



SOBRE LOS ANIMALES Y LA COMIDA: ESTUDIO DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DADAS EN LA PLAZA DE LAS NIEVES (BOGOTÁ, COLOMBIA) ENTRE LOS SIGLOS XVI Y XVIII

ANIMALS AND FOOD: STUDY OF FOOD PRACTICES IN THE PLAZA DE LAS NIEVES (BOGOTÁ, COLOMBIA) BETWEEN THE SIXTEENTH AND EIGHTEENTH CENTURIES

SOBRE ANIMAIS E COMIDA: ESTUDO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES NA PRAÇA DAS NIEVES (BOGOTÁ, COLOMBIA) ENTRE OS SÉCULOS XVI E XVIII

Alejandro Pardo Zapata¹

¹ Universidad Externado de Colombia. Email: Alejandro.pardo@est.uexternado.edu.co



<https://orcid.org/0009-0008-8145-8369>

CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO: Pardo Zapata, A. (2023). Sobre los animales y la comida: estudio de las prácticas alimenticias dadas en la plaza de las Nieves (Bogotá, Colombia) entre los siglos XVI y XVIII. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 17(2), 10-37.

Recibido: 27 de abril de 2023

Aceptado: 28 de agosto de 2023

RESUMEN

La alimentación es un tema común dentro de las investigaciones sociales, impulsando su estudio desde diferentes ciencias para comprender su configuración. Sin embargo, el análisis desde la zooarqueología para el caso de la Bogotá colonial ha sido poco tratado, a pesar de la importancia que se reconoce en este periodo. Es así como el objetivo de la presente investigación es evidenciar desde la zooarqueología la conformación de las prácticas alimenticias dadas en la plaza de las Nieves entre los siglos XVI al XVIII desde las perspectivas teóricas de Foodways e Identidad Cultural Alimentaria. Se parte de una muestra faunística rescatada en las actividades de implementación del Plan de Manejo Arqueológico para la peatonalización de la Carrera 7ª, asociada a los procesos cotidianos dados en la plaza colonial.

Se aplicaron diferentes análisis para comprender dichas prácticas desde los *Foodways* como son los de frecuencia estadística e indicadores zooarqueológicos: NISP, MNI y MAU. Como resultado se identificaron



actividades que siguen los patrones de consumo aceptados a nivel social para las poblaciones relegadas sobre la búsqueda de maximización de recursos. De este modo, se logra comprender la conformación de las formas de consumo público en uno de los barrios más antiguos de la ciudad de Bogotá.

Palabras clave: Zooarqueología; Alimentación; Bogotá colonial; Foodways; Restos de fauna.

ABSTRACT

Food is a common topic in social studies, motivated from different sciences to understand its formation. However, zooarchaeological analysis for colonial Bogota has been little explored, despite the importance which is recognized high of this period. Therefore, the objective of this research is to demonstrate, from a zooarchaeological perspective, the formation of food practices in Plaza de las Nieves during the 16th to 18th centuries, using theoretical perspectives of Foodways and Cultural Food Identity. The material used for analysis was faunal remains recovered during the implementation of the Archaeological Management Plan for the *peatonalización de la Carrera 7ª*, associated with the daily activities in the colonial square.

Different analyses were applied to understand these practices through Foodways, such as statistical frequency analysis and zooarchaeological indicators: NISP, MNI, and MAU. As a result, activities were identified that follow accepted consumption patterns at a societal level for marginalized populations regarding resource maximization. In this way, the formation of public consumption patterns is understood in one of the oldest neighborhoods in the city of Bogotá.

Keywords: Zooarchaeology; Food; Colonial Bogota; Foodways; Fauna's remains.

RESUMO

A alimentação é um tema comum nas pesquisas sociais, impulsionando seu estudo a partir de diferentes disciplinas para compreender sua configuração. No entanto, a análise da zooarqueologia para o caso da Bogotá colonial tem sido pouco explorada, apesar da importância reconhecida neste período. É por isso que o objetivo da presente pesquisa é evidenciar, a partir da zooarqueologia, a conformação das práticas alimentares na Plaza de las Nieves entre os séculos XVI e XVIII, a partir das perspectivas teóricas de Foodways e Identidade Cultural Alimentar. A pesquisa é baseada em uma amostra faunística resgatada nas atividades de implementação do Plano de Manejo Arqueológico para a peatonalização da Carrera 7ª, associada aos processos cotidianos da praça colonial.

Diferentes análises foram aplicadas para compreender essas práticas através dos Foodways, tais como análises estatísticas de frequência e indicadores zooarqueológicos: NISP, MNI e MAU. Como resultado, foram identificadas atividades que seguem padrões de consumo aceitos em nível social para populações marginalizadas em relação à maximização de recursos. Dessa forma, compreendesse a formação de padrões de consumo público em um dos bairros mais antigos da cidade de Bogotá.

Palavras-chave: Zooarqueologia; Alimentos; Bogotá colonial; Foodways; Vestígios faunísticos..

INTRODUCCIÓN

La ciudad de Santafé de Bogotá (desde ahora Santafé) desde su conformación en el periodo colonial se ha caracterizado por poseer una población híbrida a nivel social y cultural. Esto es producto de la integración de las poblaciones del viejo mundo, principalmente españolas, con los distintos grupos muisca que habitaban e interactuaban en el territorio donde se ubica actualmente la ciudad de Bogotá (Cruz Medina, 2017a; Lobo Guerrero y Gaitán, 2008; Ome, 2006; Saldarriaga, 2012; Therrien, 1996, 2008). Dicho proceso creó una ciudad hispanoamericana con un alto porcentaje de indígenas, que llegaron buscando una mayor libertad desde las encomiendas y pueblos de indios aledaños. Esta situación se potencializa con el aumento de los mestizos, quienes no poseían un estatus formal durante los primeros años de la colonia, llegando a adquirir casas en ciertos barrios de la ciudad de Santafé (Muñoz Arbeláez, 2017; Cruz Medina, 2017a). En consecuencia, se generó una integración de las prácticas sociales desde la agencia activa de los distintos grupos sociales, partiendo de la interculturalidad (Lobo Guerrero y Gaitán, 2008; Ome, 2006; Therrien, 1995, 1996, 2008; Therrien et al., 2003, 2016; Therrien y Jaramillo Pacheco, 2004) o transculturalidad (Cruz Medina, 2017a, 2017b; Ortiz Cardona, 2009; Saldarriaga, 1999, 2006, 2012; Suárez Sánchez, 2013), resultando en la conformación de una sociedad híbrida.

Bajo este contexto, se han constituido las diferentes aproximaciones arqueológicas realizadas con el fin de entender la configuración espacial y social de la ciudad de Santafé durante el periodo colonial (Erigaie, 2020; Therrien, 1995; Therrien et al., 2003, 2016; Therrien y Jaramillo Pacheco, 2004). A partir del estudio de distintos materiales (textiles, cerámica, restos humanos, arquitectura, vidrio, etc.). Los cuales son productos tanto importados como locales (indígenas), a raíz del difícil proceso de transporte por el río Magdalena desde Cartagena de Indias hasta Santafé (Ojeda Pérez, 2008; Ome, 2006; Ortiz Cardona, 2009). Dichos trabajos han permitido comprender el comercio y la circulación de mercancías, además de la agencia que tuvieron las poblaciones de indígenas y mestizos, quienes debido a las dinámicas sociales y de poder de la época, han sido poco mencionadas en los registros escritos.

Para los análisis se han reconocido procesos de resistencia indígena por medio de la materialización de ciertos ideales en el panorama colonial. En primer lugar, se ve cómo las poblaciones indígenas se apropian de espacios físicos en la ciudad, manteniendo hasta cierto punto sus estructuras habitacionales en las casas coloniales (Muñoz Arbeláez, 2017; Lobo Guerrero y Gaitán, 2008; Therrien y Jaramillo Pacheco, 2004). Por otro lado, se han propuesto dinámicas de resignificación en las tipologías cerámicas indígenas para los contextos cotidianos coloniales (Ome, 2006). Dichos estudios permiten entender cómo la materialidad jugó un papel importante en las dinámicas semióticas y de identidad para la Santafé colonial.

Si bien se han generado diferentes trabajos, en donde se ha analizado un gran

abanico de materialidades, los restos faunísticos no se han tratado para la colonia, y han sido poco estudiados en la República (Ramos Roca, 2002). Esto a pesar de tener un reconocimiento en el Plan Especial de Manejo y Protección para la ciudad de Bogotá por su importancia como un objeto de estudio para entender las actividades cotidianas (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2018). Aunado a lo anterior, se evidencia el reporte de dichas materialidades en diferentes trabajos de arqueología preventiva a lo largo de la ciudad, sin generar una profundización en su investigación e interpretación.

En este sentido, la siguiente investigación tiene como finalidad comprender la conformación de las prácticas alimenticias y los aspectos sociales de hibridación dados en la plaza de mercado de Las Nieves entre los siglos XVI y XVIII, desde un estudio zooarqueológico. Este análisis parte de conceptos teóricos que ven la alimentación como un proceso mediante el cual se materializan aspectos identitarios socioculturales tales como los Foodways (Twiss, 2007, 2012, 2017) y la Identidad Cultural Alimentaria (Duhart, 2002, 2004). Para lograrlo, se cuenta con una muestra faunística excavada durante la implementación del Plan de Manejo Arqueológico de la Peatonalización de la Carrera 7ª (Erigaie, 2020), encontrada en la plaza de las Nieves y asociada a los procesos cotidianos de este espacio como un sitio de mercado y consumo.

LA ALIMENTACIÓN Y LOS ANIMALES

Dinámicas sociales y procesos de alimentación

La alimentación es una actividad intrínseca de las poblaciones humanas a lo largo de su historia (Cruz Medina, 2017a; Saldarriaga, 2012; Twiss, 2007, 2012, 2017). Así mismo, el interés por su entendimiento se ha visto desde diferentes disciplinas, identificando los patrones, elementos y dinámicas sobre cómo las personas interactuaron con sus alimentos. Es por eso que se debe tener en cuenta la integración tanto de componentes vegetales como animales usados para aquel fin (Twiss, 2017).

