

IX CONGRESO DE ARQUEOLOGÍA DE LA REGIÓN PAMPEANA ARGENTINA

HOMENAJE A PATRICIA MADRID

libro de resúmenes

2 al 6 de agosto 2021



Facultad de Humanidades

Decana: Dra. Silvia Sleimen

Vicedecano: Dr. Federico Lorenc Valcarce

Universidad Nacional de Mar del Plata

Rector: CPN Alfredo Remo Lazzeretti

Vicerrector: Dr. Daniel Antenucci

IX Congreso de Arqueología de la Región Pampeana Argentina: libro de resúmenes / Compilado por Carlos Adrián Quintana; María Clara Álvarez; Gustavo Federico Bonnat; Diana Leonis Mazzanti; María Paula Barros; Verónica Puente y Mariano Bonomo - 1a ed. - Mar del Plata: Carlos Adrián Quintana, 2021.

Libro digital, DOC

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-88-0289-3

1. Arqueología. I. Quintana, Carlos Adrián, comp.

CDD 930.1

Diseño de tapa: Agustina Cosulich. Imagen: arte rupestre del sitio Cueva El Abra (Tandilia oriental, provincia de Buenos Aires).

ISBN 978-987-88-0289-3



**IX Congreso de Arqueología de la Región
Pampeana Argentina**

Homenaje a Patricia Madrid

2 al 6 de agosto de 2021

**Facultad de Humanidades
Universidad Nacional de Mar del Plata**



SIMPOSIO 1

LA ALIMENTACIÓN EN LAS SOCIEDADES INDÍGENAS DE LA REGIÓN PAMPEANA

COORDINADORAS: Ana Paula Alcaráz¹ y Agustina Massigoge¹

RELATOR: Mariano Bonomo²

¹UE INCUAPA-CONICET. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional de la Provincia de Buenos Aires. aalcaraz@soc.unicen.edu.ar; amassigo@soc.unicen.edu.ar

²CONICET, División Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. mbonomo@fcnym.unlp.edu.ar

En la arqueología pampeana, tradicionalmente se ha equiparado la alimentación con la subsistencia y, en consecuencia, las investigaciones enfocadas en esta problemática se han centrado en el estudio de los recursos considerados principales desde el punto de vista económico, en particular los animales. En este contexto, el estudio de la alimentación se abordó principalmente a partir del registro faunístico desde perspectivas teórico-metodológicas fuertemente influidas por el marco ecológico-sistémico, la Ecología Cultural y la Ecología Evolutiva.

El objetivo de este simposio es enriquecer las discusiones sobre las prácticas alimentarias de las sociedades indígenas que habitaron la región pampeana, a partir de una concepción amplia de la alimentación, que considera tanto los aspectos económicos como sociales y simbólicos. Con este propósito, se convocó a la presentación de estudios arqueológicos y de disciplinas afines que aborden esta temática desde diferentes enfoques teóricos y líneas de evidencia. Estos refieren a las diversas prácticas involucradas en la alimentación, desde la selección y obtención de los recursos animales y vegetales, el procesamiento, distribución, almacenamiento y consumo de los alimentos y el descarte de los restos. Además, en el abordaje de estas prácticas, se puede considerar no solo los recursos alimenticios sino también las dimensiones tecnológicas, sociales y simbólicas involucradas. Las presentaciones están dirigidas a dar a conocer tanto casos de estudio particulares como de síntesis regional, así como a proponer nuevas herramientas conceptuales y metodológicas.

Se buscó profundizar y ampliar las discusiones en torno a esta temática a partir de la integración de distintas perspectivas conceptuales, registros y vías de análisis. Dentro de



estas últimas, se pueden incluir además de los estudios zooarqueológicos tradicionales, análisis de isótopos estables y de otros indicadores bioarqueológicos en restos humanos, de residuos orgánicos, de macro y microrrestos vegetales (e.g., pólen, fitolitos y almidones), estudios líticos y cerámicos tecno-morfológicos y funcionales, análisis de fuentes etnohistóricas, estudios experimentales, etnoarqueológicos, etnobotánicos, entre otros. Aparte de los tópicos usualmente considerados en la arqueología pampeana, como las estrategias de caza, la selección de recursos y los modos de transporte y procesamiento de los recursos animales, se alentó la presentación de trabajos que ahonden en aspectos menos conocidos y discutidos, entre ellos: las prácticas culinarias, el consumo de vegetales silvestres y domésticos, las tecnologías asociadas con la obtención, preparación y cocción de los recursos, la existencia de diferencias en la alimentación al interior de los grupos, el valor simbólico de los alimentos, su consumo y descarte en distintos contextos (e.g., campamentos residenciales, sitios rituales, entierros), los cambios en la alimentación de las sociedades indígenas como consecuencia de la conquista europea, entre otros. Se espera fomentar el intercambio entre investigadores de distintos campos disciplinares con el fin de enriquecer las propuestas teóricas y metodológicas sobre la alimentación y promover la integración, a distintas escalas espaciales y temporales, de información resultante del estudio de registros variados.

