



Pontificia Universidad Católica del Ecuador  
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

**INFORME FINAL DEL PROYECTO**

TEMA:

Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

Licenciatura en Gastronomía

11: Diseño, infraestructura y sistemas sociales y ambientales para un hábitat sostenible

Sub línea: Sociedad, cultura, patrimonio e identidad

AUTORA: Leidy Yohana Pistala Yamá

ASESOR/A: MGS. Ronny Kleber Soriano Olvera

IBARRA, AGOSTO – 2023

## CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 18 de agosto de 2023

Mgs. Ronny Soriano O.  
ASESOR

### CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f)  .....

Mgs. Ronny Soriano O.

C.C.: 0923906747

## PÁGINA DE APROBACIÓN TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f):  .....

Mgs. Ronny Soriano O.  
C.C.: 0923906747

(f):  .....

Mgs. Patricia Saltos  
C.C.: 1002683017

(f):  .....

Mgs. Juan Carlos Echeverría  
C.C.: 1002081212

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo LEIDY YOHANA PISTALA YAMÁ, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 18 de agosto de 2023

f): .....  .....

Leidy Yohana Pistala Yamá

C.C.: 0450505508

## AUTORIA

Yo, Leidy Yohana Pistala Yamá, portador de la cédula de ciudadanía N°0450505508 declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): .....  .....

Leidy Yohana Pistala Yamá

C.C.: 0450505508

## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: Leidy Yohana Pistala Yama con CC: 0450505508, autor del trabajo de grado intitulado: “Puesta en valor de la alfarería ancestral — caso de estudio museo Malta Huasi”, previo a la obtención del título profesional de “Licenciada en Gastronomía”, en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH)

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 18 de agosto de 2023

f.)



Leidy Yohana Pistala Yamá

C.C. 0450505508

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto a las personas que han sido mi fuente constante de apoyo y motivación en este viaje de formación.

A mis amados padres, quienes han estado presentes en cada etapa de mi desarrollo, brindándome su inquebrantable apoyo y alentándome en cada paso de mi trayecto. Su presencia y sabias palabras han sido la base fundamental en la construcción de la persona que soy hoy. Gracias a su valiosa experiencia de vida, he superado momentos difíciles y he encontrado la fuerza para avanzar.

A mi querida hermana, mi cómplice en este emocionante proceso de crecimiento. Tu apoyo inquebrantable y complicidad han sido un regalo invaluable en mi vida, recordándome que no estoy sola en este viaje.

Y a mi adorada abuelita, cuyas palabras sabias y aliento constante han sido un faro de sabiduría en mi camino. Siempre me has inspirado a seguir adelante con fuerza, recordándome que la determinación puede superar cualquier obstáculo.

Leidy Pistala

## AGRADECIMIENTOS

El inicio de este proceso, que no solo me ha formado profesionalmente, sino también como persona, ha desencadenado una serie de emociones encontradas que me impiden encontrar las palabras adecuadas para expresar mi sincero agradecimiento a todas las personas que han sido parte fundamental de este viaje.

En primer lugar, quiero agradecer a Dios por permitirme ser testigo de este momento irrepetible en mi vida y por darme la oportunidad de formar parte de mi familia, que ha sido el cimiento de mi desarrollo y la persona que soy en la actualidad.

A mi amada familia, a mis queridos padres, hermanos, abuelita y amigos, les dedico mi más profundo agradecimiento. Han estado presentes en cada cambio de mi vida, en los momentos difíciles y en las alegrías compartidas. Son ese pedacito de felicidad que ha permitido mi crecimiento personal, y su amor incondicional ha sido mi mayor fortaleza.

A mis respetados profesores, les debo una deuda de gratitud que nunca podré saldar completamente. Sus enseñanzas y dedicación han generado en mí un anhelo constante de superación y la ilusión de ser una mejor persona. Han demostrado la cultura y la calidad de individuos que enorgullecen sus enseñanzas. A cada uno de ustedes, les agradezco por transmitir sus conocimientos a través de la amabilidad y compromiso.

A mi novio, mi compañero en momentos difíciles, tus palabras de aliento y tu apoyo incondicional han sido mi fuente de fortaleza. Has sido mi guía en momentos de duda y mi hombro en los momentos de agotamiento. Tu paciencia y comprensión me han recordado que cada obstáculo es solo una etapa en el camino hacia el éxito.

A mis lectores de tesis, Mgs. Patricia Saltos y Mgs. Juan Carlos Echeverría, y Mgs. Lorena Arellano Responsable Coordinación de Investigación y Titulación, les agradezco por su valioso tiempo y dedicación al revisar mi trabajo y ofrecer sus sugerencias y consejos. Su apoyo ha sido fundamental para mejorar este proyecto.

A mi asesor, Mgs. Ronny Soriano, quien ha guiado este proceso con paciencia y sabiduría, agradezco por afianzar el camino hacia la excelencia.

Leidy Pistala

## ÍNDICE

<b>CERTIFICACIÓN DE ASESOR</b> .....	<b>ii</b>
<b>PÁGINA DE APROBACIÓN TRIBUNAL</b> .....	<b>i</b>
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS</b> .....	<b>ii</b>
<b>AUTORIA</b> .....	<b>iii</b>
<b>DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN</b> .....	<b>iv</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>v</b>
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	<b>vi</b>
<b>1. RESUMEN.</b> - .....	<b>xiii</b>
<b>2. ABSTRAC.</b> - .....	<b>xiv</b>
<b>3. INTRODUCCIÓN.</b> - .....	<b>1</b>
<b>4. ESTADO DEL ARTE.</b> - .....	<b>4</b>
4.1 Investigaciones internacionales.....	4
4.2 Investigaciones nacionales .....	6
4.3 Investigaciones locales.....	8
<b>4.4 MARCO CONCEPTUAL</b> .....	<b>9</b>
4.4.1 Museo .....	9
4.4.1.1 Museo de sitio.....	9
4.4.2 Malta Huasi .....	10
4.4.3 Saberes ancestrales .....	10
4.4.4 Patrimonio alimentario .....	11
4.4.5 Patrimonio cultural .....	11
4.4.6 Cultura.....	12
4.4.7 Alimentación .....	12
4.4.8 Gastronomía .....	13
4.4.9 Cocina.....	14
4.4.10 Cocina ecuatoriana .....	14
4.4.11 Cocina tradicional ecuatoriana .....	15
4.4.11.1 Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador.....	16
4.4.12 Utensilios de barro.....	16
4.4.13 Alfarería.....	18

4.4.14	Recipiente ancestral .....	18
4.4.15	Barro .....	19
4.4.16	Elaboración de utensilios de barro .....	19
4.4.17	Elaboración de utensilios de barro de la comunidad La Rinconada.....	21
4.4.18	Curado .....	23
4.4.19	INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) .....	24
4.4.20	Comunidad La Rinconada - Ubicación geográfica .....	24
<b>4.5</b>	<b>MARCO LEGAL .....</b>	<b>26</b>
<b>5.</b>	<b>MATERIALES Y MÉTODOS. - .....</b>	<b>34</b>
5.1	Alcance y enfoque de la investigación .....	34
5.2	Tipos de investigación.....	34
5.3	Métodos.....	34
5.3.1	Histórico-comparativo .....	34
5.3.2	Inductivo-Deductivo .....	35
5.3.3	Analítico-sintético .....	35
5.4	Técnicas.....	36
5.4.1	Documental.....	36
5.4.2	Encuesta.....	36
5.4.3	Entrevista.....	36
5.4.4	Observación .....	36
5.4.5	Instrumentos .....	37
5.5	Cálculo de la muestra .....	37
5.6	Procedimiento .....	38
5.7	Matriz metodológica .....	46
<b>6.</b>	<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN. - .....</b>	<b>47</b>
6.1	Resultados .....	47
6.1.1	Tabulación de las encuestas.....	47
6.1.1.2	Análisis de resultados de las encuestas .....	54
6.1.2	Resumen de las entrevistas .....	56
6.1.2.2	Datos de los entrevistados.....	57
6.1.2.3	Guion de la entrevista .....	59
6.1.2.4	Transcripción de las entrevistas .....	61

6.1.2.4.1	Entrevistas funcionarios públicos .....	61
6.1.2.4.2	Entrevista jefe de cultura de la ciudad de San Gabriel – Carchi, Ecuador ....	70
6.1.2.4.3	Entrevista ingeniero geólogo funcionario del Geoparque Imbabura .....	71
6.1.2.5	Categorización de datos cualitativos.....	74
6.1.2.6	Análisis de resultados de las entrevistas .....	74
6.1.2.7	Resultados de la observación .....	76
6.2	Discusión.....	77
6.3	Propuesta.....	80
6.3.1	Macro localización .....	80
6.3.2	Micro localización .....	81
6.3.3	Comunidad La Rinconada .....	82
6.3.4	Fichas de INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural).....	83
6.3.5	Fase 1: evaluación de exhibición y degustación.....	170
6.3.6	Fase 2: jurado .....	171
6.3.7	Fase 3: Degustación.....	172
6.3.8	Resultados de la evaluación.....	183
6.3.9	Análisis de la evaluación de exhibición y degustación .....	184
<b>7.</b>	<b>CONCLUSIONES. - .....</b>	<b>186</b>
<b>8.</b>	<b>RECOMENDACIONES. - .....</b>	<b>188</b>
<b>9.</b>	<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. - .....</b>	<b>189</b>
<b>10.</b>	<b>ANEXOS. - .....</b>	<b>195</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Proceso de elaboración de los utensilios de barro .....	21
<b>Tabla 2</b> Matriz metodológica .....	46
<b>Tabla 3</b> Resumen de los comentarios.....	182
<b>Tabla 4</b> Resultados de evaluación.....	183

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b>	Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador .....	16
<b>Figura 2</b>	Recipientes de barro para cocción y bebidas .....	17
<b>Figura 3</b>	Ubicación de la parroquia de Angochagua .....	26
<b>Figura 4</b>	Ficha de inventario .....	31
<b>Figura 5</b>	Cálculo de la muestra .....	37
<b>Figura 6</b>	Encuesta .....	40
<b>Figura 7</b>	Ficha de observación .....	44
<b>Figura 8</b>	Género .....	47
<b>Figura 9</b>	Edad.....	48
<b>Figura 10</b>	Comunidad .....	48
<b>Figura 11</b>	Ocupación.....	49
<b>Figura 12</b>	Tiempo de residencia .....	50
<b>Figura 13</b>	Angochagua pueblo alfarero .....	50
<b>Figura 14</b>	Elaboración de utensilios .....	51
<b>Figura 15</b>	Uso de utensilios de barro .....	51
<b>Figura 16</b>	Uso en la actualidad .....	52
<b>Figura 17</b>	Características del sabor.....	52
<b>Figura 18</b>	¿Por qué ya no se usan?.....	53
<b>Figura 19</b>	Nombre de utensilios de barro .....	53
<b>Figura 20</b>	Datos de los entrevistados .....	57
<b>Figura 21</b>	Macro Localización.....	81
<b>Figura 22</b>	Micro Localización .....	82
<b>Figura 23</b>	Olla de barro.....	85
<b>Figura 24</b>	Jarrón.....	90
<b>Figura 25</b>	Malta.....	95
<b>Figura 26</b>	Malta.....	100
<b>Figura 27</b>	Pondo mediano.....	105
<b>Figura 28</b>	Pondo pequeño .....	110
<b>Figura 29</b>	Cántaro .....	115
<b>Figura 30</b>	Olla con orejas.....	120

<b>Figura 31</b>	Cazuela .....	125
<b>Figura 32</b>	Tiesto .....	130
<b>Figura 33</b>	Tiesto pequeño .....	135
<b>Figura 34</b>	Copalero .....	140
<b>Figura 35</b>	Cuatripode .....	145
<b>Figura 36</b>	Vasija.....	150
<b>Figura 37</b>	Plato.....	155
<b>Figura 38</b>	Puño.....	160
<b>Figura 39</b>	Olla grande .....	165
<b>Figura 40</b>	Ficha de Evaluación .....	171
<b>Figura 41</b>	Montaje de mesa.....	172
<b>Figura 42</b>	Montaje del stand .....	173
<b>Figura 43</b>	Menú.....	173
<b>Figura 44</b>	Humitas con queso .....	174
<b>Figura 45</b>	Locro de calabaza.....	175
<b>Figura 46</b>	Pollo al pondo.....	176
<b>Figura 47</b>	Guarapo .....	177
<b>Figura 48</b>	Trilogía ancestral.....	178
<b>Figura 49</b>	Fichas de evaluación .....	179

## **1. RESUMEN. -**

La alfarería ancestral emerge como un tesoro tangible y arraigado en el tiempo. En esta búsqueda por rescatar y preservar el legado de la alfarería tiene como objetivo revalorizar los utensilios de barro del museo Malta Huasi a través de la caracterización en fichas del INPC para preservar los conocimientos en torno a la alfarería ancestral de la comunidad La Rinconada, parroquia Angochagua. Este estudio adopta un enfoque mixto, de la misma manera esta indagación aporta con un tipo de investigación explicativa. Para recabar los datos cuantitativos se aplicaron 66 encuestas, con 8 preguntas cerradas hacia la población de Angochagua; por otro lado, los datos cualitativos se consiguieron a través de entrevistas semiestructuradas mediante 12 preguntas abiertas a 7 personas, 3 hombres alfareros tradicionales; 2 mujeres alfareras tradicionales; 1 funcionario público; y un geólogo funcionario del Geoparque Imbabura. Entre los principales resultados se determinó que los utensilios de barro, como el tiesto, plato sopero, cazuela y pondo pequeño, han sido prominentes en prácticas culinarias pasadas y presentes. Se concluye que la caracterización de los utensilios de barro del Museo Malta Huasi en fichas del INPC no solo contribuirá a la preservación de los conocimientos en torno a la alfarería ancestral, sino que también reafirma la relevancia y el significado cultural de esta práctica en la comunidad La Rinconada.

**Palabras clave.** - Alfarería ancestral, fichas INPC, Utensilios de barro, Museo de sitio

## **2. ABSTRAC. -**

Ancestral pottery emerges as a tangible treasure rooted in time. In this search to rescue and preserve the legacy of pottery, the objective is to revalue the clay utensils of the Malta Huasi museum through the characterization in INPC cards to preserve the knowledge about the ancestral pottery of the Rinconada community, parish Angochagua. This study adopts a mixed approach, in the same way this investigation provides a type of explanatory research. To collect quantitative data, 66 surveys were applied, with 8 closed questions to the population of Angochagua; On the other hand, qualitative data was obtained through semi-structured interviews using 12 open questions to 7 people, 3 traditional potter men; 2 traditional potter women; 1 public official; and an official geologist from the Imbabura Geopark. Among the main results, it was determined that clay utensils, such as the pot, soup plate, casserole and small pondo, have been prominent in past and present culinary practices. It is concluded that the characterization of the clay utensils of the Malta Huasi Museum in INPC files will not only contribute to the preservation of knowledge about ancestral pottery, but also reaffirms the relevance and cultural meaning of this practice in the community the Rinconada.

**Keywords.** - Ancestral pottery, INPC tokens, Clay utensils, Site Museum

### 3. INTRODUCCIÓN. -

Las ollas de barro han sido utilizadas desde tiempos remotos como recipientes de cocina en diversas culturas alrededor del mundo, dado que: “Los sabores de las verduras, legumbres, pollo, carne y pescado con aderezos como la salsa de maní y el maíz adquieren más consistencia (una mejor y fuerte sazón) cuando se cocinan en ollas de barro” (Ramos, 2015, párr. 1). La combinación de la porosidad del barro, la distribución uniforme del calor, la retención de humedad y la conservación de aromas contribuye a una experiencia culinaria más satisfactoria.

Estos recipientes eran elaborados por alfareros a partir de técnicas ancestrales, y eran utilizados tanto para mesa como para fuego, destacando las ollas, coberteras, cazuelas de diferentes tamaños y pucheros (Orellana & Armijos, 2019), quizá el sabor de las características de los productos estaba ligados a su forma y elaboración, estos recipientes tienen características únicas que contribuyen a la preparación de alimentos sabrosos y ancestrales.

La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.

El uso de utensilios de barro y la preparación en tulpas son parte de un patrimonio considerado como intangible, por esta razón su rescate se considera de gran relevancia. Esta investigación se justifica porque aborda la conservación de una de las actividades ancestrales que poco a poco va desapareciendo, como es la alfarería.

El objetivo planteado es revalorizar los utensilios de barro del museo Malta Huasi a través de la caracterización en fichas del INPC para preservar los conocimientos en torno a la alfarería ancestral de la comunidad La Rinconada, parroquia Angochagua. Para cumplir este objetivo se propone tres objetivos específicos: a) Realizar una búsqueda bibliográfica amplia

acerca del papel de los utensilios y su relación con la cocina mediante un marco teórico. b) Caracterizar los utensilios elaborados a base de barro del museo Malta Huasi a través de fichas validadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). c) Reconocer la importancia de los utensilios del museo Malta Huasi mediante una exhibición y degustación. Esta investigación plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué forma la caracterización de los utensilios de barro del museo Malta Huasi en fichas del INPC, contribuirán a preservar los conocimientos en torno a la alfarería ancestral de la comunidad La Rinconada, parroquia Angochagua?

La metodología de esta investigación se considera básica con un enfoque mixto, puesto que recoge, analiza y gestiona datos cuali-cuantitativos. Para calcular la muestra se tomó como universo de estudio la parroquia de Angochagua. En base a esto se tomó la población de esta parroquia que son 3.263 personas, al aplicar la fórmula dio como resultado 66 encuestas; el cuestionario se diseñó con la herramienta Google forms; el envío de esta fue mediante (WhatsApp y Messenger); así mismo se imprimió la encuesta y se realizó de manera presencial.

Por otra parte, se diseñó un guion de entrevistas de 5 preguntas dirigidas a funcionarios públicos; 3 preguntas al jefe de Cultura de la ciudad de San Gabriel – Carchi, Ecuador; y 4 preguntas a ingeniero geólogo funcionario del Geoparque Imbabura; las entrevistas fueron de tipo semiestructuradas utilizando preguntas abiertas que permitieron recoger criterios amplios de los entrevistados. Estas fueron presenciales, para ello se concertó mediante citas previas; los encuentros fueron grabados en audio con el consentimiento del entrevistado, la duración promedio de las entrevistas fue 10 minutos por persona.

Dentro de los resultados más relevantes es adecuado mencionar que, gracias a las encuestas aplicadas se determinó que los utensilios de barro, como el tiesto, plato soperero, cazuela y pondo pequeño, han sido prominentes en prácticas culinarias pasadas y presentes como la preparación de mote, champús, tostado, sopas, coladas, bebidas entre otras. De igual manera las entrevistas ilustran el vínculo profundo entre la alfarería, la cultura local y la gastronomía. También destacan la preocupación por la pérdida de esta tradición y la necesidad de preservarla para futuras generaciones.

Esta investigación está organizada en cinco apartados; el primero es el desarrollo del estado del arte, en donde se toman en cuenta estudios de otros países como Colombia, donde se

investigó el uso de utensilios de barro por parte de los indígenas Yariguíes, quienes son dueños de la tradición de la alfarería. Así mismo, en otro estudio se revisa datos de la arcilla usada en Molletapa – Perú, la cual tiene características especiales que le confieren mayor resistencia, durabilidad y capacidad de reciclaje. Estos estudios relevantes fueron de gran importancia para el desarrollo de este trabajo. En el segundo se detallan los materiales y métodos usados en la investigación, así también el desarrollo de las técnicas, instrumentos y el cálculo de la muestra; en el tercer apartado se presentan los resultados adquiridos por la encuesta y entrevista. En el cuarto apartado se detalla la discusión que dio paso a la triangulación entre el estado del arte, encuestas, entrevistas y el aporte personal de la autora de la investigación. En el quinto apartado se despliegan las conclusiones y recomendaciones apropiadas acerca de la indagación desarrollada.

#### **4. ESTADO DEL ARTE. -**

A continuación, se muestra la recopilación bibliográfica de diversos autores que realizaron investigaciones y estudios relevantes contribuyendo con la información, sobre preparaciones en recipientes de barro. Dentro de las fuentes secundarias revisadas están: artículos científicos, revistas, blogs especializados y páginas web representativas.

##### **4.1 Investigaciones internacionales**

La biodiversidad cultural que existe en los países latinoamericanos y su uso orfebre permite en estos días obtener información más palpable de los recipientes de barro, en el caso de Colombia existen diferentes culturas que aún continúan con su uso, y continúan siendo objeto de estudio en contribución al fortalecimiento cultural gastronómico.

Se sabe que Colombia tiene gran diversidad de culturas que cuenta con un elevado número de comunidades indígenas lo cual en una de ellas se realizó el siguiente estudio. Los indígenas Yariguíes poblaron el territorio aguadeño antes de la conquista, y son ellos los dueños de la tradición de la alfarería en esta región, esta tribu indígena se caracteriza por practicar la pesca, la caza y la agricultura, es por esta razón que desarrollaron utensilios de barro para almacenar los alimentos. (Aguilar, 2022, p. 26)

La preservación cultural en su territorio permite que el uso de utensilios de barro sea de crucial importancia en su diario vivir, generando una necesidad y de esta manera evitando su desaparición por completo.

El valor histórico de un elemento usado por los antepasados es lo que permite su conservación. Un legado y una tradición de pueblos surgen a través de sus encuentros gastronómicos en torno al fuego, la danza y su gran amor a la pachamama “madre tierra” quienes brindaron la sabiduría para cada uno de sus conocimientos según sus creencias. Según Mujica (2019) afirma que: El valor real de estas piezas no se basa en un aspecto económico, sino en su valor histórico. Estas piezas son una parte importante de nuestra historia y de lo que representamos como sociedad. La información que se puede obtener de

ellas es invaluable. Lamentablemente, aquellos que las encuentran a menudo no reconocen su verdadero valor y las desechan simplemente porque no están hechas de oro. Un punto fundamental está enfocado en la importancia que tiene el barro desde sus inicios y su trascendencia a través del tiempo siendo este un elemento primordial para cada proceso tanto culinario como cultural.

El siguiente estudio trata sobre la trascendencia que ha tenido la cerámica y el barro en Colombia durante estos años, teniendo un lugar importante en la historia. Según Aguilar (2022) señala que:

Este elemento ha sido indispensable para nuestros antepasados desde épocas precolombinas; la mayoría de las tribus indígenas prehispánicas en nuestro país han desarrollado algún tipo de alfarería, desarrollaron esta técnica en fin de hacer utensilios prácticos que les facilitaban la elaboración de alimentos. (p. 18)

Cabe resaltar que su uso estaba enfocado a la realización de preparaciones culinarias como principal función, pero varios hallazgos han demostrado que eran elementos tan especiales que variaban en función llegando a lo espiritual y esencial.

Considerada como elemento fundamental en la cocina la búsqueda y transformación de la materia prima era de crucial importancia, dado que era necesario determinar el lugar más apropiado para su explotación, desde años pasados la arcilla es conocida. Benites (2019) dice que la olla de barro, utilizada en Santiago de Chuco tanto en áreas urbanas como rurales, es fabricada con arcilla mediante técnicas de alfarería. Esta olla se emplea en la preparación de platos típicos deliciosos.

La arcilla, un material abundante en el distrito de Mollepata, presenta características especiales que le confieren mayor resistencia, durabilidad y capacidad de reciclaje. Durante miles de años, el ser humano ha utilizado este tipo de barro, que es considerado el más natural. La práctica de cocinar en ollas de barro se remonta a épocas preincas y representa una tradición ancestral que conecta con los primeros habitantes de Chuco. Estos pobladores fueron los pioneros en el desarrollo del arte cerámico para usos básicos como cocinar,

almacenar y servir alimentos y bebidas. A tal grado de importancia llega el uso orfebre, que muchos acontecimientos formaron parte en su realización plasmando en estos historia y conservación perdurable a través del tiempo.

## **4.2 Investigaciones nacionales**

El siguiente estudio que se llevó a cabo para desarrollar una memoria gastronómica basada en las tradiciones y experiencias de las abuelas cocineras en la preparación de platos.

Por medio del estudio se desarrolló una memoria gastronómica, siendo esta una colección de conocimientos basados en las tradiciones y sobre todo de la experiencia de las abuelas cocineras que han experimentado en la cocina durante años para alcanzar la perfección en una determinada preparación gastronómica alrededor de las costumbres y tradicionales que están relacionadas con la comida, consiguiendo documentar el patrimonio alimentario, la importancia de la preservación de información sobre preparaciones tradicionales basadas en el tiempo parte que no desaparezcan en el tiempo. (Villafuerte et al., 2022, p. 481)

Base fundamental para que la investigación cobre mayor sentido están las experiencias de los abuelos que con su conocimiento adquirido de generaciones pasadas permiten en esta época tener un acercamiento a este gran pasado.

Hoy en día hay personas que buscan productos que traigan beneficios para su salud, obteniendo resultados favorables en su calidad de vida, esto a través del consumo adecuado de alimentos que les benefician, y que estén de la mano con los recipientes de transformación de estos, estableciendo una opción más favorable que no deteriore su organismo, más por el contrario lo mejore.

Para la preparación y presentación de los alimentos se utilice ollas de barro, ya que estudios revelan que el uso de ollas comunes es una amenaza para la salud de las personas. En la actualidad el 10% de consumo total del sector alimenticio ecuatoriano corresponde a productos light, lo que comprueba que existe un cambio en el estilo de

vida las personas preocupándose en buscar productos que cuiden su salud. (Cuadros et al., s.f, párr. 1)

Tras la preocupación de los cambios generados por la alimentación y el uso de elementos no adecuados para la transformación de los productos alimenticios hace que se investigue en propuestas que permitan disminuir un riesgo en la salud, y se considere el uso de este tipo de utensilios del pasado.

Las ollas de barro han sido utilizadas desde tiempos remotos como recipientes de cocina en diversas culturas alrededor del mundo, dado que: “Los sabores de las verduras, legumbres, pollo, carne y pescado con aderezos como la salsa de maní y el maíz adquieren más consistencia (una mejor y fuerte sazón) cuando se cocinan en ollas de barro” (Ramos, 2015, párr. 1). La combinación de la porosidad del barro, la distribución uniforme del calor, la retención de humedad y la conservación de aromas contribuye a una experiencia culinaria más satisfactoria.

El uso adecuado de productos de índole artesanal que han sido motivo de investigación abre un nuevo proceso en el campo alimenticio y genera mayor inquietud en los cambios que promuevan una mejora en la salud, permitiendo elaborar este tipo de orfebrería con técnicas modernas y de mayor investigación.

