

# Unidad doméstica o red social: contextos de uso de vasijas en espacios residenciales del sector centro-occidental de valle de Santa María (Catamarca-Tucumán), ca. 0-1500 d. C.

Domestic unit or social network:  
vessel use-contexts in residential spaces of the central-western  
Santa María valley (Catamarca–Tucumán), 1–1500 A.D.

 <https://doi.org/10.48162/rev.46.036>

**Agustina Longo**

División Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata  
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas  
Argentina.

[agustinalongo@fcnym.unlp.edu.ar](mailto:agustinalongo@fcnym.unlp.edu.ar)

 <https://orcid.org/0000-0003-1637-6830>

## Resumen

El objetivo del presente trabajo es comprender los contextos de uso de vasijas recuperadas en espacios residenciales del sector centro-occidental del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán) durante el primer y segundo milenio d.C. (ca. 0-1500 d.C.). Se consideran la cantidad, la función, las representaciones visuales y el tamaño de las vasijas de los sitios arqueológicos Morro del Fraile, El Carmen 1 y El Carmen 2, así como las evidencias arquitectónicas y contextuales. La presencia de grandes ollas y tinajas junto a fogones amplios en espacios semiabiertos, como ocurre en el alero de Morro del Fraile y en el recinto 1-2 de El Carmen 1, podría indicar contextos de elaboración de comidas y/o bebidas que incluyeran a una mayor cantidad de personas que las que allí residían diariamente. En el mismo sentido podría considerarse la gran cantidad de vasijas de servicio identificadas en el recinto 1 de Morro del Fraile y en el recinto 2 de El Carmen 2 y el predominio de vasijas de servicio con representaciones visuales en todos ellos. La presencia de vasijas de servicio, en su mayoría, sin representaciones visuales en un recinto techado con un fogón pequeño, como ocurre en el recinto 13 de El Carmen 1, o junto a una olla de gran tamaño, como ocurre en el recinto 11 de El Carmen 1, pueden ser vistas ya sea como espacios de

consumo domésticos utilizados diariamente o como espacios de procesamiento de bebidas y/o comidas para ser consumidas en un contexto comunal extra-doméstico.

**Palabras clave:** unidad doméstica, red social, cerámica, espacios residenciales, valle de Santa María

### **Abstract**

The aim of this paper is to understand the use-contexts of vessels recovered in residential spaces in the central-western sector of the Santa María valley (Catamarca–Tucumán) during the first and second millennium A.D. (about 1–1500 A.D.). The paper considers the quantity, function, visual representations, and size of the vessels, as well as architectural and contextual evidence, from the archaeological sites Morro del Fraile, El Carmen 1, and El Carmen 2. The presence of large pots and jars next to large hearths in semi-open spaces, which is the case at the Morro del Fraile rock shelter and El Carmen 1 enclosure 1-2, could suggest these were contexts for preparing food and/or drink for more people than those who resided there on a daily basis. This possibility is supported by the large number of serving vessels identified in Morro del Fraile enclosure 1 and in El Carmen 2 enclosure 2 and the predominance of serving vessels with visual representations in all of these contexts. The presence of serving vessels, mostly without visual representations, in a roofed enclosure with a small hearth, as in El Carmen 1 enclosure 13, or next to a large pot, as in El Carmen 1 enclosure 11, suggests these spaces were either for daily domestic consumption or processing food and/or drink to be consumed in an extra-domestic communal context.

**Keywords:** domestic unit, social network, ceramic, residential spaces, Santa Maria valley.

### **Introducción**

El estudio de los contextos de uso de las vasijas vinculadas a la elaboración y consumo de alimentos y bebidas es aquel que busca comprender el entorno social en el que se utilizaban las piezas cerámicas (Menacho, 2007). Las vasijas culinarias forman parte de una de las actividades centrales para la vida social: la comensalidad, es decir, el acto de comer y beber juntos (Pollock, 2012). Las formas, normas y escalas determinan una multiplicidad de maneras de reunirse en torno a una comida o bebida, y son estas dinámicas las que hacen que la comensalidad sea fundamental a la hora de crear y fortalecer vínculos sociales. Compartir una comida implica establecer relaciones con personas cercanas,

desconocidas o externas, ya sea de manera regular o esporádica. El comensalismo transforma lo que podría ser simplemente un acto físico en un evento social significativo.

La mayoría de las investigaciones se han centrado en el análisis de los contextos de comensalidad ritual o de festines, eventos de comensalismo a gran escala destinados a establecer y reforzar las relaciones sociales con otros miembros de la comunidad o con miembros de otras comunidades, generalmente, para establecer alianzas con fines políticos (e.g. Blitz, 1993; Bray 2003; Dietler y Hayden, 2001). En los últimos años diversos estudios llamaron la atención sobre la importancia de la comensalidad cotidiana que involucra a un núcleo relativamente estable de participantes, al círculo social habitual que comparte las comidas diarias y refuerza, por lo tanto, los lazos de los miembros de la unidad doméstica (e.g. Otto, 2012). En este trabajo se distingue entre contextos de uso doméstico en los que se utilizan vasijas para la elaboración y consumo de alimentos en el marco de las actividades cotidianas de una unidad doméstica y, por otro lado, contextos de uso comunal en los que se utilizan piezas destinadas a la elaboración y consumo en el marco de eventos sociales especiales que involucran a una mayor cantidad de personas, generalmente, la red social de la unidad doméstica (Menacho, 2001, 2007; Nelson, 1985). Si bien, el término comunal podría asociarse a un evento ritual o festivo, a diferencia de estos, no estaría en la escala de un gran banquete dirigido a mantener o establecer nuevas alianzas políticas.

El análisis arqueológico de los contextos de uso de las vasijas cerámicas, escaso y controvertido, ha sido abordado, en su mayoría, a partir de estudios etnoarqueológicos. Entre ellos se encuentra el análisis realizado por DeBoer y Lathrap (1979) entre los Shipibo-Conibo de Perú que fabrican grandes vasijas de cerámica con el propósito de elaborar y consumir cerveza de mandioca en las fiestas de la comunidad. Blitz (1993), por su parte, analizó la función, la decoración y el tamaño de las vasijas

del poblado y de los montículos ceremoniales del sitio arqueológico Lubbug Creek (Alabama, EEUU) llegando a la conclusión de que el tamaño de las vasijas es la variable que indica la existencia de festines y no tanto la función ni su decoración. Sin embargo, el estudio realizado por Turner y Lofgren (1966) en hogares Hopi del SO de EEUU plantea que el tamaño de los cuencos para servir y de las vasijas para cocinar es un indicador de la cantidad de personas que conforman los hogares. Nelson (1981), en su estudio de hogares campesinos mayas, encuentra una correlación débil pero positiva entre el tamaño de las vasijas y el tamaño del grupo social, pero concluye que hay otros factores, como el estatus familiar, que puede afectar también al tamaño de las vasijas. Menacho (2001, 2007), analizó viviendas actuales de la puna argentina en donde el tamaño del grupo social que compone la unidad doméstica se ve mayormente reflejado en la cantidad de vasijas utilizadas para la cocción de los alimentos; de acuerdo con la autora, el contexto de uso se expresa en el tamaño de las vasijas y en las características arquitectónicas y contextuales de las viviendas. Hastorf (2012), observa una tendencia a utilizar vasijas con características especiales en ceremonias durante el Formativo en la cuenca del Titicaca, mientras que Halstead (2012) registró banquetes en la edad de bronce tardía en Grecia en los que se utilizaban vasijas fabricadas en serie sin representaciones visuales. Mills (1999), concluye que la relación entre estas variables es compleja y que, si bien el tipo de representaciones visuales en las vasijas de servicio es indicador del contexto de uso, es muy difícil poder diferenciar únicamente a partir de los recipientes de cocina los efectos producidos por festines en una unidad doméstica pequeña de aquellos producidos por el consumo de una familia extensa o de un grupo doméstico de mayor tamaño.

Los diversos trabajos nos advierten así que no hay una única variable que pueda utilizarse de manera independiente, sino que es necesario vincular

distintas líneas de evidencia para poder tener una aproximación al contexto social en el que se utilizaron las vasijas (e.g. Fenn *et al.*, 2006; Menacho, 2001, 2007; Mills, 1999). Es por ello que, en este trabajo se analizarán las características de las vasijas cerámicas (cantidad, función, representaciones visuales y tamaño) y de los contextos en que fueron halladas (tamaño de los recintos, espacios abiertos o cerrados, agregación con otros recintos residenciales, presencia y tipo de fogones asociados). El análisis de su relación permitirá elaborar una primera aproximación los contextos de uso de las vasijas recuperadas en espacios residenciales del sector centro-occidental del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán) durante el primer y segundo milenio d.C. (ca. 0-1500 d.C.).

