

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
**FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES
Y MUSEO**

—•••••—
PROGRAMAS
—•••••—

AÑO 2020

Cátedra de " ARQUEOLOGIA DE LA ALIMENTACION EN AMERICA
DEL SUR "

Profesor DR. BOLOMO MARIANO



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES Y MUSEO

ASIGNATURA: Arqueología de la alimentación en América del Sur

TIPO DE REGIMEN: Se dicta en el	SEMESTRAL 2do. semestre
CARGA HORARIA SEMANAL:	Trabajos Prácticos: 48 hs/sem Teóricos: 48 hs/sem Teórico/Práctico: hs/sem Total 96 hs/sem
CARGA HORARIA TOTAL:	96 horas
MODALIDAD DE CURSADA:	Regimen tradicional <input checked="" type="checkbox"/> Regimen especial <input checked="" type="checkbox"/>

PROFESOR TITULAR/PROFESOR A CARGO: Dr. Mariano Bonomo (Profesor Titular)

E-mail de contacto: subsistencia@fcnym.unlp.edu.ar

Otra información (Página web/otros):

http://www.fcnym.unlp.edu.ar/catedras/subsistencia/index_abajo.html

Materia de las carreras:	Obligatoria	Optativa
Licenciatura en Biología orientación Botánica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Licenciatura en Biología orientación Ecología	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Licenciatura en Biología orientación Paleontología	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Licenciatura en Biología orientación Zoología	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Licenciatura en Antropología	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Licenciatura en geología	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pag. 1

ES COPIA

LIC. FABIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Licenciatura en Geoquímica



ES COPIA


LIC. MARIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.

**2.- CONTENIDO GLOBAL DEL CURSO Y FUNDAMENTACION DE LA ASIGNATURA.**

La asignatura Sistemas de Subsistencia Pre-Europeos en el Nuevo Mundo es una materia semestral de carácter optativo de la Licenciatura en Antropología de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata. La materia aborda las prácticas de la subsistencia y la alimentación en las poblaciones indígenas que vivieron en América antes de la llegada de los europeos. Estas prácticas son analizadas desde diferentes perspectivas teóricas y en escalas temporales y espaciales amplias pero con un énfasis especial en los casos arqueológicos sudamericanos. Incluye temas centrales para los debates contemporáneos, como los diversos abordajes teóricos y metodológicos sobre la alimentación, las economías basadas en la caza y la recolección, la producción de alimentos y la complejidad socio-política y las principales etapas de la secuencia de obtención, producción, procesamiento y consumo de alimentos.

La alimentación es una de las experiencias humanas más básicas y su estudio ha ocupado miles de páginas a lo largo de la historia de la antropología. Como se muestra en la materia, se ha invertido un gran esfuerzo para estudiar este tema y comprenderlo mejor. La reconstrucción de la subsistencia y sus cambios a lo largo del tiempo ha sido uno de los principales objetivos de la arqueología en distintas partes del mundo. Desde el siglo XIX, la subsistencia fue vista como uno de los principales motores del cambio cultural a lo largo de la historia de la humanidad. La fuerte impronta materialista de la arqueología, junto con el predominio durante décadas de perspectivas cuyo énfasis explicativo estaba puesto en las variables tecno-económicas y ecológicas, influyó en el marcado interés por la subsistencia. En los últimos años se produjeron notables avances teórico-metodológicos en este campo de investigación. Para comenzar, se desarrollaron vías analíticas, tales como los análisis de estudio de ácidos grasos e isótopos estables, que complementan a los clásicos estudios zooarqueológicos y arqueobotánicos. La abundante información generada cambió las ideas previas sobre procesos clave como los orígenes de la domesticación de plantas y animales y la dispersión de la agricultura en América. Desde el punto de vista teórico, surgieron enfoques interpretativos críticos que fueron más allá de analizar las necesidades de "subsistencia" y asociaron las prácticas alimentarias con la esfera social de las poblaciones humanas pretéritas. Asimismo, se comenzaron a estudiar todas las etapas involucradas en la alimentación: la obtención de los recursos, su distribución, la preparación y cocción de la comida y su consumo final. Empezaron a ser considerados los sistemas técnicos que acompañan estos pasos, los saberes tradicionales transmitidos de generación en generación y los contextos sociales donde estas prácticas culinarias cobran sentido.

De esta manera, el estudio de la subsistencia y la alimentación se han constituido en pilares fundamentales de las investigaciones arqueológicas actuales. Es por eso que se torna imprescindible para los futuros profesionales de la disciplina conocer las diversas formas de abordar las prácticas alimentarias en la arqueología americana. El conocimiento de estos temas por parte de los estudiantes constituirá, entonces, un aporte significativo para su formación académica, en cuanto a posibilidades de aplicación y elaboración de sus propias investigaciones, tareas docentes y de extensión universitaria.

Dentro de la currícula la materia está ubicada en los últimos años (cuarto o quinto) de la carrera de grado. Un aspecto a destacar es que constituye una de las materias optativas dictadas en la Facultad con una explícita orientación hacia problemas estrictamente arqueológicos. Es por ello una de las más elegidas por los estudiantes que buscan

ES COPIA

FABIANA E. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.

profundizar y completar su formación académica en arqueología. Para se busca la construcción de conocimientos nuevos en función de los saberes adquiridos en materias de años anteriores (Prehistoria Extraamericana, Arqueología Americana I, Etnografía I y II). Además tiene una clara articulación horizontal con otras materias obligatorias y optativas que suelen cursarse en paralelo (Arqueología Americana II y III y Argentina, Métodos y Técnicas en la Investigación Arqueológica, Zooarqueología y Etnohistoria) ya que complementa los contenidos abordados en ellas.

3.- OBJETIVOS.

3.1.- OBJETIVOS GENERALES.

- Adquirir un panorama integral y actualizado de las diferentes prácticas alimentarias de las sociedades indígenas que ocuparon los distintos entornos naturales de America del Sur desde fines del Pleistoceno.
- Reconocer los principales debates contemporáneos y problemas de relevancia para la arqueología sudamericana en relación con la subsistencia, tales como los diversos abordajes teóricos específicos para el tema, las adaptaciones de los cazadores-recolectores, los inicios de la producción de alimentos y la intensificación económica.
- Lograr construir saberes disciplinares acerca de alimentación pretérita y los términos y métodos arqueológicos para abordarlas.
- Poner en discusión las concepciones arqueológicas tradicionales sobre la subsistencia y la alimentación.
- Conocer la secuencia de actividades involucradas en la transformación de los recursos naturales en productos culturales alimenticios.

3.2.- OBJETIVOS ESPECIFICOS.

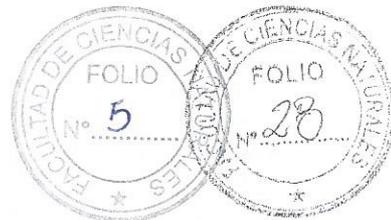
- Conocer los principales cambios en las prácticas de la alimentación a lo largo de la historia de la humanidad.
- Reconocer el tratamiento de la alimentación desde diferentes perspectivas teóricas.
- Analizar la forma en que las sociedades humanas generan modificaciones sobre el paisaje a través del desarrollo de sus prácticas alimenticias.
- Reconocer la importancia de los estudios actualísticos para entender los procesos de formación de sitio e interpretar las prácticas de alimentación en el pasado.
- Conocer los principales métodos y técnicas utilizados por la arqueología para abordar la alimentación en el pasado.
- Discutir las concepciones tradicionales en torno a las categorías de "cazadores-recolectores" y "agricultores".
- Abordar la diversidad de prácticas de obtención/producción de los recursos vegetales y animales.
- Reconocer las trazas que las actividades de procesamiento y cocción generan sobre el registro material del pasado.
- Discutir las implicancias simbólicas de las transformaciones culinarias.

