

J. CARLOS DÍEZ FERNÁNDEZ-LOMANA



Arqueólogo. Catedrático de Prehistoria en la Universidad de Burgos.

Formado en la Universidad Complutense de Madrid, con Premio Extraordinario de doctorado, y con estancias en Bonn (Alemania), Marseille (Francia) y Ferrara (Italia). Ha trabajado en el Museo Arqueológico Nacional, en la Universidad Complutense de Madrid, en el Museo Nacional de Ciencias Naturales (CSIC) y en La Université d'Aix-en Provence (Francia).

Ha impartido cursos de máster o de doctorado en varias Universidades españolas (Cádiz, Salamanca, Rovira i Virgili, o País Vasco). Ha dirigido ocho tesis doctorales y son numerosos los trabajos de fin de máster o de grado que he llevado a buen término.

Ha participado en proyectos nacionales (Atapuerca, Valdegoba, Fonelas, Tamajón, etc.) e internacionales (Argelia, Argentina, Australia, Marruecos, Italia o Francia).

Especialista en el estudio arqueológico de restos óseos para conocer la alimentación y las estrategias de caza por los homínidos en el Paleolítico. Es autor de 11 libros, 26 capítulos en libros y 105 artículos en revistas científicas, como Nature, Science, PNAS, Journal of Human Evolution, Journal of Archaeological Science, Archaeological and Anthropological Sciences o Quaternary Science Reviews.

Ha desarrollado una abundante faceta de comunicación científica, con artículos, trabajo en radio, medios escritos, material escolar y conferencias de divulgación.

En 2018 inicia una colaboración con el chef Miguel Cobo, para innovar un proyecto que permita aunar gastronomía y evolución humana en Burgos. La generación del Menú Humanidad del restaurante Cobo Estratos, es el resultado de un camino de investigación sobre las diferentes fases de la humanización. La presencia de Atapuerca, en una ciudad que atesora una historia de un millón de años permite enraizar propuestas vanguardistas en la mesa, sobre un sustrato único de poblaciones humanas que atravesaron múltiples caminos de interlocución con los alimentos y los procesos tecnológicos para sacarles el mejor partido posible. El Menú se ha presentado en Madrid Fusión y en diversos eventos gastronómicos, generando un diálogo que continúa la socialización y el papel nuclear que siempre tuvo el alimento en el pasado.