### Área y sitios arqueológicos de estudio

El valle de Santa María, con una altitud de 1600 a 2000 m s.n.m., forma parte del área Valliserrana del noroeste argentino y atraviesa en sentido norte-sur las actuales provincias de Tucumán y Catamarca. Limita al oeste con la sierra del Cajón o Quilmes y al este con el cordón montañoso Sierra del Aconquija-Cumbres Calchaquíes, que lo comunican con el valle del Cajón hacia la puna y con el abra del Infiernillo hacia las yungas, respectivamente (Ruiz Huidobro, 1972). De acuerdo con las investigaciones que dan cuenta de su historia en tiempos prehispánicos, el valle de Santa María ha sido escenario, al menos desde inicios de la era cristiana, de aldeas sedentarias con unidades domésticas dispuestas en terrenos propicios tanto para las actividades agrícolas como pastoriles (Baigorria di Scala *et al.*, 2015), que a fines del primer milenio d.C. dieron lugar a los poblados conglomerados característicos del segundo milenio d.C. (Scattolin, 2006). La aparición de concentraciones edilicias en varios puntos elevados del paisaje, alrededor del 1000 d.C., dio lugar al reconocimiento de un patrón definido por la metáfora de *chakras* y *pukaras* que llevó a pensar en cambios demográficos y productivos, quizás vinculados a una intensificación agrícola (Tarragó, 2000). Los sitios

arqueológicos El Carmen 1 (EC1), El Carmen 2 (EC2) y Morro del Fraile (MF) (Figura 1A), con evidencias de ocupación residencial y características de emplazamiento, productivas y cronológicas particulares, dan cuenta de los diversos modos de vida y procesos sociales conocidos para el lapso del primer al segundo milenio d.C. EC1 y MF fueron definidos como centros poblados (Nastri, 1997-1998), con una forma particular de organizar el espacio dada por la monumentalización del espacio residencial (Coll Moritan, 2018a). EC1 representa un típico caso de los *pukara* (*sensu* Tarragó, 2011) conocidos para el área Surandina durante el segundo milenio d.C., mientras que MF presenta características particulares que lo asemejan a los poblados de fines del primer milenio d.C. (e.g. Morro de Las Espinillas; Scattolin, 2007). EC2 por su parte presenta unidades residenciales cercanas a estructuras agrícolas, así como líneas de piedras que podrían constituir los cimientos de antiguas viviendas como ocurre en las ocupaciones del primer milenio d.C. en el valle (Nastri *et al.*, 2009).

El sitio EC1 (Figura 1B) ocupa cerca de 60 ha, ubicado al pie de la sierra del Cajón; sobre la cima y laderas de un cerro se disponen un conjunto de 350 elementos arquitectónicos que presentan una organización interna claramente sectorizada con áreas residenciales (III-V-VI), de circulación (VIII), defensivas (II-VII-IX-XI-XIV) y residenciales-productivas (I-XII-XIII-XV). Se destaca la presencia de 13 morteros ubicados en los sectores bajos del poblado, asociados a áreas agrícolas o defensivas; ninguno de ellos está ubicado en los sectores residenciales emplazados en las cimas de la sierra. Los estudios realizados indican una ocupación entre 1222-1405 años cal d.C.<sup>1</sup> (Cantarelli, 2017; Coll Moritan *et al.*, 2015). A partir de las excavaciones realizadas en los recintos 1 y 2 del sector I y los recintos 11 y 13 del sector VI (EC1.R1-2, EC1.R11 y EC1.R13, respectivamente) se

---

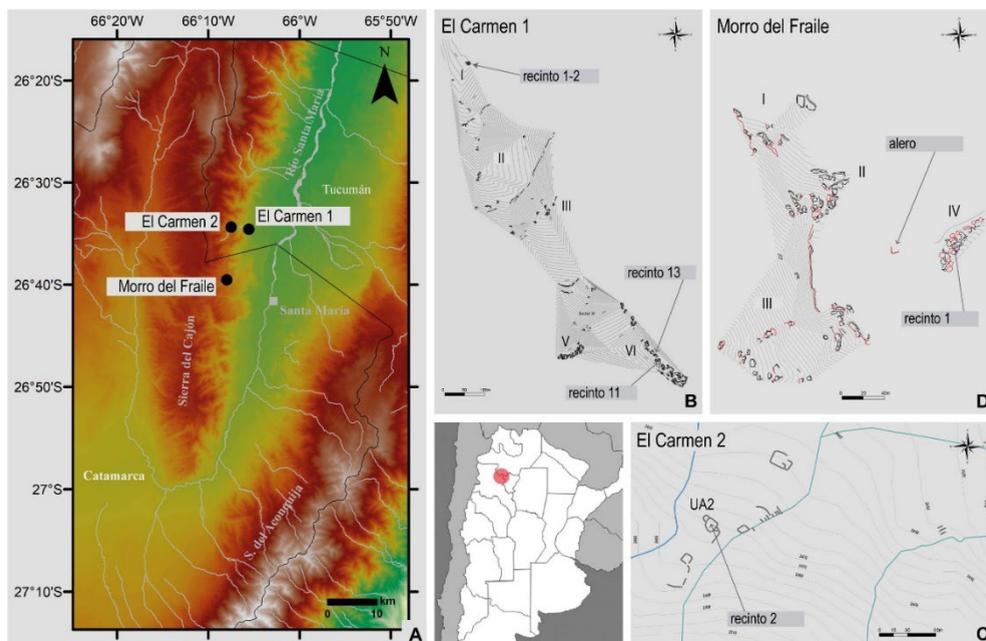
<sup>1</sup> Fechados radiocarbónicos mencionados en el texto calibrados a 2 sigmas (95,4%) con el programa OxCal v4.4.4 Bronk Ramsey (2021), Curva de calibración para el Hemisferio Sur (SHCal13) de Hogg *et al.* (2013).

identificó un número mínimo de 19 vasijas (Longo, 2020). EC1.R1-2 (NMV=4) incluye un cuenco pintado en negro sobre rojo junto a un cuenco peinado y dos ollas sin cuello peinadas. EC1.R13 (NMV=8) incluye un cuenco, una escudilla y una olla pulidas o alisadas de color marrón-rojizo junto a un cuenco pintado en negro sobre rojo, un cuenco peinado, una tinaja Santa María Tricolor y dos vasijas de morfología indeterminada con superficie alisada rojas, en un caso, y pulida con baño blanco, en otro. EC1.R11 (NMV=7) incluye dos cuencos, dos jarras y dos ollas de color marrón-rojizo, en su mayoría, pulidas junto a una olla de cuerpo globular alisada roja.

El sitio EC2 (Figura 1C) tiene una extensión de cerca de 6 ha, ubicado al interior de la quebrada del Carmen, a unos 2 km al oeste de EC1; adyacentes al río, sobre la ladera sur de la quebrada, se disponen un conjunto de 32 elementos arquitectónicos que conforman unidades residenciales, agrícolas, unidades con probable funcionalidad agrícola/ganadera, así como dos morteros simples. Las evidencias de la cerámica de superficie, con estilos característicos del primer y segundo milenio d.C., sugieren una ocupación durante un lapso temporal prolongado (Longo y Nastri, 2018; Nastri *et al.*, 2009). Los estudios realizados indican que habría sido ocupado en dos momentos distantes, uno entre 436-626 años cal d.C., y otro mil años después, entre 1463-1627 años cal d.C. A partir de las excavaciones realizadas en el patio de una de las unidades residenciales (EC2.R2) se identificó un número mínimo de 28 vasijas que incluye cuatro cuencos, cuatro escudillas, una jarra y una olla pulidas o alisadas ante a rojas o grises a negras, un cuenco gris inciso, un cuenco Aguada Hualfín Gris Grabado, dos cuencos con apliques modelados en los bordes, una escudilla Santa María, una jarra gris incisa, un cuenco peinado, una olla Caspinchango, cuatro ollas pulidas o alisadas, tres tinajas de cuello curvo alisadas, una tinaja Santa María y dos vasijas de forma indeterminada, una de ellas, pulida con pintura negra y roja sobre un baño blanco, la otra, alisada ante (Longo, 2020).