Sin embargo, existe una diferencia fundamental entre aquella alimentación por subsistencia y por consumo cultural. Saldarriaga (1999) plantea la distinción entre hambre (necesidad) y apetito (cultural), donde el primero hace referencia a aquella actividad que busca suplir necesidades fisiológicas para la obtención de nutrientes; mientras que el apetito está condicionado por las dinámicas culturales inscritas en una población. En esta materialización de ideales se enmarca la aceptación del consumo de elementos que no cumplan una función alimenticia y pueden llegar a ser perjudiciales (Carreras, 2021; Peres, 2017; Twiss, 2007). En consecuencia, las poblaciones humanas consumen aquello que conciben como comida, reflejando dichos procesos semióticos a nivel sociocultural. La construcción de las ideas está influenciada por aspectos sociales como lo pueden ser condiciones históricas, religiosas, culturales, etarias, entre otras

(Saldarriaga, 2012; Twiss, 2007). Esto ha permitido que, desde la sociología, Duhart (2002, 2004) genere la postura de Identidad Cultural Alimentaria (ICA) para explicar la formación de tabúes alimenticios y diferenciaciones sociales a partir de lo que es aceptado comer. Las prácticas alimenticias permiten materializar las concepciones culturales que existen en las poblaciones humanas, al ser una actividad cotidiana que se hereda formando acepciones y significancias sociales dentro de las poblaciones (Carreras, 2021). Permitiendo su replicación; por ejemplo, el género (Twiss, 2012), la etnicidad (deFrance, 2012; Suárez Sánchez, 2013), identidad (Cruz Medina, 2017a; Marschoff, 2012b, 2016; Ortiz Cardona, 2009) o resistencia (Cruz Medina, 2017b; Kennedy y VanValkenburgh, 2016; Pavao-Zuckerman y DiPaolo Loren, 2012; Sunseri, 2017).

Para la arqueología existen diferentes subdisciplinas encargadas de vislumbrar la conformación de las dinámicas en las poblaciones del pasado, entre las que se encuentra la zooarqueología, que centra su estudio en reconocer la función que tuvieron los animales en las sociedades humanas (Carreras, 2021; Gifford-Gonzalez, 2018). Al ser un tema que lleva tiempo en el interés de los arqueólogos, se han conformado varios enfoques metodológicos y teóricos para comprender los procesos alimenticios.

Es así como, la teoría de los Foodways, comúnmente traducida como formas de mesa, ha sido una de las aproximaciones teóricas más comunes en las últimas décadas para entender las prácticas alimenticias. Dicha postura busca estudiar de manera holística, los diversos estamentos sociales y funcionales (Balanzátegui, 2012; Cuéllar, 2013; deFrance, 1996, 2003, 2012; Pavao-Zuckerman y DiPaolo Loren, 2012; Peres, 2017; Popper, 2016; Sunseri, 2017). Se postula que la alimentación va más allá del acto de consumo, recalcando la importancia de ver los procesos previos y posteriores de forma encadenada como una sola actividad; concibiéndolo desde el acceso hasta el descarte de los alimentos. Twiss (2012) lo profundiza al comentar que:

Las personas pasan por una serie de etapas en su interacción con la comida: ellos la producen o adquieren (recolección, caza, cría o intercambio), la procesan (cortan, desgranar y cocinan), la comen y descartan. La situación es análoga al concepto de Leroi-Gourhan (1983) de chaîne opératoire (Jones 2002, pp. 134– 135; Miracle 2002; Sunseri 2009). (Twiss, 2012, pp. 5–6. Traducción del autor).

Zooarqueología y alimentación en Latinoamérica

En consonancia con lo anterior, se ha visto la conformación de los estudios zooarqueológicos en el territorio latinoamericano, el cual fue alguna vez parte del sistema colonial español. Para estos análisis, se reconoce cómo las prácticas alimenticias no solamente se encuentran condicionadas a aspectos sociales y culturales (Carreras, 2021; Kennedy y VanValkenburgh, 2016; Sunseri, 2017), sino también conformaciones

económicas de abastecimiento (deFrance, 1996; Pavao-Zuckerman y DiPaolo Loren, 2012). A partir de ello se reconocen cuatro escenarios en donde la comida juega un papel importante en las sociedades humanas, dando información sobre las condiciones socioeconómica de las colonias.

Se identifica en primer lugar una diferencia en las formas de consumo entre especies locales y foráneas, traídas por los españoles durante el proceso de colonización. Mientras que para las zonas altoandinas peruanas (deFrance, 2010) y los pantanos de la Florida estadounidense (Reitz y Waselkov, 2014), donde las condiciones climáticas y de altura no permitieron una fácil crianza de la fauna europea, se desarrolla un consumo mixto de productos locales y ganado que se compra, generando una mayor hibridación de las recetas coloniales. Por otro lado, donde la entrada y crianza de los ganados fue óptima, como son los casos de las costas peruanas (Kennedy y VanValkenburgh, 2016) y ecuatorianas (Jamieson, 2008), se da un consumo enfocado de una forma dependiente a los animales foráneos (vaca, cerdo, cabra y gallina).

Un segundo escenario, son aquellas investigaciones que identifican la formación de estas líneas de abastecimiento de ganado desde sus lugares de crianza hasta los poblados o ciudades. Esto conforma una actividad de gran importancia para la economía colonial (deFrance, 1996, 2003, 2012; Iniesta et al., 2020; Laffoon et al., 2020) al dar el suministro de animales para el consumo. Basado en lo anterior, se reconocen casos donde el abastecimiento de dichos productos no era constante por las dificultades del camino, y se recurría nuevamente al aprovechamiento de la fauna local, resaltando el caso del valle de Moquegua en los Andes peruanos (deFrance, 1996).

En contraparte, los otros escenarios enfatizan más en aspectos sociales identitarios materializados en las prácticas alimenticias (deFrance, 2003; Kennedy y VanValkenburgh, 2016; Pavao-Zuckerman y DiPaolo Loren, 2012; Sunseri, 2017). Un claro ejemplo serían los cambios alimenticios que se dieron a raíz de la inserción de las ideas de ilustración y modernidad hacia el siglo XVIII. Para el caso de Argentina (Colasurdo, 2015; Colasurdo y Sartori, 2011) y Ecuador (Balanzátegui, 2012), los cambios se reflejan en la forma de preparar los alimentos: al separar los ingredientes dándoles una mayor individualidad a cada uno, se dejan relegadas recetas que homogenizan los sabores, como la olla podrida¹ o los pucheros.

Por último, se encuentra el cuarto escenario que ve la comida desde un aspecto étnico y social para las dinámicas de resistencia o diferenciación en las poblaciones coloniales. En este sentido, los componentes definidos en los Foodways resaltan, dado que los patrones se pueden ver en cambios o elementos puntuales en los procesos de adquisición (Cuéllar, 2013; Gutiérrez Usillos y Iglesias Aliaga, 1996; Martín y Mendizábal, 2010; Popper, 2016), procesamiento (Colasurdo, 2017; Voss, 2008) o

¹ Platillo común durante el periodo colonial, el cual consistía en mezclar diferentes ingredientes animales, vegetales y especias en una olla. Como resultado se obtenía una sopa espesa que se podía aprovechar para alimentar a diversas personas con poca materia prima. De esta, derivarían diferentes sopas típicas de la cocina colombiana como lo es el sancocho.

consumo de alimentos (Marschoff, 2010; Meza y Ferreira, 2016; Pavao-Zuckerman y DiPaolo Loren, 2012). En estos casos, las poblaciones híbridas conformadas por indígenas, mestizos, afros y españoles buscan expresar en menor o mayor medida su agencia en el marco de lo regulado, utilizando cambios en el consumo como un agente identitario (Duhart, 2002, 2004).

EL BARRIO DE LAS NIEVES

El barrio de las Nieves, siendo uno de los primeros en ser fundados en la ciudad de Santafé, posee un alto número de transformaciones sociales a lo largo del tiempo (Gómez Niño et al., 2017; Hernández Molina y Carrasco Zaldúa, 2010; Rubiano, 2008). Se encuentra ubicado al norte del río San Francisco (actual calle 13), constituyéndose como un lugar periférico durante la colonia (Figura 1). La ocupación española inicia cerca de dicho río, puntualmente en la Plaza de las Yerbas (actual Plaza Santander), fundando la iglesia de los dominicos (actual Universidad del Rosario) y la casa del conquistador Gonzalo Jiménez de Quesada (Therrien, 2008; Therrien y Jaramillo Pacheco, 2004), atrayendo a una población de élite.

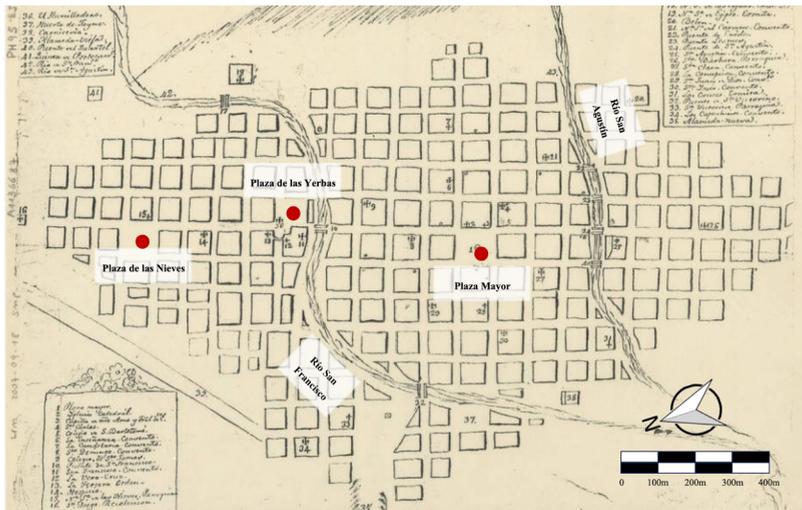


Figura 1. Coquis de Santafé de Bogotá, realizado por un autor anónimo (ca. 1600). Depositado en la Colección Cartográfica del Banco de la República de Colombia (PH0095).

