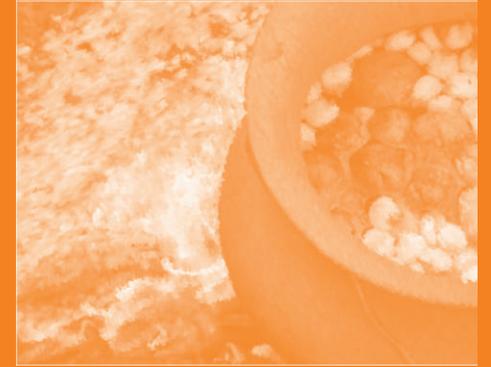


Libro de Resúmenes

Jornadas de Arqueología de la Alimentación



Jornadas de Arqueología de la Alimentación

Cultura material, prácticas y significados

Museo de Antropología, FFyH. UNC.
11, 12 y 13 de agosto de 2010
Córdoba, Argentina

Libro de Resúmenes

Editores

María del Pilar Babot

Francisco Pazzarelli

María Marschoff

LIBRO DE RESÚMENES

**JORNADAS DE
ARQUEOLOGÍA DE
LA ALIMENTACIÓN**

**Cultura Material, Prácticas
y Significados**

**11, 12 y 13 de agosto de 2010
Museo de Antropología,
Facultad de Filosofía y Humanidades
Universidad Nacional de Córdoba
Argentina**

Editores

**María del Pilar Babot
Francisco Pazzarelli
María Marschoff**



Autoridades

Universidad Nacional de Córdoba

Rectora: Carolina Scotto

Vicerrector: Hebe Goldenhersch

Facultad de Filosofía y Humanidades

Decana: Gloria Edelstein

Vicedecana: Silvia Ávila

Secretaría de Investigación, Ciencia y Técnica, FFyH

Secretario: Andrés Laguens

Museo de Antropología

Directora: Roxana Cattáneo

Editores

María del Pilar Babot

Francisco Pazzarelli

María Marschoff

Colaboración

Agustín Liarte

Lucía Ríos

Jornadas de Arqueología de la Alimentación

Córdoba, 11, 12 y 13 de agosto de 2010
Museo de Antropología
Facultad de Filosofía y Humanidades
Universidad Nacional de Córdoba
Argentina

Comisión Organizadora

María del Pilar Babot
Francisco Pazzarelli
María Marschoff

Instituciones Participantes

Museo de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades,
Universidad Nacional de Córdoba. Argentina
Instituto de Arqueología y Museo, Facultad de Ciencias Naturales e
Instituto Miguel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán. Argentina
Instituto Superior de Estudios Sociales, Centro Científico Tecnológico
Tucumán, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas/
UNT. Argentina

Avales y Auspicios

Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba
(Resolución 136/2010). Argentina
Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo,
Universidad Nacional de Tucumán. Argentina
Secretaría de Ciencia y Técnica, Universidad Nacional de Tucumán.
Argentina
ICAF-Argentina, International Commission on the Anthropology of Food
(ICAF)

PRESENTACIÓN

La alimentación en momentos pre y posthispánicos ha recibido la atención de arqueólogos, antropólogos e historiadores desde los inicios de la práctica disciplinar. Distintos aspectos del tema han sido trabajados y desde múltiples enfoques metodológicos; en Arqueología, entre los problemas que han guiado las investigaciones se destacan principalmente el establecimiento de tipos de dieta y de patrones de subsistencia. Estas problemáticas incluyeron considerar la producción, el procesamiento, el consumo y el descarte de recursos alimenticios, acompañados del estudio actual de bases de recursos y prácticas de consumo, lo cual ha sido encarado principalmente desde la arqueobotánica y la zooarqueología, en constante diálogo con la etnografía y la etnoarqueología. Los análisis de campos agrícolas y áreas de actividad en sitios domésticos, por ejemplo, así como los estudios de tecnología cerámica y lítica, también han efectuado aportes acerca de las trayectorias de los alimentos, aunque en el caso de las tecnologías, éstos han sido más bien indirectos. Así, la investigación arqueológica de la alimentación ha producido un cúmulo creciente de datos que refieren, principalmente, a la identificación y el tratamiento de recursos alimenticios de la flora y fauna y, en menor medida, a la cultura material implicada en dichos procesos.

En otras palabras, consideramos que a pesar de que la alimentación se reconoce como un fenómeno social amplio, que implica diversidad de prácticas y dimensiones de la vida social de una comunidad, los estudios arqueológicos aún no han superado su estudio por campos disciplinarios o materialidades específicas. La especialización en determinadas líneas de evidencia, si bien ha permitido avanzar en la identificación y comprensión de los recursos alimenticios en el pasado, no siempre facilitó la integración de nuestras interpretaciones en el marco de reflexiones más amplias, que contemplen los procesos completos de la alimentación, las distintas materialidades presentes, la diversidad de prácticas involucradas y los distintos significados en juego. En este sentido, el objetivo principal de las *Jornadas de Arqueología de la Alimentación*, es comenzar a discutir cuál es el potencial de un enfoque arqueológico interesado en la alimentación como práctica social, de qué maneras puede ser construido y de qué fuentes teóricas, metodológicas y empíricas puede nutrirse.

En este marco, las Jornadas se proponen generar un ámbito que reúna a especialistas en diferentes aspectos relacionados con el estudio arqueológico de la alimentación, en un evento inédito que supere el tratamiento por campos disciplinarios o materialidades. Estamos convencidos que diferentes puntos de vista, sean estos arqueológicos, antropológicos, históricos, museológicos y biológicos, pueden aportar valiosas discusiones teóricas, propuestas

metodológicas, estudios de casos y reflexiones sobre el tema. Así, en primer lugar, buscamos lograr una instancia de diagnóstico y síntesis que nos permita obtener un estado del arte sobre el tema. Por otro lado, esperamos avanzar en la definición de las posibilidades y potencialidades que un nuevo enfoque sobre la alimentación puede brindar a la interpretación del pasado. Así, pretendemos que estas Jornadas sienten las bases para instaurar un espacio periódico de discusión e integración multidisciplinario, en lo que consideramos es un enfoque prolífico sobre el tema

De acuerdo con los objetivos y el espíritu de las Jornadas, el encuentro se organiza como una mesa de discusión segmentada en bloques temáticos. La propuesta del Bloque I, *Problemáticas Actuales en el Estudio de la Alimentación*, reconoce que los estudios arqueológicos sobre la alimentación se enmarcan en problemáticas más amplias, que poseen distintas dimensiones teórico-analíticas y que pueden ser abordadas desde una diversidad de enfoques. En este sentido, la reflexión en torno a casos particulares se convierte en una herramienta útil a los efectos de iluminar aspectos de problemáticas generales. Algunos ejes incluidos en el Bloque I son: historia del estudio de la alimentación; categorías analíticas; diálogos entre categorías analíticas y categorías nativas, vínculos entre alimentación e identidad; cambios en las prácticas alimenticias y cambio social; alimentación y diferenciación social; alimentación e intercambios; división del trabajo; foodways; alimentos/comidas/ontologías; comensales humanos y no-humanos; comidas como ofrendas.

En el Bloque II, *Cultura Material y Alimentación*, se aborda la vinculación entre las prácticas de alimentación y la cultura material de una sociedad, lo cual constituye un enfoque ineludible en una mirada arqueológica sobre el tema. Aquí se incluyen, entre otras discusiones, las múltiples maneras en que construimos nuestras interpretaciones a partir de los datos arqueológicos aportados por distintas líneas de evidencia. Estas vinculaciones implican la integración de distintas perspectivas clásicas en el estudio de la alimentación junto con otras que no lo han sido tradicionalmente. Algunos ejes incluidos en el Bloque II son: cultura material y obtención de alimentos (producción, caza, recolección); intercambios; producción de comidas; prácticas de almacenamiento; consumo; la vida social de los alimentos y de las comidas; las redes de las comidas; cocinas y objetos; los alimentos como cosas: la comida como materialidad; etnoarqueologías; la agencia de las comidas.

No obstante, todas las discusiones anteriores reconocen que el análisis de las prácticas de alimentación en el pasado se enmarca en las discusiones actuales sobre el tema. Esta es la propuesta del Bloque III: *La Alimentación del Pasado en el Presente*. Aquí nos interesa reflexionar acerca de la relevancia que los enfoques, análisis y resultados de las investigaciones arqueológicas y

etnoarqueológicas pueden tener para el presente, en relación a su su aporte a las problematizaciones y definiciones de patrimonios alimentarios, a la gestión sustentable del territorio y del paisaje, al incremento de la calidad alimentaria y la soberanía alimentaria, entre otros temas. Algunos ejes incluidos en el Bloque III son: biodiversidad y patrimonios alimentarios; experiencias de recuperación de cultivos prehispánicos; saberes y técnicas de uso del suelo; producción y conservación; arqueología y políticas públicas relacionadas con la producción agroalimentaria; el desarrollo local y la gestión cultural; alimentación y turismo; alimentación y educación; alimentación y museos; seguridad y soberanía alimentaria.

¡Bienvenidos! La mesa está servida...

Pilar Babot, Francisco Pazzarelli y María Marschoff

Córdoba, agosto de 2010

RESÚMENES

BLOQUE I
PERSPECTIVAS ACTUALES EN EL ESTUDIO DE
LA ALIMENTACIÓN

Coordina:

Francisco Pazzarelli

*Becario CONICET – Museo de Antropología, FFyH,
Universidad Nacional de Córdoba. Argentina*

1

LAS TUMBAS DE INFANTES DEL VALLE CALCHAQUI NORTE: UNA METÁFORA DE LA ALIMENTACIÓN

Amuedo, Claudia Gabriela
FFyL, UBA - Argentina
claudiaamuedo@gmail.com

El objetivo del siguiente trabajo es discutir las categorías construidas en los contextos mortuorios, y específicamente cómo esferas distantes en nuestra ontología moderna y occidental, como la muerte y los alimentos, se articularon dentro de las experiencias cotidianas de los habitantes del Período Tardío (900-1970 DC) del Valle Calchaquí Norte (Prov. de Salta).

En relación a los aspectos teóricos, primero debemos partir de la idea de que el mundo está semánticamente ordenado y categorizado, y nuestra relación con él se establece a partir de la formación de conjuntos y clasificaciones. Las categorías agrupan cosas, prácticas e ideas, de forma arbitraria (Bourdieu 1979:44), creando una ontología particular. Las categorías son construcciones colectivas, y no individuales (Dukheim y Mauss 1971), construidas y adquiridas históricamente, «organizan el pensamiento del mundo social del conjunto de los sujetos pertenecientes a ese mundo y modelados por él» (Bourdieu 2000:480). En este sentido, las categorías implicadas en este juego de sujetos y objetos estarán involucradas dentro de un sistema lógico que las contiene, las define y especifica qué tipos de relaciones existirán entre las clases incluidas y aquellas esferas que no pueden mezclarse. Por lo tanto, debemos entender a la muerte como una categoría históricamente situada, que puede tener conexiones que traspasen nuestra experiencia y comprensión modernas. Es un error considerar que la interacción de las esferas de la vida social y las experiencias contemporáneas se dio de igual forma en el pasado (e.g. Hodder 1984; Acuto y Zarankin 2008). Lo que en la actualidad vivimos como categorías separadas pueden pertenecer a la misma experiencia ontológica de otros (Ingold 2000).

Las preguntas que impulsan las ideas anteriores son: ¿con qué otros aspectos de la vida social se relacionaban metafóricamente las tumbas? ¿Estaban incluidas en una categoría que compartían con otras esferas sociales y objetos? Para lograr esto se analizaron:

- Los contenedores cerámicos donde se inhumaron los restos humanos (vasijas toscas, urnas santamarianas y ollas globulares decoradas) y los

cerramientos de las vasijas (conanas y pucos). El objetivo fue indagar sobre las actividades previas en las que estuvieron involucrados cada uno a través de: análisis morfológico-funcional y de residuos lipídicos

- La localización de las tumbas para establecer con qué experiencias se relacionaron espacial y temporalmente, observando su estructuración en el espacio y su conexión con otras actividades.

El análisis de los elementos estructurantes (urnas y tapas) de las tumbas me permite concluir que éstos se encontraban en uso dentro de otras actividades antes de formar parte de la tumba. Específicamente, las actividades previas a las que hacen referencia las piezas son: el posible transporte de alimentos (urnas santamarianas), el almacenamiento de alimentos en grandes contenedores depositados en el interior de las casas (vasijas toscas, urnas santamarianas y ollas globulares decoradas), la preparación de alimentos o bebidas (urnas santamarianas y ollas globulares decoradas), la cocción de alimentos (vasijas toscas), el procesamiento de alimentos (conanas) y el fraccionamiento y servicio de los alimentos (pucos).

La localización de las tumbas nos muestra que en un mismo espacio se combinaron actividades que desde la modernidad tendemos a pensar y disponer separadas: tumbas y lugares de preparación de alimentos (fogones, molinos, almacenes, restos de comida). Específicamente, vemos la integración entre las prácticas alimenticias y la presencia corpórea de los niños muertos y la estructura que los contiene.

Mis investigaciones determinaron que las prácticas mortuorias de infantes estuvieron metafóricamente conectadas con las prácticas alimenticias cotidianas, a partir de los lugares donde se localizaron, los objetos empleados para construir las tumbas y la manera en que se emplazaron. Esto contrasta claramente con otras formas contemporáneas de entender y relacionarse con la muerte. En momentos tardíos, tumbas de niños y procesamiento, almacenaje y consumo de alimento pertenecían a una misma esfera de experiencia y acción. Enterrar a niños es simbólicamente similar a procesar, cocinar y almacenar alimentos. Entraron dentro de una misma categoría.

Bibliografía

- Acuto, Félix y Andrés Zarankin. 2008. «Introducción». En *Sed Non Satiata II: Acercamientos sociales en arqueología latinoamericana*, F.A. Acuto y A. Zarankin (Eds.). Universidad Nacional de Catamarca y Universidad de Los Andes, pp. 17-32, Catamarca y Bogotá.

- Bourdieu, Pierre. 1999. *Meditaciones pascalianas*. Editorial Anagrama, Barcelona.
- Bourdieu, Pierre. 2000. *Poder, Derecho y Clases Sociales*. Editorial Desclée de Brouwer, S.A., España
- Durkheim, Emile y Marcel Mauss. 1971. «De Ciertas Formas Primitivas de Clasificación». En Mauss, M.; *Institución y Culto*; Barral; España.
- Hodder, Ian. 1984. «Burials, Houses, Women and Men in the European Neolithic». En *Ideology, Power and Prehistory*, Miller, D. y C. Tilley (comp.), pp. 51-68. Cambridge University Press, Cambridge.
- Ingold, Tim. 2000. *The perception of the environment: essays in livelihood, dwelling and skill*. Ed. Routledge, Londres.

2

**LO SAGRADO, LO PROFANO Y TRAYECTORIAS DE LOS ALIMENTOS
VEGETALES EN EL NOROESTE ARGENTINO.****UNA PERSPECTIVA ARQUEOLÓGICA**

Babot, María del Pilar

Instituto de Arqueología y Museo, Facultad de Ciencias Naturales e IML,
Universidad Nacional de Tucumán – Instituto Superior de Estudios Sociales,
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas/UNT. Argentina
shypb@arnet.com.ar; pilarbabot@yahoo.com

Las trayectorias de los alimentos (*foodways*) incluyen no solo a los propios alimentos que se consumen, sino también a un conjunto complejo de comportamientos mediante los cuales éstos son producidos, preparados, presentados y consumidos. Aunque la comida es un imperativo físico, el acto de comer constituye a la vez un «(...) escenario en el cual se simbolizan y refuerzan una multiplicidad de relaciones sociales» (Welch y Scarry, 1995: 397). A su vez, los alimentos pueden ser empleados de manera diferencial en distintos contextos u ocasiones y es de esperar que ello conlleve variantes en sus trayectorias. La variedad de ocasiones puede ser amplia; para el ámbito Centro-Surandino pueden citarse el consumo cotidiano dentro de la unidad doméstica, su uso en festividades colectivas, la ofrenda de alimentos a entidades sobrenaturales y el acto de compartir la comida con los ancestros, entre otras (por ejemplo Castro, 2009). Estos diversos contextos pautan las variantes en las trayectorias de los alimentos en los cuales pueden convivir o yuxtaponerse los dominios de lo sagrado y lo profano.

Desde una perspectiva arqueológica, el estudio de las trayectorias de los alimentos debe considerar además de los alimentos y los comportamientos o prácticas sociales asociados a ellos, a las materialidades que les son propias: los elementos artefactuales y ecofactuales, los rasgos y estructuras, sus contextos y asociaciones (Babot, 2009). Este estudio se alimenta de las fuentes del conocimiento tradicional que se refieren a las prácticas alimenticias de manera dinámica, proporcionan significados y aluden a los actores y a los ciclos (ibid.).

En este trabajo se exploran diversas fuentes folclóricas, etnográficas e históricas que documentan lo sagrado y lo profano en alimentos vegetales del Noroeste argentino y sus contextos u ocasiones de uso. Sobre esta base se discuten variantes en las trayectorias de estos alimentos y se exponen expectativas acerca de los referentes materiales que corresponderían a cada caso. Se evalúan

aspectos tales como: la variedad de situaciones u ocasiones de uso de los alimentos vegetales; el carácter doméstico-privado/no doméstico-público y cotidiano/festivo de esas situaciones; la manera de presentar los alimentos con distintos fines; las características y especificidad de los alimentos preparados; las modalidades de su obtención/almacenamiento/procesamiento/consumo/descarte; la espacialidad, temporalidad, actores y contexto de las prácticas relacionadas con los alimentos en esas ocasiones; el instrumental y elementos no artefactuales involucrados. Consideramos que ello constituye una manera de situar el uso de alimentos vegetales y de evaluar la ocurrencia de distintas prácticas culturales en el pasado arqueológico regional.

Bibliografía

- Babot, María del Pilar. 2009 «La cocina, el taller y el ritual: explorando las trayectorias del procesamiento vegetal en el Noroeste argentino», en *Darwiniana* 47(1): 7-30.
- Castro, Victoria. 2009 *De ídolos a santos. Evangelización y religión andina en los Andes del sur*, Santiago de Chile, Fondo de Publicaciones Americanistas, Universidad de Chile.
- Welch, Paul D. y C. Margaret Scarry. 1995 «Status-related variation in foodways in the Moundville chiefdom», en *American Antiquity* 60(30): 397-419.

3

LA ALIMENTACIÓN EN TIEMPOS PRETÉRITOS, UNA REFLEXIÓN ACERCA DE LA TRASCENDENCIA DE LA COMIDA EN LA CULTURA Y EN EL ENTORNO BIOLÓGICO DE LAS POBLACIONES HUMANAS

Cadena Bibiana Andrea ¹ y Carolina Moreano Ortiz ²

¹ Candidata a Magister en Antropología, Universidad de los Andes e investigadora asociada a la Fundación Arqueológica Güe Quyne -

² Antropóloga, Universidad de los Andes, Investigadora asociada a la Fundación Arqueológica Güe Quyne. Universidad de los Andes, Bogotá D. C., Colombia. mariel725@gmail.com, carolinamoreano@yahoo.com

El hecho de alimentarse es un fenómeno susceptible de ser analizado tanto desde el punto de vista biológico como del cultural. De hecho, comer es una realidad necesaria para los seres humanos y a su vez es un evento fuertemente permeado por las dinámicas biológicas, ecológicas, económicas, políticas y culturales, adquiriendo un valor analítico particular, capaz de dar cuenta del grado de acoplamiento de una cultura con su entorno físico y social.