4.-CONTENIDOS.

La asignatura está ordenada en las siguientes cinco unidades temáticas:

ES COPIA

Lic. FABIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Unidad temática 1: Introducción a la materia.

- La reconstrucción de la subsistencia y sus cambios como uno de los principales objetivos de la arqueología en distintas partes del mundo.
- Las evidencias directas e indirectas en el registro arqueológico.
- Dos estrategias generales de subsistencia: la caza y recolección y la producción de alimentos. Variantes y categorías intermedias.
- Conceptos básicos: alimentación, subsistencia, dieta, nutrición, patrón alimentario. La alimentación a lo largo de la historia de la humanidad: la incorporación de proteínas de origen animal, el carroñeo, la caza y la recolección, producción a escalas cada vez mayores y la transformación de los alimentos en mercancías.

Unidad temática 2: Distintos enfoques teóricos y su vínculo con la subsistencia.

- Breve síntesis sobre cómo diferentes enfoques teóricos han abordado la subsistencia en el pasado: evolucionismo cultural, histórico-cultural, materialismo marxista, ecología cultural y Nueva Arqueología. Estudios postprocesuales de la fauna.
- Ecología evolutiva de la conducta humana. Teoría de la depredación óptima. Modelos de la ecología evolutiva de la conducta humana.
- Ecología histórica. Paisaje y espacio: paisaje construido, social y simbólico. La perturbación humana del ambiente.
- Arqueología de la alimentación. Secuencia de producción de alimentos.
- Estudios clásicos de la subsistencia en la arqueología argentina.

Unidad temática 3: Metodologías y técnicas analíticas para conocer la subsistencia.

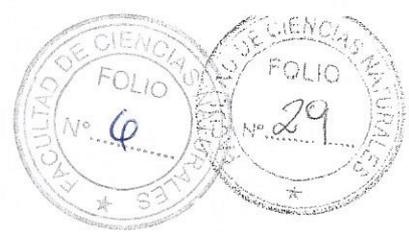
- El registro arqueológico y los procesos de formación de sitio.
- El rol de la analogía y la investigación de rango medio. Estudios actualísticos. Etnoarqueología, Tafonomía y Arqueología experimental.
- Restos arqueofanísticos y arqueobotánicos (macrorrestos y fitolitos, almidones y polen).
- Artefactos. Isótopos estables. Residuos orgánicos.

Unidad temática 4: Obtención de los recursos alimentarios.

- Sociedades cazadoras-recolectoras y productoras de alimentos.
- Prácticas de obtención de recursos. Carroñeo. Recolección. Caza. Pesca.
- Cría de animales silvestres y domésticos.
- Producción de alimentos de origen vegetal. Cultivo, horticultura, agricultura y otros conceptos útiles.
- La domesticación de plantas en América del Sur.

ES COPIA

Lic. FABIANA MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Unidad temática 5: Procesamiento, cocción y consumo de los alimentos.

- Trabajos preliminares. Procesamiento inicial y transporte de las carcasas animales.
- Técnicas de conservación sin cocción. Sistemas de cocción. La comida como significado: el triángulo culinario.
- Los correlatos materiales del procesamiento, la cocción y el consumo en el registro arqueofaunístico. Perfiles esqueléticos e índices de utilidad. Huellas de procesamiento.
- Las prácticas poscolecta y el registro arqueobotánico. Microrrestos: daños en almidones. Macrorrestos: vainas, endocarpos y semillas.
- Los artefactos y los espacios asociados a la preparación de los alimentos. Artefactos de molienda. Contenedores cerámicos. Fogones.

5.- LISTA DE TRABAJOS PRACTICOS.

Los trabajos prácticos están ordenados en las mismas cinco unidades temáticas.

Unidad temática 1: Introducción a la materia.

- Trabajo práctico 1: introducción a los conceptos de alimentación y subsistencia.
Objetivos: presentar la materia, programa y equipo de trabajo. Primeras reflexiones sobre la alimentación como práctica social. Introducción a los conceptos básicos: alimentación, subsistencia, dieta, nutrición, patrón alimentario.

Unidad temática 2: Distintos enfoques teóricos y su vínculo con la subsistencia.

- Trabajo práctico 2: ecología evolutiva de la conducta humana.
Objetivos: comprender los principios de la ecología evolutiva. Conocer los modelos de forrajeamiento óptimo. Discutir los modelos de amplitud de dieta e intensificación y su aplicación en estudios de subsistencia sudamericanos.
- Trabajo práctico 3: ecología histórica.
Objetivos: discutir el concepto de paisaje para la ecología histórica como resultado de la relación dialéctica sociedad/ambiente. Reflexionar sobre las escalas de perturbación del medio por distintas sociedades. Analizar los aportes de este marco teórico para comprender las modificaciones del paisaje derivadas de las prácticas de alimentación, proponiendo ejemplos de la arqueología sudamericana.
- Trabajo práctico 4: arqueología de la alimentación.
Objetivos: comprender los procesos de producción de alimentos para abordar las relaciones sociales que se estructuran en torno a estas actividades, los discursos sociales que son materializados y los saberes, técnicas, gestos, materiales y espacialidades que se ponen en juego. Discutir este marco teórico a través de ejemplos de la arqueología sudamericana.

ES COPIA

Unidad temática 3: Metodologías y técnicas analíticas para conocer la subsistencia.

- Trabajo práctico 5: estudios actualísticos y su vínculo con la subsistencia.

Objetivos: discutir distintos tipos de estudios etnoarqueológicos y experimentales para la construcción de hipótesis e interpretaciones de la subsistencia. Analizar casos de aplicación en la arqueología sudamericana.

- Trabajo práctico 6: enfoques metodológicos de los estudios contemporáneos de la subsistencia.

Objetivos: discutir los enfoques metodológicos actuales en los estudios de subsistencia y analizar distintas líneas de evidencia y vías analíticas. Analizar casos de aplicación en la arqueología sudamericana.

- Trabajo práctico 7: análisis de la tecnología lítica y su aplicación al estudio de las prácticas de la alimentación.

Objetivos: discutir distintas metodologías y materialidades que permiten abordar problemas asociados con la alimentación, a partir del análisis de los artefactos líticos. Abordar ejemplos sudamericanos.

Unidad temática 4: Obtención de los recursos alimentarios.

- Trabajo práctico 8: caza, recolección y pesca.

Objetivos: problematizar la categoría de sociedades cazadoras-recolectoras como construcción teórica. Indagar distintas prácticas con las cuales las sociedades indígenas sudamericanas obtuvieron los recursos necesarios para su alimentación a través de la caza, la recolección y la pesca.

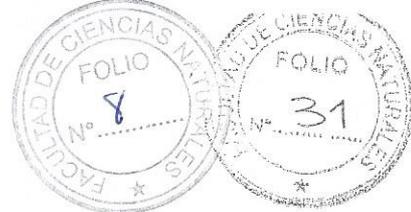
- Trabajo práctico 9: explotación de recursos vegetales y domesticación.

