



# Vivencias, comidas y otros relatos de una familia de puesteros en una localidad Malargüina (Mendoza, Argentina)

## Pensando las prácticas culinarias como parte del patrimonio inmaterial

*Experiences, meals and other stories of a family of farmers in a town of Malargüe (Mendoza, Argentina)*

*Thinking culinary practices as part of the intangible heritage*

 **María Inés Zonana**

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas  
Instituto Interdisciplinario de Ciencias Básicas  
Mendoza, Argentina  
[inezonana@gmail.com](mailto:inezonana@gmail.com)

 **Alejandra Gasco**

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas  
Instituto Interdisciplinario de Ciencias Básicas  
Mendoza, Argentina  
[sojandra@gmail.com](mailto:sojandra@gmail.com)

 **Víctor Alberto Durán**

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas  
Instituto Interdisciplinario de Ciencias Básicas  
Mendoza, Argentina  
[sojandra@gmail.com](mailto:sojandra@gmail.com)

 **Laura Piazzè**

Universidad Nacional de Cuyo  
Facultad de Ciencias Políticas y Sociales  
Centro de Estudios de Sociedad y Cultura  
Mendoza, Argentina  
[lpiazzè@fcp.uncu.edu.ar](mailto:lpiazzè@fcp.uncu.edu.ar)

 **Jimena Paiva**

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas  
Instituto Interdisciplinario de Ciencias Básicas  
Mendoza, Argentina  
[jimapaiva@gmail.com](mailto:jimapaiva@gmail.com)

## RESUMEN

El presente trabajo aborda el saber culinario y la alimentación de los pobladores de la localidad de Las Loicas, ubicada en el departamento de Malargüe (Mendoza, Argentina). Esto se logró a partir de experiencias compartidas en el marco de la observación participante y el empleo de la técnica de informantes clave de la localidad.

Se parte de entender a la cocina y la comida como identificadores culturales de las comunidades o los grupos humanos, como lenguajes que nos permiten visualizar cómo se perciben a sí mismas estas comunidades y cómo perciben a otros/otras (Borrega, 2004). Se pretende visibilizar y revalorizar los saberes culinarios de dicha localidad, para potenciar el proceso de patrimonialización de bienes inmateriales frente a una posible transformación del escenario ambiental.

**PALABRAS CLAVE:** antropología de la alimentación; preparaciones culinarias locales; patrimonio inmaterial; crianza de ganado caprino; puestos ganaderos.

## ABSTRACT

This paper deals with the culinary knowledge and diet of the inhabitants of the town of Las Loicas, located in Malargüe (Mendoza, Argentina). This was achieved by collecting shared experiences in the framework of participant's observation and by using the technique of key local informants.

The starting point is understanding cooking and food as cultural identifiers of communities or human groups, as languages that let us see how these communities perceive themselves and how they perceive others (Borrega 2004). Our aim is to make the culinary knowledge of this town visible and revalued, to

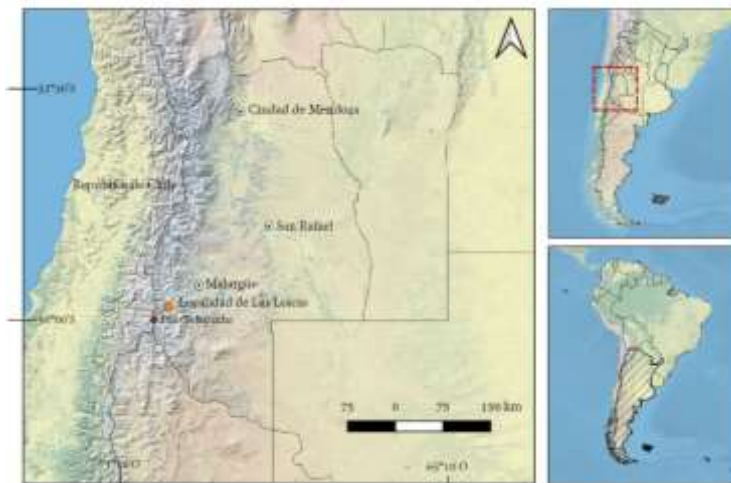
enhance the process of patrimonialization of intangible assets against a possible transformation of the environmental scenario.

KEYWORDS: anthropology of food; local culinary preparations; Intangible heritage; goat breeding; agricultural and livestock posts.

## Sintético panorama histórico-ambiental de Las Loicas

Las Loicas es una localidad que se emplaza en el departamento de Malargüe, provincia de Mendoza, Argentina. Se encuentra cercana a uno de los cruces internacionales con Chile, el paso Pehuenche, siendo así un punto de parada casi obligatorio para el tránsito desde y hacia el vecino país. La circundan dos ríos: el río Chico y el río Grande (Figura 1).

**Figura 1: Ubicación geográfica de la localidad Las Loicas. Puntos marcados: Paso Internacional Pehuenche y ciudades de relevancia.**



**Fuente: Elaboración propia de María Inés Zonana con programa Qgis versión 3.18**

A nivel morfoclimático, siguiendo el esquema planteado por Ringuelet (1961), la localidad forma parte de la subregión Andino-Patagónica. Hacia el

oeste, está delimitada por la Cordillera de los Andes, siendo a esta latitud un poco más baja que en el norte de la provincia de Mendoza, con alturas que oscilan entre los 1300 y 1900 msnm. Esto permite el ingreso de masas de aire húmedo desde el Pacífico, que descargan precipitaciones de tipo nivales en invierno (Capitanelli, 1972), lo que genera disponibilidad de pasturas para la época estival.

Respecto a las temperaturas, tomando aquellas correspondientes al departamento de Malargüe al cual pertenece la localidad, la temperatura media anual oscila en los 12,1°C, en tanto que la temperatura media más alta se registra en los 21,5°C y la media más baja en los 3,6°C (Capitanelli, 1972).

La fauna autóctona corresponde a la de montaña, según el esquema de Roig (1972a). Encontramos en ella: guanaco (*Lama guanicoe*), puma (*Felis concolor*), zorro gris (*Dusicyon griseus*), zorro colorado (*Dusicyon culpaeus*) y piche (*Zaedyus pichiy*), entre otros. La vegetación corresponde también a la de montaña, a las comunidades arbustivas de los altos Andes (Roig 1972b, p. 71), en donde encontramos: *Adesmia pinifolia* (conocida comúnmente como "Colimamil"), *Adesmia subterranea*, *Mulinum crassifolium*, *Oxalis bryoides*, *Verbena minutiflora* y pastizales representados por *Poa holciformis*.

