

# Procesar, consumir y construir. Una aproximación desde la alimentación a la construcción y reproducción de la cotidianeidad en sociedades aldeanas tempranas del primer milenio D.C. en el Valle de Tafí

**Rocío María Molar**  
romariamolar@gmail.com

Licenciatura en Historia. Director de TFL: Dr. Julián Salazar  
Beca de Iniciación en la Investigación otorgada por SeICyT FFYH 2014  
Recibido: 16/05/16 // Aceptado con modificaciones: 17/06/16

---

## Resumen

El presente artículo es una síntesis de mi trabajo final para optar al grado de Licenciada en Historia. El objetivo principal fue dilucidar cómo las biografías de alimentos vegetales participaron en la reproducción social de los grupos aldeanos del primer milenio d.C. en el Valle de Tafí. Para visualizar las condiciones estructurales y las estrategias cotidianas que implementaron estos grupos, se trabajaron múltiples líneas de evidencia incluyendo la identificación de microrrestos vegetales, el análisis de estructuras agrícolas y residenciales y de las materialidades asociadas al procesamiento y consumo de alimentos.

Las unidades residenciales que por su diseño, dimensión y características de formación del registro habrían albergado a familias extensas, están rodeadas de parcelas agrícolas de pequeña escala en las que se cultivaron un número limitado de productos. Estos datos, sumados a que los espacios de almacenamiento se encuentran al interior de cada vivienda y no concentrados en algún sitio externo, permitieron proponer la existencia de grupos domésticos relativamente autónomos, unidos en colectivos más amplios a través de relaciones mediadas por las actividades relacionadas a la alimentación.

*Palabras clave: Alimentación- Sociedades Aldeanas- Primer Milenio*

---

## 1. Introducción

Las sociedades aldeanas que habitaron el valle de Tafí durante el primer milenio de la Era, dejaron a su paso imponentes estructuras y materialidades que desde las laderas de los cerros despertaron el interés de viajeros, exploradores e investigadores que recorrían las tierras del Noroeste Argentino a principios del siglo XX. Los solemnes menhires, las estructuras circulares de piedra, los muros que atraviesan el

paisaje y la cerámica que se hace presente a cada paso dado por el valle, llevaron a que desde hace más de un siglo se consolidara una fuerte y duradera tradición de estudios arqueológicos acerca de los antiguos habitantes de este espacio.

Pese a que la gran mayoría del monumental registro estuvo vinculado de una u otra forma a procesos de producción, procesamiento y consumo de alimentos, estos últimos no fueron incorporados por

los investigadores como un hecho social en sí mismo. Probablemente esto se deba a que la alimentación constituye una práctica tan rutinaria e incorporada en la cotidianidad, que frecuentemente es concebida como un fenómeno natural y dado y no se problematizan sus implicancias sociales. Sin embargo, es una acción que excede a los fines vitales de los organismos, y adquiere un rol fundamental en la socialización de las personas como actividad corporativa, transmisora de memorias, experiencias, actitudes y reglas que los agentes van incorporando tras años de rutina (Atalay y Hastorf 2006).

Estas propiedades hacen que los alimentos y las prácticas vinculadas a sus trayectorias, sean aspectos elementales para entender la construcción de relaciones y estructuras sociales en el contexto histórico específico de las sociedades aldeanas tempranas. Como ha sido propuesto desde múltiples enfoques, la diversidad de cambios involucrados en la reducción de la movilidad, la adopción del sedentarismo, y la incorporación de estrategias productivas como base principal de la subsistencia, generó un ámbito social endeble, provisorio y conflictivo (Bandy y Fox 2010). Este demandó de la reproducción de maneras de hacer y modos de actuar, es decir, de principios estructurantes de la práctica que,

incorporados en los agentes en instancias cotidianas y rutinarias, posibilitaron la articulación de colectivos novedosos en los cuales grupos demográficamente crecientes lograron convivir de manera recurrente y sostenida en el tiempo.

En este marco, el estudio de la alimentación cobra importancia por ser esta una práctica con implicancias sociales, mediadora de los grupos y las personas que los conforman (Twiss 2012). En consecuencia, en los últimos años se ampliaron notablemente los estudios referidos a la alimentación y a las múltiples esferas que este acto involucra, teniendo en cuenta los procesos por los que atraviesan los alimentos en su constitución como tales, los distintos agentes que involucran, los roles que adquieren como posibilitadores de prácticas de negociación y conflictos y como transmisores de un conjunto de normas y conocimientos que podríamos denominar tradición (Amuedo 2012; Babot 2009; Korstanje 2007; Ratto et al. 2014).

En el caso de las sociedades aldeanas del primer milenio d.C. en el valle de Tafí, las prácticas y condiciones de la alimentación permiten abordar los principios estructurantes que atravesaron a estos grupos, las estrategias de los agentes y sus transformaciones en el tiempo, las cuales posibilitaron su reproducción social. El

presente trabajo tiene como problemática central las cuestiones referentes a la historia de vida de los alimentos y las relaciones humanas que se desarrollan en torno, y para con estos.

Se considera que las prácticas relacionadas al aprovisionamiento, procesamiento y consumo de alimentos permitieron configurar ciertas relaciones sociales reproducidas en la cotidianeidad, y que influyeron en la construcción de la esfera pública de los contextos aldeanos tempranos. Para reflexionar en torno a esto, se persiguieron objetivos que involucraron una variabilidad de evidencias, espacios y escalas que posibilitarían el conocimiento de la dinámica de estos grupos y su relación con el mundo material.

Puesto el foco en la alimentación, uno de los principales objetivos fue reconocer la variabilidad de especies vegetales, tanto domésticas como silvestres, utilizadas, manipuladas y consumidas. El análisis se limitó a los productos de origen vegetal teniendo en cuenta que los niveles de acidez del suelo no permiten la conservación de restos óseos y que no se contaba con otras herramienta (ej. análisis de ácidos grasos) que nos permitan generar conocimientos acerca de los recursos cárnicos. Sin embargo, algunas materialidades dan indicios de su utilización,

y esos datos fueron tenidos en cuenta sobre todo a la hora de pensar en el consumo.

Otro objetivo que se planteó fue reconocer la trayectoria que atraviesan estos vegetales antes de llegar a constituir el registro arqueológico, es decir, vislumbrar a través de las materialidades los procesos de producción, procesamiento, consumo y descarte. Para esto, se hizo necesario identificar las principales configuraciones espaciales de desarrollo de estas prácticas, su ubicación relativa y su relación con espacios productivos, unidades residenciales y áreas de interacción comunitaria.

Finalmente, se intentó dilucidar el lugar que ocupaban los espacios y materialidades asociadas a estas actividades, tanto en la construcción de relaciones al interior de los grupos domésticos, como en la esfera pública y en colectivos humanos que superaban al núcleo doméstico o familiar.

La hipótesis de trabajo proponía que las prácticas cotidianas relacionadas a las trayectorias de la comida, ocurridas al interior de las unidades residenciales, posibilitaron la conformación de grupos domésticos autónomos vinculados probablemente por lazos de parentesco que se reforzaban por la presencia de un antepasado común y en la prosecución de las actividades cotidianas.