Objetivos: problematizar la dualidad sociedades cazadoras recolectoras depredadores/ sociedades agricultoras productoras y la forma tradicional de entender la transición entre ambas. Conocer la diversidad de prácticas de explotación de recursos vegetales y animales. Analizar ejemplos sudamericanos con el fin de identificar la diversidad de recursos vegetales y animales gestionados por las sociedades indígenas.

Unidad temática 5: Procesamiento, cocción y consumo de los alimentos.

- Trabajo práctico 10: procesamiento de recursos faunísticos y vegetales.

Objetivos: indagar sobre las etapas y actividades relacionadas con el procesamiento de los recursos faunísticos y de los frutos, semillas y otros productos vegetales. Explorar las distintas líneas de trabajo desarrolladas para temas a partir de los restos faunísticos y vegetales en la arqueología sudamericana.



- Trabajo práctico 11: prácticas de preparación de alimentos.

Objetivos: analizar el conjunto de actividades, conocimientos y relaciones sociales involucradas en la preparación y consumo de los alimentos. Abordar los sistemas culinarios empleados en la cocción y la elaboración de las comidas para comprender la transformación los recursos en productos socialmente comestibles.

Integración de contenidos

- Trabajo práctico 12: consulta y revisión de monografías.

Objetivo: generar un espacio de intercambio entre los estudiantes y los docentes destinado a encaminar el proceso de elaboración de la monografía final.

- Trabajo práctico 13: síntesis final.

Objetivos: sintetizar y reflexionar sobre los contenidos globales de la materia y los saberes adquiridos en el trascurso de las clases. Evaluar, por parte de los estudiantes, el desarrollo de la materia, los contenidos, la bibliografía, las actividades propuestas y el trabajo de los docentes.

- Trabajo práctico 14: presentación oral de monografías.

Objetivos: presentar oralmente y con medios visuales los trabajos finales a todos los estudiantes de la asignatura. Realizar una experiencia de exposición y de debate ante pares y docentes de las producciones realizadas.

6.- OTRAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR LA CÁTEDRA. (Seminarios, salidas de campo, viajes de campaña, aunque éstas se encuentren sujetas a posibilidades económicas, visitas, monografías, trabajos de investigación, extensión, etc.)

Están previstas tres actividades desarrolladas por la cátedra:

1) Monografía: con un tema del programa elegido por los estudiantes, según lo tratado en las clases y aceptado por la cátedra. Puede incluir contenidos teóricos, metodológicos o estudios de casos particulares de la arqueología sudamericana. El personal docente orienta la búsqueda de material bibliográfico, el desarrollo y la presentación escrita y oral del trabajo. Luego de la definición del tema, se estipulan dos entregas previas a la versión final (estructura general y primer borrador). Con esto se busca acompañar a los/as estudiantes en el proceso de escritura e identificar problemas que les permitan reelaborar el texto antes de la entrega final. La monografía terminada no debe tener más de diez páginas. Para la presentación oral se recomienda el uso de power point o un medio similar.

2) Visita a un depósito de la División Arqueología del Museo de La Plata: los estudiantes, junto con el personal docente, realizan la consulta de materiales arqueológicos de las colecciones del museo. Estos materiales incluyen restos de alimentación (huesos de distintos animales con huellas de corte, quemados o con fracturas frescas, valvas, cáscaras de huevo, macrorrestos vegetales), armas para la obtención de alimentos (puntas de proyectil, arpones, bolas de boleadora), herramientas agrícolas (palo cavador, palas, azadas, hachas), tarabitas, elementos para el procesamiento, la cocción y el consumo (materiales de

ES COPIA

Lic. ADRIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



molienda, recipientes cerámicos), representaciones artísticas ligadas a la subsistencia, entre otros. Con esta actividad se busca que al final de la materia los estudiantes logren organizar los materiales de acuerdo a la secuencia de producción de alimentos: obtención/producción de recursos, procesamiento, preparación de la comida, cocción y consumo.

3) Viaje de campaña: está planificada la realización de un viaje de campo conjuntamente con la cátedra de Métodos y Técnicas en Arqueología (FCNyM, UNLP) a un sitio arqueológico de las provincias de Entre Ríos o Buenos Aires. Con esta experiencia se busca que los estudiantes logren el entrenamiento en la recuperación de restos arqueológicos en una excavación sistemática, en el procesamiento de los materiales y análisis inicial de los materiales faunísticos, líticos y cerámicos vinculados con la subsistencia prehispánica en el Centro-este de Argentina.

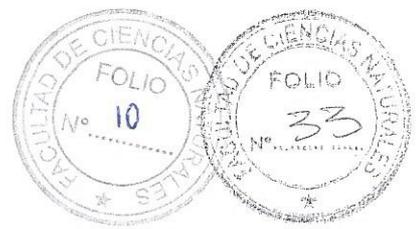
7.- METODOLOGÍA.

La metodología de enseñanza busca promover la articulación entre la teoría y la práctica, superando oposiciones dicotómicas. Las clases teóricas consisten principalmente en la exposición del docente a cargo y la discusión de los contenidos durante y al final de cada clase. Se procura que los estudiantes internalicen los grandes temas de los estudios arqueológicos contemporáneos de la subsistencia sudamericana antes del arribo de los europeos al continente. A su vez, que logren un manejo adecuado de las principales corrientes y de los desarrollos metodológicos más utilizados en el país para abordar estos temas. Los trabajos prácticos brindan de forma operativa, la información y las herramientas analíticas necesarias para la comprensión de las unidades temáticas derivadas de este programa. Las estrategias pedagógicas seleccionadas apuntan a fomentar la discusión, la reflexión y el pensamiento crítico y requieren el compromiso de los estudiantes y docentes en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Durante las actividades prácticas se analizarán problemas y casos de estudio específicos apoyados en la lectura previa de textos recientes y en la información brindada por los docentes, tanto durante los trabajos prácticos como en las clases teóricas. La bibliografía estará constituida por el libro de cátedra de la UNLP (Bonomo et al. 2019), elaborado por los docentes de la asignatura para brindar material actualizado y en castellano sobre los temas abordados en las clases. Asimismo, se utilizan artículos de revistas científicas, capítulos de libros, actas de reuniones científicas nacionales e internacionales. Entre los textos, se incluirán también libros clásicos de la arqueología Argentina y tesis doctorales de arqueología depositadas en la biblioteca de la FCNyM, para analizar cómo fue abordada la subsistencia antes y después de la década de 1970 en las distintas regiones del país.

El docente a cargo de los prácticos realizará una exposición introductoria sobre los objetivos, estructura y tema de cada clase. Luego, los alumnos desarrollarán actividades prácticas, tales como la resolución de ejercicios, discusión de textos y videos documentales, procesamiento de alimentos de origen americano y observación de materiales arqueológicos. La complejidad y riqueza conceptual de las actividades irá aumentando a medida que se avance con la cursada. Durante las tareas prácticas se solicitarán trabajos individuales y grupales, entendiendo que con los primeros se prioriza la participación de cada estudiante en clase, mientras que el segundo favorece la discusión de ideas previas, su integración en secuencias argumentales y la emergencia de nuevos aprendizajes a través del intercambio colectivo. A

ES COPIA

[Signature]
Lic. FACINDA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



modo de cierre de cada clase se sistematizarán las exposiciones de los estudiantes y las ideas de los autores leídos en un plenario final. Se enfatizará en dos aspectos que se consideran fundamentales para la formación académica: 1) la lectura crítica de la bibliografía y 2) la transmisión de ideas a través de la escritura (ejercicios y monografía) y de la exposición oral. Finalmente, se considera que las prácticas campo son fundamentales para que los estudiantes aprendan el manejo de herramientas técnicas y adquieran sobre el terreno experiencia que será de suma utilidad para su labor profesional. Por ello, se participa en la organización de viajes de campaña.

