

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



CENTRO · CULTURAL
PACO
Arondo

FILO · UBA
Facultad de Filosofía y Letras

IA · Instituto de Arqueología

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

Decano Américo Cristófalo

Vicedecano Ricardo Manetti

Secretario de Investigación Marcelo Campagno

INSTITUTO DE ARQUEOLOGÍA

Secretaria académica Magdalena Frère

CENTRO CULTURA PACO URONDO

Director Nicolas Lisoni

Comunicación: Rocío Rivera

Técnica: Diego Villarroel

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

COMISIÓN ORGANIZADORA

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

COLABORADORES

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

COMISIÓN CIENTÍFICA

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

AVALES INSTITUCIONALES



Asociación de Arqueólogos Profesionales
de la República Argentina



ProArHEP

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



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



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA



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

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

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

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

³FHyCS-UNJu / fedematiassona@gmail.com

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

⁵FHyCS- UNJu / florcitadeamancay@hotmail.com

⁶IES Nro 1. La Quiaca-Abra Pampa

⁷ENERC NOA / pablo17contreras@gmail.com

⁸Comunidad Aborigen de Finca Tumbaya

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

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

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