Es importante remarcar un hecho histórico que condicionó la formación de los suelos de la localidad: en el año 1932, un 10 de abril, hizo erupción el Volcán Quizapú, que forma parte del Complejo Volcánico Cerro Azul-Descabezado Grande, ubicado en la Provincia de Talca, Chile. La erupción arrojó un volumen de piroclasto de entre 5 y 30 km<sup>3</sup>, que, a raíz de las masas de aire, se esparcieron hacia el este (Rovere, Violante, Rodríguez, Osella y De La Vega, 2012), llegando así a gran parte de la Argentina y afectando de esta manera a la localidad de Las Loicas. Hasta el día de hoy, se puede apreciar en las montañas de la localidad, restos de ceniza volcánica en la superficie.

Es destacable el valor patrimonial histórico y arqueológico de la localidad. A nivel histórico, se puede subrayar la intensa actividad minera que se

desarrolló a partir de la década de 1930 en las cercanías a la localidad. Allí se instaló la compañía Minerales Argentinos, Petróleo y Combustible Sociedad Anónima -MAPYCSA- de capitales argentinos y chilenos. La empresa comenzó la construcción de los caminos que comunicaban a la localidad con las perforaciones de los yacimientos. Los caminos circundaban los ríos Chico y Grande. Años después, MAPYCSA vendió su actividad de exploración de yacimientos a otra empresa, Mina Car SRL (Paiva y Gasco, 2017). Esta actividad definió históricamente parte de la identidad de la comunidad y permanece muy presente en la memoria colectiva de sus pobladores.

Respecto a la relevancia arqueológica, el valle del río Grande, cercano a la localidad, cuenta con grabados de arte rupestre estudiados desde la década de 1970. Asimismo, se han registrado en el mismo valle, sitios arqueológicos a cielo abierto con un riquísimo registro, que incluyen materiales líticos, manos de moler, restos óseos de fauna y fragmentos de cerámica en su superficie, así como también cuevas y reparos rocosos, algunos con arte rupestre, y diverso registro arqueológico estratificado que incluye además cestería y restos botánicos (Durán 2000; Durán, Gasco, Llano y Zárate, 2017; entre otros).

Finalmente, el área cuenta con un repertorio de estudios etnográficos y tafonómicos que destacan la fuerte relación existente entre la población local con el medioambiente que los rodea (Llano, Gasco y Durán, 2017; Llano, Durán, Gasco, Reynals y Zárate, 2021; Otaola, Giardina, Fry, Neme y Wolverton, 2016; entre otros). En relación a estos estudios, resultan importante las descripciones pioneras realizadas por Agüero Blanch, representante del registro civil móvil de Bardas Blancas -localidad cercana a Las Loicas- en la década de 1940 (Agüero Blanch, 1966; Bárcena, 2014). Estas últimas han permitido analizar los cambios y continuidades en las prácticas trashumantes de la población local (Llano et al., 2021).

## La localidad de Las Loicas y sus habitantes

En Las Loicas habitan alrededor de 50 familias, cuya actividad primaria es la ganadería caprina. Cabe destacar aquí que esa actividad productiva presenta ciertas características que se incluyen en el repertorio patrimonial de la comunidad. Dadas las características biogeográficas de la región, ha sido posible, tradicionalmente, el desarrollo de una forma de pastoreo basada en el traslado estacional del ganado y sus cuidadores. Este modo de manejar el ganado es denominado trashumancia, y constituye un sistema anual de aprovechamiento de la productividad estacional de los ambientes, diferenciados por la altitud. El pastoreo trashumante constituye un elemento esencial en la configuración del sistema total, dado su extensa tradición en la región y su repercusión en una multiplicidad de esferas tanto medioambientales como socioculturales.

La trashumancia es entendida entonces como una forma de vida sostenible, en donde la población posee un conocimiento acabado sobre los recursos bióticos y abióticos (Llano et al., 2021). Dentro de este modo de vida trashumántico, es común que algunas de estas familias posean dos viviendas, una en las inmediaciones de la localidad de Las Loicas, el puesto de invernada a menor altura, y otro el de veranada, emplazado a mayor altura.

Por otra parte, la localidad posee un establecimiento educativo de nivel primario, denominado Bernardo Houssay (N° 8-497), cuya matrícula la conforman las hijas e hijos de las y los habitantes del lugar. El establecimiento posee un régimen de internado en el cual, los primeros 15 días del mes asisten y se hospedan allí cama adentro y los últimos 15 días del mes el estudiantado permanece en sus hogares.

En Las Loicas también hay dos proveedurías y dos hospedajes. Suelen alojarse allí el personal de la aduana del paso Pehuenche, investigadoras e investigadores que trabajan en la zona, turistas, y pescadores que suelen ir a pasar la temporada de verano en la confluencia de los ríos Chico y Grande.

## Planteo del problema

### Puntapié inicial: una excavación arqueológica

Con ese escenario socioambiental de fondo, en el mes de abril de 2018, integrantes del Laboratorio de Paleoecología Humana (Instituto Interdisciplinario de Ciencias Básicas-CONICET-UNCuyo), al cual pertenecen la mayoría de las autoras y el autor del presente trabajo, y estudiantes de la carrera de Arqueología de la Facultad de Filosofía y Letras (UNCuyo), desarrollaron tareas de prospección y excavación arqueológica, así como también dieron continuidad a estudios etnobotánicos (Llano et al., 2017; Lano et al., 2021) y etnoarqueológicos iniciados previamente. De este modo, una de las actividades fue montar una excavación en una cueva emplazada cerca de la localidad -sitio arqueológico que recibe la nomenclatura de Las Loicas-Cueva 3. Los materiales arqueológicos hallados en el sitio poseen un alto grado de conservación y entre ellos se pueden destacar restos de cestería, botones y agujas confeccionadas sobre óseo animal y puntas de proyectil de material lítico (Figura 2 y 3).

**Figura 2: Sitios arqueológicos trabajados durante el 2018 en Las Loicas, el lado izquierdo Las Loicas-Cueva 3 y del lado derecho el sitio Las Loicas-Cueva 2**



**Fuente: Fotografía del equipo de investigación tomada por Jimena Paiva**

**Figura 3: Materiales hallados en el sitio Las Loicas-Cueva 3. De izquierda a derecha y de arriba hacia abajo: a) botón de un orificio, b) aguja tallada en material óseo, c) punzón tallado en material óseo, d) botón doble orificio**



Fuente: Fotografía del equipo de investigación tomada por Alejandra Gasco

El conjunto de restos materiales hallados impacta a la comunidad por su excelente estado de conservación. Ello motivó a que el grupo realizara diariamente, luego de finalizar las tareas de excavación, distintos encuentros con lugareñas y lugareños para mostrar y charlar sobre lo hallado, y recoger su visión acerca del trabajo arqueológico.