El sitio MF (Figura 1D) alcanza las 3,8 ha, ubicado al interior de la sierra del Cajón; en las laderas escarpadas de un morro (sectores I, II y III) y en el fondo de la quebrada (sector IV) se disponen cerca de 100 elementos arquitectónicos y al pie del morro, a orillas del curso de agua, un pequeño alero de 20 m<sup>2</sup> (sector III) con evidencias de ocupación humana. Compuesto principalmente por unidades residenciales, excepto por dos recintos de mayor tamaño con funcionalidad ganadera en el sector I; en el sector IV se destaca la presencia de dos morteros inmóviles, uno simple y otro múltiple, asociados a los recintos habitacionales. Los estudios realizados proponen una ocupación desigual del poblado a lo largo del tiempo, con una ocupación del recinto 10 del sector I entre 684-1035 cal d.C., del recinto 1 del sector IV entre 1071-1405 cal d.C. y del alero del sector III, de manera contemporánea al resto del sitio, entre 766-1381 cal d.C. (Coll Moritan, 2018b; Nastri, 1997-1998; Nastri *et al.*, 2012; Nastri *et al.*, 2010). La estrategia defensiva basada en la ocultación y, por lo tanto, la no intervisibilidad con otros poblados, así como la ausencia de espacios públicos construidos, son algunas de las características que lo alejan de los típicos poblados *pukara* conocidos para el valle de Santa María. Nastri *et al.* (2012) plantean la posibilidad de un uso estacional vinculado con actividades pastoriles, de acuerdo con el cual MF podría haber funcionado como espacio residencial desde donde se trasladarían a los puestos ganaderos cercanos, como El Trébol 1 y 2. A partir de las excavaciones realizadas en el alero del sector III (MF.A) y en el recinto 1 del sector IV (MF.R1) se identificó un número mínimo de 31 vasijas (Longo, 2020). MF.A (NMV=16) incluye dos cuencos Aguada Hualfín Gris Grabado junto a un cuenco pulido rojo, una olla gris con asa horizontal, una olla alisada con baño, dos tinajas de cuello cilíndrico corto y cuerpo globular pulidas de color ante, una tinaja Santa María, dos probables ollas con superficies peinadas a toscas y seis vasijas de forma indeterminada, una de ellas pulida con pintura negra sobre ante, las cinco restantes con superficies toscas, alisadas o peinadas con baño. MF.R1 (NMV=15) incluye dos cuencos de paredes divergentes e interior negro bruñido, un cuenco

pulido negro inciso, un cuenco gris, dos jarras pulidas y pintadas en negro sobre el color ante de la pasta, una escudilla pulida roja, un olla muy chica semejante a los “vasos libatorios” Santa María, cuatro ollas alisadas, en su mayoría, con baño, una de ellas, con asa vertical adherida al labio, podría corresponderse con las ollas Caspinchango, una tinaja Santa María Tricolor, un cuenco peinado y una escudilla alisada con baño blanco.



**Figura 1.** A. Ubicación de los sitios arqueológicos Morro del Fraile, El Carmen 1 y El Carmen 2, valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina). B. Plano de El Carmen 1 (modificado de Coll Moritan *et al.*, 2015). C. Croquis de El Carmen 2 (modificado de Longo, 2020). D. Plano de Morro del Fraile (modificado de Coll Moritan, 2018b). Fuente: autora.

## Metodología

La muestra está representada por un Número Mínimo de Vasijas (NMV) de 78 recipientes, de los cuales 31 provienen de Morro del Fraile, 19 de El Carmen 1 y 28 de El Carmen 2 (Tabla 1). Se analiza, en primer lugar, la cantidad, la función, las representaciones visuales y el tamaño de las vasijas y, en segundo lugar, las características de los contextos en que fueron halladas (tamaño de los recintos,

espacios abiertos o cerrados, agregación con otros recintos residenciales, presencia y tipo de fogones asociados).

*Cantidad*—Debido a que las superficies excavadas no fueron las mismas, en lugar de utilizar la cantidad absoluta de vasijas identificadas por contexto, se consideró la densidad, expresada como la relación entre la superficie excavada y la cantidad de vasijas identificadas. Se estandarizó a partir de la cantidad absoluta de vasijas (n) por cada metro cuadrado excavado (m<sup>2</sup>).

*Función*— Se distinguen dos categorías de funcionalidad establecidas en trabajos previos (Longo, 2020), vasijas de consumo y/o servicio y vasijas de procesamiento y/o almacenamiento. La función asignada consideró evidencias de uso directas (Skibo, 1992), *i.e.* alteraciones superficiales como marcas, zonas erosionadas y/o depósitos de hollín, e indirectas o propiedades de performance (Rice, 1987), *i.e.* Capacidad (Volumen aproximado), Estabilidad (Base, Espesor Paredes), Accesibilidad (Boca-Abertura, Fondo-Altura), Transportabilidad (Tamaño, Espesor Paredes, Asas, Inclusiones pumíceas, Acabado de superficie), Resistencia térmica (Contorno, Espesor Paredes, Inclusiones de Cuarzo/Tiesto Molido/Mica, Acabado de superficie) y mecánica (Espesor paredes, Inclusiones de Tiesto Molido). El tamaño pequeño y los espesores delgados, el alto grado de transportabilidad, así como la ausencia de marcas de uso o depósitos de hollín permiten pensar en vasijas usadas para consumir alimentos, para servir y/o para transportar pequeñas porciones. El tamaño mayor, el espesor grueso de las paredes, que en algunos casos las hace poco o no transportables, la gran cantidad de inclusiones, que le brindan resistencia térmica y/o mecánica, y la presencia de marcas, depósitos de hollín o de sectores erosionados permiten pensar en vasijas vinculadas a la cocción de alimentos, así como al almacenaje y/o procesamiento sin exposición al calor. La funcionalidad asignada se ve reforzada, en algunos casos, por el hallazgo de microrrestos en su interior (Longo, 2021).

*Representaciones visuales* — Se consideró la presencia o ausencia de vasijas con representaciones visuales y la proporción en que se presentan en cada contexto analizado. Esta variable puede verse afectada por la fragmentación de las vasijas que hace que en muchos casos no se pueda apreciar la presencia de motivos. Si bien existe este sesgo ineludible, el conocimiento de los modelos completos de las

vasijas del área de estudio permite clasificar los fragmentos de acuerdo a los estilos conocidos.

**Tamaño** — Para la aproximación al tamaño se consideró el cálculo del volumen realizado a partir de la generación de la forma en tres dimensiones mediante el software AutoCAD (Longo, 2024). Esta medida no refleja el volumen exacto sino aproximado y permite distinguir entre grandes categorías: Muy Chico menor a 1 litro, Chico entre 1,1 y 5 litros, Mediano entre 5,1 y 15 litros, Grande entre 15,1 y 30 litros, Muy Grande mayor a 30 litros.

Sitio Sector	Estructura	Estructura		Fechados		Cerámica				
		SuTo	SuEx	Edad C <sup>14</sup> AP	Cal 2σ (95,4%)	NMV	Tamaño	SeCo	PrAl	Ind
MF III	Alero	20 m <sup>2</sup>	6,2 m <sup>2</sup>	1150 ± 70	766-1135 d.C.	16	8	3	7	6
				930 ± 50	1029-1260 d.C.					
				900 ± 80	1025-1284 d.C.					
				830 ± 60	1053-1381 d.C.					
IV	Recinto 1	21,38 m <sup>2</sup>	6,5 m <sup>2</sup>	882 ± 36	1071-1274 d.C.	15	15	8	7	-
				710 ± 60	1230-1405 d.C.					
EC1 I	Recinto 1-2	23 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	750 ± 50	1222-1391 d.C.	4	4	1	3	
		24,4 m <sup>2</sup>		670 ± 50	1285-1405 d.C.					
VI	Recinto 11	13,9 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	-	-	7	7	6	1	
VI	Recinto 13	10,13 m <sup>2</sup>	5,13 m <sup>2</sup>	680 ± 50	1281-1404 d.C.	8	6	4	2	2
EC2 -	Recinto 2	> 40 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	1567 ± 28	436-626 d.C.	28	26	16	11	1
				383 ± 20	1463-1627 d.C.					
				382 ± 20	1464-1627 d.C.					
						<b>78</b>	<b>66</b>	<b>38</b>	<b>31</b>	<b>9</b>

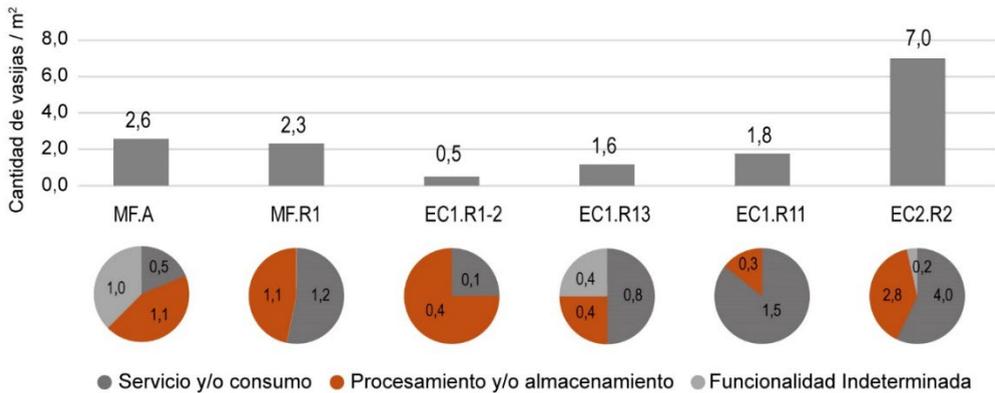
**Tabla 1.** Contextos arqueológicos y muestras cerámicas analizadas, valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina). Fechados radiocarbónicos calibrados con el programa OxCal v4.4.4 Bronk Ramsey (2021), Curva de calibración para el Hemisferio Sur (SHCal13) de Hogg et al. (2013). Datos publicados en Coll Moritan et al. (2015), Longo (2020), Nastri (1997-1998), Nastri et al. (2010) y Nastri et al. (2012). MF: Morro del Fraile. EC1: El Carmen 1. EC2: El Carmen 2. SuTo: superficie total de la estructura. SuEx: superficie excavada de la estructura. NMV: Número Mínimo de Vasijas. SeCo: Servicio y/o Consumo. PrAl: Procesamiento y/o Almacenamiento. Ind: Funcionalidad Indeterminada.