8.- RECURSOS MATERIALES DISPONIBLES.

Las clases teóricas y prácticas son ilustradas utilizando distintos recursos didácticos: pizarrón, videos, presentaciones power point, alimentos de origen americano, materiales arqueológicos y réplicas de los depósitos y salas del Museo de La Plata. Además se incentiva a los estudiantes al relevamiento de las bibliotecas disponibles en la FCNyM, conjuntamente con la exploración de bases de datos y redes accesibles desde Internet (p. ej. Google Académico, Repositorio Institucional Naturalis, SciELO, Metabusador de la Biblioteca Electrónica de CyT). Paralelamente, se utiliza el correo electrónico para comunicarse con los alumnos, asistirlos con versiones digitales de la bibliografía obligatoria y complementaria y resolver consultas.

9.- FORMAS Y TIPOS DE EVALUACIÓN.

La materia incluye dos modalidades para su aprobación. La primera es la modalidad tradicional en la cual es obligatorio para los estudiantes asistir a los prácticos y optativo hacerlo a los teóricos. Este grupo debe haber aprobado los dos exámenes parciales con calificaciones iguales o superiores a 4 (cuatro) para poder presentarse a rendir el examen final. La segunda modalidad sigue el Reglamento para el dictado de cursadas especiales por promoción, para lo cual es obligatorio asistir regularmente a las clases teóricas y prácticas. Según lo establecido en dicho reglamento, estos estudiantes deben haber obtenido calificaciones iguales o superiores a 6 (seis) en los exámenes teórico-prácticos y la monografía, para aprobar la materia sin el requisito de presentarse a la mesa de examen final. Quienes no aprueben la promoción se incluirán automáticamente en el régimen tradicional según la reglamentación vigente. Estas modalidades han sido fruto de acuerdos y discusiones al interior de la cátedra, buscando garantizar los saberes necesarios de los egresados de este espacio curricular.

A lo largo de la cursada se llevan a cabo evaluaciones continuas que pretenden trascender el estudio memorístico y las producciones escritas en las que se repiten conocimientos que no se han incorporado realmente. Se incluirán instancias de auto-evaluación de los docentes y de los estudiantes sobre las clases que serán consideradas insumos fundamentales para ajustar la propuesta pedagógica. El docente utilizará además tres clases de evaluación: 1) formativa: se realizará un seguimiento de los estudiantes durante las clases, teniendo en cuenta la participación, resolución de ejercicios, adecuación de la producción a las consignas planteadas y exposición oral. Esto permitirá tomar decisiones y plantear alternativas a lo largo de los teóricos y los trabajos prácticos, remarcando los temas claves y fortaleciendo los puntos débiles que hayan presentado dificultades de comprensión.

ES COPIA



2) sumativa formal: se implementará por medio de dos evaluaciones parciales; la primera hacia mitad del curso y la segunda al final. Cada parcial contará con dos recuperatorios.

3) trabajo monográfico: en última instancia se solicitará una monografía que será realizada individualmente o en grupos de hasta tres personas. El puntaje obtenido es un promedio de la monografía escrita y la exposición oral, que a su vez será promediado con el de los parciales a los efectos de asignar una calificación totalizadora al final de la promoción. Se busca no solo evaluar el producto final generado por los estudiantes, sino también el proceso de elaboración. Entre otros aspectos, se pretende que puedan delimitar de forma concreta un problema de estudio, justificar su relevancia dentro de la arqueología sudamericana, formular claramente los objetivos del trabajo, desarrollar el caso de estudio con un lenguaje apropiado y poner en práctica los conceptos vistos en clase. Para ello los docentes acompañarán el proceso de producción a través de varias instancias de seguimiento y corrección de borradores.

10.- BIBLIOGRAFIA.

10.1.- BIBLIOGRAFIA GENERAL (si la hubiera).

Bonomo, M., F. Skarbun y L. Bastourre. 2019. Subsistencia y alimentación en arqueología. Una aproximación a las sociedades indígenas de América precolombina. Colección Libros de Cátedra. Edulp, Editorial de la Universidad de La Plata, UNLP, La Plata. 241 pp.

10.2.- BIBLIOGRAFIA POR UNIDAD TEMATICA.

Unidad temática 1

Aguirre, P. (2016). Del gramillon al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. Obtenido de <http://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id10.html>

Arnaiz, M. G. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. Physis-Revista de Saúde Coletiva, 20(2), 357-386.

Babot, M. d. P., M. Marschoff & F. Pazzarelli (Eds.) (2012). Las manos en la masa. Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba; Facultad de Filosofía y Humanidades; Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.

Córdoba Díaz, D. (2009). Patrón alimentario, cocina y dieta: Definiciones antropológicas. Obtenido de <http://carlosreynoso.com.ar/archivos/patron-alimentario.pdf>

García Barthe, M. (2014). Del alimento a la comida. Las transformaciones en la comensalidad y su efecto en los cuerpos de los niños. Revista pediátrica del Hospital de Niños de Buenos Aires, 56 (255), 237-248.

Graff, S. R., & Rodríguez-Alegría, E. (Eds.). (2012). The Menial Art of Cooking: Archaeological Studies of Cooking and Food Preparation. Boulder: University Press of Colorado.

Lévi-Strauss, C. (1968). Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido. México: Fondo de Cultura Económica.

Rosen, S. (1996). Subsistence. En B. M. Fagan (Ed.), The Oxford Companion to Archaeology. London: Oxford University Press.

Seldes, V. (2015). Dieta y evolución. Buenos Aires: El Zocato.

Twiss, K. C. (Ed.). (2007). The Archaeology of Food And Identity. Carbondale: Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University.