### Nuevos interrogantes: un proyecto de construcción de una central hidroeléctrica

En las charlas con la población de la localidad acerca de la excavación arqueológica, empiezan a surgir interrogantes vinculados a la activación, por parte de las autoridades nacionales y provinciales, de un viejo proyecto relacionado con la construcción de un gran embalse que dejará bajo el agua una buena parte de la localidad, y a la transformación que dicho proyecto generará tanto en la comunidad como en el trabajo científico. El proyecto de construir una central hidroeléctrica nutrida del río Grande se denomina Portezuelo del Viento y tiene un largo devenir en la historia hidroeléctrica provincial (ver enlace de interés) que se encuentra muy presente en la memoria colectiva de la comunidad. La central se emplazaría sobre una gran



parte de la localidad, por lo cual, serán muy importantes las transformaciones generadas tanto en el paisaje como en las tradiciones culturales (Llano et al., 2021).

Del compartir tardes entre “mates y tortitas”, haciendo público -y propio a la vez- los hallazgos del día, surgieron inquietudes, tanto entre algunos miembros de la comunidad como entre nosotras y nosotros, sobre el cumplimiento o no de dicho megaproyecto y de cómo de igual modo, ya se advertía afectada la apreciación del paisaje, la forma de vida, las tradiciones, las emociones de las lugareñas y lugareños sobre su propia vida. Entonces, surgió la propuesta de poner en valor lo más próximo que teníamos y compartíamos a diario, lo que nos unía cada tarde y cada noche: los saberes culinarios. Estos saberes son uno de los múltiples aspectos de esta tradicional forma de vida trashumante de la población que podemos, por el momento, reivindicar como valor patrimonial frente a las potenciales transformaciones del escenario socioambiental.

### **Síntesis metodológica y teórica de referencia**

Dado que las prácticas culinarias y alimentarias son “socialmente aprendidas” (Díaz, 2011, p.14) y que pueden transmitirse a través de la oralidad; la vivencia personal y cotidiana con quien cocina es la mejor manera de aprehenderlas. Por esta razón, se escogió como metodología de trabajo la observación participante y el uso de la técnica de informantes clave (Guber, 2005).

La observación participante se desarrolló en la vivienda de una de las pobladoras de la localidad. Consistió en una serie de encuentros en los que se prepararon dos tipos de panificados siguiendo las recetas de la pobladora, y se dialogó sobre los platos que allí se preparan. Por su parte, los informantes clave fueron tres: la pobladora con la que se prepararon las

comidas, su marido, que es uno de los puesteros de la localidad, y un tercer puestero con el que se dialogó en otra ocasión.

Los encuentros y diálogos con la y los informantes claves que sustentan el presente trabajo, se desarrollaron en el marco de las investigaciones arqueológicas llevadas a cabo en el área en el mes de abril de 2018, y sólo éstos fueron sistematizados, aunque cada tarde y cada noche se compartían e intercambiaban ideas, perspectivas, percepciones y sentimientos, muchas veces encontrados, frente al nuevo y activado proyecto y sobre cómo fue, es y cómo sospechaban que sería su manera de vivir la vida.

En general se suele remarcar algunas diferencias entre la Antropología de la alimentación y la Antropología nutricional, considerando que la primera de ellas estudia los procesos alimentarios y culinarios como parte de la cultura y la sociedad, como “hechos sociales” (Díaz, 2011; Saucedo Arteaga, 2011). Por su parte, la Antropología nutricional, aborda la ingesta de alimentos como procesos biológicos, colocando énfasis en los efectos que pueden generar una buena o una mala alimentación en las personas.

El presente trabajo se inscribe en la primera de estas corrientes, dado que aborda la dimensión cultural y patrimonial de la cocina de los pobladores de Las Loicas. Se considera que la cocina es parte del proceso de alimentación puesto que implica la selección de ciertos ingredientes y de determinados modos de procesamiento de los mismos, para su posterior consumo. Estas tres etapas -selección de ingredientes, procesamiento y consumo- están afectadas por la biogeografía, la historia, las tradiciones y el marco cultural que suscribe a los individuos.

La UNESCO (2003, p.2) define al Patrimonio cultural inmaterial como:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad.

En esta Convención del año 2003, se incluyó como parte del patrimonio cultural inmaterial a los espectáculos de artes, tradiciones orales, rituales, festividades y técnicas de artesanías. Con el correr de los años, y en distintas convenciones que realiza la UNESCO de manera anual desde el año 2008, se fueron incluyendo también las prácticas culinarias de distintos países.

A los fines del presente trabajo, es importante destacar también la definición de salvaguarda que otorga la UNESCO en su Convención del 2003 (p.3):

Son aquellas medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

La Convención recomienda a los Estados parte fomentar la valorización del patrimonio cultural inmaterial mediante políticas de estudios científicos, programas educativos y medidas de orden jurídico. Sin embargo, cabe recordar que estas definiciones, propuestas en dichas convenciones, a veces no llegan a reflejar o enunciar las tensiones existentes en los procesos de patrimonialización.

Así es como, entendemos que el patrimonio es una construcción social, representativa de ciertos sectores, que requiere activación y que constituye un recurso con múltiples dimensiones e intereses -sociales, científicos y económicos- (Prats, 2005, p. 20). Al entender al patrimonio como un campo

de disputa, debemos reconocer que somos parte de esos agentes que “tironean” en su apropiación y en el modo de concebirlo, revalorizarlo y comunicarlo.

En las Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: "La cocina como patrimonio (in) tangible", realizadas en Buenos Aires, Argentina, en el año 2002, se destacó que, en los últimos años, la concepción del patrimonio ha sufrido diversas transformaciones. La noción de “Patrimonio nacional” ha mutado hacia uno de carácter identitario y simbólico; de “heredado” pasó a ser reivindicado; y de ser exclusivamente material, surgió también el patrimonio inmaterial (Álvarez, 2005). En la misma reunión, se apreció que, reconocer las transformaciones en la noción de patrimonio, permite también dar voz y espacio a otros grupos sociales y a bienes intangibles del pasado y del presente que no han sido incluidos con anterioridad en dicha categoría, como es el caso de la comida (Álvarez, 2005).

Se considera que la cocina forma parte del patrimonio inmaterial de una comunidad porque, el acto de cocinar implica la elección de determinados ingredientes y condimentos por sobre otros y de determinadas técnicas de elaboración y cocción que identifica a un sujeto con su cultura y su tradición familiar (Borrega, 2004). La comida no es solamente un objeto de nutrición, sino que también está revestido de simbolismo. Ese valor simbólico que una comunidad o persona le asigna a los alimentos o preparaciones, está determinado, en parte, por la cultura que los enmarca (Borrega, 2004). Tal como explica Espeitx y García (1999), la alimentación y la cocina son reflejo de las relaciones humanas y de las relaciones entre individuos y el entorno ambiental que los rodea. En ese sentido, se entiende que la alimentación y la cocina de los pobladores de Las Loicas está condicionada por la actividad primaria que los distingue: la crianza del ganado caprino.