## Vasijas utilizadas en espacios residenciales

**Cantidad** — Teniendo en cuenta la cantidad de objetos recuperados, la mayoría de los contextos analizados presenta una densidad semejante, de una a dos vasijas

por m<sup>2</sup>. EC2.R2, con una densidad de siete vasijas por m<sup>2</sup>, se aleja del resto de los contextos analizados (Figura 2).

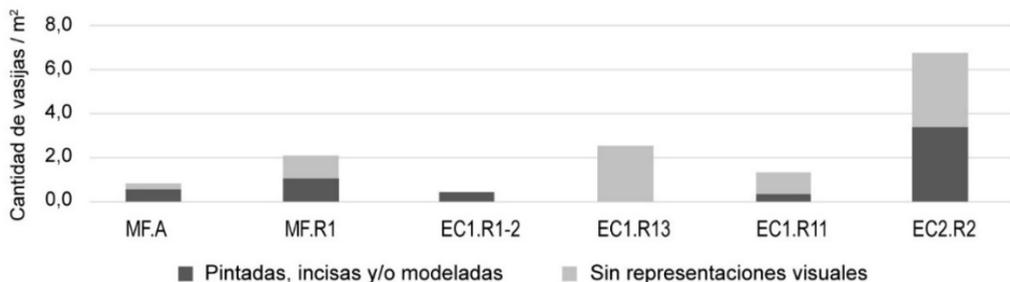
*Función* — En todos los contextos encontramos vasijas para servicio y/o consumo y vasijas para procesamiento y/o almacenamiento. En un sentido muy general, se podría decir que no hay diferencias en los objetos utilizados ya que en todos los contextos encontramos estos dos grandes grupos. Sin embargo, si bien son semejantes en cuanto a la existencia de vajilla principalmente culinaria, difieren en las proporciones en las que se encuentra cada uno de estos dos grupos. En MF.R1, EC1.R11, EC1.R13 y EC2.R2, se observa una mayoría de objetos para servicio y/o consumo en relación a aquellos para procesamiento y/o almacenamiento. Por el contrario, en MF.A y EC1.R1-R2 predominan las vasijas para procesamiento y/o almacenamiento por sobre las piezas usadas para servicio y/o consumo (Figura 2).



**Figura 2.** Cantidad de vasijas y proporción de recipientes de servicio y/o consumo, de procesamiento y/o almacenamiento y de funcionalidad indeterminada. Sitios arqueológicos Morro del Fraile (MF), El Carmen 1 (EC1) y El Carmen 2 (EC2), valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina). Fuente: autora.

*Representaciones visuales* — En MF.R1 y EC2.R2 se observa una proporción similar de vasijas de servicio y/o consumo con representaciones visuales y de vasijas de servicio y/o consumo lisas. En MF.A predominan los cuencos con motivos incisos por sobre los lisos. En EC1.R11 y EC1.R13, por el contrario, predominan los cuencos, jarras y ollas sin representaciones visuales; mientras que en EC1.R1-2 la vajilla de servicio tiene representaciones pintadas (Figura 3). Dentro de la vajilla de procesamiento y/o almacenamiento predominan las ollas, tinajas y cuencos sin representaciones visuales. Excepciones son las tinajas

santamarianas, presentes en la mayoría de los contextos, una de las ollas sin cuello de EC1.R1-2 con incisiones sinuosas y una olla con motivos pintados de EC2.R2.

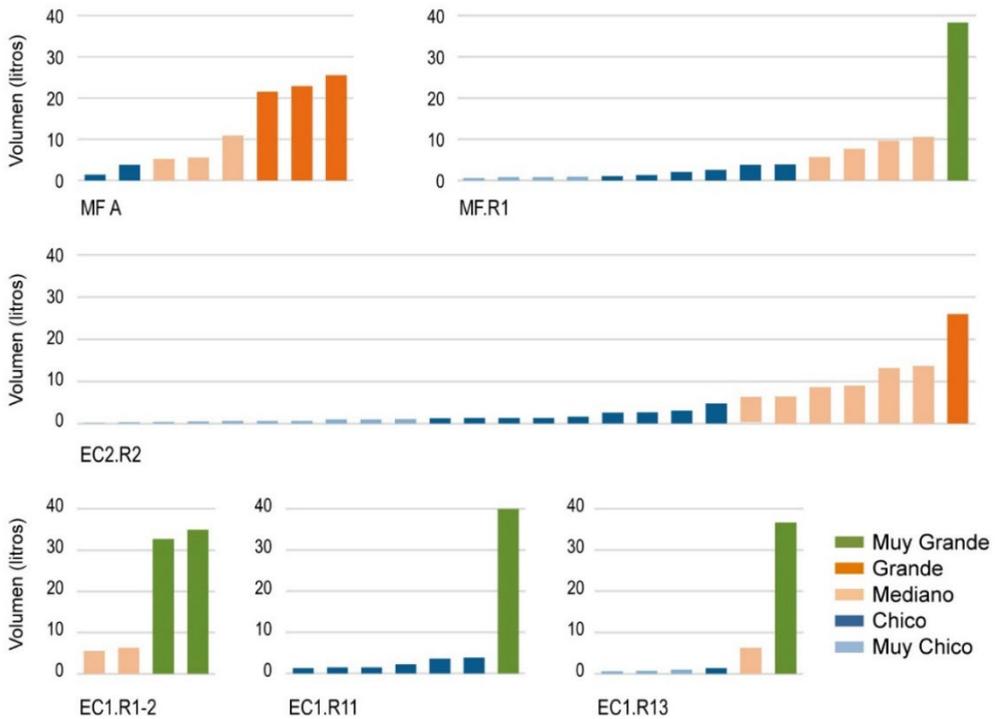


**Figura 3.** Vasijas de servicio y/o consumo pintadas, incisas y/o modeladas y sin representaciones visuales. Sitios arqueológicos Morro del Fraile (MF), El Carmen 1 (EC1) y El Carmen 2 (EC2), valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina). Fuente: autora.

**Tamaño** — En cuanto a los tamaños encontramos un rango similar en MF.R1 y EC2.R2 con vasijas que, en su mayoría, no superan los 15 litros y con un predominio de piezas Muy Chicas y Chicas (< a 5 litros). En EC1, por su parte, encontramos un predominio de vasijas Chicas y Muy Chicas de hasta 5 litros y luego vasijas Muy Grandes con capacidades mayores a los 30 litros; sin estar casi representadas las vasijas Medianas y Grandes, de entre 5 y 30 litros. Las vasijas Muy Grandes se encuentran concentradas en EC1.R1-2 y las Chicas y Muy Chicas en EC1.R11 y EC1.R13. En MF.A, por su parte, encontramos vasijas Grandes, Medianas y Chicas, sin estar representadas las vasijas Muy Chicas, menores a 1 litro, ni las Muy Grandes, mayores a 30 litros (Figura 4).

De acuerdo al tamaño sucede algo similar a lo observado al comparar la proporción de vasijas de servicio y/o consumo y de procesamiento y/o almacenamiento. Nuevamente MF.A y EC1.R1-R2, y aquí también EC1.R13, se distancian del resto de los contextos, por presentar vajilla de servicio y/o consumo de tamaño mayor. Estos son los cuencos Aguada de MF.A y los cuencos pintados en negro sobre rojo de EC1.R1-2 y EC1.R13. En MF.R1, EC2.R2 y EC1.R11 la vajilla de consumo y/o servicio es predominantemente de tamaño Muy Chico a Chico, con una capacidad de hasta 3 a 4 litros. Si observamos al interior de la vajilla de preparación y/o almacenamiento, también se observa el mismo patrón. MF.A y EC1.R1-R2, y aquí también EC1.R11, se destacan por presentar vasijas de

preparación y/o almacenamiento de tamaño mayor al resto. Estas son las dos tinajas de cuello cilíndrico corto y cuerpo globular de MF.A, las dos ollas sin cuello de EC1.R1-2 y la olla de cuerpo elipsoidal de EC1.R11. En EC2.R2 y el MF.R1 casi la totalidad de las ollas, tinajas y cuencos para procesar y/o almacenar alimentos no superan los 11 a 14 litros.



**Figura 4.** Tamaño de las vasijas de acuerdo al volumen (Longo, 2024). Sitios arqueológicos Morro del Fraile (MF), El Carmen 1 (EC1) y El Carmen 2 (EC2), valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina). Fuente: autora.

Lo que podemos ver, de este modo, es que en MF.A, MF.R1 y EC2.R2 la mayoría de las vasijas se concentran en un rango que va hasta los 15 litros y que incluye tanto a vasijas de servicio y/o consumo como a ollas, tinajas y cuencos utilizados para procesar y/o almacenar alimentos. En EC1.R1-2, EC1.R11 y EC1.R13, por su parte, la gran mayoría se ubica en un rango menor, que va hasta los 5 litros, y que incluye dentro de la vajilla de procesamiento únicamente a un cuenco, ya que las ollas se encuentran todas en un rango de tamaño mucho mayor. En este sentido, encontramos algunas vasijas de gran tamaño que se distancian del rango donde

se concentra la gran mayoría de los recipientes, y que corresponden a las mencionadas ollas sin cuello de EC1.R1-2, a la olla de cuerpo elipsoidal de EC1.R11 y a las dos tinajas de cuello cilíndrico corto y cuerpo globular de MF.A, además de las tinajas santamarianas presentes en todos los contextos. Particularmente, dos de estos contextos con vasijas de mayor tamaño se corresponden con los dos que presentan una mayor proporción de vasijas de procesamiento, algo que retomaremos más adelante.

