en la neolitización.

Desde la historiografía y la periodización el Neolítico de Próximo Oriente ha tomado una verdadera atención a principios del siglo XX. Esto no se debe a algo inesperado ya que es uno de los primordiales puntos de origen en el planeta, considerando la expansión que hubo hacia Europa, África y Oriente seguramente el más significativo e importante. (Gibaja, Ibañez & Mozota, 2021)

Se evidencia en Asia Oriental, específicamente en el centro y norte de china uno de los centros o puntos de origen, donde se realizó también las primeras técnicas de domesticación de animales y plantas silvestres. (Gibaja, Ibañez & Mozota, 2021)

3.2.1.2. Fases

Las fases de transición del neolítico en próximo oriente en los comienzos las agrupaciones fueron cazadores, recolectores y pescadores nómadas de más o menos 100 habitantes que empezaron a vivir en lugares pequeños y a consumir una gran variedad de productos animales y vegetales que aún no han sido domesticados. Después se desarrolla la ganadería y la agricultura en el Neolítico precerámico, hubo una alteración en las plantas y animales donde se cambió de silvestres a domésticos, además se refleja el incremento de sus habitantes. (Gibaja, Ibañez & Mozota, 2021)

Es así como la cocina prehistórica se establece en cuatro fases o etapas:

- Primero se recoge la cocina existente antes del uso del fuego, ésta se basaba en convertir el producto y fusionar varios productos.
- La fase 2 se basa en cocinar con fuego, etapa importante hacia la gastronomía.
- La fase 3 aparece en el Neolítico con la domesticación de plantas y animales.
- Y por último la creación de la cerámica con la producción de vajillas, recipientes de almacenaje y de cocina.

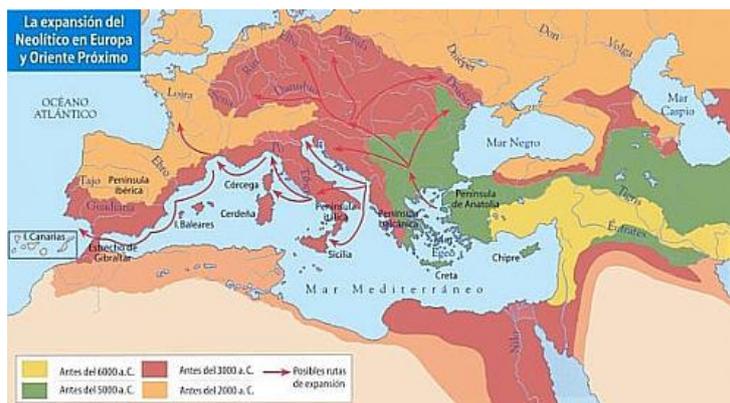
Durante el neolítico el cocinar con cerámica fue un gran paso para los inicios de los periodos históricos en cuanto a la comida y alimentación. (Ferran & Lozano, 2021)

3.2.1.3. Expansión

Con el estudio del origen, desarrollo y expansión del Neolítico podemos entender estas comunidades agricultoras y pastoras que iniciaron su vida en el este del Mediterráneo y con el paso de algunos periodos ocuparon toda Europa y Oriente (Asia). Esta expansión se da progresivamente con el paso de los años, pero mediante estudios realizados se dice que el neolítico se expandió más rápido en las costas mediterráneas que en el resto del continente.

Figura 1

La expansión del Neolítico en Europa y Oriente Próximo



Nota: Extraído de Blogspot (2015)

La expansión del Neolítico desde próximo Oriente se entiende como consecuencia de los desplazamientos de la población, que en su recorrido llevaban animales domésticos, cereales, instrumentos como hoces, molinos y hachas; también toda la técnica para la realización de productos tal como la cerámica. A todo esto, se le denomina como “paquete neolítico”. (Gibaja, Ibañez & Mozota, 2021)

Figura 2

Herramientas neolíticas



Nota: Extraído de Blogspot (2014)

Esta expansión debió ser “arrítmica”, según palabras del profesor Guilaine (2001), ya que las personas nos desplazamos por motivos sumamente importantes y no de modo automático o sistemático. Lo que indica que cuando las comunidades querían trasladarse, no lo realizaron transitando los mismos kilómetros cada cierto tiempo, ni lo hacían en determinados días, sino que lo hicieron cuando ellos veían necesario ya sea porque veían una sobrepoblación, por la escases o disminución de productos, por la relación que se tenía entre comunidades, por el clima, inclusive por algún desastre natural. Todos estos factores influían en su decisión de dejar cierto lugar para ir habitar en otra zona que les ofrecieran todos los recursos necesarios para su supervivencia.