## **Desarrollo**

### Entre historias cotidianas y el calor del sabor

La información que aquí se desarrolla, se recolectó a partir de una experiencia de observación participante con María<sup>1</sup>, una de las mujeres que vive en la localidad. María es cocinera de la escuela primaria de Las Loicas. Vive junto a su esposo Rubén en las cercanías de la escuela. Asimismo, poseen un puesto denominado “Casa de Tristán”, en el que “pasan la veranada” y se dedican ambos a las labores de la crianza del ganado caprino. Del matrimonio de María y Rubén nació Juan, quien luego de finalizar sus estudios de la escuela secundaria, decidió trabajar en el manejo de máquinas viales para una empresa constructora en el departamento de Malargüe.

Tuvimos la oportunidad de conocer a María en el marco de los trabajos de campo que realizamos con las y los miembros del Laboratorio de Paleoecología Humana en la localidad. Durante las distintas etapas del trabajo arqueológico y etnobotánico que desarrollamos en la localidad, habíamos estado en contacto con su hermana y otros familiares. Pero en esta ocasión, durante los últimos días del mes de abril de 2018 nos alojamos en el hospedaje que construyó Juan, el hijo de María, y que administra junto a su esposa. Así, fue como María se ofreció a prepararnos la cena todos los días que estuvimos allí y nos abrió las puertas de su casa, escenario en donde compartimos excelentes comidas, charlas, risas y tristezas.

Entre comidas y vasos de vino, María y su esposo Rubén nos contaron parte de su día a día, algunas anécdotas graciosas y otras tantas un poco más dolorosas. En el relato de María, y entre los platos que degustamos aquellos días, observamos que la cocina es una de sus labores principales y favoritas y que de hecho caracteriza su persona.

### Quehaceres en el devenir diario

#### La cocina en la escuela Bernardo Houssay

---

<sup>1</sup> Todos los nombres que se mencionan en este texto, que correspondan a la y los informantes claves son ficticios, han sido modificados a fin de preservar su privacidad.

La información aquí desarrollada corresponde a la registrada en el cuaderno de campo n°1. Arribamos a las Loicas el día sábado 21 de abril. En esos días María no asistía a desempeñar sus tareas de cocinera en la escuela porque, debido a la época del mes -segunda quincena- las y los estudiantes se encontraban en sus hogares.

Los primeros 15 días de todos los meses son los días más agitados para María. En esta primera quincena, asiste a la escuela en el turno tarde y prepara a las y los estudiantes la merienda y la cena. Según contó María, las niñas y los niños del establecimiento educativo esperan con ansias el “pancito casero con dulce” que les prepara la “tía Mari”, tal como le dicen allí.

María cocina para alrededor de 30 estudiantes, que constituye la matrícula total de la escuela. La merienda que prepara se compone de té o mate cocido, con o sin leche, acompañado de pan casero al natural o tostado, con mermelada de alguna fruta de estación que ella misma prepara. Por otro lado, los platos de la cena constan principalmente de aquellos que suele cocinar María en su casa: guisos con diversas legumbres, arroz acompañado con algún corte de chivo, carne caprina, vacuna o de pollo con alguna ensalada o con puré de papas y tartas de verduras. La escuela tiene un pequeño invernadero donde, junto a las y los estudiantes, se cultivan algunas de las verduras que se consumen, incluso en el pasado, llegó a tener también una pequeña granja. Según contó María, en los últimos años el invernadero cayó en desuso, y solo estaban cultivando papas y lechugas cuando arribamos en abril de 2018.

### Crianza de ganado caprino

La información aquí desarrollada corresponde a los cuadernos de campo n°1 y n°2. La comunidad de Las Loicas desarrolla como actividad tradicional de subsistencia, el pastoreo trashumante de ganado caprino. Esta actividad le da una impronta identitaria particular a la comunidad, si la entendemos como una construcción social-relacional permanente y multidimensional (Cucho, 1999). En aquellos días de abril, los puesteros de las Loicas, entre

ellos Rubén, se encontraban “juntando” a las chivas, ya que estaban terminando la “veranada”. Durante esta época del año -desde diciembre hasta marzo e incluso abril- las puesteras y los puesteros realizan la veranada junto a su ganado, es decir, realizan el traslado de los animales e incluso parte de las familias, hacia los puestos de altura, lo que se conoce como “trashumancia vertical”, para el aprovechamiento de las pasturas silvestres frescas luego de los deshielos. Con esta actividad, según su propia apreciación, los animales se alimentan mejor, engordan y llegan listas para hacer el cruce reproductivo y pasar el invierno. Asimismo, es ampliamente conocido el aporte de este movimiento sostenible estacional en otras esferas de la cultura y la biodiversidad. Según contó María, los meses de abril y mayo son los mejores para carnear a las chivas, porque “vuelven de la veranada más gordas”, dato que comprobamos en una de las cenas en la que degustamos un chivo asado a la parrilla preparado por Rubén.

Las labores que realiza María en la segunda quincena del mes, dependen en parte de la época del año: desde enero hasta abril, se traslada algunos días al puesto junto a su marido, a quien ayuda con las tareas de la veranada. Entre abril y mayo, Rubén y el resto de los puesteros de la comunidad, juntan a las chivas que están terminando la veranada para luego poder realizar la cruce del ganado. A partir de mayo y hasta el mes de septiembre aproximadamente, las y los pobladores permanecen en la localidad de Las Loicas, dado que por disposición municipal se les prohíbe quedarse en sus puestos de veranada por el peligro que generan las nevadas.

Los días que transcurren entre los meses de octubre y noviembre son los más complicados y laboriosos. En esas fechas, los puesteros y las puesteras deben cuidar a las chivas que están preñadas y que comienzan a dar a luz en el mes de octubre. Generalmente, y dependiendo del tamaño del rebaño, paren entre 20 y 30 chivas por día y una chiva puede dar a luz una o dos crías, incluso tres. Entre las tareas que normalmente deben realizar en el puesto en esta época se puede mencionar: mantener separada a cada hembra con

sus crías, cuidar que cada chiva amamante a sus crías y alejar a los chivos machos del rebaño.

