

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.

DE SALAZAR, LUCÍA; LANTOS, IRENE; SALAZAR, JULIÁN; MAIER, MARTA S.

USOS Y FUNCIONES DE LA VAJILLA DE SERVICIO EN EL SITIO MORTERO QUEBRADO (TAFÍ VIEJO, TUCUMÁN): UNA APROXIMACIÓN A PARTIR DE LA CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS LIPÍDICOS

Sesión de Posters

Las transformaciones implicadas en el surgimiento y consolidación de la vida aldeana a lo largo del Primer Milenio EC (PMEC) en el Noroeste argentino dieron lugar a una serie de heterogéneas combinaciones de estrategias de producción y aprovisionamiento que incorporaron recursos vegetales (procedentes de estrategias productivas y de recolección) y cárnicos (originados en el pastoreo y en la cacería). Las prácticas alimenticias configuradas en distintos casos evidencian la riqueza de estrategias innovadoras e improvisadoras de los grupos que protagonizaron este proceso. Sin embargo, el estudio arqueológico de este aspecto central de la vida humana ha adolecido de la capacidad de determinar la presencia de determinados recursos en asociación a los vestigios materiales recuperados.

El objetivo principal de esta presentación es realizar una aproximación a los potenciales usos y funciones de la vajilla tipológicamente caracterizada como de servicio de alimentos y bebidas recuperadas en viviendas ocupadas durante el PMEC en la cuenca de Anfama, con el fin de proveer información sobre prácticas alimentarias en contextos aldeanos tempranos. Para ello, se propone realizar una caracterización de residuos lipídicos absorbidos que se depositaron en las porosidades de los materiales cerámicos. El análisis de los perfiles de ácidos grasos obtenidos provee información sobre las clases de alimentos que podrían haber procesado y consumido sus usuarios.

La localidad de Anfama (departamento de Tafí Viejo, provincia de Tucumán) está ubicada entre 1.300 y 2.500 msnm y tiene una extensión aproximada de 70 km². Forma parte del bosque montano de la vertiente oriental de las Cumbres Calchaquíes, siendo un piso ecotonal entre los pastizales de altura hacia el oeste y la selva de yunga tucumana hacia el este. La cerámica seleccionada proviene de Mortero Quebrado, una aldea ocupada entre los años 50 y 600 d.C. conformada por siete unidades habitacionales compuestas construidas a lo largo de un filo en el sector más alto del bosque montano que da acceso a los sectores más elevados de las Cumbres Calchaquíes, donde se concentran pasturas y áreas de aprovisionamiento de recursos silvestres.

La metodología aplicada incluyó la extracción química de los residuos lipídicos y la obtención de derivados ésteres metílicos de ácidos grasos, que luego fueron analizados por cromatografía gaseosa (CG-FID). Los perfiles de ácidos grasos obtenidos sugieren la presencia de mezclas complejas de lípidos de origen vegetal y animal. A diferencia de lo observado en sitios aldeanos contemporáneos en donde predomina la producción agrícola, los residuos lipídicos de las muestras de la localidad de Anfama no reflejan una preponderancia de los recursos vegetales por sobre los animales. Esto podría vincularse con estrategias a escala doméstica de obtención de alimentos en el PMEC que incluyeron recursos vegetales y animales tanto de especies domésticas como silvestres.

Palabras clave: sociedades aldeanas tempranas; cerámica de servicio; prácticas alimenticias; análisis de residuos lipídicos.

Lucía de Salazar, UMYMFOR, CONICET- Departamento de Química Orgánica, FCEN, UBA. lucia.desalazar@filo.uba.ar

Irene Lantos, IDECU, UBA-CONICET. irenelantos@qo.fcen.uba.ar

Julián Salazar, IEH, UNC-CONICET. juliansalazar@ffyh.unc.edu.ar

Marta S. Maier, UMYMFOR, CONICET- Departamento de Química Orgánica, FCEN, UBA. maier@qo.fcen.uba.ar