La idea de grupos domésticos autónomos se refuerza por la distribución de los campos de cultivos, ubicados distantes unos de otros pero cercanos a las viviendas, lo cual permite pensar que cada unidad producía su propio alimento mediante el uso intensivo del espacio agrícola. En estos espacios se produjeron vegetales domésticos que formaron parte de la dieta de estas poblaciones en distintas proporciones y en forma complementaria a otros productos que incluían recursos cárnicos y variados frutos y vegetales obtenidos mediante recolección en áreas boscosas.

Por otro lado, se planteó que estos grupos se vieron inmersos en colectivos mayores vinculados mediante la prosecución de actividades productivas y ceremoniales específicas, enmarcadas en relaciones de reciprocidad. En este sentido, las prácticas relacionadas a la manipulación de vegetales llevadas a cabo en espacios de uso común, se constituirían como arenas de desarrollo de conflictos y negociaciones que permitían configurar las relaciones comunitarias de la esfera pública, contribuyendo a la construcción de una estructura social sin poder centralizado, en la que las personas formaban parte de amplios grupos domésticos con identidades segmentarias y diferenciadas entre sí.

## 2. Desarrollo

La tesis se desarrolló en base a los trabajos de prospección y excavación realizados durante más de cinco años en el sitio La Bolsa 1 (LB1), ubicado en el Norte del valle de Tafí, entre los 2500 y 2600 msnm.

LB1 abarca unas 50 ha, en las que se encuentran numerosas unidades residenciales compuestas por entre 3 y 12 recintos cada una, áreas de molienda extramuros, corrales y un complejo sistema de estructuras agrícolas que incluye cuadros de cultivos, despedres, andenes y una estructura para el manejo del agua (Berberían y Nielsen 1988). En este trabajo, se ha considerado el sector occidental superior del sitio, donde se encuentra la mayor concentración y diversidad de estructuras. Estas, al estar construidas con grandes rocas de granito, se destacan y visualizan en el espacio, pese a la acumulación en su interior de sedimentos, consecuencia de la acción eólica y de la erosión del suelo provocada por las lluvias. Los fechados radiocarbónicos procedentes de espacios productivos y residenciales, permitieron situar la ocupación del sitio entre unos siglos antes del comienzo de la era y el final del primer milenio d.C. Esto ubica al asentamiento dentro del contexto de surgimiento de grupos aldeanos estables

con desarrollo de actividades productivas (Olivera 2001).

Se realizó, además, un análisis de la trayectoria de los alimentos vegetales, para pensar en las relaciones que tienen lugar en cada uno de los procesos por los que atraviesan los vegetales en su constitución como alimentos que involucran en distintos momentos innumerables redes de agentes, estructuras, lugares, materialidades, prácticas y relaciones sociales (Skibo y Schiffer 2008). Debido a la diversidad de variables y escalas a considerar, el registro arqueológico ha sido abordado integrando distintas herramientas metodológicas y enfoques que variaron en función de las materialidades analizadas.

## **2. a Metodología**

El estudio de biografías de alimentos vegetales implicó en una primera instancia analizar el paisaje aldeano mediante un reconocimiento masivo de la topografía y rasgos arqueológicos presentes en superficie.

Las condiciones de vegetación del valle de Tafí, con grandes extensiones cubiertas por especies gramíneas y herbáceas sin grandes árboles que dificulten la visión, posibilitó la teledetección de las estructuras construidas con grandes bloques de piedra. Esta particularidad permitió realizar un primer

acercamiento a los sitios aldeanos mediante el análisis de Imágenes Satelitales disponibles a través de Google Earth y de fotografías aéreas, tomadas por el IGM. Con estas imágenes se definieron dos áreas con alta concentración de estructuras productivas y residenciales, La Bolsa y Carapunco, que luego fueron prospectadas mediante la realización de transectas lineales. Esto permitió un acercamiento intensivo al área de estudio y la realización, mediante el uso de Estación Total, de una cartografía arqueológica en la que se visualizan construcciones orientadas a la producción agrícola, al manejo de animales, unidades residenciales, rasgos monticulares y los espacios libres de estructuras. Considerando las posibilidades materiales que el proyecto general del equipo podía alcanzar, los trabajos de excavación intensiva se centraron en el sector de La Bolsa 1, espacio en el que se concentraban distintos rasgos materiales asociados a la vida aldeana y a la trayectoria de los alimentos.

Las excavaciones y sondeos de distintas dimensiones se realizaron en una unidad residencial (excavada en su totalidad), en espacios extramuros y en diversas estructuras destinadas a la producción agrícola. Las intervenciones fueron hechas siguiendo la estratificación natural y toda la

información fue registrada tridimensionalmente, cargando los datos generados en el programa Matrix Harris Composer (que utiliza los conceptos y métodos estratigráficos de Harris -1991-). En todos los casos se tomaron muestras de sedimentos a nivel vertical, en los perfiles más apropiados (sin actividades de roedores ni gran presencia de rocas), de abajo hacia arriba y en zigzag, con el fin de disminuir los niveles de contaminación.

En el laboratorio, un subconjunto de los sedimentos fue sometido a una multiplicidad de análisis que incluyó estudios de silicofitolitos, almidones, polen y determinados indicadores químicos (Ph, materia orgánica, fósforo y calcio). En este sentido, este trabajo giró fundamentalmente en torno a la identificación mediante microrrestos de los vegetales utilizados. Para este fin, de cada una de las muestras se procesaron 10 gramos siguiendo procedimientos específicos que permitieron obtener un producto apto para montar en portaobjetos y ser observado mediante microscopio óptico con polarizador simple a 400 x.

El análisis de sedimentos puede dar como resultado la presencia de distintos microrrestos de origen vegetal como polen, esporas, diatomeas, fibras, silicofitolitos y granos de almidón, entre otros. En este

caso, se consideraron estos dos últimos tipos debido a que eran los que nos permitían identificar las especies de productos vegetales manejadas por estos grupos.

Los *silicofitolitos* son cuerpos microscópicos de sílice opalina resultado del metabolismo celular de las plantas. Si bien se encuentran en todos los vegetales, su producción diferencial está determinada genéticamente, por lo cual sus características morfológicas y propiedades ópticas resultantes poseen valor taxonómico (Babot 2004: 99). En algunos casos, ciertos elementos diagnósticos permiten identificar la planta en la cual se originaron y la parte concreta a la cual pertenecen (frutos, hojas, tallo) (Korstanje 2005).

Los *granos de almidón* son células de reserva que se encuentran en la mayoría de las plantas superiores, almacenando los carbohidratos. El almidón de reserva se encuentra principalmente en semillas, raíces, tubérculos y rizomas y funciona como reservorio de energía. Ya que su producción se realiza bajo control genético, poseen atributos con valor taxonómico (Babot 2004).

Los almidones y silicofitolitos obtenidos, fueron sometidos a comparación con los ya presentes en distintas colecciones de referencia (Korstanje y Babot 2007; Piperno

2006) y, en el caso de los fitolitos, caracterizados y descriptos según lo propuesto por el Código Internacional para Nomenclatura de Fitólitos (Madella *et al.* 2005), todo lo cual permitió una correcta identificación de los restos botánicos (Zucol y Colobig 2012).