Para esto los migrantes neolíticos debieron estar organizados y preparados ante la situación nueva que iban a encontrar. Investigadores también hablan de que este movimiento neolítico se expandió de manera más acelerada por el sur de Europa que por el norte y dicha movilización se realizó en 2 formas: ya a sea a pie o en embarcaciones que los trasladó cientos de kilómetros a nuevos lugares desconocidos, según estudios realizados en yacimientos de perilacustre de la Marmotta, cerca de Roma nos muestran el tipo de embarcaciones que utilizaron (Gibaja, Ibañez & Mozota, 2021).

Su conocimiento naval los llevo a emplear unas piraguas innovadoras de hasta casi 11 metros, que eran firmes y les permitía tener una velocidad razonable para andar por mar abierto, además de una mayor seguridad transportando un mayor número de personas, animales, productos o bienes.

Finalmente, la expansión neolítica se debió realizar por distintas rutas ya sean terrestres, fluviales o marítimas, mediante la organización de diferentes grupos que buscaron caminos para migrar, en su travesía debieron pasar muchas circunstancias no aptas para su sistema agropecuario donde se les dificultaba sus cultivos o la crianza de sus animales (Gibaja, Ibañez & Mozota, 2021)

3.2.1.4. Alimentación en el neolítico

La dieta en el neolítico empieza con la domesticación de plantas y animales que se da hace más de 10.000 años, consecuentemente crean rebaños domésticos y aparece la agricultura haciendo que sus poblados se conviertan en sedentarios. En el neolítico precerámico antiguo ya se mostraban inicios de la domesticación en animales como la cabra, la oveja y el cerdo. En el neolítico reciente, el lino es una nueva planta domesticada y empieza el aumento y desplazamiento de la población a nuevos territorios (Doval, 2005)

En las etapas de Solutrense y Magdaleine la explotación continua de la caza de ciertos animales como la cabra o el ciervo hizo que hubiera un desabastecimiento de estos productos en la Costa Cantábrica por lo que el hombre tuvo que tomar decisiones como variar sus alimentos y consumir más vegetales o moluscos (lapas y bígamos) y examinar nuevos lugares o zonas donde continuaran con la caza. (Utrilla & Domingo, 2011)

Es importante conocer el significado de la palabra domesticación que proviene del latín domus que significa casa. Por tal motivo domesticar está ligado a la casa, por eso el neolítico es conocido también como el período de la creación de la casa, lugar seguro para vivir y ya se empezó a cocinar dentro de una casa. (Doval, 2005). El comienzo de la cocina con la técnica de cocción se da desde la invención de las vasijas de cerámica, con la misma se preparan las primeras sopas y guisos dejando atrás el asado. El cocinar con fuego facilita un nuevo método culinario, dando un giro en el consumo de alimentos ya que adecua el poder comer y beber caliente. (Payán, 2019-2020)

Las comunidades neolíticas permanecieron en lugares donde podían realizar la domesticación de animales y plantas, conseguir suelos aptos que pudieran hacer que sus cultivos de cereales, tubérculos y leguminosas pudieran crecer y brindar el sustento alimenticio para sus poblaciones. Al inicio cuando cuidaban de sus animales y cultivaban sus plantas se despejan otras necesidades como la de trabajar más en sus tierras, preparar los pastos para sus animales y sobre todo despejar las áreas boscosas limpiándolas de la maleza para que pudieran extender sus cultivos y hubiera mayor producción de ellos.