Figure 1. Santafé de Bogotá's Croquis, created by an anonymous author (ca. 1600). Deposited in the Cartographic Collection of the Banco de la República de Colombia (PH0095).

Sin embargo, con la muerte de Quesada, junto con la institución formal del sistema centralizado de damero², se da una migración a la Plaza Mayor, dejando el espacio desocupado para la llegada de otros grupos sociales (Gómez Niño et al., 2017; Solarte García, 2009). Así, se constituye como un sitio de recepción de indígenas, mestizos y españoles de escasos recursos, conformando un barrio periférico y marginal. Bajo este contexto, y para consolidar la ocupación, se fundaría en un terreno desocupado (sobre la actual calle 20) al norte de la Plaza de las Yerbas, una capilla de paja en 1581, que poco tiempo después se reconstruiría y consagraría a Nuestra Señora de las Nieves (Baldión Mejía, 2016; Rubiano, 2008).

A lo largo del siglo XVII, dicha capilla, junto a su plaza anexa, sufrirían varias remodelaciones, impulsándola como plaza de mercado y lugar de paso para los peregrinos que se dirigían a Monserrate (Figura 2). En torno a la plaza se organizaron diversas chicherías y pulperías para suplir las necesidades de la población híbrida relegada, lo cual no seguía con las normas culturales instauradas desde los organismos centrales (Gómez Niño et al., 2017; Solarte García, 2009). Así, se genera un imaginario colonial de lo no-civilizado, aunado a la configuración de oficios y gremios que no eran apreciados en el centro de la ciudad: mataderos, curtiembres y talleres de cuero (Hernández Molina y Carrasco Zaldúa, 2010).



Figura 2. Grabado de la antigua pila de agua ubicada en la Plaza de las Nieves. Papel Periódico Ilustrado Núm. 57 Año III (15 de enero de 1884).

Figure 2. Engraving of the old fountain located in Plaza de las Nieves. Illustrated Newspaper Paper No. 57 Year III (January 15, 1884).

² Sistema urbanístico que nace de un modelo hipodámico de calles que se cortan perpendicularmente, en donde la ciudad se configura en torno a una plaza central que concentra los poderes administrativos, judiciales y religiosos. Desde esta se proyectaban distintas calles que conformarían manzanas donde se ubicaban las casas coloniales.

Este imaginario se mantuvo a lo largo de la colonia por la población que frecuentaba la plaza de las Nieves (Baldión Mejía, 2016; Gómez Niño et al., 2017; Rubiano, 2008; Solarte García, 2009). Es así como con las reformas Borbónicas de 1774³, se buscaría dar un mayor orden al territorio. Bajo el impulso de sistemas de organización y educación dentro de estas poblaciones, como resultado se da la instauración de diversos hospicios como lo es el Hospicio Real e implementando un orden civil en torno a cuarteles.

MATERIALES Y MÉTODOS

La muestra de fauna analizada hace parte del material recuperado durante la implementación del Plan de Manejo Arqueológico para la peatonalización de la Carrera 7ª fase 2, puntualmente en las actividades llevadas a cabo en el 2016 por parte de la fundación Erigaie (2020). La plaza e iglesia de las Nieves corresponden a la Unidad de Excavación 13 (UE13), que se dividió en tres sectores en la carrera 7ª entre las calles 20 y 21 (Figura 3).

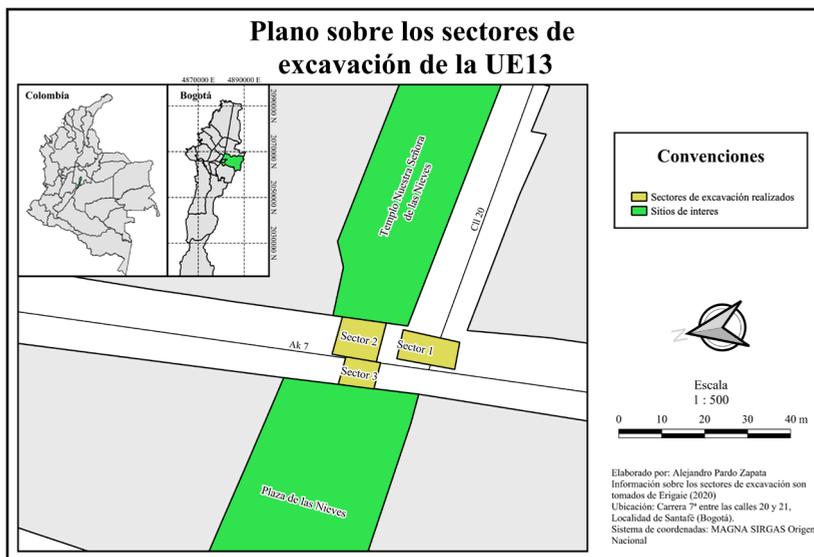


Figura 3. Plano de la UE13, ubicada en la carrera 7ª entre las calles 20 y 21 frente a la Iglesia de las Nieves. En este mapa se reconocen los 3 sectores de excavación mencionados previamente.

Figure 3. Map of UE13, located on 7th avenue between 20th and 21st streets in front of the Las Nieves' Church. This map shows the 3 excavation sectors previously mentioned.

³ Distintas reformas impulsadas por el rey Carlos III (1759-1788), las cuales siguen el proceso de modernización administrativo y cultural dado desde inicios del siglo XVIII con la ilustración. Estas buscan generar una mayor regulación fiscal y social para el panorama de la Nueva Granada.

Los sectores se plantaron con la finalidad de comprender desde una perspectiva diacrónica la evolución del espacio. El sector 1 se ubicó en la intersección entre la carrera 7ª y la calle 20, en donde se determinó la evolución de los procesos urbanísticos. Para el sector 2, realizado frente al atrio de la iglesia de las Nieves, se identificaron los elementos rituales asociados a los entierros católicos llevados a cabo en el espacio durante la colonia y república. Por último, el sector 3 tenía la finalidad de comprender las dinámicas cotidianas dadas en la plaza de las Nieves; llegando a identificar procesos estratigráficos complejos sobre el uso constante del espacio en diferentes temporalidades (Erigaie, 2020).

Fue en el sector 3 donde se encontró la mayor proporción de restos óseos de fauna, sobre los cuales se centró la investigación, dado que en los sectores 1 y 2 hay una baja frecuencia y no están asociados a estratos coloniales. Dichos restos corresponden a seis estratos con cronologías que van desde finales del siglo XVI hasta inicios del XVIII. Tres de estos (2309, 2315 y 2325) se relacionan las fases de nivelación del terreno para la construcción de un empedrado que se realizó en 1743, mientras que el estrato 1398 se vincula un momento inmediatamente posterior a dicha construcción (Tabla 1). Por otro lado, la datación por medio de la cerámica para el estrato 2321 es del siglo XVII; el 1374 se asocia a las primeras actividades del terreno como plaza a finales del siglo XVI (Erigaie, 2020). En todos se encontraron también diferentes tipologías cerámicas (cuencos, vasos y ollas) asociadas al consumo, por lo que se determina que en la plaza no solamente se dieron dinámicas de abastecimiento, sino también de preparación y venta de alimentos.

Proyecto de peatonalización de la 7ª fase 2 UE 13: Plaza de las Nieves - Sector 3		
Estrato	N elementos óseos	Temporalidad relativa
E1374	271	T - 1700
E2309	149	1600 - 1700
E1398	169	1550 - 1700
E2321	40	1600 - 1700
E2315	102	1570 - 1700
E2325	15	T - 1700
	746	1550 - 1700

Tabla 1. Información temporal de los elementos óseos analizados separados por estratos. Información tomada a partir de Erigaie (2020).

Table 1. Temporal information about bone elements analyzed categorized by stratigraphic levels. Information taken at Erigaie (2020).

El estudio de los restos óseos de fauna inicia con una identificación anatómica, taxonómica y tafonómica, a partir del apoyo de manuales faunísticos (Broughton y Miller, 2016; Cohen y Serjeantson, 1996; France, 2008; Gifford-Gonzalez, 2018; Hillson, 2005), atlas (Fernández-Jalvo y Andrews, 2016) y escalas tafonómicas (Holden et al., 1995; Shipman et al., 1984). En un inicio, el estudio se realizó en el laboratorio arqueológico de la Fundación Erigaie. Sin embargo, ante la necesidad de una comparación con colecciones osteológicas animales, se vio la necesidad de trasladar los elementos al laboratorio de la Facultad de Estudios del Patrimonio Cultural de la Universidad Externado de Colombia, en donde se terminó el estudio zooarqueológico.

Para la identificación anatómica se reconoció la porción presente, la unidad ósea y la lateralidad, partiendo de la identificación de diferentes estructuras (forámenes, protuberancias, apófisis, cóndilos, etc.). La determinación de edad parte del estudio de fusión epifisaria para catalogar los elementos como adulto (fusión parcial o completa) y subadulto (una ausencia total de fusión en la metáfisis). Por otro lado, no fue posible dar una identificación de sexo concreta, porque ningún elemento poseía características morfológicas asociadas a dimorfismo sexual.

Tras ingresar esta identificación en una base de datos, se aplicaron diferentes medidas de tendencias e indicadores cuantitativos usados para los estudios zooarqueológicos. En primer lugar, se midió el Número de Especímenes Identificados (NISIP) en el contexto general. A su vez, se reconoció el Número Mínimo de Individuos (MNI) general, permitiendo entender patrones de recurrencia de ciertas especies sobre otras. La información no se trabajó separada por estratos, dado que según la información contextual se posee una superposición en las temporalidades asociadas, por lo que la interpretación se beneficia al tratarse en términos generales.