La perdurabilidad de estos microrrestos, su conservación en sedimentos, instrumentos cerámicos y de piedra, y las posibilidades de identificarlos a nivel taxonómico, es una herramienta muy útil para acercarse a los vegetales consumidos que posibilita conjeturar y reflexionar acerca del significado que estos pudieron haber tenido para las sociedades aldeanas tempranas del valle de Tafí

Las materialidades líticas y cerámicas recuperadas, fueron mapeadas y conservadas para su posterior tratamiento en laboratorio. En distintos momentos, se les realizaron análisis de tipo morfológico funcional, cuyos resultados fueron presentados en otras publicaciones (Franco Salvi *et al.* 2012; Gazi y Salazar 2013). De acuerdo a los fines específicos de este trabajo, en algunos casos estos materiales fueron retomados para nuevos análisis, principalmente en lo referente al raspado de sustancias adheridas. Para esto, se siguió lo propuesto por Babot (2004) siendo los instrumentos relacionados al procesamiento

y consumo de alimentos raspados con un instrumento punzante de acero. El raspaje se efectuó directamente sobre el portaobjetos, para evitar pérdidas de material. Posteriormente las muestras fueron observadas en microscopio óptico con polarizador simple a 400X.

## **2. b Etapas de la biografía de los alimentos en La Bolsa 1.**

### *Producción y recolección*

La historia de vida de los alimentos vegetales comienza cuando el ser humano decide producir o seleccionar determinados productos con el fin de transformarlos en alimento. En esta etapa se desarrollan distintas relaciones entre los humanos y otras entidades comprometidas en el proceso, como plantas, estructuras agrícolas, entorno, herramientas de trabajo, etc. Pensar en la forma en la que el paisaje fue construido y aprovechado con fines agrícolas e identificar las especies vegetales producidas, permite discurrir en torno a las distintas configuraciones sociales y espaciales que tienen lugar para el aprovisionamiento de recursos. Además, posibilita reflexionar sobre las estrategias que los agentes utilizaron para relacionarse



con el ambiente y obtener de él sus medios de subsistencia.

El estudio de la producción agrícola fue iniciado a partir de un análisis sistemático de las estructuras superficiales que permitió identificar en el sitio LB1 estructuras de contención del suelo, sistemas de andenería, montículos de despedre, cuadros de cultivo y una estructura destinada al manejo del agua. Las características arquitectónicas de estas estructuras, comparadas con otras presentes en distintos sitios del NOA, permitieron inferir su utilización con fines agrícolas (Albeck 2003/2005; Korstanje 2010; Caria *et al.* 2010). En algunos de estos espacios se realizaron excavaciones para conocer la forma en que fueron construidos y para extraer muestras de suelo que permitieron realizar análisis químicos y de microrrestos. Los sondeos se realizaron en una unidad compuesta de planta circular, sobre un cuadro de cultivo, un muro de contención, un andén y una estructura para el manejo del agua.

Las estructuras agrícolas en su conjunto dan lugar a un sistema que posibilita la explotación de la tierra mediante la formación de superficies planas en las que la humedad es retenida por los muros de piedra. Estos gruesos muros también protegen los suelos de la erosión causada por el viento y el agua y de la depredación

de algunos insectos. Además, la estructura para el manejo del agua permite tanto la irrigación de las parcelas en épocas de menor pluviosidad, como el control de la corriente en los meses de lluvias torrenciales (noviembre-marzo) (Sampietro y Sayago 1998; Franco Salvi 2012).

Este sistema agrícola acota parcelas con superficies de entre 350 y 400 m<sup>2</sup>, ubicadas en sitios colindantes a las unidades residenciales. El tamaño de estas parcelas, y su cercanía a los espacios domésticos, habría permitido su explotación como pequeños huertos con cultivos intensivos a pequeña escala (Salazar 2010).

Una de estas estructuras, identificada como un andén de cultivo, constituye una excepción no solo por su tamaño (superficie de 1420 m<sup>2</sup>) sino también porque durante la excavación de uno de sus muros se identificó una ofrenda compuesta por un paquete esquelético que comprendía el cráneo y las extremidades de un individuo macho de *Lama glama* asociado a fragmentos cerámicos, la cual puede considerarse como un acto inaugural de la estructura de cultivo (Franco Salvi y Salazar 2014).

En las otras estructuras los restos extraídos fueron escasos, consistiendo en fragmentos de cerámica ordinaria y grandes asas macizas. La poca densidad de materiales y



su estado de fracturación es explicable por las múltiples roturaciones a las que son sometidas las áreas de cultivo (Albeck 2003/2005).

En estos campos de cultivo arqueológicos los análisis de microrrestos dieron como resultado en todos los casos la presencia de fitolitos atribuibles a gramíneas silvestres de la región (*Festucoideas*, *Panicoideas*, *Chloroideas*) y de sílicofitolitos y almidones de *Zea mays*.

El zapallo (*Cucurbita sp.*) también fue identificado en algunos espacios agrícolas, y de su hallazgo se destaca, por un lado, que tanto sus sílicofitolitos como los de maíz, pertenecen al fruto y no a los órganos externos de la planta como sería esperable en espacios de cultivo. Esto puede ocurrir porque los sílicofitolitos de las hojas de *Cucurbita sp.* son muy frágiles, pero la presencia de frutos en campos de cultivo puede deberse también a su abandono por estar rotos o por su maduración tardía, o debido a su utilización como fertilizantes.

Por otro lado, las muestras obtenidas en un muro de contención evidenciaron la presencia de sílicofitolitos de *Cucurbita sp.* y *Zea mays* y de granos de almidón afines a *Lupinus mutabilis* Sweet (poroto tarwi). Es probable que la presencia de estos tres tipos de vegetales en un mismo sitio se

deba a prácticas de rotación de cultivos o a su combinación simultánea.

Respecto a la utilización de productos no domésticos, su obtención nos remite al intercambio y la recolección. Esta última práctica está registrada en distintos sitios cercanos al área de estudio (Carrizo *et. al* 1999; Oliszewski 2004) destacándose el hallazgo en Cueva de los Corrales (El Infiernillo, Prov. de Tucumán), donde se encontraron productos cultivados, predominantemente maíz, poroto (*Phaseolus sp.*) y zapallo en asociación con restos de frutos silvestres como chañar (*Geoffroea decorticans*) y algarrobo (*Prosopis sp.*) (Carrizo *et. al* 2004). Estos últimos se caracterizan por un alto valor alimenticio y por la variabilidad de subproductos que de ellos pueden derivarse, tales como arropo, harina y bebidas alcohólicas (Capparelli 2007; Figueroa y Dantas 2006). Pese a su amplia presencia en el registro arqueológico, ambos productos de recolección son alóctonos, ubicándose su área de aprovisionamiento a 30 km al Norte de El Infiernillo, en el valle de Yocavil (Carrizo *et. al* 1999; Arreguez *et al.* 2010). En LB1, se han encontrado únicamente dos especímenes de chañar al interior de una unidad residencial, ambos en estado carbonizado. Estos restos podrían ser tanto los residuos de un fruto del cual ya se

habían consumido sus partes densas, y cuyo proceso de preparación incluyó su tostado, o bien, su estado carbonizado podría deberse a la utilización de su endocarpo como combustible (Capparelli y Raffino 1997).