En ese sentido, la identificación de hallazgos arqueológicos que enuncian aspectos concretos de la calidad de vida de poblaciones ancestrales, tales como: la prevalencia de algunas patologías, el perfil paleo demográfico, la estatura promedio de la población, los hallazgos palinológicos y los reconocimientos regionales entre muchos otros, no permiten la correlación de todos los aspectos concernientes a la dimensión humana, promoviendo la búsqueda, interpretación y discusión de los resultados de las investigaciones, en términos del impacto que la actividad humana tiene en un contexto determinado.

Esto circunscribe a nuestra propuesta analítica bajo la perspectiva evolutiva, sugiriendo la creación y búsqueda de indicadores arqueológicos directos e indirectos de calidad de vida, los cuales, permitan evaluar la sostenibilidad y sustentabilidad de una cultura determinada. De esta manera, ésta iniciativa promueve la exploración y diversificación de los resultados del análisis arqueológico, dando lugar a la proyección de la interpretación arqueológica en términos de la ponderación de huella que la actividad humana plasma en un entorno específico y que denota unificadamente aspectos concernientes a la subsistencia y los desarrollos culturales.

4

ALLÍ ALGO SE COCINA...
ESPACIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
EN EL VALLE DEL CAJÓN

Calo, C. Marilyn¹, María Fabiana Bugliani², María Cristina Scattolin²

1 Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNPL, Argentina y

2 CONICET-Museo Etnográfico J.B. Ambrosetti, UBA.

marilincalo@gmail.com, fbugliani@gmail.com, csscattolin@gmail.com

Para aquellos que alguna vez nos hemos visto envueltos en la apremiante tarea de preparar comidas a diario, poco hace falta para descubrir que la exposición de las preparaciones culinarias al calor de la hornalla o del horno, es sólo una parte de toda la labor. Aún así, la cocción ha sido una interlocutora de gran importancia en el estudio de la comida en el pasado, a través de incontables hallazgos de uno de sus correlatos más sobresalientes: el fogón doméstico. Por un lado, este rasgo arquitectónico presente generalmente en los espacios de habitación del pasado, suele disponerse en lugares protegidos de las inclemencias climáticas, lo cual ha colaborado en la definición de los ámbitos de cocina cotidianos como áreas generalmente interiores, íntimas, a pesar de que la ocurrencia de fogones complementarios o alternativos en espacios abiertos o exteriores suele observarse habitualmente en las casas actuales del área que nos ocupa.

Por otra parte, el fogón cumple un rol relevante en la generación y preservación de otras evidencias relativas a las actividades de preparación de alimentos, de modo que en muchos de los casos, la visibilidad arqueológica de estas tareas se relaciona estrechamente con las estructuras de combustión presentes. Tal es el caso de los restos de frutos y semillas carbonizados, huesos quemados, ollas con tizne o alteradas por acción del calor, etc. Existen a su vez, otros referentes materiales del procesamiento de comestibles, cuya presencia no depende directamente de la ocurrencia de fogones, como los conjuntos de molienda, los equipos de recipientes cerámicos finos y ordinarios, vestigios microscópicos de plantas comestibles, etc. Varios estudios morfológicos, funcionales y distribucionales de los mismos han contribuido recientemente en la exploración de aspectos organizacionales y culturales de las actividades vinculadas a la alimentación en el pasado y los espacios donde éstas tuvieron lugar.

El hallazgo combinado de estos ítems arqueológicos al interior de los recintos de habitación han conducido en muchos casos a la adscripción de estos ámbitos a antiguas «cocinas» o «patios de actividades múltiples», pasando por alto algunos interrogantes de importancia acerca de la forma en que tales elementos permiten el reconocimiento de espacios de preparación de comida y se integran en una práctica que involucra además agentes produciendo y reproduciendo modos de hacer, en este caso, la comida. Este trabajo se propone comenzar a explorar dicha problemática, basándose en el análisis de una constelación de objetos, rasgos, acciones y espacios considerados en torno a las actividades de elaboración y consumo de alimentos. Se emprende la caracterización de estos ámbitos vinculados a la comida en términos comparativos entre sitios ubicados en el valle del Cajón y sur de los Valles Calchaquíes, con el objeto de reconocer la variabilidad presente en los contextos estudiados. En última instancia, se espera contribuir a la conceptualización, definición y caracterización de las llamadas «cocinas» y/o áreas de «preparación/procesamiento de alimentos».

5

«QOLAQ SEQUIAQ!» («VAMOS A COMER!»).

IDENTIDAD, COMENSALIDAD Y GÉNERO EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS TOBA (QOM) DEL CENTRO-ESTE DE FORMOSA

Coconier, Gala Isabel
Facultad de Filosofía y Letras. U.B.A. Argentina.
gala.coconier@gmail.com

En este trabajo nos centraremos en los hábitos y representaciones alimentarios de los toba (*qom*) del centro-este de Formosa. A partir del trabajo de campo realizado entre 2008, 2009 y 2010 en el barrio periurbano *Namqom* (Lote 68) y en la comunidad rural *Mala' Lapel* (Dpto. Patiño), ahondaremos en la dimensión identitaria de la alimentación. Específicamente, desarrollaremos aspectos de las prácticas alimentarias toba ligados a la dimensión étnica, parental y de género. Por un lado, abordaremos las diferencias que los toba marcan entre los alimentos consumidos por ellos ('los del monte' y 'los del almacén') y aquéllos 'de los blancos' (*roqshe*) (Arenas, 2003). Además, nos ocuparemos de las prácticas de comensalidad que ocurren al interior de las unidades familiares, así como también en ámbitos públicos más amplios (como por ejemplo, las reuniones políticas intercomunitarias y las fiestas evangélicas). Por último, trataremos el tema de las restricciones alimentarias durante los períodos menstruales, haciendo énfasis en la agencia femenina (Citro, 2008). Intentaremos mostrar que la selección de los alimentos de la dieta cotidiana y las prácticas de consumo de los mismos resultan tanto de las condiciones socioeconómicas como de pautas dictadas por la 'costumbre toba' (*qom latakac*, entre ellas, las restricciones alimentarias).

Bibliografía

- Arenas, Pastor. 2003 «Etnografía y Alimentación entre los Toba Nachilamole#ek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)», Pastor Arenas, Buenos Aires, Argentina.
- Citro, Silvia. 2008. «Creando una mujer: ritual de iniciación femenina y matriz simbólica de los géneros entre los tobas takshik». En: Mujeres indígenas en la Argentina. Cuerpo, trabajo y poder. Silvia Hirsch (coord.), Buenos Aires: Biblos: 27-58.

6

**PRACTICAS ALIMENTARIAS Y LA POLÍTICA SOCIAL:
COMEDORES Y COMUNIDAD**

Gregorio, Lilian y Mario Villarreal
UNC, Argentina
ligregorio@arnet.com.ar

A través de este trabajo buscaremos desarrollar teóricamente **la comensalidad** como una dimensión de la alimentación que la ubica fundamentalmente como práctica cotidiana y relacional. Y establecer algunas caracterizaciones de la misma a partir de las entrevistas realizadas a informantes de distintos barrios que participan en organizaciones comunitarias ya sea acompañando a sus hijos al comedor comunitario, desarrollando actividades de cocina, limpieza, charlas, etc. en el mismo o como referentes en la ejecución o gestión de proyectos o programas de la política social alimentaria.

También como producto del recorrido que la Investigación Acción nos permitió transitar pondremos a consideración el atravesamiento que las **políticas alimentarias** hacen en la comensalidad y el lugar de **las organizaciones sociales** como espacios de producción de prácticas y significados presentes en la misma.

Las prácticas alimentarias y la comensalidad, puestas en análisis permiten el desarrollo de otros tópicos que ampliaron y enriquecieron el enfoque inicial. Ya que engarzada en estas prácticas socioculturales emerge en las organizaciones sociales y en las familias que ejecutan las políticas alimentarias: **la dimensión política de estas prácticas**. Poniendo en evidencia la dimensión de poder, proyecto y participación que se juega en cada práctica social como límite y posibilidad.

A partir de este análisis y de reconocer la voz, la palabra, las visiones de los actores involucrados es que surge la reflexión que intentamos compartir.

Este trabajo esta inscripto en un proceso de investigación previo de investigación acción.

7

**ENTRE «GRANDES ESQUEMAS» Y «ESCALAS PEQUEÑAS»:
REFLEXIONES METODOLÓGICAS SOBRE LOS ESTUDIOS
ALIMENTARIOS Y DE VIDA DOMÉSTICA EN EL ALTIPLANO
CUNDIBOYACENCE (COLOMBIA)**

Jaramillo E., Luis Gonzalo
Universidad de los Andes, Colombia
ljaramil@uniandes.edu.co

Las presiones por construir esquemas crono-culturales que permitan monitorear procesos tan esenciales y complejos como las transformaciones de los sistemas alimentarios humanos, esquemas por lo demás básicos para las «grandes síntesis» histórico culturales que demandan las sociedades a fin de organizar sus relatos identitarios, los guiones de los museos, los libros escolares, etc., han venido consolidándose de la mano con el establecimiento de una errada –cuando no perversa- perspectiva negativa sobre la importancia central de investigar los «detalles» de estos procesos. Esta tendencia ha generado, tomando en préstamo una expresión de las recientes realidades de la economía mundial, una «burbuja» según la cual «sabemos mucho», marginalizando las preguntas sobre la calidad –en términos de «resolución»- de dicho conocimiento.

Varios son los factores a tener en cuenta en una explicación de esta tendencia adversa, no siendo el menor, como con alguna frecuencia se esgrime, la falta de recursos para costear las excavaciones en área lo suficientemente amplias para monitorear los «espacios» de la vida doméstica, frente a los costos bajos que relativamente representaría el uso de excavaciones pequeñas o «muestreos», como estrategia analítica preferida para indagar en estas materias. En tal escenario, creemos no obstante, que hay espacio suficiente para analizar además de las relaciones costo-beneficio de éstas estrategias metodológicas, otras dimensiones que en diversos contextos (regiones – países), muestran como –en lo que podría llamarse «matrimonio por conveniencia»-, ciertos discursos y ciertas voces han cooptado el espacio investigativo que la «arqueología de campo» y en particular, la «arqueología de lo doméstico», deben rescatar para cualificar el conocimiento sobre las transformaciones de los sistemas alimentarios humanos.

El caso del Altiplano cundiboyacense en Colombia, espacio geográfico y territorial por antonomasia relacionado con el espacio de los Muisca –una, sino la más compleja organización social para el siglo XVI en el territorio

colombiano-, es tomado como caso concreto para abordar esta reflexión que al menos desde la perspectiva colombiana, desborda en relevancia el marco geográfico del altiplano y que creemos, puede ser también relevante a otros contextos geográficos e históricos. La ponencia busca, tras presentar una síntesis del estado del arte de la información de campo sobre la cuestión alimentaria -basado en una revisión crítica de primera mano de los reportes sobre el tema-, contrastar estos datos con los de otras regiones y así avanzar varias ideas sobre los cambios necesarios en los modelos de gestión de la investigación arqueológica requeridos para transformar ese conocimiento alimentario en un tema central.

8

SABERES, PRÁCTICAS Y NUEVOS CONSUMOS A TRAVÉS DE LOS LIBROS DE COCINA Y RECETARIOS

Lupano, María Marta

Instituto de Arte Americano – Facultad de Arte Americano – Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo - UBA
mlupano@yahoo.com

«Come! El más prosaico de los menesteres, pero al mismo tiempo, la mejor expresión de un sentido inteligente de la vida. Porque no se trata ya sólo de nutrirse; el hombre es algo más que una máquina a la que hay que proveer de combustible; es también, una sutil membrana propicia a las impresiones agradables de todo orden « (Sansinena SA, 1940:7)

La forma de preparar los alimentos ha sido transmitida de generación en generación inicialmente por tradición oral y posteriormente, con el florecimiento de la actividad editorial, se fueron registrando las recetas a través de diferentes tipos de publicaciones. Algunos libros llegaron a convertirse en verdaderos manuales «de las artes de la mesa» que incluían no sólo las distintas maneras de combinar los alimentos sino reglas de comportamiento y de uso de tal o cual vajilla.

Ciertas publicaciones fueron más allá de simples vehículos de saberes y prácticas culinarias cumpliendo un excelente rol publicitario: dar a conocer un determinado producto, mostrar sus ventajas e insertarlo en el mercado consumidor.

Estos textos con su estructura organizativa tanto lingüística como visual, son una interesante fuente de información histórica que permiten conocer, desde otra perspectiva, a la sociedad a la que estaban destinados.

Se tomarán para el análisis dos recetarios y un libro de cocina que tienen la particularidad de haber sido editados por empresas comerciales y fabriles: el recetario de «Te Sol» de la casa Walker Hnos. del año 1930; el libro de cocina de la Cía. Sansinena -de carnes y derivados- de 1940 y el recetario Swift de la década de 1960.

¿Qué significado subyace en el individuo cuando elige un determinado alimento que le es sugerido publicitariamente? ¿Qué nuevo comportamiento adquiere? Estas serán algunas de las preguntas que guiarán a la ponencia.

Bibliografía

- Sansinena S.A. 1940 «Libro de cocina», Buenos Aires, Sansinena S. A.

9

ENFOQUES TEÓRICOS ACERCA DEL CAMBIO SOCIAL Y EL CAMBIO EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS: UNA OPINIÓN ARQUEOLÓGICA

Marschoff, María
Argentina
mmarschoff@hotmail.com

En esta presentación se busca discutir algunos enfoques teóricos acerca del cambio social, la manera en que han materializado su análisis a partir del estudio del cambio en las prácticas alimenticias y el aporte que como arqueólogos podemos realizar a esta problemática. Nos centramos principalmente en revisar comparativamente las teorías del cambio y los casos de análisis de Pierre Bourdieu y Norbert Elias discutiendo la forma y las escalas a las que entienden el cambio y los mecanismos a través de los cuales este puede tener lugar.

De esta manera buscamos detectar algunos problemas del planteo teórico de estos sociólogos, los cuales surgen a partir concebir, en última instancia, el proceso de cambio como direccionado y finalista. También nos ocupamos de las limitaciones de los mecanismos de emulación, distinción y competencia implicados en la puesta en marcha del cambio en la teoría de ambos autores, especialmente en la forma en que han analizado el cambio en la alimentación. Asimismo resaltamos las consecuencias que estos enfoques tienen, por ejemplo, para la naturalización de la marginalidad de ciertos grupos de las sociedades estudiadas.

Finalmente, destacamos algunas herramientas teórico-metodológicas que estos autores han utilizado en sus investigaciones concretas para, a partir de ellas, establecer un espacio de acción en el cual la cultura material y el análisis desde un enfoque arqueológico pueden tener lugar. Consideramos que es en ese espacio donde el aporte de los arqueólogos puede jugar un rol importante para repensar las ideas habituales acerca del cambio social en general y el cambio en la alimentación en particular.

10

**LA VARIABILIDAD RACIAL DEL MAIZ Y LOS CAMBIOS SOCIALES
DURANTE EL 1º MILENIO D. C. EN EL NOROESTE ARGENTINO**

Oliszewski, Nurit

Instituto Superior de Estudios Sociales-CONICET / Universidad Nacional de Tucumán. Argentina.

nuritoli@yahoo.com.ar

Mucho se ha escrito sobre el maíz: acerca de su origen, acerca de su rol en la dieta de las sociedades, acerca de sus múltiples usos culinarios, acerca de su importancia en prácticas rituales y/o acerca de las diferentes razas utilizadas en tiempos prehispánicos.

La presente propuesta toma como punto de partida el espectro de razas de maíz identificadas en diversos registros arqueológicos del NOA con el objeto de evaluar si las mismas pueden convertirse en indicadores de los cambios sociales acontecidos durante el 1º milenio d. C.

A partir de investigaciones tanto propias como de otros investigadores se observa en momentos tempranos -anteriores a 1500 años AP- la presencia exclusiva de maíces de tipo duro (Pisingallo), mientras que con posterioridad a esta fecha se observa la presencia de una alta variedad racial: maíces de tipos duros/semiduros, harinosos y dulces junto con una mayor infraestructura agrícola (Oliszewski 2004; 2009; Oliszewski y Olivera 2009).

Esto nos lleva a plantear la hipótesis de que en algún momento posterior a 1500 años AP se habría producido la incorporación de nuevas y numerosas razas de maíz lo cual permitiría por una parte contar con el recurso fresco durante gran parte del año ya que, debido a los diferentes tiempos de maduración, las distintas razas habrían sido cosechadas en distintos momentos. Por otra parte se destaca la posibilidad de poder preparar distintos tipos de bebidas y comidas ya sea con fines alimenticios y/o rituales.

Esta hipótesis se ve reforzada por análisis filogenéticos realizados por Lia *et al.* (2007) quienes determinaron la presencia mayoritaria de un pool génico uniforme afín al Complejo Andino que habría predominado en los últimos 1300 años en el noroeste argentino.

Esta «explosión racial del maíz» ocurre al mismo tiempo que toman fuerza los procesos de complejización y diferenciación social en el NOA que se inician

durante el 1º milenio d. C. para intensificarse con posterioridad (Laguens 2006; Scattolin 2007). El análisis de todas las evidencias en conjunto permite proponer que el maíz fue sensible a estos cambios socioculturales habiendo jugado un rol de gran importancia para las estrategias económicas y sociales de los grupos humanos del NOA.

Bibliografía

- Laguens, A. 2006. Continuidad y ruptura en procesos de diferenciación social en comunidades aldeanas del Valle de Ambato, Catamarca, Argentina (S. IV-X D.C.). *Chungará Revista de Antropología Chilena* 38 (2): 211-222.
- Lia, V.; Confalonieri, V.; Ratto, N.; Cámara Hernández, J.; Miente Alzogaray, A.; Poggio, L. y T. Brown. 2007. Microsatellite typing of ancient maize: insights into the history of agriculture in southern South America. *Proc. Biol. Sci.*, 274(1609): 545–554.
- Oliszewski, N. 2004. Estado actual de las investigaciones arqueobotánicas en sociedades agroalfareras del área valliserrana del NOA (0 - 600 D.C.). *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología XXIX* : 211-227.
- Oliszewski, N. 2009. El recurso maíz en sitios arqueológicos del noroeste argentino: el caso de la Quebrada de Los Corrales, El Infiernillo, Tucumán. *Treballs d'Etnoarqueologia* 7: 83-96, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Madrid.
- Oliszewski, N. y D. Olivera. 2009. Variabilidad subespecífica de macrorrestos arqueológicos de *Zea mays* L. (Poaceae) y sus relaciones con el proceso agropastoril en la Puna Meridional Argentina (Antofagasta de la Sierra, Catamarca). *Darwiniana* 47(1): 76 -91.
- Scattolin, C. 2007. Santa María antes del año mil. Fechas y materiales para una historia cultural. En V. Williams, B. Ventura, A. Callegari y H. Yacobaccio (eds.) *Sociedades precolombinas surandinas*: 203-119. Buenos Aires, Artes Gráficas Buschi.