Por último, se calculó la Mínima Unidad Animal (MAU), indicador propuesto por Binford (1978, 1985; Gifford-Gonzalez, 2018). El MAU tiene como finalidad evidenciar la frecuencia de ciertas secciones anatómicas en la muestra, que a nivel social puede asociarse a dinámicas de preferencia o recurrencia de ciertas secciones sobre otras. Sin embargo, en vez de calcularlo a partir del Mínimo Número de Elementos (MNE) como es propuesto por Binford (1978), se calculó a partir de las unidades anatómicas sin tener en cuenta la sección presente, debido a la cantidad y conservación de los elementos identificados. A partir del MAU, se calcula el %MAU como un indicador normalizado, en donde cada valor se divide por el mayor valor en cada uno de los taxones identificados.

Para el caso de la tafonomía, se aplicó principalmente el análisis por marcas de termoalteración a partir de estándares preestablecidos (Fernández-Jalvo y Andrews, 2016; Gifford-Gonzalez, 2018; Shipman et al., 1984). Es importante resaltar la conformación de clasificaciones estandarizadas para medir la termoalteración sufrida para los elementos óseos. La escala utilizada fue propuesta por Shipman, Foster y Schoeninger (1984) a partir de las transformaciones físicas y estructurales que sufren los huesos al someterse

a temperaturas elevadas. Esta se compone de cinco etapas que van desde la ausencia de modificaciones (20 – 285 °C) hasta una calcinación y pérdida total de la materia orgánica (1000 – 1200 °C). Como material de apoyo se contó con la colección de referencia de elementos termoalterados de la Universidad Externado de Colombia, que está compuesta por cinco niveles de termoalteración (300 °C, 400 °C, 500 °C, 600 °C y 900 °C). Otros estudios tafonómicos como las marcas de corte y meteorización se aplicaron en el estudio según lo establecido en el manual de tafonomía de Fernández-Jalvo y Andrews (2016). Sin embargo, se tomó la decisión de no incluirlos en el estudio por la baja presencia de estos en la muestra.

RESULTADOS

Para la plaza de las Nieves se identificó un total de 746 especímenes faunísticos entre enteros y fragmentados (Tabla 2). Estos se dividen por clase en 657 (88,1%) mamíferos, 74 (9,9%) aves y 2 (0,3%) peces. Por otro lado, para 13 (1,7%) especímenes no se logró llegar a ningún tipo de identificación taxonómica, debido a su mal estado de preservación. Así mismo, por cuestiones de conservación 393 (52,7%) restos óseos de mamíferos no tuvo una identificación anatómica, clasificándose según su morfología en huesos largos (N: 206 - 27,6%), huesos planos (N: 117 - 15,7%) y huesos irregulares (N:70 - 9,4%). Mientras que los otros 264 (35,4%) se asociaron con alguna unidad anatómica, que se emplearon junto con los restos de aves y peces para los análisis de adquisición, que sumados con los restos óseos de mamíferos que sí permitieron una asociación anatómica (ej. costillas y cuerpos vertebrales) sumaron 340 especímenes (45,6%). Sin embargo, para el procesamiento y consumo sí se emplearon los 733 (98,3%) especímenes identificados a nivel taxonómico.

Elementos óseos identificados en la Plaza de las Nieves					
Taxón	NISP	%NISP	Tipo identificado	Conteo	Porcentaje
Artiodactyla	21	2,8%	Hueso Irregular	70	9,4%
Aves	74	9,9%	Hueso Largo	206	27,6%
B. taurus	44	5,9%	Hueso Plano	117	15,7%
Canis sp.	11	1,5%			
Caprinae	17	2,3%			
Cervidae	6	0,8%			
E. ferus	5	0,7%			
H. sapiens	1	0,1%			
Mamíferos	133	17,8%			
Peces	2	0,3%			
S. scrofa	26	3,5%			
Total	340	45,6%	Total	393	52,7%

Tabla 2. Información de los elementos identificados en la muestra de las Nieves.

Table 2. Information on the identified elements in las Nieves sample.

Para la fauna identificada en la muestra se tiene una alta variedad de especies; sin embargo, resaltan cinco taxones asociados al consumo, que además son los más recurrentes (N: 167 – 22,4% del total). Se ve una preponderancia en el acceso a mamíferos como son: vacas (*Bos Taurus*) con un 26,3%⁴ (N: 44), cerdos (*Sus scrofa*) con 15,6% (N: 26), ovicaprinos (*Crarinae*) con 10,2% (N: 17) y cérvidos (*Cervidae*) con un 3,6% (N: 6) (Figura 4). Por otro lado, se tiene una aparición recurrente de aves (N: 74 - 44,3%) cuya identificación no va más allá de clase debido al estado de conservación de los elementos. Sobre la edad identificada en los elementos, se tiene una mayor recurrencia de individuos adultos (N: 113 - 67,5%) sobre los subadultos (N: 54 - 32,5%).

⁴ Los porcentajes expresados en el cálculo de los cinco taxones toman como referencia total los 167 especímenes identificados correspondientes al 22,4% de la muestra total. Dicho proceso se realiza debido a que a partir de este punto solo para los procesos de adquisición solamente se trataran estos especímenes.

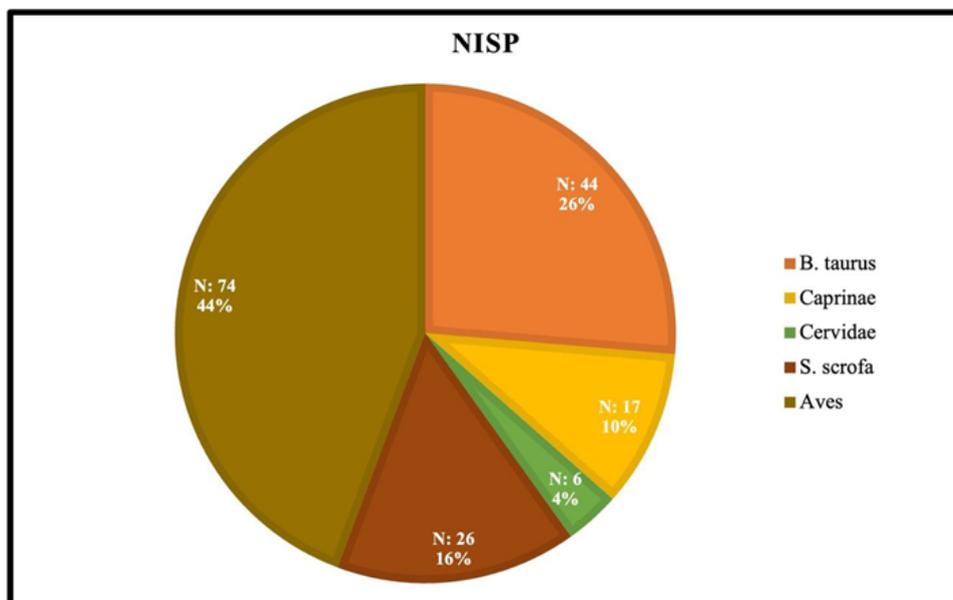


Figura 4. Gráfico de NISP de los taxones animales asociadas al consumo identificadas en la muestra de las Nieves.

Figure 4. NISP graph of animal taxa associated with the consumption identified in las Nieves sample.

A partir del cálculo de MNI se tiene un total de 38 individuos (Figura 5). Para las aves se reconocen 13 (34,2%), en donde la identificación preliminar no permite saber si corresponden a diferentes especies. En cuanto al ganado colonial, la vaca posee una mayor recurrencia con al menos 11 individuos (28,9%), los cerdos y ovicaprinos con un MNI de 5 (13,2%). En cuanto a los cérvidos, se tienen 4 individuos (10,5%), no obstante, al tener un NISP de 6 y un MNI de 4 puede existir una posible sobrerrepresentación en la muestra.

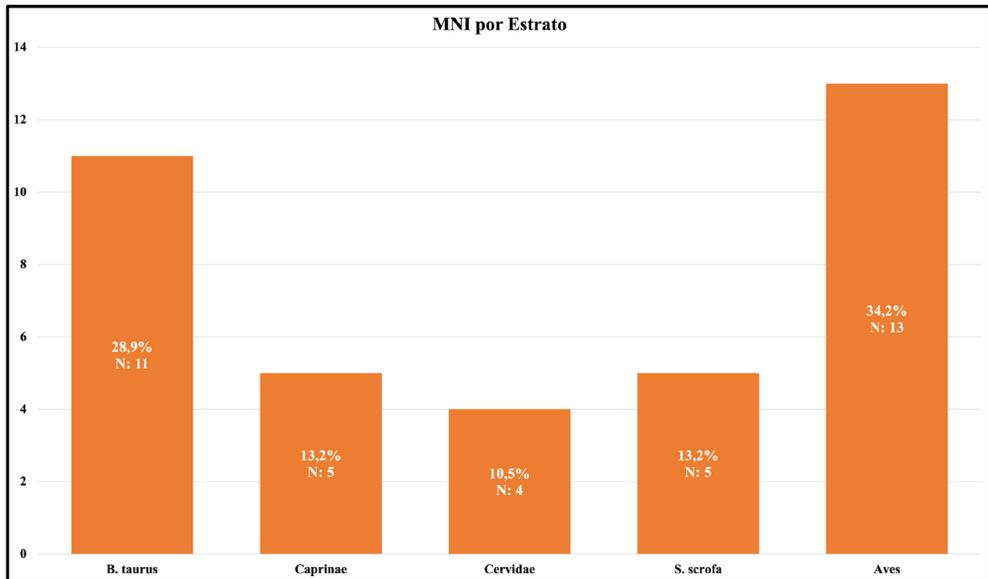


Figura 5. Gráfico de MNI general de la muestra faunística para la identificación de la plaza de las Nieves.