### *Procesamiento*

El procesamiento concierne a las instancias que atraviesan los productos después de su abastecimiento, las cuales implican manipulaciones culinarias que transforman a los vegetales en alimentos. Estos procesos incluyen la molienda, tostado, hervido y cocción y varían según el producto final a obtener. Cada uno implica espacios y materialidades específicas con los que los agentes interactúan en la cotidianeidad de los actos alimenticios. En el sitio estudiado, se definieron áreas de procesamiento extramuros e intramuros.

Las áreas extramuros consisten fundamentalmente en artefactos de molienda de forma circular u oval sobre rocas metamórficas, que se presentan en forma individual o grupal. En LB1, fueron identificadas cinco áreas de molienda extramuros de las cuales no se pudieron obtener muestras para análisis de microrrestos, por encontrarse estas superficies a la intemperie y sometidas a contaminación humana y animal. Debido a

esto, el análisis se limitó a los aspectos morfológicos funcionales y de relación entre las áreas de procesamiento y otras unidades productivas y residenciales. Las cinco áreas identificadas combinan instrumentos pasivos de molienda (entre una y dos cavidades por área), tanto morteros como superficies pulidas, que no superan los 30 cm de diámetro y los 6 cm de profundidad y se encuentran en asociación directa con estructuras productivas. El tamaño de las cavidades sugiere que en ellas no fueron procesadas grandes cantidades de alimentos, y podría pensarse que en estos espacios se dio un pre-procesamiento de trituración de granos que luego se concluyó al interior de cada unidad doméstica. Sin embargo, es preciso evitar caer en determinismos *a priori* que relacionan directamente a los morteros con el procesamiento de vegetales domésticos, aunque la cercanía a los campos agrícolas así lo sugiera. Es necesario considerar que podrían haber sido destinados al procesamiento de otros productos como vegetales silvestres, recursos de origen animal o mineral (Babot 2008). Esta consideración es fundamental teniendo en cuenta sobre todo al área 5, cuya dificultad de acceso, por su emplazamiento en la parte superior de una gran roca de casi 3 m de

altura, dificulta su utilización cotidiana para procesar alimentos de consumo diario.

En cuanto a las áreas de procesamiento intramuros, en este trabajo se analizaron las materialidades provenientes de una estructura residencial, la unidad doméstica 14 (U14), excavada en su totalidad. Esta unidad cuya ocupación se dio entre el 200 y el 850 d.C. (Salazar y Franco Salvi 2009), se compone de siete recintos de planta circular o semicircular que constituyen unos 200 m<sup>2</sup> de superficie. En el sector oriental de la vivienda se encuentra un gran recinto denominado R1, al cual se adosan 5 estructuras más de menores dimensiones, R2, R3, R4 y R6. En el sector noroeste de la vivienda, se observa otra construcción de planta semicircular subdividida en R5 y R7.

Entre las materialidades relacionadas al procesamiento de alimentos recuperadas en la U14, se hallaron trece artefactos de molienda pasivos y veintinueve activos (manos de moler), confeccionados con rocas metamórficas provenientes del mismo sitio o del río adyacente, las que probablemente hayan sido seleccionadas por sus atributos naturales, como tamaño, peso y superficies rodadas, que facilitaron su uso como molinos o manos. Los artefactos pasivos o inferiores fueron hallados en los recintos R1, R3, R4 y R6, aunque presumiblemente la molienda de vegetales se haya dado

principalmente en el sector del patio (R1), donde se encontraron los molinos de mayor tamaño. Estos se encontraban en forma horizontal en el piso de la vivienda, o apoyados en los muros. Incluso, algunos formaron parte de las paredes de las distintas estructuras de la unidad (probablemente como forma de reciclar los instrumentos en desuso) y participando de la clausura de la vivienda en el momento de su abandono (Franco Salvi *et al.* 2012). En cuanto a los artefactos activos o superiores, estos estaban presentes en todos los recintos, encontrándose nuevamente las manos más pesadas y grandes (con un peso de entre 1 y 2 kg) en el R1.

El análisis morfológico funcional de estos artefactos de molienda, realizado siguiendo lo propuesto por Babot (2004), ha permitido inferir que han sido activados con diferentes tipos de presión, ya sea rectilínea o semicircular, por traslación circular y vaivén y vertical en vaivén o por rotación. El conjunto de estos instrumentos han constituido un sistema que permitía obtener distintos productos a partir de machacar, triturar y golpear granos (Franco Salvi *et al.* 2012).

Los análisis de sustancias adheridas en artefactos de molienda han determinado la presencia en la mayoría de ellos de sílicofitolitos y almidones de *Zea mays*

correspondientes a la mazorca (Pearsall 1989; Piperno 2006; Korstanje y Babot 2007). Algunos de los sílicofitolitos presentes se encontraban partidos lo cual permite confirmar que fueron triturados mediante la utilización de estos artefactos. Es de destacar que en una mano de moler se observó la presencia de un grano de almidón, identificado como perteneciente a la semilla de *Lupinus mutabilis* Sweet, el cual fuera registrado también en un muro de contención.

Además de la molienda, hay otras formas de abordar estos productos, las cuales consisten fundamentalmente en el tostado y cocción mediante hervido. En la U14 los espacios de combustión se encuentran en los recintos R4 y R6, distinguiéndose tanto por la presencia de rasgos específicos como por la termoalteración de los sedimentos. En estos recintos los fogones estaban ubicados en lugares centrales, lo que los convertía en organizadores del espacio, restringiendo o permitiendo la circulación de las personas y distribuyendo las acciones que podían realizarse a su alrededor. El fogón ubicado en el R6, cuenta con un dispositivo especial para cocer alimentos formado por tres rocas largas ovaladas clavadas en el piso dispuestas como vértices de un triángulo, que permite situar allí vasijas u ollas. Esta estructura se repite en otros sitios del

período, como La Mesada (valle del Bolsón, Catamarca) y Cardonal (valle del Cajón, Catamarca) (Korstanje 2007; Calo et. al 2012). En torno a este rasgo, fueron identificadas una gran cantidad de escudillas y ollas, dentro de las que se destacaban dos de gran tamaño que presentaban en las paredes externas claras evidencias de haber sido sometidas al fuego (Salazar 2010). Además, se encontraron en este recinto un cuchillo de pizarra, manos de moler y un mortero muy pequeño. Los análisis de microrrestos de este instrumento y de una mano de moler, arrojaron como resultado la presencia de sílicofitolitos de *Zea mays* partidos.

En torno al área de combustión del R4, se registraron conjuntos cerámicos correspondientes a ollas grandes, de forma globular y subglobular, y ollas pequeñas, algunas de las cuales presentaban paredes renegridas por su exposición al fuego. El registro de jarras y pequeños pucos<sup>1</sup> evidencian que además de la cocción de alimentos, en este espacio se preparó y consumió algún tipo de bebida. En el mismo contexto, se registró un área de molienda formada por un molino plano y varias manos de moler, cuyo análisis de microrrestos dio como resultado la presencia de sílicofitolitos afines a *Zea mays*.