En el presente artículo se presenta el diseño de un prototipo de olla de barro, para las cocinas a inducción. Durante la etapa de experimentación, se realizó un análisis y selección de los materiales necesarios para la elaboración del prototipo, posteriormente se ejecutaron las pruebas respectivas, con el objetivo de comprobar la funcionalidad del mismo, con el cual se obtienen mejores cocciones de los alimentos, brindando de esta manera un aporte innovador al ámbito gastronómico. (Artieda et al., 2021, párr. 1)

Quizá este tipo de uso permita no solo mejorar la salud sino por el contrario iniciar con un nuevo mercado que brinde a la gastronomía un nuevo ítem investigativo de platos y sabores nuevos e interesantes.

### 4.3 Investigaciones locales

Es necesario realizar un procedimiento previo a su uso, para poder obtener un mayor beneficio del recipiente de barro, con el propósito de mayor duración y resistencia; a este proceso se le denomina curado, siendo una técnica usada de manera ancestral hasta nuestros días.

Redacción Intercultural (2018) afirma que:

Antes de estrenar la olla es necesario practicarles el curado, esta técnica se denomina “*arishca*” en Kichwa<sup>1</sup>. Esto con el objetivo de que se conserven por más tiempo, no se partan y no sean lentas. Nydia Vásquez, experta en la cocina morlaca, sabe de estas técnicas que aprendió desde su niñez. Explicó que este método consiste en colocar la olla al fuego hasta que se caliente bien y luego se coloca agua hirviendo adentro; ‘otra técnica es la de quemado, que consiste en dejarla al fuego sin colocar nada’. Una variante de esta forma y que se utiliza en las provincias del norte del país, como Carchi e Imbabura, consiste en colocar la olla al fuego con un pedazo de carbón dentro hasta que se ponga al rojo vivo, en ese momento se coloca el agua hirviendo para enjuagarla. (párr. 21-25)

El uso adecuado de los procesos de curado no solo permite una mayor duración del utensilio, también elimina residuos e higieniza en su proceso permitiendo un uso adecuado y de mayor confianza.

---

<sup>1</sup> Idioma de los pueblos originarios de territorio donde es actualmente Ecuador.

## **4.4 MARCO CONCEPTUAL**

### **4.4.1 Museo**

Un museo es una institución cultural dedicada a la preservación, investigación, exhibición y educación sobre diversas formas de patrimonio cultural, histórico, artístico, científico o natural. Estas instituciones cumplen un papel fundamental en la sociedad al proporcionar un espacio para la conservación y divulgación de objetos, obras de arte, artefactos, documentos y otros elementos significativos que representan la herencia cultura de una comunidad o del mundo en general. Los museos también cumplen una función educativa al ofrecer programas y actividades que fomentan al aprendizaje, el conocimiento y la apreciación del patrimonio y la cultura. (Patrimonio Mundial, 2017)

Desde épocas ancestrales hasta la presente, los museos han sido testigos mudos de la evolución de la humanidad. Cada objeto, cada artefacto y cada documento que resguardan, cuenta la historia de una civilización, un pueblo o una disciplina científica específica. Estas instituciones venerables trascienden fronteras y conectan a la humanidad en una danza inmortal de conocimiento y sabiduría.

#### **4.4.1.1 Museo de sitio**

Un museo de sitio se crea para preservar, proteger y conservar los objetos, estructuras y hallazgos arqueológicos o históricos encontrados en el sitio en el que está ubicado. Meunier & Vannier (2017) dicen esto asegura que el patrimonio cultural y la historia asociada con el lugar se mantengan para las generaciones futuras. Estos museos desempeñan un papel fundamental en la educación y la divulgación, ya que brindan información sobre la historia del sitio, las personas que lo habitaron y los eventos que ocurrieron allí. Pueden dirigirse a visitantes de todas las edades, desde estudiantes hasta turistas interesados.

Al estar ubicados en la comunidad La Rinconada, el museo de sitio tiene una conexión directa con su entorno. Esto permite a los visitantes comprender mejor cómo el lugar histórico o arqueológico se relaciona con su contexto geográfico y cultural más amplio.

#### **4.4.2 Malta Huasi**

En las tierras altas de los Andes, entre susurros de historia y tradiciones ancestrales, emerge un nombre que encierra en sí mismo la riqueza de la cultura y el legado. Malta: Se refiere a la “vasija” sagrada en cuestión. El término "malta" puede estar relacionado con la idea de fermentación y procesos que involucran la preparación de bebidas como la chicha.

Huasi: "Huasi" en Kichwa significa "casa", un idioma indígena ampliamente hablado en la región andina de América del Sur. El término "Malta Huasi" se traduce como "casa de vasija", lo que sugiere que la vasija sagrada tenía una conexión significativa con la comunidad o el hogar. (Chuquin, 2023) entretejiendo estas dos palabras, "Malta Huasi", se descubre una conexión profunda y simbólica, donde la vasija trasciende su función física para convertirse en un guardián de historias, un lazo entre el pasado y el presente.

#### **4.4.3 Saberes ancestrales**

A lo largo de la historia de la humanidad, las culturas y comunidades han acumulado un tesoro invaluable de conocimientos y prácticas que han sido transmitidos de generación en generación. Según (Carvalho, 2015) estos conocimientos, conocidos como "saberes ancestrales", representan la sabiduría acumulada a lo largo de siglos y a menudo están estrechamente entrelazados con la historia, la identidad y la cosmovisión de grupos culturales específicos. Los saberes ancestrales abordan una amplia gama de aspectos de la vida, desde la relación con la naturaleza hasta la medicina tradicional, la artesanía, la agricultura y la espiritualidad. Estos saberes no solo son un legado cultural, sino también una fuente de inspiración y orientación en la búsqueda de un equilibrio sostenible entre el ser humano y su entorno.

Estos conocimientos son considerados valiosos porque a menudo representan una sabiduría acumulada a lo largo de muchas generaciones y están adaptados a las condiciones locales y ambientales específicas. Además, los saberes ancestrales a menudo incluyen prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, lo que los hace relevantes en el contexto actual de la conservación y la búsqueda de formas de vida más equilibradas con la naturaleza.

Es importante destacar que los saberes ancestrales pueden variar significativamente de una cultura a otra y de una región a otra, reflejando la diversidad y riqueza del conocimiento humano a lo largo del tiempo.

#### **4.4.4 Patrimonio alimentario**

El patrimonio alimentario de los pueblos es el resultado de un largo proceso que se remonta a la revolución agrícola. Cada región tiene sus propios platos tradicionales que reflejan su cultura, historia y tradiciones únicas. Según Crespián (2020) comenta que:

El patrimonio alimentario de los pueblos se ha ido construyendo a partir de la revolución agrícola, que llevó al hombre no solo a domesticar las plantas, sino a crear una serie de tecnologías para la elaboración de la comida, que en ese proceso de repetición, apropiación, innovación y aceptación de los grupos familiares y comunitarios fue transformándose, hasta constituirse en lo que hoy se suele denominar platos tradicionales o emblemáticos de la comida de una región, reconocidos por los habitantes como únicos, especiales, parte de su pasado, ya que ellos guardan una memoria un tanto afectiva en relación con la práctica simbólica de esa comida que los particulariza, por lo que adquieren una dimensión simbólica – identitaria. (párr.7)

Hoy por hoy se tiene la facultad de obtener productos de manera doméstica y que son de uso cotidiano, todo esto provocado por los diferentes cambios surgidos a través del tiempo, ya sea por las conquistas o por herencia de conocimientos, pero proceso que permite evitar una desaparición de este tipo de procesos alimenticios.

#### **4.4.5 Patrimonio cultural**

Los procesos generaron grandes cambios a nivel mundial, no solo en la parte industrial y económica, también en lo social, cultural y gran parte del patrimonio de territorios que tuvieron a bien llevar las vivencias de cada región, aprendidas de generaciones, voces de

abuelos y familiares que mantenían el legado a pesar de las inclemencias del desarrollo, pueda que no se haya variado en momento su esencia pero la firmeza de los abuelos evitó en su mayor parte la desaparición total de una cultura gastronómica de generaciones. Según Pérez & Cisneros (s.f.) describieron que:

El patrimonio es herencia de las civilizaciones pasadas, cultura heredada y transmitida de generación en generación que da identidad propia a cada región. Cultura cuya evolución fue marcada en su momento por situaciones sociales, situaciones económicas, situaciones políticas, situaciones demográficas, entre otras, moldeando de manera fina y discreta el actuar de la sociedad que sin planearlo ni evitarlo, marcó historia y fortaleció la cultura. (p. 99)

Este tipo de situación no solo marca en el desarrollo cultural de una época, también genera expectativas de tiempo convirtiéndose en punto de análisis de cada situación y sus posibles repercusiones para nuevas investigaciones.

#### **4.4.6 Cultura**

La cultura tiene diferentes maneras de relacionarse dependiendo del contexto. Bericat (2017) afirma que: “La cultura se ha definido de múltiples maneras. Aquí destacamos sus tres conceptos esenciales: como modo de vida, como universo simbólico y como virtud” (p. 125). Por otra parte, Páez & Zubieta (s.f.) afirman que: “La cultura se puede definir como adaptaciones de vida, el cual se basa en los patrones comúnmente adquiridos de pensamiento, sentimiento y acción” (p. 1). En otras palabras, la cultura es aquella que comprende distintos estilos de vida. Dado que, se determina una cosmovisión más amplia en aspectos socioculturales de la época que mantiene sus líneas arraigadas hasta la actualidad.

#### **4.4.7 Alimentación**

El consumo de alimentos es una vivencia cultural que se relaciona a distintas dimensiones de la actividad humana, dado que está relacionada con componentes de la naturaleza ecológicos, biológicos, médicos, económicos, ideológicos y socioculturales; pero en un

sentido amplio este fenómeno es definido como “una representación de la cultura, que revela una concepción particular del mundo, en el que dos universos, naturaleza y cultura, se implican” (Unigarro, 2015, p. 22). Por lo tanto, se concluye que la alimentación va de la mano con diferentes elementos.

Se puede decir que, para la elaboración de preparaciones culinarias no solo influye un factor, sino varios a la hora de preparar.

Como parte del patrimonio cultural ecuatoriano, se incluye tanto la cocina como el alimento, así como también el proceso en que se integran ambos, por ello el patrón de alimentos que emplea el ecuatoriano en la cocina es indispensable para la comprensión de la proyección de una tradición de platos típicos en el país. (Orellana & Armijos, 2019, p. 10)

La importancia en los alimentos y el uso de la materia prima está vinculada entre sí, siendo de notoria importancia su proceso creativo generando identidad en el sabor, puesto que se emplean productos de su entorno.

#### **4.4.8 Gastronomía**

Según Brito & Botelho (2017) la preparación y presentación de alimentos de manera atractiva y apetitosa es considerada tanto un arte como una ciencia, lo que constituye el campo de la gastronomía. Este campo de estudio examina las relaciones entre los seres humanos, la alimentación y el entorno cultural en el que se desenvuelven. La gastronomía no solo implica la realización de platillos, sino también la selección de ingredientes, la presentación y la experiencia sensorial que se genera al consumirlos. La gastronomía es un elemento fundamental en la cultura de un lugar y puede influir en la decisión de turistas visitando una región en particular. Asimismo, la gastronomía comprende la ciencia que estudia el impacto de los alimentos en la salud y el bienestar humano.

#### **4.4.9 Cocina**

La cocina es una expresión artística que se ha desarrollado a lo largo de la historia y se ha convertido en un elemento fundamental de la cultura y la identidad de los pueblos. Es el resultado de la interacción de diversos factores sociales, económicos, geográficos y culturales que han dado lugar a una diversidad de técnicas, ingredientes y estilos culinarios.

La cocina se puede definir como el arte de preparar los alimentos de manera creativa, utilizando técnicas, herramientas e ingredientes adecuados para obtener platos sabrosos y atractivos que satisfagan las necesidades nutricionales y gustativas de las personas (Ansón, 2018).

Es el resultado de la interacción de diversos factores sociales, económicos, geográficos y culturales que han dado lugar a una diversidad de técnicas, ingredientes y estilos culinarios. En este sentido, la cocina no solo es una actividad necesaria para la humanidad sino también una expresión cultural y una forma de experimentación y creatividad. De esta manera, la cocina representa una manifestación de la riqueza y diversidad gastronómica, que es capaz de deleitar los sentidos.

#### **4.4.10 Cocina ecuatoriana**

La cocina ecuatoriana se revela como una expresión culinaria rica y diversa, cautivando los sentidos y transportando a quienes la disfrutan a un viaje lleno de autenticidad y sabor. Con una ubicación privilegiada en la parte occidental de América del Sur, en el Ecuador alberga una sorprendente variedad de ecosistemas y climas, que se traducen en una abundancia de ingredientes frescos y exquisitos. Desde las cálidas tierras bajas amazónicas hasta las alturas majestuosas de los Andes, y las costas bañadas por el Pacífico, cada región del país aporta su propia contribución a la paleta gastronómica ecuatoriana.

La cocina ecuatoriana es una expresión culinaria rica y diversa que refleja la geografía y la cultura del Ecuador. Este país sudamericano cuenta con una amplia variedad de ingredientes frescos y tradiciones culinarias que se han transmitido a lo largo de generaciones. La cocina ecuatoriana se caracteriza por su uso de productos locales, como frutas tropicales, verduras,

mariscos y carnes, que se combinan con sabores autóctonos y técnicas culinarias indígenas, españolas y africanas. (Ministerio de Turismo , 2013)

No obstante, lo que hace que la cocina de este país sea verdaderamente especial es la forma en que se fusionan las raíces indígenas ancestrales con las influencias culinarias traídas por los colonizadores españoles y los africanos esclavizados. Esta mezcla de culturas ha dado lugar a una rica diversidad de técnicas y sabores únicos que se entrelazan en platos emblemáticos de la cocina ecuatoriana.

#### **4.4.11 Cocina tradicional ecuatoriana**

A través de generaciones, la cocina tradicional ecuatoriana ha sido el lienzo donde se han plasmado las tradiciones, costumbres y valores de las distintas comunidades que habitan en este territorio. Desde la sierra hasta la costa y la región amazónica, cada zona geográfica ha aportado su toque único a la gastronomía ecuatoriana, enriqueciéndose con una variedad de ingredientes y técnicas de cocción.

De tal manera Pazos (2010) menciona lo siguiente:

Propongo que la comida tradicional posee tres rasgos fundamentales: a) es una comida que tiene antecedentes remotos; b) está sujeta a un territorio o una región determinada; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de este territorio; y, c) son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo. Asimismo, es una comida que está viva; es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume.

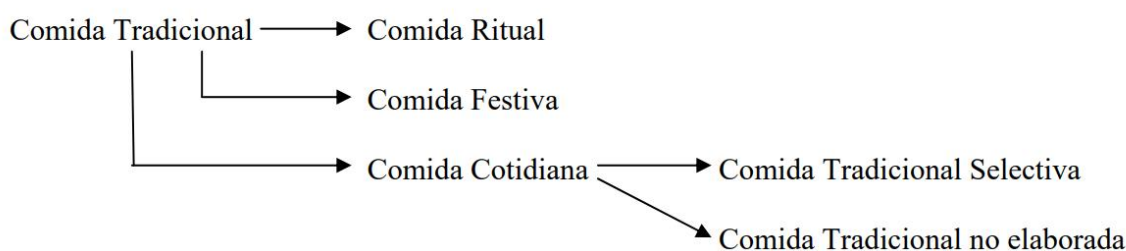
La comida tradicional se destaca por tener una historia y origen que se remonta a tiempos lejanos. Estos platos han sido preparados y disfrutados durante generaciones, lo que implica que están arraigados en la cultura y la memoria colectiva de una comunidad. La antigüedad de estas preparaciones aporta un sentido de identidad y continuidad, ya que conecta a las personas con sus antepasados y sus formas de vida.

#### 4.4.11.1 Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador

De la misma manera cabe mencionar que existe una clasificación de la comida tradicional, lo cual está en la figura (1) llamada clasificación de la comida tradicional en el Ecuador.

#### Figura 1

*Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador*



*Nota: Tomado de Pazos, S. F. (2010). Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador*

Se evidencia que la gastronomía engloba múltiples aspectos de su origen, lo que implica que la cocina tiene un enfoque general para representar una cultura, conocimientos y tradiciones que encuentran expresión en las preparaciones culinarias propias de una región.

#### 4.4.12 Utensilios de barro

Tras la ingesta de los alimentos, es crucial prestar atención a la elección de los recipientes utilizados para cocinar. El uso de recipientes de barro es altamente recomendado, es recomendable utilizar ollas de barro sin esmalte para evitar la posible presencia de plomo. Si el recipiente de cocción este hecho de arcilla sería aún más beneficioso, el cual permitiría que los alimentos absorban sus propiedades sin causar daño.

Todo esto se detalla mejor manera en la siguiente figura (2), en donde se explica los recipientes de barro y su función.

**Figura 2**

*Recipientes de barro para cocción y bebidas*

RECIPIENTE	NOMBRE	FUNCIÓN
	Pucheros y marmitas	Vasija empleada para la cocción de alimentos
	Cántaro	Usado para la elaboración y fermentado de la chicha.
	Callana	Vasija plana no muy profunda de forma redondeada, usada principalmente para tostar grano y azar tortillas.
	Pondo	Vasija usada principalmente para trasportar agua, además guardar granos y bebidas.

*Nota. Tomado de Orellana & Armijos (2019). Estudio y diseño de un prototipo de olla de barro, para las cocinas a inducción.*

#### **4.4.13 Alfarería**

La alfarería es una forma de arte de artesanías que se centra en la creación y manipulación de objetos hechos de arcilla o cerámica cocida; esta actividad implica el proceso de dar forma a la arcilla, ya sea a mano o utilizando herramientas como el torno de alfarero y luego cocerla a altas temperaturas en un horno. Según (Navarro, 2016) la palabra alfarería proviene del árabe *alfahar*, que se traduce como "la arcilla" o "la cerámica", tanto los términos alfarería como cerámica se utilizan indistintamente para describir esta actividad; su objetivo principal es la creación de utensilios que pueden ser utilizados para la cocción de productos, almacenamiento de alimentos o con fines decorativos.

A lo largo de la historia, la alfarería ha desempeñado un papel esencial en diversas culturas, contribuyendo tanto a la utilidad cotidiana como a la expresión artística. En la actualidad, la alfarería continúa siendo una disciplina apreciada que combina habilidades técnicas con la creatividad, ofreciendo una amplia gama de posibilidades para la creación de objetos únicos y funcionales.

#### **4.4.14 Recipiente ancestral**

Existen diferentes recipientes que fueron de uso cotidiano en algunas culturas, pero se destacaban algunos mayormente. Entre los más utilizados en la preparación y conservación de alimentos, como la olla de barro, las vasijas, las cazuelas y el horno, tinajas de destilar, cucharones, entre otros. La particularidad de estos utensilios radica en su capacidad para mantener el calor de los alimentos y conservar sus sabores.

Estos recipientes eran elaborados por alfareros a partir de técnicas ancestrales, y eran utilizados tanto para mesa como para fuego, destacando las ollas, coberteras, cazuelas de diferentes tamaños y pucheros. (Orellana & Armijos, 2019), quizá el sabor de las características de los productos estaba ligados a su forma y elaboración, estos recipientes tienen características únicas que contribuyen a la preparación de alimentos sabrosos y ancestrales.

#### **4.4.15 Barro**

Técnicamente el barro no es una arcilla, a pesar de que la contenga en elevados niveles. Salgado (2017)” La partícula del barro o limo es mucho más grande que la de una verdadera arcilla. Además, los barros siempre aparecen mezclados con impurezas que actúan como anti plásticos y pueden llegar a porcentajes elevadísimos” (pp. 5-6). El barro la principal materia prima para este tipo de elaboraciones, dado que, su uso está enfocado en la búsqueda del más adecuado puesto que existen gran variedad del mismo, quizá para nuestros ancestros era de crucial importancia el determinar cuál era de mejor uso, en la actualidad se puede establecer a través de estudios y enfatizar en aquel que permita obtener un mejor resultado.

#### **4.4.16 Elaboración de utensilios de barro**

El uso de productos de la tierra era para nuestros ancestros de crucial importancia, teniendo en cuenta el lugar de procedencia y su material en la actualidad se puede determinar su época y su proceso de elaboración. Según Editorial Azeta S.A., (2011) comenta que:

La olla de barro es una olla elaborada en cerámica a la que se ha dado forma mediante técnicas de alfarería. El barro suele estar cocido en un horno entre los 1000 y 1100°C. El material básico de estas ollas es la arcilla, capaz de conservar indefinidamente, una vez cocida, la forma que se le dio. En Japón se hallaron vasijas de barro de una antigüedad calculada en 12.000 años. Se utilizan para la elaboración de comidas tradicionales, generalmente para la preparación de alimentos de una forma lenta, como los guisos de legumbres y estofados de carne y verduras, que necesitan de 2 a 3 horas de cocción. (párr.2)

Encontrar estos vestigios culturales genera gran inquietud en el proceso en torno a la mesa, puesto que fueron elementos elaborados para traspasar el tiempo y aún conservar sus cualidades, las inquietudes que se trazan en torno a ello permite tener un punto de partida para un nuevo camino de conocimientos.

La variabilidad en la composición de la arcilla depende de su origen, pero principalmente se puede identificar ciertos materiales presentes en su composición. Según Cireres (2012) están presentes:

- ✓ Sílice (es el segundo mineral más importante del cuerpo humano)
- ✓ Aluminio (no todas las arcillas lo contienen)
- ✓ Hierro
- ✓ Titanio
- ✓ Calcio
- ✓ Sodio y potasio
- ✓ Magnesio

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

Hubo avances representativos que marcaron un cambio significativo en la producción de cerámica, fusionando la tradición cañari con las influencias europeas. Herrera (2017) comenta que: Las manos expertas de nuestros antepasados Cañari dieron origen a una técnica reconocida y rústica de fabricación de piezas llamada ‘el golpeado’, que consistía en dar forma a las piezas mediante golpes con una piedra lisa y después secarlas. Esta técnica todavía se practica en algunas zonas como Jatumpamba y Nabón.

Después de la conquista española, surgieron nuevas técnicas de fabricación, como el uso del torno accionado por los pies, y el vidriado, que se lograba con el uso de óxido de plomo para dar brillo a las piezas. El aprendizaje de los antepasados a través de las vivencias culturales permite según la investigación, el uso de materiales y técnicas que motivaron a establecer en sus territorios un proceso minucioso en la creación de recipientes apropiados para las cocinas de la época.

#### 4.4.17 Elaboración de utensilios de barro de la comunidad La Rinconada

La técnica ancestral para la elaboración de utensilios de barro se explicará en la siguiente tabla (1) paso a paso. Para ello se tomó fotografías de la forma de realizar de la Señora María Transito Carlosama que actualmente realiza estos utensilios.

**Tabla 1**

*Proceso de elaboración de los utensilios de barro*

Fotografía	Descripción
	<p>En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.</p>
	<p>Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante.</p>
	<p>El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una</p>



superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con un plástico para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque.

Transcurridos los 20 días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *gugua rumy* en kichwa.

El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río.

Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.



Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados uno tras otro.

Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos.



Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana.



---

#### 4.4.18 Curado

Para poder obtener un resultado apropiado en cuanto al uso y su duración era necesario llevarla a un proceso conocido como curado que permite impermeabilizar el producto final permitiendo que se prolongue la vida de la elaboración facilite su posterior uso, técnica usada de forma artesanal pero que dio paso a la creación de diferentes orfebrerías de la época. Según Herrera (2017) comenta que: Aún hoy, entre los conocedores de la cultura popular, se emplea la expresión ‘hacer arishca’ como un método para curar las piezas de barro y hacerlas impermeables antes de su primer uso.

Algunos optan por calentarlas a temperaturas muy altas y luego rociarles con agua, mientras que otros las calientan y las frotan con cáscaras de plátano o las exponen al calor de la leche. Estas son algunas de las manifestaciones más importantes de este procedimiento que, sin duda, forma parte integral del proceso de preparación de las piezas de barro. El empleo de las técnicas apropiadas para que el material cumpla con su ejecución es quizá una de las facultades implícitas que permiten la duración a través del tiempo, lo minuciosos que eran en su elaboración y la calidad del terminado permitió tener un acercamiento en la actualidad de su cultura.

#### **4.4.19 INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)**

El patrimonio cultural es un legado invaluable para la humanidad, que incluye obras de arte, objetos históricos, monumentos, sitios arqueológicos y otras manifestaciones culturales y las tradiciones transmitidas de generación en generación, componen el tejido íntimo de lo que es la sociedad.

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural – INPC es una entidad del sector público con ámbito nacional, encargado de investigar y ejercer el control técnico de acuerdo a la política pública emitida por el ente rector de la cultura y el patrimonio, para la preservación, conservación, apropiación, y uso adecuado del patrimonio material e inmaterial. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2021, párr.1)

Reconocer y valorar esta herencia cultural es una responsabilidad compartida, y el INPC se rige como el vigilante comprometido en asegurar que las futuras generaciones puedan disfrutar y aprender de nuestro legado. En el desarrollo de sus funciones, el INPC dedica sus esfuerzos a la preservación y conservación del patrimonio, asegurando su adecuado uso y apropiación por parte de la sociedad.

#### **4.4.20 Comunidad La Rinconada - Ubicación geográfica**

La comunidad de La Rinconada se encuentra en el interior de la parroquia rural de Angochagua, la cual está ubicada en el cantón Ibarra. Esta localidad se sitúa a una distancia

de 10,30 km de la capital provincial y se puede ubicar geográficamente en las coordenadas 026.589 de latitud norte y 825.385 de longitud este.

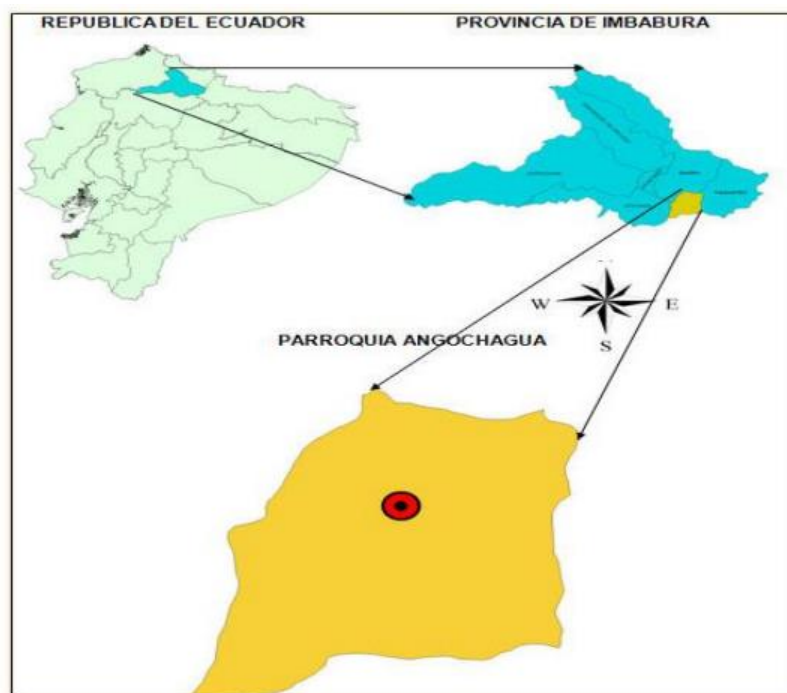
En su mayoría, la población de esta comunidad está compuesta por habitantes indígenas. La comunidad está situada al sureste de la ciudad de Ibarra, aproximadamente a unos 30 minutos de distancia. Su altitud es de 3.645 metros sobre el nivel del mar. Su topografía es irregular debido a la presencia de afiladas montañas y cuchillas montañosas empinadas. Esta zona forma parte de la cordillera Occidental o Real, que tiene su inicio en el nudo de Mojanda Cajas. Además, los ríos Tahuando, Chamachán y Chota tienen su origen en las estribaciones de esta cordillera. (Cercado, 2014) la región está rodeada por imponentes montañas como el Cubilche, el Cunru y el Gallo Rumi, desde las cuales se puede disfrutar de una impresionante vista del majestuoso nevado Imbabura.