Figure 5. General MNI graph of the faunistic sample for the identification of the Plaza de las Nieves.

En el análisis del MAU (Tabla 3), se reconoce una mayor frecuencia en la presencia de huesos correspondientes a las extremidades. Para el caso de las aves (Figura 6) se tiene una mayor recurrencia del tibiotarso (100%), cintura escapular (100%) y porción costal (28,6%). En cuanto a las vacas, el MAU indica una representatividad de cuartos superiores (40 – 100%), inferiores (20 – 60%) y huesos craneales (20%). Los ovicaprinos tienen presencia de la escápula (50%) y el cuarto superior (50 – 100%); la vértebra cervical se encuentra resaltada debido a una posible sobrerrepresentación en el estudio. Con los cerdos se reconoce la escápula (60%), la tibia (30%) y los dientes (100%). Para los cérvidos se tiene una alta presencia del húmero (50%) y las vértebras cervicales, que poseen también un problema de sobrerrepresentación por la baja frecuencia de otros elementos. Por último, se evidencia un alto porcentaje de costillas y huesos craneales de mamíferos grandes, asociados a artiodáctilos, que por su estado de conservación no se logró una identificación taxonómica más allá del orden.

Análisis de MAU por taxón									
Taxón	Unidad anatómica	NISP	MAU	%MAU	Taxón	Unidad anatómica	NISP	MAU	%MAU
Artiodactyla	Calcáneo	1	0,50	100,0%	B. taurus	Falange medial	4	0,50	20,0%
	Costilla	3	0,19	37,5%		Falange proximal	4	0,50	20,0%
	Falange	2	0,08	16,7%		Fémur	3	1,50	60,0%
	Hueso pélvico	3	0,50	100,0%		Humero	1	0,50	20,0%
	Humero	1	0,50	100,0%		Incisivo	3	0,50	20,0%
	Metapodio	1	0,25	50,0%		Mandíbula	1	0,50	20,0%
	Molar	2	0,13	25,0%		Metacarpo	2	1,00	40,0%
	Podial	5	0,36	71,4%		Metatarso	1	0,50	20,0%
	Tibia	1	0,50	100,0%		Molar inferior	1	0,13	5,0%
	Vertebra sacra	1	0,20	40,0%		Molar superior	1	0,13	5,0%
Aves	Vertebra torácica	1	0,08	15,4%	Navicular	1	0,50	20,0%	
	Costilla	2	0,14	28,6%	Podial	3	0,21	8,6%	
	Tibia-tarso	1	0,50	100,0%	Premolar	2	0,50	20,0%	
	Coracoides	1	0,50	100,0%	Radio	5	2,50	100,0%	
Caprinae	Escapula	1	0,50	100,0%	Temporal	1	0,50	20,0%	
	Axis	1	1,00	100,0%	Tibia	3	1,50	60,0%	
	Escapula	1	0,50	50,0%	Ulna	1	0,50	20,0%	
	Falange distal	1	0,13	12,5%	Vertebra lumbar	2	0,33	13,3%	
	Falange medial	1	0,13	12,5%	Cervidae	Atlas	1	1,00	100,0%
	Falange proximal	1	0,13	12,5%		Falange distal	1	0,13	12,5%
	Humero	1	0,50	50,0%		Falange medial	1	0,13	12,5%
	Metacarpo	2	1,00	100,0%		Humero	1	0,50	50,0%
	Molar	3	0,25	25,0%		Costilla	1	0,05	5,0%
	Podial	4	0,29	28,6%	Temporal	1	0,50	50,0%	
Premolar	2	0,17	16,7%	S. scrofa	Costilla	1	0,04	2,3%	
					Escapula	2	1,00	60,0%	
					Falange medial	1	0,13	7,5%	
					Incisivo	10	1,67	100,0%	
					Molar	3	0,38	22,5%	
					Premolar	8	1,00	60,0%	
				Tibia	1	0,50	30,0%		

Tabla 3. Cálculos de MAU realizados para los taxones de la plaza de las Nieves.

Table 3. Estimation of MAU carried out for the taxa from plaza de las Nieves.

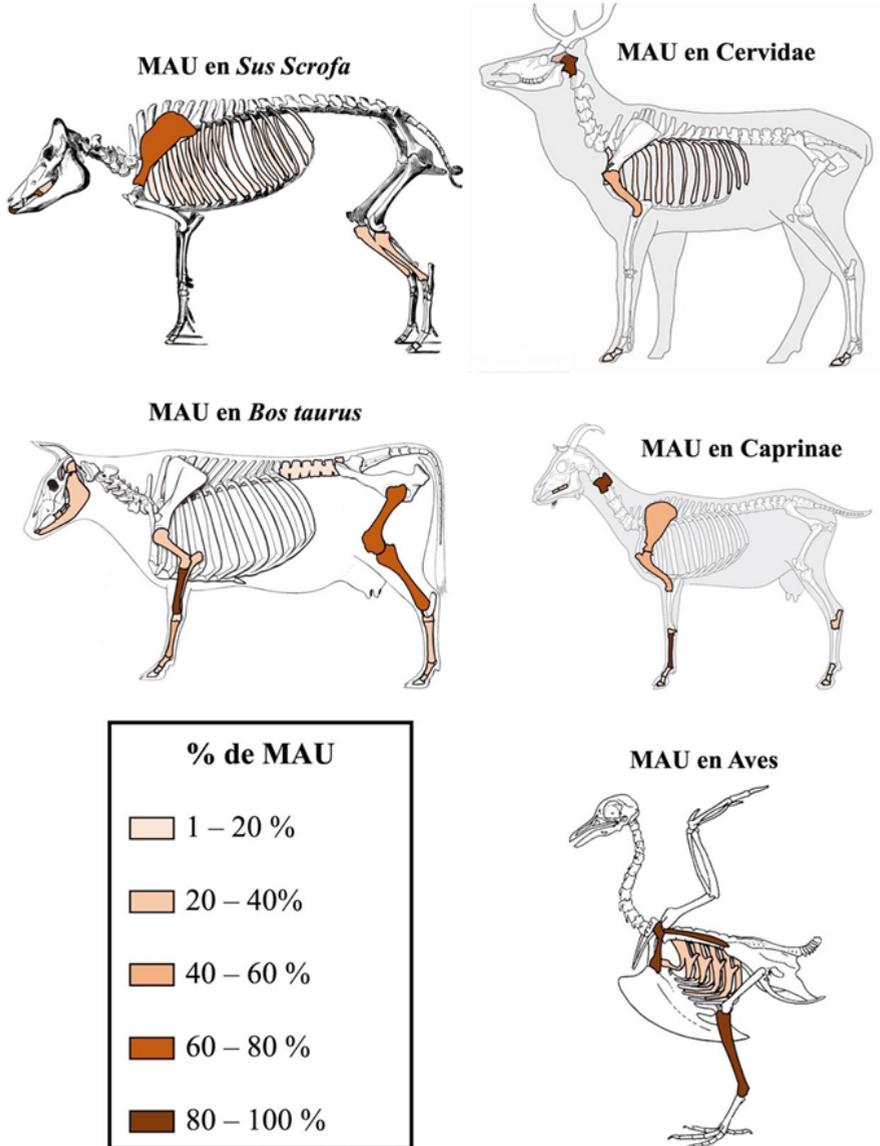


Figura 6. Gráfico sobre la representación del %MAU para los taxones identificados.

Figure 6. Graph about the representation of %MAU for the identified taxa

Como último componente para los estudios tafonómicos, se encuentran los procesos de termoalteración, en donde se ve una tendencia hacia los grados menores. El 33,3% (N: 244) de los elementos posee una termoalteración de grado 1 (Figura 7) que va de los 20 a los 285°C. Mientras que el 61,7% (N: 453) posee un grado 2, cuyas temperaturas van desde los 285 a 400/525°C dependiendo de la escala (Fernández-Jalvo y Andrews, 2016; Gifford-Gonzalez, 2018; Shipman et al., 1984). Sobre los grados superiores como el 3 (N: 6 – 0,8%) y 4 (N: 30 – 4,0%), comúnmente asociados a la quema de elementos por carbonización o calcinación, son muy poco recurrentes en la muestra. Como síntesis, se reconoce que la termoalteración está asociada a temperaturas bajas y medias, vinculadas a dinámicas de la preparación y cocción de los alimentos.

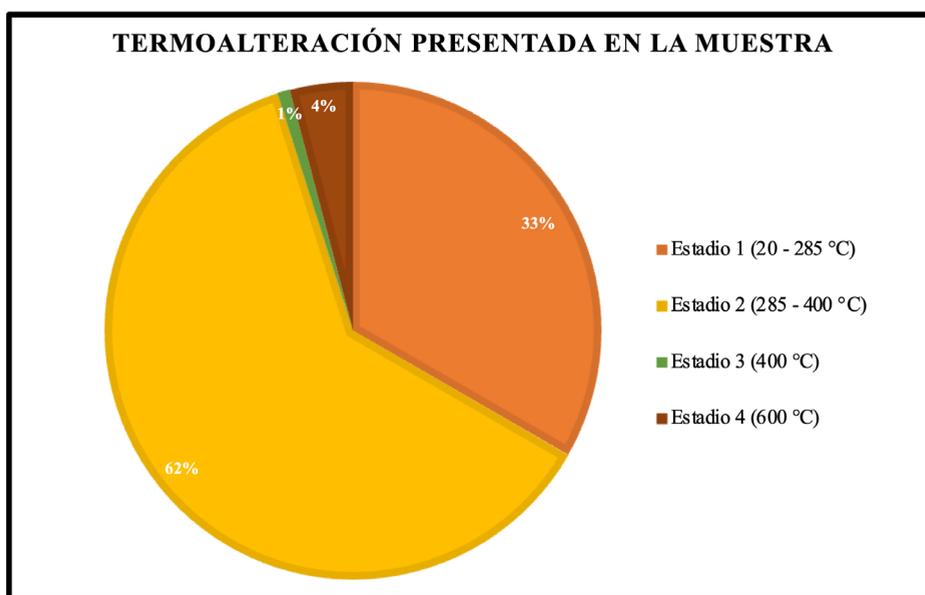


Figura 7. Gráfico sobre los porcentajes de termoalteración identificados para la plaza de las Nieves.