Pese a la ausencia de fogón, las evidencias indican que en el R1 también se llevaron a cabo actividades relacionadas con la preparación de alimentos, posiblemente aquellas previas a la cocción. Además de los ya nombrados instrumentos de molienda, en este espacio se encontraron materialidades como cuchillos, artefactos de retoque marginal y muescas de lascado simple que indican la manipulación de recursos de origen animal. Lamentablemente, el material arqueofaunístico que permitiría ahondar en la temática del procesamiento y consumo de alimentos cárnicos es casi inexistente, limitándose su evidencia a 6 pequeños restos óseos calcinados, asignables a mamíferos medianos y grandes, y a un conjunto de molares de camélido, todos presentes en el R1. La ausencia casi total de restos óseos podría deberse a las prácticas de remoción de desechos de facto a espacios de depositación secundaria fuera de las unidades residenciales. No obstante, es más probable que el material se haya desintegrado debido a la acidez del suelo en la localidad (pH 5.5), intensificada por diversas actividades humanas en el área intramuros (pH 4.5). Esto explicaría la supervivencia exclusiva de los especímenes calcinados.

Cabe destacar que, en estos tres espacios habitacionales, el análisis químico de los sedimentos dio como resultado altas concentraciones de fósforo, carbonato de calcio y carbono orgánico, lo cual podría estar indicando que en estos recintos se prepararon y consumieron alimentos y bebidas, cuyos restos al descomponerse elevaron los niveles de estos indicadores químicos (Gazi y Salazar 2013).

#### *Consumo*

El consumo, principal destino de los alimentos, la constitución de estos como elemento nutritivo por un lado, pero como componente ritual y articulador de las relaciones sociales por el otro, es lo que provoca y organiza las actividades que se describieron con anterioridad. En los distintos espacios, tiempos y sociedades, la producción, la elaboración de instrumentos específicos, la construcción de rasgos como fogones y silos, tienen como finalidad principal, aunque no exclusiva, la obtención de productos que puedan ser transformados en alimentos (D'Altroy y Hastorf 2002).

Distintos trabajos arqueológicos y etnográficos en el NOA, han evidenciado cómo un mismo taxón puede ser consumido con fines utilitarios, en la nutrición diaria, o en forma ritual, en el caso de celebraciones y festividades. Incluso, la preparación puede

ser la misma pese a la variabilidad del contexto de utilización (Babot 2009; Cámara Hernández y Arancibia de Cabezas 1976; Pazzarelli 2013). En este caso de estudio, al igual que en muchos otros del área andina, el producto que se destaca, por su presencia y por la variabilidad de los contextos en los que fue encontrado, es el maíz. Los análisis de sedimentos de la U14, han evidenciado su presencia en la mayoría de los espacios, y se lo ha identificado en casi todos los instrumentos de molienda analizados.

Para lograr un mayor conocimiento de cuál fue el rol del maíz y otros alimentos vegetales en el espacio social estudiado, se analizaron distintos contextos de consumo, tanto a nivel doméstico como en espacios productivos que sugieren su utilización en el desarrollo de actividades rituales y comunitarias.

Dentro de la U14, los espacios de consumo diario se ubican en los mismos sectores de preparación y cocción de alimentos, idea que surge principalmente de la presencia de restos cerámicos pertenecientes a utensilios propicios para servir comida. Tanto en R1 como en R4 y R6, se encontraron cantidades importantes de pucos no restringidos que podrían haber sido utilizados para el consumo tanto de alimentos como de bebidas. Asimismo, en R1 se registraron escudillas y pucos de grandes dimensiones,

que pueden relacionarse con el servicio de alimentos para varias personas, y de jarras que podrían utilizarse para contener productos líquidos (Gazi y Salazar 2013). La presencia en este último recinto de fragmentos de cerámica asignables a ollas que evidencian haber sido expuestas al fuego podría entenderse como consecuencia del traslado de estas con alimentos en su interior, desde los recintos donde se realizaba la cocción hasta el área de consumo.

En R4 y R6, los restos materiales asociados a la ingesta de alimentos se encuentran alrededor de los distintos fogones, lo que permite pensar que las actividades diarias de comensalidad tuvieron lugar en torno a estos espacios congregantes de personas y materialidades.

En otros recintos de la unidad, como el R5 y el R7 también se registraron restos cerámicos pertenecientes a escudillas y pucos, pero su alto nivel de fragmentación y rodamiento sugiere que se encontraban allí acumulados a lo largo del tiempo como desechos.

El análisis de sustancias adheridas a restos cerámicos ha dado como resultado la presencia de fitolitos de *Cucurbita sp.* y de granos de almidón de *Zea mays*, lo que indica el consumo de los mismos productos que estaban siendo cultivados en los

campos próximos. En el caso del zapallo, todas las partes de la planta pueden transformarse en alimento (Cano 2011). Mientras que las flores y las hojas se utilizan para preparar ensalada, el fruto y las semillas pueden ser hervidos y tostados y consumirse en forma de caldos, papillas, dulces, como jugos o bien formando parte de preparados que involucren a otros alimentos. En cuanto al maíz, puede ser consumido como grano fresco en momentos inmediatos a la cosecha. En instancias posteriores, el grano seco o mazorca puede utilizarse para realizar harinas (con distintos grados de refinamiento dependiendo de la tritución de los granos) que luego son cocidas con agua o leche dando lugar a sopas, caldos, guisos y panes, o bien para la elaboración de chicha, obtenida mediante tritución, hervido y fermentación (Cámara Hernández y Arancibia 1976; Pazzarelli 2013).

*Consumo ritual:* La recurrente presencia de los difuntos en espacios residenciales, principalmente patios y habitaciones, permite pensar en que los antepasados muertos continuaban siendo parte activa en la construcción y reproducción de los vínculos establecidos dentro de los grupos sociales. Asimismo, las materialidades que suelen acompañar a los difuntos en muchos casos son objetos que remiten a actividades

cotidianas, como cerámicas ordinarias, instrumentos líticos y utensilios ligados al consumo de alimentos (Kergaravat 2010; Acuto *et al.* 2011), y que una vez depositadas en torno al muerto, involucran a este en las acciones diarias de los vivos.

En distintos sitios del NOA, el análisis de contextos funerarios ha traído aparejado el estudio de recursos vegetales por formar parte de los conjuntos materiales que acompañaban a los muertos. En la mayoría de los casos, los vegetales se encuentran en forma de macrorrestos, ubicados en torno al difunto o contenidos en vasijas, cestos o sacos (Ratto *et al.* 2014).

En el caso de la U14, en el centro del patio, se ubicaba una cista inhumatoria con restos de dos individuos, los cuales habrían sido depositados en distintos momentos. El primero de estos depósitos, datado en 1799 ±37 AP, calibrado con el 68% de probabilidades entre 130 y 260AD (Salazar y Franco Salvi 2009), presentaba los restos óseos de un individuo acompañados por dos jarras de cerámica, fragmentos de vasijas y concentraciones de carbón vegetal. En este caso, también se realizó un análisis de sustancias adheridas. El jarro sometido a raspado y posterior análisis de microrrestos era de pasta ordinaria color rojo, con un acabado de superficie irregular, un asa labio adherida en posición vertical y una



decoración aplicada al pastillaje que forma la representación de un pequeño rostro ornito-antropomorfo. Dicho estudio dio como resultado la presencia de sílicofitolitos atribuibles a gramíneas silvestres y de dos granos de almidón que fueron identificados como *Zea mays*.