## Contextos de uso de las vasijas

A partir del análisis de la cantidad, la función, las representaciones visuales y el tamaño de las vasijas, así como de las evidencias arquitectónicas y contextuales, se establecieron hipótesis preliminares acerca de los contextos en los que se habrían utilizado las vasijas en los espacios residenciales de MF, EC1 y EC2.

### Red social: espacios residenciales con evidencias de procesamiento y/o consumo comunal (EC1.R1-2, MF.A., MF.R1 y EC2.R2)

Diversos elementos nos permiten considerar que en EC1.R1-2, MF.A., MF.R1 y EC2.R2 se realizaron actividades que habrían involucrado a un número de personas mayor que las que allí residían diariamente (Figuras 5 y 6).

*EC1.R1-2 y MF.A.* De acuerdo con los resultados de los estudios de Blitz (1993), DeBoer y Lathrap (1979) y Menacho (2001), la presencia de tinajas Grandes (con capacidad de entre 20 y 30 litros) y ollas Muy Grandes (con capacidad de entre 30 y 40 litros) para el almacenamiento o elaboración de comidas y/o bebidas junto a fogones amplios en espacios semiabiertos y alejados de otras estructuras residenciales, como ocurre en MF.A y EC1.R1-2, podría indicar espacios de procesamiento de bebidas y/o comidas para ser consumidas en un contexto comunal extra-doméstico. La morfología de las dos tinajas de MF.A se corresponde con aquellas identificadas en Morro de Las Espinillas, donde se ha sugerido que estas mismas vasijas con motivos en el cuello podrían haber sido utilizadas para el servicio de bebidas durante eventos sociales (Scattolin, 2007). Ollas similares a las identificadas en EC1.R1-2 han sido recuperadas en contextos domésticos de Rincón Chico, donde algunas aparecen con rastros de hollín y otras sin (Palamarczuk, 2008). Además, se ha encontrado este tipo de ollas en contextos

funerarios, donde la presencia de restos de hollín en sus superficies indica un uso culinario previo a su destino como contenedor funerario (Iucci, 2014; Piñeiro, 1996). Las características morfológicas, dimensionales y superficiales, así como el contexto hallazgo, llevaron a pensar en la participación de estas vasijas en la elaboración de alimentos para una gran cantidad de personas, posiblemente, durante rituales funerarios (Iucci, 2009). La gran capacidad y el alto grado de receptividad de las ollas de EC1.R1-2, que permiten manipular con ambas manos el contenido, recuerdan las características de los virques utilizados para la elaboración de chicha en la quebrada de Humahuaca y en la Puna (Cremonte *et al.*, 2009; Menacho, 2007). La presencia de marcas y hoyuelos y el hallazgo de fitolitos afines a *Zea mays* en las superficies internas (Longo, 2021), refuerza la posible utilización de estas ollas Muy Grandes de EC1.R1-2 en la elaboración de chicha de maíz para ser compartida en eventos especiales. MF.A y EC1.R1-2 están alejados de los sectores residenciales más densamente habitados y sin unidades residenciales adosadas (Figura 1B y D). MF.A se encuentra ubicado en la orilla del curso de agua, a una distancia de 50 a 100 m de las unidades residenciales del sector IV. Para llegar al sector III se debe recorrer ca. de 250 m bordeando el curso de agua hasta llegar al sector I y 250 a 300 m adicionales por la sierra. EC1.R1-2, conforma una unidad compuesta, adosada a un único recinto habitacional, y se encuentra aislada, en el sector bajo del sitio, aproximadamente a 800 m de los sectores más densamente habitados (sectores V y IV). En particular, la ubicación de EC1.R1-2, con amplias áreas abiertas a su alrededor, conforma un espacio apto para el encuentro de personas. Tanto MF.A como EC1.R1-2 presentan en los pisos de ocupación lentes de cenizas dispersas, poco profundas y de hasta 60 cm de diámetro, que podrían evidenciar fogones amplios con una baja frecuencia de uso.

*MF.R1* y *EC2.R2*. De acuerdo con los resultados de los estudios de Mills (1999) y Menacho (2001), la gran cantidad de vasijas de servicio y/o consumo registradas en espacios abiertos con fogones amplios, como ocurre en MF.R1, y en espacios abiertos con fogones pequeños, como ocurre en EC2.R2, podría indicar espacios de consumo de bebidas y/o comidas en eventos especiales de comensalidad que incluirían a una mayor cantidad de personas que lo habitual. Tanto MF.R1 como EC2.R2 son espacios abiertos ubicados en sectores centrales respecto a otros espacios residenciales pudiendo haber funcionado como lugares de

comunicación y encuentro. MF.R1 está ubicado en el centro de una unidad residencial formada por doce recintos y EC2.R2 representa el patio de una vivienda. El uso comunal de estos espacios residenciales evidenciado por la gran cantidad de vajilla se ve sustentado en MF.R1 por el período relativamente corto de ocupación durante el segundo milenio d.C. Si bien en EC2.R2 la gran cantidad de vajilla podría ser el resultado de los eventos de reocupación del sitio, su condición de patio central y la presencia de cuencos, jarras y ollas Chicas y Muy Chicas involucradas en actividades de consumo y servicio de alimentos con motivos incisos, modelados y/o pintados en sus superficies indicarían un contexto de uso comunal en el que la exhibición de representaciones visuales pudo haber sido importante. El hallazgo en MF.R1 de un fragmento de una olla santamariana Muy Chica que correspondería a un vaso libatorio, podría indicar contextos especiales que le darían otro carácter a estos espacios residenciales. Vasos libatorios se han encontrado en contextos funerarios del valle Calchaquí (Baldini y Sprovieri, 2014) y del valle de Santa María (Reynoso y Pratolongo, 2008). De acuerdo al orificio que presentan en el borde, se planteó que habrían sido usados para ofrendar bebidas durante ceremonias (Ambrosetti, 1907; Debenedetti, 1908). Otro elemento a considerar es la presencia de un mortero fijo (Mo1) con múltiples oquedades en las cercanías a MF.R1 (Coll Moritan, 2017) que podría haber funcionado para la molienda de granos o bien como “cochas”, receptáculos para libaciones durante la realización de ceremonias (Williams *et al.*, 2005; Kergaravat *et al.*, 2015).

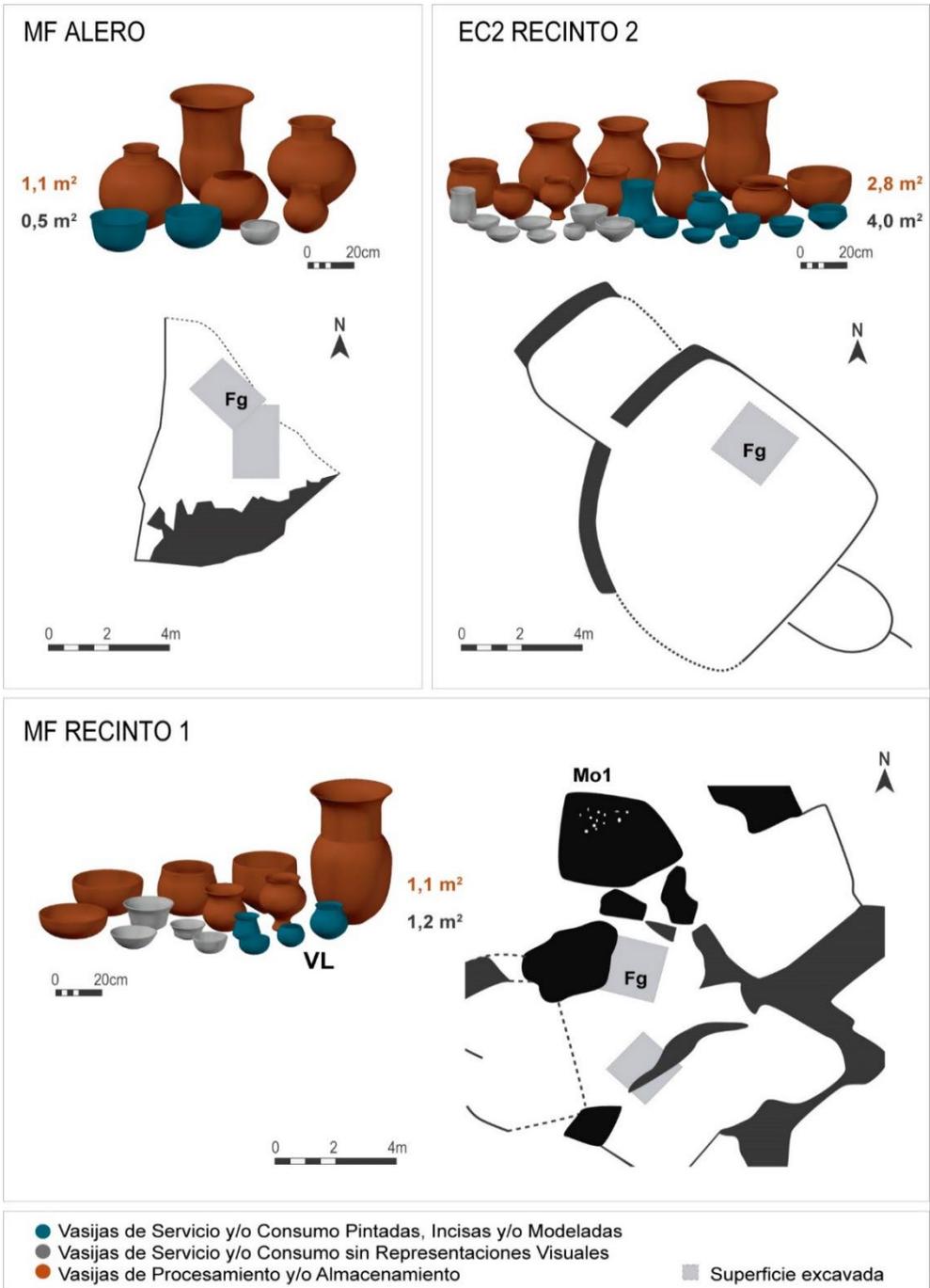
En tres de estos cuatro contextos analizados (MF.A, MF.R1 y EC2.R2) encontramos ollas y tinajas Medianas que podrían haber sido utilizadas para la cocción diaria de los alimentos evidenciando espacios en los que confluyeron actividades domésticas y comunales. En EC1.R1-2, por el contrario, encontramos únicamente las ollas Muy Grandes, pudiendo haber sido espacios exclusivamente de procesamiento comunal.