Figure 7. Graph on the percentages of thermoalteration identified for plaza de las Nieves.

DISCUSIÓN

Acceso a recursos faunísticos

En los procesos de acceso a los recursos faunísticos a partir del estudio de NISP y MNI resaltan la alta recurrencia de las especies traídas como ganado durante el período

colonial. Destaca el papel de la vaca (NISP: 44 MNI: 11) como la de mayor relevancia dentro en la muestra, excluyendo a las aves dada su identificación taxonómica preliminar. En segundo lugar, está el cerdo (NISP: 26 MNI: 5) y finalmente los ovicaprinos (NISP: 17 MNI: 5), que pueden ser cabras u ovejas. Sobre los taxones locales, como los cérvidos (NISP: 6 MNI: 4), poseen una baja frecuencia en la muestra a raíz de un reducido acceso para la plaza. Este patrón se correlaciona con casos latinoamericanos como la costa peruana (Kennedy y VanValkenburgh, 2016) y ecuatoriana (Jamieson, 2008), en donde se da un mayor consumo de las especies europeas, al existir una fácil adaptación y abastecimiento.

El abastecimiento de ganado se configura en el panorama colonial como un sistema de intermediarios desde los sitios de crianza hasta las plazas y carnicerías. Se reconocen distintos lugares de ganadería bovina en grandes planicies en torno al valle del río Magdalena y el piedemonte llanero (Ojeda Pérez, 2008; Ortiz Cardona, 2009). Desde dichos sitios los animales se enviaban a las distintas haciendas ubicadas en la sabana de Bogotá para su engorde y distribución, donde resalta el papel del Novillero (Cruz Coral, 2015; Gutiérrez Ramos, 1991) como principal sitio, llegando a monopolizar la venta de ganado para la ciudad de Santafé.

Sin embargo, para el Santafé colonial sí se mantiene el consumo de algunas especies locales provenientes de tradiciones prehispánicas, que se mencionan en los archivos históricos. Por un lado, se tiene a los venados de cola blanca (*O. virginianus*) comunes en la sabana de Bogotá al oriente de la ciudad que, debido a las dinámicas de cacería de élite traídas desde España, se restringe su consumo a ciertos grupos sociales que podían acceder a estos recursos (Saldarriaga, 2012). Por otro lado, se debe resaltar el caso del pez capitán (*E. mutisii*), el cual se obtenía en los ríos circundantes a la ciudad (San Francisco, San Agustín y Bogotá), vendiéndose en las diversas plazas a lo largo de la ciudad (Cruz Medina, 2017a). Su consumo se mantuvo durante toda la colonia y desapareció hacia la república al perderse los sitios de pesca.

Sobre las implicaciones sociales, culturales y económicas de estos animales en las prácticas de consumo para la plaza de las Nieves, se reconocen comportamientos asociados a poblaciones de no-élite o relegadas. Para el caso de las vacas, distintos estudios históricos (Cruz Medina, 2017a, 2017b; Saldarriaga, 2012) afirman que al ser un animal de fácil crianza y de abastecimiento constante para todas las clases sociales, no se vincula con procesos restrictivos a nivel social o económico, por sus bajos costos para toda la población. Por otra parte, los cerdos son animales que, a pesar de estar presentes en contextos coloniales (Cruz Medina, 2017a; Jamieson, 2008; Kennedy y VanValkenburgh, 2016; Restrepo Manrique, 2005; Saldarriaga, 2006, 2012), poseen estigmas sociales con raíces en el renacimiento y la modernidad; dado que consumir su carne en otras preparaciones que no fuese el jamón curado, era visto como algo poco civilizado, asociado a personas de escasos recursos o poblaciones indígenas (Saldarriaga, 2012), tal como se ve en las ciudades de la costa del Caribe (Saldarriaga, 2006).

Dinámicas de procesamiento y consumo

En cuanto al procesamiento y consumo de los animales, se parte de la selección de los cortes preferentes en la plaza de las Nieves a partir del análisis de MAU. Refleja así una mayor proporción de los cuartos superiores e inferiores para la vaca y los ovicaprinos. Estas partes están asociadas a cortes tanto con alto contenido cárnico (húmero y fémur) como bajo (radio, ulna, tibia, fibula, podiales y metapodiales). Para poder entender la relación de las secciones y sus formas de cocción, se revisó un recetario de comida colonial del siglo XVIII (Altamiras, 1758). A partir del análisis se reconoce como dichas partes son recurrentes en la preparación de sopas y guisos.

Por otro lado, para el caso de los cerdos y otros mamíferos grandes no identificados se tiene mayor porcentaje de dientes y costillas. Estas partes no poseen un alto contenido cárnico, sino que se buscan por el hueso siguiendo el patrón visto previamente; vinculándose a preparaciones cocidas como sopas, pucheros, guisos, etc.

En consecuencia, se evidencia una gran variabilidad en los cortes usados en la plaza de las Nieves para este periodo colonial. Presentando un sistema de amplio espectro a comparación del alto grado de mono-dependencia de cortes específicos para el consumo en casos latinoamericano, en donde las élites son selectivas sobre las partes de los animales a los que acceden (Popper, 2016), que para el caso santafereño son la lengua y el lomo de res (Saldarriaga, 2012). Es así cómo se reconoce que la conformación de identidades alimenticias (Duhart, 2002, 2004) es marcada por una variabilidad de cortes de diferentes animales con un alto y bajo contenido cárnico, correspondiendo a los ideales alimenticios (Carreras, 2021; Twiss, 2007).

Adicionalmente, para los mecanismos de preparación se parte de la alta frecuencia de termoalteración de grado 1 y 2 (95%), correspondientes a temperaturas asociadas a esta práctica. Dichos grados, que se evidencian por coloraciones homogéneas, o de cambios graduales entre blancos, cremas y rojizos se asocian a preparaciones en agua o aceite (Pardo Zapata, 2022). De esta forma, los cocidos y fritos son comunes en la cocción de alimentos para la plaza de las Nieves.

Retomando el recetario de Altamiras (1758), el cual fue pensado para poblaciones de no-élite (Marschoff, 2012a), los dos métodos están comúnmente ligados a la preparación de pucheros, sopas, guisos, olla podrida y otros similares. Para estas recetas se menciona el uso de partes con bajo contenido cárnico como lo son metapodios, pezuñas y el cráneo, aunque las piernas también tienden a ser usadas. Cabe resaltar que estas preparaciones se corroboran con la tipología cerámica encontrada en los estratos estudiados (Erigaie, 2020), en donde se resaltan tipos asociados al consumo como son: cuencos, platos, jarras y tazas.

Por último, los cocidos se han visto a nivel social como un mecanismo que maximiza los recursos cárnicos en la cocina, articulado a lógicas de consumo comunal

a mediana o gran escala. Esto iría en contra de la búsqueda durante el siglo XVIII de la individualización de los sabores (Marschoff, 2012a, 2012b, 2013). A la par que formas de preparación y consumo de alimentos siguen procesos de preferencia vinculados a los cocineros de la plaza de las Nieves, quienes prestaban el servicio a los habitantes y visitantes.

CONCLUSIONES

Se plantea que las prácticas de acceso, producción y consumo de los restos animales en la plaza de las Nieves entre los siglos XVI y XVIII, muestran la replicación de los ideales dados para el barrio a partir de conceptos como el ICA (Duhart, 2002, 2004). En donde se está primando el consumo de animales que no tenían un gran costo para su adquisición, como la vaca; o que no eran apetecidos por las clases altas, como el cerdo. Sobre los ovicaprinos, que eran preferidos por los españoles de élite, se ve la existencia en media proporción, por lo que son ganados que llegan a comercializarse en las plazas periféricas. Las dinámicas de procesamiento y consumo lo estipulado culturalmente, evidenciado a partir del recetario de Altamiras (1758), donde se propone la compra y consumo de cortes específicos que permitieran maximizar los recursos, muchas veces empleando una menor cantidad de carne.

Todos estos procesos de consumo corresponden a una plaza de mercado periférica en donde habita una población híbrida relegada o de no-élite, que visita y se relaciona con los espacios públicos del entorno. Corresponde al imaginario social implementado para el barrio de las Nieves, como una zona que no sigue ideas de modernidad hasta el final del siglo XVIII, debido a la construcción del Hospicio Real (Gómez Niño et al., 2017). Sin embargo, en este espacio público no se ven discursos identitarios correspondientes a procesos de resistencia o resiliencia de costumbres indígenas, como identifica la arqueología para la cerámica (Ome, 2006) y la estructuración de espacios privados (Lobo Guerrero y Gaitán, 2008).

En consecuencia, se reconoce el valor que poseen los estudios faunísticos para entender la conformación de diferentes prácticas sociales en las ciudades coloniales, como lo fue Santafé. Esto junto con las otras aproximaciones arqueológicas que se han venido realizando, las cuales buscan comprender la conformación de la sociedad híbrida entre los siglos XVI al XVIII.

Sin embargo, cabe mencionar que este estudio está centrado en las prácticas alimenticias dadas en una plaza particular como lo es las Nieves. Para poder ampliar este marco, generando análisis comparativos para la ciudad de Bogotá, se tiene la necesidad de entender cómo se conformaron dichas dinámicas en otros espacios y desde otras materialidades como lo es el consumo de vegetales. En primer lugar, comprender qué

está sucediendo en otras plazas de mercado de la ciudad, tanto en espacios periféricos como en el centro. A su vez, integrar los análisis que se realicen en espacios privados, como pueden ser las casas o conventos; porque es donde diversos autores reconocen procesos de resistencia (Lobo Guerrero y Gaitán, 2008; Ome, 2006).