El estrato superior, que cubría al anterior, contenía restos óseos (fragmentos de cráneo y algunas piezas dentarias) en peor estado de conservación que los anteriores, los cuales no pudieron ser fechados debido a la falta de colágeno. Estos restos estaban acompañados por un puco gris sin decoración y por otros restos de cerámica. Aquí nuevamente se realizó un análisis de microvestigios. De los restos fragmentarios se obtuvieron únicamente fitolitos con morfotipos atribuibles a gramíneas silvestres. En el caso de la vasija, que se caracterizaba por ser no restringida, de contorno simple, paredes finas y con un buen acceso al contenido, se encontraron dos granos de almidón pertenecientes a *Zea mays*, todo lo cual habilita a pensar que fue destinada al consumo de alimentos.

#### *Almacenaje*

En la U14, dos estructuras podrían haber sido destinadas al almacenamiento de productos vegetales: el recinto 2 (R2) y el

rasgo constituido por un pequeño muro dentro del R1.

El R2 presenta una estructura informal y ausencia de rasgos internos que dificultan pensar en su habitación cotidiana (Salazar 2010). En su interior, se hallaron fragmentos de vasijas de gran tamaño, las cuáles podrían haber sido utilizadas para almacenar cereales. La presencia de morteros en torno a la puerta de acceso al R2, también podría ser un indicador de la poca circulación diaria hacia este recinto y su utilización específica para fines relacionados al almacenaje. Asimismo, estudios recientes de microrrestos han permitido identificar una serie de almidones confrontables con *Zea mays* y *Lupinus Mutabilis Sweet*.

Por otro lado, el rasgo ubicado en el sector Norte del R1 estaba constituido por un muro de 0,50 m. de alto, que se apoyaba contra la pared del recinto y conformaba una superficie de unos 2 m<sup>2</sup>. En su interior se encontraron fragmentos de cerámica roja ordinaria y algunos restos de cerámica gris incisa, conjunto al que se le agregaba una figura antropomórfica femenina realizada en cerámica. Algunos de los fragmentos pudieron ser remontados, haciendo visible la presencia de vasijas de gran tamaño. Además de estas materialidades que indicarían que el rasgo constituye un

verdadero silo, los análisis de microrrestos han arrojado la presencia de sílicofitolitos afines a hojas y granos de maíz, lo cual contribuye a confirmar que estamos ante la presencia de una estructura destinada al almacenamiento.

### 3. Conclusiones

En mi trabajo final de licenciatura, procuré seguir la biografía que atraviesan los productos vegetales en su constitución como alimentos, con el objetivo de pensar en las distintas relaciones que se entran durante todo este proceso.

Reflexionar acerca del rol que ocupan los alimentos en los grupos sociales adquiere importancia en el contexto histórico particular del surgimiento de las sociedades aldeanas tempranas debido a que uno de los aspectos fundamentales que lo definen es la dependencia de la producción de bienes de subsistencia. Esto generó, por una parte, todo un conjunto nuevo de estructuras y materialidades, y por otra, diferentes relaciones sociales y de producción. Para poder abordarlas recurrí a las herramientas brindadas por la teoría de la práctica, las cuales me permitieron pensar en los vestigios materiales como locus donde se actualizan las estructuras, como objetos que muestran los resultados de lo

que los agentes hacen luego de incorporar y transformar las reglas, los modos de hacer y de actuar adquiridos en el proceso de socialización dentro de un grupo específico. Las prácticas y condiciones de alimentación permitieron en este caso visualizar algunos de los principios estructurantes que atravesaron a estas sociedades y las estrategias aplicadas por los agentes, que mediante el doble juego de interiorización de estructuras y de exteriorización de subjetividades (Bourdieu 2007) posibilitaron la reproducción social.

El análisis de las áreas de producción agrícola (dedicadas al cultivo de maíz, zapallo y poroto), su escala, distribución en el espacio y su imbricación con las unidades residenciales, habilita pensar en colectivos fragmentarios con un alto grado de autonomía productiva. Posiblemente, estos grupos se hayan encontrado unidos de manera laxa y eventual en colectivos mayores para la prosecución de actividades específicas como la limpieza, acondicionamiento y aterrazamiento de campos de cultivo, o la construcción de viviendas.

Con un sentido similar pueden interpretarse los espacios de molienda registrados, que incluyen áreas extramuros ubicadas en espacios abiertos compartidos y áreas específicas dentro de las viviendas.

Seguramente la existencia de estas dos modalidades se vincula a aspectos materiales de la práctica como son la disponibilidad de luz y agua y la proximidad a espacios de producción o preparación. Sin embargo, también habilitan o impiden encuentros y posibilitan diferentes tipos de relaciones entre ocupantes de distintos conjuntos habitacionales y al interior mismo de estos grupos. Asimismo, los fogones ubicados en los recintos de la U14, al ser puntos fijos en el espacio, se constituyeron en focos neurálgicos que determinaron las posibilidades de acción e interacción a su alrededor.

El consumo de productos vegetales también fue una práctica que permitió construir relaciones al interior de las unidades residenciales donde el alimento diario era compartido y repartido en el mismo espacio en el que se lo procesaba y cocinaba. Este alimento y los utensilios en los que era servido, se entremezclarían con quienes lo consumían, construyendo un colectivo híbrido (*sensu* Latour 2008) entre cosas y personas, que permitiría a través de las comidas, la reproducción y mantenimiento del grupo doméstico.

Además, los eventos de consumo habrían articulado a personas de distintos grupos domésticos que se reunían en momentos concretos de cooperación en el trabajo y

que luego celebraban el esfuerzo compartido en el marco de relaciones de reciprocidad. En este sentido, la presencia de una ofrenda inaugural en la estructura agrícola de mayor tamaño, puede ser entendida como parte de una celebración, que incluía a quienes se vieron afectados en su construcción. En este evento, los agentes se vieron nuevamente entremezclados con las materialidades, que involucraban alimentos, bebidas, el animal sacrificado y la tierra.

Los análisis de sedimentos y conjuntos artefactuales provenientes de áreas intramuros han arrojado la presencia de productos americanos como maíz, zapallo y poroto que fueron complementados en la dieta diaria con recursos cárnicos y vegetales silvestres. Los distintos espacios y materialidades analizadas, al igual que en la mayoría de los sitios del NOA, evidencian una preponderancia en la presencia de *Zea mays* (Korstanje y Wurcshmidt 1999; Oliszewski 2004; Pazzarelli 2013). Es posible que el consumo centralizado en este producto se deba a sus amplias propiedades nutritivas y a las posibilidades de almacenamiento que ofrece, pero también a que puede ser preparado de múltiples maneras. Asimismo, las comidas que a partir de él se realizan forman parte de contextos de consumo tanto rituales como cotidianos,

habilitando el desarrollo de relaciones que permiten fortalecer vínculos al interior y exterior de los grupos domésticos.