Evidentemente todo este proceso donde el ser humano tuvo que ser muy selectivo para lograr domesticar las diferentes especies y conseguir la reproducción de los mismos adecuada a sus necesidades no fue solo en plantas y animales sino también en los seres humanos, gracias a las modificaciones genéticas que se presentan en el neolítico hizo que nos permitiera a nosotros a ser más tolerantes a cierto tipo de alimentos como por ejemplo, gluten y lactosa, aunque hoy en día hay un cierto porcentaje de personas que no son tolerantes a estas sustancias. (Gibaja, Ibañez & Mozota, 2021)

3.2.1.5. La domesticación animal

Los primeros animales en ser domesticados en Próximo Oriente fueron el perro y el gato que tenían un valor afectivo para el ser humano, después se domesticó la oveja, la vaca, el cerdo y la cabra. Esto se da como resultado de un sin número de características y una intensa discriminación de requisitos que debían cumplir los animales dándose así una selección genética consciente donde el ser humano tuvo en cuenta ciertos rasgos como la cantidad de carne que presentaba el animal, características de su pelaje o la docilidad y así establecer las cualidades que iban a tener las nuevas generaciones de animales. Por ejemplo, la domesticación del cerdo que se da desde un animal similar, el jabalí. Las ovejas son producto de la domesticación de los muflones que residían en las montañas de Anatolia, la domesticación de la cabra se decía que era únicamente para consumir su carne, pero también se consumía la leche que producía, la domesticación de las vacas se da hace 10.500 años siendo una de las principales fuentes de carne y leche, además de ser utilizadas como medio de transporte de carga. (Payán, 2019-2020)

Figura 3*Animales domesticados*

Nota: Extraído de Jimcdn (s.f.)

El proceso para que el ser humano pueda vivir de la fauna doméstica y depender de ella se fue dando paulatinamente, se conoce que hace 10.500 años aparecen los primeros indicativos de domesticación y en las comunidades neolíticas de Próximo Oriente se reemplaza a la caza por el consumo de animales domésticos hecho que pasa 1.500 años después.

Se presenta varias fuentes de alimentación como la de consumo agrícola de manera global. En estudios realizados se observa una dejadez en el consumo de productos marinos. En este periodo aumenta el consumo de animales terrestres (la vaca) también se abre camino a la agricultura por lo que los hidratos de carbono en la dieta aumentaron. (Cano, 2016)

Sin embargo, en Suecia y Dinamarca: el estudio fósil humano en estas zonas otorgó la observación de un periodo neolítico desde el punto de vista dietético, dando como resultado que en Dinamarca se cambió la dieta marina por una dieta neolítica que era netamente terrestre con productos vegetales y animales. En cambio, en Suecia el estudio evidencio que la dieta marina continuo incluso en las primeras etapas del Neolítico basándose su dieta en un 50% de proteínas marinas y 50% de proteínas terrestres. Finalmente, cuando la agricultura avanza durante el Neolítico final es cuando los productos marinos se aislaron de la dieta terrestre (animal y vegetal). (Borja, 2016)

Durante el Neolítico medio se evidencia en los restos humanos presencia de vanadio hecho que corresponde a la ingesta de productos secundarios como los lácteos, además la dieta que tenían de animales como la oveja y bueyes domésticos que eran consumidos en forma de leche o carne y también estos eran dados en ofrendas a los muertos, se establece la utilización del ganado ya que cumple un rol importante para el trabajo de campo, que se facilitaba con el uso de estos bovinos de tal manera que el arado simple se tuvo que desarrollar por la diversidad de cultivos existentes. (Bueno, Barroso, & Balbín, 2004)

Los yacimientos del neolítico medio presentan poblaciones que se dedicaban a la agricultura de legumbres, cebada y trigo, recolectaban bellotas, empezaron a entender el método de ordeño de ciertos animales y a la producción de quesos y mantequillas. (Bueno, Barroso, & Balbín, 2004)

Figura 4

Arado de cultivos



Nota: Extraído de Agroaldea (2015)

Antes que exista el periodo neolítico todas las carnes que consumían las poblaciones provenían de animales silvestres que aún no eran domesticadas, es hasta después en el siglo XIX que la alimentación se basa también en los granos como el maíz. (Arroyo, 2008)