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no hubiese sido posible sin el apoyo y acompañamiento constante de la Dra. Diana Rocío Carvajal. A su vez, por sus comentarios y aportes a Tatiana Ome, Juan Pablo Ospina, German Peña, Angélica Triana y Felipe Gaitán. Por último, un agradecimiento a la Fundación Erigaie y a Monika Therrien por el acceso a la muestra faunística, el laboratorio para el análisis y financiamiento de todo el material necesitado durante la fase de laboratorio.

FUENTES DOCUMENTALES

- » *Croquis de Santafé de Bogotá, autor anónimo (PH0095)* (Ca. 1600). Bogotá: Colección Cartográfica del Banco de la República de Colombia.
- » *Nuevo arte de Cocina por Juan de Altamiras* (1758). Madrid: Imprenta de Don Juan de Bezares.
- » *Pila y antiguo cabildo en la Plazuela de las Nieves* (15 de enero de 1884). Bogotá: Papel Periódico Ilustrado (Núm. 57 Año III).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- » Alcaldía Mayor de Bogotá (2018). *Documento técnico de soporte análisis y diagnóstico. Alcaldía de Bogotá*.
- » Balanzátegui, D. (2012). *Colonial Indigenous and Mestizo Foodways: Ceramic Analysis and Ethnoarchaeology in the Highlands of Ecuador*. [Tesis de maestría publicada], Simon Fraser University. https://summit.sfu.ca/flysystem/fedora/sfu_migrate/12232/etd7128_DBalanzategui.pdf
- » Baldión Mejía, A. C. (2016). *Modernización y Vida Cotidiana en el Barrio de las Nieves 1890-1920*. [Tesis de maestría publicada], Pontificia Universidad Javeriana. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.10554.19136>
- » Binford, L. (1978). *Nunamiut Ethnoarchaeology* (1.a ed., Número 1). Academic Press. <https://doi.org/10.1525/ae.1980.7.1.02a00420>
- » Binford, L. (1985). Faunal Remains from Klasies River Mouth. En Deacon, H.J. (Ed.), *The South African Archaeological Bulletin* (pp. 59-60) (1.a ed.). Academic Press. <https://doi.org/10.2307/3888000>
- » Broughton, J., y Miller, S. (2016). *Zooarchaeology and Field Ecology: A Photographic Atlas* (1.a ed., Vol. 9). University of Utah. <https://doi.org/10.1080/1947461x.2017.1292472>
- » Carreras, J. (2021). Comer comida, comer animales. Conceptualizaciones teóricas hacia una zooarqueología de la comida. *La Zaranda De Ideas*, 19(1), 24-39. <https://plarci.org/index.php/lazarandadeideas/article/view/854>
- » Cohen, A., y Serjeantson, D. (1996). *A manual for the identification of Bird Bones from archaeological sites*. Universidad de Michigan.
- » Colasurdo, M. B. (2015). Primeras Aproximaciones al Análisis de los Marcadores de Etnicidad en las Pautas Alimentarias desde la Zooarqueología Histórica. *Arqueología Iberoamericana*, 28, 70-74. <https://doi.org/10.5281/zenodo.1312658>
- » Colasurdo, M. B. (2017). Marcadores de etnicidad y agencia en las pautas alimenticias. Su abordaje desde la zooarqueología histórica. *Comechingonia*, 21(2), 255-273. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- » Colasurdo, M. B., y Sartori, J. Isabel. (2011). La conformación de la Etnicidad a Partir de los hábitos alimenticios: Su abordaje desde la antropología y la arqueología histórica. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 5(5), 125-146. <http://www.jstor.com/stable/24400006%0AJSTOR>

- » Cruz Coral, L. M. (2015). *Catama. Tejiendo historias enterradas en la Sabana de Bogotá*. [Tesis de grado inédita], Universidad Externado de Colombia.
- » Cruz Medina, J. P. (2017a). Alimento, mestizaje y cultura. Una aproximación a la historia de la alimentación en la Santafé del siglo XVII. *Boletín del Museo del Oro*, 57, 4-57. <https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/bmo/article/view/20544>
- » Cruz Medina, J. P. (2017b). Descubrimiento y conquista, escenarios de una transformación global. Reflexiones sobre el amanecer de “lo colonial” en la América española. *Meridional. Revista Chilena de Estudios Latinoamericanos*, 8, 13-44. <https://doi.org/10.5354/0719-4862.2017.45393>
- » Cuéllar, A. M. (2013). The Archaeology of Food and Social Inequality in the Andes. *Journal of Archaeological Research*, 21(2), 123-174. <https://doi.org/10.1007/s10814-012-9061-x>
- » deFrance, S. D. (1996). Iberian foodways in the Moquegua and Torata Valleys of Southern Peru. *Historical Archaeology*, 30(3), 20-48. <https://doi.org/10.1007/bf03374220>
- » deFrance, S. D. (2003). Diet and provisioning in the high Andes: A Spanish colonial settlement on the outskirts of Potosí, Bolivia. *International Journal of Historical Archeology*, 7(2), 99-125. <https://doi.org/10.1023/A:1025184117208>
- » deFrance, S. D. (2010). Paleopathology and health of native and introduced animals on Southern Peruvian and Bolivian Spanish Colonial sites. *International Journal of Osteoarchaeology*, 20(5), 508-524. <https://doi.org/10.1002/oa.1074>
- » deFrance, S. D. (2012). Dieta y uso de animales en el potosí Colonial. *Chungara*, 44(1), 9-24. <https://doi.org/10.4067/S0717-73562012000100002>
- » Duhart, F. (2002). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología*, 18(15), 1-16. <https://doi.org/10.30827/Digibug.7403>
- » Duhart, F. (2004). Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria. *Sincronía*, 9(32), 1-13. <https://www.researchgate.net/profile/Frederic-Duhart/publication/28096872-Consideraciones-transcontinentales-sobre-la-identidad-cultural-alimentaria-Sincronia-32-2004/links/5c466095299bf12be3d9ebb0/Consideraciones-transcontinentales-sobre-la-identidad-cul>
- » Erigaie (2020). *Plan de Manejo Arqueológico Avenida de la República de Bogotá Calles 7 a 10 / Avenida Jiménez a Calle 26* (1.a ed.). Fundación Erigaie.
- » Fernández-Jalvo, Y., y Andrews, P. (2016). Atlas of taphonomic identifications. En *Vertebrate Paleobiology and Paleoanthropology*. Springer Dordrecht. <https://doi.org/10.1007/978-94-017-7432-1>
- » France, D. (2008). *Human and nonhuman bone identification*. CRC Press.
- » Gifford-Gonzalez, D. (2018). An introduction to zooarchaeology. En Gifford-Gonzales, D. (ed.) *An Introduction to Zooarchaeology* (pp. 51- 70). Springer International. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-65682-3>
- » Gómez Niño, C., Gutiérrez, A. P., Sandoval Rodríguez, C., y Giovanni Jiménez, W. (2017). The Las Nieves neighborhood: A description of its territory from the perspective of quality of life and health. *Cienc Tecnol Salud Vis Ocul*, 15(1), 13-26. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.19052/sv.3900>

- » Gutiérrez Ramos, J. (1991). El Marqués de San Jorge de Bogotá: Un gran empresario santafereño de la segunda mitad del siglo XVIII. *Revista de Humanidades UIS*, 20(2), 77-89. <https://revistas.uis.edu.co/index.php/revistahumanidades/article/view/2365/2704>
- » Gutiérrez Usillos, A., y Iglesias Aliaga, J. (1996). Identificación y análisis de los restos de fauna recuperados en los conventos de San Francisco y Santo Domingo de Quito: Siglos XVI-XIX. *Revista española de antropología americana*, 26, 77-100. https://doi.org/10.5209/rev_REAA.1996.v26.25275
- » Hernández Molina, R., y Carrasco Zaldúa, F. (2010). *Las Nieves: La ciudad al otro lado* (Primera ed). Alcaldía de Bogotá.
- » Hillson, S. (2005). *Teeth. En Teeth, Second Edition*. Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511614477>
- » Holden, J. L., Phakey, P. P., y Clement, J. G. (1995). Scanning electron microscope observations of incinerated human femoral bone: a case study. *Forensic Science International*, 74(1-2), 17-28. [https://doi.org/10.1016/0379-0738\(95\)01734-Z](https://doi.org/10.1016/0379-0738(95)01734-Z)
- » Iniesta, M. L., Ots, M. J., y Machado, M. (2020). Prácticas y tradiciones alimenticias prehispánicas y de la colonia temprana en Mendoza (centro oeste de Argentina). Un aporte desde la arqueología y la etnohistoria. *Revista RIVAR*, 7(20), 46-66. <https://doi.org/10.35588/rivar.v7i20.4475>
- » Jamieson, R. W. (2008). The market for meat in colonial Cuenca: A seventeenth-century urban faunal assemblage from the southern highlands of Ecuador. *Historical Archaeology*, 42(4), 21-37. <https://doi.org/10.1007/BF03377152>
- » Kennedy, S. A., y VanValkenburgh, P. (2016). Zooarchaeology and Changing Food Practices at Carrizales, Peru Following the Spanish Invasion. *International Journal of Historical Archaeology*, 20(1), pp. 73-104. <https://doi.org/10.1007/s10761-015-0319-0>
- » Laffoon, J. E., Valcárcel Rojas, R., Weston, D. A., Hoogland, M. L. P., Davies, G. R., y Hofman, C. L. (2020). Diverse and Dynamic Dietary Patterns in Early Colonial Cuba: New Insights from Multiple Isotope Analyses. *Latin American Antiquity*, 31(1), 103-121. <https://doi.org/10.1017/laq.2019.103>
- » Lobo Guerrero, J., y Gaitán, F. (2008). La Casa del Tipógrafo: Arqueología de una Ocupación Temprana en Santafé de Bogotá. En *Los Muisca en los siglos XVI y XVII: Miradas Desde la Arqueología, la Antropología y la Historia* (1.a ed., pp. 211-232). Universidad de los Andes.
- » Marschoff, M. (2010). *Los objetos de la alimentación: una mirada arqueológica a los inventarios post mortem del Buenos Aires virreinal. Mamül Mapu: pasado y presente desde la arqueología pampeana*. Libros del Espinillo.
- » Marschoff, M. (2012a). Dando un uso a los «indeterminados»: un marco de referencia específico para la zooarqueología de contextos históricos hispanocriollos. *Archaeofauna*, 21, 187-205. <https://doi.org/10.15366/archaeofauna2012.21.009>
- » Marschoff, M. (2012b). Enfoques teóricos acerca del cambio social y el cambio en la alimentación. Discusiones desde las prácticas. En Babot, M.P., Marschoff, M. y Pazzarelli, F. (eds.), *Las manos en la masa: Arqueologías y antropologías de la alimentación en Suramérica*, (pp. 119-128), UNC- UNT, Museo de Antropología de Córdoba.
- » Marschoff, M. (2013). Los objetos de la alimentación en el Buenos Aires virreinal: Entre el mercado