En cuanto a los límites de la comunidad de La Rinconada, son los siguientes:

- Al norte limita con la parroquia La Esperanza.
- Al sur limita con las comunidades de Angochagua y Zuleta.
- Al este limita con la comunidad La Magdalena.
- Al oeste limita con la Parroquia Mariano Acosta

### Figura 3

*Ubicación de la parroquia de Angochagua*



Nota. Tomado de Municipio de Ibarra, (2021). Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra.

<https://www.ibarra.gob.ec/site/>

#### 4.5 MARCO LEGAL

En esta investigación se refleja las bases legales que se establecen en la indagación, en lo cual hay normas necesarias dentro del mismo: Constitución de la República del Ecuador y Ley Orgánica de Cultura, por lo que son entidades importantes para contribuir con el progreso de actividades tradicionales.

En primer lugar, se toma la Constitución de la República del Ecuador. Este artículo da a conocer el derecho a las personas a formar y resguardar su identidad cultural, y tener la capacidad de tomar decisiones sobre su pertenencia a distintas comunidades culturales. Se enfatiza en lo valioso de la libertad estética, el acceso a la memoria histórica y la conservación del patrimonio cultural.

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la constitución. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Art. 21, título II Derechos, capítulo segundo que habla sobre derechos del buen vivir, sección cuarta sobre cultura y ciencia, p 15)

Por lo tanto, este artículo destaca la importancia de la cultura en la sociedad actual, reconociendo los derechos individuales y colectivos relacionados con la identidad cultural es así, que este artículo busca proteger y promover la cultura.

La creación de una serie de derechos que buscan proteger y reforzar la identidad cultural y el modo de vida de las comunidades mediante el uso de instrumentos internacionales y la constitución, incluyendo convenios y declaraciones. Asimismo, se destaca la importancia de la preservación de las tierras y territorios ancestrales.

Los derechos colectivos de las comunas, pueblos, comunidades y nacionalidades indígenas serán reconocidos y protegidos de acuerdo con la constitución y los acuerdos, tratados, declaraciones y otros instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.
5. Mantener la posesión de las tierras y territorios ancestrales y obtener su adjudicación gratuita.
12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnología y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contiene la diversidad biológica y la agrobiodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional,

con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistema dentro de su territorio; el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y flora [...]. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Art. 57, título II Derechos, el capítulo cuarto que habla sobre Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades, p. 26))

Por consiguiente, estos derechos buscan fundamentalmente salvaguardar la identidad cultural, modo de organización de las comunidades y las tradiciones ancestrales, el cual implica valorar y respaldar la riqueza cultural y el legado ancestral de estas.

Implica el reconocimiento y respeto de los derechos en relación con su participación cultural, la libertad de expresión cultural, al acceso a la cultura, y otros aspectos que promueven una sociedad culturalmente inclusiva y equitativa.

El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, Art. 377, título VII Régimen del buen vivir, capítulo primero que habla de Inclusión y equidad, sección quinta, sobre cultura, p. 115)

Este sistema se enfoca en fomentar la creación artística, así como facilitar la producción, disfrute de bienes, difusión y servicios culturales. Además, se subraya la importancia de proteger la memoria social y el patrimonio cultural como parte integral.

En segundo lugar, se tomó la Ley Orgánica de Cultura, el cual garantiza los derechos culturales de las personas y protege la integridad cultural de los pueblos y comunidades indígenas en Ecuador.

La ley orgánica de cultura establece la importancia y protección del patrimonio cultural nacional, incluyendo manifestaciones culturales. Se establece la necesidad de preservar y

promover estos elementos como parte del patrimonio cultural nacional, y se enfoca en proteger los derechos de conocimientos tradicionales.

Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes: a) Tradiciones y expresiones orales: La cosmovisión, lenguas, creencias, conocimientos sabidurías, tradiciones, formas de vida, formas de expresión y tradición oral, usos, costumbres, ritos, fiestas, representaciones y expresiones espirituales;

b) Usos sociales rituales y actos festivos: formas de celebración y festividades, ceremonias, juegos tradicionales y otras expresiones lúdicas; c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias; d) Manifestaciones creativas que se sustentan en una fuerte interacción social y se transmiten, por igual de generación en generación; y, e) Técnicas artesanales tradicionales.

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes. Las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, pueblo afroecuatoriano, pueblo montubio y otros que sean reconocidos en esa condición deberán ser informados por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, cuando autorice la realización de investigaciones antropológicas sobre sus culturas a personas e instituciones nacionales o extranjeras. Estos estudios o investigaciones no implican la posibilidad de apropiarse de los derechos de conocimientos tradicionales, conocimientos tradicionales asociados a recursos genéticos, o recursos genéticos. (Ley Orgánica de Cultura, 2016, Art. 80, capítulo 8



que habla Del Régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial, p. 19-20)

Con este artículo se argumenta que no solo busca proteger y reconocer las manifestaciones culturales como parte del patrimonio cultural intangible o inmaterial, sino también abarca diversas categorías como tradiciones orales, conocimientos relacionados con la naturaleza, manifestaciones creativas y técnicas artesanales. Además, se destaca la importancia del patrimonio alimentario gastronómico. Se establece la necesidad de informar y proteger los derechos de las comunidades y pueblos cuando se realicen investigaciones, el cual no deben apropiarse de los conocimientos tradicionales.

Finalmente, este trabajo utiliza las fichas validadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural el cual tiene el objetivo de preservar, conservar y promover el patrimonio material e inmaterial. Esta ficha se observa en la figura (4) denominada ficha de inventario.

**Figura 4**

*Ficha de inventario*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 <b>INPC</b> INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>				CÓDIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>				
Provincia:		Cantón:		
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural
Localidad:				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)	Z (Altitud)	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>				
Descripción de la fotografía:				
Código fotográfico:				
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
		D1		
		D2		
Grupo Social		Lengua (s)		
		L1		
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		

Breve reseña				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual			
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
	Local			
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Productos</b>		<b>Descripción del producto</b>	<b>Uso</b>	<b>Detalle del uso</b>
<b>P1</b>				
<b>Técnica</b>				
<b>T1</b>				
<b>Materiales</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>M1</b>				
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>H1</b>				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Dirección</b>
Individuos				
Colectividades				
Instituciones				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta			
	Media			
	Baja			
<b>Problemática</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b>				
<b>Inventariado por:</b>		<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b>				

Nota: Tomado de INPC (2014). *Instructivo para fichas de registro e inventario de bienes arqueológicos*. (pp.183-185).

<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-registro-e-inventario-de-bienes-arqueologicos/>

## **5. MATERIALES Y MÉTODOS. -**

Esta investigación especifica la metodología trazada para conseguir como tal el segundo Objetivo específico que es. Caracterizar los utensilios elaborados a base de barro del museo Malta Huasi a través de fichas validadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC); el presente trabajo se llevó a cabo en la parroquia de Angochagua, provincia de Imbabura/ muestra; el marco temporal comprende los meses de mayo a agosto del 2023.

### **5.1 Alcance y enfoque de la investigación**

Esta investigación se considera básica con un enfoque mixto, puesto que recoge, analiza y gestiona datos cuali-cuantativos, con el fin de construir la propuesta el cual es; Reconocer la importancia de los utensilios del museo Malta Huasi mediante una exhibición y degustación.

### **5.2 Tipos de investigación**

La metodología que se aplicó es la investigación explicativa busca ampliar el conocimiento de un tema que se desconoce o se tiene poco conocimiento. Se enfoca en detalles para realizar un conocimiento más amplio del fenómeno en cuestión, permitiendo enfocarse de una manera más detallada los aspectos específicos. Arias (2020) a través de su enfoque minucioso, esta metodología permite explorar los aspectos específicos de un fenómeno, llevando a un mayor nivel de comprensión. Al seguir esta ruta de investigación, se logra desvelar los matices y las complejidades subyacentes, contribuyendo así a un panorama más completo y profundo del tema en cuestión.

### **5.3 Métodos**

#### **5.3.1 Histórico-comparativo**

La investigación histórica es una disciplina vital en la búsqueda constante de comprender el pasado y su influencia en el presente. A lo largo de los años, ha evolucionado y se ha perfeccionado, dando lugar a métodos rigurosos que permiten analizar y comparar datos y

eventos históricos con el fin de identificar patrones y tendencias significativas. Uno de estos métodos, ampliamente utilizado en el ámbito académico, es la investigación histórica, una herramienta esencial para desentrañar las complejidades de la historia humana. Según el Diccionario filosófico (2015) es un proceso de investigación que analiza y compara los datos y eventos históricos para establecer patrones y tendencias significativas. Este método se emplea para entender y explicar el pasado y las características culturales y sociales de diferentes grupos humanos. A medida que se profundiza en este viaje, se acerca no solo al conocimiento de nuestras raíces, sino también a una comprensión más profunda de nosotros mismos y del mundo que nos rodea.

### **5.3.2 Inductivo-Deductivo**

Este método busca obtener una comprensión más completa de la realidad a través del análisis sistemático de información teórica, por medio de la redacción del estado de arte.

### **5.3.3 Analítico-sintético**

Al examinar cuidadosamente las interrelaciones y los elementos fundamentales, se revela una comprensión más profunda de las cuestiones en juego. A través de este método se valora su capacidad para buscar y procesar información empírica, teórica y metodológica. Mediante el análisis de información, se puede descomponer en elementos esenciales relaciones con el objeto de estudio (Studocu, 2022). El presente trabajo explora cómo este enfoque metodológico permite no solo evaluar aptitudes, sino también descomponer las relaciones fundamentales en el núcleo mismo de la investigación

## **5.4 Técnicas**

### **5.4.1 Documental**

En esta técnica se revisaron fuentes secundarias (revistas, repositorios universitarios, Google académico, etc.) que sirvieron para dar más credibilidad a la investigación.

### **5.4.2 Encuesta**

Se diseñó un cuestionario el cual se aplicó a 96 personas; el mismo fue diseñado con la herramienta Google Forms él envió de esta fue mediante (WhatsApp y Messenger); así mismo se imprimió la encuesta y se realizó de manera presencial.

### **5.4.3 Entrevista**

Se diseñó un guion de entrevistas de 5 preguntas dirigidas a funcionarios públicos; 3 preguntas al jefe de Cultura de la ciudad de San Gabriel – Carchi, Ecuador; y 4 preguntas a ingeniero geólogo funcionario del Geoparque Imbabura; las entrevistas fueron de tipo semiestructuradas utilizando preguntas abiertas que permitieron recoger criterios amplios de los entrevistados. Las entrevistas fueron presenciales para ello se concertó mediante citas previas; estas fueron grabadas en audio con el consentimiento del entrevistado, la duración promedio de las entrevistas fue 15 minutos.

### **5.4.4 Observación**

La observación que se desarrolló en este estudio fue; no participante puesto que no se participó en la elaboración de utensilios de barro. Toda la información recabada con esta técnica reposa en fichas de observación.

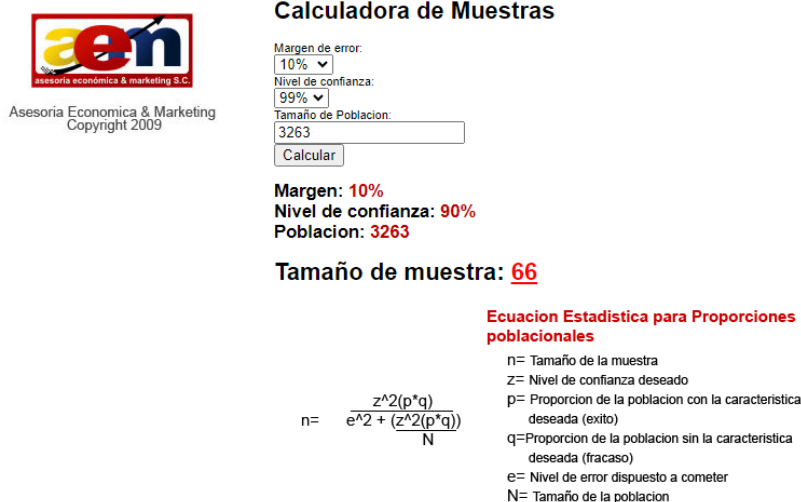
### 5.4.5 Instrumentos

- ✓ Cuestionario
- ✓ Guía de entrevista
- ✓ Ficha de observación
- ✓ Teléfono celular

### 5.5 Cálculo de la muestra

Para calcular la muestra se tomó como universo de estudio la parroquia de Angochagua. En base a esto se tomó la población de esta parroquia que son 3.263 personas, al aplicar la fórmula dio como resultado 66 encuestas; esto se detalla en la figura 5.

**Figura 5**  
*Cálculo de la muestra*



**Calculadora de Muestras**

Margen de error: 10%  
Nivel de confianza: 99%  
Tamaño de Poblacion: 3263  
Calcular

**Margen: 10%**  
**Nivel de confianza: 90%**  
**Poblacion: 3263**

**Tamaño de muestra: 66**

**Ecuacion Estadistica para Proporciones poblacionales**

$$n = \frac{z^2 \cdot p \cdot q}{e^2 + \frac{z^2 \cdot p \cdot q}{N}}$$

n= Tamaño de la muestra  
z= Nivel de confianza deseado  
p= Proporción de la población con la característica deseada (éxito)  
q= Proporción de la población sin la característica deseada (fracaso)  
e= Nivel de error dispuesto a cometer  
N= Tamaño de la población

*Nota. Tomado de Corporación AEM Asesora Económica y Marketing (2009). Calculadora de muestras.*  
[https://www.corporacionaem.com/tools/calc\\_muestras.php](https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php)

Los datos utilizados para aplicación de la muestra fueron 10% de margen de error, 99% nivel de confianza, tamaño de población 3.263.

Para determinar el tamaño de la muestra representativa, se utilizó la siguiente fórmula:

$n=$

Donde:

$n$ = representa el tamaño de la muestra.

$z$ = es el valor crítico de la distribución normal estándar correspondiente al nivel de confianza deseado.

$p$ = es la proporción estimada de la población que presenta la característica de interés.

$q$ = es el complemento de  $p$  ( $1 - p$ ).

$e$ = es el nivel de precisión deseado.

$N$ = Tamaño de la población

En este caso, se utilizó una población económicamente activa (PEA) de 3.263 habitantes en la zona geográfica seleccionada. El nivel de confianza deseado fue del 99% y una precisión del 90% en donde el margen de error es el 10%. Para calcular la muestra, se debe tener una estimación previa de la proporción ( $p$ ) de la población que conoce acerca de la alfarería.

Datos:

$N= 3.263$                        $z= 1,96$

$p= 0,5$                           $q= 0,5$

$e= 0,1$

Solución:

$n=66$

## **5.6 Procedimiento**

Para la solución de los problemas planteados en esta investigación que se resumen en: la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se

ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total. Se ha diseñado la siguiente metodología:

### **Fase 1:** Diseño de los instrumentos

Se diseñó una encuesta con 8 preguntas cerradas que fueron aplicadas de manera física y online, una parte de la encuesta fue impresa y la otra se elaboró por medio de la página de *Google forms*, misma que luego de ser terminada y aprobada se compartió el enlace por medio de redes sociales: *WhatsApp e Messenger* debido a su cómodo acceso. De esa manera se obtuvo de forma física 57 y 39 encuestas de manera online dando un total de 96 personas encuestadas.

## Figura 6

### Encuesta



Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra

Escuela de gestión en empresas turísticas y hoteleras

#### Encuesta

**Objetivo.** - La presente encuesta está dirigida a las personas conocedoras de utensilios de barro con el propósito de recabar información relevante para la: **Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi.**

#### INSTRUCCIONES:

- Lea detenidamente la pregunta antes de contestar.
- Marque con una X según corresponda su respuesta.

#### a. Género

Masculino ( )

Femenino ( )

#### b. Edad

25 a 30 años ( )

31 a 40 años ( )

41 a 50 años ( )

51 a 60 años ( )

61 o más años

c. Comunidad: \_\_\_\_\_

#### d. Ocupación:

Alfarero/a ( )

Empleado público ( )

- Empleado privado ( )
- Ama de casa ( )
- Estudiante ( )
- Emprendedor gastronómico ( )
- Emprendedor turístico ( )
- Comerciante-vendedor ( )

1. ¿Qué tiempo lleva viviendo en el sector?

- De 0 a 5 años ( )
- De 6 a 10 año ( )
- Mas de 11 años ( )
- Toda la vida ( )

2. ¿Sabía usted que Angochagua es uno de los pocos pueblos alfareros del Ecuador?

- SI ( )
- NO ( )

3. ¿Conoce usted cómo se hacen los utensilios de barro?

- SI ( )
- NO ( )

4. ¿Qué utensilios de barro usaban sus abuelitos?

- Malta ( )
- Pondo grande ( )
- Pondo mediano ( )
- Pondo pequeño ( )
- Plato sopero ( )
- Copalero ( )
- Vasija ( )
- Cazuela ( )
- Tiesto ( )
- Puño ( )

Otro \_\_\_\_\_

5. De estos utensilios, ¿Cuáles utiliza actualmente?

- Malta ( )
- Pondo grande ( )
- Pondo mediano ( )
- Pondo pequeño ( )
- Plato sopero ( )
- Copalero ( )
- Vasija ( )
- Cazuela ( )
- Tiesto ( )
- Puño ( )
- Ninguno ( )

Otro \_\_\_\_\_

6. ¿Considera usted que el sabor tiene características diferentes al prepararlas en este tipo de utensilios de barro?

- Sabor rustico ( )
- Cambia el sabor ( )
- No le encuentra cambio ( )
- Es un sabor indescriptible ( )

7. ¿Por qué ya no se usan los utensilios de barro?

- Escasez de oferta ( )
- Muy costosos ( )
- Dificiles de usar ( )
- Desconocimiento del uso ( )
- Equipos de cocina moderna ( )
- Otro \_\_\_\_\_

8. ¿Podría decir el nombre de estos utensilios? Kichwa si usted lo sabe

De igual manera se elaboró un guion de entrevista con 5 preguntas dirigidas a funcionarios públicos; 3 preguntas al jefe de Cultura de la ciudad de San Gabriel – Carchi, Ecuador; y 4 preguntas a ingeniero geólogo funcionario del Geoparque Imbabura

### **Guion de preguntas funcionarios públicos**

- ¿Desde qué tiempo conoce el proceso de la alfarería, y a través de quien obtuvo el conocimiento?
- ¿A través de quien conoció la utilización de la arcilla y que tipos de arcilla usted sabe para la elaboración de utensilios de barro?
- ¿Mencione los tipos de utensilios de barro que ha elaborado, o conoce según sus usos en la gastronomía local, diga en que son utilizados?
- ¿Qué tipos de curados se debe realizar en los utensilios de barro antes del uso en preparaciones?
- ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?

### **Guion de preguntas jefe de cultura de la ciudad de San Gabriel – Carchi, Ecuador**

- ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?
- ¿Desde qué tiempo aparecieron los utensilios de barro en nuestros pueblos y que importancia tienen en preparaciones gastronómicas?
- ¿Por qué piensa que se está perdiendo el uso de utensilios de barro en preparaciones gastronómicas, y cuáles cree que ha perdurado hasta la actualidad y por qué?

### **Guion de preguntas ingeniero geólogo funcionario del Geoparque Imbabura**

- ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?
- ¿Según su conocimiento puede comentar los tipos de arcilla utilizados del sector de Angochagua y cuál considera la más adecuada para la elaboración de utensilios de barro?
- ¿Desde su criterio personal que opina del proceso para la elaboración de utensilios de barro del museo Malta Huasi y que tan importante es la materia prima que usan en el sector?

- ¿Considera que la arcilla siempre se la va a encontrar de manera fácil, y según sus conocimientos cual es el tiempo de aprovechamiento?

Finalmente, se diseñó una ficha de observación donde se recogieron datos relevantes sobre la alfarería ancestral del museo Malta Huasi.

### Figura 7

*Ficha de observación*

UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR					
SEDE IBARRA					
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA					
<b>Ficha de observación</b>					
<b>Tema:</b> Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi					
<b>Datos generales</b>					
Provincia		Parroquia		Cód. Ficha	
Cantón		Comunidad		Fecha:	
1. Descripción					
1.1 Nombre		Otros nombres			
Foto		2. Usos			

**Fase 2:** Los instrumentos indicados anteriormente fueron validados por un docente universitario de Gastronomía.

**Fase 3:** Las encuestas fueron aplicadas a 96 personas de la parroquia de Angochagua fue diseñada mediante la aplicación de Google Forms y su enlace fue enviado por medios digitales, WhatsApp y Messenger.

Las entrevistas se elaboraron en Word y su aplicación fue de manera presencial con citas previamente programadas.

Las fichas de observación tienen datos acerca de los utensilios de barro, nombre, su uso, descripción.

## 5.7 Matriz metodológica

**Tabla 2**

*Matriz metodológica*

Tema de investigación	Objetivos específicos	Sujeto de estudio	Método	Técnica	Instrumento	Resultados
Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi	Realizar una búsqueda bibliográfica amplia acerca del papel de los utensilios y su relación con la cocina mediante un marco teórico.	Utensilios de barro. Cocina.	Histórico comparativo Inductivo-Deductivo. Analítico- sintético.	Documental	Fuentes secundarias	Marco teórico
	Caracterizar los utensilios elaborados a base de barro del museo Malta Huasi a través de fichas validadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC)	Utensilios de barro Museo Malta Huasi Fichas INPC	Histórico comparativo Inductivo-Deductivo Analítico-sintético	Encuesta Entrevista Observación (no participante)	Cuestionario Guion de entrevista Ficha de observación	Inventario de utensilios de barro en fichas del INPC
	Reconocer la importancia de los utensilios del museo Malta Huasi mediante una exhibición y degustación.	Utensilios de barro Museo Malta Huasi Exhibición y degustación	Histórico-comparativo Inductivo-deductivo Analítico-sintético	Observación participante	Fichas INPC	Documento informe final

## 6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -

En este apartado se presentan los resultados cuali-cuantitativos de la investigación. En la sección de los resultados cuantitativos se toma en cuenta la muestra de estudio que estuvo conformada por 96 encuestas en la parroquia de Angochagua. Para reflejar los datos obtenidos se utilizan gráficas de pastel, y al final de estas se realiza un análisis general de los resultados. En los datos cualitativos se realiza una narrativa de los testimonios de los 7 entrevistados, los cuales al final se presentan en forma de análisis general.

### 6.1 Resultados

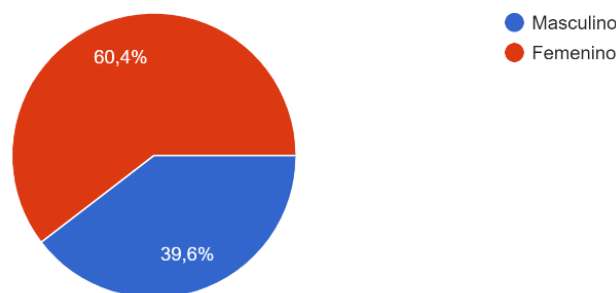
#### 6.1.1 Tabulación de las encuestas

##### Datos generales

#### Figura 8

##### Género

Género  
96 respuestas



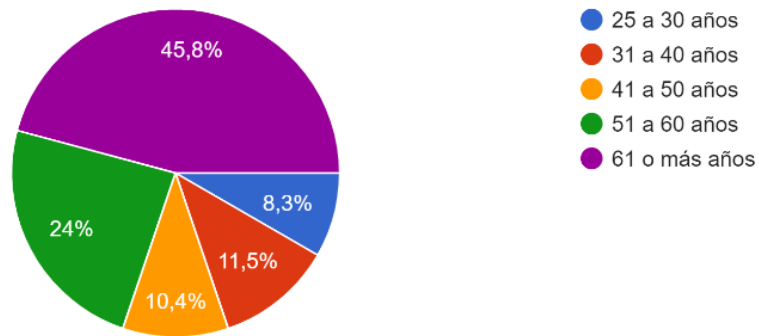
*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua  
Elaborado por: Autora de investigación*

## Figura 9

### Edad

Edad

96 respuestas



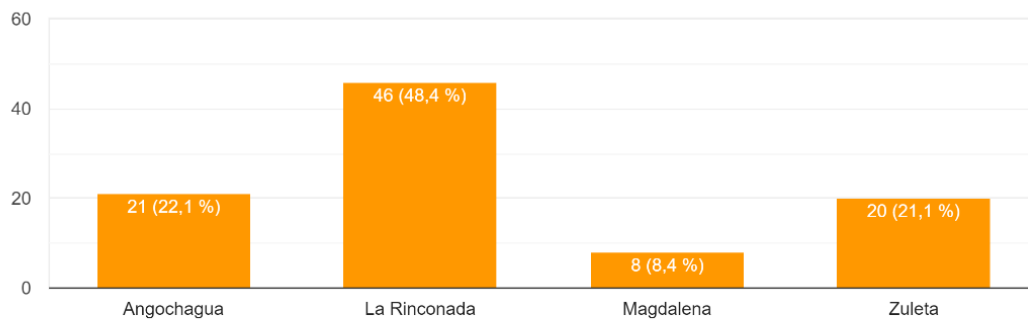
*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua  
Elaborado por: Autora de investigación*

## Figura 10

### Comunidad

Comunidad:

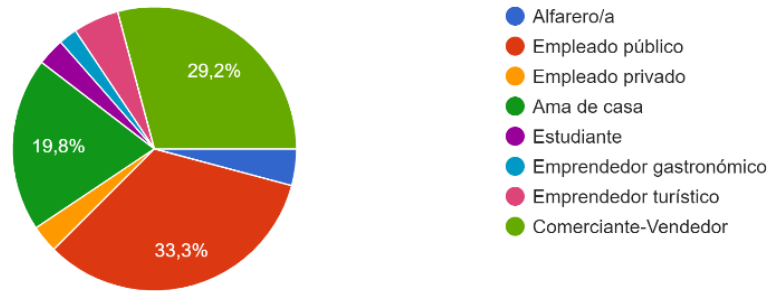
95 respuestas



*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua  
Elaborado por: Autora de investigación*

**Figura 11**  
**Ocupación**

Ocupación:  
96 respuestas



*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua*  
*Elaborado por: Autora de investigación*

## Cuestionario

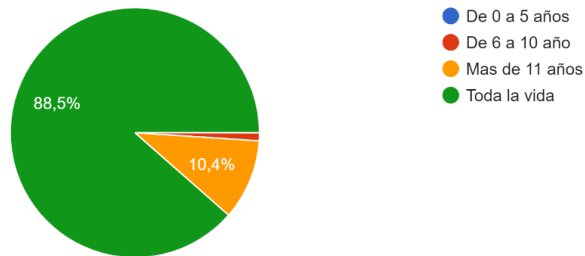
### Pregunta 1

¿Qué tiempo lleva viviendo en el sector?