## Unidad Doméstica o Red Social: espacios residenciales con evidencias de consumo doméstico o procesamiento comunal (EC1.R11 y EC1.R13)

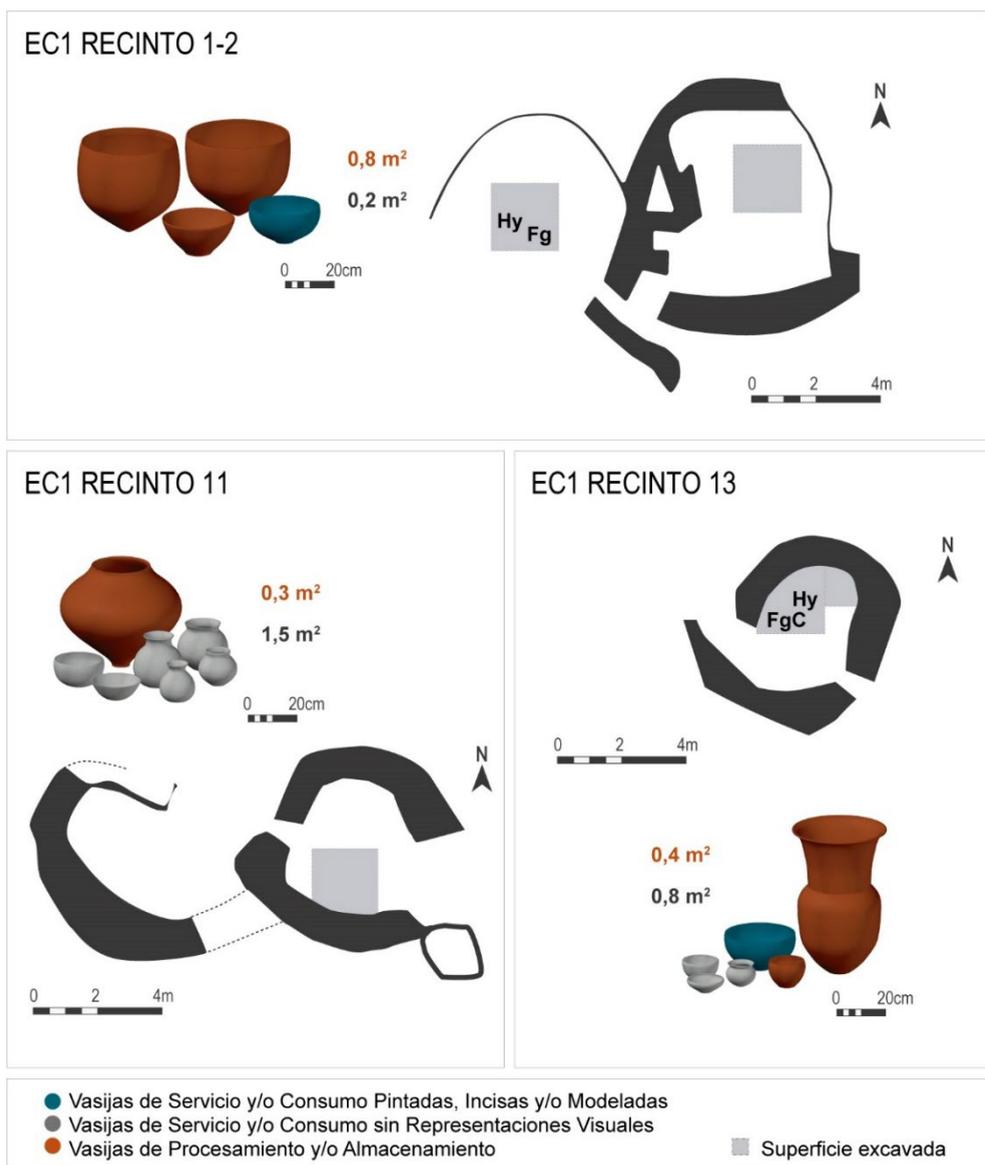
Diversos elementos nos permiten considerar que en EC1.R11 y EC1.R13 se realizaron actividades que habrían involucrado únicamente a las personas que residían allí diariamente (Figura 6). La presencia de una olla Muy Grande en un recinto pequeño junto a cuencos, ollas y jarras para el consumo y/o servicio de los alimentos sin representaciones visuales, como ocurre en EC1.R11, y de vasijas de servicio también, en su mayoría, sin representaciones visuales en recintos pequeños probablemente techados (Coll Moritan *et al.*, 2015) y con fogones de tamaño reducido, como ocurre en EC1.R13, podría indicar contextos domésticos de uso privado en los que la exhibición visual y el encuentro social pudo no ser importante. La ausencia de restos de hollín en la olla Muy Grande (capacidad de 39,9 litros) permite pensar que podría haber sido utilizada para el procesamiento sin exposición al calor o para almacenar bebidas o alimentos. Tanto EC1.R11 como EC1.R13 presentan dimensiones menores a los 13 m<sup>2</sup>, ninguno presenta dimensiones que habiliten ser espacios de encuentro para un número mayor a 6 o 7 personas. En EC1.R13 se identificó un fogón profundo de 20 cm de diámetro, que podría evidenciar fogones reducidos con una alta frecuencia de uso, y que indica que el recinto podría haber funcionado de cocina. A diferencia de EC1.R1-2, que se encuentra aislado en el sector bajo del sitio sin estar vinculado a otras unidades residenciales, EC1.R11 y EC1.R13 se encuentran integrados a uno de los sectores residenciales más densamente habitados, el sector VI (Figura 1B). De este modo, existe la posibilidad de que el mayor tamaño de la olla utilizada en estos pequeños ámbitos residenciales del sector VI de EC1 se encuentre relacionada con el aumento demográfico y la mayor concentración habitacional registrada durante el segundo milenio d.C. en el valle de Santa María. El aumento de la densidad de personas involucradas en el espacio residencial y el aumento de la densidad de los intercambios sociales podría haber transformado el tamaño y la vajilla utilizada. Tal y como ha sido registrado por Mills (1999) y Turner y Lofgren (1966), en este caso también, el tamaño de las vasijas podría estar vinculado con una mayor cantidad de personas que conformen la unidad residencial. La mayor concentración habitacional se encuentra vinculada también, aunque no de manera lineal, con la intensificación agrícola. De acuerdo con Mills (1999: 113),

“el tamaño de los hogares está estrechamente ligado a las relaciones de producción en el sentido de que el aumento del número de individuos dentro del hogar es una estrategia manipulada intencionadamente para intensificar la producción”.