Otro asunto importante es la selección de los “machos reproductores”. Aquellos chivos que seleccionan los puesteros para que posteriormente sean cruzados con las chivas reciben el nombre de “castroneros” o “machos reproductores”. Éstos, son separados del conjunto de chivas entre los meses de septiembre hasta mayo, y son entregados a un puestero específico, al que se lo denomina también “castronero”. Este puestero es quién los cuida hasta la fecha en la que se realiza la reproducción, es decir, en el mes de mayo. Al puestero que se le encarga el cuidado de los reproductores, se le paga un monto específico por cada uno de ellos. Observamos de primera mano, en la visita realizada el 12 de mayo de 2018, que en la actualidad esta es una actividad principalmente masculina: se reúnen todos los crianceros en un puesto seleccionado previamente, el castronero lleva allí los machos que cuidó durante el año y cada uno retira sus animales. Se ponen de acuerdo sobre quién será el año próximo el castronero (en general se mantiene el mismo caballero), charlan sobre las pasturas durante la veranada, sobre las amenazas de predadores y de otros temas relacionados con la comercialización del chivo y las festividades. También intercambian algunos chivos entre ellos, lo que permite mejorar la cruce y la calidad de los mismos (grabaciones audiovisuales, mayo 2018) (Figura 4).

Respecto al uso de carne caprina, según nos explicó María, la carne que suelen dejar para consumo personal es la de las chivas adultas (mayores de dos o tres años), mientras que la carne de los machos castrados (los chivos que no se seleccionan como reproductores son castrados a los dos o tres meses de nacimiento para amansarlos), y los más jóvenes son vendidos a redistribuidores para insertarla en los mercados internos del departamento y la provincia.



**Figura 4: Entrega de los machos reproductores. En la imagen se registra a dos puesteros de la zona dialogando con el castrero**



Fuente: Fotografía del equipo de investigación tomada por Jimena Paiva.

### Los platos de María

La información aquí desarrollada corresponde al cuaderno de campo n°1. María nos contó que aprendió a cocinar junto a su suegra, dado que en su casa solo cocinaba su mamá. Nos relató que su mamá era “un poco territorial” en la cocina y que no le gustaba que ella o sus hermanas realizaran esa labor. Junto a su suegra, aprendió a cocinar pan, “tortafritas” y guisos, entre otras cosas.

Los días que estuvimos excavando en Las Loicas degustamos diversas comidas elaboradas por las manos de María: guiso con carne de chivo, hamburguesas de chivo, tortilla de papas, pizzas, tarta de verduras, entre otras cosas, además del chivo a la parrilla preparado por Rubén. Todo ello acompañado de pan casero y vino mendocino.

Entre charla y charla, [habla en primera persona María Inés Zonana] en una de las cenas le comenté a María que la cocina es uno de mis pasatiempos, y no tan pasatiempos, preferidos. Le comenté acerca de mi familia compuesta por varias hermanas y hermanos y que yo cocinaba en casa con regularidad,

platos dulces y salados. Fue ese momento en que se tendió un puente de confianza a partir del cual María me preguntó si quería aprender a cocinar pan casero con ella.

La cita fue al día siguiente, a las 07.30 horas de la mañana. La puntualidad no es mi fuerte, por lo que llegué a su casa a las 08:00 horas, trasladándome a pie desde el hospedaje de Juan y su mujer. María me esperaba con todo preparado: sobre la mesa los ingredientes listos y mates dulces calentitos para desayunar.

Con las manos limpias, comenzamos a amasar. Entre mezcla y mezcla, María me contaba parte de su día a día, de las actividades de los puesteros, de la relación que ha tenido la localidad con los diversos gobiernos de turno: los “gansos” (término que se utilizaba y aún se utiliza en Mendoza para hacer referencia a los miembros del Partido Demócrata, un partido liberal de centro-derecha, es un apodo peyorativo para hacer alusión al cuello largo de los miembros de aquel partido, en el sentido de mostrar su actitud de indiferencia y soberbia con el resto de la sociedad), los “peronistas” y los “radicales”. También dialogamos sobre el futuro proyecto hidroeléctrico de “Portezuelo del viento” y de cómo afectaría la vida de los puesteros.

Las siguientes son algunas recetas que María me enseñó, y a las que me invitó a elaborar con ella:

#### Pan casero

Ingredientes: 5 kilos de harina 000, 250 gramos de levadura fresca mezclada con agua tibia y una cuchara sopera de sal, 250 gramos de grasa de chiva (se puede reemplazar por 100 centilitros de aceite), agua (cantidad necesaria, 300 centilitros como mínimo).

Se coloca la harina en forma de montaña con un hueco en el medio y se integra allí la levadura mezclada con el agua tibia, la sal y la grasa de chivo derretida pero a temperatura ambiente (si se quiere evitar quemarse los dedos). Se integran los ingredientes (con fuerza y empeño) y se va colocando

agua de a poco hasta que quede una masa homogénea, luego se cubre la masa con una tela humedecida y se deja reposar aproximadamente 40 minutos, en un ambiente con calor (nosotras la dejamos reposar cerca de la estufa a leña que se encuentra en el comedor de la casa).

En el momento en que dejamos reposar la masa, nos dirigimos con María a “caldear” el horno de barro, que se encontraba en el patio trasero de la casa, a unos tres metros de distancia de la cocina. María me contó que utilizan leña de una planta llamada “Colimamil” (*Adesmia pinifolia*), de tronco relativamente fino pero que prende fuego rápidamente. Con María y Rubén colocamos la leña en el horno y encendimos el fuego, lo dejamos que ardiera un buen rato, con la puerta cerrada. A la media hora abrimos la puerta del horno de barro y corrimos las brasas para los costados del horno. Cerramos nuevamente la puerta del horno y nos dirigimos a revisar la masa que había quedado al calorcito del fuego de la estufa.

La masa ya había leudado y levantó el doble de su volumen original, así es que procedimos a cortarla en 10 bollos grandes y a darles forma. Los amasamos nuevamente y los dispusimos en una tabla de madera para luego trasladarlos hasta el horno de barro. Como paso final, realizamos un “corte” al medio de los panes, los colocamos en el interior del horno y cerramos la puerta. Dejamos que el horno hiciera su magia, entre media hora y cuarenta minutos. El resultado fueron 10 piezas de un pan crocante por fuera y muy esponjoso y aireado por dentro.

Cuando yo preguntaba cómo sabían que el horno había alcanzado la temperatura óptima para hornear o cuándo había que retirar los panes, María y Rubén simplemente me contestaban, “te vas a dar cuenta solita, ya verás”; y así fue, el perfume a pan recién horneado era notable: ¡el pan estaba listo!

Tortafrita

Al día siguiente preparamos con María unas “tortafritas” (o sopaipilla, como se la conoce en otras partes de Argentina y de Latinoamérica), que llevamos al sitio arqueológico donde se encontraba trabajando el resto del equipo y así compartir la culminación de la jornada.