#### Figura 12

*Tiempo de residencia*

1. Tiempo de residencia  
96 respuestas



*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua  
Elaborado por: Autora de investigación*

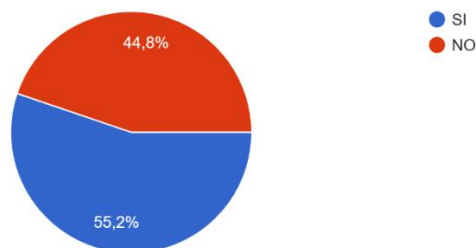
### Pregunta 2

¿Sabía usted que Angochagua es uno de los pocos pueblos alfareros del Ecuador?

#### Figura 13

*Angochagua pueblo alfarero*

2. Angochagua pueblo alfarero  
96 respuestas



*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua  
Elaborado por: Autora de investigación*

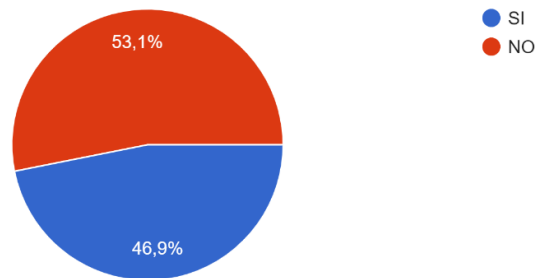
### Pregunta 3

¿Conoce usted cómo se hacen los utensilios de barro?

#### Figura 14

*Elaboración de utensilios*

3. Elaboración de utensilios  
96 respuestas



*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua  
Elaborado por: Autora de investigación*

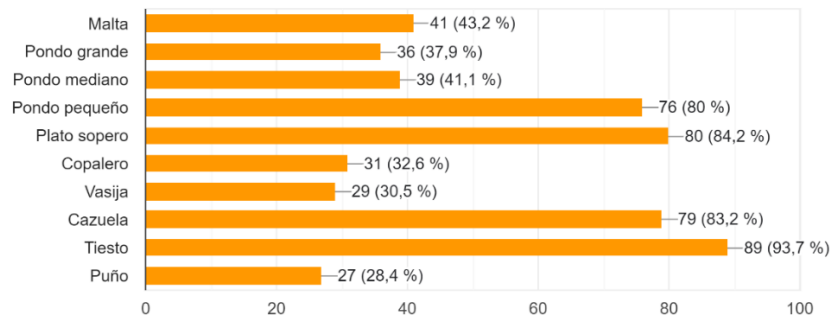
### Pregunta 4

¿Qué utensilios de barro usaban sus abuelitos?

#### Figura 15

*Uso de utensilios de barro*

4. Uso de utensilios de barro  
95 respuestas



*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua  
Elaborado por: Autora de investigación*

## Pregunta 5

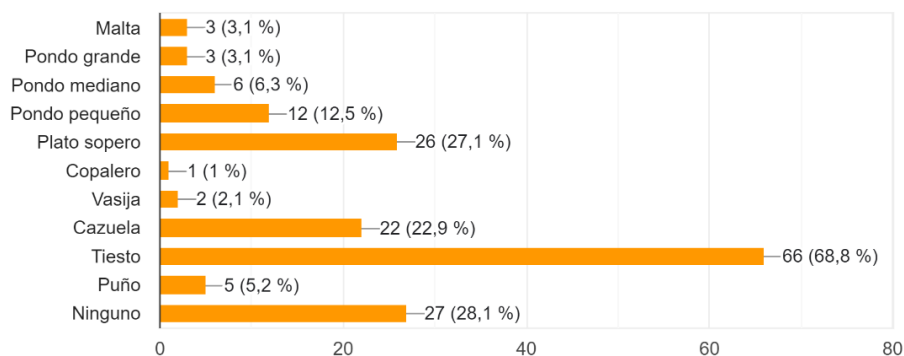
De estos utensilios, ¿Cuáles utiliza actualmente?

### Figura 16

*Uso en la actualidad*

#### 5. Uso en la actualidad

96 respuestas



*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua*

*Elaborado por: Autora de investigación*

## Pregunta 6

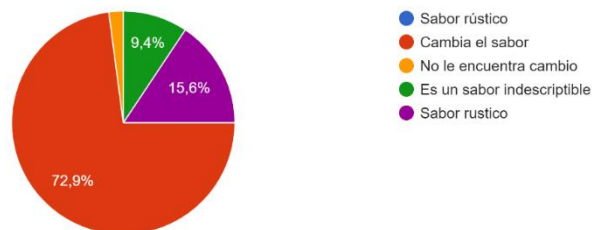
¿Considera usted que el sabor tiene características diferentes al prepararlas en este tipo de utensilios de barro?

### Figura 17

*Características del sabor*

#### 6. Características del sabor

96 respuestas



*Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua*

*Elaborado por: Autora de investigación*

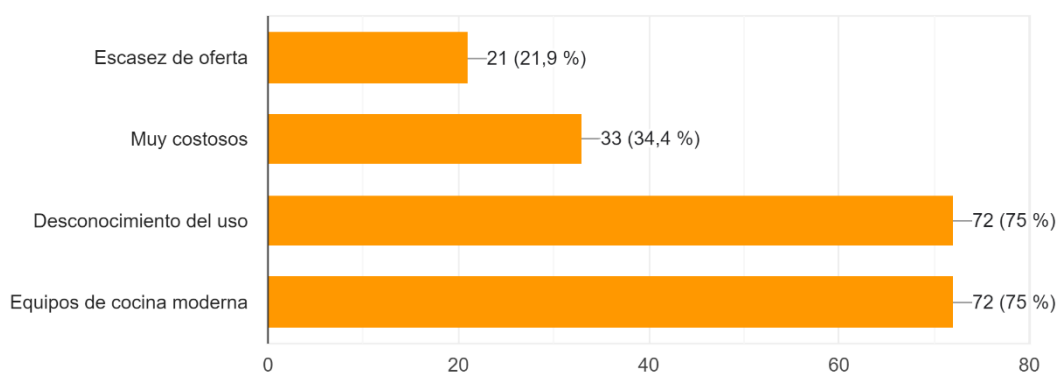
### Pregunta 7

¿Por qué ya no se usan los utensilios de barro?

**Figura 18**

¿Por qué ya no se usan?

7. ¿Por qué ya no se usan?  
96 respuestas



Fuente. Resultado de la encuesta a la población de Angochagua  
Elaborado por: Autora de investigación

### Pregunta 8

¿Podría decir el nombre de estos utensilios? Kichwa si usted lo sabe

**Figura 19**

Nombre de utensilios de barro

Nombre en español	Nombre en Kichwa
Olla pequeña	Uchuy manka
Jarrón	puyñu
Vasija pequeña	Uchuy pondo
Malta	Malta
Pondo	Ñuqaqa churani
Pondo mediano	chawpi llasayuq
Pondo pequeño	huch'uy qucha
Puño grande	Hatun Puño
Cántaro	Pitcher

Olla con orejas		Rinriyuq manka
Olla		Manka
Cazuela		Biche
Tiesto		Kallana
		Kallanakuna
Tiesto pequeño		Uchuy kallana
		Uchuy manka
Copalero		
Plato copalero cenicero		Kallanakuna
Cinalgero		
Olla cuatripode		Chusku chaki manka
		Tawa chakiyuq manka
Tinaja		Rinriyuq manka
Jarrón		Warmi manka
Vasija		Wampu
Puño		Modelo inca
Plato		Puku
Plato sopero		pukullu
		Api mikuna
Puño pequeño		Uchuy puño
		Uchuy puñuna
Olla grande		Hatun manka
		Champuschurana pundu

### 6.1.1.2 Análisis de resultados de las encuestas

De las encuestas aplicadas a 96 personas el 39,6% son masculinas y el 60,4% son femeninas. Por otro lado, el rango de edad está entre 25 a 61 o más años el cual el promedio de edad es aproximadamente 56 indica que la muestra tiende a estar compuesta por personas mayores esto implica mayor conocimiento y aprecio por la alfarería ancestral y su importancia cultural e histórica. La encuesta fue respondida por el 48,4% en su mayoría por la comunidad

de La Rinconada. Por último, como dato general el 33,3% eran empleados públicos y el 29,2% comerciante-vendedor.

Ante la primera pregunta la mayoría de los encuestados un 88,6% han vivido toda su vida en la parroquia de Angochagua, lo que indica que son conocedores de saberes ancestrales como la alfarería que han pasado de generación en generación. Esto proporciona una fuente confiable de información y resalta la importancia de preservar el legado cultural de la zona.

En cuanto al conocimiento sobre Angochagua como pueblo alfarero: el 55,6% siendo la mayoría de los encuestados está al tanto de que Angochagua es uno de los pocos pueblos alfareros de Ecuador. Sin embargo, el 44,8% de los participantes no están familiarizados con este patrimonio alfarero, lo que puede deberse a la falta de información disponible sobre el tema.

En cuanto al conocimiento sobre el proceso de fabricación de utensilios de barro: La mitad de los participantes 46,9% afirma tener conocimiento sobre cómo se fabrican los utensilios de barro, mientras que la otra mitad 53,1% no está familiarizada con el proceso. Esto destaca la existencia de una brecha en el conocimiento y señala la necesidad de difundir información y educar sobre este tema.

En cuanto a utensilios de barro más utilizados: Los utensilios más utilizados por los abuelos de los encuestados un 80% incluían el pondo pequeño, un 84,2% el plato sopero, un 83,2% la cazuela y un 93,7% el tiesto. Otros utensilios también son utilizados, aunque en menor medida. Estos resultados reflejan las prácticas culinarias y las preferencias de los antepasados en relación con los utensilios de barro.

Mediante esta pregunta se logró saber que la mayor parte de personas encuestadas de la parroquia de Angochagua el 68,8% actualmente utilizan el tiesto en sus actividades culinarias para preparación de tortillas, tostado entre otras, también está el 27,1% el plato para servir sopas, coladas, etc., y un 22,9% la cazuela que se destaca como un utensilio común para guisos y cocción lenta. Mientras que utensilios como la malta, pondo grande, vasija, copalero y el puño son menos utilizados. Además, un porcentaje considerable indico que no utiliza ninguno de los utensilios mencionados en la lista. Estos resultados podrían indicar qué utensilios son más comunes en ese entorno y reflejan las prácticas culturales y culinarias locales.

En cuanto a cambio en el sabor de los alimentos: el 72,9% de los encuestados sostiene que el uso de utensilios de barro efectivamente cambia el sabor de los alimentos. Algunos perciben un sabor rústico y único, mientras que otros no perciben cambios significativos en el sabor. Estos resultados reflejan las percepciones de las personas en relación con el impacto de los utensilios de barro en el sabor de los alimentos.

Razones para el abandono de los utensilios de barro: el 75% de respuestas da razones principales citadas por los encuestados para el abandono de los utensilios de barro incluyen el uso de equipos de cocina moderna y el desconocimiento del uso y beneficios de los utensilios de barro. Estos factores han contribuido al declive en el uso de los utensilios tradicionales.

### **6.1.2 Resumen de las entrevistas**

Para las entrevistas se optó por aplicar a diferentes personas para tener mayor información acerca de la alfarería ancestral y después de un análisis se determinó, que las personas más adecuadas para este proceso, fueron: alfareros y alfareras, emprendedores turísticos y gastronómicos, jefe de cultura, geólogo. Sus conocimientos fueron la clave fundamental para la obtención de datos, para poder obtener los lineamientos que permitieron plantear las fichas de INPC propuestas. Los entrevistados se mencionan en la siguiente figura (20).

### 6.1.2.2 Datos de los entrevistados

**Figura 20**

*Datos de los entrevistados*

Código	Fecha de la entrevista	Nombre del entrevistado	Edad	Ocupación
<b>E1</b>	15. 6. 2023	 Jhonny Chuquin	28	Propietario museo “Malta Huasi”, Emprendedor turístico y Alfarero.
<b>E2</b>	15. 6. 2023	 María Tránsito Carlosama	61	Alfarera, conocedora de recetas tradicionales

<p><b>E3</b></p>	<p>16. 6. 2023</p>	 <p>Amable Chachalo</p>	<p>58</p>	<p>Alfarero, Emprendedor turístico</p>
<p><b>E4</b></p>	<p>21. 6. 2023</p>	 <p>Tránsito Quatiz</p>	<p>61</p>	<p>Alfarera</p>
<p><b>E5</b></p>	<p>23. 6. 2023</p>	 <p>Francisco Ponce</p>	<p>52</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presidente del Templo Cultural de Mindalae</li> <li>- Asociación ceramistas del Carchi</li> <li>- Asociación de turismo Mindalae</li> </ul>

<p><b>E6</b></p>	<p>23. 6. 2023</p>	 <p>Edwin Oswaldo Cepeda Arteaga</p>	<p>60</p>	<p>Investigador y Jefe de Unidad de Cultura del Gad de Montúfar.</p>
<p><b>E7</b></p>	<p>10. 7. 2023</p>	 <p>Carlos Ubidia Terán</p>	<p>28</p>	<p>Ingeniero geólogo dentro del Geoparque Imbabura</p>

### 6.1.2.3 Guion de la entrevista

#### Entrevistas #1 funcionarios públicos

- ¿Desde qué tiempo conoce el proceso de la alfarería, y a través de quien obtuvo el conocimiento?
- ¿A través de quien conoció la utilización de la arcilla y que tipos de arcilla usted sabe para la elaboración de utensilios de barro?
- ¿Mencione los tipos de utensilios de barro que ha elaborado, o conoce según sus usos en la gastronomía local, diga en que son utilizados?

- ¿Qué tipos de curados se debe realizar en los utensilios de barro antes del uso en preparaciones?
- ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?

### **Entrevista #2 jefe de cultura de la ciudad de San Gabriel – Carchi, Ecuador**

- ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?
- ¿Desde qué tiempo aparecieron los utensilios de barro en nuestros pueblos y que importancia tienen en preparaciones gastronómicas?
- ¿Por qué piensa que se está perdiendo el uso de utensilios de barro en preparaciones gastronómicas, y cuáles cree que ha perdurado hasta la actualidad y por qué?

### **Entrevista #3 ingeniero geólogo funcionario del Geoparque Imbabura**

- ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?
- ¿Según su conocimiento puede comentar los tipos de arcilla utilizados del sector de Angochagua y cuál considera la más adecuada para la elaboración de utensilios de barro?
- ¿Desde su criterio personal qué opina del proceso para la elaboración de utensilios de barro del museo Malta Huasi y que tan importante es la materia prima que usan en el sector?
- ¿Considera que la arcilla siempre se la va a encontrar de manera fácil, y según sus conocimientos cuál es el tiempo de aprovechamiento?

## **6.1.2.4 Transcripción de las entrevistas**

### **6.1.2.4.1 Entrevistas funcionarios públicos**

**E1.** Sr. Jhonny Chuquín

**P1 ¿Desde qué tiempo conoce el proceso de la alfarería, y a través de quien obtuvo el conocimiento?**

Sobre esta pregunta **E1** dijo yo conozco la alfarería desde que tengo memoria desde muy pequeño, mi madre siempre hacia este arte de la alfarería y eso pues me motivó hoy actualmente a rescatar este conocimiento que se está desapareciendo.

**P2 ¿A través de quien conoció la utilización de la arcilla y que tipos de arcilla usted sabe para la elaboración de utensilios de barro?**

Con respecto a esta pregunta **E1** dijo este conocimiento viene de generación en generación como le mencioné anteriormente yo me crie mirando como se hacían este tipo de utensilios por mi abuela y mi madre, mi abuela sabia ir a la montaña a traer la arcilla ahora actualmente vamos con mi mamá a traer, hay tres tipos de arcilla está la arcilla roja, café y negra.

**P3 ¿Mencione los tipos de utensilios de barro que ha elaborado, o conoce según sus usos en la gastronomía local, diga en que son utilizados?**

Para esta pregunta **E1** dijo aquí hemos realizado las vasijas como ollas o en otras palabras se lo conoce como pondo; que se los utiliza para la cocción de alimentos o también para guardar alimentos, aquí también realizamos. Maltas; que se utiliza para la fermentación de chicha o también para acarrear agua. Jarrones; de igual manera para colocar bebidas yo que se jugó o así. Platos; se usan para servir sopas o se pueden poner habas, choclos, papas, también coladas para cualquier comida sirven. Tiestos grandes o tiestos pequeños; se usan para las tortillas o también para el tostado. Cazuelas; sirven igual para cocción de alimentos

o también para el tostado. Puños; para lo mismo es como una olla puede cocinar lo que usted quiera hay, entre otros.

**P4 ¿Qué tipos de curados se debe realizar en los utensilios de barro antes del uso en preparaciones?**

**E1** dijo muy bien la curada en un tiesto en una olla es distinto, en un tiesto para hacer el curado o también muchos conocen como “arishca” bueno aquí en nuestra cultura lo que es el curado para el tiesto lo hacemos con la mantequilla lo primero que hacer es calentar bien el tiesto una vez calentado se le frota la mantequilla unas cuatro pasaditas y ya está curado, y cada vez que vaya hacer las tortillas se le frota grasa de la que guste por lo general aquí ocupamos de cerdo o mantequilla también. En cambio, para una olla, aquí para nuestra cultura siempre se ha cocinado las primeras cuatro cocinadas se cocina arroz de cebada con leche y panela o morocho con leche y panela.

**P5 ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

**E1** dijo los alfareros se están desapareciendo justamente hace 20 años atrás esta comunidad la Rinconada era conocida en kichwa como decimos “manka llaqta” que quiere decir comunidad de olla, y miren veinte años más acá ya no hay ya no existen alfareros o alfareras en toda la parroquia de Angochagua las 6 comunidades aquí en la comunidad la Rinconada solo existen 3 alfareras, una que es mi madre y las otras dos que viven por aquí cerca ellas hacen estos utensilios en poca cantidad. Entonces porque se está perdiendo justamente la nueva juventud ya no les gusta no les interesa aprender de este arte entonces como digo ya se va perdiendo

**E2.** Sra. María Tránsito Carlosama

**P1 ¿Desde qué tiempo conoce el proceso de la alfarería, y a través de quien obtuvo el conocimiento?**

**E2** dijo lo siguiente yo he trabajado viendo a mi mamá lo que trabajaba en la alfarería yo empecé hacer desde los diez años estos utensilios de barro.

**P2 ¿A través de quien conoció la utilización de la arcilla y que tipos de arcilla usted sabe para la elaboración de utensilios de barro?**

**E2** dijo yo aprendí de mi mamá y desde entonces sigo trabajando en este arte y mi mamá me enseñó a diferenciar los tipos de arcilla, antes había más clases de arcilla había unas 7 clases no recuerdo el nombre de todas, pero ahora trabajamos con las tres que son la roja, café y negra.

**P3 ¿Mencione los tipos de utensilios de barro que ha elaborado, o conoce según sus usos en la gastronomía local, diga en que son utilizados?**

**E2** dijo yo he elaborado platos, pondo, tiestos grandes, medianos, pequeños, malta, puño, vasijas, ollas, cazuelitas de distintos tamaños. Y el uso que se les da es para cocción de todo tipo de alimentos y pues el pondo y la malta se puede poner a fermentar la chicha o para poner alguna bebida.

**P4 ¿Qué tipos de curados se debe realizar en los utensilios de barro antes del uso en preparaciones?**

**E2** dijo se debe cocinar arroz de cebada con leche y panela por aproximadamente una hora, se cocina 4 veces para que quede bien sellada la olla.

**P5 ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

**E2** dijo hoy en día la actual juventud ya no quiere aprender y también otra es que hoy en día ya no necesitan de estos utensilios ya no los usan ya han sido reemplazadas con las ollas de aluminio.

**E3.** Sr. Amable Chachalo

**P1 ¿Desde qué tiempo conoce el proceso de la alfarería, y a través de quien obtuvo el conocimiento?**

**E3** dijo Desde mi perspectiva, mi conexión con el proceso de alfarería se remonta a mi infancia. Fue durante esos tiempos llenos de descubrimientos y aprendizaje que tuve el privilegio de adentrarme en el mundo de la alfarería. Mi conocimiento y habilidades en esta artesanía ancestral se originaron directamente de mi abuela, quien fue mi maestra y guía en el proceso. Desde una edad temprana, ella me introdujo en los secretos de la alfarería, compartiendo conmigo las técnicas, los matices y los trucos que habían sido transmitidos a ella por su propia abuela. Cada gesto, cada movimiento y cada historia detrás de esta práctica cultural se entrelazaban en nuestras lecciones.

Desde entonces, he continuado honrando su legado, transmitiendo estos conocimientos a las siguientes generaciones, incluyendo a mi propia familia. Es asombroso cómo el conocimiento y la pasión por la alfarería han sido un vínculo que une nuestras historias y nos conecta con las raíces de nuestra cultura.

**P2 ¿A través de quien conoció la utilización de la arcilla y que tipos de arcilla usted sabe para la elaboración de utensilios de barro?**

Por otra parte, **E3** dijo la transmisión del conocimiento sobre la utilización de la arcilla y los diferentes tipos de arcilla para la elaboración de utensilios de barro ha sido un proceso que ha marcado mi vida desde una edad temprana. Mi abuela fue mi guía y maestra en este viaje

de descubrimiento, enseñándome las sutilezas y los secretos de trabajar con la arcilla desde que era un niño.

Fue a través de sus enseñanzas que me familiaricé con varios tipos de arcilla, cada uno con sus propias características y aplicaciones únicas. Entre los tipos de arcilla que conozco se encuentran la arcilla roja, la arcilla negra y la arcilla café. La arcilla roja, por ejemplo, es apreciada por su textura maleable y su capacidad de retener el calor, lo que la hace ideal para la creación de platos y cuencos para cocinar. La arcilla negra, por su parte, es conocida por su durabilidad y resistencia, lo que la convierte en una elección acertada para la elaboración de jarras y utensilios de uso diario. La arcilla café, con su rica tonalidad y versatilidad, se presta para una variedad de creaciones, desde adornos hasta piezas más funcionales.

**P3 ¿Mencione los tipos de utensilios de barro que ha elaborado, o conoce según sus usos en la gastronomía local, diga en que son utilizados?**

**E3** dijo yo elaborado platos que sirven para comer, los famosos mecheros que utilizaban para poner las velas, en mi caso en mi museo tengo vasijas que utilizaban para las celebraciones de la fiesta del sol para entregar la chicha a los invitados por la adoración del sol cosas super interesantes en el tema de vasijas y ollas de 3 patitas que era importantes para ellos el significado era el núcleo familiar padre, madre e hijo era una cosa interesante, la tulpa tiene el mismo significado las 3 piedras era el lugar de encuentro con nuestras familias nos juntábamos en las noches nuestros abuelitos contaban historias, también tenemos churos de barro u ocarinas que se utilizaban para la época del Inti Raymi como instrumentos para celebración.

**P4 ¿Qué tipos de curados se debe realizar en los utensilios de barro antes del uso en preparaciones?**

**E3** dijo bueno nosotros para el tiesto u ollas utilizamos leche que se hierve antes de utilizar las ollas o cáscara de plátano maduro le frotamos antes de utilizarla para que no se parta en el calor.

**P5 ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

**E3** dijo con la llegada de la nueva era de la tecnología y más que todo con la llegada de nuevos materiales de utensilios de la casa en especial recuerdo que hasta los años 80 – 85 mis abuelos cocinaban con ollas de barro cuando aparece esta olla de china esa olla prácticamente le reemplazo a las de barro entonces a partir de allí la gente a preferido comprar cosas ya ellas en material de aluminio porque es más fácil de manipular en cierta manera más fácil de conseguir. Y desde aquella época con la llegada de nuevos materiales ha mermado el trabajo de los alfareros y más que todo no ha sido valorado, tampoco los utensilios que hacen tampoco han sido reconocidos y vendidos al precio que tienen que ser. Conozco en la Rinconada al joven Jhonny del museo Malta Huasi que me ayudado hacer unas vasijas.

**E4.** Sra. Tránsito Quatiz

**P1 ¿Desde qué tiempo conoce el proceso de la alfarería, y a través de quien obtuvo el conocimiento?**

**E4** dijo yo aprendí desde que era niña con mi abuelita aprendí hacer los utensilios de barro.

**P2 ¿A través de quien conoció la utilización de la arcilla y que tipos de arcilla usted sabe para la elaboración de utensilios de barro?**

**E4** dijo desde hace tiempo, tiempo con mi abuelita aprendí conozco tres, una arcilla que es colorada, otra es negra, otra es más rojita.

**P3 ¿Mencione los tipos de utensilios de barro que ha elaborado, o conoce según sus usos en la gastronomía local, diga en que son utilizados?**

**E4** dijo hago de un plato, plato sopero, hasta tacitas, ollas, ollas chiquitas, pondo, tiestos grandes, tiestos chiquitos, vasos, cántaro, malta, copas, puño también.

La malta se la utilizaba para la chicha o también para llevar agua, el pondo para la chicha también y para el champús, el cántaro para jugo, las ollas para cocinar morocho con leche, mote, frejol, arveja, papas, ocas, caldo de gallina para todo sabíamos utilizar más antes.

**P4 ¿Qué tipos de curados se debe realizar en los utensilios de barro antes del uso en preparaciones?**

**E4** dijo sabemos curar las ollas con horchata de arroz primero se cocina el arroz de cebada luego se cierne luego se calienta en la cocina en la tulpa y cuando esté bien caliente se activa. También se hace colada de morocho.

**P5 ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

**E4** dijo antes se sabía hacer en todas las casas, pero los mayores se fueron acabando entonces hemos ido quedando pocos como tres o cuatro familias quedamos de los que hacen este tipo de utensilios de mi familia mis hijas si saben hacer, pero de las otras familias los descendientes ya no quieren aprender hacer por eso ya se va perdiendo.