En este sentido, los resultados del análisis de los recipientes que acompañaban a los difuntos permiten plantear ciertas cuestiones en torno al consumo de maíz. En principio, el producto que se consume en la cotidianeidad es el mismo que se ofrece en ámbitos sagrados, pero tal vez luego de atravesar un proceso de preparación diferente. El hecho de que los restos de maíz hayan sido hallados en una jarra puede sugerir que fueran depositados allí formando parte de algún brebaje o líquido fermentado, como chicha, aunque esta posibilidad no es identificable ya que los almidones no evidenciaban rastros de procesamiento. Sin embargo, es importante problematizar si lo que se está ofreciendo a los antepasados es un producto distinto al consumido en la cotidianeidad, o si es la misma comida que consumen los vivos y que al ser compartida con los muertos permite unir dos mundos, el del aquí y ahora y el que trasciende a la vida, los cuales aunque distintos, forman parte de la misma esfera social.

Respecto al almacenaje, la existencia de estructuras destinadas a la conservación de alimentos da cuenta de actividades de aprovisionamiento y planificación que

permitieron la disminución de riesgos a futuro y un mayor control sobre lo producido. Si bien en la literatura arqueológica el almacenaje se ha visto generalmente asociado a desigualdad social, entendiéndolo como un indicador automático de la existencia de la apropiación diferencial de lo producido (González 2004), en nuestro caso de estudio lo que vemos son espacios relativamente pequeños incluidos en las unidades residenciales, lo que contribuye a afirmar la idea de grupos relativamente autónomos con cierta capacidad de decisión para administrar su propio alimento.

La biografía de alimentos analizada, que describe una multiplicidad de prácticas realizadas y repetidas a través de casi un milenio en los sitios aldeanos del valle de Tafí, constituye una herramienta para pensar el modo en que se crearon y transformaron las relaciones sociales. La constante relación entre los difuntos y las áreas de procesamiento, almacenaje y consumo de vegetales en espacios centrales de las unidades residenciales, posibilitan proponer que los antepasados y los alimentos compartidos, contribuyeron a la cohesión de estos grupos. La alimentación fue la trama que los unió mediante el compartir diario de un conjunto de elementos impregnados de normas, valores, sentidos y modos de hacer

que se transmitían entre generaciones recuperando, en la acción y las materialidades, los significados y las prácticas del pasado y permitiendo a su vez la reproducción social de grupos que habitaban asentamientos aldeanos y mantenían la autonomía de la unidad doméstica.

#### **Agradecimientos:**

A mi director de tesis, Dr. Julián Salazar y a todo el equipo de trabajo de Tafí, especialmente a la Dra. Valeria Franco Salvi, por el apoyo y el cariño brindado durante la realización de mi tesis de grado. A la Secyt, FFYH, por el apoyo económico a nuestro proyecto general y a mi carrera en particular. A la Comunidad Indígena de Tafí del Valle, por recibirnos en sus hogares y colaborar en la reconstrucción de su historia ancestral. Al Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S.A. Segreti" y a los miembros del Laboratorio y Cátedra de Prehistoria y Arqueología.

#### **Notas:**

1- Pucó: Vasija hemiesférica de contornos simples, restringida o abierta y de poca profundidad. Frecuentemente es utilizada para el consumo de alimentos sólidos o líquidos.

#### **Bibliografía:**

ACUTO, F., M. KERGARAVAT y C. AMUEDO (2011) Experiencia de la muerte y la representación de las personas en las prácticas funerarias del Valle Calchaquí Norte. *Comechingonia* 11: 23-54.

ALBECK, M. E (2003/2005) Sitios agrícolas prehistóricos: La búsqueda de indicadores cronológicos y culturales *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano* 20: 13- 26.

AMUEDO, C. (2012) "La conexión entre las prácticas mortuorias de infantes y los

alimentos: la materialidad y los significados generados en el movimiento cotidiano" En Babot, M. Del P., M. Marschoff y F. Pazzarelli (Ed.) *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Museo de Antropología. Córdoba. Pp. 667-692

ARREGUEZ, G., C.M. GRAMAJO BÜLER y N. OLISZEWSKI (2010) "Utilización de recursos vegetales alimenticios en sitios arqueológicos de altura. El caso de Cueva de Los Corrales 1" En S. Bertolino, R. Cattáneo y A. D. Izeta, *La arqueometría en Argentina y Latinoamérica* pp. 211-218. FFyH, UNC. Córdoba.

ATALAY, S. y HASTORF, C. (2006) "Food, Meals, and daily activities: food habitus at Neolithic Catalhoyuk" *American Antiquity* 71: 283 -319.

BABOT, M. P. (2004) "Tecnología y utilización de artefactos de molienda en el Noroeste Prehistórico" Tesis Doctoral inédita. Universidad Nacional de Tucumán.

(2008) "Reflexiones sobre el abordaje de la molienda vegetal desde una experiencia de integración disciplinaria" En S. Archilla, M. Giovanetti y V. Lema (eds) *Arqueobotánica y Teoría Arqueológica. Discusiones desde Sudamérica* pp. 203-230. Editorial Uniandes. Bogotá.

(2009) "La cocina, el taller y el ritual: explorando las trayectorias del procesamiento vegetal en el Noroeste Argentino" *Darwiniana* 47: 7-30.

BANDY, M. y J. Fox (2010) Chapter 1: Becoming villagers: the evolution of early village societies. *Becoming villagers. Comparing early village societies*. University of Arizona Press.

BERBERIÁN E. y A. NIELSEN (1988) "Sistemas de Asentamiento Prehistóricos en el Valle de Tafí" E. Berberían (Ed) *Sistemas de Asentamiento Prehistóricos en el Valle de Tafí*. Editorial Comechingonia. Córdoba. Pp 53-67

BOURDIEU P. (2007) *El sentido práctico*. Siglo XXI Editores. Argentina.

CALO, C. M., M. F. Bugliani y M.C. Scattolin (2012) Allí algo se cocina... espacios de preparación de alimentos en el Valle de