Ingredientes: 2,5 kilos de harina 000, 150 gramos de levadura mezclada con un poco de agua tibia y una cuchara sopera de sal, 100 gramos de grasa de chivo más 300 gramos de grasa de chivo para freír, agua (cantidad necesario, un vaso como mínimo). También se pueden agregar dos huevos y colocar menos agua.

Se coloca la harina en forma de montaña con un hueco en el medio y se integra allí la levadura mezclada con el agua tibia y la sal, también se agrega la grasa de chivo derretida, pero a temperatura ambiente. Se integran los ingredientes y se va colocando agua de a poco (en este momento se colocan los huevos previamente batidos, en caso de que se desee) hasta que quede una masa homogénea, luego se cubre la masa con una tela humedecida y se deja reposar aproximadamente 30 minutos, en un ambiente con calor. Volvimos a utilizar el calor de la estufa a leña para que la masa leude (Figura 5).

**Figura 5: Detalle de las tortafritas, previo a freírlas**



**Fuente: Fotografía del equipo de investigación tomada por María Inés Zonana**

Luego de que la masa haya reposado, se procede a amasar nuevamente y formar bolitas para luego estirarlas en forma de circunferencias de aproximadamente un centímetro de espesor (“menos de un dedo de espesor”). Se realizan dos pequeños agujeros en el medio con los dedos y se fríen en aceite (de girasol o mezcla comercial) o grasa de chivo. Nosotras utilizamos grasa de chivo derretida y bien caliente para que salgan doradas. Se las retira del aceite cuando lograron esa coloración deseada y se les puede espolvorear con azúcar común o impalpable por encima.

Me llamó la atención que, con María, las “tortafritas” no las cocinamos en la hornalla de la cocina convencional, que aquí funcionan con gas envasado en garrafa, sino en un pequeño caldero que tiene en su hogar, colocado al lado de las llamas del fuego que habíamos encendido anteriormente en la estufa a leña con colimamil (Figura 6).

**Figura 6: Detalle de las tortafritas luego de freírlas. En los alrededores del caldero puede apreciarse la leña de “colimamil” utilizada para prender el fuego**



Fuente: Fotografía del equipo de investigación tomada por María Inés Zonana

Guisos, estofados y más

María me comentó que la dieta en el puesto de veranada suele ser similar a la dieta que llevan en Las Loicas, durante la invernada. Consumen mayormente guisos, estofados y cazuelas, preparadas casi siempre con carne de chiva. Ella prepara sus estofados salteando la carne de chiva con cebolla, luego les coloca un poco de agua y lo condimenta. Además, le agrega verduras como papa, zanahoria y zapallo. Por otro lado, los guisos los prepara de la misma manera que los estofados, pero luego le agrega lentejas, porotos, arroz, o fideos, dependiendo de lo que se desee comer ese día.

En el puesto de veranada consumen verduras que, al principio llevan ellos mismos, y luego a medida que pasan los días, meses, le compran a un verdulero que se va trasladando por los distintos puestos de Las Loicas. Asimismo, cuando se encuentran en la localidad, suelen consumir las verduras que plantan en el invernadero de la escuela, pero también le compran a un verdulero que trae una vez por semana verdura fresca de la ciudad.

Las semanas en las que no hay verduras, María y Rubén suelen aumentar un poco el consumo de carne de chivo. Algo que llama la atención de María es que ha comenzado a aparecer un carnicero ambulante que comercia carne vacuna, extraña en la zona, porque “si algo tenemos, es carne” -dijo-. Aparentemente, este acontecimiento reciente se vincularía más con el desarrollo de emprendimientos turísticos (restaurantes, posadas) alrededor del futuro embalse. Esto invita a pensar y reflexionar en la transformación o pérdida de ciertas prácticas vinculadas directamente con lo culinario y la alimentación, y cómo las nuevas exigencias, “los nuevos paladares”, logran cambiar las recetas, los modos de preparación, y toda la lógica de la cocina, con lo que ello implica.

Respecto al uso de la carne caprina, del chivo también se extrae la grasa para utilizarla en las preparaciones o a modo de reemplazo del aceite. Para ello, luego de carnear al animal, se le retira la grasa adherida al cuerpo, se la derrite en una sartén sobre el fuego y se la guarda en forma de cubo. La grasa la conservan en la heladera o a temperatura ambiente en un frasco o envase

cerrado (sobre todo en el puesto de veranada). Las vísceras también se las utilizan y se las cocina al horno o se las saltea con verduras.

Detalle importante por destacar son los horarios en los que cocina habitualmente María y la conformación del espacio que emplea para ello. Normalmente, cuando realiza algún panificado, María se levanta temprano, alrededor de las siete de la mañana, para desayunar y comenzar la preparación, dado que la misma requiere tiempo de descanso para que leude. Asimismo, a la hora de cocinar para el almuerzo o para la cena en su ámbito familiar, lo hace con dos o tres horas de anticipación. Por ejemplo, los días que nos encontramos allí realizando las tareas de excavación con nuestro equipo, María comenzaba alrededor de las siete de la tarde a prepararnos la cena, que luego degustábamos cerca de las nueve y media de la noche.

En relación con el espacio en donde se mueve María dentro de su casa para cocinar, hay tres instancias a detallar: amasa los panificados y realiza los primeros pasos de sus recetas (cortar carne, picar vegetales, entre otros) en la mesa de la cocina - comedor; de allí se traslada al horno de barro ubicado en el patio trasero de su casa -en caso de estar realizando pan, empanadas o grandes cantidades de carne- o a la cocina a gas envasado -en caso de estar preparando otros platos-. Una tercera instancia es la estufa a leña, ubicada a unos tres metros de la cocina, en donde suele dejar leudar los panificados que precisan calor para ello, o freír.

### Las festividades de los puesteros

La información aquí desarrollada corresponde a los cuadernos de campo n°1 y n°2. En Mendoza, las fiestas más conocidas son la Fiesta Nacional de la Vendimia, el Festival del Camote, la Fiesta del Chivo, y la Fiesta de la Tonada, entre otras.

A la hora de hablar de festivales típicos de la zona, María nos comentó que originalmente aquel que realizaban en la localidad de las Loicas, se

denominaba Fiesta de los Pescadores, dado que la zona del río Grande y el río Chico es muy concurrida por pescadores que vienen tanto de Mendoza como de otras provincias y de Chile. Pero ese festival no representaba a la población local, por lo cual, con el correr de los años, se le cambió el nombre por Fiesta de los puesteros cordilleranos. Según nos contó María, desde el año 2016 no se realiza por falta de fondos del departamento de Malargüe.

