

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 Musaubach<sup>1</sup>, Agustina Scaro<sup>2</sup>, Federico M. Sona Sombory<sup>3</sup>,  
Álvaro J. Alavar<sup>4</sup>, Lilian Urbina<sup>5</sup>, Nayra M. de M. Toconás Venencia<sup>6</sup>, Pablo  
Contreras<sup>7</sup> y Celestina Abalos<sup>8</sup>

<sup>1</sup>FHyCS (UNJu), InDyA (UNJu-UNT-CONICET-Gob. de Jujuy) /  
[gmusaubach@fhyics.unju.edu.ar](mailto:gmusaubach@fhyics.unju.edu.ar)

<sup>2</sup>INECOA-CONICET/UNJu / [ascaro@fhyics.unju.edu.ar](mailto:ascaro@fhyics.unju.edu.ar)

<sup>3</sup>FHyCS-UNJu / [fedematiassona@gmail.com](mailto:fedematiassona@gmail.com)

<sup>4</sup>CISOR-CONICET/UNJu / [alvarojosealavar@gmail.com](mailto:alvarojosealavar@gmail.com)

<sup>5</sup>FHyCS- UNJu / [florcitadeamancay@hotmail.com](mailto:florcitadeamancay@hotmail.com)

<sup>6</sup>IES Nro 1. La Quiaca-Abra Pampa

<sup>7</sup>ENERC NOA / [pablo17contreras@gmail.com](mailto:pablo17contreras@gmail.com)

<sup>8</sup>Comunidad 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