



## ANÁLISIS DE DIETA ISOTÓPICA DE $^{13}\text{C}$ Y $^{15}\text{N}$ EN SITIOS PREHISPÁNICOS DE LA PROVINCIA DE JUJUY

*Ammann, M.*<sup>1,2</sup>; *Merlo, N.*<sup>1,2</sup>; *Bordach, M.*<sup>1</sup> y *Mendonça, O.*<sup>1,2</sup>

1: Laboratorio de Osteología y Anatomía funcional humana, Fac. Cs. Exa., Fco-Qcas y Naturales, UNRC, Río Cuarto, Argentina. [mamman@exa.unrc.edu.ar](mailto:mamman@exa.unrc.edu.ar); 2: CONICET.

Las investigaciones destinadas a alcanzar una caracterización de la dieta por medio de marcadores químicos del hueso se han incrementado en la última década en nuestro país. No obstante, el Noroeste argentino, una región con amplia variación cronológica, ambiental y cultural, cuenta con escasos estudios paleodietarios basados en determinaciones isotópicas. En este trabajo se presentan datos correspondientes a nueve individuos provenientes de 6 sitios arqueológicos de la provincia de Jujuy pertenecientes a los períodos Medio (SJTil20), Tardío (Amarillos, Doncellas, SJTil 1 y Yacoraite) e Inca-Hispanoindígena I (SJTil43). Considerando la variedad de recursos  $\text{C}_3$  hallados en contextos arqueológicos y donde el maíz, y potencialmente las plantas CAM, serían los únicos recursos comestibles con índices isotópicos tipo  $\text{C}_4$ , se plantearon los siguientes ejes de investigación: 1) Establecer la proporción de consumo de  $\text{C}_4$  y 2) Consumo relativo de proteína animal conforme a la evidencia obtenida para los sitios estudiados. Se discuten e interpretan estos resultados, y se señalan las tendencias preliminares conforme al análisis de  $\delta^{13}\text{C}$  y  $\delta^{15}\text{N}$  tanto en apatita como en colágeno óseo. Nuestros resultados se integran luego con los proporcionados y discutidos en el trabajo pionero de Olivera y Yacobaccio (1999), con el fin de explorar un espectro mayor de posibilidades interpretativas tanto ambientales como cronológicas. Los resultados obtenidos y su comparación sugieren un consumo elevado de maíz para los períodos Medio y Tardío en Quebrada de Humahuaca, mientras que los sitios de Puna estarían registrando ya una tendencia hacia un mayor consumo de proteína animal, ya la existencia de condiciones de estrés hídrico, o bien una conjugación de ambas. Se sugiere que en la puna jujeña, el acceso a la proteína animal estaría particularmente favorecido en tiempos tanto tempranos como tardíos. Por otra parte, en Quebrada de Humahuaca, y conforme a los valores que señalan su elevado consumo relativo, el maíz habría constituido un recurso esencial.