Otros festivales que nos nombró María son los siguientes: la Fiesta del Chivo que se realiza en el departamento de Malargüe entre los meses de enero y febrero, la Vuelta del veraneador que se realiza en abril y a la que asisten también las puesteras y puesteros de Chile, además de la Fiesta del puestero sureño, que se realiza en el Sosneado, una localidad cercana a Las Loicas, en el mes de abril o de mayo. Las últimas dos fiestas son importantes para las puesteras y puesteros de Las Loicas porque les permite reencontrarse con los familiares que tienen del otro lado de la cordillera, para el caso de la segunda festividad nombrada, y conocer pobladores de otras localidades cercanas y concretar lazos de amistad y noviazgo, para el caso de la tercera festividad.

Retomando lo explicitado en párrafos anteriores en relación a la entrega de los machos reproductores, nos comentó otro puestero de la zona, don Pedro, que anteriormente en esta reunión asistían las mujeres y vendían empanadas, tortafrita y pastelitos. Era una actividad de carácter más bien festivo, en dónde además de vender comidas típicas, se bailaba música folclórica y se compartía casi todo el día. Pero, con el tiempo se perdió esa costumbre y ésta pasó a ser, como se dijo, una actividad masculina y una transacción más que una festividad. Don Pedro y María coinciden en que parte de esa pérdida se relaciona con que las y los jóvenes migran hacia la ciudad a estudiar o trabajar, entonces cada vez son “menos manos las que deben hacer la misma cantidad de tareas” y eso hace que el tiempo no rinda como antes “y somos cada vez menos”.

## Reflexiones



A raíz de lo relatado, puede apreciarse que uno de los rasgos identitarios de la comunidad de Las Loicas es la crianza del ganado caprino. Como tal, la alimentación, historias familiares y costumbres giran en torno a esta actividad, la carne caprina se convirtió en el eje central de su alimentación, al punto tal que, por ejemplo, se preparan los panificados y se fríe con grasa caprina y no con aceite. El desarrollo de esta actividad se encuentra directamente ligado a las posibilidades que les brinda y transmite el ambiente en el que se emplazan. Los puesteros aprovechan, tras el invierno, las pasturas frescas que crecen en los cordones montañosos para alimentar a sus animales y del cauce de sus ríos para nutrirlos, también colaboran con esa riqueza natural, al irrigar los pastizales.

Los saberes culinarios también nos permiten apreciar la relación entre la población local y el medio que los rodea. En la medida de lo posible, se aprovecha al máximo los recursos que ofrece el ambiente: se cocina, cuando la preparación así lo permite, al horno de barro o en un caldero colocado al calor de la estufa a leña. Asimismo, se caldea el horno de barro y se enciende el fuego de la estufa a leña con colimamil, que es la madera que está disponible en la zona.

En este sentido, se entiende que, para las pobladoras y los pobladores de la localidad, la modificación del ambiente a través del proyecto hidroeléctrico Portezuelo del viento, es un factor de riesgo para la continuidad de sus actividades y, por ende, de sus vidas. En primer lugar, el proyecto impactaría sobre los circuitos de movilidad que emplean los puesteros para realizar la trashumancia. Además, muchos de sus hogares o puestos de internada también se verían afectados, teniendo que trasladarse a otro espacio, con lo que ello implica: chequear límite de nevadas, construir viviendas acordes a sus necesidades y a las condiciones del paisaje circundante que incluye arboledas y circuitos de arroyos nuevos. Éstos se constituyen como impactos de largo plazo, pero ya están advirtiendo modificaciones de corto plazo en sus modos de vida con el solo hecho de plantearse la activación del proyecto:

aparición de vendedores ambulantes -verdulero, carnicero de carne vacuna y porcina- jóvenes que dejan la crianza de ganado para entrar a trabajar en las empresas tercerizadas de evaluaciones de impacto, construcción de accesos, o que inician una reconversión económica hacia emprendimientos turísticos. Temas sumamente interesantes para retomar en otras visitas y reflexionar al respecto.

Por otro lado, apreciamos que actualmente la configuración del espacio donde se cocina permite una determinada movilidad, en donde en una primera instancia se procesan los alimentos en un espacio -la mesa de la cocina-comedor - y en una segunda instancia se asa o se finaliza la cocción en otro -la cocina a gas envasado dentro del hogar o el horno de barro fuera del mismo o incluso la estufa a leña-. Con la modificación del paisaje que presupone la construcción del dique, mutarán los modos de vida de la población local en su totalidad, en sentido tal que, se desconoce si los nuevos hogares en donde se instalarán, tendrán las características similares a los presentes, que permiten la movilidad detallada, el aprovisionamiento de leñosas, hierbas y otros insumos silvestres.

Por ello, es necesario el registro de sus prácticas cotidianas en lo inmediato, ya que el solo hecho de reiniciarse las tratativas del proyecto, genera en la población modificaciones culturales profundas. El presente trabajo se pensó como un intento de registrar y potenciar la revalorización de los saberes culinarios de la población, teniendo en cuenta que, en un futuro no muy lejano, la misma será trasladada. Si bien, al principio apuntamos a trabajar los saberes culinarios, en la medida que avanzamos en su problematización se han abierto otras preguntas que amplían la mirada sobre qué representan y sostienen las prácticas culinarias.

Las recetas condensan saberes, muchos de los cuales se registran y transmiten oralmente y parcialmente de manera escrita. Las recetas podrían tener apariencia de partituras, sin embargo, su interpretación, los recursos y tiempos que se emplean para su realización, quienes son sus ejecutantes y a quienes van destinadas, en que orden u ocasión; nos mueve a generar más y

diferentes preguntas, especialmente en vistas de profundos cambios que se avecinan sobre esta población. Es junto a ella que preguntamos acerca de cómo seguirá el curso de este modo de vida y de qué manera se reformulará cambiando sus prácticas cotidianas.

A partir de aquí se desprenden también nuevos interrogantes y líneas de investigación que apuntan al desarrollo de un análisis más profundo sobre algunos supuestos que subyacen en las prácticas culinarias y alimentarias abordadas. Es interesante, y creemos que será fructífero analizar el rol de la mujer en la comunidad de Las Loicas. Como puntapié inicial, y siguiendo lo planteado por Tobin (2005), nos resulta atrayente observar cómo, en la localidad y en la Argentina en general, se celebra o se reconoce al asado - parrilla, parrillada, barbacoa- que en este caso es el “chivo asado”, como una de las comidas clásicas o como un emblema nacional. Se sabe que este plato típico es una preparación principalmente masculina y que, sin embargo, la mujer participa en ella desde otro lugar, menos reconocido que la labor del hombre en esta preparación.