La agricultura y la ganadería son las principales fuentes productivas en la introducción del Neolítico. La dieta basada en proteína animal disminuye y se nota el incremento del cereal como el trigo y la cebada a un mayor consumo. Se ha observado micro restos vegetales en cuevas como La Dehesilla (Jerez de la Frontera), dando como resultado la evidencia del consumo de leguminosas entre ellas la lenteja, haba, yero, la guija (similar al garbanzo, pero de menor tamaño) y el guisante; asimismo las acebuchinas y las bellotas. Zapata (2000) propuso la presencia de la bellota en comunidades neolíticas del norte de la Península y con las investigaciones ya podemos obtener una colección de yacimientos neolíticos con aprovechamientos en el consumo humano. Sin embargo, otros autores como Zohary y Hopf hablan de la bellota como un cultivo que se realizó para limpiar los pastos y podar encinas. También en los estudios de fitolitos conservados en alimentos carbonizados en algunas vasijas al oeste Báltico se encontró semillas de mostaza, demostrando el manejo de especies para la preparación de carnes o pescados. (Payán, 2019-2020)

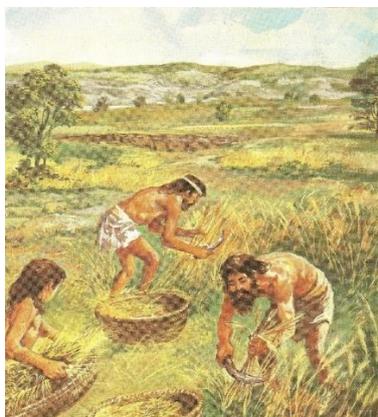
3.2.1.6. El cultivo de cereales, legumbres y otras plantas

Hace 12.000 años en el Próximo Oriente empiezan la domesticación de algunos productos como el lino, las leguminosas (habas, garbanzos y guisantes) y los cereales como la cebada, el trigo y el centeno. Las comunidades humanas recolectaban estas plantas que crecían naturalmente y tiempo después empezaron ellos mismos a plantarlas para su reproducción y ahora gran parte de estos productos forman parte de nuestra dieta. Los habitantes del neolítico sembraban y cosechaban los cereales silvestres, posiblemente en época de invierno se dedicaban a la siembra y en la primavera recolectaban mediante siega con hoces. (Arroyo, 2008)

En el valle del río Yangtsé en China, empieza la domesticación del arroz, un cereal de humedales con subespecies japónica o la india. En el sur de este mismo río se encuentran los análisis más antiguos de su cultivo en Jiangxi y Shangshan, que se propagó consecuentemente hacia el norte de China a los valles del río Hanshui y Huai. En el yacimiento de Jiahu 1 se observa un sin número de características propias del neolítico, por ejemplo: el uso de la cerámica para poder cocinar en ollas de cerámica y almacenar sus productos en estas vasijas, la construcción de casas en formas circulares y ovaladas, la domesticación del cerdo y el arroz además existe las primeras evidencias de restos de vino en este lugar. (Gibaja, Ibañez & Mozota, 2021)

Figura 5

Recolección de cereales con hoces



Nota: Hernández (2018)

También se encontraron en estudios realizados a personas de este tiempo la presencia de caries en los dientes lo cual muestra que existía una rica dieta en carbohidratos. Generalmente podemos decir que la agricultura de leguminosas fue realizada por las mismas poblaciones que se dedicaron a cultivar cereales, se conoce que el método para realizarlo y mantener una agricultura llevadera era

alternar los campos o tierras por ejemplo separaban pedazos de tierra y sembraban en unas leguminosas y en otros cereales, luego invertían este proceso sembrando cereales donde antes sembraron leguminosas y viceversa dejando descansar el suelo de un mismo producto. Lo que ha sido de gran utilidad para los grupos campesinos actuales. (Arroyo, 2008)

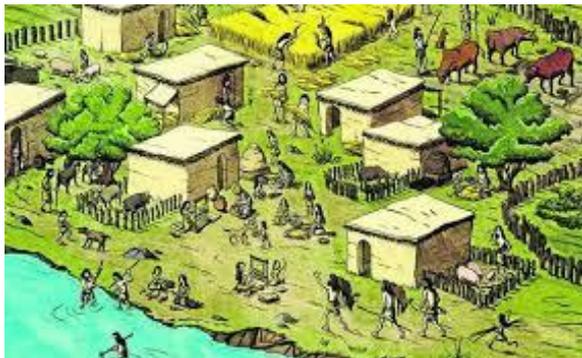
Los constructores de megalitos del Neolítico medio en el interior de la cuenca del Tajo eran agricultores de trigo (considerado el alimento más destacado de este periodo) y legumbres, cultivos que se realizaban por la acción humana en un entorno de dehesa. Preparaban estos alimentos en forma de torta, técnica distinguida de los poblados prerromanos. (Bueno, Barroso, & Balbín, 2004)