ES COPIA

FABIANA L. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Unidad temática 2

- Balée, W. (2006). The Research Program of Historical Ecology. *Annual Review of Anthropology*, 35, 75-98.
- Balée, W., & Erickson, C. L. (Eds.). (2006). *Time, complexity, and Historical Ecology. Studies in the neotropical lowlands*. New York: Colombia University Press.
- Berón, M. (2007). Circulación de bienes como indicador de interacción entre las poblaciones de la pampa occidental y sus vecinos. En C. Bayón, A. Pupio, M. I. González, N. Flegenheimer & M. Frère (Eds.), *Arqueología en las pampas 1* (pp. 345*364). Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología
- Bettinger, R. L. (1999). *Hunter-gatherer foraging. Five simple models*. New York: Eliot Werner Publications.
- Binford, L. R. (2001). *Constructing Frames of Reference. An Analytical Method for Archaeological Theory Building Using Hunter Gatherer and Environmental Data Sets*. Londres: University of California Press.
- Bourdieu, P. (2007). *El sentido práctico* (A. Dilon, Trans.). Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- Crumley, C. L. (2007). Historical ecology: integrated thinking at multiple temporal and spatial scales. En A. Hornborg & C. L. Crumley (Eds.), *The World System and the Earth System: Global Socioenvironmental Change and Sustainability Since the Neolithic* (pp. 15-28). Walnut Creek: Left Coast Press.
- González, M. I. (2005) *Arqueología de alfareros, cazadores y pescadores pampeanos*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Harris, M. (1994). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza editorial.
- Kelly, R. L. (2013). *The Lifeways of Hunter-Gatherers: The Foraging Spectrum*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Llano, Carina. (2014). La explotación de los recursos vegetales en sociedades cazadoras-recolectoras del sur de Mendoza, Argentina. *Darwiniana, nueva serie*, 2(1), 96-111.
- Marschoff, M. (2007). ¿Comer o nutrirse? La alimentación como práctica social. *Arqueología*, 13, 155-184.
- Montón Subías, S. (2005). Las prácticas de alimentación: cocina y arqueología. En *Arqueología y Género* (pp. 158-175). Granada: Universidad de Granada.
- Neme, G. A., Wolverton, S., & Gil, A. F. (2012). Modelo ecológico para evaluar la sobreexplotación de Ungulados: implicancias en los conjuntos zooarqueológicos de guanaco del sur de Mendoza. *Archaeofauna*, 21, 207-218.
- Orquera (trad.), L. A. y V. D. Horwitz (comp.). 2007. *Clásicos de Teoría Arqueológica Contemporánea*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.
- Orgaz, M., Ratto, N., & Coll, L. (2014). Aportes para la construcción de los paisajes agrícolas en la región de Fiambalá, Tinogasta, Catamarca: nuevas evidencias. *Relaciones de La Sociedad Argentina de Antropología*, 2221(1), 79-94.

ES COPIA


 LIC. FABIANA B. MONROY
 Directora del Área Operativa
 Fac. de Cs. Naturales y Museo
 U.N.L.P.



- Pazzarelli, F. (2011). Arqueología de la comida. Cultura material y prácticas de alimentación en Ambato. Catamarca (Argentina). Siglos V-XI. Tesis doctoral Inédita, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba.
- Pianka, E. R. (2011). Evolutionary Ecology (Seventh Edition - eBook ed.). United States of America: Ubrary of Congress Cataloging.
- Rostain S. (2011). Los edificadores de la selva: obras precolombinas en Amazonia. Por donde hay soplo, Jean - Pierre Chaumeil, Óscar Espinosa de Rivero & Manuel Cornejo Chaparro (eds.), Actes & Mémoires 29, IFEA, Lima: 69 - 87
- Rostain, S. y Jaimes Betancourt, C. (eds.), (2017) Las Siete Maravillas de la Amazonia precolombina. La Paz-Bolivia. Plural editores
- Stoessel, L., & Martínez, G. (2014). El proceso de intensificación en la transición Pampeano-Patagónica oriental. Discusión y perspectivas comparativas con regiones aledañas. Comechingonia, 18, 65-94.
- Tivoli, A. M. (2016). ¿Intensificación? en el aprovechamiento de aves entre los cazadores-recolectores-pescadores de la región del canal Beagle. Archaeofauna, 21,21-137
- Winterhalder, B., & Smith, E. A. (2000). Analyzing adaptive strategies: Human behavioral ecology at twenty-five. Evolutionary Anthropology: Issues, News, and Reviews, 9(2), 51-72.

Unidad temática 3

- Angrizani, R. C., & Constenla, D. (2009). Sobre yapepós, ñaembés y cambuchís: aproximaciones a la funcionalidad de vasijas cerámicas a partir de la determinación de ácidos grasos residuales en tiestos recuperados en contextos arqueológicos en el sur de Brasil. En M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda & M. Carrera Aizpitarte (Eds.), Mamül Mapu: pasado y presente desde la arqueología pampeana (pp. 35-52). Buenos Aires: Libros del Espinillo.
- Archila, S., M. Giovannetti & V. Lema (Eds.) (2008). Arqueobotánica y teoría arqueológica: discusiones desde Suramérica. Bogotá: Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Sociales-Ceso, Departamento de Antropología.
- Babot, M. d. P. (2007). Granos de almidón en contextos arqueológicos: posibilidades y perspectivas a partir de casos del noroeste argentino. En M. B. Marconetto, M. d. P. Babot & N. Oliszewski (Eds.), Paleoetnobotánica del Cono Sur: Estudios de caso y propuestas metodológicas (pp. 95-126). Córdoba: Ferreyra Editor.
- Barberena, R. (2014). Isotopic Studies of Foragers' Diet: Environmental Archaeological Approaches. En C. Smith (Ed.), Encyclopedia of Global Archaeology (pp. 4111-4120). New York: Springer.
- Binford, L. R. (1981). Bones: Ancient Men and Modern Myths. New York: Academic Press.
- Bonomo, M., & Capeletti, L. (2014). Uso prehispánico de las palmeras Syagrus romanzoffiana y Butia yatay en el Nordeste argentino: aportes desde la etnografía y la biometría. Revista del Museo de Antropología, 7(2), 227-234.
- Bonomo, M., Colobig, M., & Mazzia, N. (2012). Análisis de residuos orgánicos y microfósiles silíceos de la "cuchara" de cerámica del sitio arqueológico Cerro Tapera Vázquez (Parque Nacional Pre-Delta, Argentina). R. Museu Arq. Etn., São Paulo, 22, 31-50.

ES COPIA

LIC. FABIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



- Bonomo, M., Scabuzzo, C., & León, D. C. (2013). Cronología y dieta en la costa atlántica pampeana, Argentina. *Intersecciones en Antropología*, 14, 123-136.
- Borrero, L. A. (2011). La función transdisciplinaria de la arqueozoología en el siglo XXI: restos animales y más allá. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 13, 267-274.
- Burjachs, F. (1992). Paleobotánica y análisis polínico. *Ciencias, metodologías y técnicas aplicadas a La Arqueología*, 7, 31-46.
- David, N., & Kramer, C. (2001). *Ethnoarchaeology in action*. Cambridge: Cambridge University Press.
- De Nigris, M. (1999). Lo crudo y lo cocido: sobre los efectos de la cocción en la modificación ósea. *Arqueología*, 9, 239-264.
- Evershed, R. P. (2008). Organic Residue Analysis in Archaeology: The Archaeological Biomarker Revolution. *Archaeometry*, 50(6), 895-924.
- Gil, A., Neme, G. A., & Tykot, R. H. (2010). Isótopos estables y consumo de maíz en el centro occidente argentino: tendencias temporales y espaciales. *Chungará, Revista de Antropología Chilena*, 42 (2), 497-513.
- Gutiérrez, M. A. (2004). Análisis tafonómicos en el área interserrana (Provincia de Buenos Aires). Tesis doctoral inédita, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, La Plata.
- Hodder, I. (1982). *Symbols in action: ethnoarchaeological studies of material culture*. New York: Cambridge University Press.
- LLano, C., Ugan, A., Guerci, A., y Otaola, C. (2012). Arqueología experimental y valoración nutricional del fruto de algarrobo (*Prosopis flexuosa*): inferencias sobre la presencia de macrorrestos en sitios arqueológicos. *Intersecciones en antropología*, 13(2), 513-524.
- Marconetto, M. B. (2007). Aportes de la antracología a la cronología del Valle Ambato. En M. B. Marconetto, M. d. P. Babot & N. Oliszewski (Eds.), *Paleoetnobotánica del Cono Sur: estudios de casos y propuestas metodológicas* (pp. 197-218). Córdoba: Ferreyra Editor.
- Medina, M. E. (2014). Arqueofaunas y procesos de intensificación en el período prehispánico tardío de las sierras de Córdoba (Argentina): el sitio Arroyo Talainín 2. *Comechingonia*, 18, 117-135.
- Mengoni Goñalons, G. L. (2010). Zooarqueología en la práctica: algunos temas metodológicos. *Xama*, 23, 83-113.
- Miotti, L. L. (1990). Zooarqueología de la meseta central y costa de la provincia de Santa Cruz: Un enfoque de las estrategias adaptativas aborígenes y los paleoambientes. Tesis Doctoral inédita. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, La Plata.
- Morgado, A., & Baena Preysler, J. (2011). Experimentación, Arqueología experimental y experiencia del pasado en la Arqueología actual. En A. Morgado, J. Baena Preysler & D. García González (Eds.), *La Investigación Experimental aplicada en la Arqueología* (pp. 21-28). Granada: Departamento de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada.
- Musaubach, M. G., & Berón, M. A. (2016). El Uso de Recursos Vegetales entre los Cazadores-Recolectores de la Pampa Occidental Argentina. *Latin American Antiquity*, 27(3), 397-413.
- Panarello, H. O., Tessone, A., & Zangrando, A. F. (2006-2009). Isótopos estables en arqueología: principios teóricos, aspectos metodológicos y aplicaciones en argentina. *Xama*, 19-23, 115-133.
- Pecci, A. (2014). Organic Residue Analysis. En C. Smith (Ed.), *Encyclopedia of Global Archaeology* (pp. 5605-5610). New York: Springer.