Sin embargo, también es posible considerar que EC1.R11 y EC1.R13 no sean espacios domésticos para el consumo o cocción diaria de los alimentos, sino espacios en donde se realizaron actividades específicas vinculadas al procesamiento de bebidas y/o comidas para ser consumidas en un contexto comunal extra-doméstico. La ausencia de representaciones visuales en las vasijas de servicio en estos recintos pequeños y, en algunos casos, techados podría indicar que no eran espacios de consumo, sino de procesamiento. Siguiendo esta idea, la olla de cuerpo elipsoidal Muy Grande (con capacidad de 39,9 litros) en EC1.R11 representaría el procesamiento y/o almacenamiento en el marco de actividades que involucraban a una mayor cantidad de personas que las que residían allí diariamente. La superficie interna erosionada de esta olla, así como de un cuenco y una olla de servicio asociados, podría indicar que se utilizaron para el procesamiento de bebidas fermentadas (Arthur, 2002). Refuerzan esta hipótesis, la baja diversidad de materiales recuperados y la ausencia de restos óseos y líticos; en todos ellos predominan los tiestos cerámicos (Coll Moritan *et al.*, 2015). En EC1.R13, la alta concentración de *Chenopodium* en el fogón (Longo, 2021) podría darle un carácter especial al recinto. Es probable que los espacios abiertos entre las unidades residenciales del sector VI, así como cuatro recintos de entre 43 y 83 m<sup>2</sup> que se encuentran integrando unidades compuestas, hayan estado destinados a lugares de encuentro entre los habitantes del sector o de todo el poblado; podrían haber funcionado como patios de varias unidades residenciales o pequeñas plazas.



**Figura 5.** Espacios residenciales de Morro del Fraile y El Carmen 2 con evidencias de procesamiento y/o consumo comunal. Fg: fogón. VL: vaso libatorio. Mo1: mortero 1. Sitios arqueológicos Morro del Fraile (MF) y El Carmen 2 (EC2), valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina). Croquis de El Carmen 2 modificado de Longo (2020). Fuente: autora, planos de Morro del Fraile modificados de Coll Moritan (2018b).



**Figura 6.** Espacios residenciales de El Carmen 1 con evidencias de consumo doméstico o procesamiento comunal. Fg: fogón. FgC: fogón en cubeta. Hy: hoyo de poste. Sitio arqueológico El Carmen 1 (EC1), valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina). Fuente autora: planos modificados de Coll Moritan *et al.* (2015).

## Consideraciones finales

El análisis de la cantidad, función, representaciones visuales y tamaño de las vasijas, así como de las evidencias arquitectónicas y contextuales de los espacios

residenciales en que se utilizaron, permitió obtener un primer acercamiento a la diversidad de contextos de uso durante el primer y segundo milenio d.C. en el sector centro-occidental del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán). Los resultados muestran que EC1.R1-2, MF.A., MF.R1 y EC2.R2 se asemejan entre sí y se diferencian de EC1.R11 y EC1.R13.

En EC1.R1-2, MF.A., MF.R1 y EC2.R2, la presencia de tinajas Grandes y ollas Muy Grandes junto a fogones amplios en espacios semiabiertos y alejados de otras estructuras residenciales, como ocurre MF.A y EC1.R1-2, la gran cantidad de cuencos identificadas en espacios abiertos, como ocurre en MF.R1 y en EC2.R2, y la presencia en todos ellos de vasijas de servicio con representaciones visuales sugieren contextos de consumo y elaboración de bebidas y/o comidas en eventos especiales de comensalidad que incluyen a una mayor cantidad de personas que las que allí residían diariamente. Por el contrario, en EC1.R11 y EC1.R13, la presencia de cuencos, ollas y jarras para el consumo y/o servicio de los alimentos, en su mayoría, sin representaciones visuales, junto a la olla Muy Grande de EC1.R11 y al recinto techado con un fogón pequeño de EC1.R13, pueden ser vistas ya sea como contextos domésticos de uso en los que la exhibición visual y el encuentro social pudo no ser importante o como espacios de procesamiento de bebidas y/o comidas para ser consumidas en un contexto comunal extra-doméstico. Si los recintos 11 y 13 de El Carmen 1 fueran contextos domésticos, el gran tamaño de la olla indicaría una mayor cantidad de personas conformando la unidad residencial.

La identificación de contextos de uso domésticos y comunales que responden a dinámicas sociales más cotidianas o locales en el sector centro-occidental del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán) abre nuevos interrogantes acerca de la importancia de momentos de congregación que no pueden ser analizados desde los marcos teóricos clásicos de festines. Nuevas excavaciones, así como análisis químicos de los residuos preservados en las vasijas, que permitan corroborar el consumo y/o elaboración de bebidas y/o comidas así como identificar los alimentos utilizados en las preparaciones, ayudarán a dilucidar estas primeras hipótesis aquí desarrolladas.

## Agradecimientos

A quienes dirigieron la Tesis de Doctorado en la cual se desarrolló el presente estudio, Javier Natri y Julieta Lynch. A María Cecilia Páez por su lectura y sugerencias acerca del manuscrito. A quienes participaron de las campañas arqueológicas de El Carmen 2, El Carmen 1 y Morro del Fraile: Ana Vargas, Bruno Catania, Carolina Aguilar, Cecilia Gentile, Daniel Rampa, Eugenia Turk, Fanny Schaefer, Federico Manoni, Fernanda Robledo, Jimena Ramón, Jimena Salva, Joaquín Izaguirre, Juan Manuel Ansaldo, Leandro Palacios, Lucas Pereyra Domingorena, Lucila Stern Gelman, Manuel Ruesta, María Amelia González, María Fernanda Robledo, Mariana Bóveda, Marianela Taboada, Mariel Grattone, Natasha Mirosnikov, Néstor Wachsman, Nora Grosman, Paula Villegas, Romina Taccone, Sebastián Cohen, Selene Arislur, Sergio Rafael Condorí, Sofía Gandini, Victoria Coll Moritan, Victoria Mc Loughlin, Violeta Cantarelli. A la escuela Cnel. Murga de El Carmen y a Don Manuel Reyes y Doña Ercilia de El Carrizal, por la hospitalidad brindada en Tucumán. Finalmente, a los evaluadores anónimos por las valiosas sugerencias que permitieron mejorar el manuscrito y a los editores de la revista. Este trabajo fue posible gracias a las becas doctorales de la Universidad Nacional de La Plata y al financiamiento otorgado por la Agencia Nacional de Promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (PICT 1941/2015).

## Referencias bibliográficas

- Ambrosetti, J. B. 1907. Exploraciones arqueológicas en la ciudad prehistórica de La Paya (Valle Calchaquí, Provincia de Salta). Campañas de 1906 y 1907. Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires. <http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/12192>
- Arthur, J. W. 2002. Pottery use-alteration as an indicator of socioeconomic status: an ethnoarchaeological study of the Gamu of Ethiopia. *Journal of Archaeological Method and Theory*, 9 (4): 331-55.
- Baigorria Di Scala, L. J., C. Belotti López de Medina, J. P. Carbonelli y E. G. Gaál. 2015. A la luz del hogar: vestigios de la comunidad doméstica formativa en el sitio Soria 2, Valle de Yocavil (Catamarca). En Korstanje, M. A., M. Lazzari, M. Basile, M. F. Bugliani, V. Lema, L. Pereyra Domingorena y M. Quesada (eds.) *Crónicas materiales precolombinas. Arqueología de los primeros poblados del Noroeste Argentino*, 519-548. Sociedad Argentina de Antropología. Buenos Aires.
- Baldini, L. y M. Sprovieri. 2014. La especificidad de la alfarería del valle Calchaquí (Salta) en el contexto más amplio del espacio santamariano. *Revista Escuela de Historia*, 13 (2): 9-36.
- Blitz, J. 1993. Big Pots for Big Shots: Feasting and Storage in a Mississippian Community. *American Antiquity*, 58 (1): 80-96. <https://doi.org/10.2307/281455>
- Bray, T. L. 2003. The Commensal Politics of Early States and Empires. En Bray, T. L. (ed.) *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, 1-13. Kluwer Academic Publishers. New York.
- Bronk Ramsey, C. 2021. OxCal 4.4 software. Interfase Build: 132, update 19/12/2022. Disponible en <https://c14.arch.ox.ac.uk/oxcal.html>