**E5.** Sr. Francisco Ponce

**P1 ¿Desde qué tiempo conoce el proceso de la alfarería, y a través de quien obtuvo el conocimiento?**

**E5** dijo nosotros es de varios años con mi hermano Mauricio desde niños hace más o menos unos treinta años atrás nosotros andábamos con los huaqueros, cavadores o busca tesoros que venían de diferentes partes no solo de aquí sino también del vecino país de Colombia y

Perú, lo cual era un fruto codiciado la arqueología que existía en esta zona, entonces nosotros sabíamos andar atrás de ellos mirando lo que sacaban de la tierra entonces nos cogió la afición desde hay de mirar tanta belleza restaurábamos las arqueologías que salían rotas o nos regalaban. Entonces nosotros mismo aprendimos por nosotros mismos sin ningún estudio de lo que es la arqueología, entonces continuamos a preniendo poco a poco lo que es la elaboración de la cerámica, luego nos capacitamos fueron alrededor de 900 horas lo que es el rescate de las culturas esto fue por medio del municipio, lo cual ya empezamos a realizar lo que es la alfarería y trabajo en cerámica, luego hemos ido teniendo capacitaciones por nuestros propios medios no solo aquí en el país sino por fueron como es Colombia, Perú, España y China lo cual nos hemos preparado en un 70% de lo que es la rama de la cerámica.

**P2 ¿A través de quien conoció la utilización de la arcilla y que tipos de arcilla usted sabe para la elaboración de utensilios de barro?**

**E5** dijo conocimos a través de nuestro primer maestro lo cual fue Miguel Jami, el cual nos enseñó primeramente a buscar las minas de arcilla a reconocer las arcillas y las pastas, y luego a formular y elaborar bien las piezas los tipos de arcilla que conozco son terracota, negra, blanca, caolines, sílices, óxidos que son para elaboraciones de vajillas en si la rama de la cerámica es muy extensa, todo va bajo una formulación para esto.

**P3 ¿Mencione los tipos de utensilios de barro que ha elaborado, o conoce según sus usos en la gastronomía local, diga en que son utilizados?**

**E5** dijo en sí, si hablamos de la gastronomía o la alimentación que ellos tuvieron en las tribus simplemente lo único que se utilizaban era los pilches, compoteras en forma de una copa o pocillo y vasijas en formas ovaladas o circulares eso fabricaban con la arcilla que encontraban, estos utensilios eran los más fabricados en las tribus. También habían otros utensilios de barro que eran utilizados para recoger los alimentos del campo, también para la carne que era uno de los principales alimentos, el maíz, también utilizan la pierda de ají también tenían morteros que era como la piedra de ají que servía para machacar la hoja de coca, el tiesto era para tostar los granos, para hacer tortillas, el pondito u ollita para guardar el agua en las zonas secas como Bolívar para abajo, igualmente en este sector lo utilizaban para la chicha, agua. También el pondo era utilizaba para guardar la carne les tenían en

charquitos de lodo que llegue hasta el cuello, el cual la carne se mantenía fresca durante un buen tiempo el resto de carne ahumaban encima del fogón *la tulpa*<sup>2</sup> y estas carnes se disecaban para luego consumir. Y bueno nosotros como ceramistas nos hemos fijado en la fabricación de vajillas más modernas el cual hacemos al gusto del cliente.

**P4 ¿Qué tipos de curados se debe realizar en los utensilios de barro antes del uso en preparaciones?**

**E5** dijo antes les curaban con la grasa de los animales el cual le hervían para que se cueza los poros y no tenga filtración a futuro, hoy en día la curación es con cáscara de plátano verde o con leche, entonces se hierven las cáscaras de plátano o la leche en fuego directo.

**P5 ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

**E5** simplemente porque las gigantescas industrias lo que es el trabajo de las fábricas está dándonos duro a este trabajo nosotros artesanalmente podemos producir de tres a cuatro jarros por persona al día lo que es hacer la cuenta lo que es el material, tiempo, trabajo, quemado en los hornos, no reportan ni el diario de una persona. En cambio, en una fábrica realizan dos mil tres mil jarros por hora entonces el precio para ellos podría ser de 1,00 dólar para cada figura en cambio acá por el trabajo artesanal sería de 8,00 a 10,00 dólares entonces la gente prefiere irse a comprar por otro lado, entonces es por eso por lo que el alfarero está desapareciendo porque en realidad es un trabajo difícil y la gente no reconoce de lo que es un trabajo artesanal y de algo industrial.

---

<sup>2</sup> La "tulpa" es un espacio que ha sido significativo desde tiempos ancestrales en una comunidad o familia en particular. Es un lugar donde se han transmitido tradiciones y valores a lo largo de generaciones. En este espacio, el acto de cocinar y compartir alimentos se convierte en una actividad central para la unidad familiar y la continuidad de las costumbres culturales.

#### **6.1.2.4.2 Entrevista jefe de cultura de la ciudad de San Gabriel – Carchi, Ecuador**

**E6.** Edwin Oswaldo Cepeda Arteaga

**P1 ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

**E6** dijo yo conocía a muchos alfareros, pero con la nostalgia de que ya no se los ocupaban para hacer las ollas porque antes nuestras abuelas sabían prender fogón y cocinaban los platos más ricos y nutritivos en las ollas de barro aquí en san Gabriel hubo la familia Hernández la familia Bolaños que se dedicaban exclusivamente hacer en el barrio santa Clara tenían la fábrica nosotros les decíamos los olleros hacían las tasitas, cucharas de barro, ollas, floreros, cosas para la sala, con el tiempo se han ido desapareciendo ahora ya no se encuentra alfareros, lo que se encuentra es ladrilleros que al momento que queman el ladrillo contaminan al medio ambiente, entonces el barro lo secaban en su horno de leña y le daban su brillo natural su *engobe*<sup>3</sup> se llama, pero sin utilizar químicos ni elementos dañinos para el ser humano.

**P2 ¿Desde qué tiempo aparecieron los utensilios de barro en nuestros pueblos y que importancia tienen en preparaciones gastronómicas?**

**E6** dijo desde que el hombre ya no empezó hacer nómada el hombre primitivo caminaba se alimentaba de lo que veía entonces desde que empezó hacer su grupo o tribu comenzó a inventar la cuestión de los utensilio y el ser humano el no invento el fuego él lo encontró entonces al momento que lo encontró comenzó ya el cerebro extraordinario del ser humano a imaginar cómo cocinar los alimentos entonces desde hay unos 5000 años atrás ya que el ser humano empezó a utilizar las ollas de barro y a preparar sus alimentos ellos empezaron a preparar rústicamente y después las combinaciones de una cosa otra cosa aquí en ecuador nos conocen por tener más de 60 recetas de sopas entonces es importante la cuestión de la combinación, por ejemplo nuestros pueblos andinos se alimentan de las hortalizas,

---

<sup>3</sup> El engobe generalmente se hace antes de que la pieza sea sometida al proceso de cocción. El engobe se adhiere a la arcilla en su estado húmedo, y durante la cocción, se fusiona con la superficie de la cerámica, creando una capa permanente. Es una técnica empleada en cerámica y alfarería que implica la aplicación de una capa fina de arcilla coloreada o esmalte sobre la superficie de una pieza de barro crudo o cocido. El propósito principal de aplicar engobe es decorar, proteger o mejorar la apariencia

legumbres, cereales, quinua, melloco, majúa, maíz, haba entonces en base a eso comenzaron hacer un sin número de recetas.

**P3 ¿Por qué piensa que se está perdiendo el uso de utensilios de barro en preparaciones gastronómicas, y cuáles cree que ha perdurado hasta la actualidad y por qué?**

**E6** la tecnología va haciendo desaparecer va creando nuevos elementos más útiles más rápidos antes se cocía las papas, se hacía arroz de cebada, arroz de mora, las coladas en ollas de barro todo era nutritivo sano antes no había la sal, era la sal de grano iban aquí al valle a Salinas los de Tulcán de aquí de San Gabriel a comprar la sal de grano que venían como en unas piedritas, entonces las mamitas cogían en unas botellitas de cristal le ponían agua y le ponían hay la sal de grano eso lo tenían para 15 días y eso lo mezclaban con los alimentos y ahora con la tecnología salió la sal yodada. Los utensilios que todavía están son las ollas, los pundos que los utilizan para la fermentación de chicha, para elaboración de champús y por ejemplo también para hacer sus bebidas ancestrales ya pocas personas lo utilizan ahora ya se más por lo tecnológico.

**6.1.2.4.3 Entrevista ingeniero geólogo funcionario del Geoparque Imbabura**

**E7.** Carlos Ubidia Terán

**P1 ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

**E7** si, si conozco algunos alfareros en el sector de la Rinconada en Angochagua, más que nada yo creo que se está perdiendo el uso de las tradiciones ancestrales por el tema del avance tecnológico y la globalización en el mundo como que hemos dejado a un lado la cultura y el manejo de estas herramientas ancestrales por comodidad a veces o por el hecho de facilidad también podría ser.

**P2 ¿Según su conocimiento puede comentar los tipos de arcilla utilizados del sector de Angochagua y cuál considera la más adecuada para la elaboración de utensilios de barro?**

E7 las arcillas son un componente de rocas sedimentarias es una parte minúscula del compuesto tal de una roca sedimentaria que se forman gracias a la erosión de las rocas y la meteorización a diferentes factores como el clima, el viento en este aspecto como Angochagua las arcillas son provenientes de materiales volcánicos de la cordillera de Angochagua justamente que han sufrido un efecto de erosión gracias al hielo y el deshielo de los materiales entonces esta erosión ha ido ayudando a que el material volcánico vaya disminuyendo en su tamaño hasta tenerle como hoy en día le decimos una arcilla, creo que el mayor aporte que se puede tener a la arcilla de Angochagua y el uso para la alfarería es debido a su origen volcánico justamente. En cuanto a tipos de arcillas tenemos varios horizontes dependiendo del origen más que nada por ejemplo en el Valle del Chota tenemos otro tipo de arcilla muy diferente al que tenemos acá depende más que todo del lugar.

Dependiendo de la tonalidad de la arcilla varía de la composición química más que nada hay podemos tener arcillas con alto contenido en hierro que van hacer de color rojo por la oxidación por ejemplo, arcillas de color blanco van a tener alto contenido de sílice o potasio todo depende de la composición química entonces, para nosotros poder investigar de este tema es necesario hacer un ensayo de laboratorio geoquímico que se lo llama a través de técnicas de fluorescencia de rayos x por ejemplo que es una técnica química que nos traza a través de rayos láser nos da la composición química que tiene el suelo entonces, dentro de esos resultados nosotros podemos ver cuál es el elemento predominante o el que está mandando en la estructura química y podríamos saber cuál es patrón eso justamente también va de la mano con la composición de la lava que emergió en la zona o los flujos piro plásticos, los depósitos de ceniza es una rama de componentes químicos entonces sería interesante conocer que elemento químico se asocia a la composición de esta arcilla que pueda ser justamente el que colabora con el sabor final que va a tener la comida.

**P3 ¿Desde su criterio personal que opina del proceso para la elaboración de utensilios de barro del museo Malta Huasi y que tan importante es la materia prima que usan en el sector?**

E7 el proceso como tal cabe resaltar que es un proceso que ellos mantienen desde hace muchos años atrás ha sido dejado por sus ancestros y ha pasado de generación en generación entonces hay radica la importancia de mantener viva la cultura del sector de Angochagua justamente cada vez se ve menos alfareros da pena eso, entonces sería importante resaltar el proceso que no es nada sencillo para tener un pondo, un tiesto como tal como un producto final, es un proceso largo que tienen ellos y justamente mantener esa tradición viva sería muy importante para el desarrollo de la comunidad, del turismo que se puede generar a partir de eso. Y bueno al tener una materia prima proveniente de un proceso volcánico como es la cordillera de Angochagua aportes volcánicos también del Cubilche del Imbabura durante miles de años que han sucedido las erupciones volcánicas da un valor agregado a la arcilla entonces, yo creo que el sabor al final de los productos gastronómicos se impregna ese origen volcánico como plus para este proceso gastronómico justamente.

**P4 ¿Considera que la arcilla siempre se la va a encontrar de manera fácil, y según sus conocimientos cual es el tiempo de aprovechamiento?**

E7 no es fácil la obtención porque muchas veces las minas de estas fuentes de arcilla son un poco alejadas de los centros urbanos o poblados de la gente que se dedica a esto entonces, para ellos es un trabajo extra el tener que caminar tres o cuatro horas hasta llegar al lugar que existen estas arcillas o al lugar donde ellos ya saben que la arcilla es la que pueden utilizar entonces luego cargar al hombro o con animalitos bajar los costales de arcilla para luego empezar el proceso de tamizado separar la materia orgánica de la materia inorgánica y empezar con ello el proceso alfarero como tal entonces es un trabajo largo, duro son horas de preparación del material y bueno, la arcilla al ser un material orgánico el aprovechamiento no es que caduque ellos pueden tener almacenado su arcilla eso más depende del proceso que utilizan los alfareros para la elaboración hay es los puntos críticos al momento del manejo de la materia prima. Entonces el tiempo de aprovechamiento depende, recordemos que son materiales no renovables porque el tiempo de generación sea una roca, la arcilla, sea

un mineral son miles de millones de años que han sufrido la evolución de la tierra entonces, puede llegar un momento que el lugar donde la extrae pueda acabarse si puede llegar ese momento, así como por ejemplo en una cantera la arena que se utiliza para la explotación para la construcción puede llegar acabarse, el petróleo puede llegar acabarse son materiales no renovables, pero todo depende del tamaño o el volumen que están extrayendo en este caso en la alfarería no es una profesión que requiere mucha materia prima como para decir que pueda haber un agotamiento de la arcilla no requieren mucho material no es una explotación industrializada por decirlo de cierta forma como para tener ese temor que se pueda acabar en algún un rato.

#### **6.1.2.5 Categorización de datos cualitativos**

En este apartado se desarrollaron una serie de tablas para poder categorizar la información que se obtuvo por parte de las entrevistas, estas las puede ver adjuntas a los anexos de esta investigación.

#### **6.1.2.6 Análisis de resultados de las entrevistas**

Estas entrevistas ilustran el vínculo profundo entre la alfarería, la cultura local y la gastronomía. También destacan la preocupación por la pérdida de esta tradición y la necesidad de preservarla para futuras generaciones.

Los entrevistados **E1, E2, E3, E4, E5** tienen un conocimiento profundo de la alfarería que se remonta a sus familias y ancestros. La tradición de la alfarería es un legado que ha sido transmitido de generación en generación. Este vínculo con el pasado muestra la importancia cultural y emocional que tiene la alfarería en estas comunidades. Los entrevistados mencionan varios tipos de arcilla que se utilizan para la elaboración de utensilios de barro, como arcilla roja, negra y café. La variación en los tipos de arcilla influye en las características finales de los utensilios y en su capacidad para retener el calor y cocinar adecuadamente los alimentos.

**Variedad de Utensilios:** Cada entrevistado ha elaborado una amplia variedad de utensilios de barro que desempeñan roles importantes en la gastronomía local. Estos utensilios incluyen platos, ollas, pundos, tiestos, malta, puño, vasijas, cántaros, cazuelas, y más. Los utensilios se utilizan tanto para la cocción como para el almacenamiento de alimentos y bebidas tradicionales. **E1** mencionó que ha realizado pundos para cocinar y guardar alimentos; maltas para fermentación de chicha y acarreo de agua; jarrones para servir bebidas; platos para servir sopas, habas, choclos, papas, coladas, entre otros; tiestos grandes o tiestos pequeños para tortillas o tostado; cazuelas para cocción de alimentos o tostado; puños para cocinar diversos alimentos. **E4** mencionó que conoce y ha elaborado; platos soperos, tacitas, ollas, ollas chiquitas, pundos, tiestos grandes y tiestos chiquitos, vasos, cántaro, malta, copas, puño. Usos: Malta para chicha y agua, pondo para chicha y champús, cántaro para jugo, ollas para cocinar diversos alimentos.

El proceso de curado es esencial para asegurar que los utensilios de barro sean adecuados para la preparación de alimentos. **E1** y **E2** mencionaron dos tipos de curado según el tipo de utensilio: para los tiestos, utilizan mantequilla calentada y luego frotran el tiesto con ella; para las ollas, realizan cuatro cocinadas iniciales de arroz de cebada con leche y panela o morocho con leche y panela para sellar los utensilios y hacerlos aptos para su uso culinario y así estos tengan más durabilidad. **E3** indicó que en su cultura utilizan leche hervida o cáscaras de plátano maduro para frotar las ollas de tiesto antes de usarlas con el fin de evitar que se partan con el calor. **E4** describió un proceso más elaborado para curar las ollas, que implica la preparación de horchata de arroz a partir de arroz de cebada, su cocción, cernido y calentamiento en la cocina de la tulpa antes de activar la olla. También mencionó la colada de morocho como parte del proceso. **E5** proporcionó información sobre cómo solían curar los utensilios con grasa de animales en el pasado, hirviéndola para cerrar los poros y evitar futuras filtraciones. En la actualidad, mencionó el uso de cáscaras de plátano verde o leche hervida en fuego directo para el curado.

Un tema recurrente es la disminución en el número de alfareros en la actualidad. **E6** y **E7** atribuyen esta pérdida a varias razones: la falta de interés de la generación más joven en aprender el arte de la alfarería, el reemplazo de utensilios tradicionales por materiales modernos como el aluminio y la llegada de nuevas tecnologías que han afectado el valor y la demanda de los utensilios de barro.

Valor Cultural y Patrimonial: En todas las entrevistas, queda claro que consideran que la alfarería es una parte fundamental de su patrimonio cultural. Expresan preocupación por la pérdida de esta tradición y el conocimiento ancestral que la acompaña. La alfarería no solo se trata de la producción de utensilios, sino también de mantener viva la historia y la identidad de sus comunidades.

Relación con la Gastronomía Local: **E1, E3, E5, E6, y E7** comparten la importancia de los utensilios de barro en la gastronomía local. Estos utensilios se han utilizado históricamente para cocinar y servir alimentos específicos de la región. La conexión entre los utensilios de barro y la gastronomía refleja cómo la cultura y la comida están intrínsecamente entrelazadas para diferentes preparaciones como es la cocción de mote, champús, arroz de mora, papas, choclos, habas, tostar granos, para sopas, coladas, bebidas, entre otras.

**E6** indica que la llegada de la tecnología y la producción industrial ha tenido un impacto significativo en la alfarería. Los entrevistados señalan cómo la facilidad y la disponibilidad de utensilios modernos han disminuido la demanda de utensilios de barro tradicionales. Esta influencia tecnológica ha contribuido al declive de los alfareros y su arte.

Finalmente, **E7** describe el proceso de alfarería como largo y complicado, y sugiere que la preservación de esta tradición es fundamental para el desarrollo de la comunidad y el turismo. Además, destaca que la materia prima (arcilla) de origen volcánico, junto con la tradición, aporta un valor agregado a los utensilios de barro y posiblemente influye en el sabor de los alimentos cocinados en ellos.

#### **6.1.2.7 Resultados de la observación**

En este apartado se publican los resultados obtenidos por medio de la técnica de observación no participante en el tema Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi. El objetivo general de esta investigación es revalorizar los utensilios de barro del museo Malta Huasi a través de la caracterización en fichas del INPC para preservar los conocimientos en torno a la alfarería ancestral de la comunidad La Rinconada, parroquia Angochagua. La recolección de datos se realizó a través de fichas de observación que reposan en anexos (1,2,3,4); como resultado se obtuvo detalles sustanciales que incluyen el

nombre específico de cada utensilio, su uso tradicional, así como una descripción detallada de sus características físicas y culturales y fotografías.

Estos datos desempeñan un papel crucial en la confección de las fichas del INPC. No solo han permitido documentar minuciosamente cada utensilio, sino que también han enriquecido la comprensión sobre el contexto cultural en el que estos objetos se han utilizado tradicionalmente.

## **6.2 Discusión**

La alfarería ha sido una parte esencial de la vida cotidiana de diversas comunidades, y su relación con la cocina ha sido trascendental en la conservación de tradiciones y saberes transmitidos de generación en generación el objetivo de esta investigación es la revalorización de los utensilios de barro del museo Malta Huasi a través de la caracterización en fichas del INPC para preservar los conocimientos en torno a la alfarería ancestral de la comunidad La Rinconada, parroquia Angochagua. La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.

El patrimonio cultural es un legado invaluable para la humanidad, que incluye obras de arte, objetos históricos, monumentos, sitios arqueológicos y otras manifestaciones culturales y las tradiciones transmitidas de generación en generación como la alfarería. La caracterización detallada de los utensilios de barro del Museo Malta Huasi, plasmada en fichas validadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), permite comprender la riqueza y diversidad de la alfarería ancestral de la comunidad La Rinconada. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2021); Esta recopilación sienta las bases para proteger y salvaguardar estas valiosas piezas patrimoniales; un 88,6% de los encuestados han vivido toda su vida en la parroquia de Angochagua, lo que les otorga un conocimiento profundo de saberes, como

la alfarería ancestral, transmitida de generación en generación. Esto resalta la importancia de preservar el legado cultural de la zona, respaldado por una fuente confiable de información; Jhonny Chuquín emprendedor turístico y alfarero comenta que conoce la alfarería desde que tiene memoria transmitidos a través de los conocimientos de su madre, el cual ha sido motivo de seguir con el arte de realizar utensilios de barro.

La alfarería tuvo un papel trascendental en el desarrollo de las antiguas civilizaciones, ya que permitió a las comunidades producir utensilios esenciales para el almacenamiento, cocción y transporte de alimentos y líquidos. Francisco Ponce presidente del Templo Cultural de Mindalae dice que antes tenían el tiesto para tostar granos y hacer tortillas. El pondito u ollita almacenaba agua en zonas secas, como Bolívar hacia abajo, y en este sector también se utilizaba para la chicha y el agua. Además, el pondo era empleado para conservar la carne, sumergiéndola en charquitos de lodo hasta el cuello, lo que la mantenía fresca durante mucho tiempo. Al preguntar a los habitantes de la parroquia de Angochagua sobre qué utensilios utilizan hasta la actualidad, se encontró que el 68,8% aún el tiesto en sus actividades culinarias para preparación de tortillas, tostado entre otras; también el 27,1% menciona que aún se utiliza el plato para servir sopas, coladas, etc.; y un 22,9% usa la cazuela que se destaca como un utensilio común para guisos y cocción lenta.

Según Aguilar (2022) destaca que desde tiempos antiguos, la alfarería ha sido crucial para las comunidades indígenas, perfeccionando esta técnica a lo largo de generaciones. La habilidad de crear utensilios prácticos para la preparación de alimentos fue esencial para estas comunidades. Bajo la soga nostálgica del pasado, solía conocer a un gran número de alfareros dice Edwin Cepeda investigador y jefe de Unidad de Cultura del Gad de Montúfar en aquellos días, nuestras abuelas poseían el conocimiento ancestral para encender el fogón y cocinar los platos más deliciosos y nutritivos en las tradicionales ollas de barro. Como las familias Hernández y Bolaños en San Gabriel, conocidos como "olleros". Estos artesanos con sus hábiles manos daban vida a tasitas, cucharas de barro, ollas y floreros, que embellecían nuestros hogares. En las encuestas realizadas en Angochagua, se descubrió que el 55,6% de los encuestados conocen que Angochagua es uno de los pocos pueblos alfareros de Ecuador; sin embargo, el 44,8% no está familiarizado con este patrimonio alfarero, posiblemente debido a la falta de información disponible sobre el tema.

La alfarería, una de las manifestaciones artesanales más antiguas y significativas de la humanidad, se originó hace miles de años cuando los seres humanos aprendieron a transformar la arcilla en objetos útiles usando rudimentarios hornos. Esto se debe a que la arcilla es un material natural que, cuando es cocido a altas temperaturas, se vuelve resistente al calor y adecuado para uso culinario. Aproximadamente, la mitad de los participantes 46,9% conoce el proceso de fabricación de utensilios de barro; mientras que el 53,1% no está familiarizado. A lo largo de la historia, la alfarería ha sido esencial en diversas culturas en todo el mundo. Carlos Ubidia geólogo del parque Imbabura dice que la arcilla es proveniente de material volcánico el cual justamente puede ser el que colabora como plus con el sabor final que va a tener la comida; Según Cireres (2012) el uso de arcilla es importante debido a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

Así mismo el avance tecnológico y la globalización han impactado en la preservación de las tradiciones ancestrales, a menudo llevando al olvido de conocimientos y prácticas culturales. En la encuesta realizada las razones para el abandono de los utensilios de barro: el 75% de respuestas da razones principales el abandono de los utensilios de barro incluyen el uso de equipos de cocina moderna y el desconocimiento del uso. Cuadros et al., (s.f), para la preparación y presentación de los alimentos se utilice ollas de barro, ya que estudios revelan que el uso de ollas comunes es una amenaza para la salud de las personas. En la actualidad el 10% de consumo total del sector alimenticio ecuatoriano corresponde a productos light, lo que comprueba que existe un cambio en el estilo de vida las personas preocupándose en buscar productos que cuiden su salud. (párr. 1) No obstante, es fundamental reconocer el valor intrínseco de estas tradiciones y trabajar para mantenerlas como parte del patrimonio cultural de la humanidad. Fomentar el respeto, la valoración y la continuidad de las prácticas ancestrales puede contribuir a la riqueza y diversidad cultural del mundo actual como afirma Carlos Ubidia Terán ingeniero geólogo dentro del parque Imbabura.

La caracterización de los utensilios de barro del museo Malta Huasi en fichas del INPC es un paso importante para preservar los conocimientos en torno a la alfarería ancestral en la

comunidad La Rinconada, parroquia Angochagua. Esta iniciativa busca revalorizar una tradición milenaria que ha sido esencial en la vida cotidiana de diversas comunidades, transmitiendo saberes únicos y valiosos. A través de la documentación y protección de estas piezas patrimoniales, se busca asegurar su continuidad y apreciación, salvaguardando así un legado cultural invaluable para las futuras generaciones.