ES COPIA



- Pico Carbajo, J. (2013). Análisis de biomarcadores en contexto arqueológico: Ácidos grasos. Tesis de maestría Inédita, Facultad de Ciencias, Universidad de Valladolid.
- Politis, G. G. (2004). Tendencias de la etnoarqueología en América Latina. En G. G. Politis & R. D. Peretti (Eds.), *Teoría Arqueológica en América del Sur* (pp. 85-117). Olavaria: INCUAPA-UNICEN.
- (2015). Reflections on Contemporary Ethnoarchaeology. *Pyrenae* [en línea], 46(1), 41-83. Obtenido de <http://www.raco.cat/index.php/Pyrenae/article/view/295940>
- Ratto, N. (2013). Diversidad de tecnologías de caza en la puna transicional de Chaschuil (Dpto. Tinogasta, Catamarca). *Comechingonia*, 17(1), 85-103.
- Reigadas, M. C. (2006). Análisis de fibras animales para la definición de su estatus en el proceso de intensificación en la relación hombre-recurso animal: Caso Quebrada Seca 3. *Cazadores Recolectores del Cono Sur. Revista de Arqueología*, 1, 111-124.
- Torrence, R. (2006). *Starch and Archaeology*. En R. Torrence & H. Barton (Eds.), *Ancient Starch Research* (pp. 17-33). Walnut Creek: Left Coast Press.
- Zucol, A. F., & Bonomo, M. (2008). Estudios arqueobotánicos del sitio Nutria Mansa 1 (Partido de General Alvarado, Provincia de Buenos Aires): II. Análisis fitolíticos comparativos de artefactos de molienda. En A. Korstanje & M. d. P. Babot (Eds.), *Matices Interdisciplinarios en Estudios Fitolíticos y de Otros Microfósiles* (Vol. 1870, pp. 173-185). Oxford: BAR International Series
- Zurro, D. (2006). El análisis de fitolitos y su papel en el estudio del consumo de recursos vegetales en la prehistoria: bases para una propuesta metodológica materialista. *Trabajos de prehistoria*, 63(2), 35-54.

Unidad temática 4

- Aceituno, F. J. (2010). Orígenes de la domesticación y desarrollo de la agricultura en Colombia. En D. Hermo & L. L. Miotti (Eds.), *Biografías de paisajes y seres. Visiones desde la arqueología sudamericana* (pp. 17-36). Córdoba: Encuentro Grupo Editor y Editora UN Catamarca.
- Aschero, C. A., & Martínez, J. G. (2001). Técnicas de caza en Antofagasta de la Sierra, Puna Meridional Argentina. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XXXIV, 215-241.
- Babot, M. d. P. (2011). Cazadores-recolectores de los Andes Centro-Sur y procesamiento vegetal. Una discusión desde la Puna Meridional Argentina (ca. 7.000-3.200 años A.P.). *Chungará, Revista de Antropología Chilena*, 43, 413-432.
- Casas, A., J. Torres Guevara & F. Parra (Eds.) (2016). *Domesticación y agricultura en el continente americano: historia y perspectivas del manejo de recursos genéticos en el Nuevo Mundo*. México/Perú: Universidad Nacional Autónoma de México/Universidad Nacional Agraria La Molina / Red Mexicana de Etnoecología y Patrimonio Biocultural, CONACYT.
- Chacón, M. i. (2009). Darwin y la domesticación de plantas en las Américas: el caso del maíz y el frijol. *Acta Biológica Colombiana*, 14(S), 351-364.
- Christensen, M. (2016). *La industria ósea de los cazadores-recolectores*. Punta Arenas: Universidad de Magallanes.
- Escosteguy, P. (2011). *Etnoarqueología de nutrieros. Una propuesta metodológica aplicada al registro arqueológico de la Depresión del Salado y del Noreste de la provincia de Buenos*

ES COPIA


MARIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



- Aires. Tesis Doctoral Inédita, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Kaufmann, C. A. (2009). Estructura de sexo y edad en guanaco. Estudios actualísticos y arqueológicos en Pampa y Patagonia. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.
- Korstanje, A., Quesada, M., Franco Salvi, V., Lema, V., & Maloverti, M. (2015). Gente, tierra, agua y cultivos: los primeros paisajes agrarios del hoy Noroeste argentino. En M. A. Korstanje, M. Lazzari, M. Basile, F. Bugliani, V. Lema, L P. Domingorena & M. Quesada (Eds.) Crónicas materiales precolombinas. Arqueología de los primeros poblados del Noroeste Argentino (pp. 721-750). Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.
- Lema, V. S. (2017). Al toro ¿por las astas? Reflexiones sobre aproximaciones teóricas y metodológicas a la temática de la domesticación en el Área Andina Meridional. En A. Casas, J. Torres Guevara & F. Parra (Eds.), Domesticación en el Continente Americano. Investigación para el manejo sustentable de recursos genéticos en el Nuevo Mundo 2 (pp. 151-176). México: Universidad Nacional Autónoma de México /Universidad Nacional Agraria La Molina.
- McRostie, V. (2014). Arboricultura y silvopastoralismo en el período Formativo (1.400 ac-500 dC) de la cuenca del Salar de Atacama. Chungará (Arica), 46(4), 543-557.
- Olizewski, N., & Babot, M. d. P. (2013). Procesos de selección del poroto común en los valles altos del noroeste argentino en tiempos prehispánicos. Análisis micro y macroscópico de especímenes arqueobotánicos. En C. Belmar & V. Lema (Eds.), Avances y desafíos metodológicos en arqueobotánica: miradas consensuadas y diálogos compartidos desde Sudamérica (pp. 301-324). Santiago: SEK University.
- Pastor, S., & Gil, A. (2014). Procesos de domesticación y dispersión de la agricultura en el sur de Sudamérica. Revista Española de Antropología Americana, 44(2), 453-464.
- Pearsall, D. M. (2008). Plant Domestication and the Shift to Agriculture in the Andes. En S. Helaine & I. William (Eds.), The Handbook of South America Archaeology (pp. 105-120). New York: Springer.
- Pipemo, D. R. (2011). The origins of plant cultivation and domestication in the New World tropics: patterns, process, and new developments. Current anthropology, 52(S4), 453-470.
- Pochettino, M. L., & Cortella, A. R. (1994). Zapallos y zapallitos. Mates, sandías, melones, pepinos. Cuándo, dónde y por qué de las cucurbitáceas. Revista Museo, 3, 56-59.
- Politis, G. G. (1996). Nukak. Bogotá: Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas.
- Prates, L, Berón, M., & Prevosti, F. (2010). Los perros prehispánicos del Cono Sur. Tendencias y nuevos registros. En M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda & M. Carrera Aizpitarte (Eds.), Mamül Mapu: pasado y presente desde la arqueología pampeana (pp. 129-142). Buenos Aires: Libros del Espinillo.
- Price, T. D., & Bar-Yosef, O. (2011). The origins of agriculture: new data, new ideas: an introduction to supplement 4. Current Anthropology, 52(S4), S163-S174.
- Stahl, P. W. (2008). Animal Domestication in South America. En S. H. & I. W. H. (Eds.), The Handbook of South American Archaeology (pp. 121-130). New York: Springer.
- Staller, J. E. (2006). La domesticación de paisajes: ¿Cuáles son los componentes primarios del Formativo? Estudios Atacameños, 43-57.
- Vila, B., & Yacobaccio, H. (2013). Domesticación: moldeando la naturaleza. Buenos Aires: Ciencia Joven, Eudeba.