11

ESTRUCTURAS Y SUPERFICIES EN EL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN Y DE LAS TRANSFORMACIONES CULINARIAS EN LOS ANDES

Pazzarelli, Francisco

Becario CONICET – Museo de Antropología, FFyH, UNC. Argentina

fpazzarelli@hotmail.com

El estudio de la alimentación en los Andes es un eje en torno al cual se visibilizan algunas de las tensiones del trabajo etnográfico en la región, que pueden resumirse en dos posiciones: por un lado, (la búsqueda y) el análisis de oposiciones estructurales (en ocasiones consideradas atemporales y transregionales) sobre las que se fundaría un modo de vida «andino» (húmedo/seco, cálido/fresco, tierras altas/tierras bajas, hombre/mujer, hervido/asado); por otro lado, el análisis de contextos campesinos-indígenas particulares en articulación con mercados nacionales y globales, con especial atención a procesos de cambio social, marginación y pobreza, y en abierta oposición a la presunción acrítica de la existencia de «lo andino», que caracterizó a buena parte de los «estudios de área» de la región.

Esta tensión, entre el interés por las estructuras profundas vs. la «superficie» de lo social, ha sido el punto más importante en las críticas que Jack Goody (1995) realizó a la propuesta de Lèvi-Strauss (1965, 1972, 1995) con respecto al estudio de la alimentación. Sin embargo, las interpretaciones estructurales en la región andina pocas veces han incorporado estas críticas al estudio de la cocina y la comida andina, que en general termina definiéndose en relación a códigos «simbólicos» o aspectos «sobrenaturales», metáforas de los cuales serían los alimentos y sus preparaciones. Estas perspectivas, además, concentran la atención en ciertos aspectos de la vida campesina-indígena (la producción agrícola-pastoril, los intercambios regionales de alimentos, la comensalidad ritual, la salud o la producción de alimentos especiales –como chuño o chicha) y no en otros (las técnicas culinarias cotidianas, el lugar de la mujer en la producción de comidas diarias, la vinculación con mercados regionales y nacionales o la relación entre cultura material y comida).

En este trabajo, nos proponemos restituir los términos de la discusión entre Goody y Lèvi-Strauss con la intención de comprender los modos de apropiación de estos esquemas por parte de la antropología en la región, en comparación con los desarrollos de la antropología en amazonía o tierras bajas.

Al mismo tiempo, intentaremos hacer visibles aquellos espacios de indagación en los que una mirada centrada en la cultura material y en la producción cotidiana de comidas, pueda ayudar a conciliar *estructuras* y *superficies* en el estudio de la alimentación en «los Andes».

Bibliografía

- Goody, Jack. 1995. *Cocina, cuisine y clase : estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.
- Lèvi-Strauss, Claude. 1965. Le triangle culinaire, en *L'Arc*, No. 26, pp 19-29.
1972. *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*, México, FCE.
1995. *Antropología estructural*. Paidós, Barcelona.

BLOQUE 2
CULTURA MATERIAL Y ALIMENTACIÓN

Coordinan

Maria del Pilar Babot

*Instituto de Arqueología y Museo, Facultad de Ciencias Naturales e
IML, Universidad Nacional de Tucumán – Instituto Superior de Estudios
Sociales, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
CONICET/UNT. Argentina*

María Masrchoff

Buenos Aires, Argentina

1

HÁBITOS ALIMENTICIOS ENTRE LOS CAZADORES RECOLECTORES DE LA PAMPA DEPRIMIDA

Aldazabal, Verónica¹; Emilio Eugenio¹ y Daniela Ávido²

1 IMHICIHU-CONICET-Argentina;

2 Proyecto Arqueología del Tuyú.

varalda2@gmail.com; emieuge56@gmail.com; danavido@gmail.com

A partir del registro arqueológico recuperado en el sitio Divisadero Monte 6 se propone la reconstrucción de los hábitos alimenticios de los grupos que habitaron el lugar, utilizando información obtenida de los restos faunísticos, vegetales, sedimentológicos, de los artefactos líticos y cerámica. Se presentan las actividades relacionadas con la alimentación sugerida por la evidencia arqueológica, incluyendo prácticas de aprovisionamiento, procesamiento, cocción, presentación e ingesta de alimentos.

En este trabajo tomaremos la alimentación como producto de una elección social. Aun cuando comer constituye una de las actividades más cotidianas de cualquier grupo humano, e involucra tanto aspectos biológicos como culturales, hablamos de una práctica social en tanto se aprende a gustar: a cada producto potencialmente comestible se le adjudican cualidades positivas y negativas que lo transforman en alimento. Así, el gusto estará legitimado por saberes y poderes que contribuyen a darle sentido. En consecuencia, aunque la alimentación parezca parecida siempre presenta diferencias entre unos grupos y otros. Analizar los hábitos alimentarios, implica considerar los recursos aprovechados, los modos de preparación, y las formas de consumo. Para ello, el hombre ha desarrollado diversas estrategias que le permitieron extraer provecho de las potenciales fuentes de alimento que le ofrecía el ecosistema, como diferentes tipos de cocción, procesos de eliminación de toxinas, formas de conservación, tabúes, etc. Plantear esta perspectiva para cazadores recolectores implica un reto en tanto las evidencias posibles para esta reconstrucción se reducen a escasas evidencias materiales:

Referido a los recursos aprovechados, las líneas de evidencias comprenden:

-Restos vegetales, animales, minerales: Macro y micro vestigios, asumiendo que probablemente se alimentaron de las especies cuyos restos hallamos.

-Restos humanos: Análisis morfológicos y físico-químicos que permiten diferenciar consumo de granos, carne, vegetales, etc.. Coprolitos. Evidencias no disponibles en este sitio.

Referido a las etapas de procesamiento, las evidencias disponibles son:

-Artefactos, interpretadas como los utensilios o cubiertos que se usaron, en la preparación y consumo

- Fogones

-Contenedores que además de aportar información sobre los métodos de preparación nos permiten inferir sobre las formas de compartir el alimento (individual-familiar- social).

Las evidencias disponibles sugieren un aprovechamiento amplio de los recursos del lugar, con una preferencia por animales pequeños y peces, preparación mediante exposición al fuego directo e indirecto (asado, hervido, ahumado) y consumo a nivel de grupos pequeños.

2

EL ESTUDIO DE LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS ENTRE LOS CAZADORES-RECOLECTORES

Ávido, Daniela N.

Proyecto Arqueología del Tuyú; Universidad de Buenos Aires, Argentina
dnavido@filo.uba.ar

La subsistencia ha sido uno de los temas centrales en las investigaciones arqueológicas sobre las sociedades cazadoras-recolectoras. En este trabajo, hago hincapié en uno de los aspectos de la subsistencia, la alimentación (Mintz y Du Bois, 2002), entendiéndola como un macroproceso que incluye no sólo la práctica de consumo de los alimentos (Marschoff, 2007) sino también a aquellas relativas a la preparación y cocción de los mismos, entre otros (Goody, 1995; Samuel, 1996).

Entre las líneas de investigación frecuentemente perseguidas para indagar la alimentación a partir de restos arqueofaunísticos, se podrían enumerar: la identificación taxonómica y anatómica, el análisis de las marcas y huellas de procesamiento, el patrón de desarticulación, y la presencia de termoalteraciones.

Esta propuesta consiste en el análisis de estas últimas, las termoalteraciones, como indicadores derivados de las prácticas en las que se enmarca la cocción de los alimentos. Para ello, se propone la medición de las siguientes variables, a nivel macroscópico: a) presencia, b) distribución, y c) extensión de las termoalteraciones (Asmussen, 2009). La presencia ha de evaluarse a partir de la coloración diferencial de las superficies de los especímenes, mientras que la distribución se ha de registrar en relación al sector en el cual se observe la marca de termoalteración. Finalmente, la extensión ha de expresarse en relación al ancho y largo máximos de la superficie afectada por la termoalteración reconocida, expresando las longitudes en cm. y la superficie como porcentaje en relación al tamaño del espécimen.

Dado que los diferentes modos de exposición al fuego generan diferentes marcas sobre las superficies de los especímenes (Lyman, 1994; Asmussen, 2009), los datos resultantes serán indicativos de la cocción a fuego directo o indirecto, y permitirán acercarse a la diversidad de modos de preparación de los alimentos (Samuel, 1996).

Bibliografía

- Asmussen, B. 2009. «Intentional or incidental thermal modification? Analysing site occupation via burned bone», *Journal of Archaeological Science* 36: 528-536.
- Goody, J. 1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.
- Lyman, R. L. 1994. *Vertebrate taphonomy*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Marschoff, M. 2007. «¿Comer o nutrirse? La alimentación como práctica social», *Arqueología* 13: 155-184.
- Mintz, S. y C. Du Bois. 2002. «The Anthropology of Food and Eating», *Annual Review of Anthropology* 31: 99-119.
- Samuel, D. 1996. «Approaches to the archaeology of food», *Petits Propos Culinaires* 54: 12-21.

3

**LA CERÁMICA, LAS PLANTAS Y LA GENTE: UN ESTUDIO
ARQUEOBOTÁNICO EN LA AMAZONÍA CENTRAL A PARTIR DE
MICRO Y MACRO RESTOS VEGETALES**

Cascon, Leandro Matthews y Caroline Fernandes Caromano
Museu Nacional, Universidade Federal Do Rio de Janeiro. Brasil.
plantinhas2@gmail.com

Inúmeros temas de Arqueología Amazónica ponen un gran énfasis en las relaciones entre los grupos humanos del pasado y el medio ambiente, tradicionalmente utilizando, como fuente de inferencias, analogías etnográficas y fuentes históricas (Brochado, 1977; Lathrap, 1977; Roosevelt, 1980; Meggers & Evans, 1983).

En contraste con la discusión teórica de alto nivel promovida por estos autores, el debate sobre la nutrición en la Amazonía precolombina sufre de una gran falta de restos botánicos arqueológicos directamente atribuidos a la utilización de ciertas plantas.

Esto problema analítico es justificado por el supuesto bajo potencial de preservación de los restos vegetales en el medio ambiente del Amazonas (Brochado, 1977), pero también tiene sus raíces en la falta de recolección y análisis sistemático de los restos vegetales.

Un enfoque Arqueobotánico mediante la aplicación de análisis de granos de almidón y fitolitos en conjunto con la Antracología (el estudio anatómico de los carbones) tiene un gran potencial para producir pruebas directas de la relación entre humanos y el mundo vegetal. El estudio conjunto de macro y micro vestigios botánicos en el sitio Hatahara, ubicado en la confluencia de los ríos Negro y Solimões, en la Amazonía brasileña, forneció importantes resultados que arrojan luz sobre los usos de las plantas en el pasado como fuente de alimentación en la Amazonía Central.

El análisis de micro vestigios provenientes de artefactos líticos e cerámicos resultó en la identificación de maíz y también de una gran variedad de palmeras, así como plantas de la familia Cyperaceae. Todavía, en contrario do esperado, a partir de los micro restos botánicos el uso de yuca no fue registrado.

Los análisis antracológicos resultaran en la reconstitución del paleoambiente pero también demostraran la presencia de yuca en el sitio, través da identificación de leño y también de fragmentos de raíces de *Manihot* sp.

La interpretación conjunta de los datos provenientes de los análisis arqueobotánicos utilizados permitirán constatar que la dieta de los antiguos habitantes del sitio Hatahara era bastante diversa, resultante tanto de prácticas de recolección como también de cultivo. Los resultados presentan una complementariedad de ambas subdisciplinas, reforzando la necesidad de estudios integrados que, recolectando el máximo posible de informaciones del registro arqueológico, permitan sacar conclusiones sobre el paisaje y la dieta de los grupos pretéritos.

Bibliografía

- Brochado, José Proença. 1977 «Alimentação na floresta tropical», Porto Alegre, IFCH-UFRGS.
- Lathrap, Donald. 1977 «Our Father the Cayman, Our Mother the Gourd: Spinden Revisited, or a Unitary Model for the Emergence of Agriculture in the New World», en C. A. Reed (ed.): *Origins of Agriculture*, pp. 713-752.
- Meggers, Betty Jane; Evans, Clifford. 1983 «Lowland South America and the Antilles», en J.D. Jennings (ed.): *Ancient South Americans*, pp. 286-335, San Francisco, W. H. Freeman and Company,
- Roosevelt, Anna Curtenius. 1980 «Parmana: Prehistoric Maize and Manioc Subsistence along the Amazon and Orinoco», New York, Academic Press.

4

**EL CONSUMO PREHISPÁNICO DE CHICHA DE MAIZ
EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA (JUJUY). ALGUNAS
CONSIDERACIONES A TRAVÉS DE UN ESTUDIO
ETNOARQUEOLÓGICO**

Cremonte, María Beatriz y Clarisa Otero
CONICET-IDGyM- FHYCS. Universidad Nacional de Jujuy. Argentina.
Instituto Interdisciplinario Tilcara. FFyL- Universidad de Buenos Aires.
Argentina.
cremontebeatriz@gmail.com, clarisaotero@yahoo.com.ar

El estudio de los reflejos materiales de ciertas prácticas sociales actuales puede generar una mejor comprensión de las prácticas humanas en el pasado. No obstante, solo las conductas que determinaron un patrón recurrente de la materialidad pueden ser aprehendidas a través del registro arqueológico. En este sentido, si bien se reconoce que la chicha de maíz fue una de las bebidas más importante en tiempos prehispánicos en el Mundo Andino, hasta el momento no se ha podido determinar el valor y alcance que tuvo en la Quebrada de Humahuaca, quizás por la falta de identificación de los contextos específicos de su producción. Con el propósito de caracterizar correlatos materiales como referentes de diversas prácticas vinculadas a la manufactura y consumo de la chicha en el pasado, en la localidad de Villa El Perchel realizamos el registro del proceso tradicional de elaboración de esta bebida. El mismo incluyó el repertorio completo de las vasijas cerámicas y de todos los objetos involucrados, los participantes y sus labores específicas, los tiempos y los lugares asignados para cada etapa de la secuencia. A partir de estos resultados y de las evidencias arqueológicas con las que se cuenta hasta el momento para la región, se reflexionó sobre los posibles modos de hacer chicha y sobre la organización de su producción en diferentes contextos sociales de consumo de comidas y bebidas.

5

**PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN UN SITIO AGROALFARERO
EN EL NOROESTE ARGENTINO (VALLE DE TAFÍ, TUCUMÁN,
ARGENTINA)**

Franco Salvi, Valeria, M. Laura López y Julián Salazar
CEH «Prof. Carlos Segreti», U.A. CONICET. Laboratorio y Cátedra de
«Prehistoria y Arqueología». CONICET. Argentina
jjsalba@hotmail.com

Enfatizando en la naturaleza de la tecnología como *práctica*, como manera de hacer o fabricar algo, de trabajo organizado y de personas dentro de sistemas incluyendo nuevas palabras y nuevas mentalidades así como nuevas herramientas, nos focalizamos en la tecnología, específicamente, en el estudio de los artefactos de molienda y sus microvestigios adheridos, provenientes de un conjunto habitacional doméstico del primer milenio AD, ubicado en el Valle de Tafí (Provincia de Tucumán). Nuestra finalidad es comprender las prácticas involucradas en el procesamiento de alimentos y la manera en que estas acciones participaron en la reproducción social.

De la excavación de la unidad doméstica U14, compuesta por nueve recintos, del sitio La Bolsa 1 (LB1) se recuperaron en estratigrafía 12 artefactos de molienda pasivos y 20 instrumentos activos. Para su estudio se muestrearon y se aplicaron metodológicamente cuatro enfoques analíticos: técnico morfológico, morfológico funcional, sustancias adheridas y análisis contextual (Babot 2004), haciendo hincapié en mostrar como las cosas materiales estructuran la vida humana ejerciendo *agencia efectiva* (Robb 2004) sobre los habitantes de la vivienda y cómo manifiestan a través de sus características materiales ciertos indicios acerca de la reproducción social doméstica.

La mayoría de los artefactos fueron hallados en el recinto 1, es decir, que las actividades de molienda se habrían realizado fundamentalmente en el «patio». Predominan entre los instrumentos pasivos, las bases de molino de mano planas y cóncavas activadas con diferentes tipos de presión: deslizante rectilínea o semicircular, por traslación circular y vertical en vaivén o por rotación. Con respecto a su forma total predominan los discoidales u oblados de forma-base primaria. Todos se consideran difícilmente portátiles debido a su gran tamaño, peso y volumen y de materia prima local. Los análisis de microvestigios adheridos reflejan la presencia de *Zea mays* (maíz), no evidenciándose correspondencias entre la formas y los vegetales procesados.

La fuerte tendencia al mantenimiento, reactivación y reciclaje de los artefactos podrían estar manifestando una cierta durabilidad y reproducción de las relaciones domésticas durante largos períodos de tiempo («continuidad» en las prácticas sociales). Los artefactos de molienda fueron parte del ámbito doméstico el cual conformaba un escenario socialmente construido que condicionaba la manera de actuar, moverse y pensar, reproduciendo el orden social vigente.

Bibliografía

- Babot, M. del P. 2004 «Tecnología y utilización de artefactos de molienda en el noroeste prehispánico», Tesis de Doctorado en Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán.
- Robb, John. 2004 «The extended artefact and the monumental economy: a methodology for material agency», En *Rethinking Materiality: The Engagement of Mind with the Material World*, editado por E. DeMarrais, C. Gosden y C. Renfrew, pp. 131-139. McDonald Institute for Archaeological Research.

6

LA COMIDA COTIDIANA: PRÁCTICAS ALIMENTICIAS ENTRE LOS CAZADORES RECOLECTORES DEL SUDOESTE BONAERENSE DURANTE EL HOLOCENO TARDÍO

Frontini, Romina¹, Clara Scabuzzo², Rodrigo Vecchi¹ y Cristina Bayón³

¹ BECARIOS CONICET – UNS – Argentina /

² BECARIA CONICET-INCUIAPA.-UNCPBA. - Argentina /

³ DPTO. DE HUMANIDADES, UNS – Argentina

rontiniromina@gmail.com; druyer79@hotmail.com; clarascabuzzo@hotmail.com, crisbayon@gmail.com

En este trabajo se abordan las preferencias alimenticias de los grupos cazadores recolectores que habitaron el sudoeste bonaerense durante el Holoceno tardío. Los alimentos que conforman la dieta son una elección social y cada grupo extrae del medio sólo una parte de los productos potencialmente consumibles para transformarlos en alimento (Le Bretón 2006). Asimismo la transformación de los nutrientes en alimentos es una dinámica que estructura las relaciones sociales y las decisiones tomadas en este aspecto afectan a la práctica del resto de las acciones cotidianas (Montón Subías 2002). Las actividades culinarias derivan de la conciencia práctica (Chase 1989), y comprenden desde las técnicas y las tecnologías involucradas en la obtención de los recursos hasta todos los procedimientos de transformación que incluyen, por ejemplo el modo de trozar las presas, las formas de cocción, etc. Diversos restos y perspectivas analíticas permiten reconocer las prácticas alimenticias.

