

LIBRO DE RESÚMENES DE LAS II JORNADAS DE ARQUEOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN



CENTRO · CULTURAL
PACO
Arondo

FILO·UBA
Facultad de Filosofía y Letras

IA · Instituto de Arqueología

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES**

Decano Américo Cristófalo

Vicedecano Ricardo Manetti

Secretario de Investigación Marcelo Campagno

INSTITUTO DE ARQUEOLOGÍA

Secretaria académica Magdalena Frère

CENTRO CULTURA PACO URONDO

Director Nicolas Lisoni

Comunicación: Rocío Rivera

Técnica: Diego Villarroel

**LIBRO DE RESÚMENES DE LAS
II JORNADAS DE ARQUEOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN**
4, 11, 18 y 25 DE NOVIEMBRE DE 2021 - CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

COMISIÓN ORGANIZADORA

Dra. Paula Escosteguy
Dra. M. Magdalena Frère
Dra. Irene Lantos
Dra. Matilde Lanza
Dr. Juan Pablo Miyano
Dra. Virginia Pineau

COLABORADORES

Cecilia del Valle Chaile
Lucia De Salazar
Micaela Grzegorzczuk
Alejandro Fernández
Guadalupe Fernández
Laura Sinka
Olivia Sokol

COMISIÓN CIENTÍFICA

Dra. Patricia Aguirre
Dra. Pilar Babot
Dra. Fabiana Bugliani
Dra. María Isabel González de Bonaveri
Dra. María Laura López
Dra. Bernarda Marconetto
Dra. María Marschoff
Dr. Francisco Pazzarelli
Dr. Marcos Quesada
Dra. Norma Ratto
Dra. Mónica Salemme
Dra. Kathryn Sampeck
Dr. Mario Silveira
Dra. Alicia Tapia

AVALES INSTITUCIONALES



Asociación de Arqueólogos Profesionales
de la República Argentina



ProArHEP

Programa de Arqueología Histórica y Estudios Pluridisciplinarios
Departamento de Ciencias Sociales, UNLu

iNAPL



División Arqueología
Museo de La Plata
FACULTAD DE CIENCIAS
NATURALES Y MUSEO



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA



Las II Jornadas de Arqueología de la Alimentación son la continuación de aquellas realizadas en 2010 en la Universidad Nacional de Córdoba. Esta fue una reunión académica pionera en los estudios de la alimentación desde la Arqueología, constituyendo un aporte fundamental para los estudios interdisciplinarios en esta temática. Luego de una década en la que los estudios sobre la alimentación se han incrementado y profundizado, nos complace presentar el segundo encuentro a pesar de la difícil situación sanitaria que nos ha atravesado el último tiempo.

Los invitamos a participar y disfrutar en este espacio amplio de discusión e intercambio entre colegas en torno a las prácticas alimenticias y sus formas, tanto en momentos prehispánicos como en épocas históricas y actuales. Esperamos que a lo largo de este encuentro se reflexione acerca de los distintos enfoques teóricos, metodológicos y casos de estudio y así abordar temas tales como la obtención de los recursos en tanto materias primas, la preparación, servicio, consumo y desechos de los alimentos, las tecnologías involucradas en las distintas etapas, los aspectos dietarios, entre muchos otros.

Por otra parte, consideramos que los aportes de las distintas disciplinas y regiones del país favorecen y enriquecen los análisis respecto a los estudios de la alimentación. Estas II Jornadas propician el intercambio de apreciaciones respecto a los estudios en torno a una temática que bajo su pátina de universalidad conjuga un infinito número de manifestaciones particulares.

Comisión Organizadora

Ciudad de Buenos Aires, noviembre de 2021

Enfoques actuales en el estudio de la alimentación

ALIMENTACION EN AMBIENTES EXTREMOS. TRADICIONES CULINARIAS Y EXPEDICIONES ANTARTICAS. Verónica Aldazabal

MICRORRESTOS VEGETALES EN TÁRTARO DENTAL DE INDIVIDUOS PRE Y POSHISPÁNICOS (BARADERO, PROVINCIA DE BUENOS AIRES). Melisa Ayelén Auge, Alicia Haydeé Tapia y Darío Cardozo

LOS PECES EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS POBLADORES DE LA DEPRESIÓN DEL RÍO SALADO BONAERENSE. Gabriel Giacobone, María Isabel González, Paula Escosteguy y M. Magdalena Frère

ANÁLISIS PALEODIETARIO A PARTIR DE UNA MUESTRA DE CABELLO DE LA MOMIA INCAICA DEL MONTE QUEHUAR (6130 M). Romina F. Heras, Violeta A. Killian Galván, Fernanda Zigarán, Verónica Seldes y Héctor O. Panarello

¿CÓMO SE PREPARA UNA COCINA NACIONAL? APUNTES PARA UN ABORDAJE HISTÓRICO Y ANTROPOLÓGICO SOBRE EL SURGIMIENTO DEL PENSAMIENTO NACIONALISTA EN ARGENTINA DESDE LA COCINA Y LA COMIDA. Juan Francisco Olsen

ESTRATEGIAS PARA LA VALORACIÓN DE LAS NUS (ESPECIES MARGINADAS Y SUBUTILIZADAS) EN LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA. María Lelia Pochettino, J. Esteban Hernández Bermejo, María Laura Ciampagna y Aylen Capparelli

INTERRELACIONES HUMANOS-PLANTAS EN LAS SIERRAS DE CÓRDOBA Y SUS CAMBIOS A TRAVÉS DEL TIEMPO. EL CASO DE LAS PLANTAS SILVESTRES ALIMENTICIAS. Valentina Saur Palmieri

ALIMENTACION EN AMBIENTES EXTREMOS. TRADICIONES CULINARIAS Y EXPEDICIONES ANTARTICAS

Verónica Aldazabal¹

¹IMHICIHU-CONICET – Museo naval de la Nación / varalda2@gmail.com

El objetivo de esta presentación es evaluar la existencia de una práctica alimenticia particular en el continente Antártico. A diferencia de otros territorios colonizados, los recursos son vistos como escasos y/o muy lejanos a los utilizados en la cocina tradicional europea o argentina, países que avanzaron sobre esos territorios. A partir de la información disponible en diarios de las expediciones de Amundsen 1910 (nórdico); Gerlache 1899 (belga) y los datos documentales y arqueológicos obtenidos en la base Orcadas (Argentina), se discute la propuesta de una “cocina antártica”, la relación establecida entre los expedicionarios y los recursos de ese lugar, y los cambios surgidos a partir de la firma del Tratado Antártico (1959).

Palabras clave: Antártida – Alimentación – Recursos locales – Tradiciones alimentarias

MICRORRESTOS VEGETALES EN TÁRTARO DENTAL DE INDIVIDUOS PRE Y POSHISPÁNICOS (BARADERO, PROVINCIA DE BUENOS AIRES)

Melisa Ayelén Auge¹, Alicia Haydeé Tapia² y Darío Cardozo³

¹Laboratorio de Análisis Cerámico, Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP), CONICET / meli_aug47@hotmail.com

²Instituto de Arqueología, Facultad de Filosofía y Letras (UBA) y Departamento de Ciencias Sociales (UNLU) / aliciahtapia@yahoo.com.ar

³Universidad Maimónides, CONICET-CEBBAD y Sección Antropología Biológica, ICA, Facultad de Filosofía y Letras CONICET-UBA / dg.cardozo@gmail.com

En este trabajo se presentan los resultados del análisis de microrrestos vegetales contenidos en tártaro dental humano proveniente de dos sitios arqueológicos del nordeste de la provincia de Buenos Aires. Ambos sitios se ubican en la margen derecha del río Baradero y corresponden a ocupaciones con diferente atribución cronológica. En primer lugar, las muestras provienen de un individuo del sitio Rancho José fechado en 1900±20 años AP; y, en segundo lugar, de individuos del sitio Cementerio Indígena. Para este asentamiento se obtuvieron 5 fechados radicocarbónicos que remontan su antigüedad a la primera y segunda mitad del siglo XVII, cuando funcionaba la reducción de indios Santiago del Baradero. De esta manera, en la selección de las muestras se priorizó un abordaje comparativo, tanto para comprender la interacción entre los grupos indígenas y las plantas a lo largo del tiempo como para identificar posibles cambios y continuidades en el consumo de vegetales; especialmente a partir del impacto que habría generado la conquista y colonización hispánica en las prácticas alimenticias de las poblaciones nativas asentadas en el área. Resulta de interés destacar que en las muestras de ambos sitios se identificaron almidones de *Zea mays*, y afines a *Phaseolus sp.* y *Manihot esculenta*, así como también silicofitolitos bilobados panicoides, globulares arecoides y cistolitos foliares de *Celtis tala*. A partir de los resultados obtenidos se discute la información que proporcionan sobre la alimentación y las formas en que los individuos usaron su boca para distintas actividades (procesamiento de fibras,

activación enzimática sobre órganos foliares y almidonosos, entre otros). Asimismo se examinan aspectos asociados a las complejas relaciones entre las personas y las plantas del ambiente ribereño, así como la incorporación de especies vegetales que habrían circulado por amplias redes de interacción social.

Palabras clave: Análisis múltiple – Microrrestos vegetales – Alimentación – Poblaciones ribereñas

LOS PECES EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS POBLADORES DE LA DEPRESIÓN DEL RÍO SALADO BONAERENSE

Gabriel Giacobone¹, María Isabel González², Paula Escosteguy³ y M. Magdalena Frère⁴

¹Instituto de Arqueología (FFyL, UBA) / ggiacobone@gmail.com

²Instituto de Arqueología (FFyL, UBA) / igonzale@filo.uba.ar

³CONICET – Instituto de Arqueología (FFyL, UBA) / paueguy@hotmail.com

⁴Instituto de Arqueología (FFyL, UBA) / magdafrere@gmail.com

La Depresión del río Salado bonaerense es una microrregión arqueológica que fue ocupada por poblaciones cazadoras-recolectoras y pescadoras durante el Holoceno tardío. En la localidad arqueológica La Guillerma, campamento base donde la actividad principal fue la manufactura de cerámica, se destaca la presencia de numerosos restos óseos de peces.

El objetivo de esta presentación es evaluar el consumo de la ictiofauna teniendo en cuenta la variedad de peces, reconocida en los restos arqueofaunísticos, que pudo ser un recurso significativo en la alimentación de estos grupos. Se sabe que dispusieron de estos recursos al menos desde hace 1400 años AP, dado que un fechado radiocarbónico sobre hueso de bagre sapo arrojó una edad de 1340 ± BP (GX-26477 AMS).

En este trabajo se incorpora al análisis, información sobre nuevas determinaciones recientemente realizadas, que amplían la dieta con el empleo de nutritivos y sabrosos ingredientes. En el conjunto de peces, se destacan por su abundancia, especies de porte pequeño como chanchita, dientudo, tachuela y vieja de agua. Otras de tamaño mediano tipo bagre sapo, tararira, anguila criolla. Junto con especies estuariales de tamaño más grande como la lisa y la corvina negra. En cuanto a la tecnología para la captura, pudieron contar con redes, inferidas por la presencia de espinas de bagre fracturadas, pesas de redes líticas y de cerámica.

Por otra parte, los estudios arqueométricos (ácidos grasos e isótopos estables) señalaron la preparación y/o consumo de peces en recipientes de

cerámica. En suma, la variedad de peces aportaron importantes nutrientes y se emplearon como diversos ingredientes en las comidas de los pobladores de la Depresión del Salado.

Palabras clave: Holoceno tardío – Cazadores-recolectores y pescadores – Recursos ictiológicos

ANÁLISIS PALEODIETARIO A PARTIR DE UNA MUESTRA DE CABELLO DE LA MOMIA INCAICA DEL MONTE QUEHUAR (6130 M)

Romina F. Heras¹, Violeta A. Killian Galván², Fernanda Zigarán³, Verónica
Seldes⁴ y Héctor O. Panarello⁵

¹Facultad de Filosofía y Letras (UBA) / rfheras@gmail.com

²CONICET – Instituto Interdisciplinario Tilcara. Facultad de Filosofía y Letras (UBA) /
violetakillian@gmail.com

³Museo de Arqueología de Alta Montaña / coquizigaran@gmail.com

⁴CONICET – ICA. Sección de Antropología Biológica. Facultad de Filosofía y Letras (UBA)
/ vseldes@gmail.com

⁵Instituto de Geocronología y Geología Isotópica (INGEIS/UBA-CONICET) /
hpanarello@yahoo.com.ar

En 1999 se recuperaron en la cima del Monte Quehuar (Salta, Argentina) los restos momificados de un individuo femenino subadulto a una altura de 6130 mnsnm. El cuerpo se halló en una estructura ovalada de piedra que, dada sus características y acompañamiento mortuario, se correspondería con los atributos de los rituales incaicos de la capacocha. El individuo se encontraba parcialmente destruido debido a una explosión con dinamita realizada por saqueadores con el objetivo de acceder a la materialidad que formaba parte del ajuar funerario y que estaban depositados dentro de la estructura. Sin embargo, a pesar del deterioro provocado en el saqueo, los restos humanos poseen características que hacen posible su análisis. Actualmente, el hallazgo se encuentra alojado en el Museo de Arqueología de Alta Montaña (Salta, Argentina) y se han solicitado muestras biológicas con el fin de indagar acerca de su historia de vida mediante metodologías basadas en el análisis de isótopos estables. En este trabajo presentamos los resultados de mediciones isotópicas de carbono ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) y nitrógeno ($^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$) sobre un fragmento de restos de cabello, con el fin de explorar los cambios en la alimentación y la movilidad geográfica de este individuo durante los últimos 17 meses de vida y que podrían brindar información sobre el peregrinaje anterior a su sacrificio. La información

aquí generada nos permitirá discutir si, al igual que en otros casos registrados, el maíz (*Zea mays*) tuvo un rol predominante en el repertorio culinario involucrado en los sacrificios de altura.

Palabras clave: Capacocha – Isótopos estables – Cuerpo momificado – Pelo – Maíz

¿CÓMO SE PREPARA UNA COCINA NACIONAL?
APUNTES PARA UN ABORDAJE HISTÓRICO Y ANTROPOLÓGICO SOBRE EL
SURGIMIENTO DEL PENSAMIENTO NACIONALISTA EN ARGENTINA DESDE LA
COCINA Y LA COMIDA

Juan Francisco Olsen¹

¹Departamento de Antropología (FFyL, UBA) / olsenjuan@gmail.com

¿Es posible pensar una Nación, entendida como una comunidad imaginada, sin tener en cuenta uno de los actos más fundamentales para la reproducción de la vida humana como es la alimentación? ¿Existe algo que podamos llamar “Cocina Argentina”? ¿Qué define que una colección de técnicas, ingredientes, bases de condimentación y prácticas de comensalidad sea reconocido como una cocina “nacional”? En las últimas décadas han sido muchos los trabajos que abordaron a la alimentación como un hecho social complejo, y que la han puesto en relación con la construcción de imaginarios sociales e identidades colectivas. Como toda práctica social, la alimentación es la materialización de discursos sociales, que a su vez se encuentran imbricados en amplias redes de significación, propias de una determinada sociedad en un momento dado. Es decir que los discursos acerca de la alimentación constituyen un ámbito específico de estas formaciones sociales de sentido. Qué, cómo y con quién comemos define quiénes somos y quiénes creemos que son los *Otros*.