### **6.3 Propuesta**

La siguiente investigación tiene como objetivo *revalorizar los utensilios de barro del museo Malta Huasi a través de la caracterización en fichas del INPC para preservar los conocimientos en torno a la alfarería ancestral de la comunidad La Rinconada, parroquia Angochagua.*

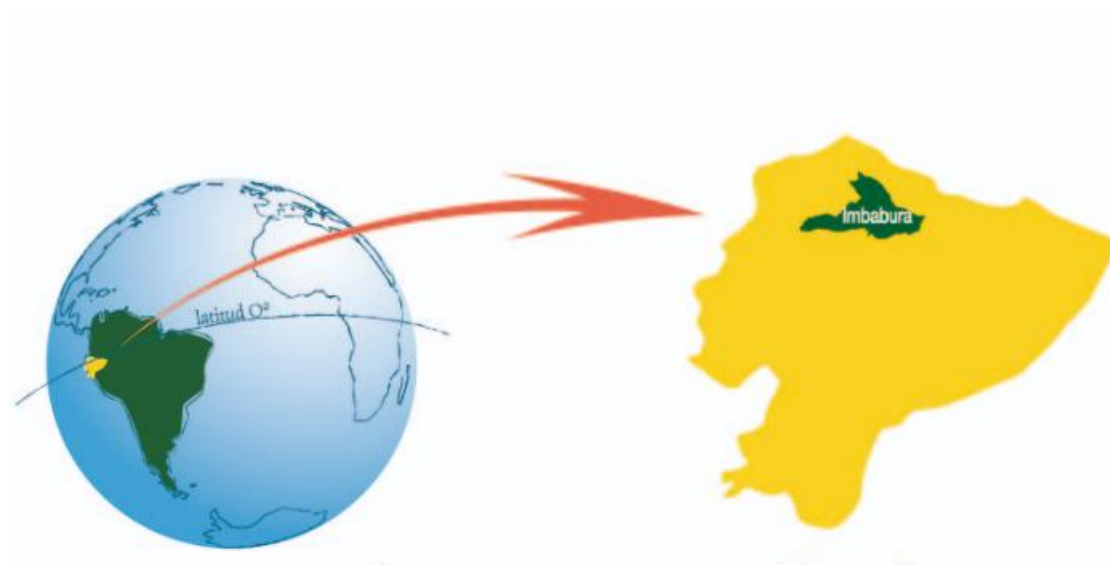
Para cumplir con este objetivo se ha elaborado fichas validadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) esto contribuye a la conservación del patrimonio cultural, ya que se registra la información esencial sobre cada objeto para su preservación a largo plazo. El proceso de caracterización en fichas implica un estudio detallado de los utensilios y su contexto. Contiene detalles como la descripción, importancia, la utilización de los utensilios de barro para uso y preparación de alimentos.

#### **6.3.1 Macro localización**

Esta ubicación geográfica privilegiada en los Andes ecuatorianos no solo enmarca la identidad de La Rinconada, sino que también influye en su rica herencia cultural y tradiciones, incluyendo su alfarería ancestral. El entorno geográfico y cultural en el que se encuentra La Rinconada ha moldeado su historia y conecta esta comunidad con una red más La comunidad de La Rinconada se encuentra situada en el continente sudamericano, específicamente en la región de los Andes. Esta localidad se ubica en el país de Ecuador, en la provincia de Imbabura. La provincia de Imbabura está ubicada en la zona norte de Ecuador y es parte integral de los Andes ecuatorianos. La georreferenciación tiene una latitud norte de 026.589 y a una longitud este de 825.385. Las coordenadas geográficas aproximadas de la comunidad de La Rinconada son 0.40589 de latitud sur y -78.08916 de longitud oeste.

## Figura 21

### Macro Localización



Nota. Tomade Municipio de Ibarra, (2021). Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra.

<https://www.ibarra.gob.ec/site/>

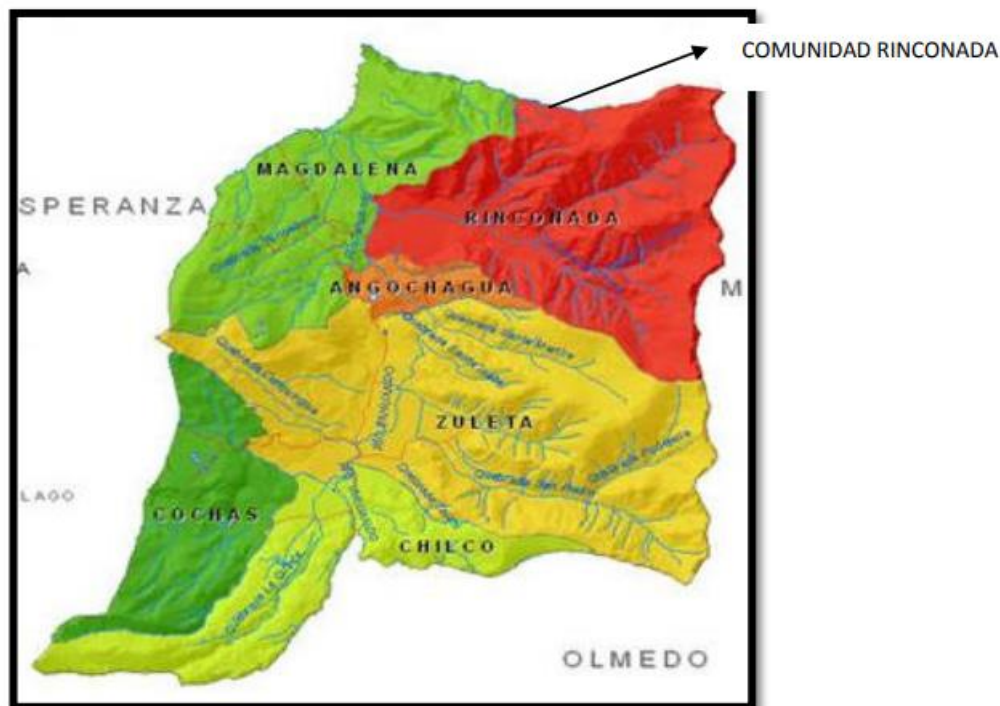
### 6.3.2 Micro localización

La georreferenciación tiene una latitud norte de 026.589 y a una longitud este de 825.385. Las coordenadas geográficas aproximadas de la comunidad de La Rinconada son 0.40589 de latitud sur y -78.08916 de longitud oeste.

La investigación se llevó a cabo en el museo Malta Huasi, un espacio de gran significado cultural que alberga una colección de utensilios de barro representativos de la alfarería ancestral de la comunidad La Rinconada. El museo se encuentra geográficamente ubicado en las coordenadas 026.589 de latitud norte y 825.385 de longitud este.

**Figura 22**

*Micro Localización*



*Nota. Tomado Municipio de Ibarra, (2021). Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra.*

<https://www.ibarra.gob.ec/site/>

### **6.3.3 Comunidad La Rinconada**

La comunidad de La Rinconada es un lugar de profunda historia y arraigada cultura ubicada en la parroquia Angochagua, perteneciente al cantón Ibarra, en la provincia de Imbabura, Ecuador. A continuación, se presenta una descripción detallada de La Rinconada:

La historia de La Rinconada se remonta a tiempos ancestrales, cuando las poblaciones indígenas habitaron estas tierras. Con la llegada de la colonización española, la comunidad experimentó un proceso de mezcla de culturas, lo que influyó en su identidad y patrimonio. La memoria colectiva de La Rinconada guarda las huellas de su pasado, que se manifiestan en sus tradiciones, artesanías y la alfarería, en particular.

Según Cuyago (2019) la población de La Rinconada es diversa, compuesta principalmente por habitantes indígenas y mestizos. La comunidad ha conservado su identidad cultural a lo largo de los años y ha trabajado para mantener viva la conexión con sus raíces ancestrales. La interacción entre diferentes generaciones contribuye a la transmisión de conocimientos y tradiciones. La economía de La Rinconada se centra en actividades agrícolas y artesanales. La agricultura incluye cultivos como maíz, habas y papas, que son esenciales para la subsistencia de la comunidad. La alfarería y la producción de objetos de barro también desempeñan un papel significativo en la economía local, representando una tradición ancestral y una fuente de ingresos.

La cultura de La Rinconada se refleja en sus tradiciones, música, danzas y festividades. La comunidad celebra rituales ancestrales que honran a la tierra y a sus antepasados. La alfarería es una expresión artística y cultural central en la vida de La Rinconada, siendo un vínculo tangible con su herencia. La gastronomía de La Rinconada es un testimonio de la fusión entre tradiciones locales e influencias históricas. Entre los platos característicos se encuentran el "locro de papa" (una sopa espesa a base de papas y queso), "tamales" (masa de maíz rellena) y la "chicha" (bebida tradicional a base de maíz fermentado). Estos sabores representan la conexión con la tierra y los ingredientes autóctonos.

La comunidad de La Rinconada, con su historia enraizada, población diversa, economía agrícola y artesanal, cultura vibrante y herencia gastronómica, proporciona el contexto en el que se desarrolló la investigación sobre la revalorización de la alfarería ancestral en el museo Malta Huasi.

#### **6.3.4 Fichas de INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)**

Las "Fichas validadas por el INPC" son documentos o registros que han sido revisados, aprobados y certificados por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Estas fichas contienen información detallada y precisa sobre elementos específicos del patrimonio cultural que han pasado por un proceso de verificación y validación por parte de esta institución.

El INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) es una institución que generalmente se encarga de la investigación, conservación, protección y promoción del patrimonio cultural de un país o región. El patrimonio cultural incluye monumentos históricos, sitios arqueológicos, obras de arte, manifestaciones culturales y cualquier otro elemento que tenga un valor cultural significativo en este caso de investigación son los utensilios de barro del museo Malta Huasi de la comunidad La Rinconada.


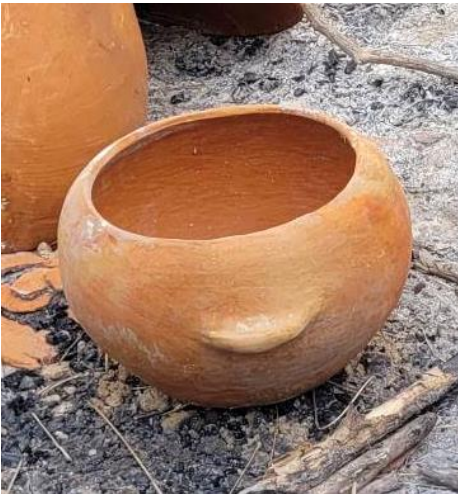
Las fichas de INPC tienen los siguientes datos:

- Datos de localización
- Fotografía referencial
- Datos de identificación
- Descripción
- Portadores / soportes
- Valoración
- Interlocutores
- Elementos relacionados
- Anexos
- Observaciones
- Datos de control

A continuación, se presentan 17 fichas donde se caracterizan los utensilios de barro que se elaboran en el museo Malta Huasi, de la comunidad La Rinconada, en el territorio del Geoparque Imbabura. Todas las imágenes de las fichas pertenecen a la galería de la autora, Leidy Pistala, estudiante de la carrera de gastronomía de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras, Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

**Figura 23**

*Olla de barro*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM- 06-10-10-000-23-000001
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas</b> WGS84Z17S-UTM:X (Este) 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> olla de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-000001-1.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
OLLA DE BARRO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Olla pequeña
		D2	Uchuy manka
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con un plástico para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.  En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas. Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aún preservan el uso de utensilios de barro.	
✓	Provincial		
✓	Regional		
✓	Nacional		
✓	Internacional		
Productos	Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	Una olla pequeña de barro es un recipiente de cocina de tamaño reducido fabricado con arcilla cocida, conocida por su naturaleza porosa y su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme. Estas ollas se caracterizan por su forma redondeada y su diseño simple pero funcional. A menudo, presentan una tapa que encaja firmemente sobre la parte superior para mantener el calor y los sabores en el interior durante la cocción.	COCCIÓN DE ALIMENTOS	Para cocinar morocho con leche, fréjol, arveja, habas, ocas.  Para cocinar sopas, locro de papas, caldo de gallina, quinua con cuero de cerdo, sopa de habas, locro de papas, arroz de cebada entre otras.
Técnica			
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas	

		culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		
<b>Materiales</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>M1</b>	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>H1</b>	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia
<b>5.PORTADORES/SOPORTES</b>				
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Dirección</b>
Individuos		Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi
Colectividades				LA RINCONADA
Instituciones				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
<b>6.VALORACIÓN</b>		
<b>Importancia para la comunidad</b>		
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.		
<b>Sensibilidad al cambio</b>		
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	

<b>Problemática</b>				
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
<b>9.ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.  Entrevistas  Encuestas  Fichas de observación	IMG-99-10-16-000001-1.JPG			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
<b>11.DATOSDECONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.		<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07		
<b>Revisado por:</b> MGS. LORENA ARELLANO		<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16		
<b>Aprobado por:</b> MGS. LORENA ARELLANO		<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17		
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 24**

*Jarrón*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM- 06-10-10-000-23-000002
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este)</b> 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Jarrón para almacenamiento de bebidas y granos. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-000002-2.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
JARRÓN DE BARRO– LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Vasija pequeña
		D2	Puyñu, Uchuy pondo
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

Las vasijas de barro han sido utilizadas desde tiempos antiguos para almacenar como líquidos y otros productos perecederos. Su porosidad y capacidad para mantener una temperatura fresca y constante en el interior las convierten en contenedores efectivos para preservar alimentos.

Las vasijas de barro, con su forma y diseño adecuados, han sido utilizadas para transportar agua y otros líquidos. Su capacidad para mantener la frescura del líquido y protegerlo de la exposición al sol y al calor es beneficiosa en climas cálidos.

En muchas culturas, las vasijas de barro han sido utilizadas en rituales religiosos y ceremoniales. Pueden contener ofrendas, elementos simbólicos o sustancias utilizadas en prácticas espirituales.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
✓	Local	La tradición de utilizar vasijas de barro se conserva en varias regiones de Ecuador, especialmente en áreas rurales y comunidades indígenas donde las costumbres y prácticas ancestrales siguen siendo parte integral de la vida cotidiana. Algunas de las zonas donde aún se mantiene esta tradición incluyen:  Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), estas vasijas también se utilizan para almacenar agua y otros líquidos en un entorno donde las temperaturas pueden ser altas. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de usar vasijas de barro todavía persiste en ciertas comunidades indígenas y rurales. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.	
✓	Provincial		
✓	Regional		
✓	Nacional		
✓	Internacional		
Productos	Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	VASIJA PEQUEÑA  Estas vasijas se caracterizan por su forma única, que combina curvas suaves y líneas definidas, creando un equilibrio visual y funcional. La textura exterior de las vasijas de barro a menudo revela la huella de las manos que las moldearon, aportando autenticidad y un toque artístico. Las vasijas de barro tienen una forma distintiva y pueden variar en tamaño desde pequeñas y ornamentales hasta grandes y funcionales.	ALMACENAMIENTO	Almacenamiento de chicha, aceites, jugos.  Almacenamiento de granos como legumbres.  Transportar agua.  Utilizadas en rituales religiosos y ceremoniales.  Uso medicinal: En ciertas culturas tradicionales, las vasijas de barro se han utilizado para preparar infusiones y remedios naturales debido a su capacidad para retener líquidos y mantener las propiedades de las hierbas.

Técnica					
<b>T1</b>	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.			
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
<b>M1</b>	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
<b>H1</b>	mamarumy guagua rummy	Piedra	Río	Por herencia	
5.PORTADORES/SOPORTES					
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La tradición de la alfarería es un legado que ha sido transmitido de generación en generación. Este vínculo con el pasado muestra la importancia cultural y emocional que tiene la alfarería en estas comunidades. Estos utensilios se han utilizado históricamente para cocinar y servir alimentos específicos de la región. La conexión entre los utensilios de barro y la gastronomía refleja cómo la cultura y la comida están intrínsecamente entrelazadas para diferentes preparaciones como es la cocción de mote, papas, maíz, habas, para sopas, coladas, bebidas entre otras.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de a poco un trabajo de miles de años.		
✓	Media			
	Baja			

<b>Problemática</b>				
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9.ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.  Entrevistas  Encuestas  Fichas de observación	IMG-99-10-16-000002-2.JPG			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.		<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07		
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO		<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16		
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO		<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17		
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 25**

*Malta*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM- 06-10-10-000-23-000003
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este)</b> 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Malta utensilio que ha prevalecido durante años heredado por antepasados. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-000003-3.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
MALTA DE BARRO– LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Malta
		D2	
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de utensilios de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	Ecuador, la malta de barro es un utensilio multifuncional que ha sido fundamental en la preparación de bebidas como la chicha y en el transporte de agua. Su diseño práctico y su contribución a las costumbres y necesidades cotidianas han dejado una marca duradera en la cultura y la historia de las comunidades locales.  En muchas regiones de Ecuador, la malta de barro sigue siendo utilizada en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos.  Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar, Tungurahua y Cotopaxi), encontramos comunidades que continúan utilizando la malta de barro en la preparación de bebidas tradicionales como la chicha y la colada morada. Estas provincias tienen una fuerte presencia de poblaciones indígenas y rurales que han mantenido sus prácticas culturales a lo largo del tiempo. Región Amazónica: En provincias como (Napo y Pastaza). Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Pichincha) también es probable que se conserve la tradición de utilizar la malta de barro en la preparación de bebidas y en prácticas culinarias.		
✓	Provincial			
✓	Regional			
✓	Nacional			
✓	Internacional			
Productos		Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	MALTA	Es un utensilio tradicional que ha tenido un papel fundamental en la vida cotidiana y las costumbres de las comunidades. Este utensilio, generalmente fabricado con arcilla cocida, se caracteriza por su forma cónica o cilíndrica y su diseño práctico.	ALMACENAMIENTO	Por un lado, se utilizaba para la fermentación de la chicha, una bebida fermentada hecha a base de maíz y, por otro lado, servía como recipiente para acarrear agua de un lugar a otro.
Técnica				
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		

Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
M1	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia

### 5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

### 6. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de a poco un trabajo de miles de años.
<input checked="" type="checkbox"/>	Media	
	Baja	

#### Problemática

La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.

7.INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9.ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<p>Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro</p> <p>Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.</p> <p>(2023) Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.</p> <p>Entrevistas</p> <p>Encuestas</p> <p>Fichas de observación</p>	<p>IMG-99-10-16-000003-3.JPG</p>			
10.OBSERVACIONES				
<p>Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.</p>				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
Inventariado por: LEIDY YOHANA PISTALA Y.		Fecha de inventario: 2023/07		
Revisado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha revisión: 2023/08/16		
Aprobado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha aprobación: 2023/08/17		
Registro fotográfico: LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 26**

*Malta*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM- 06-10-10-000-23-000004
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: IMBABURA		Cantón: IBARRA	
Parroquia: ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: LA RINCONADA			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este) 825.385		Y(Norte) 026.589 Z(Altitud) 3800	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Pondo de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-000004-4.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
PONDO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Pondo
		D2	Ñuqaqa Churani
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.		
✓	Provincial			
✓	Regional			
✓	Nacional			
✓	Internacional	En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas. Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aún preservan el uso de utensilios de barro.		
Productos		Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	PONDO	Una olla pequeña de barro es un recipiente de cocina de tamaño reducido fabricado con arcilla cocida, conocida por su naturaleza porosa y su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme. Estas ollas se caracterizan por su forma redondeada y su diseño simple pero funcional. A menudo, presentan una tapa que encaja firmemente sobre la parte superior para mantener el calor y los sabores en el interior durante la cocción.	COCCIÓN DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO	Para cocinar mote, frejol, arveja, habas, ocas, mashuas. Almacenar la carne y los granos para que perduren más tiempo. Usado de igual manera para transportar agua o guardar chicha.
Técnica				
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		

Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>M1</b>	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>H1</b>	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia

### 5. PORTADORES/SOPORTES


Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de a poco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	
Problemática		
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.		

7.INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9.ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Entrevistas  Encuestas  Fichas de observación	IMG-99-10-16-000004-4.JPG			
10.OBSERVACIONES				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
Inventariado por: LEIDY YOHANA PISTALA Y.		Fecha de inventario: 2023/07		
Revisado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha revisión: 2023/08/16		
Aprobado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha aprobación: 2023/08/17		
Registro fotográfico: LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 27**

*Pondo mediano*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM- 06-10-10-000-23-000005
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este)</b> 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Pondo mediano de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-000005-5.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
PONDO MEDIANO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Pondo mediano
		D2	Chawpi llasayuq
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
✓	Local	Son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.	
✓	Provincial		
✓	Regional		
✓	Nacional		
✓	Internacional	<p>En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de utensilios de barro puede haber disminuido en algunas zonas.</p> <p>Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria.</p> <p>Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva.</p> <p>Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas.</p> <p>Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar).</p> <p>Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.</p>	
Productos	Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	PONDO MEDIANO Al igual que el pondo es elaborado con barro cocido, su forma es generada por las manos del orfebre, su tamaño es menor pero la técnica es igual.	COCCIÓN DE ALIMENTOS	<p>Cocinar mote, habas, mashuas, papas, habas, mellocos, pollo al pondo.</p> <p>Para cocinar sopas, locro de papas, caldo de gallina, quinua con cuero de cerdo, sopa de habas, arroz de cebada entre otras.</p>
Técnica			
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.	

Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
M1	Arcilla o barro Agua de lluvia cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia

### 5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

### 6. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de a poco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	

#### Problemática

La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.

<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Jv. Jhonny Chuquin		096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama			Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9.ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
<p>Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro</p> <p>Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.</p> <p>Encuestas</p> <p>Entrevistas</p> <p>Fichas de observación</p> <p>Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.</p>	<p>IMG-99-10-16-000005-5.JPG</p>			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
<p>Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.</p>				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.			<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07	
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16	
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17	
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 28**

*Pondo pequeño*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM- 06-10-10-000-23-000006
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este)</b> 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Pondo pequeño de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-000006-6.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
PONDO PEQUEÑO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Pondo pequeño
		D2	huch'uy qucha
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.  En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas.  Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.		
✓	Provincial			
✓	Regional			
✓	Nacional			
✓	Internacional			
Productos		Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	PONDO PEQUEÑO	Recipiente de cocina de tamaño reducido fabricado con arcilla cocida, conocida por su naturaleza porosa y su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme. Estas ollas se caracterizan por su forma redondeada y su diseño simple pero funcional, el sabor es característico y de gran aprecio para las comunidades.	COCCIÓN DE ALIMENTOS	Para cocinar morocho con leche, fréjol, arveja, habas, ocas.  Para cocinar sopas, locro de papas, caldo de gallina, quinua con cuero de cerdo, sopa de habas, arroz de cebada entre otras.
Técnica				
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		

Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
M1	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia	
5.PORTADORES/SOPORTES					
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
6.VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de a poco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	
Problemática		
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.		

7.INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9.ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<p>Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro</p> <p>Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.</p> <p>Encuestas</p> <p>Entrevistas</p> <p>Fichas de observación</p> <p>Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.</p>	<p>IMG-99-10-16-000006-6.JPG</p>			
10.OBSERVACIONES				
<p>Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.</p>				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
Inventariado por: LEIDY YOHANA PISTALA Y.		Fecha de inventario: 2023/07		
Revisado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha revisión: 2023/08/16		
Aprobado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha aprobación: 2023/08/17		
Registro fotográfico: LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 29**

*Cántaro*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM- 06-10-10-000-23-000007
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este)</b> 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Cántaro de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-000007-7.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
CÁNTARO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Cántaro
		D2	Pitcher
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

#### 4. DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.  En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas.  Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aún preservan el uso de utensilios de barro.	
✓	Provincial		
✓	Regional		
✓	Nacional		
✓	Internacional		
Productos	Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	CÁNTARO  Un cántaro es un recipiente de cerámica, arcilla u otro material similar, generalmente utilizado para contener y transportar líquidos, como agua, leche u otros líquidos. Los cántaros suelen tener un cuerpo redondeado con un cuello más estrecho y, a menudo, un asa o una serie de asas en la parte superior para facilitar su manejo.  Históricamente, los cántaros han sido utilizados en diversas culturas a lo largo de la historia como una forma de transportar agua desde fuentes naturales, como pozos o ríos, hasta los hogares. En algunas culturas, los cántaros también han tenido significados simbólicos o ceremoniales.	ALMACENAMIENTO	Para transportar agua y guardar líquidos tales como la chicha, agua entre otras bebidas.

Técnica				
<b>T1</b>	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>M1</b>	Arcilla o barro Agua de lluvia cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>H1</b>	mamarumy guagua rummy	Piedra	Río	Por herencia

### 5.PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión	
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

### 6.VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, esto tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	

<b>Problemática</b>				
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
<b>9.ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.  Entrevistas  Encuestas  Fichas de observación	IMG-99-10-16-000007-7.JPG			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.		<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07		
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO		<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16		
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO		<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17		
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 30**

*Olla con orejas*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM- 06-10-10-000-23-000008
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este)</b> 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> olla de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-000008-8.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
OLLA - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Olla con orejas Olla
		D2	Rinriyuq manka Manka
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa

Subámbito	Detalle del subámbito
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL	ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA

Breve reseña
<p>La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.</p> <p>las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.</p> <p>El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.</p>
<p><b>4.DESCRIPCIÓN</b></p> <p>Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.</p> <p>Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.</p> <p>Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra <i>mamarumy</i> en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o <i>guagua rummy</i> en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua <i>Maca puna</i> en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.</p> <p>Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.</p> <p>Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar</p>

los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.  En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas. Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.	
✓	Provincial		
✓	Regional		
✓	Nacional		
✓	Internacional		
Productos	Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	Una olla pequeña de barro es un recipiente de cocina de tamaño reducido fabricado con arcilla cocida, conocida por su naturaleza porosa y su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme. Estas ollas se caracterizan por su forma redondeada y su diseño simple pero funcional. A menudo, presentan una tapa que encaja firmemente sobre la parte superior para mantener el calor y los sabores en el interior durante la cocción. Además de tener un par de orejas a los costados que facilita su manipulación.	COCCIÓN DE ALIMENTOS	Usada para cocinar productos como sopas, caldos de menor cantidad.  preparar morocho, dulce de calabaza.  Para cocinar sopas, locro de papas, caldo de gallina, quinua con cuero de cerdo, sopa de habas, arroz de cebada entre otras.

Técnica		
<b>T1</b>	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.

Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>M1</b>	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
<b>H1</b>	mamarumy guagua rummy	Piedra	Río	Por herencia

### 5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades				
Instituciones				

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

### 6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.		

Sensibilidad al cambio		
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de a poco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	

<b>Problemática</b>				
<p>La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.</p>				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
<b>9.ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<p>Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro</p> <p>Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.</p> <p>Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.</p> <p>Entrevistas</p> <p>Encuestas</p> <p>Fichas de observación</p>	<p>IMG-99-10-16-000008-8.JPG</p>			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
<p>Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.</p>				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.			<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07	
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16	
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17	
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 31**

*Cazuela*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM- 06-10-10-000-23-000009
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este)</b> 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Cazuela de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-000009-9.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
CAZUELA - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Cazuela
		D2	Biche
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	Son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.		
✓	Provincial			
✓	Regional			
✓	Nacional			
✓	Internacional	<p>En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas.</p> <p>Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en cazuelas sigue siendo una parte integral de la vida diaria.</p> <p>Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean cazuelas para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva.</p> <p>Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en cazuelas también persiste en las comunidades indígenas.</p> <p>Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar).</p> <p>Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aún preservan el uso de utensilios de barro.</p>		
Productos		Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	CAZUELA	Una "cazuela" es un tipo de recipiente de cocina que generalmente se utiliza para cocinar y servir alimentos. Hecho de barro cocido, su característica distintiva de una cazuela es su forma, que suele ser ancha y poco profunda, con lados altos y una tapa. Esta forma permite una distribución uniforme del calor y es ideal para cocinar guisos, sopas, arroces y otros platos que requieran cocción lenta y uniforme.	COCCIÓN Y TOSTADO DE ALIMENTOS	Usualmente se utiliza para cocer alimentos en menor cantidad, o realizar sofritos, hacer arroz, papas con berro, en ocasiones es usada como kallana y se puede usar para realizar tortillas, tostar habas, tostar pepas de zambo.
Técnica				
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		

Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
M1	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia

### 5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

### 6. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	

#### Problemática

La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.

