



## Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

**Carrera:** Licenciatura en Ciencias Antropológicas

**Unidad curricular:** Taller en Arqueología

**Área Temática:** Formación específica en Arqueología

**Semestre:** Impar

	<b>Cargo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Departamento/Sección</b>
<b>Responsable del curso</b>	Gr. 3	Roberto Bracco Boksar	Arqueología
<b>Encargado del curso</b>	Gr. 3	Roberto Bracco Boksar	Arqueología
<b>Otros participantes del curso</b>	Gr. 1	Elena Vallvé	Arqueología
	Invest. Invitado	Christopher Duarte	Lab. Luminiscencia-F. de Ciencia
	Prof. Invitado	Laura del Puerto	CURE-Rocha

### El total de Créditos corresponde a:

<b>Carga horaria presencial</b>	<b>60 horas</b>
<b>Trabajos domiciliarios</b>	<b>SI</b>
<b>Plataforma EVA</b>	<b>SI</b>
<b>Trabajos de campo</b>	<b>SI</b>
<b>Monografía</b>	<b>SI (artículo científico)</b>
<b>Otros (describir)</b>	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>	19

<b>Permite exoneración</b>	<b>NO</b>
----------------------------	-----------

### Propuesta metodológica del curso: (Deje la opción que corresponda)

<b>Teórico – asistencia libre</b>	<b>NO</b>	
<b>Práctico – asistencia obligatoria</b>	<b>SI</b>	
<b>Teórico - práctico</b>	<b>Asistencia obligatoria</b>	<b>SI</b>

	<b>Asistencia obligatoria sólo a clases prácticas</b>	<b>NO</b>
--	---	-----------

<b>Unidad curricular ofertada como electiva para otros servicios universitarios</b>	<b>NO CORR ESPON DE</b>	<b>Cupos, servicios y condiciones: (Si no está ofertada como electiva, escriba NO CORRESPONDE)</b>
---	-------------------------	--

**Forma de evaluación (describa):**

El alumno deberá de confeccionar un artículo científico sobre uno de los aspectos de la temática abordada. El tema será indicado por el docente. Su evaluación será realizada por el tribunal que le corresponde al curso, siguiendo criterios académicos de arbitraje.

**Conocimientos previos requeridos**

El 80% del área específica I en Arqueología

**recomendables (si corresponde):**

Prehistoria de la Cuenca del Plata  
Prehistoria Americana 1 y 2

**Objetivos:**

- 1) Que el estudiante comprenda las relaciones entre sistemas socioeconómicos y ambientes inundables
- 3) Que el estudiante conozca la singularidad de la oferta ambiental, sistema de apropiación, sistemas de producción y sistemas de procesamiento de alimentos, potenciales sistemas de almacenamiento e intercambio, que se desarrollaron en tierras bajas de Uruguay

**Contenidos:**

1. Desde el determinismo ambiental al concepto de paisaje de la ecología histórica, pasando por el posibilismo.
  - a. Julian Steward y el método de la ecología cultural
  - b. Carole Crumley y el pensamiento integral a múltiples escalas temporo-espaciales

2. Oferta ambiental de los humedales de las latitudes medias sudamericanas: Cuenca Laguna Merín, Delta del Paraná y Pantanal (optativo)
  - a. Minerales, vegetales y animales
  - b. Ponderación de los recursos
3. Formas de apropiación: colecta, pesca y caza. Referencias etnográficas y etnohistóricas para las sociedades originarias de la región. Aproximación a sus economías a través del *Handbook of South American Indians*.
  - a. La ergología, el registro arqueológico y las formas de apropiación.
4. El procesamiento de los alimentos y la evolución biológica y social.
  - a. Diferentes formas de procesamiento utilizando el fuego.
  - b. Tipos de alimentos y las consecuencias del procesamiento: beneficios para la salud, ingestión, digestión y conservación.
5. La revolución de los carbohidratos y la adquisición del cultivo.
6. Registros arqueofaunísticos y macro-microbotánicos en cuenca Laguna Merín
7. Estudios de paleodietas regionales: oligoelementos e isótopos estables.
8. Oven mounds australianos y montículos de la Cuenca de la Laguna Merín. Modelos de crecimiento, procesos de formación de sitio, evidencias y prejuicios.
9. Complejidad en arqueología de cazadores-recolectores y complejos de las “arqueologías marginales”.

**Bibliografía básica:** (incluir únicamente diez entradas)

El resto de la bibliografía se indicará en clase.

	2014 Hunter-Gatherer earth ovens in the archaeological record: fundamental concepts. <i>American Antiquity</i> 79(2):204-226. DOI:10.7183/0002-7316.79.2.204.
2	Crumley, C.L. (1994) Historical ecology: a multidimensional ecological orientation. In: <i>Historical Ecology: Cultural Knowledge and Changing Landscapes</i> , ed. Crumley, C.L., pp. 1–16. Santa Fe, NM, USA: School of American Research Press
3	del Puerto, Laura 2011 Ponderación de recursos vegetales silvestres del este del Uruguay: rescatando el conocimiento indígena tradicional. <i>Trama. Revista de Cultura y Patrimonio</i> 3:22-41.
4	2015 Interrelaciones humano-ambientales durante el Holoceno tardío en el este del Uruguay: Cambio Climático y Dinámica Cultural. Tesis doctoral (PhD), PEDECIBA, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.
5	Loponte, D., y L. Kozameh 2009 Nuevos datos para el conocimiento de las dietas prehispánicas del delta superior. <i>Comechingonia</i> 12: 115–118.
6	Moreno, Federica 2014 La gestión de los recursos animales en la prehistoria del Este de Uruguay (4000 años AP-Siglo XVI). Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, España.
7	Mut, Patricia 2015 Paleodieta de los pobladores prehistóricos del este del Uruguay: un retrato isotópico. <i>Anuario de Arqueología, Instituto de Ciencias Antropológicas. Departamento de Arqueología – Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación – UdelAR</i> :147-178
8	Russell D. Greaves y Karen L. Kramer 2014 Huntergatherer use of wild plants and domesticates: archaeological implications for mixed economies before agricultural intensification. <i>Journal of Archaeological Science</i> 41 263-271
9	Thoms, Alston V. 2008 Ancient savannah roots of the carbohydrate revolution in South-Central North America. <i>Plains Anthropologist</i> 53(205):121-136. DOI:10.1179/pan.2008.008. 2009 Rocks of ages: propagation of hot-rock cookery in western North America. <i>Journal of Archaeological Science</i> 36(3).
10	Wandsnider, LuAnn, 1999 The Roasted and the Boiled: Food Composition and Heat Treatment with Special Emphasis on Pit-Hearth Cooking. <i>Anthropology Faculty Publications</i> . 28.