El Sudoeste bonaerense se extiende entre las Sierras de la Ventana y el océano Atlántico, tiene. frecuentemente déficit hídrico, por lo que los entornos lagunares y fluviales constituyeron puntos destacados en el diseño del paisaje y fue allí donde los cazadores recolectores establecieron campamentos residenciales, para actividades domésticas y, en algunos casos rituales como el entierro de sus muertos. Los sitios contemplados en este trabajo son Laguna del Sauce, Puente de Fierro y Paso Mayor, en un radio de alrededor de 50 km. La diversa información que brindan estos sitios será puesta en diálogo para aproximarnos a la elección y preferencias alimentarias de los grupos, así como a los modos de procesamiento y cocción de los alimentos y su vinculación con las tecnologías. Se analizarán las arqueofaunas considerando especies representadas vs. aprovechadas, marcas de procesamiento, evidencias de cocción y su relación con las tecnologías disponibles. Las presas aprovechadas incluyen guanaco y venado, y especies de menor porte como armadillos, roedores y aves. En cuanto a las tecnologías

culinarias, se han recuperado artefactos de molienda y recipientes cerámicos para los que se utilizaron distintas vías de análisis (González et al. 2007). Otra línea de evidencias es la que brindan los isótopos estables de $\delta^{13}\text{C}$ (colágeno) de restos humanos y de los recursos más consumidos. Estos señalan una alimentación basada en herbívoros terrestres consumidores de plantas C3, y el consumo directo de este tipo de vegetales por parte de la gente. Finalmente, se utilizarán con fines heurísticos, las observaciones de cronistas, naturalistas y viajeros que estuvieron en el área hasta la segunda mitad del siglo XIX.

Bibliografía

- González, M. I., M. M. Frere, D. Constenla y C. Bayón. 2007 «Cacharros con residuos en la arqueología pampeana». 2º Congreso Argentino y 1º Latinoamericano de Arqueometría, Buenos Aires, 6 de junio.
- Le Bretón, D. 2006. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Nueva Visión, Buenos Aires.
- Montón Subías, S. 2002. Cooking in Zooarchaeology: Is This issue Still Raw?. En *Consuming passions and patterns of consumption*, M. Milner y N. Milner (eds) pp 7-15, McDonald Institute Monographs.
- Chase, A.K. 1989. Domestication and domiculture in northern Australia. A social perspective. En D. Harris y R.G. Hilman (eds.) *Foraging and farming. The evolution of plant exploitation*. London. Unwin Hyman. One World Archaeology vol. 13.

7

CONSTRUCCIÓN DE UN BANCO DE ALMIDONES DE VARIEDADES NATIVAS DE ZEA MAYS DEL NOROESTE ARGENTINO

Giovanetti, Marco¹, Irene Lantos², Raquel Defacio³ y Norma Ratto⁴

¹ CONICET- Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP /

² CONICET – Museo Etnográfico J. B. Ambrosetti, FFyL, UBA /

³ Grupo Banco de Germoplasma, INTA Pergamino /

⁴ Museo Etnográfico J. B. Ambrosetti, FFyL, UBA

norma_ratto@yahoo.com.ar

Se presenta un trabajo interdisciplinario en curso cuyo propósito es la construcción de un Banco para la caracterización y diferenciación de almidones de distintas variedades nativas de *Zea mays* del Noroeste Argentino. Los objetivos son: (a) la búsqueda de bio-marcadores microscópicos para diferenciar almidones de distintas variedades; (b) la búsqueda de bio-marcadores compartidos entre variedades nativas actuales y ejemplares arqueológicos; (c) el estudio de los procesos de transformación de los almidones, tanto antrópicos como naturales (Coil et al. 2003, Haslam 2004, Lamb et al. 2005, Henry et al. 2009, Lentfer 2009).

Como marco de referencia -punto de partida tipológico- para la clasificación racial de maíces se tomaron los criterios del Banco de Germoplasma de Pergamino del INTA (Solarí y Gómez 2007), institución que proveyó las muestras para el análisis. La selección de muestras se realizó buscando abarcar la mayor variabilidad de razas, sin hacer distinción por provincias. Esto se basó en el supuesto de que los límites geográficos actuales son laxos y la dinámica de movilidad de gente y productos agrícolas es alta.

Se planificó, en principio, la generación de un Banco de granos de almidón, incluyendo el análisis de gránulos de tipo harinoso y córneo para cada variedad estudiada. Se diseñó una batería de variables microscópicas: morfología, tamaño, visibilidad del *hilum*, forma del *hilum*, posición del *hilum*, visibilidad de capas concéntricas, morfología y ángulo de los brazos en la cruz de polarización, posición de cruz de la polarización, agrupamiento, intensidad del contraste de luz polarizada. Por otro lado, se tuvo en cuenta el registro del estado de conservación, la degradación enzimática, y otros elementos relativos a los procesos de transformación de los almidones.

Las expectativas de esta colaboración interdisciplinaria son generar líneas de base sólidas para la identificación de almidones de maíces arqueológicos, que permitirá construir información acerca de las prácticas agrícolas y alimenticias de las poblaciones prehispánicas del Noroeste Argentino (Babot 2007, Oliszewski y Olivera 2009).

Bibliografía

- Coil, J., M.A. Korstanje, S. Archer, C.A. Hastorf 2003 «Laboratory goals and considerations for multiple microfossil extraction in archaeology», *Journal of Archaeological Science* vol. 30, pp. 991–1008.
- Lamb, J. y T. Loy 2005 «Seeing red: the use of Congo Red dye to identify cooked and damaged starch grains in archaeological residues», *Journal of Archaeological Science* vol. 32, pp. 1433-1440.
- Haslam, M. 2004 «The decomposition of starch grains in soils: implications for archaeological residue analyses», *Journal of Archaeological Science* vol. 31, pp. 1715-1734
- Henry A.G., H.F. Hudson, D.R. Piperno 2009 «Changes in starch grain morphologies from cooking», *Journal of Archaeological Science* vol. 36, pp. 915-922.
- Lentfer, C.J. 2009 «Building a comparative starch reference collection for Indonesia and its application to palaeoenvironmental and archaeological research», en Haslam et al. (ed.): *Archaeological science under a microscope: studies in residue and ancient DNA analysis in honour of Thomas H. Loy*. Acton, ANU E Press.
- Babot, M. del P. 2007 «Granos de almidón en contextos arqueológicos: posibilidades y perspectivas a partir de casos del Noroeste argentino», en Marconetto et al. (ed.): *Paleoetnobotánica del Cono Sur: estudios de casos y propuestas metodológicas*, pp. 95-125, Córdoba, Ferreyra Editor.
- Oliszewski, N. y D.E. Olivera 2009 «Variabilidad racial de macrorrestos arqueológicos de *Zea mays* (poaceae) y sus relaciones con el proceso agropastoril en la puna meridional argentina (Antofagasta de la Sierra, Catamarca)», *Darviniana* vol. 47, No. (1), pp. 76-91.
- Solari L. y Gómez S. G. 2007. IV Catálogo de Germoplasma de maíz. pp 78 + 1 CD-ROM. Editorial INTA, Buenos Aires. ISBN 978-987-521-293-0.

8

CONSUMO DE ALIMENTOS EN OLLAS DE CERÁMICA PAMPEANA

González, María Isabel y Frère, María Magdalena
Instituto de Arqueología FFyL UBA- Argentina
igonzale@filo.uba.ar , magdafrere@hotmail.com

En este trabajo se presenta la información sobre el consumo de alimentos en recipientes de alfarería manufacturados por grupos de cazadores-recolectores-pescadores en la pampa bonaerense hace 2000 años. La confección de cerámica que realizaron estos alfareros en el sistema lagunar del río Salado estuvo asociada con asentamientos utilizados por períodos prolongados y ocupados reiteradamente en distintos momentos del año (González y Frère 2009). Los contenedores de alfarería posibilitaron diversificar las técnicas de preparación de alimentos, a través del hervido. Esto permitió, entre otras ventajas, recuperar en el caldo componentes nutritivos que, con otras formas de cocción como el ahumado o asado, se perderían; además favoreció la disminución de ciertos tóxicos naturales transformando en inocuos alimentos difíciles de digerir (Harlan, 1976) y finalmente, permitió que los alimentos fueran más atractivos al paladar.

Los fragmentos de cerámica estudiados sufrieron diversos deterioros a lo largo de su historia de vida. En este aspecto centramos nuestra atención en tres tipos de alteraciones que son: el depósito de hollín, la decoloración por oxidación y la corrosión de las vasijas (Hally 1983). La presencia de hollín en la vasija indica que fue colocada sobre fogones de cocción abierta durante su uso. En la muestra analizada observamos que los tiestos oscuros y con restos de hollín estarían indicando que las vasijas fueron ubicadas a varios centímetros sobre el fuego. Los fragmentos analizados exhiben una variedad de coloración en su superficie. En algunos casos, las atribuimos al momento de la manufactura de las vasijas y en otros, los diferentes colores son el resultado de la exposición diferencial durante la cocción de alimentos. Por otra parte, examinamos distintos rastros de abrasión física de la superficie de los tiestos y registramos macroscópicamente algunas huellas que tienden a ser lineales, o levemente curvilíneas. De acuerdo con las observaciones macroscópicas podemos señalar la presencia de hoyuelos y de grietas. Algunos de ellos fueron producto de los efectos del modelado por enrollamiento de la pieza en el momento de la manufactura. Otras se produjeron en el contexto de uso, al saltar un antiplástico de tamaño grueso por lo cual se forma el hoyuelo que en muchos casos está acompañado de una grieta que lo atraviesa. En cocciones experimentales de hervido de pescado realizadas en la réplica de un cuenco pudimos observar las alteraciones que se produjeron en el recipiente en los diferentes eventos: restos de hollín, presencia de hoyuelos, grieta vertical y decoloración. La reconstrucción de formas se realizó en

base a los fragmentos y las unidades de referencia experimentales. Las paredes de las vasijas son delgadas y uniformes, con alturas entre 15 y 22 cm, con curvaturas redondas y suaves, el diámetro de abertura de boca entre 20 y 34 cm y con una capacidad evaluada de alrededor de 2000 cc. En general, son siempre formas más anchas que altas, semiglobulares, con la base redondeada. Hemos recuperado vasijas que superan estas medidas y capacidades. En cuanto a la variabilidad de los perfiles de las vasijas con los que podemos definir sus contornos, encontramos ollas, cuencos y botellas. En general, estas características tecnológicas son adecuadas para la cocción directa sobre el fuego, para servir los alimentos y/o para almacenar líquidos. De acuerdo con los estudios de residuos realizados en algunos tiestos junto con los datos de isótopos estables en restos humanos, en esas vasijas se prepararon comidas relacionadas con una dieta carnívora u omnívora con consumo mayoritario de proteínas (Scabuzzo y González, 2007). En los tiestos de vasijas estudiados se registró la presencia de colesterol, sustancia que reafirmaría la preparación de carne. Por otro lado, la presencia de ácidos grasos poliinsaturados, indican la elaboración de pescado (González y Frère 2009).

Uno de los aportes más significativos de este trabajo se relaciona con poder inferir las actividades de los alfareros en un campamento residencial. Las huellas analizadas en los fragmentos cerámicos nos abren posibilidades de estudio de las acciones y gestos individuales en la manipulación de los cacharros. También analizar los modos de utilizar los recipientes de diversos tamaños en la preparación de alimentos para distintos números de comensales.

Bibliografía

- González, M.I y M.M. Frère 2009 Tares y Paisaje Fluvial Bonaerense: Arqueología del Río Salado por M.I. González de Bonaveri y M.M. Frère *En Intersecciones de Antropología* 10: 249-266 INCUAPA. Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires.
- Hally, David J. 1983 Use-Alteration of Pottery Vessel Surfaces: An Important Source of evidence for the Identification of Vessel Function. *North American Archaeologist* 4:3-26.
- Harlan, J. 1976 Las plantas y los animales que alimentan al hombre. *Investigación y Ciencia* 2:65-75.
- Scabuzzo, C. y M.I. González 2007. Un acercamiento a la dieta de las poblaciones prehispánicas de la Depresión del Salado durante el Holoceno tardío. En *Arqueología en las pampas*, editado por Cristina Bayón, Alejandra Pupio, M. Isabel, González, Nora Flegenheimer y M. Magdalena Frère. Sociedad Argentina de Antropología. vol 1: 59-73. ISBN 978-987-1280-06-3.

9

**TIPOLOGÍAS ESTILÍSTICAS E INFERENCIAS FUNCIONALES DE
OBJETOS CERÁMICOS EN MOMENTOS TARDÍOS DEL NOROESTE
ARGENTINO**

Greco, Catriel, Marina Marchegiani y Valeria Palamarczuk
Museo Etnográfico «J. B. Ambrosetti», FFyL, UBA. Argentina
catrielgreco@gmail.com; marinamarchegiani@gmail.com; valepala@yahoo.
com.ar

El propósito de este trabajo es discutir los alcances y limitaciones de las inferencias funcionales que se realizan a partir de clasificaciones morfológicas y decorativas de fragmentos de alfarería recuperados en excavaciones, tomando como caso de estudio el poblado tardío de Rincón Chico, en el valle de Santa María o Yocavil, Catamarca.

Aunque siempre se ha resaltado su uso como contenedor u ofrenda funeraria, la cerámica Santamariana es muy abundante en áreas residenciales, asociada a otros estilos como Famabalasto Negro Grabado y variantes ordinarias alisadas y peinadas. Por otro lado, siempre se ha resaltado la función de la alfarería como contenedor y no se han considerado de modo sistemático los diferentes usos que pudo haber tenido con posterioridad a su rotura. Además ha sido poco explorado de que forma estas vasijas participaron en la ofrenda de alimentos vinculada con el ritual mortuorio.

El análisis de la función requiere considerar los diferentes contextos de uso. Por eso, examinaremos la distribución de morfologías y estilos de vasijas dividiendo el poblado en cuatro áreas de acuerdo a las caracterizaciones de las mismas: 1) poblado conglomerado RCh 1; 2) estructuras habitacionales del bajo; 3) sectores de descarte y producción de tecnofacturas; 4) cementerios.

A partir de una revisión de diversos contextos y de observaciones macroscópicas de los fragmentos, abordamos el estudio acerca de la participación de estas vasijas en actividades relacionadas con la preparación, almacenamiento y servicio de alimentos. Al mismo tiempo, en las áreas ceremoniales -como los cementerios y las plazas o espacios de congregación- se encuentran vasijas de tipos ordinarios, con rastros que indican que pudieron haber servido previamente en la preparación de alimentos. Observaciones que invitan a una reconsideración de la adscripción automática de las alfarerías toscas u ordinarias al ámbito doméstico, y de las decoradas a los ámbitos ceremoniales.

Partiendo de un enfoque que articula el análisis contextual con la perspectiva de la vida social de los objetos, nos preguntamos cuál era entonces la vajilla de servicio, de cocción, de almacenamiento y de uso ritual que formó parte de la vida cotidiana de los antiguos pobladores de Rincón Chico, pensando en categorías funcionales que no sean excluyentes.

Para complejizar un poco más este tema, proponemos que no siempre los fragmentos deben ser considerados como el referente de una pieza entera, ya que el registro arqueológico demuestra que la vida de muchos objetos cerámicos no acababa con su rotura. En los casos estudiados, correspondientes a sectores residenciales, encontramos una notable abundancia de fragmentos de cuellos de urnas y secciones de pucos santamarianos. Exploramos la posibilidad de que estos hayan sido reutilizados en estado fragmentado como contenedores o instrumentos de preparación de alimentos. De este modo, no siempre el conjunto cerámico de un contexto representaría a las vasijas enteras que se confeccionaron inicialmente.

Preguntarnos acerca de nuestras propias clasificaciones y unidades de análisis nos lleva a una caracterización más precisa del conjunto de vasijas o fragmentos de las mismas que eran utilizados para las distintas necesidades alimenticias y mortuorias.

10

APORTES AL RECETARIO DE LOS GRUPOS AGRO-PASTORILES TEMPRANOS DE LA PUNA DE JUJUY: MICROFÓSILES, TIESTOS Y ARTEFACTOS DE MOLIENDA EN CUEVA DE CRISTÓBAL

Hocsman, Salomón¹, Romina Eliana Piccón Figueroa² y María del Pilar Babot¹

¹ CONICET. Instituto de Arqueología y Museo (IAM), FCNeI ML, UNT - Instituto Superior de Estudios Sociales (ISES), CONICET-UNT. shypb@arnet.com.ar

² Instituto de Arqueología y Museo (IAM), FCNeI ML, UNT.

rompiccon@yahoo.com

En este trabajo se abordan las prácticas culinarias referidas a la preparación de alimentos vegetales para su consumo en el sitio Cueva de Cristóbal, localizado en las cercanías de la localidad de El Aguilar, en la Puna Jujeña, mediante el estudio de microfósiles recuperados en tiestos y artefactos de molienda.

Este sitio ha brindado importante información sobre los primeros grupos agro-pastoriles de la Puna Argentina (3000-2500 AP), en relación con la presencia de cerámica, el uso de plantas útiles para la alimentación (análisis isotópicos de contenidos) y el arte rupestre del Grupo Estilístico B (Fernández 1988/9, Fernández *et al.* 1992, Fernández 1995).

Cueva de Cristóbal es un abrigo rocoso, que no corresponde a una cueva como su nombre lo indica, sino a un alero de dimensiones considerables con un importante reparo, definido por una pared de roca que conforma una visera y por seis bloques de gran tamaño desprendidos del afloramiento de la Formación Pirgua (Hocsman *et al.* 2009).

El sitio fue definido por J. Fernández como un lugar donde se desarrollaron actividades restringidas y excepcionales en el marco de prácticas rituales o propiciatorias (Fernández 1988/89; Fernández *et al.* 1992). Sin embargo, las evidencias recolectadas mediante las excavaciones en área, realizadas recientemente, dan cuenta de una situación distinta, con claras ocupaciones residenciales (Hocsman *et al.* 2009).

El análisis de microfósiles contenidos en los residuos de uso de los materiales cerámicos y artefactos de molienda, se basa en fuentes editas sobre prácticas culinarias tradicionales en el Noroeste Argentino, a partir de las cuales se elaboran hipótesis que se controlan con indicadores taxonómicos, anatómicos y tafonómicos en los residuos. Ellos permiten inferir las plantas útiles empleadas, algunas de las prácticas culturales involucradas en su preparación (modalidades

de procesamiento) y los subproductos obtenidos con fines de consumo (Babot 2009). Este análisis ha permitido obtener información en términos de qué alimentos vegetales estaban presentes entre estos tempranos grupos agropastoriles puneños e integrados a la cotidianeidad de sus espacios domésticos, los que incluyen semillas de pseudocereales aff. *Chenopodium quinoa*/Ch. *pallidicaule* (quínoa/cañigua) y tubérculos microtérminos aff. *Oxalis tuberosa* (oca).