7.INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro <b>Dirección</b>	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9.ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Entrevistas  Encuestas  Fichas de observación  Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.	IMG-99-10-16-000009-9.JPG			
10.OBSERVACIONES				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
Inventariado por: LEIDY YOHANA PISTALA Y.		Fecha de inventario: 2023/07		
Revisado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha revisión: 2023/08/16		
Aprobado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha aprobación: 2023/08/17		
Registro fotográfico: LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 32**

*Tiesto*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			
			<b>CÓDIGO</b>
			IM- 06-10-10-000-23-000010
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este)</b> 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tiesto de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-0000010-10.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
TIESTO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Tiesto
		D2	Kallana Kallanakuna
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

#### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Los utensilios de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

#### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.  En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas. Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.		
✓	Provincial			
✓	Regional			
✓	Nacional			
✓	Internacional			
Productos		Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	TUESTO	Recipiente de barro cocido con forma redonda y ligeramente plana, su elaboración se enfoca en la forma y función, son de mayor uso comercial.	Tostar y calentar géneros	Para realizar tortillas, tostar maíz, pepa de zambo, harinas.
Técnica				
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
M1	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia

5.PORTADORES/SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

## 6.VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, esto tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.

### Sensibilidad al cambio

	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
<input checked="" type="checkbox"/>	Media	
	Baja	

### Problemática

La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.

## 7.INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61

## 8.ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
<b>9.ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
<p>Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro</p> <p>Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.</p> <p>Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.</p> <p>Entrevistas</p> <p>Encuestas</p> <p>Fichas de observación</p>	<p>IMG-99-10-16-0000010-10.JPG</p>		
<b>10.OBSERVACIONES</b>			
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.			
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>			
Entidad Investigadora: TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.			
Inventariado por: LEIDY YOHANA PISTALA Y.		Fecha de inventario: 2023/07	
Revisado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha revisión: 2023/08/16	
Aprobado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha aprobación: 2023/08/17	
Registro fotográfico: LEIDY YOHANA PISTALA Y.			

**Figura 33**

*Tiesto pequeño*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM- 06-10-10-000-23-000011
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: IMBABURA		Cantón: IBARRA	
Parroquia: ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: LA RINCONADA			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este) 825.385		Y(Norte) 026.589	Z(Altitud) 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tiesto de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-0000011-11.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
TIESTO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Tiesto pequeño
		D2	Uchuy kallana Uchuy manka
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

#### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

#### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos

están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana.

Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	A anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.		
✓	Provincial			
✓	Regional			
✓	Nacional			
✓	Internacional	<p>En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas.</p> <p>Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria.</p> <p>Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva.</p> <p>Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas.</p> <p>Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar).</p> <p>Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.</p>		
Productos		Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	TIESTO PEQUEÑO	Recipiente de barro cocido con forma redonda y ligeramente plana, su elaboración se enfoca en la forma y función, son de mayor uso comercial.	Tostar y calentar géneros	Para realizar tortillas, tostar maíz, pepas de zambo, harinas.
Técnica				
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		

Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
M1	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	mamarumy guagua rummy	Piedra	Río	Por herencia

#### 5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión	
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

#### 6. VALORACIÓN

##### Importancia para la comunidad

Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.

##### Sensibilidad al cambio

	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	

##### Problemática

La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.

<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9.ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
<p>Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro</p> <p>Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.</p> <p>Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.</p> <p>Entrevistas</p> <p>Encuestas</p> <p>Fichas de observación</p>	<p>IMG-99-10-16-0000011-11.JPG</p>			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
<p>Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.</p>				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.		<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07		
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO		<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16		
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO		<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17		
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 34**

*Copalero*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM- 06-10-10-000-23-000012
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: IMBABURA		Cantón: IBARRA	
Parroquia: ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: LA RINCONADA			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este) 825.385		Y(Norte) 026.589 Z(Altitud) 3800	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Copalero de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-0000012-12.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
COPALERO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Copalero Plato copalero cenicero Cinalgero
		D2	Kallana kuna
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana.

Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se realizan 3 remesas (ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.
	Continua	
✓	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	<p>Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.</p> <p>En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas.</p> <p>Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria.</p> <p>Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva.</p> <p>Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas.</p> <p>Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar).</p> <p>Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.</p>
✓	Provincial	
✓	Regional	
✓	Nacional	
✓	Internacional	

Productos	Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	COPALERO Un recipiente pequeño con forma de copa, elaborado con barro cocido, su forma es característica generada para funciones como mantener productos sobre su forma cóncava.	Recipiente	Su uso es para colocar productos, que serán usados en las preparaciones, como cenicero al igual que copa para servir bebidas, también para guardar especias.

Técnica	
T1	Alfarería La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.

Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
M1	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia	
5.PORTADORES/SOPORTES					
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
6.VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	
Problemática		
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.		

<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Jv. Jhonny Chuqui	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9.ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Entrevistas  Encuestas  Fichas de observación  Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.	IMG-99-10-16-0000012-12.JPG			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.		<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07		
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO		<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16		
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO		<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17		
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 35**

*Cuatripode*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL ECUADOR</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM- 06-10-10-000-23-000013
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: IMBABURA		Cantón: IBARRA	
Parroquia: ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: LA RINCONADA			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este) 825.385		Y(Norte) 026.589	Z(Altitud) 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Cuatripode de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-0000013-13.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
CUATRIPODE- LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Olla cuatrípode Tinaja
		D2	Tawa chakiyuq manka Rinriyuq manka
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

#### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales

tortillas de tiesto o callana. Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.  En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas. Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.	
✓	Provincial		
✓	Regional		
✓	Nacional		
✓	Internacional		
<b>Productos</b>	<b>Descripción de producto</b>	<b>Uso</b>	<b>Detalle del uso</b>
P1	CUATRIPODE Una olla pequeña de barro es un recipiente de cocina de tamaño reducido fabricado con arcilla cocida, su forma está diferenciada por sus cuatro salientes en la parte inferior, su forma es redondeada, que le permite mantener aromas en su parte interna gracias a su boca alineada hacia el centro.	COCCIÓN DE ALIMENTOS Y GUARDAR	Para calentar algunos preparados, al igual que guardar especias.
<b>Técnica</b>			
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas,	




		esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.			
<b>Materiales</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
<b>M1</b>	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
<b>H1</b>	mamarumy guagua rummy	Piedra	Río	Por herencia	
<b>5.PORTADORES/SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos		Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
<b>6.VALORACIÓN</b>		
<b>Importancia para la comunidad</b>		
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, esto tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.		
<b>Sensibilidad al cambio</b>		
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	

<b>Problemática</b>				
<p>La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.</p>				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
<b>9.ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
<p>Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro</p> <p>Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.</p> <p>Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.</p> <p>Entrevistas</p> <p>Encuestas</p> <p>Fichas de observación</p>	<p>IMG-99-10-16-000001-1.JPG</p>			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
<p>Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.</p>				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.			<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07	
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16	
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17	
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

## Figura 36

### Vasija

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> ECUADOR	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM- 06-10-10-000-23-000014
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: IMBABURA		Cantón: IBARRA	
Parroquia: ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: LA RINCONADA			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este) 825.385		Y(Norte) 026.589 Z(Altitud) 3800	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Jarrón de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-0000014-14.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s) denominación(es)</b>	
JARRÓN - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Vasija - Puño
		D2	Warmi manka - Wampu - Modelo inca
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

#### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

#### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales

tortillas de tiesto o callana.  
Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.
	Continua	
✓	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.  En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas. Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.
✓	Provincial	
✓	Regional	
✓	Nacional	
✓	Internacional	

Productos	Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	JARRÓN Un recipiente pequeño de barro de tamaño reducido fabricado con arcilla cocida, su forma se caracteriza por un diseño exclusivo, representativo de la madre tierra, no de gran profundidad algo robusto.	Recipiente Almacenaje	Para guardar porciones de productos o elementos de valor para el portador, además como un elemento decorativo. Como también para almacenar chicha u otras bebidas.

Técnica		
T1	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.




Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
M1	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia	
5.PORTADORES/SOPORTES					
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
6.VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	
Problemática		
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.		

7.INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9.ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.  Entrevistas  Encuestas  Fichas de observación	IMG-99-10-16-0000014-14.JPG			
10.OBSERVACIONES				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
Inventariado por: LEIDY YOHANA PISTALA Y.		Fecha de inventario: 2023/07		
Revisado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha revisión: 2023/08/16		
Aprobado por: MGS: LORENA ARELLANO		Fecha aprobación: 2023/08/17		
Registro fotográfico: LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 37**

*Plato*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM- 06-10-10-000-23-000015
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> IMBABURA		<b>Cantón:</b> IBARRA	
<b>Parroquia:</b> ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> LA RINCONADA			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este)</b> 825.385		<b>Y(Norte)</b> 026.589	<b>Z(Altitud)</b> 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato para uso doméstico. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-0000015-15.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
PLATO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Plato Plato sopero
		D2	Puku Pukullu Api mikuna
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa

Subámbito	Detalle del subámbito
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL	ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA

Breve reseña
<p>La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.</p> <p>Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.</p> <p>El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.</p>

4.DESCRIPCIÓN
<p>Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.</p> <p>Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.</p> <p>Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra <i>mamarumy</i> en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o <i>guagua rummy</i> en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua <i>Maca puna</i> en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.</p> <p>Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.</p> <p>Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los</p>

tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana.

Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se realizan 3 remesas (ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.  En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas. Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.		
✓	Provincial			
✓	Regional			
✓	Nacional			
✓	Internacional			
Productos		Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	PLATO	Con un diámetro generoso y bordes ligeramente curvados, el plato de barro soperero presenta un patrón de esmalte marrón oscuro que resalta la artesanía única que lo caracteriza. Las manos expertas de los artesanos han moldeado el barro con cuidado y precisión, permitiendo que el plato mantenga una temperatura constante y conservando los sabores y aromas de las preparaciones.	RECIPIENTE	Para servir los alimentos, como pollo, papas con berro, seco de chivo, fritada como también para sopas como locro con papas, caldo de gallina, sopa de quinua con cuero de cerdo, sopa de habas.  Así también para coladas como colada de zambo, colada de trigo, colada de maíz, calostro entre otras.




Técnica					
<b>T1</b>	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.			
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
<b>M1</b>	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla roja Arcilla café Arcilla negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
<b>H1</b>	mamarumy guagua rummy	Piedra	Río	Por herencia	
5.PORTADORES/SOPORTES					
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.		
<input checked="" type="checkbox"/>	Media			
	Baja			

<b>Problemática</b>				
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9.ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Encuestas  Entrevistas  Fichas de observación  Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.	IMG-99-10-16-0000015-15.JPG			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.			<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07	
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16	
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17	
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 38**

*Puño*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL ECUADOR</small>	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM- 06-10-10-000-23-000016
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: IMBABURA		Cantón: IBARRA	
Parroquia: ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: LA RINCONADA			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este) 825.385		Y(Norte) 026.589	Z(Altitud) 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Puño de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-0000016-16.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
PUÑO - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Puño pequeño
		D2	Uchuy puño Uchuy puñuna
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después

de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana.

Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
✓	Local	Son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.	
✓	Provincial		
✓	Regional		
✓	Nacional		
✓	Internacional	<p>En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas.</p> <p>Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria.</p> <p>Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbíos, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva.</p> <p>Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas.</p> <p>Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar).</p> <p>Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.</p>	
Productos	Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	<p>Una olla pequeña de barro es un recipiente de cocina de tamaño reducido fabricado con arcilla cocida, conocida por su naturaleza porosa y su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme. De forma redondeada y boca pequeña, tiene una terminación tipo vasija que le permite mantener los olores por mayor tiempo en su interior.</p>	<p>COCCIÓN DE ALIMENTOS TRANSPORTE Y GUARDA</p>	<p>Para cocinar productos en menor cantidad, usada para guardar líquidos, al igual transporte en cantidades mínimas de los mismos, su forma permite apreciar los aromas de algunos preparados intensificando su sabor, cocción de alimentos como habas. Papas, mellocos, ocas.</p>

Técnica				
<b>T1</b>	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		
<b>Materiales</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>M1</b>	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla Roja Arcillas Café Arcilla Negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>H1</b>	mamarumy guagua rummy	Piedra	Río	Por herencia
5.PORTADORES/SOPORTES				
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi	LA RINCONADA
Colectividades				
Instituciones				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
6.VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, este tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	

<b>Problemática</b>				
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9.ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.  Entrevistas  Encuestas  Fichas de observación	IMG-99-10-16-0000016-16.JPG			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.			<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07	
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16	
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17	
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

**Figura 39**

*Olla grande*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>ALFARERÍA ANCESTRAL</b>			<b>CÓDIGO</b>  IM- 06-10-10-000-23-000017
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: IMBABURA		Cantón: IBARRA	
Parroquia: ANGOCHAGUA		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: LA RINCONADA			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:X (Este) 825.385		Y(Norte) 026.589	Z(Altitud) 3800
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> olla de uso doméstico para la preparación de productos de consumo familiar. 2023 Foto: Leidy Yohana Pistala Y.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG-99-10-16-0000017-17.JPG			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra(s)denominación(es)</b>	
OLLA - LA RINCONADA, IMBABURA		D1	Olla grande
		D2	Hatun manka Champuschurana pundu
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua(s)</b>	
INDÍGENA		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
TÉCNICA ARTESANAL TRADICIONAL		ORFEBRERÍA CON BARRO DE LA ZONA	

### Breve reseña

La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.

Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.

El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.

### 4.DESCRIPCIÓN

Se inicia con la recolección del barro teniendo en cuenta la fecha adecuada para subir a la montaña de preferencia en los meses: Enero- febrero, otra en junio en la mitad del solsticio o equinoccio que son las fiestas del sol y la última en octubre que son especiales por su influencia en la tierra (Pachamama) fechas sagradas, donde se agradece por las cosechas y por la prosperidad. En ciertas áreas específicas de la comunidad, se procede a buscar arcilla que cumpla con las condiciones necesarias para su empleo. En el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños.

Una vez que la arcilla es recolectada, se procede a secarla al aire libre. Una vez seca, se golpea con un trozo de madera para convertir las formaciones rocosas en polvo. Luego, se tamiza mediante un cernidor para separar únicamente el polvillo resultante. El polvo tamizado se mezcla con agua de lluvia ya que no posee ningún componente químico esto hasta lograr una consistencia moldeable, luego se coloca sobre una superficie de cuero para ser pisoteado hasta alcanzar la textura adecuada.

Después del proceso de pisoteo, se deja reposar durante 20 días, cubierto con una funda plástica para permitir que todas las partículas se hidraten y eviten que la arcilla se seque. Transcurridos los días, la arcilla está lista para ser moldeada. Se le da forma sobre una superficie plana de piedra *mamarumy* en kichwa, utilizando un mazo como herramienta o *guagua rummy* en kichwa. El diseño moldeado se coloca en un soporte de secado natural, donde permanece bajo el sol durante varias horas. Cuando está parcialmente seco, se alisa con fragmentos de cerámica antigua *Maca puna* en kichwa, asegurando así la suavidad necesaria en ambos lados.

Una vez alisada, la pieza se expone al sol durante 10 días para posteriormente alisar con una piedra de río. Después de este proceso de secado, la pieza se coloca cerca de una hoguera previamente encendida, permitiendo que se seque por ambos lados.

Una vez que la pieza ha alcanzado el nivel de secado requerido se coloca un tiesto en la mitad del carbón encendido y los tiestos o demás artículos elaborados alrededor. Una vez que los artículos están colocados, se cubren completamente con paja, creando un horno improvisado. Se debe monitorear el cambio de color de los objetos, que pasen de negros al color característicos de los tiestos. Tras concluir el proceso de cocción en el horno y enfriarse de manera natural, los artículos están listos para ser comercializados. Para su uso, es necesario realizar un proceso de curado, que consiste en calentar los artículos en la leña y cocina arroz de cebada con leche y panela. Después de este proceso, quedan listos para preparar alimentos o para la elaboración de las tradicionales tortillas de tiesto o callana.

Otros tipos de curado son con: mantequilla, grasa de animal, cáscara de plátano maduro o verde.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se realizan 3 remesas (recolección de arcilla o ventas) por año, para poder obtener el producto necesario que suplan los requerimientos en cuanto a uso, esto quiere decir la orfebrería más vendida según la temporada.		
	Continua			
✓	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	Las ollas de barro son valoradas por su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme, lo que las hace ideales para la cocción de alimentos. Además, su porosidad permite que el vapor escape gradualmente, lo que ayuda a mantener la humedad de los alimentos y realza los sabores.  En muchas regiones de Ecuador, las ollas de barro siguen siendo utilizadas en la cocina cotidiana, especialmente en áreas rurales donde se mantienen las tradiciones culinarias. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que, en la actualidad, con la urbanización y la disponibilidad de utensilios de cocina modernos, el uso de ollas de barro puede haber disminuido en algunas zonas. Sierra Central: En provincias como (Chimborazo, Bolívar y Tungurahua), la cocina en ollas de barro sigue siendo una parte integral de la vida diaria. Región Amazónica: En provincias como (Napo, Pastaza y Sucumbios, entre otras), las comunidades indígenas y locales todavía emplean ollas de barro para cocinar platos autóctonos basados en ingredientes de la selva. Sierra Norte: En provincias como (Imbabura y Cotopaxi, Carchi) la tradición de cocinar en ollas de barro también persiste en las comunidades indígenas. Región Interandina: En las provincias de (Loja, Azuay y Cañar). Región Costera: (Manabí y Guayas). Como también internacionalmente aun preservan el uso de utensilios de barro.		
✓	Provincial			
✓	Regional			
✓	Nacional			
✓	Internacional			
Productos		Descripción de producto	Uso	Detalle del uso
P1	OLLA GRANDE	Una olla grande de barro es un recipiente de cocina de tamaño considerable fabricado con arcilla cocida, conocida por su naturaleza porosa y su capacidad para retener y distribuir el calor de manera uniforme. Estas ollas se caracterizan por su forma redondeada y su diseño simple pero funcional. A menudo, presentan una tapa que encaja firmemente sobre la parte superior para mantener el calor y los sabores en el interior durante la cocción. Su tamaño permite cocinar gran cantidad de producto.	COCCIÓN DE ALIMENTOS	Para cocinar morocho con leche, frejol, arveja, habas, ocas.  Para cocinar sopas, locro de papas, caldo de gallina, quinua con cuero de cerdo, sopa de habas, arroz de cebada entre otras.

Técnica				
<b>T1</b>	Alfarería	La alfarería es una técnica artesanal o artística que se utiliza para crear objetos de cerámica, arcilla o barro cocido. Esta técnica implica el modelado y la manipulación de la arcilla o el barro para dar forma a objetos como vasijas, jarrones, platos, tazas, esculturas y otros artefactos de cerámica. La alfarería ha sido practicada por diversas culturas en todo el mundo a lo largo de la historia y puede variar en términos de estilos, técnicas y decoraciones utilizadas.		
<b>Materiales</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>M1</b>	Arcilla o barro Agua de lluvia Cuero	Arcilla Roja Arcilla Café Arcilla Negra	Volcánica	Recolección desde la montaña de la zona.
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>H1</b>	mamarumy guagua rummy	Piedra	Rio	Por herencia
5.PORTADORES/SOPORTES				
<b>Tipo</b>		<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Dirección</b>
Individuos		Jv. Jhonny Chuquin Sra. María Transito Carlosama	10 años 50 años	Museo Malta Huasi
Colectividades				
Instituciones				
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>		
✓	Padres-hijos	Una forma de transferir los saberes es a través del legado familiar, puesto que desde la niñez se imparte conocimiento, iniciando como una curiosidad para llegar a convertirse en una nueva etapa, reafirmando lo aprendido y motivando a su mejoramiento y su no desaparición.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
✓	Padres-hijos	Una tradición que ha trascendido el tiempo por formar parte de las enseñanzas de abuelos a su descendencia haciendo que este conocimiento continúe hasta el día de hoy, buscando estrategias de venta para solventar la canasta familiar, parte de su proceso de continuidad se enfoca en mantener no solo una tradición familiar, más por el contrario enseñar a visitantes los inicios de una civilización y sus costumbres.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
6.VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		
Su proceso de elaboración en la actualidad es de carácter económico, pero buscan mantener los estándares de realización lo más cercanos posibles a los inicios de estos, esto tipo de proceso se encamina a motivar a más personas de la comunidad a continuar con un legado que es parte de su idiosincrasia y que está implícito de saberes, una forma de dar homenaje a quienes permitieron una evolución.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	Las máquinas y los procesos actuales en el uso de utensilios hacen que sus productos pierdan valor, además que las personas buscan mayor facilidad en el momento de cocinar sus alimentos, haciendo que desaparezca de apoco un trabajo de miles de años.
✓	Media	
	Baja	

<b>Problemática</b>				
La problemática principal es la desaparición de las preparaciones y saberes ancestrales de la alfarería que está ligado a la continua evolución en la cocina, debido a la influencia del avance tecnológico por tanto se ha dejado de producir estos utensilios de barro hasta finalmente desaparecer, en la actualidad existen personas en búsqueda de evitar que este proceso se pierda y que continúe a través de diferentes investigaciones de conocimiento ancestral o de palabra de los abuelos, asemejando este tipo de productos y evitando su desaparición total.				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jv. Jhonny Chuquin	Museo Malta Huasi	096 850 64 23	Masculino	28
Sra. María Transito Carlosama	Museo Malta Huasi		Femenino	61
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
<b>9.ANEXOS</b>				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
Tabla 2 Proceso de elaboración de utensilios de barro  Herrera, V. C. (02 de diciembre de 2017). El legado de la tierra que perdura en los fogones.  Editorial Azeta S.A. (13 de octubre de 2011). Las ollas de barro.  Entrevistas  Encuestas  Fichas de observación	IMG-99-10-16-0000017-17.JPG			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
Los utensilios de barro trascienden su función práctica y se convierten en símbolos tangibles de historia, cultura y respeto por la naturaleza. Su utilidad en la cocina, su valor cultural y su autenticidad los convierten en un elemento distintivo.				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> TESIS DE GRADO LEIDY YOHANA PISTALA Y.				
<b>Inventariado por:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.			<b>Fecha de inventario:</b> 2023/07	
<b>Revisado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha revisión:</b> 2023/08/16	
<b>Aprobado por:</b> MGS: LORENA ARELLANO			<b>Fecha aprobación:</b> 2023/08/17	
<b>Registro fotográfico:</b> LEIDY YOHANA PISTALA Y.				

El levantamiento de la información antes indicada ayuda a la preservación de los saberes tradicionales en el orden alfarero de la comunidad La Rinconada, Geoparque Imbabura. En ellas se recogen los testimonios orales de la última alfarera de la Rinconada señora María Tránsito Carlosama, quien desde muy joven se dedica a esta actividad.

Cabe señalar que el proceso de elaboración de los utensilios empieza con la recolección del barro; en el contexto de los alfareros en la comunidad, emplean tres variedades de arcilla (arcilla café, roja, negra) halladas para conferir mayor resistencia a sus diseños. El detalle de estos saberes consta ampliamente en las fichas en mención.

El aporte desde la visión pública fue importante porque puntualizan la importancia de mantener las tradiciones para mostrar productos turísticos con el principio de autenticidad.

Por parte del geólogo, el aporte profesional fue enriquecedor para conocer acerca de las propiedades de la arcilla, su composición en minerales y metales que favorecen a la salud humana.

### **6.3.5 Fase 1: evaluación de exhibición y degustación**

Después de haber realizado las fichas de INPC siguiendo con el último objetivo de la investigación que es: reconocer la importancia de los utensilios del museo Malta Huasi mediante una exhibición y degustación, se diseñó un instrumento de investigación llamado ficha de evaluación, con la finalidad de recabar información como datos generales, criterios a evaluar (montaje del lugar, aperitivo, entrada, principal, bajativo, postre); como se indica en la siguiente figura (40).

## Figura 40

### Ficha de Evaluación



Ficha de evaluación de exhibición y degustación con utensilios de barro del museo |  
Malta Huasi

Datos Generales	
Nombre del evaluador:	
Edad:	
Fecha:	

Califique según su criterio con una escala del 1 al 5, siendo 1 bajo a 5 excelente.

Criterios para evaluar	Puntaje				
	1	2	3	4	5
<b>Montaje del lugar</b>					
Decoración de acuerdo con el tema					
Creatividad en la ambientación					
Mesa exposición y presentación					
<b>Aperitivo (Humitas con queso)</b>					
Creatividad y decoración del plato					
Sabor y aroma					
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					
Equilibrio de sabores					
<b>Entrada (Locro de calabaza)</b>					
Creatividad y decoración del plato					
Sabor y aroma					
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					
Equilibrio de sabores					
<b>Principal (Pollo al pondo, acompañado de papa al vapor y ensalada) – Sobremesa: chicha</b>					
Creatividad y decoración del plato					
Sabor y aroma					
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					
Equilibrio de sabores					
<b>Bojativo (Guarapo)</b>					
Creatividad y decoración del plato					
Sabor y aroma					
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					
Equilibrio de sabores					
<b>Postre (Trilogía ancestral)</b>					
Creatividad y decoración del plato					
Sabor y aroma					
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					
Equilibrio de sabores					

Firma del evaluador

### 6.3.6 Fase 2: jurado

Se eligió a tres docentes de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, los cuales fueron; Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera asesor del trabajo final de investigación; así como los docentes Mgs. Lorena Arellano y Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida lectores. La invitación cursada fue para el día miércoles 23 de agosto del 2023 a las 15:00 pm, en las instalaciones del laboratorio de aprendizaje vivencial LAV 180°, a cada docente se le entregó una ficha de evaluación donde abarcaba los criterios a evaluar.

### 6.3.7 Fase 3: Degustación

- **Montaje del área de exhibición y degustación**

El montaje de mesa para la exhibición y degustación se emplearon los siguientes materiales:

- Manteles color chocolate que cubrían la mesa y el stand para los utensilios de barro, dos cubre mantel tradicionales tejidos; servilletas tejidas; porta platos y porta vasos; cucharilla, cuchara, cuchillo y tenedor para degustar la comida
- Se añadió una copa de agua para limpiar el paladar
- Menú degustativo impreso
- Folleto de fotografías de los utensilios de barro con su respectivo nombre en español y kichwa.
- Sobre la mesa había materiales de arcilla para la explicación del proceso de elaboración de utensilios de barro
- Stand donde se exhibió utensilios de barro para la debida explicación.