En este trabajo abordaremos la relación entre la alimentación, específicamente los discursos sobre formas de comer y cocinar durante la segunda mitad del Siglo XIX en Argentina, con la emergencia de imaginarios nacionalistas. En función a ello, veremos cómo esa definición de identidad se relaciona con una dinámica de conflicto y mutua determinación en el seno de la élite gobernante, pero que también se va a expandir hacia otros colectivos sociales. Nuestro objetivo será poner de manifiesto la dialéctica, el proceso histórico, sobre el cual emergió un discurso nacionalista de lo culinario en

Argentina, así como brindar herramientas para el abordaje desde las ciencias antropológicas.

Palabras clave: Alimentación – Cocina – Tradición – Nacionalismo

ESTRATEGIAS PARA LA VALORACIÓN DE LAS NUS (ESPECIES MARGINADAS Y SUBUTILIZADAS) EN LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

María Lelia Pochettino¹, J. Esteban Hernández Bermejo², María Laura Ciampagna³ y Aylen Capparelli⁴

¹Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. CONICET / pochett@fcnym.unlp.edu.ar

²Departamento de Ciencias y Recursos Agrícolas y Forestales, Universidad de Córdoba, España; Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz, Córdoba, España / cr1hebee@uco.es

³Laboratorio 129, Departamento Científico Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata / lolicciampagna@hotmail.com

⁴Laboratorio 129, Departamento Científico Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata CONICET / aylencapparelli@gmail.com.

Según FAO han sido identificadas alrededor de 30.000 especies de plantas comestibles, de las cuales más de 7.000 se han utilizado en la historia de la humanidad. En la actualidad 30 cultivos proporcionan 90 % de las calorías de la dieta humana y sólo 4 especies (arroz, trigo, maíz, papa) más de la mitad. Considerando que la biodiversidad en la alimentación y la agricultura es estratégica para combatir los enormes desafíos de la inseguridad alimentaria y nutricional, la pobreza y el cambio climático, la red CultIVA (CYTED) integrada por diferentes grupos de investigación, empresas y ONGs iberoamericanos tiene como objetivo la identificación, evaluación y recuperación de NUS (neglected and underutilized species) en los países que la integran. La metodología tiene un carácter eminentemente interdisciplinario y participativo, donde el manejo de la historia de las plantas y de los cultivos, los conocimientos tradicionales y saberes locales sobre sus formas de uso, consumo y cultivo, los conocimientos agronómicos pasados y presentes, la valoración e identificación de la diversidad genética, y/o los valores dietéticos y nutricionales, se unen al manejo de las técnicas de conservación de germoplasma, la estrategia etnobotánica y el análisis del contexto socioeconómico y agronómico de las regiones consideradas.

CultIVA ha obtenido un registro actualizado de 600 NUS de interés local, principalmente en agroalimentación, e infrautilizados en una mayor escala. Se presentan cuatro estudios de caso que reflejan distintas situaciones de marginación: el algarrobo (*Prosopis denudans*) en Patagonia, especie silvestre olvidada con respecto a otros algarrobos; el caso de los cardos (principalmente del género *Cynara*), complejo central en la alimentación mediterránea y resignificados en América; las legumbres americanas (*Phaseolus* spp.), que se diversifican y adquieren una importancia central en regiones de España, al punto de recibir denominación de origen; y la historia de los *Berberis* en ambos continentes.

Palabras clave: Especies marginadas e infrautilizadas – Metodología interdisciplinaria –Agrodiversidad – Soberanía alimentaria

INTERRELACIONES HUMANOS-PLANTAS EN LAS SIERRAS DE CÓRDOBA Y
SUS CAMBIOS A TRAVÉS DEL TIEMPO. EL CASO DE LAS PLANTAS
SILVESTRES ALIMENTICIAS.

Valentina Saur Palmieri¹

¹CONICET – Dpto. Div. Biológica y Ecología, FCEyN, Universidad Nacional de Córdoba /
altea345@hotmail.com

Trabajos etnobotánicos realizados en distintas comunidades de la provincia de Córdoba, listan vegetales silvestres comestibles y comidas elaboradas con ellos. Sin embargo, son escasos los estudios que den cuenta de la complejidad dinámica de prácticas, conocimientos y percepciones, que forman parte del *entramado culinario* en el cual están insertas estas plantas. Puesto que investigaciones arqueobotánicas (con macro y microrrestos) han sugerido ciertas variaciones pretéritas en los modos de aprovechamiento vegetal entre sub-regiones serranas, surge el interrogante de si dicha variabilidad entre zonas existe también en la actualidad. Para esto es necesario conocer en detalle las actividades ejercidas para obtener dichos alimentos. Esto reviste de importancia, no sólo debido a que las particularidades hacen a la diversidad de comidas y, por ende, a la cultura alimentaria, sino también para el estudio de las transformaciones de dichas prácticas a lo largo del tiempo. En este sentido, desde una perspectiva interdisciplinaria Arqueobotánica-Etnobotánica se vienen realizando indagaciones con pobladores de tres sectores (norte, centro y oeste) de las sierras cordobesas, pretendiendo así esbozar las formas de interrelación con las plantas silvestres alimenticias y generar una base para la interpretación de restos botánicos arqueológicos hallados en sitios cordobeses.

Primeros resultados indican particularidades en los procesos sociales que ocurren en las localidades de cada sub-región serrana (corrimiento de la frontera agrícola-industrial, urbanización, movimiento de personas, procesos de (re)identificación indígena, etc.) y que influyen en las interrelaciones

humanos-plantas. Se plantea que los modos de generación y transmisión de conocimiento participan en dichos vínculos, que a su vez se plasman en diferentes saberes, prácticas y percepciones sobre las especies botánicas silvestres consideradas comestibles. Así, la uniformidad serrana tácita imperante queda relegada. Por otro lado, el análisis del material botánico arqueológico sugiere que todos los taxones recuperados arqueológicamente en la provincia son empleados en la actualidad y que ciertas técnicas vigentes son realizadas desde el período prehispánico.

Palabras clave: Etnobotánica – Vegetales silvestres comestibles – Soberanía alimentaria.

Cultura material y alimentación

FUEGOS, FOGONES Y ESPACIOS DE ACTIVIDADES DOMESTICAS. ANALISIS DE LOS RECURSOS ALIMENTICIOS DE LAS ESTRUCTURAS DE COMBUSTION EN EL SITIO POZO DE LA CHOLA, VALLE DE SAN FRANCISCO (JUJUY ARGENTINA). Álvaro José Alavar, Gabriela Ortiz y Alejandro Franco Quispe

ANÁLISIS ARQUEOBOTÁNICO Y ARQUEO FAUNÍSTICO DE CUEVA INCA VIEJO, PUNA DE SALTA (ARGENTINA). Sonia Araya y Silvina Seguí

DEPÓSITOS EN MUROS. COMENSALISMO RITUAL EN LAS SOCIEDADES AGROPASTORILES DEL SEGUNDO MILENIO A.P. DE LA PUNA MERIDIONAL ARGENTINA. Pilar Babot, Gabriela Aguirre, Silvana Urquiza y Salomón Hocsman

UNA VENTANA A LA PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS VEGETALES EN LOS VALLES ORIENTALES DEL NORTE DE SALTA: MICROFÓSILES EN INSTRUMENTOS AGRÍCOLAS Y DE MOLIENDA DE LA COLECCIÓN MÁRQUEZ MIRANDA. María del Pilar Babot, Beatriz N. Ventura y M. Florencia Becerra

ALIMENTACIÓN EN EL VALLE CALCHAQUI (SALTA) DURANTE EL PERIODO DE DESARROLLOS REGIONALES. Elvira Inés Baffi

ENTRANDO CON EL DIENTE A LA COCINA ANALÍTICA. ALIMENTACIÓN Y COMIDAS ENTRE TUESTOS, DIENTES Y HUESOS, SEMILLAS Y CARBONES, CIERTOS UTENSILIOS, ALGUNO QUE OTRO MICRORRESTO E ISÓTOPOS ESQUIVOS. Horacio Chiavazza, Cristina Prieto-Olavarría, Daniela Mansegosa, Sebastián Giannotti, Lorena Puebla, Valeria Zorrilla, Marcos Quiroga, Leonardo Castillo, Fernando Hernández, Jorge Anzorena, Vanesa Guajardo, Enzo Bontorno, Nicolás Guardia y Florencia Francalancia

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DEL LITORAL RIOPLATENSE: INDAGANDO EL PASADO CULINARIO DEL SITIO SAN CLEMENTE VI (PUNTA INDIO, BUENOS AIRES, ARGENTINA).

Fernanda Day Pilaría y Melisa Auge

CARACTERIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE MANEJO DE LAS PLANTAS ALIMENTICAS EN DOS POBLADOS TARDÍOS DEL VALLE DE HUALFÍN (DEPTO. DE BELÉN, CATAMARCA).

Juana Fuertes y María Emilia Iucci

CULTURA MATERIAL Y ALIMENTACIÓN EN HUMAHUACA, JUJUY ARGENTINA.

Lidia Clara García

ZOOARQUEOLOGÍA DE LA CUEVA EPULLÁN CHICA DURANTE EL HOLOCENO TARDÍO (NEUQUÉN, ARGENTINA): NUEVA EVIDENCIA TAXONÓMICA, TAFONÓMICA Y PALEOAMBIENTAL.

Ailín A. Guillermo y Fernando J. Fernández

ALIMENTACIÓN DEL NORTE CORDOBÉS. ARQUEOLOGÍA, ETNOLINGÜÍSTICA Y ETNOBIOLOGÍA PARA VISLUMBRAR PASADO Y PRESENTE EN EL CONSUMO DE RECURSOS Y SUS PRÁCTICAS ASOCIADA.

Laura López, Romina Grana, Cecilia Trillo, Valentina Saur Palmieri y Andrea Recalde

¿PLANTAS ALIMENTICIAS? PRESENCIA DE MAÍZ Y QUÍNOA EN UN CONTEXTO FUNERARIO TEMPRANO (QUEBRADA DE LOS CORRALES, TUCUMÁN).

Nurit Oliszewski, Rocío Molar, Guillermo Arreguez y Jorge Martínez

PRÁCTICAS DE CONSUMO Y COMESALIDAD ENTRE LOS HABITANTES DEL NORTE PAMPEANO (FINES DEL SIGLO XIX Y PRINCIPIOS DEL XX).

Virginia Pineau, Ariana Andrade, Laura Sinka y Guadalupe Fernandez

VARIACIONES EN LAS ESTRATEGIAS DE SUBSISTENCIA EN CERRO COLORADO (SIERRAS DEL NORTE, CÓRDOBA) DURANTE EL HOLOCENO MEDIO Y TARDÍO. AVANCES A PARTIR DE SU CONTEXTUALIZACIÓN MACRORREGIONAL.

Andrea Recalde, Diego Rivero, Laura López e Iván Díaz

LOS RECURSOS VEGETALES Y SUS PRÁCTICAS ASOCIADAS. EL CASO DEL SITIO ARQUEOLÓGICO ANGOSTURA 1 (RÍO NEGRO, ARGENTINA). Daniela Saghessi, María Laura López y Aylen Capparelli

ANÁLISIS PRELIMINAR DEL MATERIAL ORGÁNICO DEL SITIO MORENO 550 (C.A.B.A.). Mario Silveira, Horacio Padula y Sergio Bogan

LA IMPORTANCIA DE LOS RECURSOS VEGETALES EN CONTEXTOS DE CAZADORES-RECOLECTORES DEL HOLOCENO TARDÍO (CA. 2000 AÑOS AP) (MESETA DE SOMUNCURÁ, RÍO NEGRO). Jorgelina Vargas Gariglio, Virginia Lynch y Marco Giovannetti

FUEGOS, FOGONES Y ESPACIOS DE ACTIVIDADES DOMESTICAS. ANALISIS DE
LOS RECURSOS ALIMENTICIOS DE LAS ESTRUCTURAS DE COMBUSTION EN EL
SITIO POZO DE LA CHOLA, VALLE DE SAN FRANCISCO (JUJUY ARGENTINA)

Álvaro José Alavar¹, Gabriela Ortiz² y Alejandro Franco Quispe³

¹CISOR-CONICET, UNJu / alvarojosealavar@gmail.com

²CISOR-CONICET, UNJu / yolatotordo@hotmail.com

³CREA, FHyCS, UNJu / francoalejandroxp@gmail.com

El análisis de la distribución de diferentes estructuras de combustión en el sitio Pozo de la Chola, ha permitido entrever la disposición de distintos espacios intrasitio, algunos vinculados, muy posiblemente, con el procesamiento y la cocción de alimentos. Esto es particularmente valioso, considerando la nula visibilidad debido a la cubierta vegetal y la ausencia de arquitectura imperecedera. Hasta el momento se han excavado un total de 108m², identificando diferentes sectores sobre la base de las diversas clases de hallazgos y su densidad. En dos de las tres unidades arbitrarias de procedencia, se han excavado rasgos asociados con eventos de quema y combustión. Cada uno de ellos presenta particularidades, que hacen posible pensar en espacios con diferentes funciones, a pesar de presentar en común, evidencias de materiales sometidos al fuego.

Definimos tres categorías de fogones: 1) fogón en cubeta que corresponde a una estructura muy potente (1,5 mt profundidad), con carbones de gran tamaño junto con restos humanos y de fauna quemada; 2) fogones medianos, con una mayor cantidad de cenizas, restos arqueobotánicos y arqueofaunísticos termoalterados y; 3) fogón pequeño, con carbones de tamaño chico, microcarbones, y restos arqueobotánicos quemados. Esta evidencia indica, patrones diferenciales de actividades, así como los posibles lugares donde se llevarían a cabo tareas vinculadas con la preparación de comida.

Los hallazgos de diversos macrorrestos correspondientes tanto a especies cultivadas como “silvestres”, en conjunto con restos arqueofaunísticos y cáscaras de huevo, reafirmarían la idea de un sistema económico no

especializado y diversificado, referido a un complejo Huerto-Monte en sentido amplio, entendiendo al Huerto como el espacio más allá del lugar de siembra de las especies “domesticadas”, que abarcaría además a las especies forestales toleradas en el sitio, el sotobosque y los espacios rivereños.

Palabras clave: Fogones – Arqueobotánica – Arqueofauna – San Francisco

ANÁLISIS ARQUEOBOTÁNICO Y ARQUEO FAUNÍSTICO DE CUEVA INCA VIEJO, PUNA DE SALTA (ARGENTINA)

Sonia Araya¹ y Silvina Seguí²

¹Instituto de Arqueología (FFyL-UBA) / sonia.mariel.araya@gmail.com

²CONICET-Instituto de Arqueología (FFyL-UBA) / silvisegui@gmail.com

En este trabajo presentaremos de forma conjunta los análisis arqueobotánicos y arqueofaunísticos del sitio Cueva Inca Viejo, ubicado en la Puna de Salta, cuyos restos provienen de contextos Tardío e Inca.