Bibliografía

- Babot, M. P. 2009 La cocina, el taller y el ritual. Explorando las trayectorias del procesamiento vegetal en el Noroeste argentino. *Darwiniana* 47(1): 7-30.
- Fernández, J. 1988/9 Ocupaciones alfareras (2860±160 años AP) en la cueva de Cristóbal, Puna de Jujuy, Argentina. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 17(2-NS-): 139-178.
- Fernández, J. 1995 Arte rupestre préhistorique des Andes de Jujuy, République Argentine. *Internacional Newsletter on Rock Art* 11: 18-23.
- Fernández, J.; H. Panarello y A. Ramos 1992 El análisis de elementos traza y de las relaciones entre isótopos estables del carbono en cerámicas del Temprano (3000 años A.P.) de la Puna jujeña, como indicadores de su manufactura autóctona y funcionalidad probable. *Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales* 3: 13-19.
- Hocsman, S.; A.D. Calisaya; A.A. Gerónimo y R.E. Piccón Figueroa 2009 Relevamiento y excavaciones sistemáticas en Cueva de Cristóbal (El Aguilar, Puna de Jujuy): Resultados preliminares. *Actas del XVII Congreso Nacional de Arqueología Argentina*, Mendoza. En prensa.

PROCESAMIENTO/CONSUMO DE TUBÉRCULOS, ¿UNA CUESTIÓN DE GÉNERO? LAS PUNTAS DE PROYECTIL/CUCHILLOS ENMANGADOS DE QUEBRADA SECA 3 (ANTOFAGASTA DE LA SIERRA, CATAMARCA)

Hocsman, Salomón¹, Roxana Cattáneo²

¹ CONICET. Instituto Superior de Estudios Sociales (ISES, CONICET-UNT – Instituto de Arqueología y Museo (IAM), FCNeML, UNT. Argentina. /

² Laboratorio de Análisis Macro y Microscópico de Materiales Líticos.

CONICET/Museo de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades -UNC. Argentina

shypb@arnet.com.ar, roxanacattaneo@gmail.com

Sobre la base de las ideas propuestas en cuanto a la utilización de vegetales en cazadores-recolectores transicionales puneños (Aschero y Hocsman 2010; Babot 2010), se analizó una serie de artefactos líticos formatizados tallados procedentes de los niveles 2b2 a 2b4 del sitio Quebrada Seca 3 (Antofagasta de la Sierra, Catamarca), fechados entre 5000 y 4500 años AP. De esta forma, se realizaron análisis funcionales de base microscópica con el objeto de corroborar el procesamiento/consumo de tubérculos, situación que fue previamente establecida, en forma preliminar, sobre la base del estudio de microfósiles (Babot *et al.* 2010). Asimismo, se abordan cuestiones de género en relación con la utilización de tales instrumentos inferidos en general, como parte de artefactos compuestos vinculados con equipos de caza.

Las piezas en cuestión se definen tipológicamente como puntas de proyectil con pedúnculo *destacado* y *hombros* o bien con pedúnculo *esbozado*. No obstante, también pueden ser definidas como cuchillos de filo retocado convergentes con ápice activo o romo, pedunculados (Hocsman 2006). Los análisis funcionales realizados hasta el momento habían indicado que los artefactos se emplearon como cuchillos y/o como puntas de proyectil, es decir que se comportaron como artefactos multipropósito, pero ambos usos no ocurrieron simultáneamente, al menos en el caso de los diseños transformados (Babot *et al.* 2010). Si bien en algunas de estas piezas, se infirió procesamiento de vegetales no se había podido establecer si el mismo estaba vinculado con el procesamiento de tubérculos/raíces con posible presencia de tostado o rostizado, tal como fue sugerido por el análisis de microfósiles (Babot *et al.* 2010). De acuerdo con esto, se desarrolló un programa experimental que tuvo por objeto

evaluar la formación de microrrastras por trabajo con tubérculos sometidos a diferentes tratamientos. Para ello, se empleó papa común (*Solanum tuberosum*), oca (*Oxalis tuberosa*), chuño de oca y tunta de papa. En los dos primeros casos se trabajó con dos variantes: sin y con cocción por tostado/rostitado. En el caso de los productos deshidratados, se procesó por corte y machacado, tanto en estado seco como luego de su hidratación.

Los resultados experimentales obtenidos sugieren que no es posible recuperar evidencias funcionales en dichos artefactos para el procesamiento de vegetales, salvo en casos de uso intensivo. Ahora bien, ¿por qué no se registra un uso intensivo?, ¿quiénes eran los individuos que realizaban este uso?, ¿eran cazadores/as que eventualmente realizaban prácticas que involucraban el procesamiento de vegetales?, ¿qué otras explicaciones nos sugieren los resultados en relación a otras esferas de la organización de las actividades cotidianas tomando en cuenta diferencias de género?

Bibliografía

- Aschero, C. y S. Hocsman. 2010 «Arqueología de las ocupaciones cazadoras-recolectoras de fines del Holoceno medio de Antofagasta de la Sierra (Puna meridional argentina)», Chungará, en referato.
- Babot, P. 2010. «Cazadores-recolectores de los Andes centro-sur y procesamiento vegetal. Una discusión desde la puna meridional argentina (ca. 7.000-3.200 años a.p.)». Chungará, en referato.
- Babot P., R. Cattáneo y S. Hocsman. 2010. «¿Puntas de proyectil o cuchillos? Múltiples técnicas analíticas para una caracterización funcional de artefactos arqueológicos». En: La Arqueometría en Argentina y Latinoamérica. Editado por Bertolino et al. Editorial de la FFyH, UNC, Córdoba. En prensa.
- Hocsman, S. 2006. «Producción lítica, variabilidad y cambio en Antofagasta de la Sierra (Catamarca) -ca. 5500-1500 AP»-. Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP).

12

**DE OLLAS, ACEITES Y OTRAS YERBAS. ANÁLISIS
COMPLEMENTARIOS SOBRE ALFARERÍA PAMPEANA**

Illescas, Franco¹, Adriana Cañizo^{1,2}, Ma. Gabriela Musaubach^{2,3}
y Mónica A. Berón^{1,2,3}

¹ UNICEN;

² CONICET;

³ Museo Etnográfico J. B. Ambrosetti. FFyL, UBA, Argentina.

acanizo@fio.unicen.edu.ar, monberon@retina.ar, franclovis@hotmail.com

En este trabajo se presentan datos preliminares de las investigaciones realizadas sobre alfarería del centro-sur de la provincia de La Pampa en relación con el análisis de ácidos grasos y estudios arqueobotánicos de microrestos vegetales. Los fragmentos analizados proceden del Componente Superior del sitio 1 de la Localidad Tapera Moreira, tanto de superficie como de estratigrafía. Dicho contexto tiene una cronología de 1200 a 500 años AP. (Berón 2004). Desde el punto de vista metodológico se aplicarán sobre las mismas muestras (tiestos cerámicos), la técnica de cromatografía gaseosa, la cual se desarrolla en el Laboratorio de Química Orgánica de la UNICEN (sede Olavarría) en forma complementaria con análisis arqueobotánicos desarrollados en el Museo Etnográfico «Juan B. Ambrosetti» de la UBA. Los compuestos derivados de la hidrólisis de grasas y/o aceites de origen animal y/o vegetal se derivatizan para convertirlos en éteres metílicos de ácidos grasos (FAMES) (Izquierdo, 2008) y se efectúa su análisis utilizando cromatografía gaseosa acoplada a espectroscopía de masas (CG-EM). Los perfiles de ácidos grasos obtenidos para cada fragmento cerámico analizado se basan en la comparación de los tiempos de retención cromatográfica de cada FAME presente en la muestra con los tiempos de retención de estándares comerciales previamente analizados en las mismas condiciones experimentales. Esta técnica presenta variados alcances y algunas limitaciones que permiten un acercamiento a la asignación de funcionalidad de la alfarería y su relación con la dieta de cada comunidad. Los estudios analíticos de los residuos orgánicos en material de interés arqueológico se enfocan principalmente en la extracción con solvente (Regert, 1998) de los componentes lipídicos de depósitos visibles sobre la superficie (acreciones) y de residuos absorbidos en el interior de las paredes cerámicas. Estos extractos generalmente contienen una mezcla de mono-, di- y triglicéridos y ácidos grasos libres cuyo análisis puede revelar información acerca del uso de las vasijas y establecer diferencias

entre materiales usados para cocinar (con y sin agua) y recipientes usados para almacenar alimentos (Charters, *et al.* 1993).

A fin de complementar la información aportada por este análisis, se realizarán estudios arqueobotánicos mediante la identificación de gránulos de almidón, fitolitos y restos de tejido vegetal deshidratado, obtenidos a través de raspados realizados en los mismos tiestos. Las muestras se tomarán en las caras interna, externa y en la pasta. A partir de los microrestos vegetales identificados se realizarán inferencias sobre las plantas utilizadas para la preparación de comidas, y su posibilidad de acumulación durante el uso de las vasijas.

Bibliografía

- Berón, M. A. 2004. «Dinámica poblacional y estrategias de subsistencia de poblaciones prehispánicas de la cuenca Atuel-Salado-Chadileuvú-Curacó, Prov .de La Pampa». Tesis Doctoral inédita. FF y L, UBA.
- Charters, S.; Evershed, R. P.; Goad, L.J.; Leyden, A.; Blinkhorn, P.W. y Denham, V.
1993 «Quantification and distribution of lipidin archaeological ceramics: implications for sampling potsherds for organic residues analysis and the classification of vessel use.» *Archaeometry* 37: 113-127.
- Izquierdo, N. 2008.
«Factores determinantes de la calidad de aceites». Tesis doctoral. INTA Balcarce.
- Regert, M.; Bland, H. A.; Dudd, S. N.; van Bergen, P.F. y Eversherd, R. P.
1998. «Free and bound fatty acid oxidation products in archaeological ceramic vessels». *Proceedings Royal Society of London. B.* 265: 2027-2032.

13

CUANDO SE ACABA LA CENA. ACERCA DEL ESTUDIO DE LOS DESECHOS DE MESA EN EL SUR DE LOS VALLES CALCHAQUÍES.

Izeta, Andrés D.¹; Srur, M. Gabriela¹; Silva Ferreira da Costa, Thiago²

¹ CONICET-Museo de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba, Av. H. Yrigoyen 174, 5000, Córdoba, Argentina. /

² Museo de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba, Av. H. Yrigoyen 174, 5000, Córdoba, Argentina. andresizeta@gmail.com

Cuando se habla de alimentación las imágenes que se nos representan están asociadas tanto a las prácticas culinarias como a los procesos de apropiación o producción que permiten acceder a esta esfera. Las personas cultivando, cosechando, recolectando vegetales o criando animales domésticos o cazando son partes de un todo que no acaban cuando esto se ve transformado en alimento. De hecho es la cultura material remanente de estas acciones, asociada a la esfera relacionada con la alimentación, la que nos deja una gran cantidad de restos a partir de los cuales establecer los modos y las prácticas antiguas. Siendo que lo que hallamos en el presente es lo que no pudo ser consumido de dichas comidas en este trabajo nos centraremos en un concepto utilizado de manera poco frecuente y que se conoce como «desechos de mesa». Lo utilizaremos para observar los patrones de descarte de aquellas partes que usualmente no se consumen como lo son los restos óseos, principalmente centrándonos en aquellos asignados a camélidos sudamericanos, por ser una de las especies más conspicuas de los registros arqueológicos del sur de los Valles Calchaquíes (y del NOA en general).

Con este fin se presenta información de los modos en que los huesos se hallan fracturados, el registro de alteraciones térmicas, marcas de corte y otros modos de rastros de procesamiento, así como la disposición espacial en la que se hallaron los restos.

Como marco temporal utilizamos un rango amplio, que incluye el primer milenio de la era cristiana y que permite observar similitudes y diferencias en el tratamiento de estos desechos.

14

UNA APROXIMACIÓN ISOTÓPICA AL CONSUMO DE MAÍZ EN LA LOCALIDAD ARQUEOLÓGICA RÍO DONCELLAS (DPTO. DE COCHINOCA, JUJUY)

Killian Galván, Violeta A.¹ y Olivera, Daniel E.²

¹ CONICET/ INGEIS /

² CONICET/ INAPL/ UBA. Argentina

violetakillian@gmail.com

La producción de maíz en las sociedades prehispánicas que ocuparon la cuenca del Río Doncellas ha sido asumida debido al alto nivel de desarrollo que se postula alcanzó la producción agrícola durante el Período Tardío (ca. 900 a 550 años AP) y por la ubicuidad en el registro arqueológico de macrorrestos vegetales (Alfaro de Lanzone 1988). La *reclamación* del yacimiento arqueológico y cuevas aledañas como espacios destinados a prácticas ceremoniales hasta épocas recientes (Pérez de Micou 1996) pudo jugar un papel importante en este diagnóstico, siendo el acopio de dichos macrorrestos posible resultado de patrones rituales («visitas a los ancestros») y no el descarte de lo consumido por quienes ocuparon estos sitios arqueológicos. Entonces, si bien se cuenta con elementos para caracterizar las prácticas productivas que tuvieron lugar en el pasado, aún no conocemos cuál fue el impacto en la reproducción biológica y social de este producto entre los miembros de estas sociedades.

Por lo tanto, proponemos un primer acercamiento al estudio del impacto del maíz en la dieta de los habitantes que ocuparon la Localidad Arqueológica Río Doncellas, mediante el análisis de las relaciones isotópicas del carbono del registro óseo humano, tanto en su fracción orgánica como inorgánica. Debido al aporte diferencial de proteínas, carbohidratos y lípidos en la conformación de las fracciones del hueso, se presenta un modelo interpretativo (Kellner y Shoeninger 2007) que permite entender la relación entre lo consumido y lo finalmente asimilado por los individuos bajo estudio. Los valores hasta ahora obtenidos se asocian a una dieta caracterizada por recursos con un patrón fotosintético (C₃) diferente al que posee el maíz (C₄), lectura que se ve reforzada al comparar los resultados con el registro isotópico disponible para el NOA y los patrones paleodietarios de herbívoros y carnívoros de este sector geográfico.

Finalmente, consideramos que este trabajo es un aporte a la comprensión de la Economía Política de las sociedades que ocuparon la cuenca, dado que

brinda elementos para comprender el consumo desde una perspectiva apartada del utilitarismo y anclada en el uso social de los recursos.

Bibliografía

- Alfaro de Lanzone, Lidia C.
1988. *Investigación Arqueológica en la Cuenca del río Doncellas. Dpto. Cochínoca, Jujuy. Reconstrucción de una cultura olvidada en la Puna Jujeña.* Imprenta del Estado de la Pcia. de Jujuy.
- Kellner, Corina y Margaret Shoeninger
2007 A simple carbon isotope model for reconstructing prehistoric human diet. *American journal of Physical Anthropology*. 133: 1112-1127.
- Perez de Micou, Cecilia B.
1996 *Los artefactos sobre materias primas vegetales flexibles de la Colección Doncellas, Museo Etnográfico (Buenos Aires) y Museo del Pucará (Tilcara).* Tesis Doctoral. MS.

15

ESTUDIO PRELIMINAR DE LOS RESIDUOS ORGÁNICOS DE TRES RECETAS REALIZADAS CON VARIEDADES NATIVAS DE MAÍZ EN CERÁMICA EXPERIMENTAL

Lantos, Irene¹, Marta Maier² y Norma Ratto³

¹ Becaria CONICET - Museo Etnográfico, FFyL, UBA /

² UMYMFOR - Departamento de Química Orgánica, FCEyN, UBA /

³ Museo Etnográfico, FFyL, UBA

irelantos@gmail.com

Se presenta la primera etapa experimental de un proyecto cuyo objetivo es estudiar las continuidades y los cambios en los aspectos socio-económicos, políticos y simbólicos de las prácticas de consumo de maíz (*Zea mays*) de las sociedades pre-estatales y estatales del oeste tinogasteño ca. 2000-500 AP¹. Se abordan las prácticas de consumo de maíz desde la materialidad arqueológica a través del análisis de residuos orgánicos presentes en la alfarería prehispánica.

Se sostiene que las prácticas de consumo del maíz tienen un alcance multidimensional e interactúan en la organización social, política e ideológica de los contextos socio-históricos productivos estudiados. De esta manera, se considera que su registro constituye un indicador que da cuenta de diferentes formas organizativas relacionadas con la inclusión o segregación social (Gumerman 1997, Moore 1989, Hastorf y Johannessen 1993, Goldstein 2003).

En el marco de la primera etapa metodológica, se llevó a cabo una experiencia de preparación de tres recetas tradicionales en ollas fabricadas con técnicas artesanales utilizando las variedades nativas *Zea mays* L. var. *indentata* (Dentado Blanco), *Zea mays* L. var. *saccharata* (Chullpi) y *Zea mays* L. grupo *evarta* (Pisingallo). También se cuenta con muestra de *Zea mays* L. var. *amylacea* (Capia), que será utilizada en una próxima etapa experimental. Las muestras fueron provistas por el Banco de Germoplasma (INTA Pergamino) y provienen del noroeste argentino.

El objetivo de esta etapa fue la obtención de perfiles de los residuos orgánicos. La extracción de los lípidos se realizó utilizando el protocolo de Malainey (1999). Las muestras se analizaron mediante espectroscopía infrarroja, cromatografía en capa delgada y cromatografía gaseosa acoplada a espectrometría de masa, técnicas ampliamente usadas en la investigación de compuestos

orgánicos sobre materiales arqueológicos (Rottlander 1990, Heron y Evershed 1993, Mirón 2002, Reber y Evershed 2004, Evershed 2008; Eerkens 2007).