ES COPIA

Lic. FABIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Zubimendi, M. A. (2015). Síntesis regional de las malacofaunas arqueológicas de la costa patagónica continental argentina. En H. Hammond & M. A. Zubimendi (Eds.), *Arqueomalacología: abordajes metodológicos y casos de estudio en el Cono Sur* (pp. 175-216). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Fundación de Historia Natural Félix de Azara.

Unidad temática 5

Capparelli, A., & Lema, V. (2010). Prácticas poscolecta/post-aprovisionamiento de recursos vegetales: una perspectiva paleoetnobotánica Integradora aplicada a casos de Argentina. En J. R. Bárcena & H. Chiavazza (Eds.), *Actas del XVII Congreso Nacional de Arqueología Argentina* (Vol. 3, pp. 1171-1176). Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

Dillehay, T. (2003). El colonialismo inka, el consumo de chicha y los festines desde una perspectiva de los banquetes políticos. *Boletín de Arqueología Experimental*. PUPC, 7, 355-363.

Frank, A. D. (2011). Tratamiento térmico y manejo del fuego en sociedades cazadoras-recolectoras de la Meseta Central de Santa Cruz. Tesis doctoral inédita, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, La Plata.

García Añino, E. (2015). Análisis de la fragmentación ósea y su implicancia en los estudios zooarqueológicos: El caso de Cueva Maripe, Santa Cruz (Argentina). *La Zaranda de Ideas*, 13(1), 25-40.

Giovannetti, M. (2017). Morteros múltiples, oquedades rituales y fiestas inkaicas: la molienda a gran escala de El Shincal de Quimivil. En C. Belrnar, L. Contreara & R. O. (Eds.), *Actualizaciones en el estudio de piedras tacitas. Nuevas perspectivas* (Vol. 6, pp. 117-149). Santiago de Chile: Sociedad Chilena de Arqueología.

Gómez-Tabanera, J. M. (1984-1985). ¿Cocinar hizo al hombre? *Cuadernos de prehistoria y arqueología*, 11-12, 69-85.

Koon, H. E. C., O'Connor, T. P., & Collins, M. J. (2010). Sorting the Butchered From the Boiled. *Journal of Archaeological Science*, 37, 32-62.

Lévi-Strauss, C. (1965). Le triangle culinaire. *L'Arc*, 26, 19-29.

Mengoni Goñalons, G. L. (2006-2010). Zooarqueología en la práctica: algunos temas metodológicos. *Xama*, 19-23, 83-113.

Mentzer, S. M. (2016). Hearths and Combustión Features. En A. Gilbert (Ed.), *Encyclopedia of Geoarchaeology* (pp. 411-424). New York: Springer.

Miotti, L. L. (1992). La experimentación simulativa de fracturas y marcas óseas y sus implicaciones arqueológicas. *Arqueología Contemporánea*, 3, 39-64.

Molar, R. M. (2015). Alimentación y reproducción social: biografía de alimentos en contextos aldeanos tempranos del Valle del Tafi (2000 AP-1000 AP). *La Zaranda de Ideas*, 13(1), 41-62.

Nelson, K. (2010). Environment, Cooking Strategies and Containers. *Journal of Anthropological Archaeology*, 29, 238-247.

Outram, A. K. (2002). Bone Fracture and Within-Bone Nutrients: An Experimentally Based Method for Investigating Levels of Marrow Extraction. En P. Miracle & N. Milner (Eds.),

ES COPIA

LIC. FABIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Consuming Passions and Patterns of Consumption (pp. 51-64). Cambridge: Mac Donald Institute for Archaeological Research, University of Cambridge.

Pastor, S. (2007). Juntas y cazaderos. Las actividades grupales y la reproducción de las sociedades prehispánicas de las Sierras Centrales de Argentina. Procesos sociales prehispánicos en el sur andino. En A. E. Nielsen, M. Rivolta, V. Seldes, M. Vázquez & P. Mercolli (Eds.), Producción y Circulación Prehispánica de Bienes en el Sur Andino (pp. 361-376). Córdoba: Editorial Brujas.

Pazzarelli, F. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. Antípoda 10,157-178.

Prates, L., Vitores, M., & Bucci, P. (2016). La cocina indígena en la Patagonia continental. Desde la Patagonia difundiendo saberes, 13(22), 16-22.

Quintana, C. A. (2005). Despiece de microroedores en el Holoceno Tardío de las Sierras de Tandilia (Argentina). Archaeofauna, 2017, 227-241.

Wandsnider, L. (1997). The Roasted and the Boiled: Food Composition and Heat Treatment with Special Emphasis on Pit-Hearth Cooking. Journal of Anthropological Archaeology, 16(1), 1-48.

11.- CRONOGRAMA.

ACTIVIDAD			SEMANA	SEMESTRE
TP	TEORICO	OTROS (Detallar)		
			1	1er. Semestre
			2	
			3	
			4	
			5	
			6	
			7	
			8	
			9	
			10	
			11	
			12	
			13	
			14	
			15	
			16	

ACTIVIDAD			SEMANA	SEMESTRE
TP	TEORICO	OTROS (Detallar)		

ES COPIA

Fabianna B. Monroy
Lic. FABIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Introducción	Introducción		17	2do. Semestre
Enfoques teóricos	Enfoques teóricos		18	
Enfoques teóricos	Enfoques teóricos		19	
Enfoques teóricos	Enfoques teóricos		20	
Medologías y técnicas analíticas	Medologías y técnicas analíticas		21	
Medologías y técnicas analíticas	Medologías y técnicas analíticas		22	
Medologías y técnicas analíticas	Obtención		23	
Obtención		1° PARCIAL	24	
Obtención	Obtención		25	
Procesamiento	Procesamiento	Recuperatorio 1° parcial	26	
Consumo	Procesamiento		27	
	Consumo	Consulta y revisión de monografías/Recuperatorio 1° parcial	28	
Síntesis final		Visita depósito arqueológico del Museo de La Plata	29	
	Síntesis final	2° PARCIAL	30	
		Viaje de campaña	31	
		Presentación oral de monografías/Recuperatorios 2° parcial (15 días de diferencia entre uno y otro)	32	

La Plata, 6 de AGOSTO de 2019

MARIANA BONOMO
Firma y aclaración

PARA USO DE LA SECRETARIA ACADEMICA

Fecha de aprobación:/...../..... Nro de Resolución:

Fecha de entrada en vigencia/...../.....