En cuanto a los restos arqueofaunísticos, los camélidos son el taxón más representado. La muestra sobre este taxón evidencia una elevada cantidad de marcas antrópicas y una explotación integral del recurso (axial y apendicular). A su vez, se profundizó sobre la identificación interespecífica de la Familia Camelidae para avanzar sobre las estrategias de obtención de los recursos. En el caso de los restos arqueobotánicos, el análisis se centra en el estudio del procesamiento de algarrobos (*Prosopis* spp.) y maíces (*Zea mays*). Respecto los primeros, el análisis de los endocarpos sugiere que los mismos fueron procesados principalmente para la obtención de bebidas refrescantes (añapa) y/o alcohólicas (aloja). Con respecto a los segundos, tanto marlos granos presentan alteraciones asociadas a su procesamiento. Esto motivó a comenzar un análisis de los restos recuperados tanto a nivel macro como microscópico.

La explotación de estos recursos en el sitio debe entenderse en el marco del contexto de uso de la cueva. Distintos indicadores arqueológicos procedentes de Cueva Inca Viejo relacionan el uso de cueva a la actividad minera, enfocada en la extracción del mineral turquesa, con actividades rituales, indicando la importancia de la cueva como lugar sagrado. Esto nos brinda un contexto propicio para analizar la forma en que las prácticas de subsistencia y rituales se integran en la explotación de recursos alimenticios.

Palabras clave: Arqueobotánica - Arqueofauna - Períodos Tardío e Inca - Puna de Salta.

DEPÓSITOS EN MUROS. COMENSALISMO RITUAL EN LAS SOCIEDADES
AGROPASTORILES DEL SEGUNDO MILENIO A.P. DE LA PUNA MERIDIONAL
ARGENTINA

Pilar Babot¹, Gabriela Aguirre², Silvana Urquiza³ y Salomón Hocsman⁴

¹Instituto Superior de Estudios Sociales (ISES, CONICET/UNT) e Instituto de Arqueología y Museo (IAM, FCNeIML, UNT) / pilarbabot@csnat.unt.edu.ar

²Instituto Superior de Estudios Sociales (ISES, CONICET/UNT) e Instituto de Arqueología y Museo (IAM, FCNeIML, UNT) / mgabaguirre@hotmail.com

³Instituto Superior de Estudios Sociales (ISES, CONICET/UNT) e Instituto de Arqueología y Museo (IAM, FCNeIML, UNT) / silvanaurquiza@csnat.unt.edu.ar

⁴Instituto Superior de Estudios Sociales (ISES, CONICET/UNT) e Instituto de Arqueología y Museo (IAM, FCNeIML, UNT) / shocsman@hotmail.com

El comensalismo define el marco en el cual el alimento es compartido. En el mundo andino una forma particular de comensalismo, de la que participan agentes humanos y no humanos, es la que tiene lugar como parte del ciclo económico ritual agropastoril. En este tiempo cíclico, así como en otras ocasiones de la vida social, como la inauguración de las casas, el comensalismo tiene un fin propiciatorio y se materializa mediante el depósito de alimentos y otros dones en pozos excavados en el sustrato de la casa, el corral, las vegas y ojos de agua, entre otros sitios que varían según la ocasión.

En este trabajo abordamos cuatro depósitos de objetos realizados a lo largo de cinco siglos (1516-929 cal. AP) en el muro perimetral de un amplio recinto semisubterráneo emplazado en una posición central en el sitio Punta de la Peña 9, sector I, Antofagasta de la Sierra, que fue usado para el encierro de ganado Camelidae en algunas de sus ocupaciones. Los depósitos se excavaron como unidades finitas, espacialmente delimitadas y distinguibles por su forma y contenido del relleno constructivo del muro. Se caracterizó la fauna de vertebrados (partes óseas, vellón, excremento, pelo y plumas) e invertebrados (exoesqueletos, capullos y pupas), los conjuntos arqueobotánicos (desechados, carbonizados, modificados, manufacturados y coloreados) y líticos (tallados y

modificados por abrasión) y los demás elementos recuperados en los contenidos de los depósitos (artefactos cerámicos, metálicos, elementos asociados a la producción de cuentas y pendientes, minerales y cordeles). Se realizaron evaluaciones tafonómicas de los conjuntos y estimaciones de estacionalidad. En el análisis de los datos empleamos el concepto de depósito ritual y la etnografía andina referida al ciclo anual. En base a ello interpretamos a estos depósitos en muros como testimonios de situaciones de comensalismo ritual en el seno de las sociedades agropastoriles del segundo milenio A.P. de la Puna argentina. Estas celebraciones propiciatorias conducidas en el espacio público a fines del invierno austral, durante la estación seca (abril a noviembre), reforzarían los lazos del grupo co-residente y de éste con su territorio.

Palabras clave: Comensalismo ritual – Depósito ritual – Sociedades agropastoriles – Puna argentina

UNA VENTANA A LA PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
VEGETALES EN LOS VALLES ORIENTALES DEL NORTE DE SALTA:
MICROFÓSILES EN INSTRUMENTOS AGRÍCOLAS Y DE MOLIENDA DE LA
COLECCIÓN MÁRQUEZ MIRANDA

María del Pilar Babot¹, Beatriz N. Ventura² y M. Florencia Becerra³

¹Instituto Superior de Estudios Sociales (CONICET/UNT) e Instituto de Arqueología y Museo (FCNeIML, UNT) / pilarbabot@yahoo.com

²Instituto de Arqueología (FFyL, UBA) – CONICET / beatrizventura2006@yahoo.com.ar

³Instituto de Arqueología, Facultad de Filosofía y Letras (UBA) – CONICET / florenciabecerra@gmail.com

Los cuadros de cultivo y la notable andenería que cubren las laderas de los valles orientales del norte de Salta dan cuenta de las actividades agrícolas desarrolladas en el pasado. Prueba indirecta de ello es también la gran cantidad de instrumental lítico de molienda hallado en los sitios arqueológicos de esos valles, indicando el potencial procesamiento de los cultivos. Estos materiales, recuperados en las excavaciones llevadas a cabo por Fernando Márquez Miranda entre los años de 1933 a 1938 en los valles de Iruya, Bacoya y Nazareno se hallan depositados en el Museo de La Plata. A fin de saber si permanecían residuos de las actividades de producción y procesamiento que pudieran aportar al conocimiento de las plantas que estaban en uso en el lugar, seleccionamos una muestra de 14 instrumentos agrícolas y de molienda. Para su análisis se realizaron muestreos en las zonas activas del instrumental, una vez que el sedimento superficial fue removido. Estas muestras se analizaron siguiendo los lineamientos generales del estudio de microvestigios en artefactos. Su integridad se evaluó considerando la flora nativa y la condición de objetos de colección de museos. De este modo, en los contenidos de las muestras más superficiales se esperaba una mayor señal ambiental/del repositorio mientras que en las más profundas, se esperaba una mayor señal referida al uso.

El objetivo de este trabajo es dar a conocer los resultados de estos estudios en distintos tipos de bases de molienda, una mano de moler y un rompecabezas o rompe terrones. El análisis de las muestras determinó la presencia de micro-restos de grano de maíz (*Zea mays*), semilla de quínoa (*Chenopodium quinoa*), tubérculo de papa (*Solanum tuberosum*), así como otros tubérculos/raíces no identificadas, posiblemente vaina de algarrobo (*Prosopis* sp.) y posibles frutos no identificados. Estos constituyen los primeros indicios sobre alimentos vegetales en un área en donde la conservación orgánica no es favorable.

Palabras clave: Microvestigios – Alimentos vegetales – Molienda – Valles orientales

ALIMENTACIÓN EN EL VALLE CALCHAQUI (SALTA) DURANTE EL PERIODO DE DESARROLLOS REGIONALES.

Elvira Inés Baffi¹

¹IDECU (UBA-CONICET) / einesbaffi@yahoo.es

La nutrición es la adecuación fisiológica de los individuos a una dieta determinada. Dieta es la variedad de alimentos ingeridos.

La procura y consumo de alimentos forma la interfase directa de los grupos humanos con su hábitat, por eso estos sistemas son componentes críticos del complejo adaptativo humano.

El aprovechamiento de los recursos alimentarios constituye la nutrición. Estos actos de aprovechamiento, no constituyen una serie de acciones lineales, sino que se encuentran mediatizadas por componentes culturales. No se consumen todos los alimentos disponibles, sino que se seleccionan y eligen, por diversas cuestiones, como el grupo social de pertenencia, la moda, cuestiones religiosas, también pueden seleccionarse de acuerdo a la edad del consumidor. O su pertenencia a un determinado grupo social. Lo que se consume de los recursos que provee el medio ambiente es mediatizado por cuestiones culturales. También varían las formas de cocción, combinatoria de alimentos, estos factores pueden tener incidencia en los efectos nutritivos de los alimentos

Durante el periodo de Desarrollos Regionales, los grupos que habitaron el Valle Calchaquí tuvieron un eficiente, de acuerdo con el registro arqueológico y las evidencias de su cultura material, manejo de los recursos alimentarios disponibles. En este trabajo analizaremos restos esqueléticos procedentes de diversos sitios del valle (Fuerte Alto- Cachi, Payogasta, La Poma, La Paya, Tacuil y Luracatao) que constituyeron una población durante el Periodo de Desarrollos Regionales.

Evaluaremos características nutricionales y dietarias de la población, tal como podemos aproximarnos por indicadores bioarqueológicos. E intentaremos

avanzar proponiendo posibles causas culturales, que podrían intervenir en el estado nutricional de la misma.

Palabras clave: Dieta – nutrición – Período de Desarrollos Regionales – Valle Calchaquí

ENTRANDO CON EL DIENTE A LA COCINA ANALÍTICA. ALIMENTACIÓN Y
COMIDAS ENTRE TIESTOS, DIENTES Y HUESOS, SEMILLAS Y CARBONES,
CIERTOS UTENSILIOS, ALGUNO QUE OTRO MICRORRESTO E ISÓTOPOS
ESQUIVOS

Horacio Chiavazza¹, Cristina Prieto-Olavarriá², Daniela Mansegosa², Sebastián Giannotti², Lorena Puebla¹, Valeria Zorrilla¹, Marcos Quiroga², Leonardo Castillo¹, Fernando Hernández¹, Jorge Anzorena¹, Vanesa Guajardo¹, Enzo Bontorno¹, Nicolás Guardia¹ y Florencia Francalancia¹

¹Instituto de Arqueología y Etnología, Laboratorio de Arqueología Histórica - Centro de Investigaciones Ruinas de San Francisco, Área Fundacional.

²Instituto de Arqueología y Etnología, Laboratorio de Arqueología Histórica - Centro de Investigaciones Ruinas de San Francisco, Área Fundacional - CONICET

Tradicionalmente, en el norte de Mendoza, los restos materiales con posibilidad de ser asociados a la alimentación fueron explicados en clave adaptativa y/o de subsistencia. Generalmente esto produjo informaciones segmentadas, donde por ejemplo, faltó entender al puchero en la asociación entre las ollas, las semillas y los huesos; los cocineros y los comensales y de ahí sus prácticas, valores, tabúes, etc.

Sin descartar el valor de aquellos enfoques y sus innumerables aportes a la historia pre y post hispánica regional, proponemos una revisión contextual de investigaciones llevadas a cabo por nuestro equipo en diversos temas analíticos. Así ligaremos los datos bioantropológicos, cerámicos y de utensilios, con los emanados de análisis de microrrestos e incluso isotópicos, con el fin de aportar a una historia social de la alimentación en el norte de Mendoza, que entiende el de la cocina y comida como constructos sociales históricamente pau/pac/tados. Esperamos aportar visiones interpretativas al proceso de interacciones poblacionales en la cuenta histórica de larga duración (últimos 2000 años).

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DEL LITORAL RIOPLATENSE: INDAGANDO EL PASADO CULINARIO DEL SITIO SAN CLEMENTE VI (PUNTA INDIO, BUENOS AIRES, ARGENTINA).

Fernanda Day Pilaría¹ y Melisa Auge²

¹Laboratorio de Análisis Cerámico, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, Argentina / fernandaday@yahoo.com.ar

²Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Laboratorio de Análisis Cerámico, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, Argentina / augemelisa@gmail.com

Los estudios sobre la alimentación, en tanto expresión sociocultural, posibilitan conocer las interacciones, transformaciones y continuidades de las sociedades humanas y sus ambientes bioculturales. El objetivo de este trabajo es presentar los resultados de la articulación de distintas líneas de análisis que permiten abordar las prácticas alimentarias que desarrollaron las poblaciones humanas que ocuparon el sitio San Clemente VI (935 ± 55 años AP, *Lama guanicoe*). Este yacimiento, que comenzó a estudiarse en la década del '90 por el equipo de trabajo, se encuentra a cielo abierto, a 1 km del Río de la Plata en el partido de Punta Indio (Buenos Aires), emplazado sobre el sistema de cordones de conchilla paralelos a la línea de costa. Se integran los resultados obtenidos de estudios arqueofaunísticos y de análisis paleoetnobotánicos a partir de microrrestos vegetales recuperados de residuos orgánicos presentes en tiestos cerámicos. Se considera que este tipo de estudios, junto con la información proveniente de otros registros (cerámico, lítico, documental), posibilita poner en diálogo la diversidad de procesos culinarios, materialidades y prácticas involucradas en la creación, circulación y consumo de los alimentos que implementaron las sociedades del litoral del Río de la Plata.

Palabras clave: Sociedades ribereñas – Alimentación – Arqueofaunas – Microrrestos vegetales – Holoceno tardío

CARACTERIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE MANEJO DE LAS PLANTAS
ALIMENTICAS EN DOS POBLADOS TARDÍOS DEL VALLE DE HUALFÍN (DEPTO.
DE BELÉN, CATAMARCA)

Juana Fuertes¹ y María Emilia Iucci²

¹Laboratorio de Análisis Cerámico (FCNyM, UNLP) – CONICET /
jfuertes@fcnym.unlp.edu.ar

²Laboratorio de Análisis Cerámico (FCNyM, UNLP) – CONICET /
emiliaiucci@fcnym.unlp.edu.ar

Las prácticas y los espacios físicos implicados en la relación de los seres humanos con las comunidades vegetales, de acuerdo con lo planteado por Capparelli y Lema (2010), se pueden agrupar en cuatro ámbitos de acción: precolecta, colecta, postcolecta y consumo. Éstos se articulan recíprocamente mediante diversas mediaciones culturales que involucran distintas clases de organización social de trabajo, conocimientos y tecnologías. Cada ámbito tendrá su correlato arqueológico y arqueobotánico según las prácticas, los espacios en los que se desarrollan y las partes vegetales sobre los que se actúa. Así, el estudio de la distribución y tipo de materiales recuperados, y la organización espacial de las actividades en un sitio arqueológico es una vía analítica para identificar las prácticas involucradas y su ubicación en una determinada esfera de acción.

A partir de dicha premisa, el objetivo de este trabajo es presentar los avances en la caracterización de las prácticas de manejo de las plantas alimenticias desarrolladas por las poblaciones tardías del Valle de Hualfín (Belén, Catamarca), a partir del análisis de dos contextos concretos. Por un lado, el Recinto 13 del sitio arqueológico La Estancia, el cual consiste en una estructura rectangular sin abertura de acceso. En su excavación se halló cerámica, material lítico y óseo, y una destacable cantidad de restos botánicos carbonizados de maíz, poroto y algarrobo. Y, por otro lado, el Recinto 34 del poblado arqueológico El Molino; éste una estructura rectangular con acceso en forma de pasillo. Tras su intervención se localizó un entierro delimitado por una

pirca. Por fuera de esta área se recuperaron fragmentos de cerámica, óseos, diversas semillas carbonizadas, elementos líticos, un mortero fragmentado, una pequeña conana, cuentas de diferentes materiales y un objeto de oro. Los primeros resultados permiten sostener que estos contextos representan dos esferas de acción distintas: postcolecta y consumo, respectivamente.