Por otro lado, observamos que hay infinidad de preparaciones elaboradas por las manos de mujeres, que precisan muchas horas de trabajo y que suponen el traspaso de sus recetas a través de la oralidad, de familia a familia, de mujer a mujer, que no son reconocidas o revalorizadas con el mismo énfasis que aquella preparación de carácter mayormente masculino. Aunque creemos que este es un campo a desarrollar en investigaciones futuras por parte del equipo, dado que precisan un nivel de detalle que se nos escapa de la finalidad del presente trabajo, esperamos al menos haber contribuido en visibilizar la necesidad de reflexionar sobre este modo de vida, su riqueza e importancia, así como de señalar el comienzo de estas reflexiones.

## **Agradecimientos**

Primeramente, a María y a Rubén que nos abrieron su casa y nos ofrecieron su calidez humana. A los y las integrantes del Laboratorio de Paleoecología Humana, que acompañaron en los trabajos de campo, realizando las tareas de prospección y excavación y degustando las tortafritas.

El presente trabajo fue financiado principalmente por el subsidio de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (Argentina) y la UNCuyo al proyecto “El volcanismo holocénico y su impacto sobre los ambientes y el proceso de poblamiento humano de la Cordillera Central y sur de Mendoza” (PICTO-2016-0056) dirigido por el Dr. Víctor Alberto Durán.

## Bibliografía y referencias

Álvarez, M. (2005). La cocina como patrimonio (in) tangible. En Primeras jornadas de Patrimonio Gastronómico (pp.11-27). Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

Agüero Blanch, V. (1966). Supervivencia aborigen en la alimentación en el departamento de Malargüe. *Anales de arqueología y Etnología*, 1, p. 93-100.

Agüero Blanch, V. (1968). Las remedieras de Malargüe. Universidad Nacional de Córdoba, Instituto de Antropología, XXVII, p. 34-68.

Bárcena, R. J. (2014). Vicente Orlando Agüero Blanch: Etnografía general del departamento Malargüe. *Anales de Arqueología y Etnología*, 68-69, p. 13-18.

Borrega, Y. (2004). Cocina y Patrimonio: un elemento reivindicador de identidad. Presentado en la XVII Reunión Anual de Etnología. Serie *Anales de la Reunión Anual de Etnología*, Tomo I. La Paz. MUSEF Editores.

Capitanelli, R. (1972). Geomorfología y clima de la provincia de Mendoza. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 13 (suplemento), p. 15-48.

Cuche, D. (1999). La noción de cultura en Ciencias Sociales. Ediciones Nueva Visión.

Díaz, M. E. (2011). ¿Antropología de la alimentación o Antropología de la nutrición? *Catauro*, 12 (23), p. 13-28.

Durán, V. (2000). Poblaciones indígenas de Malargüe. Su Arqueología e Historia. CEIDER. Serie libros, 1.

Durán, V.; Gasco, A.; Llano, C. y Zárate, S. (2017). Informe de Relevamiento Arqueológico y Antropológico, Sección 1. En *Manifestación General de Impacto Ambiental de la Represa Portezuelo del Viento (Malargüe, Mendoza)*. Presentado a la Universidad Nacional de Cuyo y por su intermedio a EMESA, Gobierno de la Provincia de Mendoza. MS.

Espeitx, H. y García, M. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Áreas: Revista Internacional De Ciencias Sociales* (19), p. 137-152.

Guber, R. (2005). El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo. Editorial Paidós SAICF.

Llano, C.; Gasco, A. y Durán, V. (2017). Ecosistemas humanizados en ambientes de altura. Seminario interdisciplinario sobre Sociedades del Pasado. Tema: OASIS. Mendoza, 7 y 8 de agosto.

Llano, C.; Durán, V.; Gasco, A.; Reynals, E. y Zárate, S. (2021). Traditional puesteros' perceptions of biodiversity in semi-arid Southern Mendoza, Argentina. ELSEVIER. Journal of Arid Environments, 192, p. 1-9. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jaridenv.2021.104553>

Otaola, C.; Giardina, M. A.; Fry, M.; Neme, G. A. y Wolverton, S. (2016). Zooarqueología y Tafonomía en Pastores actuales del Sur de Mendoza. Intersecciones en Antropología, 17, p. 121–127.

Paiva, J. y Gasco, A. (2017). Patrimonio minero en Las Loicas: recuperación de un pasado reciente. Informe de Relevamiento Arqueológico y Antropológico, Sección 2. En: Manifestación General de Impacto Ambiental de la Represa Portezuelo del Viento (Malargüe, Mendoza). Presentado a la Universidad Nacional de Cuyo y por su intermedio a EMESA, Gobierno de la Provincia de Mendoza. MS.

Prats, L. (2005). Concepto y gestión del patrimonio local. Cuadernos de Antropología Social, 21, p.17-35.

Ringuelet, R. A. (1961). Rasgos fundamentales de la Zoogeografía de la Argentina. Physis, 22 (63), p. 151-170.

Roig, V. G. (1972a). Esbozo general del poblamiento animal en la provincia de Mendoza. Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica, XIII (suplemento), p. 81-88.

Roig, V. G. (1972b). Bosquejo fisionómico de la vegetación de la provincia de Mendoza. Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica, XIII (suplemento), p. 49-80.

Rovere, E. I.; Violante, R. A.; Rodríguez, E.; Osella A. y De La Vega, M. (2012). Aspectos tefrológicos de la erupción del Volcán Quizapú de 1932 en la región de la Laguna Llancanelo, Payenia (Mendoza, Argentina). Latin American Journal of Sedimentology and Basin Analysis, 19 (2), p. 125-149.

Saucedo Arteaga, G. (2011). Antropología alimentaria y nutricional. En A. Barragán Solís y L. González Quintero (Coords.). La complejidad de la Antropología Física. Tomo II. (pp. 393-425). Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Tobin, J. (2005). Patrimonializaciones gastronómicas: La Construcción Culinaria de la Nacionalidad. En Primeras jornadas de Patrimonio Gastronómico (pp. 27-46). Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

UNESCO. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. París. Recuperado de: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf00000132540\\_spa](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf00000132540_spa)

Diarios de campo

Diario de campo n°1: 21 de abril de 2018 a 24 de abril de 2018. Casa de María en localidad de Las Loicas. Anotaciones en cuaderno personal. María Inés Zonana.

Diario de campo n°2: 26 de mayo de 2018. Puesto en la localidad de Las Loicas. Filmación de entrega de los machos reproductores y anotaciones en cuaderno personal. Jimena Paiva y Alejandra Gasco.

Enlace de interés

Ministerio de Economía y Energía (s.f.). Portezuelo del Viento. Gobierno de Mendoza. Disponible en: <http://www.economia.mendoza.gov.ar/portezuelo-del-viento-un-hito-para-mendoza>