ES COPIA

LIC. FABIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Expte. Nº 1000-010988/18-000

///La Plata, 11^º DIC 2019

VISTO;

la presentación del Dr. Mariano BONOMO en la que solicita el cambio de nombre de la asignatura "Sistemas de subsistencia pre-europeo en el Nuevo Mundo", por "Arqueología de la alimentación en América del Sur";

CONSIDERANDO;

que el Consejo Directivo en sesión de fecha 22 de noviembre de 2019, por el voto positivo de dieciséis de sus dieciséis miembros presentes y conforme a los despachos del Consejo Consultivo Departamental de Antropología y de la Comisión de Enseñanza, resolvió aprobar el cambio de nombre de la asignatura "Sistemas de subsistencia pre-europeo en el Nuevo Mundo", por "Arqueología de la alimentación en América del Sur", a partir del ciclo lectivo 2020; asimismo resolvió aprobar el programa de contenidos de la asignatura antes mencionada, presentado por el Dr. Mariano BONOMO obrante a fs. 24/42, que entrará en vigencia a partir del ciclo lectivo 2020 y por el término de tres (3) años;

ATENTO;

a las atribuciones conferidas por el art. 80º inc. 1) del Estatuto de la UNLP;

Por ello;

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES Y MUSEO

RESUELVE:

ARTICULO 1.- Aprobar el cambio de nombre de la asignatura "Sistemas de subsistencia pre-europeo en el Nuevo Mundo", por "Arqueología de la alimentación en América del Sur", a partir del ciclo lectivo del año 2020.-

ARTICULO 2.- Aprobar el programa de contenidos de la asignatura "Arqueología de la alimentación en América del Sur", obrante a fojas. 24/42, a partir del ciclo lectivo del año 2020 y por el término de tres (3) años.-

ARTICULO 3.- Regístrese por el Departamento de Mesa de Entradas. Pase a la Dirección de Profesorado y Concursos quien notificará al Dr. BONOMO, al Jefe del Claustro y Jefe del Consejo Consultivo Departamental de Antropología. Tome conocimiento la Dirección de Enseñanza y la Dirección de Asuntos Estudiantiles. Hecho, gírese al Departamento de Personal a fin de proceder al cambio de denominación de la cátedra en las designaciones del plantel docente. Realícese en la Dirección Operativa copia fiel del programa de la asignatura, obrante a fojas 24 a 42, para generar el expediente del programa correspondiente. Cumplido, pase a conocimiento de la Secretaría de Asuntos Académicos y de la Dirección General de Personal de la Universidad.-

RESOLUCIÓN CD Nº: 300-19
En sesión de fecha: 22/11/2019

Lic. Cynthia Saenz
Prosecretaría Asuntos Académicos
Fac. Cs. Naturales y Mu.

ES COPIA

Dr RICARDO OSCAR ETCHEVERRY
DECANO
Facultad de Cs. Naturales y Museo

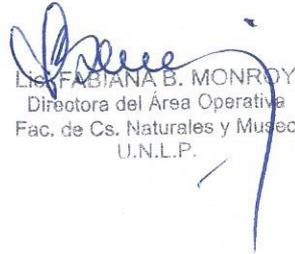
Lic. FABIOLA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



//////Dirección Operativa, 5 de febrero de 2020.-

Visto, pase al Departamento de Mesa de Entradas a los efectos de caratular las copias que anteceden como Programa de la asignatura "Arqueología de la alimentación en América del Sur" de acuerdo a lo dispuesto en la Resolución Nro. 300/19.-

f.b.m.

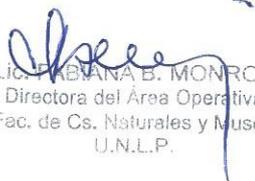

LIC. FABIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Expte. Cód.1000-002247/2020

Dirección Operativa, 6 de diciembre de 2019.-

Visto, pase a la Dirección de Profesorado y Concursos a sus efectos.-


LIC. FABIANA B. MONROY
Directora del Área Operativa
Fac. de Cs. Naturales y Museo
U.N.L.P.



Asunto: Notificación expediente nr 1000-10988/18-000

De: Oficina de Concursos <concurso@fcnym.unlp.edu.ar>

Fecha: 07/02/2020 9:55

Para: Mariano Bonomo <mbonomo@fcnym.unlp.edu.ar>, OYHENART Evelia <oyhenart@fcnym.unlp.edu.ar>

Por la presente Usted queda notificado de la Resolución nr 300/19 del expediente nr 1000-10988/18-000, cuya copia se adjunta.

Se solicita respuesta al presente mail

Karina Ochoa

—Adjuntos: _____

ARQUEOLOGIA DE LA ALIMENTACION EN AMERICA DEL SUR.pdf

904 KB



Asunto: RE: Notificación expediente nr 1000-10988/18-000
De: "Dra. Evelia Oyhenart" <oyhenart@fcnym.unlp.edu.ar>
Fecha: 07/02/2020 10:07
Para: "Oficina de Concursos" <concurso@fcnym.unlp.edu.ar>

Por la presente me notifico

Dra. Evelia Oyhenart
Profesora Titular. FCNyM. UNLP.
Investigadora Principal CONICET

-----Mensaje original-----

De: Oficina de Concursos [<mailto:concurso@fcnym.unlp.edu.ar>]
Enviado el: viernes, 07 de febrero de 2020 09:56 a.m.
Para: Mariano Bonomo; OYHENART Evelia
Asunto: Notificación expediente nr 1000-10988/18-000

Por la presente Usted queda notificado de la Resolución nr 300/19 del expediente nr 1000-10988/18-000, cuya copia se adjunta.

Se solicita respuesta al presente mail

Karina Ochoa

Asunto: Re: Notificación expediente nr 1000-10988/18-000

De: Bonomo Mariano <mbonomo@fcnym.unlp.edu.ar>

Fecha: 07/02/2020 16:00

Para: Oficina de Concursos <concurso@fcnym.unlp.edu.ar>

CC: OYHENART Evelia <oyhenart@fcnym.unlp.edu.ar>



Gracias Karina. Quedo notificado.

Saludos

Mariano

Oficina de Concursos <concurso@fcnym.unlp.edu.ar> escribió:

Por la presente Usted queda notificado de la Resolución nr 300/19 del expediente nr 1000-10988/18-000, cuya copia se adjunta.

Se solicita respuesta al presente mail

Karina Ochoa



DIRECCIÓN DE ENSEÑANZA 20 / 07 / 2020
SE TOMÓ CONOCIMIENTO


Cr. WALTER D. MAMANI
SUB-DIRECTOR DE ENSEÑANZA
Facultad de Cs. Naturales y Museo

Sec. Acad. 18/11/2020

Pase a la Biblioteca por su archivo.



Dra. PAULA ELENA POSADAS
Secretaria de Asuntos Académicos
Fac. Cs. Naturales y Museo