Palabras clave: Noroeste argentino – Paleoetnobotánica – Paisaje tardío – El Molino – La Estancia

CULTURA MATERIAL Y ALIMENTACIÓN EN HUMAHUACA, JUJUY ARGENTINA

Lidia Clara García¹

¹CONICET y Universidad de Buenos Aires - Instituto de Arqueología, Facultad de Filosofía y Letras y Departamento de Ciencias Antropológicas / lcgarciaaster@gmail.com

Nuestra investigación referida al proceso de cambio hacia una sociedad productora de alimentos/sedentaria, en la microrregión Azul Pampa, partió de una investigación etnoarqueológica local. La misma mostró la interacción de ocupaciones de distintas características entre las quebradas de Inca Cueva y Zapagua con una estrategia básicamente pastoril. Siendo la caza, recolección y agricultura restringida, fuentes de nutrientes importantes. Arqueológicamente, entre 3.000 – 1.000 años AP, observamos en todos los casos una reocupación actual de los sitios. Y hemos cruzado varias líneas de investigación. En el antigal de Alto Zapagua, se recuperaron varios rescates que incluyen en cuatro casos materiales antropológico-biológicos con diferentes deformaciones cefálicas y condiciones de hallazgo/contextuales. Fueron datados de manera directa, perteneciendo al momento final del bloque temporal mencionado. Para ajustar los planteos que se venían considerando con respecto a la dieta básica, de acuerdo a los análisis de C13/12 que nos informaban los laboratorios al datar, se realizaron estudios a estas mismas muestras por parte de colegas del INGEIS y SIRFER, Universidad de Utah (USA) a través de isótopos estables. Los mismos, han presentado las relaciones isotópicas del carbono ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) y el nitrógeno ($^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$) en la fracción orgánica e inorgánica de tres individuos adultos y un subadulto. Se incluyeron las mediciones tanto en el colágeno óseo como en la bioapatita. Sus resultados muestran una alta proporción de recursos vegetales con patrón fotosintético C4 en la dieta de los individuos, como es el caso del maíz (*Zea Mays*) y el amaranto (*Amaranthus caudatus*), superando el 40% sobre el total de los recursos consumidos. Esto nos lleva a discutir los modelos previos a nivel micro y macrorregional.

ZOOARQUEOLOGÍA DE LA CUEVA EPULLÁN CHICA DURANTE EL HOLOCENO
TARDÍO (NEUQUÉN, ARGENTINA): NUEVA EVIDENCIA TAXONÓMICA,
TAFONÓMICA Y PALEOAMBIENTAL

Ailín A. Guillermo¹ y Fernando J. Fernández²

¹CONICET – GEArq, FIUBA (UBA) / ailin.guillermo@gmail.com

²CONICET – GEArq, FIUBA (UBA) / fernandezf77@yahoo.com.ar

La cueva Epullán Chica (en adelante ECh) es un sitio arqueológico ubicado en el cañadón del Tordillo, (40° 23' 10" S, 70° 11' 44" O, a 680 m s.n.m.), Departamento Collón Curá, provincia del Neuquén, Argentina. Se encuentra en la cuenca media del río Limay en un área de transición entre la Estepa arbustivo graminosa y la Estepa arbustiva ecotonal. Se caracteriza por ocupaciones humanas durante el Holoceno tardío (2.200 ± 60 ¹⁴C AP) hasta tiempos históricos (~S. XX). ECh presenta el registro arqueofaunístico de moluscos, aves, mamíferos grandes, medianos, pequeños como así también micromamíferos y marsupiales. Previamente, se registraron 9178 especímenes en buen estado de preservación procedentes de las Unidades I, II, III y UIV. La nueva evidencia disponible corresponde al registro de 3857 restos óseos de estratos no analizados hasta el momento y suman un total de 13035 especímenes, aspecto que posibilita otorgar mayor sustento a las inferencias sobre la subsistencia de los grupos humanos que habitaron la zona como así también reforzar las interpretaciones paleoambientales. Se determinó un ingreso mixto (natural y antrópico) de los micromamíferos y taxones de mayor tamaño. Se corroboró la hipótesis paleoambiental, consistente con un área abierta en las inmediaciones de ECh junto con una marcada estabilidad ambiental durante los últimos dos mil años. Por último, durante las ocupaciones finales de ECh se apreció un aumento de la diversidad taxonómica evidenciada por la incorporación de nuevo taxones a la dieta.

Palabras clave: Fauna – Subsistencia – Paleoambiente – Noroeste Patagonia

ALIMENTACIÓN DEL NORTE CORDOBÉS. ARQUEOLOGÍA, ETNOLINGÜÍSTICA Y ETNOBIOLOGÍA PARA VISLUMBRAR PASADO Y PRESENTE EN EL CONSUMO DE RECURSOS Y SUS PRÁCTICAS ASOCIADA

Laura López¹, Romina Grana², Cecilia Trillo³, Valentina Saur Palmieri⁴ y Andrea Recalde⁵

¹CONICET-Div. Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP / mllopezdepaoli@yahoo.com.ar

²IEH/CEH Carlos Segretti; Esc. De Letras, Facultad de Filosofía y Humanidades, UNC.

³Dpto. Diversidad Biológica, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, UNC; Facultades de Ciencias Exactas y Naturales, UNCa

⁴CONICET- Dpto. Diversidad Biológica, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, UNC

⁵CONICET- IEH/CEH Carlos Segretti-Esc. De Historia, Facultad de Filosofía y Humanidades, UNC

La alimentación ha demostrado superar los límites meramente nutricios para abarcar todos los aspectos culturales de una sociedad, otorgando identidad individual y grupal. Es por ello, que a partir de su estudio es posible vislumbrar cómo afectaron los procesos y transformaciones políticas, económicas y sociales que se acontecen a lo largo del tiempo y que consciente o inconscientemente involucran cambios en la dieta de las poblaciones. El trabajo que se presenta en esta oportunidad pretende acercarse a esos cambios desde diferentes proxy y desde miradas disciplinares específicas y complementarias. La Arqueología, la Historia, la Etnolingüística y la Etnobiología confluyen hacia una pregunta principal ¿Cuáles fueron los cambios y continuidades que se imprimieron en la alimentación local de la región Norte de la provincia de Córdoba desde el Período Prehispánico Tardío (400-1550 d.C.) hasta los tiempos presentes? El análisis se realizó en función de los datos que arrojó el registro arqueológico, los documentos históricos y las entrevistas a los pobladores actuales. El área de estudio es la región Norte cordobesa, con mayor énfasis en los parajes Guayascate (Depto. Tulumba) y Cerro Colorado (Intersección de los Deptos. Río Seco, Tulumba y Sobremonte). Se seleccionaron

ambas localidades por poseer, la primera, evidencia de contacto entre los pueblos nativos y los españoles, debido a que en los primeros años de la colonización hispana, se constituyó en una Encomienda y Merced de tierras. Mientras que la segunda presenta sitios arqueológicos con mayor evidencia de restos arqueobotánicos y arqueofaunísticos de toda la provincia de Córdoba, sumado a que es parte de la Reserva Natural y Cultural homónima. Los resultados obtenidos hasta el momento permiten avanzar en la discusión en torno a la pregunta inicialmente planteada, delineando prácticas y recursos conservados y abandonados a través del tiempo.

Palabras clave: Vegetales – Animales – Multidisciplinariedad – Pasado – Presente.

¿PLANTAS ALIMENTICIAS? PRESENCIA DE MAÍZ Y QUÍNOA EN UN CONTEXTO FUNERARIO TEMPRANO (QUEBRADA DE LOS CORRALES, TUCUMÁN)

Nurit Oliszewski¹, Rocío Molar², Guillermo Arreguez³ y Jorge Martínez⁴

¹Instituto Superior de Estudios Sociales (ISES)-CONICET- Universidad Nacional de Tucumán / nuritoli@yahoo.com.ar

²Instituto de Estudios Históricos (IEH)-CONICET-Universidad Nacional de Córdoba

³Instituto Superior de Estudios Sociales (ISES)-CONICET- Universidad Nacional de Tucumán

⁴Instituto Superior de Estudios Sociales (ISES)-CONICET- Universidad Nacional de Tucumán

El propósito de esta presentación es reflexionar en torno al significado del término “planta alimenticia” mediante el análisis de un caso en el que dos recursos vegetales que encuadran sin dudar en esta categoría no cumplen con la clásica función de alimentar a seres humanos vivos. Nos referimos a la presencia de maíz y quínoa en un contexto funerario temprano del sitio Taller Puesto Viejo 1 (TPV1, Quebrada de Los Corrales, Tucumán). TPV1 tiene la particularidad de contar con una larga persistencia ocupacional, (ca.7800- 1750 AP) registrándose una continuidad en las ocupaciones humanas entre el Holoceno medio y el tardío, incluyendo el proceso de transición desde una economía basada en caza y recolección hacia un esquema de producción agro-pastoril.

Con una cronología de ca. 3770-3490 años AP fue detectado en este sitio un tipo muy particular de inhumación consistente en eventos de cremación efectuados al interior de dos estructuras de cavado. Junto a los restos humanos termoalterados se registraron distintos elementos como un artefacto de hueso de posible función textil, cuentas de collar decoradas con motivos antropomorfos y semillas termoalteradas de quínoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) y maíz (*Zea mays* L.). Sobre estas últimas y el porqué de su presencia es que nos detendremos dados el contexto de tipo funerario y la cronología temprana. Los granos de maíz y de quínoa fueron depositados como ofrendas o

como acompañamiento de los muertos pudiendo haber sido parte de un consumo ritual que habría involucrado también a los vivos. Este entrelazamiento que observamos entre las funciones alimenticias y rituales, nos llevó a evaluar si la categoría “planta alimenticia” es propicia para pensar en las acciones de alimentar tanto cuerpos como espíritus o si es necesario incorporar nuevos conceptos que detenten en sí mismos la variabilidad de posibles trayectoria que los vegetales atraviesan en su transcurrir.

Palabras clave: Planta alimenticia – Maíz – Quínoa – Intervalo transicional

PRÁCTICAS DE CONSUMO Y COMESALIDAD ENTRE LOS HABITANTES DEL NORTE PAMPEANO (FINES DEL SIGLO XIX Y PRINCIPIOS DEL XX)

Virginia Pineau¹, Ariana Andrade², Laura Sinka² y Guadalupe Fernandez²

¹Universidad de Buenos Aires-Facultad de Filosofía y Letras-Instituto de Arqueología / virpineau@gmail.com

²Universidad de Buenos Aires-Facultad de Filosofía y Letras-Instituto de Arqueología

Durante el fin del siglo XIX y los inicios del siglo XX, el norte pampeano fue poblado por colonos europeos quienes se incorporaron al territorio como mano de obra del modelo agro-ganadero imperante de la época (Rapoport 2000). Estos nuevos pobladores contribuyeron en la construcción de la identidad pampeana. Trajeron consigo sus costumbres siendo estas plasmadas en sus prácticas sociales. Las prácticas de consumo y comensalidad son parte de este repertorio cultural. El análisis de estas prácticas nos permite entender la cotidianidad de estos individuos accediendo a los procesos de construcción, transformación y reproducción de las relaciones sociales. En este trabajo nos proponemos analizar el registro arqueológico recuperado en los sitios Mariano Miró y Posta El Caldén del norte pampeano (loza, gres, vidrio, zooarqueológico y metálico) y diversas fuentes documentales (recetarios y revistas de la época) para entender estas prácticas de consumo y comensalidad.

VARIACIONES EN LAS ESTRATEGIAS DE SUBSISTENCIA EN CERRO COLORADO
(SIERRAS DEL NORTE, CÓRDOBA) DURANTE EL HOLOCENO MEDIO Y TARDÍO.
AVANCES A PARTIR DE SU CONTEXTUALIZACIÓN MACRORREGIONAL.

Andrea Recalde¹, Diego Rivero², Laura López³ e Iván Díaz⁴

¹CONICET- IEH/CEH Carlos Segreti-Esc. de Historia, Facultad de Filosofía y Humanidades, UNC / recaldema@yahoo.com.ar

²CONICET- IEH/CEH Carlos Segreti-Esc. de Historia, Facultad de Filosofía y Humanidades, UNC.

³CONICET-Div. Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP.

⁴Área de Antropología Biológica, Museo Etnográfico Juan B. Ambrosetti, FFyL-UBA.

Las evidencias reunidas en las Sierras Centrales, fundamentalmente en el área centro-oeste, indican un proceso paulatino de intensificación económica desde el Holoceno medio (*ca.* 3500 AP), proceso que se incrementó notablemente durante el tardío (*ca.* 1400 AP). Estos cambios conllevaron la incorporación de nuevos recursos a la dieta, con aumento en el consumo de especies vegetales y de fauna de menor tamaño, especialmente micromamíferos. Lejos de los planteos tradicionales que remarcan la importancia del maíz, se sostiene que la agricultura no fue una estrategia central, sino que estuvo supeditada a los frutos del bosque chaqueño. En este contexto, el objetivo es proponer un primer acercamiento a los cambios y continuidades en las prácticas alimenticias de la región de Cerro Colorado (Sierras del Norte, Córdoba), a fin de reconocer indicadores que señalen o no la presencia del modelo planteado para el área centro-oeste. Para ello se presentarán los primeros análisis isotópicos ($\delta^{13}\text{C}$ y $\delta^{15}\text{N}$) de dos individuos ubicados cronológicamente en el Holoceno medio y tardío, los cuales se conjugarán con las evidencias arqueobotánicas recuperadas en esta localidad arqueológica. La información obtenida señala las semejanzas y las particularidades de Cerro Colorado en el contexto regional. Por un lado, los indicadores isotópicos indican la existencia de una dieta mixta para ambos momentos dado que marcan una clara importancia de las plantas C3 y del

consumo de mamíferos, especialmente camélidos. Para el Holoceno tardío, aunque los valores son acordes con una diversificación en los recursos faunísticos, se observa que el enriquecimiento de los valores de $\delta^{13}\text{C}$ respondería a la incorporación de plantas C4, acorde a las evidencias de producción hortícola que dan cuenta de una mayor diversidad en el consumo de recursos cultivados, entre los cuales estaba presente el maíz.

Palabras clave: Holoceno – Cerro Colorado – Isótopos – Restos botánicos

LOS RECURSOS VEGETALES Y SUS PRÁCTICAS ASOCIADAS. EL CASO DEL SITIO ARQUEOLÓGICO ANGOSTURA 1 (RÍO NEGRO, ARGENTINA)

Daniela Saghessi¹, María Laura López² y Aylen Capparelli³

¹CONICET-Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata / danisaghessi7@gmail.com,

²CONICET-Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata / mllopezdepaoli@gmail.com,

³CONICET-Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata / aylencapparelli@gmail.com

El estudio sobre la alimentación en la región Patagónica ha avanzado en los últimos años, abarcando análisis de diferentes materiales que ofrecen información tanto directa como indirecta de vegetales comestibles y sus prácticas asociadas. En este trabajo se examinan tiestos cerámicos del sitio arqueológico Angostura 1 (A1) en pos de la recuperación de evidencias microbotánicas directas que puedan ser discutidas a la luz de la información sobre recolección y procesamiento de plantas locales generada previamente por una de las autoras desde la macrobotánica (A. Capparelli). El objetivo específico es profundizar el conocimiento sobre las prácticas post-colecta que involucran a los cuencos cerámicos, con el fin de establecer posibles relaciones entre el uso de recursos locales y los artefactos de A1.