Bibliografía

- Eerkens, J.W. 2007 «Organic Residue Analysis and the Decomposition of Fatty Acids in Ancient Potsherds», Barnard y Eerkens (ed.): *Theory and Practice in Archaeological Residue Analysis*, pp. 90-98, Oxford, BAR.
- Evershed, R.P. 2008 «Experimental approaches to the interpretation of absorbed organic residues in archaeological ceramics», en *World Archaeology* vol. 40, No. (1), pp. 26-47.
- Goldstein, P.S. 2003 «From Stew-Eaters to Maize-Drinkers. The Chicha Economy and the Tiwanaku expansion», en Bray (ed.): *The Archaeology and Politics of Foods and Feasting in Early States and Empires*, pp. 143-172, New York, Plenum.
- Gumerman G. 1997 «Food and Complex Societies», *Journal of Archaeological Method and Theory*, vol. 4, No. (2), pp.105-139.
- Hastorf, C. A. y Johannessen, S. 1994 «Corn and Culture in the Prehistoric New World», Boulder, Westview.
- Heron, C. y Evershed, R. P. 1993 «The Analysis of Organic Residues and the Study of Pottery Use», en Schiffer (ed.): *Archaeological Method and Theory*, pp. 247-284, Tucson, The University of Arizona Press.
- Malainey M. E., Przybylski R., Sherriff B. L. 1999 «The Fatty Acid Composition of Native Food Plants and Animals of Western Canada», *Journal of Archaeological Science*, vol. 26, pp. 83-94.
- Mirón, E. 2002 «Análisis de Lípidos: Un estudio de arqueología experimental de residuos de maíz en cerámica de Santa Apolonia, Chimaltenango», en Laporte et al. (ed.): *Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala*, pp. 446-452, Guatemala, Museo Nacional de Arqueología y Etnología.
- Moore, J.D. 1989 «Pre-Hispanic Beer in Coastal Peru: Technology and Social Context of Prehistoric Production», *American Anthropologist*, vol. 91, No. (3), pp. 682-695.
- Reber, E. A. Evershed, R. P. 2004 «Identification of maize in absorbed organic residues: a cautionary tale», *Journal of Archaeological Science*, vol. 31, No. (4), pp. 399-410.
- Rottlander, R.C.A. 1990 «Lipid analysis in the identification of vessel contents», *MASCA Research Papers in S*

16

**LAS VÍAS DEL ALGARROBO: ANTIGUAS PREPARACIONES
CULINARIAS EN EL NOROESTE ARGENTINO**

Lema, Verónica, Aylén Capparelli y Analía Martínez
Departamento Científico de Arqueología, Laboratorio de Etnobotánica y
Botánica Aplicada FCNYM – UNLP – CONICET
vslema@hotmail.com

El objetivo del presente trabajo es determinar posibles preparaciones culinarias generadas a partir de frutos de algarrobo entre comunidades arcaicas y formativas del Noroeste argentino. Se analizan macrorestos secos de *P. alba*, *P. nigra*, *P. flexuosa* y *P. chilensis* de tres sitios arqueológicos: Huachichocana III (Jujuy), Puente del Diablo y Pampa Grande (Salta). El trabajo se enmarca dentro del estudio de los sistemas poscolecta, que ha permitido ampliar las perspectivas de análisis en arqueobotánica al evaluar en qué medida el conocimiento, la tecnología y la organización del trabajo implicados en los mismos impacta y genera cambios en el sistema productivo general de una sociedad. El ámbito de acción poscolecta involucra diversas prácticas asociadas al tratamiento de las plantas una vez colectadas, las cuales incluyen varias técnicas entre las que se encuentra el procesamiento tanto para el consumo diferido (almacenaje) como inmediato de plantas comestibles (Capparelli y Lema, en prensa). Para realizar este abordaje se parte de la base de estudios que permiten la identificación taxonómica de macrorestos a nivel específico (Capparelli et al., en preparación), y de aquellos actualísticos -experimentales y etnobotánicos (Capparelli, 2007; Capparelli, 2008; Capparelli y Lema, ms.)- que analizan el procesamiento de algarrobo para la preparación de diversos productos comestibles («patay», «aloja», «añapa» y «ulpo») estipulando rasgos indicadores para cada uno a través de la morfología de vainas, endocarpos y semillas secas. Se reconoció la manufactura de harina (i.e. Huachichocana y Puente del Diablo), aloja (i.e. Huachichocana) y añapa (i.e. Puente del Diablo), lo cual permitió analizar las vías recorridas por los frutos del algarrobo tanto en la esfera poscolecta como en la de consumo y enriquecer nuestra comprensión de las elecciones y prácticas que las sociedades del pasado ejercieron sobre su entorno vegetal.

Bibliografía

- Capparelli, Aylén . 2007 «El algarrobo blanco y negro -*P. chilensis* (Mol.) Stuntz y *Prosopis flexuosa* DC, Fabaceae- en la vida cotidiana de los habitantes del NOA: subproductos alimenticios», en Kurtziana 33:1-19.
2008 «Caracterización cuantitativa de productos intermedios y residuos derivados de alimentos del algarrobo (*Prosopis flexuosa* DC y *P. chilensis* (Mol.) Stuntz, Fabaceae): aproximación experimental aplicada a restos arqueobotánicos desecados», en Darwiniana 46(2):175-201.
- Capparelli, Aylén y Verónica Lema. 2010 «Prácticas «post-aprovisionamiento» de recursos vegetales: una perspectiva paleoetnobotánica integradora aplicable al desarrollo de la arqueobotánica argentina», en Actas del XVII Congreso Nacional de Arqueología Argentina, Mendoza, 2010, en prensa
- Ms. «Archaeobotanical recognition of food products derived from the black and white algarrobo (*Prosopis* spp.) in Northwestern Argentina: An ethnobotanical, experimental and archaeological (desiccated macroremains) approach», enviado a Vegetation History and Archaeobotany
- Capparelli, Aylén, Analía Martínez y Verónica Lema. Ms. «Los algarrobos en el registro arqueológico: caracteres morfológicos para la diferenciación de especies», en preparación.

MEDIOS DE PRODUCCIÓN PARA PRÁCTICAS SIN PRODUCCIÓN

Moreno, Enrique¹ y Marcos Quesada²

¹ Escuela de Arqueología, UNCa. /

² Escuela de Arqueología, UNCa, ISES/IAM, UNT – CONICET. Argentina
enalmor@yahoo.com, mkesada@yahoo.com.ar

Las investigaciones en sociedades puneñas han planteado, generalmente, a las diferentes estrategias de obtención de alimentos (pastoreo, caza, recolección, agricultura, intercambio) en términos de su aporte a la dieta. Mucho menos interés se ha puesto en indagar acerca del rol de estas prácticas de procuración de alimentos en la conformación de los colectivos sociales. Esto es especialmente enfatizado en el caso de la cacería, posiblemente por la creencia de que esta estrategia supone prácticas de rendimiento inmediato y relaciones sociales no duraderas. Esta perspectiva puede ser fuertemente matizada si introducimos en el análisis los paisajes de cacería como medios de producción toda vez que incluyen mecanismos materiales generados por la inversión de trabajo y que son necesarios para completar con éxito la apropiación de las presas.

En este trabajo mostraremos las características del paisaje de cacería construido en la quebrada de Antofalla (Depto. Antofagasta de la Sierra, Catamarca) que implica la preparación de diversas estructuras, en articulación con las características topográficas de la quebrada. La preparación del paisaje se encuentra conformada principalmente por estructuras relacionadas al ocultamiento de los cazadores en relación a las presas (trincheras). Estas estructuras se ubican recurrentemente en sectores elevados aprovechando la totalidad de la quebrada. Esto implicaría por lo tanto una práctica de apropiación del espacio necesaria para lograr el éxito. Otros dispositivos construidos con el objetivo de dar refugio, resguardo a ciertos objetos, o generar marcaciones del espacio, etc. configuran un modo de relacionarse entre las personas y entre estos y el paisaje. Pero además de esta tecnología tendiente a la materialización de los encuentros entre cazadores y presas, los paisajes de caza implican una memoria a largo plazo, tal como lo indica el largo término histórico en el que fueran aprovechados.

La preparación de estos paisajes y su activación durante los eventos de caza pudo suponer, como discutiremos en esta ponencia, la formación de unidades sociales de mayor escala que los intervinientes en la manufactura y uso de los sistemas de armas, convirtiéndose en una práctica donde las relaciones sociales

y los medios materiales conforman una unidad indivisible para la materialización de los encuentros.

De esta manera, la obtención de alimentos mediante la cacería constituye una práctica social que implica una profunda inversión de trabajo y la constante negociación social para su materialización.

18

**COCINANDO EN OLLAS EN LA PAMPA OCCIDENTAL. DATOS
DESDE LA ETNOHISTORIA, EL REGISTRO ARQUEOLÓGICO Y LA
ARQUEOBOTÁNICA**

Musaubach, Ma. Gabriela¹ y Mónica Berón¹⁻²

¹ CONICET. Museo Etnográfico J. B. Ambrosetti. Facultad de Filosofía y Letras, UBA, Moreno 350 (1091). CABA, Argentina. /

² UNICEN.

gabrielamusa@yahoo.com.ar, monberon@retina.ar

La producción de alfarería entre las sociedades de cazadores prehispánicos era considerada un registro material de relativa importancia para la caracterización del modo de vida de estas poblaciones. Sin embargo el estudio del contexto alfarero en estas sociedades ha cobrado énfasis en los últimos años y ha abierto nuevas perspectivas sobre su valor indicador en relación a diferentes aspectos: tecnológico, cronológico, social e ideológico. Otro aspecto sobre el cual su análisis es de un valor informativo de gran potencial es el de la composición y variabilidad de la dieta. Esto puede lograrse a partir del análisis de ácidos grasos y de las sustancias acrecionales depositadas en sus paredes. También es importante considerar los cambios en las técnicas de cocción de alimentos ocurridos a partir de su introducción, que favorecieron la incorporación de lípidos por ingesta y de otros nutrientes, con el consiguiente cambio en la dieta de las poblaciones. Uno de los grupos cerámicos más informativos en este sentido para la Pampa Occidental proviene de fragmentos que presentan decoración por acanaladuras paralelas en la parte superior del cuerpo de la vasija (grupo S/ STM-S en Berón 2004). Se trata de ollas de grandes dimensiones, utilizadas para la cocción, lo que queda atestiguado por la presencia de abundantes acreciones orgánicas en las superficies interiores de los fragmentos. Son equivalentes a las piezas denominadas «challas», que también fueron encontradas en sitios de Neuquén. Guardan fuerte similitud con las piezas del grupo 7 de la Localidad Arqueológica de La Amalia, analizadas por distintas vías (análisis petrográfico, de difracción de Rayos X (DRX), térmico diferencial (ATD), termogravimétrico (TG) y paleobotánicos por Mazzanti (2007).

También la etnohistoria provee información al respecto. En 1869 Lucio Mansilla (2006) se adentra en el territorio de La Pampa para llegar hasta Leubucó, lugar donde se asentaban las tolderías del cacique ranquel Mariano Rosas. Allí, Mansilla cuenta que la comida que le sirvieron mientras se realizaba

el parlamento fue puchero, servido en platos de madera grandes y cóncavos. Los ingredientes del puchero eran, además de carne, cebolla, ají y harina de maíz. Wilhelm de Mösbach (1992), padre y misionero capuchino, en su libro *Botánica indígena de Chile* menciona que a1 escasear los alimentos a fines de invierno, las mujeres araucanas del sur de Chile recolectaban plantas del género *Brassica* (coles), para preparar sus sopas y caldos de yuyo.

En este trabajo se presentarán resultados de los análisis arqueobotánicos sobre tiestos cerámicos recuperados en la Localidad Tapera Moreira a fin de identificar gránulos de almidón, fitolitos y restos de tejido vegetal deshidratado. Se realizarán raspados sobre las piezas en tres sectores: cara interna, cara externa y pasta. Se focalizará en la identificación de los microfósiles botánicos presentes en las acreciones de las caras internas y externas, que fueron acumuladas durante el uso de las ollas.

Bibliografía

- Berón, M. 2004 «Dinámica poblacional y estrategias de subsistencia de poblaciones prehispánicas de la cuenca Atuel-Salado-Chadileuvú-Curacó, Prov .de La Pampa», Tesis Doctoral inédita. FF y L, UBA.
- Mansilla, L. 2006 «Una excursión a los indios ranqueles». Edicol.
- Mazzanti D. 2007 «Arqueología de las relaciones interétnicas posconquista en las sierras de tandilla», Tesis Doctoral inédita. FF y L, UBA.
- Wilhelm de Mösbach, E. 1992 «Botánica indígena de Chile», Editorial Andrés Bello, 2º Edición, 140 p. Santiago de Chile.

19

ARTE MOBILIAR EN ELEMENTOS DE MOLIENDA DE LA REGIÓN PAMPEANA

Ormazábal, Pablo Bernardino

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Sociales. Argentina.

hhoustoun@coopenet.com.ar

El trabajo comunica un aporte a los estudios de los análisis arqueológicos en artefactos de procesamiento de alimentos y de diferentes recursos del paisaje, hacia una mirada amplia que los vincula con el arte mobiliario. Elementos resultantes de la producción de tallados por machacado en bases de molienda. Se hace referencia a los artefactos recuperados en el museo de Lobería y en la localidad arqueológica El Perdido, con relación a la identificación y distribución de bases de molienda en el Área Interserrana. Se presentan casos de tallados periféricos, picados, grabados y machacados, de arte mobiliario y de diversos diseños en motivos visuales. Entendiendo el campo de la artística como una complejidad vinculada a los diferentes roles asumidos por hombres y mujeres en las esferas de subsistencia, de las creencias y movilidad de cada sociedad (Fiore 2005). Se plantea la imposibilidad de separar las dimensiones tecno-económicas e ideológicas de la sociedad, y se refuerza la idea de identidad de género en su relación con actividades de subsistencia asociada al procesamiento alimentario, a la conservación y al desplazamiento de bienes y personas (Ormazabal 1995, Hernando 2002). La mirada amplia en los análisis de artefactos de molienda contribuye al incremento de referencias de los aspectos sociales e ideológicos, con una característica que destaca a la mujer como productora de herramientas líticas (Cero 1990) en el fortaleciendo de la percepción «relacional» de lo alimentario.

20

**CONSUMO Y ECONOMÍA EN LOS GRUPOS PEDEMONTANOS
TEMPRANOS DE LA CUENCA DEL SAN FRANCISCO (JUJUY,
ARGENTINA)**

Ortiz, Gabriela¹ y Cecilia Heit²

¹ CONICET-CREA-UNJU (Argentina)

² UNJU (Argentina)

yolatordo@hotmail.com

Una de las características más sobresalientes de los llamados grupos San Francisco, es la escala de producción cerámica y la variabilidad morfológica de los conjuntos de vajilla. Estudios actualizados ponen en evidencia la gran diversidad de los contextos cerámicos, destacando la presencia de una gran cantidad de vajilla de servicio (especialmente botellas pequeñas y escudillas) (Ortiz 2007).

Por otra parte dada la escasez de datos en relación con la práctica de determinadas estrategias económicas; debido sobre todo a las deficientes condiciones de preservación en regiones con ambientes tropicales; las numerosas hipótesis formuladas acerca de la economía de estos grupos en más de un siglo de investigaciones no han sido aún contrastadas.

Estudios actualizados ponen en duda la supuesta importancia de una economía con base agrícola (Dougherty 1975, Muscio 2004, Garay de Fumagalli y Cremonte 2002), enfatizando una estrategia económica de tipo «mixta», en donde el peso de la economía de subsistencia habría estado en la recolección intensiva, la pesca y la caza con el complemento de la producción y explotación de algunas plantas domésticas (Ortiz 2007; Ortiz y Seldes 2007). La utilización en forma combinada de una serie de recursos tanto silvestres como domésticos, pudo haber sustentado poblaciones numerosas con un sedentarismo importante sin depender exclusivamente de la producción agrícola (Ortiz 2007). El ambiente de la selva pedemontana con una importante biodiversidad habría favorecido una adaptación exitosa que perduró sin grandes cambios durante más de 1000 años.

Se presentan los primeros resultados de los análisis de microrestos (ácidos grasos, almidones y fitolitos) realizados en materiales cerámicos provenientes de un sitio arqueológico recientemente excavado cuyos fechados radiocarbónicos lo ubican cronológicamente a comienzos de la era cristiana. Los resultados permiten empezar a discutir las implicancias económicas y sociales del consumo

de alimentos en grupos de la vertiente oriental de los andes tradicionalmente considerados como «formativos».

Bibliografía

- Dougherty B. 1975 Nuevos aportes para el conocimiento del Complejo Arqueológico San Francisco (sector septentrional de la región de las selvas occidentales argentinas, subárea del noroeste argentino). Tesis Doctoral, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. Inédita.
- Garay de Fumagalli Mercedes y Maria Beatriz Cremonte 2002 Ocupaciones agropastoriles tempranas al sur de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina). *Chungara* 34, N° 1:35-52
- Muscio Hernán 2004 Dinámica Poblacional y Evolución Durante el Período Agroalfarero Temprano en el Valle de San Antonio de los Cobres, puna de Salta, Argentina. FFyH, Tesis Doctoral. Universidad de Buenos Aires. Inédita
- Ortiz Gabriela 2007 *La evolución del uso del espacio en las tierras bajas jujeñas (subárea del río San Francisco)*. Tesis de Doctorado. FFyH. Universidad Nacional de Córdoba. Inédita
- Ortiz Gabriela y Verónica Seldes 2007 Alcances y limitaciones para el estudio de restos óseos arqueológicos de la región subandina de Jujuy (área del río San Francisco). En Cuadernos 32: 255-268, FHyCs, Unju

21

**EN TORNO AL FUEGO: FOGONES Y COMENSALIDADES EN
AMBATO (CATAMARCA, ARGENTINA)**

Pazzarelli, Francisco¹ y María Bernarda Marconetto²

¹ Becario CONICET – Museo de Antropología, FFyH, UNC. Argentina /

² CONICET – Museo de Antropología, FFyH, UNC. Argentina

fpazzarelli@hotmail.com, bermarconetto@yahoo.com.ar

La imagen de un grupo comiendo alrededor del fuego es una situación frecuentemente descrita y analizada en muchas etnografías, sea de sociedades indígenas o campesinas. En el caso de áreas rurales de los Andes, la presencia de estructuras de combustión es una constante que define el lugar de la última transformación de la mayoría de los alimentos, al tiempo que caracteriza el lugar del consumo de los mismos, es decir, las cocinas. Cotidianamente, se producen comidas sobre el fuego y en torno a él comparten alimentos los distintos miembros de una unidad doméstica.

Desde la arqueología, el estudio de los fogones se ha asociado al universo de las actividades cotidianas mediante su vinculación con el análisis de áreas de actividad, para establecer espacios de procesamiento de alimentos y producción de comidas. No obstante, aquellas preguntas relacionadas con los espacios de comensalidad que podrían haber estructurado estos fogones en el pasado no han sido demasiado atendidas. Si bien existe un profundo interés por aquellos aspectos relacionados con el consumo de alimentos, poco es lo que los arqueólogos hemos discutido acerca de la comensalidad cotidiana, como instancia de ingestión de comidas y locus de producción de relaciones sociales.

En Ambato (Catamarca, Argentina, S. VI a XI d.C.), por ejemplo, en base a contextos, asociaciones de materiales y a la identificación del combustible empleado, ha sido posible diferenciar la presencia de fogones domésticos, interpretando como áreas de actividades relacionadas con el manejo de alimentos a aquellos espacios ocupados por estas estructuras de combustión. Asimismo pudimos distinguir estos espacios de otros, también asociados al fuego, pero vinculados con prácticas artesanales.

En el marco de estas discusiones, el objetivo de nuestro trabajo es el de discutir la estructuración del espacio físico y social de la comensalidad en Ambato, atendiendo a aquellas trayectorias que convergen en los fogones domésticos: de las leñas, de las comidas y de las personas en sus quehaceres

cotidianos. Una mirada comparativa de los diferentes contextos asociados a este tipo de estructuras nos permitirá apreciar la variabilidad de situaciones posibles de comensalidad, al tiempo que podremos vincularlas y confrontarlas con el discurso actual sobre la «comida» y los «fogones de los indios» que se registran en Ambato.

