

CÓRDOBA, 2024

IX Congreso Nacional de Arqueometría

LIBRO DE RESÚMENES

Andrés Darío Izeta
Catalina Romanutti
María Paula Weihmuller
Andrés Robledo
Bernarda Conte
Roxana Cattáneo
Andrés Laguens

Compiladores



IX CONGRESO NACIONAL DE ARQUEOMETRÍA

LIBRO DE RESÚMENES

Andrés Darío Izeta, Catalina Romanutti, María Paula Weihmuller,
Andrés Robledo, Bernarda Conte,
Roxana Cattáneo y Andrés Laguens

Compiladores

Primera edición: Julio de 2024

IX Congreso Nacional de Arqueometría : libro de resúmenes / Andrés Darío Izeta... [et al.] ; Compilación de Bernarda Conte ... [et al.]. - 1a ed - Córdoba : Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades, 2024.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-950-33-1808-9

1. Arqueología. 2. Zoología. I. Izeta, Andrés Darío II. Izeta, Andrés Darío, comp.
CDD 930.1

Fecha de catalogación: 27-08-2014

Reconocimiento-Sin Obra Derivada CC BY-ND

Diseño de interior: Andrés D. Izeta, Andrés Robledo, Bernarda Conte (IDACOR-CONICET, Museo de Antropologías, FFyH, UNC) y Florencia Bacchini.

Colaboraron en la compilación de estos resúmenes: Catalina Romanutti, María Paula Weihmuller, Roxana Cattáneo.

Diseño de la tapa: Florencia Bacchini.

Correcciones de trabajos: Natalia Asselle (IDACOR-CONICET, Museo de Antropologías, FFyH, UNC).



Permitida su reproducción, almacenamiento y distribución por cualquier medio, total o parcial, con el permiso previo y por escrito de los autores y/o compiladores.

LANTOS, IRENE; FEELY, ANABEL; DE SALAZAR, LUCÍA M.; MAIER, MARTA SILVIA; RATTO, NORMA

LOS CONTENEDORES CERÁMICOS DEL SITIO TEMPRANO LOMITAS DE SAUJIL, DEPARTAMENTO DE TINOGASTA, CATAMARCA. ACERCAMIENTO A SUS USOS A TRAVÉS DE ANÁLISIS MORFOFUNCIONALES Y DE RESIDUOS GRASOS

Eje 03. Materiales cerámicos y vidrio

El sitio Lomita de Saujil fue una de las aldeas del primer milenio del oeste tinogasteño, que fuera excavada por A. R. González en 1964. Parte de los materiales recuperados están depositados en el Museo de La Plata. El objetivo de este trabajo es explorar la relación entre las características morfo-tecnológicas de las vasijas y los usos que tuvieron en el pasado inferidos a partir del análisis químico de residuos grasos. Para ello, en primer lugar se realizó un cálculo del número mínimo de piezas cerámicas sobre la base de los fragmentos que componen la colección y se buscó contextualizar estos materiales articulando información de distintas fuentes (publicación, rótulos, archivo digital DILA). El carácter altamente fragmentado de la muestra impide en muchos casos la reconstrucción del perfil de las vasijas, sin embargo, fue posible determinar tipos de pieza (abiertas, cerradas), rangos de tamaño, textura de la pasta, cocción y decoración, lo que en conjunto permitió adscribirlas a una funcionalidad potencial. Finalmente, se seleccionaron cinco muestras para análisis químico, tres de ellas con evidencia de uso para cocción (ollas grandes Saujil gris ordinario) y dos adscriptas a servicio (olla pequeña y vaso Saujil gris pulido). En los casos del material fragmentado, se realizó una limpieza mecánica y posterior extracción de las matrices cerámicas con solventes orgánicos para la recuperación del extracto lipídico. En el caso de la pieza entera, se procedió a hacer un raspado en un sector subsuperficial de la superficie interna en una zona poco visible, el polvo de matriz recuperado fue sometido al mismo procedimiento de extracción con solventes orgánicos para obtener los lípidos. Los extractos fueron tratados en medio ácido para obtener los derivados ésteres metílicos de ácidos grasos que luego fueron analizados por cromatografía gaseosa (GC-FID). Los resultados iniciales indican que las tres ollas grandes Saujil ordinario tienen perfiles de mezclas de productos de origen animal y vegetal, resaltándose la presencia de ácidos grasos de cadena corta (< 14 carbonos) y ácidos grasos impares lineales y ramificados que son potenciales biomarcadores de grasa de rumiantes. Además, la presencia de ácidos grasos insaturados y otros de cadena larga (> a 20 carbonos) indican el aporte de lípidos de origen

vegetal. En cambio, los contenedores de servicio Saujil gris pulido presentan cantidades relevantes de ácidos grasos insaturados y de cadena larga, lo que remite a un perfil de aporte de lípidos de plantas. Estos datos preliminares permiten inferir usos para cocción de alimentos en las ollas ordinarias de formato grande, mientras que para las vasijas de servicio se postula su uso potencial para contener bebidas de origen vegetal.

Palabras clave: cerámica; residuos orgánicos; usos; cromatografía gaseosa.

Irene Lantos, UMYMFOR (CONICET-UBA), Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires irenelantos@qo.fcen.uba.ar

Anabel Feely, IDECU, UBA-CONICET, Bartolomé Mitre 1970 4 piso (C.P. 1039) Ciudad de Buenos Aires. anabel.feely@gmail.com

Lucía M. de Salazar, UMYMFOR, CONICET- Departamento de Química Orgánica, FCEN, UBA), Intendente Güiraldes 2160, Ciudad Universitaria, C1428EGA, Ciudad de Buenos Aires. lucia.desalazar@fio.uba.ar

Marta Silvia Maier, UMYMFOR, CONICET- Departamento de Química Orgánica, FCEN, UBA), Intendente Güiraldes 2160, Ciudad Universitaria, C1428EGA, Ciudad de Buenos Aires. maier@qo.fcen.uba.ar

Norma Ratto, IDECU, UBA-CONICET, Bartolomé Mitre 1970 4 piso (C.P. 1039) Ciudad de Buenos Aires. norma.ratto@gmail.com