- mundial y las prácticas cotidianas. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 7, 11-40. <https://rdahayl.com/index.php/rdahayl/article/view/39>
- » Marschoff, M. (2016). Mudarse por mejorarse. Traslado y cambio en la alimentación en Nuestra Señora de Talavera (Salta, Argentina, s. XVI-XVII) y en la Colonia de Floridablanca (Santa Cruz, Argentina, s. XVIII). En Allen, S. J. (ed.), *Comida, Cultura e Sociedade Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno* (pp. 191-218). Editora Universitária UFPE.
 - » Martín, J., y Mendizábal, T. (2010). Exploraciones arqueológicas en la Catedral Metropolitana de Panamá. *Memorias: revista digital de historia y arqueología desde El Caribe*, 13, 6. <https://doi.org/10.14482/memor.13.489.8>
 - » Meza, E., y Ferreira, L. M. (2016). Agencia indígena y colonialismo: una arqueología de contacto sobre la producción de aceite de tortuga en el Orinoco Medio, Venezuela (siglos XVIII y XIX). *Amazónica-Revista de Antropología*, 7(2), 375-402. <http://dx.doi.org/10.18542/amazonica.v7i2.3452>
 - » Muñoz Arbeláez, Santiago. (2017). "Vagabundos urbanos. Las instrucciones para administrar indios, mestizos y mulatos en Santafé de Bogotá a fines del siglo XVI. *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras*, 22(1), 225-233. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0122-20662017000100225&lng=en&tlng=es
 - » Ojeda Pérez, R. (2008). Abastecimiento de Santafé antes de la independencia. A propósito de la tienda de Llorente. *Tabula Rasa*, 8, 147-175. <https://doi.org/10.25058/20112742.326>
 - » Ome, T. (2006). *De la ritualidad a la domesticidad en la Cultura Material; un análisis de los contextos significativos del tipo cerámico Guatavita desgrasante tiestos entre los periodos prehispánico colonial y republicano (Sante Fe y Bogotá)* (1.a ed.). Universidad de los Andes.
 - » Ortiz Cardona, M. (2009). *Abastecimiento Alimentario en Santafé Colonial*. [Tesis de grado publicada]. Pontificia Universidad Javeriana). <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/6536>
 - » Pardo Zapata, A. (2022). *¿Eres lo que Comes? Análisis histórico y zooarqueológico sobre las prácticas alimenticias acontecidas en la Plaza de las Nieves entre los siglos XVI y XVIII* [Tesis de grado inédita] Universidad Externado de Colombia.
 - » Pavao-Zuckerman, B., y DiPaolo Loren, D. (2012). Presentation is Everything: Foodways, Tablewares, and Colonial Identity at Presidio Los Adaes. *International Journal of Historical Archaeology*, 16(1), 199-226. <http://www.jstor.org/stable/41410918>
 - » Peres, T. M. (2017). Foodways Archaeology: A Decade of Research from the Southeastern United States. *Journal of Archaeological Research*, 25(4), 421-460. <https://doi.org/10.1007/s10814-017-9104-4>
 - » Popper, V. (2016). Change and Persistence: Mission Neophyte Foodways at Selected Colonial Alta California Institutions. *Journal of California and Great Basin Anthropology*, 36(1). <http://www.jstor.org/stable/45155062>
 - » Ramos Roca, E. (2002). Patrones de consumo de fauna como indicadores de cambio sociocultural: el caso de la Quinta de Bolívar. *Revista de Antropología y Arqueología*, 13, 147-168.
 - » Reitz, E. J., y Waselkov, G. A. (2014). Vertebrate Use at Early Colonies on the Southeastern Coasts of Eastern North America. *International Journal of Historical Archaeology*, 19(1), 21-45. <https://doi.org/10.1007/s10761-014-0280-3>

- » Restrepo Manrique, C. (2005). *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. (1653 - 1773)*. Editorial Universidad del Rosario. <https://editorial.urosario.edu.co/gpd-la-alimentacion-en-la-vida-cotidiana-del-colegio-mayor-de-nuestra-senora-del-rosario-1653-1773.html>
- » Rubiano, E. (2008). *Perfil histórico y social - El barrio de las Nieves. La Tadeo* (pp. 196-218). <http://hdl.handle.net/20.500.12010/1075>
- » Saldarriaga Escobar, G. (1999). La inserción del maíz en el gusto de la sociedad colonial del Nuevo Reino de Granada. *Historia y sociedad*, 6, 84-106. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/hisysoc/article/view/23108>
- » Saldarriaga, G. (2006). Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes, siglos XVI y XVII. *Fronteras de la Historia*, 11(May), 21-56. <https://doi.org/10.22380/20274688.513>
- » Saldarriaga, G. (2012). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada siglos XVI y XVII / Gregorio Saldarriaga*. Editorial Universidad del Rosario. <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=catt05988a&AN=uec.226806&site=eds-live>
- » Shipman, P., Foster, G., y Schoeninger, M. (1984). Burnt bones and teeth: an experimental study of color, morphology, crystal structure and shrinkage. *Journal of Archaeological Science*, 11(4), 307-325. [https://doi.org/10.1016/0305-4403\(84\)90013-X](https://doi.org/10.1016/0305-4403(84)90013-X)
- » Solarte García, D. M. (2009). *Escenarios y prácticas culturales modernas en Bogotá barrio Las nieves y las rutas culturales de 1910 a 1960*. [Tesis de maestría publicada] Pontificia Universidad Javeriana. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.10554.208>
- » Suárez Sánchez, F. (2013). El cristiano, el indio y el indiano. La alimentación como protagonista social en la época de la conquista. *Pensar Historia*, 2, 71-81. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/pensarh/article/view/17824>
- » Sunseri, J. U. (2017). Grazing to Gravy: Faunal Remains and Indications of Genízaro Foodways on the Spanish Colonial Frontier of New Mexico. *International Journal of Historical Archaeology*, 21(3), 577-597. <https://doi.org/10.1007/s10761-016-0388-8>
- » Therrien, M. (1995). Terremotos, movimientos sociales y patrones de comportamiento cultural: Arqueología en la cubierta de la Catedral Primada de Bogotá. *Revista Colombiana de Antropología*, 32, 148-183. <https://doi.org/10.22380/2539472X.1468>
- » Therrien, M. (1996). Persistencia de prácticas indígenas durante la colonia en el altiplano cundiboyacence. *Boletín del Museo del Oro*, 40, 89-99. <https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/bmo/article/view/6936>
- » Therrien, M. (2008). Indígenas y mercaderes: Agentes en la consolidación de facciones en la ciudad de Santafé, siglo XVI. En Gamboa, J. A. (ed.), *Los Muisca en los siglos XVI y XVII: Miradas Desde la Arqueología, la Antropología y la Historia* (pp. 169-210). Universidad de los Andes.
- » Therrien, M., y Jaramillo Pacheco, L. (2004). *Mi casa no es tu casa: Procesos de diferenciación en la construcción de Santa Fe, siglos XVI y XVII* (Primera Ed). Alcaldía de Bogotá.
- » Therrien, M., Cohen Daza, D., y Hoyos, M. (2016). *Arqueología del urbanismo de Santafé de Bogotá: Los antiguos sistemas de cañerías de la ciudad. Teoría y práctica de la arqueología histórica latinoamericana*,

5. <https://doi.org/10.35305/tpahl.vi5.74>
- » Therrien, M., Jaramillo Pacheco, L., y Salamanca, M. F. (2003). Política cultural en la Significación de la casa: Contextos de Reflexión sobre las Cerámicas Arqueológicas. *Revista de Arqueología Americana*, 22, 137-164. <http://www.jstor.org/stable/27768478>
 - » Twiss, K. (2007). We are What we Eat. En Twiss, K. (ed.), *The Archaeology of Food and Identity* (pp. 1-15). Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University Carbondale. <http://pi.lib.uchicago.edu/1001/cat/bib/8147883>
 - » Twiss, K. (2012). The Archaeology of Food and Social Diversity. *Journal of Archaeological Research*, 20(4), 357-395. <https://doi.org/10.1007/s10814-012-9058-5>
 - » Twiss, K. (2015). Methodological and Definitional Issues in the Archaeology of Food. En Kerner, K., Chou, C. y Warmind, M. (Eds.), *Commensality* (pp. 89-98). Bloomsbury. <https://doi.org/10.5040/9781474245326.ch-007>
 - » Voss, B. L. (2008). Gender, race, and labor in the archaeology of the Spanish Colonial Americas. *Current Anthropology*, 49(5), 861-893. <https://doi.org/10.1086/591275>