22

PROPUESTA METODOLÓGICA PARA EL ESTUDIO DEL CONSUMO DE RECURSOS VEGETALES A TRAVÉS DEL ANÁLISIS DE LOS GRÁNULOS DE ALMIDÓN

Pérez, Maricel¹, Ariana Andrade², Graciela Leiva³ y Laura Malec⁴

¹ CONICET – Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano.

² Universidad Nacional de Buenos Aires.

^{3, 4} Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias Orgánicas, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires. Argentina.

maricelperez@gmail.com andrade_ariana@hotmail.com leiva@qo.fcen.uba.ar, malec@qo.fcen.uba

La forma en que los grupos humanos aprovecharon los recursos alimenticios constituye un aspecto primordial de su organización. En este sentido, iniciamos un programa de estudio acerca del uso de los conjuntos artefactuales desde una perspectiva arqueobotánica. Esto promete avanzar en el conocimiento de algunas de las formas de procesamiento de los recursos y probables conductas alimenticias, apuntando a determinar su importancia como parte de las estrategias económicas entre las sociedades del humedal del Paraná inferior hacia el final del Holoceno.

Los macrorrestos de origen vegetal aparecen sólo ocasionalmente y bajo condiciones de preservación excepcionales en los depósitos arqueológicos. Más frecuentemente, se identifican fitolitos, estructuras silíceas o gránulos de almidón. Estos últimos presentan una alta perdurabilidad y resistencia a la disolución y percolación, por lo que pueden preservarse por largos períodos de tiempo en las superficies imperfectas (i.e. con grietas, fisuras y poros) de los artefactos líticos o cerámicos relacionados con el procesamiento de plantas. El almidón es la principal sustancia de reserva de las plantas. Sus gránulos varían en tamaño y forma según su origen, por lo que han probado ser uno de los restos microbotánicos que mayor confiabilidad y precisión ofrecen como instrumento de identificación taxonómica (e.g. Piperno *et al.* 2000; Berman y Pearsall 2008).

Sin embargo, esta herramienta analítica es una línea de información que debe ser complementada con otras clases de datos a fin de aumentar la confiabilidad de las inferencias así como de contrastar las hipótesis planteadas. En primer lugar, los resultados se evalúan en el marco del contexto arqueológico

generado por el resto del registro arqueofaunístico, tecnológico, etc. Por su parte, el uso de las fuentes etnohistóricas resulta de suma importancia para acercarnos a las dinámicas culturales del pasado alrededor del uso de plantas. Asimismo, los datos pueden combinarse con los resultados obtenidos por medio de otros análisis como los de fitolitos, ácidos grasos en alfarería (e.g. Naranjo *et al.* 2010) y los estudios isotópicos en muestras humanas (e.g. Acosta y Loponte 2002-2004).

Bibliografía

- Acosta, A. y D. Loponte. 2002-2004 «Presas y predadores: avances en la composición isotópica de la dieta de los grupos prehispánicos del sector centro-oriental de la Región Pampeana», *Arqueología XII*, pp. 105-134. Sección Arqueología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- Berman, M. J. y D. Pearsall. 2008. «At the crossroads: starch grain and phytolith analyses in Lucayan prehistory», *Latin American Antiquity* 19 (2), pp.181-203.
- Naranjo, G., L. Malec y M. Pérez. 2010. «Análisis de ácidos grasos en alfarería arqueológica del humedal del Paraná inferior. Avances en el conocimiento de su uso», *Actas XVII Congreso Nacional de Arqueología Argentina*, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo. En prensa.
- Piperno, D., A. J. Ranere, I. Holst y P. Hansell. 2000. «Starch grains reveal early root crop horticulture in the Panamanian tropical forest», *Nature* 407, pp. 894-897.

23

**¿CULTIVO DE ALIMENTOS O PRODUCCIÓN FORRAJERA?
AGRICULTURA BAJO RIEGO DURANTE EL PERIÓDO TARDÍO EN
ANTOFAGASTA DE LA SIERRA, CATAMARCA.**

Salminci, Pedro Miguel, Pablo Tchilinguirian y Daniel Enzo Olivera
CONICET-INAPL. Argentina
pedrosalminci@yahoo.com.ar

En Antofagasta de la Sierra (Catamarca), se han hallado evidencias de una agricultura incipiente a partir de los ca. 2500 años A.P. Alrededor de los 1000 años A.P. se hace presente una nueva forma de explotación agrícola extensiva e intensiva basada en complejos sistemas de irrigación en el sitio conocido como Bajo del Coypar. Este tipo de agricultura se encuentra asociado a cambios a nivel demográfico y sociopolítico materializados principalmente en el asentamiento fortificado La Alumbraera, ubicado en la costa de la Laguna de Antofagasta. El sitio Bajo del Coypar cubre una extensión de más de 500 hectáreas y presenta distintos tipos de tecnologías agrícolas de riego. El 90% de los campos se encuentran sobre los terrenos de escasa pendiente de la terraza media del río Punilla y están conformados por parcelas cuadrangulares de entre 30 y 50 m de lado delimitadas por elevaciones del terreno llamadas bordos. El resto del área explotada se halla sobre terrenos más empinados en el piedemonte de los Cerros del Coypar y consiste en cuadros y terrazas construidos con piedra. El sistema hidráulico está compuesto por una serie de canales principales y secundarios que conducían el agua a cada una de las parcelas, donde era distribuida uniformemente mediante la apertura y cierre de los canales y de los extremos de los bordos, cuadros y terrazas.

Aún no se ha determinado con precisión con qué propósitos se utilizaron los campos de cultivo de Bajo del Coypar. Se ha propuesto que probablemente, hayan sido destinados a la producción de especies forrajeras para alimentar a los rebaños de llamas. Sin embargo, otras evidencias como el hallazgo de una gran cantidad de maíz en el sitio Quebrada de Petra o los numerosos elementos de molienda hallados en La Alumbraera, introducen la cuestión sobre si este tipo de alimentos fueron cultivados localmente o si llegaron a la Puna a través de otros medios.

El objetivo del trabajo es contribuir al conocimiento de la alimentación prehispánica como práctica social abordando el tema de la producción agrícola.

Realizamos un modelo agronómico que combina estudios del clima, el suelo y las redes de riego del sitio Bajo del Coypar con información sobre los requerimientos hídricos, energéticos y de otra índole de distintas especies vegetales alimenticias y forrajeras.

A través de los resultados será posible discutir diversos temas no sólo relacionados con la producción, las especies cultivadas, los máximos y mínimos rindes posibles, sino con el consumo de alimentos, la demografía y la organización social.

24

¿EVIDENCIAS DE ALIMENTACIÓN? HUELLAS ANTRÓPICAS EN MATERIAL ÓSEO FAUNÍSTICO, EN EL MONTÍCULO DEL SITIO PIEDRAS BLANCAS, (VALLE DE AMBATO, CATAMARCA, ARGENTINA)

Siles, José
Museo de Antropología. UNC. Córdoba, Argentina.
jfsiles@hotmail.com

En esta comunicación se presentan algunos resultados de los análisis de huellas antrópicas del material óseo arqueofaunístico procedente del montículo del sitio Piedras Blancas, situado en el Valle de Ambato, Catamarca, Argentina (siglos VI y XI d.C.).

Es reconocido que a través del estudio sistemático de marcas y huellas de carnicería producidas por humanos en el material óseo, es posible contar con una fuente de evidencia de enorme potencial explicativo y de significados acerca del pasado comportamiento social de un grupo humano, cuyo nivel de tangibilidad y variedad de aplicaciones es única para esta línea de evidencia.

El objetivo de esta investigación consiste en ampliar líneas de evidencias en cuanto a cómo se estructura la complejidad social, tomando como caso la secuencia que se manifiesta en la cultura Ambato, aportando al esclarecimiento de los posibles cambios en el acceso diferenciado a los recursos materiales y sociales dentro de este grupo humano. A partir de este análisis se pretende responder a interrogantes, como cuál es la variabilidad en los patrones de huellas antrópicas sobre el material óseo, y su relación con actividades de explotación del recurso faunístico; qué tendencias se identifican, ya sea de intensificación, desaceleración o diversificación en la forma de utilizar este recurso, y la posibilidad de su traslado a otras esferas, además de la dietaria, a lo largo de todo el período señalado.

BLOQUE 3
LA COMIDA DEL PASADO EN EL PRESENTE

Coordina

Patricia Aguirre

*ICAF - Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación-
Ministerio de Salud. Instituto de Altos Estudios Sociales de la
Universidad de San Martín. Docente de FLACSO, Universidad
Favaloro, Universidad de Rosario, Universidad Maza de Mendoza,
Universidad de La Plata.*

1

**EL FRÍJOL PETACO (*PHASEOLUS COCCINEUS*) Y LA MARAVILLA
(*PHAEDRANASSA SP.*): ASPECTOS ETNOBOTÁNICOS DE DOS
PLANTAS ALIMENTICIAS DE ORIGEN AMERICANO EN EL ORIENTE
ANTIOQUEÑO, COLOMBIA**

Alvarez Salas, Lizeth Marely y Sandra Turbay Ceballos
Institución Universidad de Antioquia - Medellín (Colombia)
lizeth.alvarez@siu.udea.edu.co

En esta investigación se analizó el conocimiento y el uso tradicional de dos especies alimenticias de origen americano que están cayendo en el olvido en el municipio de Guatapé: el fríjol petaco o «vida» (*Phaseolus coccineus*) y la maravilla (*Phaedranassa sp.*) y evalúa su potencial nutricional en el contexto de una economía campesina que todavía experimenta los impactos de la construcción, en 1973, de la hidroeléctrica del río Nare. El desplazamiento de los campesinos hacia las laderas, los cambios en las características del suelo y la orientación de la economía hacia el turismo obligaron a los agricultores a modificar los patrones de cultivo y a aceptar los nuevos paquetes tecnológicos para la producción agrícola, con consecuencias negativas sobre la diversidad del agroecosistema, la salud humana y la conservación del medio ambiente. Esta investigación demuestra que las dos especies estudiadas tienen ventajas agroecológicas y un valor nutricional equivalente al de la papa y el fríjol cargamanto que son consumidos en la dieta campesina.

2

«DEJAR LOS POROTOS EN REMOJO...» EL TEMA DE LA ALIMENTACIÓN EN LAS ACTIVIDADES EDUCATIVAS DEL MUSEO DE ANTROPOLOGÍA FFYH- UNC

Acosta, Diego; Burgos, Silvia; Pedernera, Gabriela; Zabala, Natalia; Zabala, Mariela.

Museo de Antropología FFyH UNC. Argentina
silviaeburgos@hotmail.com

La alimentación es una necesidad en el hombre que no sólo implica la acción de comer, sino que nos remite a sabores, aromas, y nos involucra en prácticas sociales como la preparación, la reunión, el ritual, entre otras.

Pensar la alimentación desde un Museo de Antropología nos lleva a preguntarnos por los modos de preparar los alimentos, los objetos que se emplearon para ello, en quienes los hicieron y reconocer la persistencia de esos saberes asociados a la comida en el tiempo, hasta la actualidad.

Desde el Área Educación, mediante las propuestas educativas buscamos deconstruir el imaginario que se genera en torno a la alimentación, a partir de la interacción entre los saberes cotidianos del visitante, las colecciones arqueológicas y los ingredientes autóctonos consumidos en el presente y el pasado.

En este sentido consideramos a las actividades propuestas como construcciones formadas tanto por las opiniones de los visitantes, sus reflexiones y participación, como así también por el guión museológico de la muestra permanente del museo.

En esta ponencia nos proponemos sistematizar y reflexionar acerca de las ofertas educativas sobre alimentación destinadas a grupos escolares y familiares en contextos de educación no formal y de recreación, desde 2007 a 2009.

Para su análisis tenemos en cuenta el recorte temático, el recorrido de las salas, los objetivos planteados, el público destinatario, los momentos del año y la actividad lúdica propuesta.

Nos propusimos hacer un recorrido reflexivo por los registros de las actividades, ya sean del libro de visitantes, donde están plasmadas sus opiniones, y las fichas de evaluación que se completan al finalizar la actividad propuesta.

3

EXPOSICIÓN ITINERANTE «LOS VALORES OCULTOS DE LA COMIDA TRADICIONAL MEXICANA»

Cervantes, María Antonieta

Dirección de Etnología y Antropología Social, Instituto Nacional de Antropología e Historia. México

Se presenta en esta ponencia la propuesta para realizar una exposición itinerante -en este caso dentro de una gran carpa desmontable que podrá instalarse en diversas plazas y terrenos- en la que se ofrecerá, a través de un discurso accesible al gran público, información y conocimiento, con la intención de que se comprendan los valores y significados que generalmente se desconocen, de la comida tradicional mexicana hecha en casa, «como la que comíamos con nuestras abuelas» y de sus bondades en relación con la salud. La exposición buscará crear conciencia del valor de nuestra cultura culinaria, así como del papel central que juegan las mujeres en la alimentación y por ende, en la conservación de nuestra cultura, que a la vez nos condiciona a comer lo que comemos.

A través del lenguaje museográfico y de la interacción de los visitantes con los elementos de la exhibición: objetos, gráficos de gran calidad, juegos interactivos inteligentes, etc., se intentará provocar emoción y reflexión a través de las presentaciones, siempre estéticas y cercanas a la sensibilidad del grupo al que va dirigido.

Para este propósito utilizaremos el esquema teórico educativo propuesto por la Comisión Internacional sobre Educación para el Siglo XXI, presidida por Jacques Delors en su trabajo *La Educación Encierra un Tesoro* en la que presenta «Los cuatro pilares de la educación»: aprender a ser; aprender a hacer; aprender a convivir; aprender a conocer. Este esquema nos es útil para organizar el conocimiento ofrecido en este caso. Los temas se presentarán distribuidos en cuatro módulos en un espacio circular. El recorrido puede iniciar en cualquier parte ya que el diseño espacial de los componentes contempla rutas y puentes físicos entre las cuatro unidades, de manera que el visitante podrá revisar todos los temas, aunque tome caminos diferentes.

Bibliografía

- Delors, Jacques et al. 1998 «La Educación Encierra un Tesoro», (Compendio) Informe a la UNESCO de la Comisión Internacional sobre la Educación para el Siglo XXI, Paris, Ed. Unesco.

4

**ALIMENTACIÓN EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA,
CONTINUIDADES Y DISCONTINUIDADES DESDE EL
POBLAMIENTO HASTA NUESTROS DÍAS. UN APORTE DESDE LA
ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA**

Díaz, Diego, Sergio Guerrero y Gloria Sanmartino

UBA – CISPAN, Argentina.

didibart@hotmail.com, sergue@gmail.com, gloriasammartino@gmail.com

Desde el pleistoceno tardío hasta nuestros días, la Quebrada de Humahuaca, fue ocupada, prácticamente sin solución de continuidad, por poblaciones humanas. Estos grupos, a lo largo de toda la historia, dieron cuenta de los recursos alimentarios que ofrecía la región. Los transformaron, mediante el trabajo y generaron, de este modo, un aprovechamiento máximo de las oportunidades, obteniendo diversidad y calidad nutricional.

Desde el punto de vista de la alimentación, la Quebrada de Humahuaca ofrece un panorama único debido a que en los últimos 11000 años, han sido utilizados diversos modos de producción: cazador recolector, agrícola pastoril y capitalista. Esto implica que se han venido estableciendo relaciones diferentes tanto dentro de la población como con el medio ambiente, modificando la conducta y las estrategias en la obtención y consumo de los alimentos, así como las prácticas y representaciones asociadas a ello.

Pese a la introducción lenta pero sin pauso de la alimentación industrial, se observa en el patrón alimentario actual continuidades y discontinuidades con respecto a la historia de la región. Continuidades y discontinuidades que remiten tanto a la identidad local como a la global, a la resistencia como a la dominación. Sumamos a esta caracterización del contexto sociocultural en que efectuamos nuestro estudio la reciente declaración de la Quebrada de Humahuaca como patrimonio de la humanidad debido a su incidencia en la alimentación de los pobladores.

Nos interesa exponer específicamente en este trabajo algunas líneas de análisis vinculadas con las prácticas de cultivos tradicionales, su vinculación con saberes y técnicas de uso del suelo, producción, consumo y el tipo de relación que se establece con la alimentación industrial. Asimismo esbozar algunos planteos a raíz del auge turístico provocado por la patrimonialización.

5

**INFLUENCIA DE LA PERTENENCIA A LA TRIBU URBANA FLOGGER
EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS
DE ADOLESCENTES DE 13 A 18 AÑOS**

Escribano, Luciana S; Magnoli, Vanesa A; Perovic, Nilda R; Uda, Adriana N.
Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de
Córdoba.
lucianaesc@hotmail.com , vanemag8@hotmail.com.

El objetivo principal de la presente investigación fue describir las prácticas alimentarias de los adolescentes que integran la tribu urbana Flogger, en la ciudad de Córdoba capital en el año 2009.

El trabajo fue descriptivo simple, transversal y observacional, que incluyó a 50 adolescentes (31 mujeres y 19 varones) de ambos sexos, con una media de 15,31 años de edad, pertenecientes a la tribu urbana Flogger que se reunieron los fines de semana durante los meses de agosto y septiembre en el Shopping Patio Olmos en el año 2009, Córdoba, Argentina. Para la recolección de datos se empleó la técnica de la encuesta y como instrumento se utilizó un cuestionario semi-estructurado de 12 preguntas. Las variables analizadas fueron edad, sexo, educación, actividad física y hábitos de consumo alimentario.

El 98% de los adolescentes cursa el nivel secundario, la mayoría concurre a colegios privados (66%). El 84% de los mismos realizan las 4 comidas principales al día, siendo el lugar de elección el hogar familiar. El principal grupo de alimentos consumidos diariamente son los cereales-productos de panificación y alimentos fuente de azúcares, en un promedio de 10 o más porciones y de 4 o más porciones diarias, respectivamente.

Los alimentos que consumen con mayor frecuencia en la tribu urbana Flogger son snacks (78%), golosinas (70%), gaseosas (64%) y comidas de Fast food (62%).

Al momento de reunirse en el Shopping Patio Olmos los fines de semana, la ingesta de gaseosas es considerada indispensable para el 46% de los adolescentes.

A la hora de seleccionar los alimentos, sólo el 24% del total de encuestados, lo hace basándose en la estética corporal, el resto, lo hace teniendo en cuenta,

la salud, el costo y por que sienten placer de degustarlos. Este 24% obtenido es lo que nos demuestra una importante diferencia con adolescentes que no pertenecen a esta tribu urbana, ya que en comparación con otras investigaciones (Amaya et al 2001), se corroboró que los adolescentes seleccionan los alimentos por gusto o placer. Esto también denota la gran importancia que este grupo Flogger le da a la imagen corporal, rasgo característico que los distingue como tal.