- Cajón. En M.P. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (eds) *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Museo de Antropología, Córdoba. Pp. 443-461.
- CÁMARA HERNÁNDEZ, J. y D. ARANCIBIA DE CABEZAS (1976) El maíz y sus usos en la Quebrada de Humahuaca *Jujuy Cultural* 5 Pp. 1-14
- CANO, S. F. (2011) *Utilización de recursos vegetales y subsistencia en el Valle de Santa María durante el Período de Desarrollos Regionales: Un caso de estudio en el sitio El Pichao (S Tuc Tav 5)*. Tesis de grado. Universidad Nacional de Tucumán
- CAPPARELLI, A. (2007) Los productos alimenticios derivados de *Prosopis chilensis* (Mol.) Stuntz y *P. flexuosa* DC., Fabaceae, en la vida cotidiana de los habitantes del NOA y su paralelismo con el algarrobo europeo *Kurtziana* 33 (1): 1-19.
- CAPPARELLI A. Y R. RAFFINO (1997) Arqueobotánica de "El Shincal" I: Tallos finos, frutos y semillas. *Tawantinsuyu* 3: 40-57
- CARIA, M., N. OLISZEWSKI, J. Gómez AUGIER, M. PANTORILLA y M. GRAMAJO BUHLER (2010) Formas y espacios de las estructuras agrícolas prehispánicas en la Quebrada del Río de los Corrales (El Infiernillo- Tucumán). En M. A. Korstanje y M. N. Quesada (eds) *Arqueología de la Agricultura. Casos de estudio en la región andina argentina*. Ediciones Magna. Tucumán. Pp. 144- 165.
- CARRIZO, J., S.F. Cano y M.M. Soler Nixdorff (1999) Recursos vegetales comestibles en el Valle de Tafí durante el período formativo: análisis arqueobotánico I del sitio Casas Viejas- El Mollar (S Tuc Tav 2). *Actas del XII Congreso Nacional de Arqueología Argentina*, Tomo I pp. 65-73. La Plata.
- CARRIZO, J., N. Oliszewski y J. Martínez (2004) Macrorrestos vegetales del sitio arqueológico Cueva de los Corrales (El Infiernillo, Tafí del Valle, Tucumán). *Revista museo argentino de Ciencias Naturales*: 253: 261.
- DÁLTROY, T. y C. HASTORF (2002) *Empire and domestic economy*. Columbia University, New York.
- FIGUEROA, G. y M. DANTAS (2006) Recolección, procesamiento y consumo de frutos silvestres en el noroeste semiárido argentino. Casos actuales con implicancias arqueológicas. *La Zaranda de Ideas* 2: 35-50.
- FRANCO SALVI, V. (2012) Estructuración social y producción agrícola prehispánica durante el primer milenio d.C. en el Valle de Tafí (Tucumán, Argentina). Tesis Doctoral inédita. Universidad Nacional de Córdoba.
- FRANCO SALVI, V. y J. SALAZAR (2014) Llama offerings in an early village landscape: new data from northwestern Argentina (200 B.C.-A.D. 800). *Ñawpa Pacha, Journal of Andean Archaeology* 34 (2): 223-232
- FRANCO SALVI V., J. SALAZAR y M. L. López (2012) Prácticas de molienda en un sitio agroalfarero durante el primer milenio D.C. (Valle de Tafí. Tucumán, Argentina). En M. P. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (eds) *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica* Museo de Antropología. Córdoba. Pp 483-504.
- GAZI, V. y J. SALAZAR (2013) Determinación de las áreas de actividad y organización del espacio doméstico en una unidad residencial del sitio aldeano temprano La Bolsa 1 (Tafí del Valle, Tucumán, Rep. Argentina) *Arqueología Iberoamericana* 17: 3-22.
- GONZÁLEZ, A. R. (2004) La arqueología del Noroeste argentino y las culturas Formativas del Títicaca. *Relaciones. Sociedad Argentina de Antropología* XXIX: 7-38.
- HARRIS, E. (1991) *Principios de estratigrafía arqueológica*. Editorial Crítica. Barcelona.
- KERGARAVAT, M. (2010) Sobre prácticas mortuorias en cistas: relaciones materiales y espaciales de las tumbas de adultos del Valle Calchaquí Norte (900-1470 AD). En J. R. Bárcena y H. Chiavazza (eds) *Arqueología Argentina en el Bicentenario de la Revolución de Mayo*. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. Pp. 641-646



KORSTANJE, M. A. (2005) *La organización del trabajo en torno a la producción de alimentos en Sociedades Agropastoriles Formativas (Provincia de Catamarca, República Argentina)*. Tesis Doctoral en Arqueología. Facultad de Ciencias Naturales e IML UNT, Tucumán.

(2007) Territorios campesinos: producción, circulación y consumo en los valles altos. En A. Nielsen, M. Rivolta, V. Seldes, M. Vázquez y P. Mercolli (eds) *Producción y circulación prehispánicas de bienes en el mundo andino*. Editorial Brujas. Córdoba. Pp. 191-223.

(2010) Producción y consumo agrícola en el Valle del Bolson (1992-2005). En M. A. Korstanje. y M. N. Quesada (eds) *Arqueología de la Agricultura. Casos de estudio en la región andina argentina*. Ediciones Magna. Tucumán. pp. 48-75

KORSTANJE, M. A. y M. P. BABOT (2007) Microfossils characterization from south Andean economic plants. En *Plants, people and places. Recent studies in phytolith analysis*. Editado por M. Madella y D. Zurro pp. 41-72. Oxbow books. Cambridge, Reino Unido.

KORSTANJE, M. A. y A. WURCSHMIDT (1999) Maíz en la Cocina: primeras evidencias de fitolitos en sitios arqueológicos del NO argentino Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano Vol. 18: 457-468. Buenos Aires.

LATOUR, B. (2008) *Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor-red*. Ed. Manantial, Buenos Aires

MADELLA, M., A. Alexandre y T. Ball (2005) International Code for Phytolith Nomenclature. *Annals of Botany* 96: 253-260.

OLISZEWSKI, N. (2004) Estado actual de las investigaciones arqueobotánicas en sociedades agroalfareras del área Valliserrana del noroeste argentino (0-600 d.C.) *Relaciones de la SAA*. XXIX: 211-227.

OLIVERA, D. (2001) Sociedades agro-pastoriles tempranas: el Formativo Inferior del Noroeste Argentino. En E. Berberían y A. Nielsen (eds) *Historia Argentina Prehispánica*, ED Brujas. Córdoba. Pp. 83-126.

PAZZARELLI, F. (2013) "Otros-maíces": trayectorias y transformaciones culinarias del maíz en Ambato (Catamarca, Noroeste Argentino) *Revista Española de Antropología Americana* 43: 329-351.

PEARSALL, D. (1989) Paleoethnobotany. A Handbook of procedures. Academic Press, California.

PIPERNO, D. (2006) Phytoliths. A comprehensive guide for archaeologists and paleoecologists. Altamira Press. Oxford, Inglaterra.

RATTO, N., V. LEMA y M.L. LÓPEZ (2014) Entierros y ofrendas: prácticas mortuorias, agrícolas y culinarias en los siglos XIII y XIV en Tinogasta (Catamarca, Argentina). *Darwiniana* 2 (1): 125-143.

SALAZAR, J. (2010) Reproducción social doméstica y asentamientos residenciales entre el 200 y el 800 d.C. en el Valle de Tafí, Provincia de Tucumán. Tesis Doctoral inédita, Universidad Nacional de Córdoba.

SALAZAR, J. y V. FRANCO SALVI (2009) Una mirada a los entornos construidos en el valle de Tafí, Tucumán (1-1000 AD). *Comechingonia* 12: 91-108.

SAMPIETRO, M.M. y J.M. SAYAGO (1998) Aproximación geoarqueológica al conocimiento del sitio arqueológico "Río Blanco". Valle de Tafí. Tucumán (Argentina). *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano* 17:257-274.

SKIBO J. y M. SCHIFFER (2008) People and things. A behavioral Approach to Material Culture. Springer. United States.

TWISS, K. (2012) The Archaeology of Food and Social Diversity. *Journal of archaeological research* 20: 357-395. Stony Brook University, USA.

ZUCOL, A. F. y COLOBIG, M. (2012) Análisis de fitolitos. Propuesta de tratamiento metodológico y taxonómico. Taller: los estudios arqueobotánicos en suramérica: problemas y actualizaciones. Chile