Los principales logros culinarios del Neolítico sin cerámica son la aparición de molinos y morteros para triturar cereales y vegetales blandos, que se pueden degustar tal cual, añadiendo agua, como sopa o gachas frías o calientes, o amasadas, para tras un proceso de horneado ingerirse en forma seca. Es el origen del pan y sus derivados. (Jordá Pardo, 2022)

3.2.1.7. Ganadería y agricultura

La introducción de la ganadería y la agricultura en estas sociedades neolíticas sobrelleva un cambio en la manera de sobrevivir y de establecerse en un solo lugar. Debido a la movilidad ambiental y regional no se nota una transición drástica del periodo mesolítico al periodo neolítico en Europa, sin embargo, existe un notorio cambio en la dieta, durante el mesolítico se consumía muchos productos de fauna marina presentes en yacimientos como los concheros de la isla escocesa de Oronsá, mientras que en el neolítico se presentó el consumo igualitario de plantas y animales terrestres dejando casi por completo el consumo de recursos marinos gracias al manejo de la agricultura y ganadería. Esto se observa en estudios realizados a poblados neolíticos en Eslovenia donde se presenta un consumo de productos terrestres (animales y plantas) y una ausencia de ingesta de proteína acuática en los exámenes. (Salazar, 2016)

En el Neolítico mediterráneo se observa también en su mayoría datos isotópicos referentes a una dieta basada en animales y plantas terrestres, incluso en la isla Malta no hay análisis de ingesta de recursos del mar, por lo tanto, en esta región se cambió de una comunidad cazadora- recolectora a una comunidad agrícola-ganadera. En el yacimiento castellanense de Costamar (Cabanés) se observó presencia de carbono y nitrógeno en el colágeno óseo de los poblados neolíticos valenciano, lo que corrobora lo ocurrido en el mediterráneo y la atlántica: su dieta se basa en proteína de recursos terrestres y no marinos. En yacimientos de la fase reciente los individuos neolíticos sí mostraban proteínas de recursos marinos complementada a una dieta terrestre. (Salazar, 2016)

Figura 6*Periodo Neolítico*

Nota: Extraído de Quora (2020)

Definitivamente los diferentes conocimientos adquiridos a lo largo de los años en el neolítico les ayudo a estas poblaciones con la domesticación de sus especies y también en el proceso de elaboración de objetos de cerámica (vasijas de diferentes formas y tamaños) para poder cocinar y almacenar los alimentos cosechados por el ser humano y objetos pulimentados (azuelas, hachas y hoces) que serían de gran utilidad en el campo para sembrar y cosechar sus sembríos, facilitando un poco la alimentación en este periodo gracias a la innovación de los poblados neolíticos. Comprendiendo todo el sistema neolítico podemos decir en general que, fue un periodo que avanzó y prosperó siendo ahora nosotros sus sucesores, mirando los rastros del neolítico en cada cosa que hoy tenemos como los cereales, el pan, los animales, las legumbres, el conocimiento primitivo en cuanto a la agricultura y ganadería, la realización de objetos con cerámica que dio paso a lo que hoy tenemos como cubiertos, platos, ollas, etc. (Gibaja, Ibañez & Mozota, 2021)

3.3. Conclusiones

El periodo neolítico se enfoca en la domesticación de animales como la vaca, la oveja, la cabra y el cerdo, todos estos animales además de proporcionar su carne para el consumo siendo esta la principal fuente de proteína, nos brindan la leche como otra fuente de alimento; también de la domesticación de plantas entre ellas tenemos, las habas, el garbanzo, el trigo, la cebada y el arroz que complementarían su alimentación con dieta basada también en carbohidratos. Todos estos productos dan paso a la creación de otros productos hechos para la ingesta de estas comunidades neolíticas como es el caso del pan, el queso y la mantequilla.