El sitio estudiado está ubicado en el valle del río Negro y fue interpretado por el Dr. L. Prates como una base residencial de actividades múltiples ocupada, al menos, en dos momentos diferentes durante el Holoceno tardío. Entre los restos arqueológicos se seleccionó para su análisis una muestra de 10 tiestos, los cuales pudieron ser asignados a un número mínimo de cuatro vasijas.

El protocolo de extracción de microrrestos botánicos se lleva a cabo bajo condiciones que impidan contaminación con material actual, y mediante raspado y montaje en aceite de inmersión. Para la clasificación, descripción e identificación del origen anatómico se tiene en cuenta el ICPN, ICSN y otras

publicaciones referentes, y para la determinación taxonómica atlas anatómicos y bibliografía sobre especies vegetales actuales.

Se espera que los fitolitos y granos de almidón recuperados correspondan a plantas locales que pudieron haber sido sometidas a hervido y/o decocción, lo cual complementará los datos sobre recolección y tostado de frutos de *Prosopis* spp. y *Sarcomphalus mistol* reconocidos previamente a partir de carporrestos.

Palabras clave: Arqueobotánica – Microrrestos botánicos – Río Negro – Cerámica

ANÁLISIS PRELIMINAR DEL MATERIAL ORGÁNICO DEL SITIO MORENO 550 (C.A.B.A.)

Mario Silveira¹, Horacio Padula¹ y Sergio Bogan²

¹Centro de Interpretación de Arqueología y Paleontología / mariojsilveira@gmail.com

²Fundación de Historia Natural "Félix Azara"

El sitio arqueológico Moreno 550, (C.A.B.A.) resultó un caso emblemático de aplicación de la ley 25743 de Protección del Patrimonio Arqueológico y Paleontológico donde por primera vez en la Ciudad se logró aplicar esta norma por la destrucción de una estructura de origen arqueológico.

Estas acciones, culminaron en un entendimiento entre las partes, que permitió la contratación de un equipo patrimonialista y arqueológico, a los fines de excavar y conservar lo que aún persistía de la cisterna y relevar todas las estructuras del predio que fueran detectadas, permitiendo el rescate de una gran cantidad de materiales. El acuerdo alcanzado, también incluye la construcción de un Museo de Sitio, en el cual podrán apreciarse tanto los restos de la cisterna, como también los objetos recuperados.

Este sitio corresponde a los terrenos que fueron ocupados entre otros, por la familia Ezcurra-Rosas, y donde más tarde se emplazarían distintas reparticiones públicas como la Casa de Gobierno de la Provincia, el edificio de Correos y Telégrafos, y una Escuela Modelo.

Del predio, se recuperaron más de 12000 objetos de diversos materiales: cerámicos, vítreos, metálicos, constructivos, y orgánicos como óseos, fibras vegetales, cueros y semillas entre otros. Una vez concluida la excavación, los materiales fueron entregados al CIAP donde en estos momentos se están practicando los correspondientes análisis arqueofaunístico y botánico, los cuales develaron hasta el momento, el reconocimiento de más de 9000 restos de origen zoológico y botánico, hallados en las 15 estructuras intervenidas (pozos de basura, cisternas, pozos de aljibes, etc.) y la recolección de superficie. Esta metodología de trabajo, permitió determinar hasta el momento 68

especies, detectándose además el uso de restos óseos como materia prima para la manufactura de diversos objetos.

Es a partir de estos restos orgánicos donde podemos recrear los hábitos alimenticios en los distintos momentos de ocupación del sitio.

Palabras clave: Moreno 550 – Cisterna – Arqueozoología – Juan Manuel de Rosas.

LA IMPORTANCIA DE LOS RECURSOS VEGETALES EN CONTEXTOS DE
CAZADORES-RECOLECTORES DEL HOLOCENO TARDÍO (CA. 2000 AÑOS AP)
(MESETA DE SOMUNCURÁ, RÍO NEGRO).

Jorgelina Vargas Gariglio¹, Virginia Lynch² y Marco Giovannetti³

¹CONICET. División de Arqueología, FCNyM-UNLP / jorgelinagariglio@gmail.com

²División de Arqueología, FCNyM, UNLP / lynchvirginia@gmail.com

³CONICET-División Arqueología-FCNyM, UNLP / mgiovannetti@conicet.gov.ar

En el presente trabajo se dan a conocer los resultados de los primeros análisis funcionales, y de almidones presentes en los instrumentos de molienda de la localidad arqueológica Laguna Azul, Meseta de Somuncurá (provincia de Río Negro). El abordaje analítico de los restos arqueobotánicos en diferentes contextos, nos permite estudiar la importancia que han tenido las plantas dentro de las dinámicas socio-económicas de los grupos humanos. Estos análisis aplicados a materiales arqueológicos, se han incrementado en los últimos años incluyendo diversas líneas de investigación para comprender el papel que han tenido los recursos vegetales en la dieta de grupos cazadores-recolectores. Sin embargo, hasta el momento, la mayor parte de estas investigaciones se han realizado en contextos agro-pastoriles debido a la importancia que tuvieron estos recursos en dichas sociedades. Las manos y morteros registrados en la estratigrafía de tres estructuras de piedra (parapetos) se relacionarían al equipamiento del espacio para ocupaciones estacionales. Con el objetivo de identificar el posible uso de estos materiales en el procesamiento de vegetales fue necesario realizar un análisis de los microrestos como una vía directa de contrastación. Los instrumentos, están asociados a dos fechados radiocarbónicos: de 1756±28 años AP (D- 007084; carbón; $\delta^{13}C = 20.2\text{‰}$) y otro de 1906±26 años AP (D-007085; carbón; $\delta^{13}C = -19.8\text{‰}$). Los análisis funcionales nos permitieron observar los modos de uso y la identificación de los activos/pasivos de estos instrumentos. Por otro lado la muestra analizada de microvegetales fue comparada con una colección de referencia para una identificación específica. Los resultados, revelaron datos innovadores acerca de

las relaciones humano-vegetales, y sobre los circuitos de movilidad de los cazadores-recolectores en el área de estudio durante el Holoceno tardío.

Palabras clave: Instrumentos de molienda – Restos vegetales – Cazadores-recolectores – Movilidad – Somuncurá

La alimentación del pasado en el presente

EL GRANO DORADO OLVIDADO: PRESENCIA DEL AMARANTO SILVESTRE EN EL REGISTRO ARQUEOLOGICO DEL NOA Y SU USO EN LA ACTUALIDAD. Guillermo Arreguez

PAUTAS DE PROCESAMIENTO Y CONSUMO DE ARTIODÁCTILOS DURANTE EL HOLOCENO EN CASA DE PIEDRA DE ROSELLÓ (ALDEA BELEIRO, SUDOESTE DE CHUBUT). Mailín Rocío Campos

ALGO MÁS QUE CARNE EN EL PLATO: PASTOREO, IDENTIDAD Y ARQUEOLOGÍA EN LA PUNA MERIDIONAL ARGENTINA. Jennifer Grant

EL APROVECHAMIENTO DE LA LLAMA (LAMA GLAMA) EN EL OESTE TINOGASTEÑO A TRAVÉS DEL TIEMPO (CA. SIGLO V A.C. AL PRESENTE). Juan Pablo Miyano y Norma Ratto

EVIDENCIA DE CONSUMO Y MANIPULACIÓN DE PLANTAS EN EL SITIO ARQUEOLÓGICO INKA EL SHINCAL DE QUIMIVIL. UN APORTE DESDE LOS MICRORRESTOS VEGETALES EN CÁLCULO DENTAL. Aldana Tavarone, Aylén Capparelli, María de los Milagros Colobig, Vanina Castillón, Reinaldo A. Moralejo

PRIMERAS APROXIMACIONES AL ESTUDIO DE MICRORRESTOS VEGETALES PRESENTES EN ARTEFACTOS CERÁMICOS DEL SITIO EL DIQUECITO (LAGUNA MAR CHIQUITA, CORDOBA). Aldana Tavarone, María de los Milagros Colobig y Mariana Fabra

APROXIMACIONES A LOS SABERES Y LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN SAN VICENTE, PROVINCIA DE BUENOS AIRES. Miriam Noemí Vommaro y Mariel Alejandra López

EL GRANO DORADO OLVIDADO: PRESENCIA DEL AMARANTO SILVESTRE EN EL REGISTRO ARQUEOLOGICO DEL NOA Y SU USO EN LA ACTUALIDAD

Guillermo Arreguez¹

¹Instituto Superior de Estudios Sociales-CONICET, Facultad de Ciencias Naturales e IML-UNT, Instituto de Arqueología y Museo- UNT, Tucumán, Argentina / puchiarreguez@hotmail.com

La importancia social, cultural y simbólica de los granos andinos es conocida desde tiempos milenarios por la comunidades originarias campesinas que habitan los andes centro-sur; sin embargo es partir de comienzos del siglo XXI que dichos granos toman renombre continental y mundial a partir del conocimiento de sus beneficios nutricionales y económicos. En este sentido, fue la quinoa la que tuvo quizás mayor atención por parte de los investigadores que orientaron sus esfuerzos al conocimiento de nuevas especies y a las características agronómicas y económicas de las mismas.

Dentro de este panorama global, los arqueólogos también orientaron sus esfuerzos principalmente en conocer el origen y domesticación de la quinoa en los andes, mientras que otros granos andinos como el amaranto quedaron en un segundo plano. En este sentido, este trabajo tiene como objetivo realizar una trayectoria de la presencia del amaranto en tiempos prehispánicos, tratando de identificar su presencia en distintos sitios arqueológicos del NOA con cronologías y funcionalidades diferentes. De esta forma se presentan tres sitios arqueológicos (sitio Peñas de la Cruz, Peña de las Trampas y Cueva de Los Corrales 1) en los cuales se identificó la presencia de amaranto silvestre asociados a distintas cronologías. Así mismo se propone comparar la información arqueológica con investigaciones acerca de los usos actuales del amaranto silvestre en el NOA y los andes centro-sur.

Las evidencias tempranas de este grano/semilla en los andes centro-sur son escasas, centrándose su hallazgo en contextos relacionados a momentos netamente agro-pastoriles. En nuestro país los hallazgos de este grano siguen

la misma tendencia y su presencia en los sitios arqueológicos del Holoceno temprano y medio son muy reducidos. Hasta el momento la mayor información acerca del uso y consumo de vegetales por parte de cazadores tempranos, proviene de la información microbotánica, es decir, del análisis de indicadores microscópicos constituidos por microfósiles vegetales. El hallazgo de carporrestos vegetales en sitios tempranos del NOA es de gran importancia, ya que se empieza a conocer la evidencia macroscópica de lo que pudo ser parte de la dieta los grupos cazadores-recolectores que habitaron esta zona.

Palabras clave: Cazadores-recolectores – Amaranto silvestre – Noroeste argentino

PAUTAS DE PROCESAMIENTO Y CONSUMO DE ARTIODÁCTILOS DURANTE EL HOLOCENO EN CASA DE PIEDRA DE ROSELLÓ (ALDEA BELEIRO, SUDOESTE DE CHUBUT)

Mailín Rocío Campos¹

¹Facultad de Filosofía y Letras (UBA) / mailinrcampos@gmail.com

En este trabajo se presentan los resultados del análisis zooarqueológico de los restos óseos provenientes de la cueva principal del sitio Casa de Piedra de Roselló (CP1), ubicado en Aldea Beleiro (SO de Chubut), en un ambiente de ecotono bosque-estepa, aproximadamente a unos 5 km de la frontera internacional con Chile. CP1 se destaca por su larga secuencia de ocupación con cronologías que van desde el Holoceno temprano (9007/8658 años cal. AP) hasta momentos de contacto hispano-indígena (543/461 años cal. AP). En un análisis económico y tafonómico preliminar de la fauna de CP1 se identificó la presencia y explotación de *Lama guanicoe* e *Hippocamelus bisulcus* en los contextos del Holoceno medio. Aquí, se profundizará el estudio económico de los artiodáctilos como recurso alimenticio incorporando los restos óseos de las capas 6 y 2 asignadas al Holoceno temprano y tardío. Así, el objetivo de este trabajo es ampliar el conocimiento de las modalidades de uso y consumo de los artiodáctilos durante el Holoceno a través del estudio de las modificaciones culturales observadas en los conjuntos óseos bajo control tafonómico. En el análisis se consideraron las marcas de procesamiento, los patrones de fractura y la alteración térmica con la finalidad de discutir cambios o continuidades a lo largo de la secuencia en los patrones de aprovechamiento de estos recursos. Este estudio cobra relevancia debido a la ubicación estratégica de CP1 con acceso a recursos del bosque y de la estepa, lo que permite vislumbrar el rol que jugaron las decisiones humanas en la selección y procesamiento de ungulados de distintos ambientes a lo largo del Holoceno.

Palabras clave: Subsistencia – Holoceno – Ecotono bosque-estepa – *Lama guanicoe* – *Hippocamelus bisulcus*

ALGO MÁS QUE CARNE EN EL PLATO: PASTOREO, IDENTIDAD Y ARQUEOLOGÍA EN LA PUNA MERIDIONAL ARGENTINA.

Jennifer Grant¹

¹CONICET-INAPL / jennygrantlett@gmail.com

La puna Catamarqueña ha sido escenario de una larga historia de interacciones entre las poblaciones humanas y los camélidos sudamericanos. Los estudios zooarqueológicos realizados en Antofagasta de la Sierra señalan que los camélidos constituyeron un recurso clave en el desarrollo de las sociedades prehispánicas locales, desde las primeras comunidades cazadoras hasta los posteriores grupos de pastores de llamas.

En la actualidad, el pastoreo continúa siendo una de las principales actividades económicas del área, pero el papel fundamental de las llamas en la vida de los pobladores ha ido mermando en las últimas décadas, junto con las estrategias tradicionales de pastoreo. Entre los diversos factores que intervienen en este proceso se incluye la introducción de animales exóticos en los rebaños, la confrontación con modelos de vida urbanos y la necesidad de manejo de moneda.

Es de remarcar que este proceso de paulatino abandono de las prácticas pastoriles y de tecnologías tradicionales relacionados a los camélidos se produce en un momento en que se detecta un cambio positivo en la percepción hacia el ganado autóctono y la etnicidad en general, promovido fundamentalmente por la creciente afluencia de turismo a la localidad.

El objetivo de esta presentación es reflexionar respecto a la potencialidad que tienen los estudios arqueológicos y etnozoológicos para generar información de base que pueda ser empleada en el proceso actual de revalorización del pastoreo de camélidos, no solo como actividad de producción animal sino también como modo de vida y recurso identitario de raíces milenarias. En este sentido, daremos a conocer los primeros resultados obtenidos en un proyecto orientado a cooperar con la recuperación,

mantenimiento y fortalecimiento de estrategias que permitan un uso sustentable de llamas por parte los habitantes de Antofagasta de la Sierra, haciendo hincapié en la importancia de los camélidos sudamericanos y las técnicas ancestrales de manejo de estos como parte de la herencia biocultural de la región.

