

FICHA TÉCNICA

DIFUSIÓN: CANAL-UNED



ESPACIO: Preguntas a la Historia

TÍTULO: ¿Cómo eran los panes romanos?

SINOPSIS: El pan normal podía hacerse con la harina obtenida de un grano de primera o segunda calidad. Pero existen además varios tipos de panes menos refinados, como el pan plebeyo o el de los militares y marineros que era una especie de bizcocho pensado para que durara más tiempo. O el pan de los pobres, era negro y también lo consumían los animales.

FECHA DE EMISIÓN: 23/09/2012

PARTICIPANTES: M^a Mar Zarzalejos Prieto, profesora titular de Arqueología de la UNED.