Referencias Bibliográficas

- Agroaldea. (2015). La agricultura comenzó hace 23.000 años. Agroaldea. <https://agroaldea.es/la-agricultura-comenzo-hace-23-000-anos/>
- Arroyo, P. (2008). La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas. *Scielo*, 65(6), 8. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-11462008000600004
- Blogspot. (2014). La Revolución Neolítica. Blogspot.com. <http://larevolucionneolitica000.blogspot.com/2015/10/las-teorias-de-explicacion-de-la.html>
- Blogspot. (2015). El neolítico: 7.000 - 4.000 a.C. Blogspot.com. <http://casasnuevassociales1.blogspot.com/2014/02/el-neolitico.html>
- Borja González, R. (2016). Consumo de recursos acuáticos desde el Paleolítico Superior hasta el Neolítico en la Europa atlántica: los isótopos estables como herramienta para la reconstrucción de paleodietas. España. Obtenido de https://www.academia.edu/36464477/Consumo_de_recursos_acu%C3%A1ticos_desde_el_Paleol%C3%ADtico_Superior_hasta_el_Neol%C3%ADtico_en_la_Europa_atl%C3%A1ntica_los_is%C3%B3topos_estables_como_herramienta_para_la_reconstrucci%C3%B3n_de_paleodietas
- Bueno, P., Barroso, R., & Balbín, R. (2004). Vida Y Muerte En Los Grupos Megalíticos Del Interior De La Península Ibérica. La Cuenca Del Tajo Como Modelo. 27. Obtenido de https://dadun.unav.edu/bitstream/10171/8713/1/CA_12_02.pdf
- Cano Gil, A. (2016). *Nutrición en las poblaciones del pasado: Dieta Mediterránea*. Trabajo Fin de Grado de Nutrición Humana y Dietética, Universidad Autónoma de Madrid, UAM. Departamento de Biología. Obtenido de <https://repositorio.uam.es/handle/10486/685324>
- Doval, H. C. (Mayo- Junio de 2005). La selección genética programó nuestra alimentación ¿Deberíamos volver a la comida del hombre del Paleolítico? *Revista Argentina de Cardiología*, 73(3), 244-248. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=305325329017>
- Ferran, A., & Lozano, S. (2021). Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina. Obtenido de <https://revistas.ucm.es/index.php/CMPL/article/view/76455/4564456558237>

- Gibaja, J. F., Ibañez, J. J., & Mozota, M. (2021). *¿Qué sabemos de? EL NEOLÍTICO*. Madrid: CSIC Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/uta/191130?page=1>
- Hernández Yunta, H. (2018). *Las teorías acerca del origen del Neolítico*. Archivos de la Historia | Tu página de divulgación; Archivos de la Historia. <https://archivoshistoria.com/las-teorias-acerca-del-origen-del-neolitico/>
- jimcdn. (s.f.). *El neolítico*. <https://image.jimcdn.com/app/cms/image/transf/none/path/s40ed1150cd8c3adc/image/i8220a86d4330f143/version/1300396216/image.jpg>
- Jordá Pardo, J. (Julio- diciembre de 2022). Historia de la restauración gastronómica occidente, Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina. *Bullipedia*, 1(2), 395-397. Obtenido de <https://doi.org/10.3989/tp.2022.12307>
- Payán, A. (2019-2020). *“Bases Para El Estudio De La Alimentación En La Prehistoria.”* Trabajo De Fin De Grado, Universidad De Cádiz, Facultad De Filosofía Y Letras. Obtenido de https://rodin.uca.es/bitstream/handle/10498/26064/PAY%C3%81N%20MARCHENA_TFG.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Quora. (2020). ¿Cómo pudo el hombre neolítico, totalmente carente de tecnologías avanzadas, ser capaz de erigir estructuras imponentes, como los megalitos? Quora. <https://es.quora.com/C%C3%B3mo-pudo-el-hombre-neol%C3%ADtico-totalmente-carente-de-tecnolog%C3%ADas-avanzadas-ser-capaz-de-erigir-estructuras-imponentes-como-los-megalitos>
- Salazar-García, D. C. (12 de Julio de 2016). Repaso a la evidencia isotópica sobre alimentación en la prehistoria valenciana durante el Mesolítico y el Neolítico. *Revista BILYANA*, 1, 31-46. Obtenido de <http://www.museovillena.com/bilyana>
- Utrilla, P., & Domingo, R. (2011). Paleolítico y Neolítico. En *Historia de Calahorra* (págs. 29- 41). Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3820938>

