

FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES Y MUSEO

PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN, CULTIVO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL EN LAS POBLACIONES PREHISPÁNICAS (SIGLOS XIV-XVI) DEL VALLE DE HUALFÍN (DEPTO. DE BELÉN, PROV. DE CATAMARCA, ARGENTINA)

Fuertes, Juana

Wynveldt, Federico (Dir.), López, María Laura (Codir.)

Laboratorio de Análisis Cerámicos (LAC).

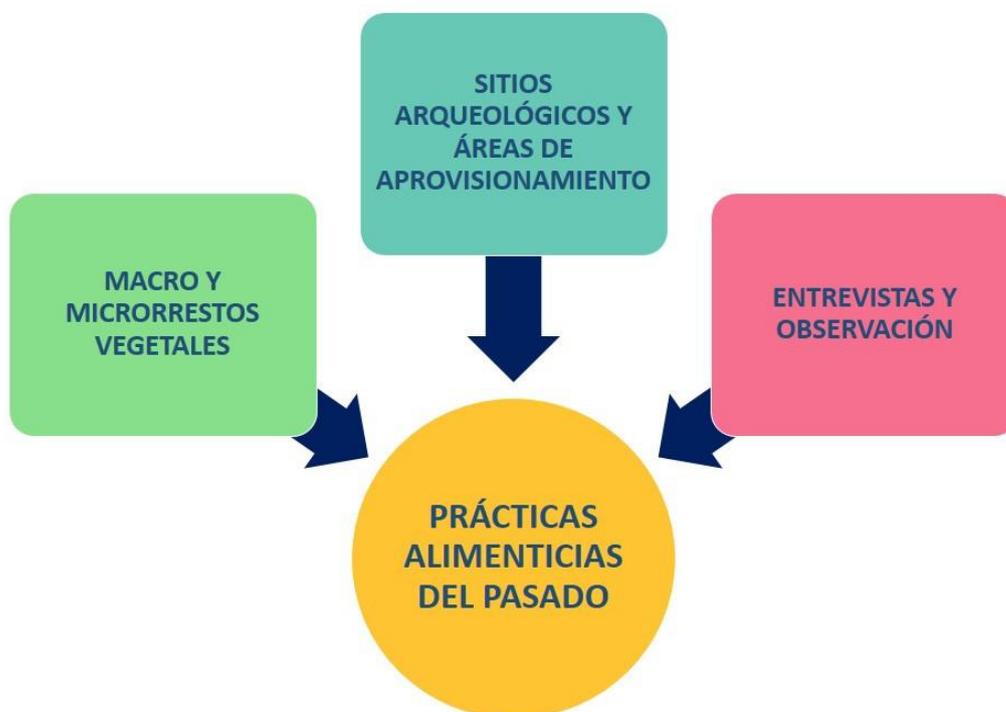
ifuertes@fcnym.unlp.edu.ar

PALABRAS CLAVE: paleoetnobotánica, paisaje tardío, Valle de Hualfín.

PRACTICES OF COLLECTION, CULTIVATION, PREPARATION AND PLANT ORIGIN FOOD CONSUMPTION IN THE PREHISPANIC POPULATIONS (XIV-XVI CENTURIES) OF THE HUALFÍN VALLEY (DEPT. OF BELÉN, PROVINCE OF CATAMARCA, ARGENTINA)

KEYWORDS: paleoethnobotany, late landscape, Hualfín Valley.

Resumen gráfico



Resumen

Esta investigación de tesis se lleva adelante en el Laboratorio de Análisis Cerámico de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo (UNLP), bajo la dirección del Dr. Federico Wynveldt y la Dra. María Laura López, y se enmarca en una beca doctoral otorgada en el año 2020 por CONICET, y dentro de la carrera de Doctorado en Ciencias Naturales (FCNyM-UNLP). Su objetivo general es estudiar las prácticas de manejo (cultivo, recolección y procesamiento postcolecta) de plantas alimenticias desarrolladas por las poblaciones locales prehispánicas entre los siglos XIV y XVI, a partir del análisis de los restos botánicos arqueológicos de diferentes sitios del Valle de Hualfín (Belén, Catamarca). Durante este período se realizaron tareas de investigación vinculadas a la paleoetnobotánica. A través de estos estudios, se pudo identificar el consumo de brebajes alcohólicos a base de algarroba y el consumo de semillas de *Chenopodium carnosolum*, maleza facultativa de la quinua, y de semillas que podrían corresponder a quinua en el sitio El Molino, localizado en Puerta de Corral Quemado. Asimismo, se comenzó a estudiar una posible preparación culinaria quemada, que los estudios exploratorios evidencian que podría estar realizada a base de *Chenopodium carnosolum*. Estos resultados permitieron proponer interpretaciones vinculadas a las prácticas alimenticias y a los usos rituales de las plantas en tiempos prehispánicos.

Por otro lado, se finalizó la cuantificación del material carpológico de los recintos 1, 12 y 13 del sitio La Estancia, ubicado en Puerta de San José, y se comenzó su identificación taxonómica. En los tres casos la cantidad de carporrestos recuperados sobrepasa el número de 12.000 fragmentos, existiendo un claro predominio de restos de maíz, principalmente en forma de granos. Asimismo, se observa que en las tres estructuras se recuperaron especies vegetales en común, tales como maíz, algarroba y porotos, mientras que en el recinto 1, además, se recuperaron restos de quenopodios y frutos de chañar, en el recinto 12 restos de la planta de flor de tierra (*Prosopanche* spp.), y en el recinto 13 restos de semillas de zapallo. El estudio de procesamiento de estos restos aportará a la comprensión de la relación entre estas plantas y las sociedades tardías del Valle de Hualfín.

Por último, a principios del corriente año se retomaron las actividades de campo. Así, se pudieron realizar las primeras entrevistas etnobotánicas, con la finalidad de obtener información sobre los modos actuales y tradicionales de cultivo, recolección, elaboración y consumo de preparaciones culinarias a base de plantas. Además, se recolectaron plantas de la zona para la creación de un herbario y se tomaron muestras de las diferentes preparaciones y sus desechos realizadas por los distintos entrevistados.