Se concluyó que los adolescentes no presentan un consumo alimentario propio que los identifica como tribu, en relación a otros adolescentes no pertenecientes a dicha tribu urbana Flogger.

Bibliografía

- Amaya V, Leiva Ma J, Martinez M. 2001. Influencia de los medios de comunicación masiva sobre los hábitos alimentarios de adolescentes concurrentes al ciclo de especialización de escuelas públicas y privadas en el Barrio Cerro de las Rosas. UNC.(Trabajo final de investigación para la Licenciatura en Nutrición) Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.

6

DIVERSIDAD DE PLANTAS SILVESTRES COMESTIBLES ENTRE LOS TOBAS DEL CHACO CENTRAL: UN ENFOQUE AMBIENTAL Y DIACRÓNICO

Martínez, Gustavo Javier

Conicet - Museo de Antropología. Facultad de Filosofía y Humanidades. U.N.C. Córdoba, República Argentina.

gustmart@yahoo.com

El trabajo describe las principales plantas silvestres comestibles usadas en la actualidad y en el pasado por la etnia toba (*qom*), en relación con las unidades de vegetación salientes de las inmediaciones del Río Bermejito, en la región conocida como Impenetrable (Chaco Central, Argentina). En el marco de un estudio integral de la etnobotánica toba, se obtuvo información por medio de observación participante, encuestas semiestructuradas y entrevistas en profundidad; asimismo se realizaron recorridas a campo en compañía de informantes, documentando de esta manera los especímenes vegetales. Se registraron nombres vernáculos y científicos de más de 40 plantas comestibles, así como la nomenclatura nativa de las unidades de vegetación. Desde el punto de vista ambiental, se referenciaron las principales especies con las diferentes regiones ecológicas locales, a saber:

- Ambientes anegables (*qa'im*; *lapel*; *lalatec*)
- Formaciones leñosas: Bosques altos y bajos, abiertos y cerrados (*aviaq Itaraic*; *aviaq ùale*; *aviaq*), palmares (*lagaxarai'sat*), bosques abiertos ribereños o en galería, alisal ribereño (*salaq'sat*), bosques bajos y plazuelas con vinalares y cactáceas (*paxaalec*), vinalares (*nerasoic'sat*) y algarrobales (*mapic'sat*).
- Parques y sabanas mixtas (*auaxaipi'sat*)

Por su parte se detallan las aplicaciones de los vegetales comestibles siguiendo un criterio de relevancia de sus usos acorde con las siguientes categorías occidentales:

a) Especies para consumo directo: La mayoría de las Cactaceae (*Opuntia* spp.; *Harrisia* spp.).

b) Especies recolectadas que requieren formas sencillas de preparación y/o almacenamiento: En particular señalaremos las de la familia Asclepiadaceae (*Morrenia* spp.; *Funastrum* spp. y otras)

c) Especies recolectadas con formas de preparación y/o almacenamiento elaboradas: Se destacan las de la familia Capparaceae (*Capparis* spp.) y Fabaceae (*Prosopis* spp.) entre otras.

Se analizó también, siguiendo un criterio diacrónico, la vigencia y actualidad de prácticas alimentarias en relación con las especies documentadas, identificando desde el punto de vista de los nativos, causas del abandono de su uso, cuando lo hubiera. Finalmente se establecen comparaciones señalando semejanzas y rasgos distintivos de la alimentación de esta etnia en relación con la de otros grupos étnicos del Gran Chaco Sudamericano.

7

CAMBIOS EN LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA EN FUNCIÓN AL MODO DE ORGANIZACIÓN ¿CÓMO MANTENER LA AGRODIVERSIDAD EN TIEMPOS DE CAMBIOS? ESTUDIO DE CASO EN OVEJERÍA CHICA, PROVINCIA DE CATAMARCA

Pérez, María Concepción

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada, Argentina

mariacerez@gmail.com

Cualquier cambio que se genera es un fenómeno que puede retrasarse, adelantarse pero más difícilmente detenerse, y en determinados casos ciertos tipos de reemplazos traen como resultado la pérdida de lo autóctono, de aquello que es guardado como un cuerpo de conocimiento y sostenido de generación en generación. En este trabajo se presenta la cuestión de la producción agrícola desarrollada en pequeños poblados del Valle de Santa María que es tomado como uno de tantos ejemplos sobre el modo en que se trabajan las fincas. Se explora la diversidad agrícola y su relación con el tipo de comidas y recetas elaboradas. Esta dinámica entre lo que se produce en el campo y se elabora en la cocina permite la continuidad de aquellos alimentos característicos del lugar, y por lo tanto evita que se genere una ruptura en los saberes tradicionales vinculados, que por diversos factores van quedando en el olvido.

Sin embargo, es frecuente que estos procesos se interrumpan porque existe una especie de sustitución por productos ya elaborados o ampliamente comercializados. Como consecuencia de esto, en la mayoría de los casos se opta por cuidar la hacienda representada por cabras y ovejas principalmente, ya que de ellas se obtiene una mayor variedad de productos que pueden venderse, y de este modo tener otra clase de ingreso. Estos cambios generan, a la vez una redistribución de aquello que se cultiva en las fincas, ya que las parcelas más grandes y numerosas están representadas por la alfalfa destinada a la alimentación de los animales. En cuanto al modo de organización, las tareas generalmente son realizadas de modo cooperativo entre los hombres y mujeres según la cantidad de cosecha, limpieza, y otras actividades vinculadas al cuidado de la finca. No obstante, en la actualidad se observan cambios en cuanto al reparto de actividades, debido, principalmente, a que el hombre de la casa se va a la ciudad en busca de un trabajo más redituable. Estas decisiones generan una modificación no en las actividades sino en quienes las desempeñan, ya que quedan en manos de las mujeres e hijos. La búsqueda de trabajos que brinden

mayor seguridad es una realidad que va alejando a estas familias de sus tareas cotidianas; ante estas situaciones, el caso más extremo es cuando la familia entera abandona la casa, su finca, su corral.

A pesar de los cambios mencionados, como corolario de lo expuesto en el primer párrafo y demostrando la interrelación entre diversidad agrícola y patrimonio alimentario, se observó que en las familias que conservan prácticas culinarias tradicionales, se favorece el mantenimiento de la agrobiodiversidad (Turco *et al* 2006). Para ejemplificar se puede mencionar la diferencia en cuanto a los distintos usos que se les da a las variedades de maíz ya que las comidas hechas con este cereal han tenido suma influencia en el mantenimiento, a través del tiempo, de la gran variedad de formas del maíz (Cámara Hernández y Arancibia de Cabezas, 2007). Uno es el caso del maíz capia cultivado por ellos, para consumo personal al realizar, por ejemplo, comidas como las clásicas humitas. Por el otro lado está la utilidad del maíz comercializado en la ciudad para alimentar a las gallinas.

Bibliografía

- Cámara Hernández, J., D. Arancibia de Cabezas. 2007. Maíces andinos y sus usos en la quebrada de Humahuaca y regiones vecinas. Editorial Facultad de Agronomía. UBA
- Turco E., Souilla L. Pochettino M. L. 2006. Relación de saberes y prácticas culinarios con la conservación de la agrobiodiversidad. Estudio etnobotánico en el Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina). Ponencias completas VII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural . Quito, Ecuador. FLACSO. <http://www.alasru.org/cdalasru2006/poncompletascd.htm>.

8

MAICITO EN LA OLLA, TOSTAO EN EL BOLSILLO. MODALIDADES ALIMENTARIAS EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA PATRIMONIALIZADA

Pinotti, Luisa Virginia ¹, Carola Grecco², Ángela Zuleta², Cristina Aguirre², Laura De la Casa², Patricia Ronayne²

¹ Cispán, Centro de Investigaciones Sobre Problemáticas Alimentario Nutricionales. Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, UBA. Argentina

² Cátedra de Bromatología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBA. Argentina.

virginiapinotti@gmail.com, cgrecco@ffyb.uba.ar.

Este trabajo forma parte de una investigación más abarcativa referida al relevamiento de modelos de existencia y reproducción de la población rural de la Quebrada de Humahuaca, que cuenta con un comportamiento característico de respecto de las variables de crecimiento y desarrollo, patrones de consumo alimentario y hábitos vitales. En este trabajo se expone la incidencia de dos modalidades de consumo alimentario más frecuentes que afectan las condiciones vitales y las relaciones sociales luego de la patrimonialización de la Quebrada.

Metodología: El universo de estudio quedó conformado por una población piloto que integran las familias del área sanitaria asistida por el Hospital de Maimará, ampliándose a unidades domésticas de Juella y Valle Grande, interconectadas por redes de reciprocidad e intercambio.

Las técnicas usadas fueron relatos de vida, entrevistas semiestructuradas, y observación participante, en el período comprendido entre julio de 2004 y abril de 2010. Asimismo, se reprodujeron los platos tradicionales y fueron analizados para establecer la biodisponibilidad de nutrientes en el Laboratorio de Bromatología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UBA.

Para estudiar las condiciones socioeconómicas que determinan la reproducción de la población se efectuó un relevamiento agronómico exhaustivo de las quintas, la tecnología empleada así como el trabajo infantil.

Resultados y conclusiones: De la muestra encuestada, emerge en algunos grupos una modalidad alimentaria con una participación creciente de alimentos refinados e industrializados. Se estima que se produjo aquí la sustitución de cultivos tradicionales (quínoa, amaranto y maíz, alimentos de un alto valor

biológico), por solo papa, arroz blanco, harinas y azúcar refinados (alimentos que aportan calorías pero constituyen una dieta incompleta). Asimismo, la tecnología sustentable por la que genera dependencia y degradación del ambiente y consecuentemente de la salud reemplazando la biodiversidad por el monocultivo. Paralelamente, persisten en otros grupos hábitos alimentarios heredados de la cultura andina, que incluyen al maíz como un insumo culinario clave. Éste aparece en la mayoría de las preparaciones: mote, frangollo, tamales, humitas, etc. La importancia de su consumo, radica en su fácil obtención, bajo costo, y disponibilidad en cualquier época del año. Es por ello que resultó de gran importancia evaluar el aporte calórico y nutricional en las preparaciones tradicionales, estimándose que el consumo de una a dos porciones diarias de esas preparaciones implicarían un muy importante aporte de hierro y zinc a la dieta habitual. En el caso del calcio, todas las preparaciones contribuirían con un aporte moderado.

Asimismo, la utilización de este insumo promueve la resignificación de prácticas culturales de reciprocidad e intercambio entre pisos ecológicos, renovando su alto valor simbólico a través de prácticas rituales que fortalecen redes sociales ya debilitadas por la economía de mercado.

9

CAMBIO Y CONTINUIDAD AL PLATO: LOS SABERES CULINARIOS Y SU ROL EN LA DINÁMICA DE LA DIVERSIDAD BIOCULTURAL

Lema, Verónica y María Lelia Pochettino
Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada
FCNYM-UNLP-CONICET
vslema@hotmail.com

Este trabajo tiene como objetivo plantear una reflexión, a partir de estudios etnobotánicos en comunidades campesinas actuales, del rol que cumplen los saberes culinarios en la generación o merma de la diversidad biocultural presente en una comunidad. Se presentan dos casos de análisis que plantean situaciones opuestas: los quinteros del Parque Pereyra Iraola (PPI, Buenos Aires, Argentina) y comunidades guaraníes del Departamento de Chuquisaca (Bolivia). En el primer caso, se analizará puntualmente el caso del «zapallito lustroso» (*Cucurbita maxima* ssp. *maxima* var *zapallito*) y del «cayote» (*C. ficifolia*) y en el segundo el del «maní» (*Arachis* sp.).

El conocimiento ambiental tradicional no es estático o funcional en el pasado, estando en continuo proceso de cambio en consonancia con las cuestiones que plantea el entorno social y natural. En los casos aquí presentados los saberes locales son el resultado de un tiempo relativamente corto de experimentación (entre 10 y 50 años) sobre el medio local, sin embargo pueden considerarse tradicionales, ya que han resultado en acciones sobre el medio que están adaptadas a las condiciones del nuevo asentamiento, entendiendo por tal las condiciones ambientales físicas y organismos con los que interactúan, entre otros, siendo al mismo tiempo resultado de factores culturales como tradición familiar o de determinados grupos, preferencias personales o demanda comercial. En el caso de los quinteros del PPI estos saberes contribuyeron a diversificar la producción, mediante el cultivo de variedades poco apreciadas en el mercado, del aprovechamiento de antiguas plantas cultivadas de poco valor en la actualidad y mediante la incorporación de nuevos usos y tecnologías a través de la participación en proyectos educativos y de extensión, los que serían también factores de cambio de esos saberes tradicionales. En el caso del zapallito lustroso, la producción artesanal de dulces por parte de un grupo de mujeres del PPI ha redundado en la generación de distintas líneas de selección sobre las poblaciones de plantas cultivadas, estando una parte de la producción regida por criterios de mercado y otra parte, por los requerimientos propios

de la producción local de dulces. En el caso del cayote, el rol de los antiguos quinteros procedentes de provincias del norte argentino ha aportado no sólo a la presencia de dicha especie en el PPI, sino también a los usos culinarios que pueden hacerse a partir de la misma, lo que ha permitido su permanencia hasta la actualidad.

Las comunidades guaraníes de Bolivia, en cambio, han perdido gran parte de sus saberes tradiciones que, en el caso del maní, se vincula con la pérdida de semillas y de recetas ligadas a diversas preparaciones culinarias, así como también a la incorporación de nuevas variedades generadas bajo criterios agronómicos y de mercado.

La reflexión sobre la que versa este trabajo pretende, por lo tanto, entender la dinámica y ritmo de cambio que puede tener la diversidad biocultural en función de factores como los saberes culinarios, la diversidad de agentes sociales en una comunidad de acuerdo con género y edad y otras variables que atraviesan a estos agrupamientos sociales como migraciones, criterios de mercado y la ingerencia de proyectos estatales y privados, entre otros. Esta reflexión apunta finalmente, a revalorizar los saberes tradicionales de comunidades actuales con escaso tiempo de conformación, a evaluar los factores que inciden en la merma de la diversidad biocultural en las mismas y a entender los ritmos de cambio en la conformación de agroecosistemas del pasado, los cuales son abordados mediante estudios arqueológicos y paleoetnobotánicos.

10

INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y POLITICAS DE COLONIZACIÓN: LA REALIDAD ACTUAL DEL SISTEMA ALIMENTARIO RAPANUI.

Ramírez Dobud, Francisca
Universidad Academia de Humanismo Cristiano, Chile
franciscaramirezdobud@gmail.com

Rapa Nui es una isla chilena en medio del Pacífico parte de la tradición cultural Polinésica. Ésta a lo largo de su historia ha sido acompañada, intervenida y permeada culturalmente por diferentes agentes, remodelando y readecuando su ordenamiento simbólico, moral, social y político (Castro 2006). Es así como Rapa Nui a pesar de estar aislada en términos geográficos, no ha estado incomunicada en lo absoluto. Autores como McCall (1998) y Fischer (2005), observan la interrelación e intercambio de ideas que existe actualmente con el gran número de extranjeros que llegan a la isla, entre ellos un sinnúmero de personas de origen polinésico y chileno. Este contacto permanente entre la población rapanui y diversos grupos ha generado un marco de relaciones interétnicas (Campos 2008) que en la actualidad constituyen el telón de fondo de las dinámicas culturales que se despliegan en y desde la isla.

Actualmente las relaciones entre el Estado chileno y la población rapanui nos entregan las evidencias necesarias para conocer como éstas, en el marco de un proceso de colonización, orientan aspectos significativos de la cultura rapanui reconfigurando prácticas y discursos culturales que se expresan y definen dentro de este sistema de relaciones interétnicas. Las practicas y discursos culinarios no han escapado a estos procesos siendo también fenómenos en los que se pueden evidenciar los procesos históricos de relaciones e intercambios entre el Estado chileno y la población rapanui.

A través de una investigación etnográfica y documental, se pretende evidenciar cómo el contexto de colonización incide y orienta las políticas públicas destinadas a esta población, y cómo éstas se despliegan y manifiestan en la realidad del sistema alimentario rapanui actual.

Este fenómeno se ejemplifica específicamente en el cuestionamiento sobre la seguridad alimentaria en Rapa Nui y el rol del Estado en esta situación.

Bibliografía

- Campos, L. 2008. *Relaciones interétnicas en pueblos originarios de México y Chile*. Universidad Academia de Humanismo Cristiano.
- Castro, N. 2006. *Rapa nui. El diablo, Dios y la Profetisa. Evangelización y milenarismos en Rapa Nui 1864- 1914*. Rapanui Press. Rapanui.
- Fischer, S. 2005. *Island at the end of the world. The turbulent history of Easter Island*. Reaktion Books. London.
- McCall, G. 1998. *Rapa Nui: Tradición y sobrevivencia en Isla de Pascua*. Easter Island
- Foudation. Los Osos, California.
- Ramírez, F. 2010. El cambio alimentario en Rapa Nui. Usos, desusos y significados asociados a los alimentos en sus procesos de producción, distribución, preparación y consumo. Tesis para optar al título de Antropóloga Social. Universidad Academia de Humanismo Cristiano.

11

ENTRE LAS TRADICIONES Y LA CONSERVACION: ARQUEOLOGÍA Y ZOOARQUEOLOGIA EN LA CONSERVACION DE ESPECIES DE FAUNA EN EL CARIBE COLOMBIANO

Ramos Roca, Elizabeth
Universidad de los Andes, Bogotá-Colombia
eramosroca@uniandes.edu.co

En la actualidad las poblaciones humanas del Caribe colombiano, como en la mayor parte de las regiones del mundo, enfrentan problemas de sostenibilidad de recursos, derivados en gran medida de las decisiones tomadas a través de su historia evolutiva. Entre otros aspectos, estos problemas están relacionados con el uso indiscriminado de especies de plantas y animales que hoy se encuentran extintas o en riesgo de extinción, impactando este fenómeno tanto a las poblaciones de plantas y animales como a las humanas. Esta problemática se viene estudiando desde varios campos disciplinares como la biología, la ecología, la sociología, el derecho, etc., e involucra la participación de distintos actores gubernamentales y no gubernamentales.

En esta ponencia se discutirá el papel que los estudios antropológicos en general, y arqueológicos en particular, ofrecen para la reconstrucción de la interacción entre las poblaciones humanas y animales en la región, enfatizando en el caso de la hikota (*Trachemys scripta callirostris*), una especie endémica y hoy amenazada. La perspectiva espacial y temporal de largo alcance que brindan los estudios arqueológicos representa un aporte particular específicamente en lo que respecta al estudio de la relación histórica entre las poblaciones humanas y animales y de la influencia humana en la biota y ecosistemas. Por otra parte, el estudio de las tradiciones culturales asociadas al manejo y consumo de la fauna, resulta de vital importancia para lograr que los programas implementados para la formulación de políticas de manejo, conservación y reintroducción de especies de fauna tengan un fuerte impacto entre las comunidades.

Se terminó de imprimir en
Imprenta Corintios 13
(Av. Fuerza Aérea Argentina 1829 - Cba)
en Agosto de 2010