- Cantarelli, V. 2017. Desigualdad social en el período Tardío: manifestaciones espaciales y materiales en el poblado El Carmen 1 (provincia de Tucumán). Tesis Doctoral inédita. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. <http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/4341>
- Coll Moritan, V. 2017. Uso y manejo del espacio habitacional durante el período Intermedio Tardío en el centro-oeste del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán). Tesis Doctoral inédita. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. <http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/9985>
- Coll Moritan, V. 2018a. The Monumentalization of Dwelling Spaces in West-Central Santa María Valley During the Late Intermediate Period (AD 1000-1450), Northwest Argentina. En Álvarez Larrain A. y C. Greco (eds.) *Political Landscapes of the Late Intermediate Period in the Southern Andes. The Pukaras and Their Hinterlands*, 95-129. Springer. Suiza.
- Coll Moritan, V. 2018b. Análisis espacial del registro arquitectónico en dos poblados del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán). *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, 43 (2): 159-183.
- Coll Moritan V., V. Cantarelli, y J. Nastri. 2015. El Carmen 1, un poblado Intermedio Tardío en el valle de Santa María (Prov. de Tucumán). *Revista del Museo de Antropología*, 8 (1): 105-114. <https://doi.org/10.31048/1852.4826.v8.n1.11461>
- Cremonte, M. B., Otero, C. y M. S. Gheggi. 2009. Reflexiones sobre el consumo de chicha en épocas prehispánicas a partir de un registro actual en Perchel (Dto. Tilcara, Jujuy). *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, 34: 75-102.
- Debenedetti, S. 1908. Excursión arqueológica a las ruinas de Kipón (Valle Calchaquí, Provincia de Salta). Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires.
- DeBoer, W. y D. Lathrap. 1979 *The Making and Breaking of Shipibo-Conibo Ceramics*. En Kramer, C. (ed.) *Ethnoarchaeology Implications of Ethnography for Archaeology*, 102-138. Columbia University Press. Virginia.
- Dietler, M. y Hayden, B. 2001. *Feasts. Archaeological and Ethnographic Experiences on Food, Politics, and Power*. Smithsonian Institution Press. Washington, D.C.
- Fenn, T. R., Mills, B. J. y M. Hopkins. 2006. The Social Contexts of Glaze Paint Ceramic Production and Consumption in the Silver Creek Area. En Habicht-Mauche, J. A., Eckerty, S. L. D. L. Huntley (eds.) *The Social Life of Pots: Glaze Wares and Cultural Dynamics in the Southwest, AD 1250-1680*, 60-85. University of Arizona Press. Tucson.
- Hastorf, C. A. 2012. Steamed or Boiled: Identity and Value in Food Preparation. En Pollock, S. (ed.) *Between Feasts and Daily Meals. Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, *Journal for Ancient Studies, Special Volume 2*, 213-242. eTopoi. Berlín.
- Halstead, P. 2012. Feast, Food and Fodder in Neolithic-Bronze Age Greece: Commensality and the Construction of Value. En Pollock, S. (ed.) *Between Feasts and Daily Meals. Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, *Journal for Ancient Studies, Special Volume 2*, 21-51. eTopoi. Berlín.
- Hogg, A., Q. Hua, P. G. Blackwell, C. E. Buck, T. P. Guilderson, T. J. Heaton, M. Niu, J. G. Palmer, P. J. Reimer, R. W. Reimer, C. Turney y S. Zimmerman. 2013. HCAL13 Southern Hemisphere calibration, 0–50,000 years cal BP. *Radiocarbon*, 55 (4): 1889-1903.
- Iucci, M. E. 2009. Caracterización de la forma, tamaño y función de las vasijas ordinarias de Puerta de Corral Quemado (dpto. de Belén, prov. de Catamarca). *Comechingonia*, 12: 31-53.
- Iucci, M. E. 2014. Paisaje local, producción y uso de cerámica tardía en el Valle de Hualfín (departamento de Belén, Catamarca, Argentina). *Arqueología*, 20: 169-192.
- Kergaravat, M., A. Ferrari y F. Acuto. 2015. Dinámica social y estructuración del espacio en el sitio Las Pailas (Valle Calchaquí Norte, Salta) durante el Período Tardío. *Arqueología*, 21 Dossier: 89-109.
- Longo, A. 2020. *Prácticas cotidianas durante el primer y segundo milenio d.C. en el sector centro-occidental del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán)*. Tesis Doctoral inédita. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. <https://doi.org/10.35537/10915/122572>
- Longo, A. 2021. Consumo y manejo de plantas durante el primer y segundo milenio d.C. en tres sitios arqueológicos del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina). *Darwiniana*, 9 (1): 95-114. <https://doi.org/10.14522/darwiniana.2021.91.939>
- Longo, A. 2024. Del dibujo 2D a la modelización digital 3D: una aproximación al volumen de vasijas cerámicas del valle de Santa María (Catamarca-Tucumán, Argentina), ca. 0-1500 d.C. *Revista Española de Antropología Americana*. En prensa.
- Longo, A. y J. Nastri. 2018. Análisis exploratorio de la variabilidad de la cerámica de superficie en el sitio El Carmen 2 (valle de Santa María, Tucumán). *Arqueología*, 24 (2): 87-108. <https://doi.org/10.34096/arqueologia.t24.n2.5002>

- Menacho, K. 2001. Etnoarqueología de trayectorias de vida de vasijas cerámicas y modo de vida pastoril. Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología, 26: 119-144.
- Menacho, K. 2007. Etnoarqueología y estudios sobre funcionalidad cerámica: aportes a partir de un caso de estudio. Intersecciones en Antropología, 8: 149-161.
- Mills, B. J. 1999. Ceramics and the social context of food consumption in the northern southwest. En Skibo, J. y G. Feinman (eds.) Pottery and People. A dynamic interaction, 99-114. The University of Utah Press.
- Nastri, J. 1997-1998. Patrones de asentamiento prehispánicos tardíos en el sudoeste del valle de Santa María (Noroeste argentino). Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología, 22-23: 247-270.
- Nastri, J., V. Coll Moritan y C. Belloti López de Medina. 2012. El Intermedio Tardío en la Sierra del Cajón (Catamarca). Avance de las investigaciones en Morro del Fraile. Estudios sociales del NOA, 12: 81-110.
- Nastri, J., G. Pralongo, A. Reynoso y A. M. Vargas. 2009. Arqueología en la Sierra del Cajón: poblados, corrales y pinturas. En Austral, A. y M. Tamagnini (eds.). Problemáticas de la Arqueología Contemporánea III, 715-728. Universidad Nacional de Río Cuarto. Córdoba.
- Nastri, J., F. Schaeffers y V. Coll Moritan. 2010. Deconstruyendo la secuencia agroalfarera del NOA. Del Medio al Intermedio Tardío en Morro del Fraile, Sierra del Cajón (Provincia de Catamarca). En Bárcena J. R. y H. Chiavazza (eds.). Arqueología Argentina en el Bicentenario de la Revolución de Mayo Tomo 3, 1161-1167. Conicet-Inchusa. Mendoza.
- Nelson, B. A. 1981. Ethnoarchaeology and Paleodemography: A Test of Turner and Lofgren's Hypothesis. Journal of Anthropological Research, 37: 107-129.
- Nelson, B. A. 1985. Reconstructing Ceramic Vessels and Their Systemic Contexts. 310-329. En Nelson, B. A. (ed.) Decoding Prehistoric Ceramics, 310-329. Southern Illinois University Press. Carbondale.
- Otto, A. 2012. Defining and Transgressing the Boundaries between Ritual Commensality and Daily Commensal Practices: the Case of Late Bronze Age Tall Bazi. En Pollock, S. (ed.) Between Feasts and Daily Meals. Toward an Archaeology of Commensal Spaces, Journal for Ancient Studies, Special Volume 2, 179-195. eTopoi. Berlín.
- Palamarczuk, V. 2008. Un análisis de la cerámica arqueológica de cuatro sitios en el bajo de Rincón Chico. En Tarragó M. y L. González (eds.) Estudios Arqueológicos en Yocavil, 7-17. Asociación de amigos del Museo Etnográfico. Buenos Aires.
- Piñeiro, M. 1996. Manejo de recursos y organización de la producción cerámica en Rincón Chico. Catamarca. Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología, 21: 161-185.
- Pollock, S. 2012. Towards an Archaeology of Commensal Spaces. An Introduction. En Pollock, S. (ed.) Between Feasts and Daily Meals. Toward an Archaeology of Commensal Spaces, Journal for Ancient Studies, Special Volume 2, 1-20. eTopoi. Berlín.
- Reynoso, A., y G. Pralongo. 2008. Jaguares de nuevo. Consideraciones sobre la temática felínica en la iconografía cerámica del período tardío en Yocavil (Noroeste Argentino). Estudios Atacameños, Arqueología y Antropología Surandinas, 35: 75-96.
- Rice, P. M. 1987 Pottery Analysis: a sourcebook. The University of Chicago Press. Chicago.
- Ruiz Huidobro, O. J. 1972. Descripción geológica de la hoja 11e, Santa María. Servicio Nacional Minero Geológico. Buenos Aires.
- Scattolin, M. C. 2006. De las comunidades aldeanas a los curacazgos en el Noroeste Argentino. Boletín de Arqueología PUCP, 10: 357-398.
- Scattolin, M. C. 2007. Estilos como recursos en el Noroeste Argentino. En Nielsen, A. E., M. C. Rivolta, V. Seldes, M. M. Vázquez y P. H. Mercolli (eds.) Procesos sociales prehispánicos en el sur andino, la vivienda, la comunidad y el territorio, 291-322. Brujas. Córdoba.
- Skibo, J. M. 1992. Pottery function. A use-alteration perspective. Plenum Press. New York y London.
- Tarragó, M. 2000. Chakras y pukaras. Desarrollos sociales tardíos. Los pueblos originarios y la conquista. En Tarragó, M. (ed.) Nueva Historia Argentina vol. 1, 257-300. Editorial Sudamericana. Buenos Aires.
- Tarragó, M. 2011. Poblados tipo pukara en Yocavil. El plano de Rincón Chico 1 (Catamarca, Argentina). Estudios Sociales del NOA, 11: 33-61.
- Turner, C. y L. Lofgren. 1966. Household Size of Prehistoric Western Pueblo Indians. Southwestern Journal of Anthropology, 22 (2): 117-32.
- Williams, V., M. P. Villegas, M. S. Gheggi y M. G. Chaparro. 2005. Hospitalidad e intercambio en los Valles mesotermiales del Noroeste Argentino. Boletín de Arqueología PUCP, 9: 335-372.