Palabras clave: Pastoreo – Arqueología – Identidad – Camélidos – Antofagasta de la Sierra

EL APROVECHAMIENTO DE LA LLAMA (*LAMA GLAMA*) EN EL OESTE TINOGASTEÑO A TRAVÉS DEL TIEMPO (CA. SIGLO V A.C. AL PRESENTE)

Juan Pablo Miyano¹ y Norma Ratto²

¹Instituto de las Culturas (UBA-CONICET) / jpmiyano@gmail.com

²Instituto de las Culturas (UBA-CONICET) / norma.ratto@gmail.com

El objetivo de este trabajo es dar cuenta del uso y aprovechamiento de la llama (*Lama glama*) en el oeste tinogasteño (Catamarca, Argentina) a través del tiempo, desde las primeras sociedades agropastoriles (ca. V a. C.) hasta el presente. Para ello se articulan distintos tipos de fuentes de información. Por un lado, y para el período prehispánico, se considera la evidencia arqueofaunística de sitios arqueológicos emplazados en distintos ambientes del oeste tinogasteño (valle de Fiambalá, precordillera y puna transicional de Chaschuil). Por otro lado, y para los momentos postconquista española, se tienen en cuenta los relatos contenidos en la *Colección de Folklore* (1921), los Censos Nacionales Agropecuarios (realizados desde 1888) y las entrevistas y trabajos de campo llevados a cabo entre pobladores actuales del oeste tinogasteño.

La integración de estos distintos tipos de datos permite llevar a cabo una primera aproximación a los cambios y/o continuidades en el uso de la llama en el oeste tinogasteño en la amplia escala temporal amplia. Por un lado, se destaca que la llama pierde importancia tras la conquista española, siendo reemplazada por el ganado introducido (bovino, caprino, ovino, equino y mular). Dicho reemplazo se da no solo con relación a los recursos nutricionales (carne) sino también a los tecnológicos (fibra y carga/transporte) al mismo tiempo que se incorpora un nuevo recurso nutricional proveniente del ganado bovino y caprino: la leche. Por otro lado, y pese a los cambios introducidos por la conquista española y la desestructuración social producto del régimen de encomiendas, se destaca la persistencia de ciertas prácticas prehispánicas

vinculadas a las llamas en el siglo XX (*e.g.* señalada) así como también su cría y consumo pero en una escala bajísima si se la compara con el resto del ganado.

Palabras clave: Camélidos sudamericanos – Animales domésticos – Catamarca

EVIDENCIA DE CONSUMO Y MANIPULACIÓN DE PLANTAS EN EL SITIO
ARQUEOLÓGICO INKA EL SHINCAL DE QUIMIVIL. UN APOORTE DESDE LOS
MICRORRESTOS VEGETALES EN CÁLCULO DENTAL

Aldana Tavarone¹, Aylen Capparelli², María de los Milagros Colobig³, Vanina
Castillón⁴, Reinaldo A. Moralejo⁵

¹Instituto de Antropología de Córdoba (IDACOR - CONICET). Facultad de Filosofía y Humanidades (UNC) / aldyt@hotmail.com

²División Arqueología, Museo de La Plata. CONICET. Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP) / aylencapparelli@fcnym.unlp.edu.ar

³Laboratorio de Arqueología. Centro de Investigación Científica y de Transferencia de Tecnológica a la Producción CICYTP (CONICET-UADER) / milagroscolobig@gmail.com

⁴División Arqueología, Museo de La Plata. CONICET. Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP) / vaninacastillon@hotmail.com

⁵División Arqueología, Museo de La Plata. CONICET. Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP) / reinaldomoralejo@yahoo.com.ar

El análisis de los microrrestos vegetales (silicofitolitos y gránulos de almidón) contenidos en el cálculo dental se ha convertido en un instrumento fundamental en los trabajos arqueológicos ya que brinda una referencia directa sobre las plantas que fueron consumidas y/o manipuladas con los dientes, contribuyendo a precisar las interpretaciones sobre las actividades cotidianas de las personas a lo largo del tiempo. En este trabajo se comunican los primeros resultados obtenidos a partir del estudio de los microrrestos vegetales hallados en el cálculo dental de un individuo adulto masculino, con deformación craneana intencional, recuperado en el sitio arqueológico El Shincal de Quimivil (Londres, provincia de Catamarca). Este sitio constituyó un importante centro político, administrativo y ceremonial Inka del Noroeste argentino. El material se extrajo con una cureta odontológica, disgregado en un mortero y montado en aceite de cedro para su observación al microscopio; cada preparado fue escaneado con aumento de 400x. Los resultados sugieren el uso alimenticio, medicinal y/o tecnológico de plantas silvestres locales afines a la familia de las Poáceas,

representada principalmente por las subfamilias Panicoideae, Chloridoideae y Danthonioideae, a la familia de las Arecáceas –escasamente distribuida en áreas más alejadas del sitio– y al género *Prosopis* sp. (algarrobo). A su vez, se identificó un elemento asociado a la familia de las Podostemáceas, localizadas en el NO y NE de Argentina y áreas neotropicales de Sudamérica. Con respecto a las plantas cultivadas se observaron morfotipos vinculados a *Zea mays* (maíz) y a tubérculos andinos, tales como cf. *Solanum tuberosum* (papa) y *Tropaeolum tuberosum* (mashua), esta última sin evidencia previa en el sitio. La diversidad específica y de procedencia geográfica del registro vegetal del material analizado es coherente con un individuo procedente del altiplano boliviano, tal como indican las características morfométricas de los restos óseos recuperados y el estudio de los objetos materiales correspondiente a su ajuar.

Palabras clave: Microrrestos vegetales – Silicofitolitos – almidones – Cálculo dental – El Shincal de Quimivil

PRIMERAS APROXIMACIONES AL ESTUDIO DE MICRORRESTOS VEGETALES
PRESENTES EN ARTEFACTOS CERÁMICOS DEL SITIO EL DIQUECITO (LAGUNA
MAR CHIQUITA, CORDOBA)

Aldana Tavarone¹, María de los Milagros Colobig² y Mariana Fabra³

¹Laboratorio de Bioantropología. Instituto de Antropología de Córdoba (IDACOR-CONICET). Museo de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades (UNC) / aldana.tavarone@gmail.com,

²Laboratorio de Arqueología. Centro de Investigación Científica y de Transferencia Tecnológica a la Producción. CICYTP (CONICET- UADER) / milagroscolobig@gmail.com

³Laboratorio de Bioantropología. Instituto de Antropología de Córdoba (IDACOR-CONICET). Museo de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades (UNC) / marianafabra@ffyh.unc.edu.ar

En la actualidad, el estudio de los microrrestos vegetales (silicofitolitos y gránulos de almidón) se ha convertido en un instrumento primordial para la reconstrucción de los modos de vida y patrones de subsistencia de los grupos humanos en el pasado. Su observación detallada logra darnos referencias de la vida cotidiana de las poblaciones arqueológicas, revelando por caso su relación con las plantas seleccionadas ya sea con fines alimenticios o que posean algún tipo de funcionalidad relacionada con aspectos simbólicos o incluso medicinales. En este marco, presentamos los primeros resultados obtenidos del análisis de microrrestos vegetales hallados en el residuo adherido a fragmentos cerámicos del sitio arqueológico El Diquecito (537 ± 57 ^{14}C años AP), los cuales amplían y profundizan estudios previos realizados sobre tártaro dental humano que dan cuenta de los diferentes usos de las plantas en el noreste de la provincia de Córdoba a lo largo del Holoceno tardío (*ca.* 2000-300) años. Estos resultados aportan información tanto sobre las plantas que fueron seleccionadas, procesadas, consumidas y/o manipuladas, como acerca de la variabilidad artefactual y contextual de la cerámica considerada. El material fue obtenido mediante el raspado en seco de siete fragmentos cerámicos. La metodología para la extracción del sedimento implicó la limpieza de las

superficies a muestrear con agua destilada y un cepillo de cerdas suaves para eliminar el polvo superficial. Posteriormente, se raspó aproximadamente 1 cm² de las superficies tanto internas y externas de los recipientes con una espátula metálica. Finalmente, el sedimento recolectado fue montado sobre un portaobjeto en un medio de aceite de cedro para su observación bajo el microscopio en 400X. Los resultados obtenidos indican la presencia de una amplia variedad de morfotipos afines a gramíneas, como así también de maíz (*Zea mays*), papa (*Solanum tuberosa*), algarrobo (*Prosopis* sp.) y Palma Caranday (*Trithrinax campestris*).

Palabras clave: Fitólitos - Granos de almidón - Cerámica - Mar Chiquita - Córdoba

APROXIMACIONES A LOS SABERES Y LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN SAN VICENTE, PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Miriam Noemí Vommaro¹ y Mariel Alejandra López²

¹Instituto de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Sociales (UCA) – CONICET / vommaromiriam@gmail.com

²Instituto de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Sociales (UCA) – CONICET / marielarqueologia@yahoo.com.ar

El avance de las economías industrializadas y lógicas urbanas en el espacio bonaerense a fines del siglo XX y principios del XXI, ha inducido a cambios de tendencias en los sistemas alimentarios sobre la población de la localidad de San Vicente. Si, por una parte, aquellos procesos son caracterizados por la ampliación de las oportunidades de vida, por la otra están acompañados por el resquebrajamiento de los mecanismos del tejido social que vinculan a la vida social con la localidad, tendiendo a generar en los sistemas alimentarios una desconexión entre la experiencia contemporánea y la de las generaciones pasadas. Sin embargo, San Vicente experimenta actualmente, como parte de la población del tercer cordón del Área del Gran Buenos Aires, un proceso de industrialización y urbanización desparejo, manteniendo particularmente un fuerte vínculo con la producción primaria, especialmente con una predominante producción ganadera establecida en el partido desde el siglo XIX. Estos cambios requieren ser considerados a partir de la documentación de las manifestaciones y modificaciones de los saberes y las prácticas alimentarias para conocer las realidades socioeconómicas locales.

En esta ponencia se expondrán los primeros avances del abordaje de los saberes y las prácticas alimentarias informales en torno a la obtención y el consumo de alimentos, que son compartidas por los habitantes de la localidad de San Vicente.

Palabras claves: Alimentación – Industrialización y urbanización – Localidad de San Vicente

Posters

PRIMERAS TENDENCIAS SOBRE LA SUBSISTENCIA EN LA COSTA NORTE DEL CURSO INFERIOR DEL RÍO NEGRO (PDO. DE PATAGONES, PROVINCIA DE BUENOS AIRES). Ana Paula Alcaráz, Luciana Stoessel, Gustavo Martínez y Gustavo Martínez

DIETA Y SALUD A BORDO. Verónica Aldazabal

FRONTERA, HÁBITOS Y VIDRIOS: EL CASO DEL FORTÍN TAPERA DE SABINO (PDO. DE TRES ARROYOS, BUENOS AIRES). Vanesa N. Bagaloni e Irene C. Bracco

COCINA EN LOMA L'ÁNTIGO: EVIDENCIAS DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN UN POBLADO DEL VALLE DEL CAJÓN, CATAMARCA (SIGLOS XIII A XV D.C.). María Fabiana Bugliani, Sofía Fernández Sancha y Carlos Belotti López de Medina

APROVECHAMIENTO Y CONSUMO DE GRASA ANIMAL DURANTE EL HOLOCENO TARDÍO EN CERRO PAMPA, SANTA CRUZ. Juan Dellepiane, Cecilia Chaile y Gisela Cassiodoro

LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL EN LA REGIÓN PAMPEANA DURANTE EL HOLOCENO TARDÍO. ANÁLISIS COMPARATIVO DE DOS ÁREAS A TRAVÉS DE SIG. Paula Escosteguy, Olivia Sokol, Mónica Salemme, Romina Frontini

UN ÁRBOL QUE ES "EL ÁRBOL": 2000 AÑOS DE PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN Y USO ALIMENTARIO DEL ALGARROBO (*Prosopis* L.) EN LA REGIÓN DE FIAMBALÁ, CATAMARCA. Irene Lantos y Norma Ratto

LA MESA ESTA SERVIDA. LA ALIMENTACIÓN EN UNA FAMILIA PORTEÑA DEL SIGLO XIX. Matilde M. Lanza

TIEMPOS DE CULTIVO Y CUALIDADES ALIMENTARIAS EN LAS VARIEDADES DE MAÍZ DE LOS ANDES DEL SUR. Carina Llano y Nurit Oliszewski

UNA APROXIMACIÓN A LA COMENSALIDAD DE LAS SOCIEDADES DEL PRIMER MILENIO EN TILCARA DESDE LOS RECIPIENTES CERÁMICOS. María Gabriela Musaubach, Vanesa Beatriz Juarez, Huilen Priscila Romero, Luciana Sejas Paliari y Tatiana Albornoz

SABORES CON SABER. APORTES AL ESTUDIO DEL VALOR CULTURAL AGROALIMENTARIO DE LAS COCINAS REGIONALES EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA. María Gabriela Musaubach, Agustina Scaro, Federico M. Sona Sombory, Álvaro J. Alavar, Lilian Urbina, Nayra M. de M. Toconás Venencia, Pablo Contreras y Celestina Abalos

ANÁLISIS PALEODIETARIO DE INDIVIDUOS DEL PERÍODO FORMATIVO HALLADOS EN SITIOS ARQUEOLÓGICOS DE AMAICHA DEL VALLE (TUCUMÁN, ARGENTINA). Pablo Ojeda, Violeta A. Killian Galván, Carolina Somonte, Carlos Baied y Héctor O. Panarello

PROCESAMIENTO DE PRESAS EN EL SITIO CASA DEL MINERO 1: UN ENFOQUE ESPACIAL. Valiza Davis Catalina, Skarbun Fabiana y Frank Ariel

PRIMERAS TENDENCIAS SOBRE LA SUBSISTENCIA EN LA COSTA NORTE DEL
CURSO INFERIOR DEL RÍO NEGRO (PDO. DE PATAGONES, PROVINCIA DE
BUENOS AIRES)

Ana Paula Alcaráz¹, Luciana Stoessel², Gustavo Martínez³ y Gustavo Martínez⁴

¹INCUAPA-CONICET, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires / aalcaraz@soc.unicen.edu.ar

²INCUAPA-CONICET, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires / lstoesse@soc.unicen.edu.ar

³INCUAPA-CONICET, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires / gmartine@soc.unicen.edu.ar

⁴Instituto de Geología de Costas y Cuaternario, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad Nacional de Mar del Plata / gustavo.gmarti@gmail.com

El conocimiento acerca de la subsistencia de las poblaciones cazadoras-recolectoras que ocuparon el sector vinculado a la cuenca del río Negro proviene principalmente de las investigaciones llevadas a cabo en su curso medio (Prates 2008; Mange 2019). Estos trabajos mostraron el aprovechamiento de una gran diversidad de especies de fauna mayor (e.g., artiodáctilos y ruidos) y menor (e.g., roedores, tortuga terrestre, dasipódidos, aves de pequeño y mediano tamaño, peces y moluscos) a lo largo del Holoceno tardío. Recientemente, comenzaron las investigaciones sistemáticas en el curso inferior de este río, en su costa norte. Se detectaron varios sitios arqueológicos y se llevaron a cabo excavaciones en “El Churlaquin”. Este sitio se encuentra en una terraza fluvial, a ca. 50 m de la margen del río y a 50 km de la costa atlántica. Estos trabajos dieron cuenta de una importante cantidad y diversidad de materiales arqueológicos como artefactos líticos, cerámica, materiales de molienda y restos faunísticos. Un fechado de ca. 2500 años AP (aun no publicado) indica ocupaciones del Holoceno tardío. En este trabajo se presentan los resultados preliminares realizados en el conjunto zooarqueológico con el fin de comenzar a generar información acerca de la dieta de los grupos que habitaron esta área. El análisis preliminar del material óseo recuperado reveló

la presencia de una importante diversidad taxonómica: *Lama guanicoe*, aves medianas, Caviidae, Ctenomyidae, *Chelenuoides* sp., Anura, Dasypodidae, Osteichthyes, *Diplodon* sp., entre otros. Algunos de estos taxa presentan evidencias (e.g., huellas de corte, fracturas y alteración térmica) que indican su aprovechamiento por parte de los grupos humanos. Inicialmente, las tendencias obtenidas muestran un escenario similar al propuesto para la parte media de esta cuenca fluvial. En este sentido, se observa que la dieta de los grupos humanos estaría caracterizada por el consumo de una amplia diversidad de especies, entre las cuales los animales terrestres de mayor porte, como los guanacos, habrían ocupado un rol central entre los recursos alimenticios.

Palabras clave: Costa norte del río Negro – Holoceno tardío – Subsistencia – Recursos faunísticos

Referencias

Prates, L. 2008. *Los indígenas del río Negro. Un enfoque arqueológico*. Sociedad Argentina de Antropología. Buenos Aires.

Mange, E. 2019. *Investigaciones arqueológicas en la margen sur del valle medio-superior del río Negro (provincia de Río Negro)*. Tesis doctoral inédita. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata

DIETA Y SALUD A BORDO

Verónica Aldazabal¹

¹IMHICIHU-CONICET – Museo naval de la Nación / varalda2@gmail.com

La cocina y la alimentación, se refieren también a problemáticas aparentemente ajenas a lo culinario como el cuidado de la salud y condiciones de los marineros.

Mientras la navegación fue de cabotaje, a vista de costa, y sin incursionar en el mar abierto, el hombre prácticamente no supo lo que era el escorbuto o la falta de algunos recursos alimenticios. Pero con la etapa de las grandes exploraciones oceánicas, y sin el conocimiento de las cualidades y nutrientes que tenían los alimentos, así como de la existencia de vitaminas y sus propiedades, surgen diversas explicaciones y respuestas a las nuevas enfermedades. No sólo los alimentos sino el agua y bebidas fueron parte de las diversas interpretaciones y soluciones médicas.

El poster propone una revisión de algunos de las prácticas, hoy consideradas como curiosidades, aplicadas a bordo de navíos de diverso origen (inglés, español), en el aprovisionamiento y uso del agua, enfermedades relacionadas con las pautas de consumo, como una manera de presentar aspectos culturales acerca de los valores e ideas relacionadas con los alimentos.

Palabras clave: Navegación – Enfermedades – Consumo – Alimentos – Valores

FRONTERA, HÁBITOS Y VIDRIOS:
EL CASO DEL FORTÍN TAPERA DE SABINO
(PDO. DE TRES ARROYOS, BUENOS AIRES)

Vanesa N. Bagaloni¹ e Irene C. Bracco²

¹CONICET, Centro de Ciencias Naturales, Ambientales y Antropológicas y Fundación Azara, Universidad Maimónides – Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP) / bagaloni.vanesa@maimonides.edu

²Facultad de Filosofía y Letras (UBA) – Centro de Ciencias Naturales, Ambientales y Antropológicas y Fundación Azara, Universidad Maimónides.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, la denominada “Frontera Sur y Costa Sur” bonaerense se configuró como espacio a partir de múltiples avances civiles e incursiones militares y el consecuente establecimiento de asentamientos -p. e. ranchos, fortines, estancias, comercios, tolderías- en diversos contextos (Bagaloni 2014; Bagaloni y Pedrotta 2018). Este avance gradual de la población, fundamentalmente europea y criolla, constituyó un mecanismo de apropiación de los recursos y las tierras de los pueblos originarios, así como posibilitó la inserción de los habitantes de estos asentamientos en distintos circuitos comerciales locales, regionales y globales.

En este póster se presentan los resultados del estudio del conjunto vítreo hallado a partir de una recolección superficial en el fortín Tapera de Sabino (1864), el cual consiste en un montículo rodeado por un foso. El análisis de los materiales de vidrio (n=62) siguió los lineamientos propuestos por Pedrotta y Bagaloni (2006) y tuvo como objetivo general ampliar el conocimiento de los modos de vida, la dieta y los hábitos, en el espacio fronterizo y en particular, identificar la procedencia, función y cronología de los objetos vítreos. Dentro de los resultados obtenidos se identificaron ocho recipientes, entre ellos, cuatro botellas, un frasco, dos recipientes cilíndricos y uno cuadrado. Estos recipientes nos aportan evidencia sobre hábitos cotidianos como el consumo de bebidas alcohólicas y de alimentos así como el cuidado e higiene personal. Además, se

consignaron fragmentos de vidrio plano “tipo ventana” que refieren a las estructuras habitaciones del fortín.

Palabras clave: Vidrio – Fortín – Frontera bonaerense – Segunda mitad del siglo XIX

COCINA EN LOMA L'ÁNTIGO: EVIDENCIAS DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN UN POBLADO DEL VALLE DEL CAJÓN, CATAMARCA (SIGLOS XIII A XV D.C.)

María Fabiana Bugliani¹, Sofía Fernández Sancha² y Carlos Belotti López de Medina³

¹Instituto de las Culturas (UBA-CONICET) / fbugliani@gmail.com

²Instituto de las Culturas (UBA-CONICET) / sofifernandezsancha@gmail.com

³Instituto de las Culturas (UBA-CONICET) / crbelotti@gmail.com

El objetivo del presente trabajo es exponer los avances de las investigaciones efectuadas en el poblado Loma l'Ántigo, un sitio arqueológico del Período Tardío en el valle del Cajón (Catamarca) en torno a los “modos de hacer” y, como parte de ellos, a las prácticas alimentarias.

En la preparación y consumo de comida se involucran distintos enseres y espacios conformando una red que incluye, además de estos aspectos materiales, saberes y técnicas culinarias, como también, las percepciones de quienes participan junto con aromas, texturas, sabores y colores de la comida. Desde la arqueología buscamos acercarnos a estas prácticas a través de la cultura material que integra el entramado de acciones resultante de estas prácticas.

Loma l'Ántigo es un poblado conglomerado que ocupa la cima de una loma aplanada en un área de 1,6. En esta oportunidad se presentan de manera integrada los resultados de los estudios realizados en el sitio que dan cuenta de actividades relacionadas con espacios de preparación de alimentos, procesamiento de recursos alimenticios y enseres para su preparación y consumo.

El análisis del material cerámico permitió la identificación de formas y tamaños de piezas posiblemente destinadas a distintas tareas culinarias. Los estudios de ácidos grasos efectuados sobre las mismas confirmaron, en varios casos, la presencia de residuos de origen vegetal y animal en los recipientes.

El estudio de la arqueofauna muestra que el orden más abundante es Artiodactyla y la familia más abundante es Camelidae. Se identificaron además

huesos de cérvidos, dasipódidos, cánidos silvestres, roedores (cricétidos, chinchillidos y ctenómidos) y valvas muy pequeñas de gasterópodos. La evidencia faunística sigue las tendencias generales observadas para el registro de la etapa agroalfarera en los valles.

Por su parte el análisis de carporrestos vegetales carbonizados permitió identificar la presencia de distintas plantas potencialmente comestibles y en algunos casos se detectaron rasgos diagnósticos de procesamiento que nos permitieron evaluar la existencia de distintas técnicas culinarias. Todos estos datos fueron evaluados junto con la reconstrucción de los contextos de hallazgo y con el análisis de distribución espacial de los distintos ítems analizados generando un panorama de la alimentación en este sitio.

Palabras clave: Prácticas alimentarias – Loma l'Ántigo – Período Tardío – Estudio multiproxy

APROVECHAMIENTO Y CONSUMO DE GRASA ANIMAL
DURANTE EL HOLOCENO TARDÍO EN CERRO PAMPA, SANTA CRUZ

Juan Dellepiane¹, Cecilia Chaile² y Gisela Cassiodoro³

¹CONICET-INAPL / juandelle09@hotmail.com

²CONICET-INGEIS / ceci.30.01@gmail.com

³CONICET-INAPL-UBA / gcassio@hotmail.com

El organismo humano ha demostrado una flexibilidad adaptativa a dietas diversas en su composición macronutricional. El aprovechamiento y consumo de grasa ósea ocupó un espacio importante en la dieta de los grupos cazadores-recolectores; en especial para aquellos cuya subsistencia dependió en gran medida de recursos alimenticios altos en proteínas. En el interior de la estepa patagónica, donde la diversidad ecológica de recursos explotables es baja, la subsistencia de los grupos humanos del pasado se solventó fundamentalmente a través del aprovechamiento integral del guanaco como presa principal; animal que se compone prioritariamente de carne magra y exhibe una escasa cantidad de grasa corporal.

El objetivo principal de este trabajo es contribuir a la discusión acerca del procesamiento, producción y almacenamiento de grasa animal en el centro-oeste de la provincia de Santa Cruz durante el Holoceno tardío. Se propone entonces un enfoque que combina la información derivada del estudio tecnofuncional y químicos del material cerámico junto con el análisis de muestras zooarqueológicas recuperadas en la localidad Cerro Pampa. De acuerdo con el modelo de poblamiento sugerido para la región, estos sectores habrían sido utilizados logística y/o estacionalmente en el pasado. Las investigaciones desarrolladas en los últimos años indican la existencia de una mayor variabilidad en los patrones de subsistencia. Es así que ha sido propuesto el desarrollo de una diversidad de tareas asociadas con la caza, su planificación, la obtención y procesamiento inicial de presas, junto con la producción y

almacenamiento de grasa animal para su posterior transporte y uso en los sectores bajos durante el invierno.

Palabras clave: Grasa animal – Fauna – Cerámica – Santa Cruz – Holoceno tardío

LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL EN LA REGIÓN PAMPEANA DURANTE EL HOLOCENO TARDÍO. ANÁLISIS COMPARATIVO DE DOS ÁREAS A TRAVÉS DE SIG

Paula Escosteguy¹, Olivia Sokol², Mónica Salemme³, Romina Frontini⁴

¹CONICET-Instituto de Arqueología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires / pdescosteguy@uba.ar;

²CONICET-Instituto de Arqueología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires / olivia.l.sokol@gmail.com

³CADIC-CONICET y Universidad Nacional de Tierra del Fuego / monica.salemme@gmail.com

⁴CONICET- Departamento de Humanidades, Universidad Nacional del Sur / frontiniromina@gmail.com

El uso de Sistemas de Información Geográfica (SIG) en arqueología presenta diversas aplicaciones, entre las cuales figuran los estudios arqueofaunísticos. En este trabajo nos proponemos analizar, con este método, los aspectos referidos a la alimentación, con el objetivo de plantear patrones de consumo diferencial de fauna y establecer un modelo de uso espacial de los recursos durante el Holoceno tardío.

Los contextos arqueofaunísticos de 11 sitios de la Región Pampeana previamente publicados y que han sido estudiados por más de 30 años, se toman como punto de partida para un estudio comparativo de la fauna consumida por los grupos nativos. Esto se plantea sobre una escala espacial a nivel de región para el Holoceno tardío. Los datos faunísticos utilizados provienen de 5 sitios ubicados en la Depresión del río Salado bonaerense y 6 en el Sudoeste de la provincia de Buenos Aires. Para la comparación se consideran las especies con evidencias de aprovechamiento antrópico distinguiendo la fauna pequeña (<15 kg), mediana (entre 15 kg y 50 kg) y grande (>50 kg). Se incorporan también al análisis los invertebrados de origen marino registrados en 2 de dichos contextos. Se cotejan las siguientes variables: representación proporcional de especies explotadas, marcas de corte (elemento anatómico, frecuencia, funcionalidad inferida de la marca), termoalteraciones, fracturas de origen

antrópico; y en el caso de los moluscos, el traslado del recurso desde el litoral Atlántico, además de la termoalteración.

Las comparaciones entre sitios ubicados en entornos acuáticos en dos áreas que comparten algunas singularidades permite analizar similitudes y diferencias en la selección de presas y en el procesamiento de alimentos animales. A partir de la aplicación de un entorno SIG, se discute la variabilidad de decisiones tomadas por los cazadores recolectores pampeanos en el lapso de 2500 a 400 años AP.

Palabras clave: Depresión del Salado – Sudoeste bonaerense – arqueofaunas – consumo

UN ÁRBOL QUE ES “EL ÁRBOL”: 2000 AÑOS DE PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN
Y USO ALIMENTARIO DEL ALGARROBO (*Prosopis* L.) EN LA REGIÓN DE
FIAMBALÁ, CATAMARCA

Irene Lantos¹ y Norma Ratto²

¹Instituto de las Culturas (FFyL, UBA - CONICET) / irelantos@gmail.com

²Instituto de las Culturas (FFyL, UBA - CONICET) / norma.ratto@gmail.com

En esta ponencia expondremos un rastreo de 2000 años de prácticas de recolección y uso alimentario de “el árbol” (algarrobo, *Prosopis* L.), en la región de Fiambalá, Catamarca. El objetivo de esta recopilación es su inclusión dentro de material de divulgación y de actividades de vinculación, que se encuentran actualmente en curso, en el marco de un proyecto de valorización del patrimonio alimentario para aportar al desarrollo del turismo gastronómico en la región.

Durante dos milenios las poblaciones interactuaron con “el árbol” para aprovecharlo como alimento, medicina, tinte, combustible, material de construcción, sombra, elemento simbólico-religioso, entre otros. Las interacciones no fueron meramente extractivas, sino que las poblaciones incidieron en la implantación de árboles y en el cuidado forestal. Particularmente, la recolección de la vaina fue importante para el sustento dietario de la población a lo largo del tiempo. Su resiliencia al estrés ambiental lo podría haber convertido en un recurso de recolección confiable en situaciones inseguras a lo largo de la historia regional, principalmente ligadas a eventos catastróficos volcánicos y a procesos de desestructuración social por las conquistas incaica y colonial, cuyas múltiples consecuencias se extienden hasta la actualidad.

Las evidencias arqueológicas (botánicas, químicas e isotópicas) de la preparación y consumo de bebidas y comidas datan desde el primer milenio de la era y se continúan durante el segundo. El registro se extiende hasta tiempos sub-actuales a través de la Encuesta Nacional de Folklore, con menciones a la preparación de bebidas (aloja, añapa) y productos alimenticios-medicinales (arropes). En la actualidad, a través de una serie de talleres en diferentes

localidades del municipio, registramos la elaboración artesanal de patay, alfajores, tortas de turrón. Algunas recetas incluyen ingredientes y métodos europeos, integrados a los nativos para generar “platos provinciales”. Este rastreo nos permitió conocer la profundidad temporal de las prácticas alimentarias ligadas a “el árbol”, que constituye un insumo indispensable para la puesta en valor de “el árbol” como patrimonio alimentario.

Palabras clave: El “árbol” – Algarroba – Prosopis – Patrimonio alimentario

LA MESA ESTA SERVIDA. LA ALIMENTACIÓN EN UNA FAMILIA PORTEÑA DEL SIGLO XIX

Matilde M. Lanza¹

¹ProArHEP, Depto. de Ciencias Sociales, UNLu / matildelanza@yahoo.com.ar

En el marco de un proyecto más amplio donde se está investigando la alimentación en contextos socioeconómicos y culturales diversos en el siglo XIX a partir de las evidencias del registro arqueológico y la información obtenida de los documentos escritos y visuales se presentan los resultados del estudio del sitio arqueológico Casa Fernández Blanco.

Comer es un fenómeno social y cultural. La alimentación no sólo incluye el comer determinados alimentos sino que implican una serie de prácticas y etapas que van desde la obtención, distribución, procesamiento, preparación, cocción, presentación, consumo y descarte y en cada una de estas etapas intervienen diferentes objetos de la cultura material y partes de los animales.

El objetivo específico del análisis del registro arqueológico recuperado en el sitio fue conocer aspectos de la alimentación de un segmento social alto en la ciudad en la segunda mitad del siglo XIX y para ello el análisis se centró principalmente en el registro arqueofaunístico y la cultura material relacionada con la alimentación (objetos de loza, vidrio, metal, etc.) complementándose con la consulta de documentos escritos y visuales.

La Casa Fernández Blanco se localiza en la actual calle Hipólito Yrigoyen 1418/1420 (calle denominada Victoria hasta 1946) en la Ciudad de Buenos Aires y perteneció a una familia acomodada de la época, los Fernández Blanco, entre mediados del siglo XIX a principios del siglo XX, y a quién fuera el creador del primer Museo Privado de la Argentina que lleva su nombre. Isaac Fernández Blanco el creador de dicho Museo fue uno de los primeros coleccionistas de la segunda mitad del Siglo XIX en la Argentina y perteneciente a una familia de status social alto en la sociedad de Buenos Aires.

Palabras clave: Arqueofaunas – Cerámicas históricas – Vidrios – Documentos

TIEMPOS DE CULTIVO Y CUALIDADES ALIMENTARIAS EN LAS VARIEDADES DE MAÍZ DE LOS ANDES DEL SUR

Carina Llano¹ y Nurit Olszewski²

¹CONICET (UNCUYO-FCAI) / llano.carina@gmail.com

²Instituto Superior de Estudios Sociales – CONICET-UNT

La región de estudio (provincias de Mendoza y Neuquén, Argentina) se encuentra en el límite latitudinal alcanzado por el desarrollo agrícola de raíz andina. Este límite se emplaza a la latitud del río Diamante (34°S), que marcaría un área de transición entre grupos humanos que experimentaron una historia cultural divergente. Los trabajos llevados a cabo hasta el momento evalúan desde una perspectiva temporal y espacial, los cambios que condujeron a la implementación de estrategias económicas de producción de alimentos y el límite latitudinal/altitudinal. La cronología disponible marca la presencia de este recurso desde ca. 2100 AP, con una muestra significativa de fechados directos y contextuales de maíz entre 1440-910 cal. AP. El objetivo de esta presentación es realizar una evaluación exhaustiva de los macrorrestos de maíz para determinar si existen variedades inter e intrasitio. Como segundo paso de análisis se propone comparar tiempos de cultivo y cualidades alimenticias que permitan interpretar la relación que existe entre los tipos de maíces recuperados. Para ello se propone una metodología de clasificación que los diferencie en maíces duros, semiduros, harinosos y dulces separándose de esta manera, de las clasificaciones tradicionales del NOA. Los datos obtenidos dan cuenta, por primera vez en el área, de la presencia de distintas variedades de maíz que nos indican el conocimiento del recurso y el rol que debe haber jugado en las estrategias económicas y sociales de los grupos humanos de la región y el intercambio con otras regiones vecinas como norte y centro de Chile, el noroeste y las sierras centrales de Argentina.

UNA APROXIMACIÓN A LA COMENSALIDAD DE LAS SOCIEDADES DEL PRIMER MILENIO EN TILCARA DESDE LOS RECIPIENTES CERÁMICOS

María Gabriela Musaubach¹, Vanesa Beatriz Juárez², Huilen Priscila Romero³,
Luciana Sejas Paliari⁴ y Tatiana Albornoz⁵

¹FHyCS (UNJu), InDyA (UNJu-UNT-CONICET-Gob. de Jujuy) / gmusaubach@fhyics.unju.edu.ar

²InDyA (CONICET-UNJu-UNT- Gob. de Jujuy) / vanesajuarezb@gmail.com

³FHyCS (UNJu) / priscilahuilen@gmail.com

⁴FHyCS (UNJu) / lucianapaliariBM@hotmail.com

⁵FHyCS (UNJu) / tattu1311@gmail.com

Las inmediaciones del Río Grande y en particular el Sector Central de la Quebrada de Humahuaca consiste en un espacio propicio para la producción agrícola a pequeña y mediana escala. En contextos arqueológicos (*ca.* 500 al 1000 dC) el hallazgo de recipientes cerámicos de grandes dimensiones, usados por las primeras sociedades aldeanas para almacenaje, da cuenta del potencial productivo de esta zona y su aprovechamiento. Esto sumado a la diversidad de morfologías registradas dan cuenta de las formas de *comensalidad* que pudieron tener lugar en dichas sociedades. Desde esta perspectiva, la presente contribución tiene como objetivo exponer los resultados preliminares de los estudios arqueobotánicos de microrrestos vegetales hallados en recipientes cerámicos. Así también, teniendo en cuenta las características de los residuos y aspectos tecno-morfológicos y funcionales de los contenedores, se apuntó a trazar líneas interpretativas referidas a las formas de preparación, servicio y consumo. Los microrrestos vegetales analizados provienen de un muestreo efectuado sobre 5 piezas: (3) tres ollas, (1) un vaso y (1) un pequeño plato. Las mismas provienen de los sitios Malka C-P (Carrazana Paredes) e Intiwayna (Iw) de la planta urbana de Tilcara. Dichas muestras se seleccionaron considerando la visibilidad -a nivel macroscópico- de residuos de uso y consumo sobre las superficies interna o externa de la pieza. Los estudios efectuados nos permitieron generar los primeros registros de las plantas consumidas por las

primeras sociedades aldeanas agrícolas. Asimismo, los estudios tecno-morfológicos efectuados en los recipientes cerámicos permitieron proponer para esta particular época y región, una forma de consumo en términos de comensalidad, donde la práctica de comer excede lo individual e implica una actividad social colectiva y compartida en pos de reforzar la cohesión, la solidaridad entre los participantes, entre los que invitan y los que reciben.

Palabras clave: Quebrada de Humahuaca – Estudios arqueobotánicos – Comensalidad – Sociedades aldeanas – Primer milenio

SABORES CON SABER. APORTES AL ESTUDIO DEL VALOR CULTURAL
AGROALIMENTARIO DE LAS COCINAS REGIONALES EN LA QUEBRADA DE
HUMAHUACA

María Gabriela Musaubach¹, Agustina Scaro², Federico M. Sona Sombory³,
Álvaro J. Alavar⁴, Lilian Urbina⁵, Nayra M. de M. Toconás Venencia⁶, Pablo
Contreras⁷ y Celestina Abalos⁸

¹FHyCS (UNJu), InDyA (UNJu-UNT-CONICET-Gob. de Jujuy) /
gmusaubach@fhyics.unju.edu.ar

²INECOA-CONICET/UNJu / ascaro@fhyics.unju.edu.ar

³FHyCS-UNJu / fedematiassona@gmail.com

⁴CISOR-CONICET/UNJu / alvarojosealavar@gmail.com

⁵FHyCS- UNJu / florcitadeamancay@hotmail.com

⁶IES Nro 1. La Quiaca-Abra Pampa

⁷ENERC NOA / pablo17contreras@gmail.com

⁸Comunidad Aborigen de Finca Tumbaya

En el marco de las investigaciones que se vienen realizando en el sector centro-sur de la Quebrada de Humahuaca (Dpto. Tumbaya, Jujuy), hemos comenzado a estudiar las prácticas y saberes culinarios tradicionales locales. Indagamos cuestiones vinculadas a los cultivos andinos del actual sistema agroalimentario quebradeño, que son utilizados como ingredientes en los recetarios locales considerados “tradicionales” por los pobladores quebradeños. Buscamos comprender la valorización y visibilización de las cocinas regionales como un componente dinámico de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales a partir de las construcciones y reflexiones de las comunidades locales. Para cumplir con este objetivo, en esta oportunidad abordaremos dos preparaciones: la Ulpada y el Picante de Mondongo. La primera es una bebida consumida diariamente. El Picante, además de ser consumido de manera cotidiana, es uno de los platos elegidos para compartir en eventos como el Jueves de Ahijados o Pachamama. El trabajo etnográfico y etnoarqueológico llevado a cabo nos permitió comprender las

trayectorias socio-productivas de estos alimentos desde el entramado de la vida cotidiana de los pobladores quebradeños. Exploramos el origen histórico de sus ingredientes, su procesamiento (recetas y pasos operativos), utensilios empleados en su preparación, entre otros elementos. Asimismo, su estudio nos permitió avanzar en la comprensión de las características de la vida social, económica y productiva de las comunidades quebradeñas. La futura incorporación a nuestro estudio de otras recetas, contextos de preparación y consumo, así como entrevistas a distintos actores permitirá profundizar nuestro conocimiento sobre las prácticas culinarias y la manera en que las comidas forman parte de la cultura, historia y tradición de un grupo social, comprendiendo la vinculación de los distintos saberes culinarios con un espacio y un tiempo, como un elemento constitutivo de las identidades locales.

Palabras clave: Cocinas regionales – Sistema agroalimentario – Quebrada de Humahuaca – Recetarios tradicionales – Cultura gastronómica

ANÁLISIS PALEODIETARIO DE INDIVIDUOS DEL PERÍODO FORMATIVO
HALLADOS EN SITIOS ARQUEOLÓGICOS DE AMAICHA DEL VALLE (TUCUMÁN,
ARGENTINA)

Pablo Ojeda¹, Violeta A. Killian Galván², Carolina Somonte³, Carlos Baied⁴ y
Héctor O. Panarello⁵

¹Centro de Investigaciones en Ecología Histórica / Facultad de Ciencias Naturales e
Instituto M. Lillo / Universidad Nacional de Tucumán / p.ojeda@hcosa.com.ar

²CONICET / Instituto Interdisciplinario Tilcara / Facultad de Filosofía y Letras /
Universidad de Buenos Aires / violetakillian@gmail.com

³Instituto de Arqueología y Museo / Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel
Lillo / Universidad Nacional de Tucumán / carosomonte@hotmail.com

⁴Centro de Investigaciones en Ecología Histórica / Facultad de Ciencias Naturales e
Instituto M. Lillo / Universidad Nacional de Tucumán / cbaied@yahoo.com

⁵INGEIS-CONICET-UBA / hpanarello@yahoo.com.ar

Se exponen los primeros resultados del análisis de isótopos estables del carbono sobre colágeno e hidroxiapatita ($\delta^{13}\text{C}_{\text{co}}$, $\delta^{13}\text{C}_{\text{ap}}$) y nitrógeno ($\delta^{15}\text{N}$) en seis individuos humanos hallados en contextos funerarios de los sitios arqueológicos Bajo Los Cardones (n = 2), El Remate (n = 1) y Finca Cruz (n = 3), todos ellos ubicados en la región de Amaicha del Valle (Tucumán, Argentina). Los mismos fueron efectuados en el registro óseo y dental de los individuos, considerando al menos dos mediciones en los molares 1 y 3 cuando estos estuvieran disponibles. A su vez, con el fin de construir modelos para la inferencia paleodietaria, se realizaron análisis isotópicos sobre ejemplares de fauna arqueológica (*Lama glama*) y actual (*Lama guanicoe*), como también en vegetales de consumo humano cultivados (*Zea mays* y *Chenopodium quinoa*) y silvestres (*Geoffroea decorticans*, *Prosopis nigra* y *Prosopis alba*). Finalmente, se midieron pasturas con potencial forrajero para camélidos, considerando los tres biomas que existen dentro del área de estudio (estepa arbustiva, ambientes de vega/pajonal y los pequeños bosques).

Se registró una escasa variación en la dieta humana a lo largo del tiempo, predominando siempre el maíz. Asimismo, los camélidos consumidos tuvieron un fuerte componente de forrajes bajo la vía fotosintética C_4 en su dieta, siendo probablemente resultado del uso de recursos del mundo agrícola (maíz o rastrojos de ese cultivo) para la alimentación de los rebaños. Esto pudo ser una respuesta a las necesidades de un complemento a la alimentación durante la estación seca o bien una estrategia mutualista desarrollada a fin de maximizar los rendimientos agrícola-pastoriles.

Palabras clave: Isótopos estables – Ecología isotópica – Sociedades agro-pastoriles – Historia de vida – *Zea mays*

PROCESAMIENTO DE PRESAS EN EL SITIO CASA DEL MINERO 1: UN ENFOQUE ESPACIAL

Valiza Davis Catalina¹, Skarbun Fabiana² y Frank Ariel³

¹CONICET-División de Arqueología. FCNyM-UNLP / catavaliza@hotmail.com

²CONICET-División de Arqueología. FCNyM-UNLP / fskarbun@gmail.com

³CONICET-División de Arqueología. FCNyM-UNLP / frank.ariel@gmail.com

En este trabajo buscamos evaluar cómo los grupos cazadores-recolectores finipleistocénicos que habitaron la Meseta Central de Santa Cruz organizaron el espacio en el sitio Casa del Minero 1. A partir de estudios previos en el sitio, propusimos que la cueva fue utilizada de manera redundante, durante cortos periodos de tiempo, de modo poco intenso, con redundancia en la elección del espacio donde se iniciaron las fogatas –las cuales sirvieron como articuladoras de las tareas de manufactura de herramientas–. Además, sostuvimos que la distribución de los artefactos líticos responde a un descarte primario vinculado con un bajo mantenimiento del espacio.

En tanto, el conjunto zooarqueológico presenta una amplia diversidad faunística, incluyendo tres taxas de camélidos (*Lama guanicoe*, y dos extintos: *Lama gracilis* y *Hemiauchenia paradoxa*), dos especies de zorro y aves (*Rhea pennata*). El análisis de los restos de camélidos indica que existió selección de partes, considerando al momento del traslado al sitio aquellas con alto contenido de carne, y aquellas con buena calidad y palatabilidad de la grasa medular. Las marcas antrópicas en los camélidos evidencian actividades vinculadas al descarte y la desarticulación de presas, así como actividades relacionadas al cuereo, a la manufactura de instrumental óseo y al consumo de médula. Los depósitos de manganeso constituyen el principal agente de alteración tafonómica de los huesos.

Considerando estos antecedentes, en este trabajo discutimos si existen patrones espaciales en la forma en que se distribuyen los restos óseos de la Unidad 4, y si este patrón puede relacionarse a las prácticas de procesamiento de presas, su preparación, consumo y descarte en el marco de la alimentación

y/u otras tareas realizadas por los grupos que habitaron la cueva. Asimismo, nos interesa analizar si estas prácticas fueron realizadas en articulación con los fogones.

Palabras clave: Zooarqueología – Alimentación – Distribución – Pleistoceno final – Patagonia