**Figura 41**

*Montaje de mesa*



**Figura 42**

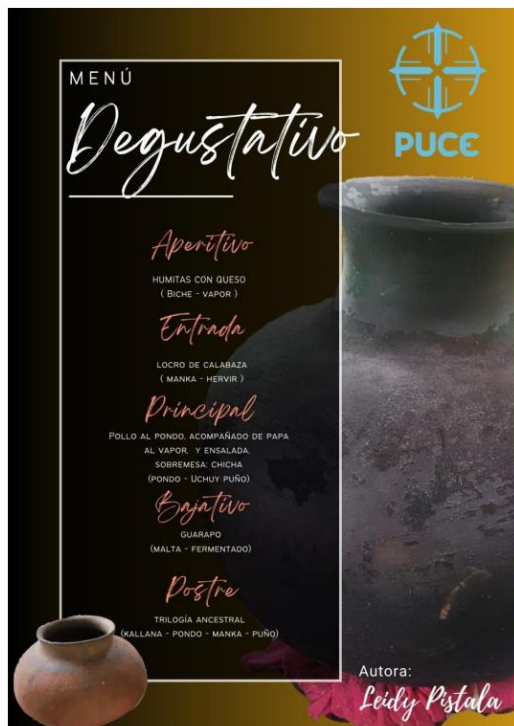
*Montaje del stand*



- **Menú**

**Figura 43**

*Menú*



- **Platillos presentados**

**Figura 44**

*Humitas con queso*



**Descripción del plato**

Humita con queso tradicional preparadas en utensilio de barro llamado cazuela o *biche* en kichwa utilizando la técnica ancestral colocando una base de tusas o catulos de choclo que sea resistente al poner las humitas encima para la cocción al vapor.

**Figura 45**

*Locro de calabaza*



**Descripción del plato**

Locro de calabaza acompañado de tostado, un plato que se sirve caliente con un significado cultural en las regiones donde se consume como en celebraciones o festividades tradicionales. Este plato se preparó en utensilio de barro llamado olla o *manka* en kichwa mediante la técnica de hervir.

**Figura 46**

*Pollo al pondo*



### **Descripción del plato**

Pollo al pondo acompañado de papa al vapor, habas mellocos, ocas y ensalada y de sobremesa chicha este plato ancestral se cocina lentamente en un pondo pequeño de barro este aporta un sabor característico y una textura única al pollo, conservando todos sus jugos y aromas naturales.

La chicha una bebida ancestral fermentada en utensilio de barro llamada malta durante días, con su capacidad de regular la temperatura y mantener una humedad adecuada, proporciona el ambiente perfecto para que las levaduras naturales hagan su trabajo.

**Figura 47**

*Guarapo*



### **Descripción de la bebida**

El guarapo fermentado en utensilio de barro llamado malta da una experiencia sensorial única. Este recipiente es crucial para el proceso de fermentación debido a su capacidad para regular la temperatura y proporcionar un ambiente propicio para las levaduras naturales. Su aroma dulce y fresco a caña de azúcar se mezcla con un sabor agridulce y ligeramente ácido que deleita el paladar.

## Figura 48

### *Trilogía ancestral*




### **Descripción del postre**

Trilogía ancestral es un postre compuesto por champús, morocho, dulce de sambo acompañado de quesillo y tortilla de tiesto. Cada elemento, cuidadosamente preparado en utensilios de barro, como pondo, cazuela o *biche*, olla con orejas o *rinriyuq manka*, tiesto o kallana en *kichwa* resalta la importancia de preservar nuestras tradiciones.

- Evaluación

**Figura 49**

*Fichas de evaluación*

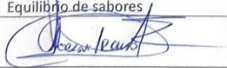


**Ficha de evaluación de exhibición y degustación con utensilios de barro del museo  
Malta Huasi**

Datos Generales					
Nombre del evaluador:	Lorena Arellano				
Edad:	23				
Fecha:	23/08/2023				

Califique según su criterio con una escala del 1 al 5, siendo 1 bajo a 5 excelente.

Criterios para evaluar	Puntaje				
	1	2	3	4	5
<b>Montaje del lugar</b>					
Decoración de acuerdo con el tema					✓
Creatividad en la ambientación					✓
Mesa exposición y presentación					✓
<b>Aperitivo (Humitas con queso)</b>					
Creatividad y decoración del plato	1	2	3	4	5
Sabor y aroma					✓
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					✓
Equilibrio de sabores					✓
<b>Entrada (Locro de calabaza)</b>					
Creatividad y decoración del plato	1	2	3	4	5
Sabor y aroma					✓
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					✓
Equilibrio de sabores					✓
<b>Principal (Pollo al pondo, acompañado de papa al vapor y ensalada) – Sobremesa: chicha</b>					
Creatividad y decoración del plato	1	2	3	4	5
Sabor y aroma					✓
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					✓
Equilibrio de sabores					✓
<b>Bajativo (Guarapo)</b>					
Creatividad y decoración del plato	1	2	3	4	5
Sabor y aroma					✓
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					✓
Equilibrio de sabores					✓
<b>Postre (Trilogía ancestral)</b>					
Creatividad y decoración del plato	1	2	3	4	5
Sabor y aroma					✓
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					✓
Equilibrio de sabores					✓



Firma del evaluador



Ficha de evaluación de exhibición y degustación con utensilios de barro del museo  
Malta Huasi

Datos Generales	
Nombre del evaluador:	Juan Carlos Echeverría
Edad:	46 años
Fecha:	23 - Agosto - 2023

Califique según su criterio con una escala del 1 al 5, siendo 1 bajo a 5 excelente.

Criterios para evaluar	Puntaje				
	1	2	3	4	5
<b>Montaje del lugar</b>					
Decoración de acuerdo con el tema					X
Creatividad en la ambientación					X
Mesa exposición y presentación					X
<b>Aperitivo (Humitas con queso)</b>					
Creatividad y decoración del plato					X
Sabor y aroma					X
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					X
Equilibrio de sabores					X
<b>Entrada (Locro de calabaza)</b>					
Creatividad y decoración del plato					X
Sabor y aroma					X
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					X
Equilibrio de sabores					X
<b>Principal (Pollo al pondo, acompañado de papa al vapor y ensalada) – Sobremesa: chicha</b>					
Creatividad y decoración del plato					X
Sabor y aroma					X
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					X
Equilibrio de sabores					X
<b>Bajativo (Guarapo)</b>					
Creatividad y decoración del plato					X
Sabor y aroma					X
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					X
Equilibrio de sabores					X
<b>Postre (Trilogía ancestral)</b>					
Creatividad y decoración del plato					X
Sabor y aroma					X
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					X
Equilibrio de sabores					X

  
Firma del evaluador



Ficha de evaluación de exhibición y degustación con utensilios de barro del museo  
Malta Huasi

Datos Generales	
Nombre del evaluador:	Mgs. Ronny Serrano O.
Edad:	39 años
Fecha:	23-08-2023

Califique según su criterio con una escala del 1 al 5, siendo 1 bajo a 5 excelente.

Criterios para evaluar	Puntaje				
	1	2	3	4	5
<b>Montaje del lugar</b>					
Decoración de acuerdo con el tema					/
Creatividad en la ambientación					/
Mesa exposición y presentación					/
<b>Aperitivo (Humitas con queso)</b>					
Creatividad y decoración del plato		/			
Sabor y aroma		/			
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación				/	
Equilibrio de sabores				/	
<b>Entrada (Locro de calabaza)</b>					
Creatividad y decoración del plato					/
Sabor y aroma					/
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					/
Equilibrio de sabores					/
<b>Principal (Pollo al pondo, acompañado de papa al vapor y ensalada) – Sobremesa: chicha</b>					
Creatividad y decoración del plato	1	2	3	4	5
Sabor y aroma				/	
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación				/	
Equilibrio de sabores				/	
<b>Bajativo (Guarapo)</b>					
Creatividad y decoración del plato					/
Sabor y aroma					/
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación					/
Equilibrio de sabores					/
<b>Postre (Trilogía ancestral)</b>					
Creatividad y decoración del plato				/	
Sabor y aroma				/	
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación				/	
Equilibrio de sabores				/	

Firma del evaluador

- **Resumen de los comentarios**

**Tabla 3**

*Resumen de los comentarios*

Montaje del lugar	Comentario del jurado
	<p>El jurado supo comentar que el lugar estaba acorde al tema junto con la explicación cumpliendo con las expectativas esperadas, expresaron el uso de utensilios de barro no solo conserva la autenticidad culinaria, sino que también nutre y fortalece los lazos culturales.</p>
<p><b>Platos</b></p>	
	<p>De la humita se comentó que estaba muy bien de sabor, pero de la textura que faltaba moler más el maíz y mejorar el emplatado.</p> <p>El locro de calabaza fue uno de los que más elogios recibió su sabor y textura muy agradable.</p>
	<p>Este plato tuvo comentarios como es el sabor que se sentía y aroma a leña que se percibía, también en la mejora de presentación del plato y combinación de sabores.</p> <p>De la chicha comentaron que tenía muy buen sabor, refrescante y que les gusto porque estaba aromatizada.</p>
	<p>Comentaron del guarapo que estaba fermentado y el buen uso del utensilio de barro que era para el proceso de fermentación.</p> <p>De los postres se mencionó el equilibrio de sabores que estaba balanceado y no empalagaba a la hora de degustar, por otro lado, se sugirió que</p>

se hubiese curado los utensilios utilizados ya que se sintió un poco al material de este y también del plato base que hubiese sido de barro.

### 6.3.8 Resultados de la evaluación

**Tabla 4**

*Resultados de evaluación*

Código	Evaluadores			Total
	E1 Mgs. Lorena Arellano	E2 Mgs. Juan Carlos Echeverría	E3 Mgs. Ronny Soriano	
<b>Jurado</b>				
<b>Montaje del lugar</b>				
Decoración de acuerdo con el tema	50	50	50	150
Creatividad en la ambientación	50	50	50	150
Mesa exposición y presentación	50	50	50	150
<b>Menú degustativo</b>				
<b><i>Aperitivo (Humitas con queso)</i></b>				
Creatividad y decoración del plato	50	50	20	120
Sabor y aroma	50	50	20	120
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación	50	50	40	140
Equilibrio de sabores	50	50	40	140
<b><i>Entrada (Locro de calabaza)</i></b>				
Creatividad y decoración del plato	50	50	50	150
Sabor y aroma	50	50	50	150
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación	50	50	50	150
Equilibrio de sabores	50	50	50	150
<b><i>Principal (Pollo al pondo, acompañado de papa al vapor y ensalada) – Sobremesa: chicha</i></b>				
Creatividad y decoración del plato	50	50	40	140
Sabor y aroma	50	50	40	140
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación	50	50	50	150
Equilibrio de sabores	50	50	40	140
<b><i>Bajativo (Guarapo)</i></b>				
Creatividad y decoración del plato	50	50	50	150

Sabor y aroma	50	50	50	150
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación	50	50	50	150
Equilibrio de sabores	50	50	50	150
<b>Postre (Trilogía ancestral)</b>				
Creatividad y decoración del plato	50	50	40	140
Sabor y aroma	50	50	50	150
Utilización adecuada de los utensilios en la preparación	50	50	50	150
Equilibrio de sabores	50	50	50	150

### 6.3.9 Análisis de la evaluación de exhibición y degustación

Este análisis se adentra en la experiencia de la exhibición y degustación en la que los utensilios de barro se erigen como protagonistas indiscutibles. Los evaluadores **E1**, **E2** y **E3** han proporcionado una valiosa visión sobre cómo estas veneradas piezas de barro, modeladas con la destreza transmitida de generación en generación, han influido en la calidad, el sabor y la autenticidad de las preparaciones culinarias.

En el corazón del territorio de La Rinconada, la tradición culinaria se entrelaza con la riqueza de su patrimonio cultural. En este rincón geográfico, los utensilios de barro han desempeñado un papel central en la preparación de alimentos durante generaciones. **E1** comenta estos antiguos recipientes, moldeados por manos expertas, poseen una cualidad singular: imparten un sabor inconfundible a las creaciones culinarias que se cocinan en su seno. Son más que simples herramientas de cocina; son portadores de la identidad y la autenticidad que distinguen a La Rinconada supo expresar el jurado.

Uno de los puntos que el jurado elogio fue el entorno en el que se llevó a cabo la exhibición. La perfecta armonía entre la decoración y el tema central de los utensilios de barro sumergió a los visitantes en un viaje culinario y cultural. Esta sincronización entre el espacio físico y el propósito de la exhibición es un testimonio del cuidado y la dedicación que se han invertido en la presentación de la cocina tradicional. Más allá de satisfacer el paladar, esta experiencia proporcionó a los comensales una inmersión en la historia y la identidad de la región.

**E1, E2 y E3** elogiaron que el sabor era característico de las preparaciones en leña y utensilios de barro. Esto es fundamental, ya que indica que los utensilios de barro como son: cazuela, pondo, malta, puño, tiesto, olla con orejas. Se utilizaron de manera efectiva para lograr la autenticidad en el sabor como es la preparación de locro de calabaza, pollo al pondo, bebidas (chicha, guarapo) y postres (morocho, champús, dulce de calabaza) se destacaron por el equilibrio de sabores y textura ya que también se diferenciaban por el aroma a leña. La observación de que las preparaciones se destacaban de las ollas comunes es un punto fuerte. Esto subraya la importancia de utilizar utensilios de barro en la cocina tradicional y muestra una clara ventaja en términos de sabor.

**E3** señaló que el maíz en el aperitivo de humita debía ser molido con mayor atención. Esto podría requerir un ajuste en el proceso de preparación para mejorar la textura del plato. También acerca del emplatado del plato principal que requería mejorar la presentación y combinación de sabores.

En general, la exhibición y degustación en utensilios de barro tuvo éxito en términos de autenticidad y sabor característico de las preparaciones en utensilios de barro. Los comentarios de los evaluadores resaltan la importancia de este enfoque en la cocina tradicional.

## 7. CONCLUSIONES. -

- Las fuentes consultadas garantizaron que la investigación estuviera respaldada por información sólida y confiable, lo que contribuye a la credibilidad y robustez del trabajo académico. Además, el acceso a diversas perspectivas y estudios previos sobre el tema enriqueció el análisis y permitió identificar posibles áreas de investigación futuras relacionadas con la alfarería y su relevancia en la gastronomía.
- La caracterización de los utensilios de barro del Museo Malta Huasi a través de fichas validadas por el INPC ha enriquecido significativamente la comprensión de la importancia de estos objetos en la cultura y la historia de la comunidad La Rinconada. Este enfoque riguroso y colaborativo ha fortalecido la base de conocimientos en el campo de la alfarería y ha contribuido a la preservación y valorización del patrimonio cultural local.
- Preservar y fomentar el uso de estos utensilios de barro no solo implica mantener viva la autenticidad culinaria, sino también fortalecer los lazos culturales y la conciencia de la historia compartida. Cada vez que un comensal disfruta de una comida cocinada en estos utensilios, se embarca en un viaje que va más allá del sabor y se sumerge en la riqueza de la cultura ecuatoriana.
- La utilización de utensilios de barro en la preparación de alimentos en La Rinconada ha demostrado ser un pilar fundamental de la autenticidad culinaria. Los sabores característicos, que reflejan el uso utensilios de barro en leña, subrayan la importancia de preservar las tradiciones culinarias ancestrales.
- Los evaluadores destacaron que las preparaciones en utensilios de barro se diferenciaban notablemente de las comunes, lo que resalta el valor agregado que estos recipientes aportan a la experiencia gastronómica.
- La caracterización de los utensilios de barro del Museo Malta Huasi en fichas del INPC no solo contribuirá a la preservación de los conocimientos en torno a la alfarería ancestral, sino que también reafirma la relevancia y el significado cultural al momento de preparar los alimentos.

- La revalorización de los utensilios de barro ha resultado en una apreciación renovada de estos objetos como portadores de conocimientos culturales y tradicionales. La caracterización detallada realizada en las fichas proporciona una conexión tangible con la historia. Esta valoración revitalizada de los utensilios de barro no solo contribuye a mantener viva la alfarería ancestral, sino que también fortalece la identidad cultural y el sentido de pertenencia de la comunidad La Rinconada.

## **8. RECOMENDACIONES. -**

- Dado que la investigación se benefició de fuentes secundarias, se sugiere continuar con la búsqueda y recopilación constante de información sólida y actualizada sobre utensilios de barro. Esto contribuirá a mantener la credibilidad y la robustez de este trabajo en el futuro y permitirá estar al tanto de las últimas tendencias y avances en el campo de la alfarería y la gastronomía.
- Considerando el enfoque riguroso y colaborativo que enriqueció la caracterización de los utensilios de barro, la búsqueda de colaboraciones con otras instituciones culturales, museos o entidades similares. Esta colaboración podrá enriquecer aún más la comprensión y preservación del patrimonio cultural local y ampliar el alcance de investigaciones.
- Es esencial que todos los utensilios de barro, independientemente de su tamaño, sean debidamente curados antes de su uso. Esto garantiza que estén en las mejores condiciones para cocinar o servir y que no transmitan sabores o impurezas no deseadas a los alimentos.
- La difusión de los resultados de la investigación de una manera accesible para la comunidad local podrá ser valioso. Esto podrá incluir la organización de eventos o talleres comunitarios en los que se pueda compartir los hallazgos y métodos utilizados en la investigación. Esto ayudara a fortalecer el vínculo entre el trabajo académico y la comunidad a la que pertenecen los utensilios de barro.
- Dado que la caracterización en fichas contribuye a la preservación de conocimientos, se sugiere la grabación y documentación de testimonios orales de alfareros locales y miembros de las comunidades. Para preservar los conocimientos que no están presentes en documentos escritos.
- Dado que la investigación abrió puertas para posibles áreas de investigación futura, se podría dar la exploración de comparaciones con otras culturas o regiones que tengan tradiciones alfareras similares. Además, se podría que la investigación de cómo la alfarería podría seguir evolucionando y adaptándose a las cambiantes necesidades y contextos contemporáneos.

## 9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -

- Aguilar Amado, S. (2022). *Documental Barro y Cristal: tradiciones ancestrales en vía de extinción en La Aguada, Santander*. Obtenido de <https://intellectum.unisabana.edu.co/bitstream/handle/10818/51655/TESIS%20BARRO%20Y%20CRISTAL%20FINAL%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Andrade, R. V. (s.f.). *Delitos contra el patrimonio cultural en el Ecuador*. Obtenido de Análisis Jurídico: <http://www.analisisjuridico.com/publicaciones/delitos-contra-el-patrimonio-cultural-en-el-ecuador/>
- Ansón, R. (02 de Abril de 2018). *Real Cademia de Gastronomía* . Obtenido de La gastronomía del siglo XXI: <https://www.amigosrag.es/la-gastronomia-del-siglo-xxi>
- Arias , E. (noviembre de 1 de 2020). *Investigación explicativa*. Obtenido de economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-explicativa.html>
- Artieda Ponce, M. P., Armijos Pardo , J., Orellana Porras, M. N., Chango Cañaveral , P. M., & Quezada Sarmiento , P. A. (Febrero de 2021). *Desarrollo de un prototipo de olla de barro para las cocinas a inducción basado en Internet de las Cosas*. Obtenido de Revista Iberica de Sistemas e Tecnologías de informacao : [https://www.researchgate.net/publication/344894509\\_Desarrollo\\_de\\_un\\_prototipo\\_de\\_olla\\_de\\_barro\\_para\\_las\\_cocinas\\_a\\_induccion\\_basado\\_en\\_Internet\\_de\\_las\\_Cosas](https://www.researchgate.net/publication/344894509_Desarrollo_de_un_prototipo_de_olla_de_barro_para_las_cocinas_a_induccion_basado_en_Internet_de_las_Cosas)
- Benites, J. D. (12 de Noviembre de 2019). *Las ollas de barro y el delicioso sabor de la comida de Santiago de Chuco* . Obtenido de <https://negroka946603438.wordpress.com/2019/11/12/las-ollas-de-barro-y-el-delicioso-sabor-de-la-comida-de-santiago-de-chuco/>
- Bericat, E. (May de 2017). *¿Qué es la cultura?* Obtenido de cultura y sociedad: <file:///C:/Users/Administrador/Downloads/Bericat2016QueslaculturaCulturaysociedad.pdf>
- Brito, L., & Botelho, D. (18 de Julio de 2017). *La gastronomía como marca de destino Proporciones en Minas Gerais-Brasil*. Obtenido de Redalyc.org: <https://www.redalyc.org/journal/1807/180755394012/html/>
- Carvalho, N. (13 de septiembre de 2015). *El buen vivir fomenta el rescate de los conocimientos antiguos Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre*. Obtenido de EL TELÉGRAFO EL DECANO DIGITAL :

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>

Cercado Guerra , A. (Abril de 2014). “*ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE TURISMO COMUNITARIO EN LA COMUNIDAD LA RINCONADA, CANTÓN IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA*”. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/4069/1/02%20IEF%20094%20TESIS.pdf>

Chuquin, J. (Junio de 2023). Imbabura, Ecuador.

Cireres, L. (3 de Abril de 2012). *Utensilios de cocina, Barro o Arcilla*. Obtenido de Cuidarnos Naturalmente: <http://cuidarnosnaturalmente.blogspot.com/2012/04/utensilios-de-cocina-barro-o-arcilla.html>

Conlago, A., & Tabango, E. (2016). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador de la parroquia San Francisco de Sigüipamba Cantón Pimampiro*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5752/1/02%20LGAS%20028%20OTRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>

Constitución de la República del Ecuador. (20 de Octubre de 2008). Obtenido de [https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4\\_ecu\\_const.pdf](https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf)

Crespial. (29 de Septiembre de 2020). *Ecuador avanza con el registro de su patrimonio cultural alimentario*. Obtenido de <https://crespial.org/ecuador-avanza-registro-patrimonio-cultural-alimentario/>

Cuadros L, K., Michell C, V., Vargas C, A., & Romero , M. (s.f). *Creación de un restaurante que utiliza ollas de barro para cocinar los alimentos y así evitar problemas de salud por el uso de ollas comunes*. Obtenido de Repositorio de la Escuela Superior Politécnica del Litoral Artículo tesis grado: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/19002/1/Creaci%C3%B3n%20de%20un%20restaurante%20que%20para%20la%20coci%C3%B3n%20de%20sus%20alimentos%20usa%20ollas%20de%20barro.pdf>

Cuyago, S. P. (2019). *PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA COMUNIDAD LA RINCONADA, IBARRA-ECUADOR*. Obtenido de Repositorio UTN: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/9195/1/02%20TUR%20119%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>

Diccionario filosófico . (2015). *Método histórico-comparativo*. Obtenido de filosofía org: <https://www.filosofia.org/enc/ros/meto10.htm>

- Editorial Azeta S.A. (13 de Octubre de 2011). *Las ollas de barro*. Obtenido de ABC: <https://www.abc.com.py/articulos/las-ollas-de-barro-319886.html>
- Herrera Calvo, M., & Ayora Guamán, D. (30 de Marzo de 2022). *Potencialización de la cocina tradicional a partir del uso de ollas de barro en la elaboración de caldos tradicionales en el Austro*. Obtenido de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S2664-09022022000100060&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S2664-09022022000100060&script=sci_arttext)
- Herrera, V. C. (02 de Diciembre de 2017). *El legado de la tierra que perdura en los fogones*. Obtenido de Revista Artesanías de América No. 75, 78-83: [http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/1693/1/EI%20legado%20de%20la%20tierra%20que%20perdura%20en%20los%20fogones\\_Ver%C3%B3nica%20Herrera%20Calvo.pdf](http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/1693/1/EI%20legado%20de%20la%20tierra%20que%20perdura%20en%20los%20fogones_Ver%C3%B3nica%20Herrera%20Calvo.pdf)
- INPC. (2014). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Obtenido de Instructivo para fichas de inventario de Inmaterial: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-registro-e-inventario-de-bienes-arqueologicos/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (26 de Julio de 2021). *Gobierno del Ecuador*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/quienes-somos/>
- Ley Orgánica de Cultura. (30 de Diciembre de 2016). Obtenido de [https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2\\_LEY\\_ORGANICA\\_DE\\_CULTURA\\_julio\\_2017.pdf](https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf)
- Meunier, A., & Vannier, E. (2017). *La exposición en los museos de sitio como herramienta de sensibilización al patrimonio arqueológico*. Obtenido de Estudios pedagógicos (Valdivia): <https://www.scielo.cl/pdf/estped/v43n4/art16.pdf>
- Ministerio de Turismo . (16 de Enero de 2013). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Obtenido de <https://issuu.com/direcdigital/docs/gastronimiai>
- Mujica, I. Y. (2 de Abril de 2019). *Tras el tesoro de los Yariguies*. Obtenido de <https://www.vanguardia.com/santander/barrancabermeja/tras-el-tesoro-de-los-yariguies-NC730618>
- Municipio de Ibarra. (2021). Obtenido de <https://www.ibarra.gob.ec/site/>
- Navarro, J. (Agosto de 2016). *Alfarería - Definición, Concepto y Qué es*. Obtenido de Definiciones ABC: <https://www.definicionabc.com/economia/alfareria.php>
- Orellana Porras, M. N., & Armijos Pardo, J. M. (2019). *Estudio y diseño de un prototipo de olla de barro, para las cocinas a inducción*. Obtenido de

<https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/20.500.11962/23842/1/Armijos%20Pardo%20Jonathan%20Mauricio%20y%20Orellana%20Porras%20Melissa%20Nathaly.pdf>

- Páez, D., & Zubieta, E. (s.f.). *Cultura y Psicología social*. Obtenido de [https://www.ehu.eus/documents/1463215/1504276/Capitulo+II\\_Manual+Psic+Soc\\_2004.pdf](https://www.ehu.eus/documents/1463215/1504276/Capitulo+II_Manual+Psic+Soc_2004.pdf)
- Pantoja, C. T. (Junio de 2019). *Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable*. Obtenido de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0124-41082019000100105](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105)
- Patrimonio Mundial. (2017). *UNESCO Biblioteca Digital*. Obtenido de Icom, Patrimonio Mundial, y el papel de los museos: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000249542\\_spa](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000249542_spa)
- Pazos Carrillo, S. (2010). *Permanencias culturales del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*. Obtenido de Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador: <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2727/1/T0890-MEC-Pazos-Permanencias%20culturales.pdf>
- Pérez S, M., & Cisneros M, W. D. (s.f.). *El lado cultural del patrimonio gastronómico Mexicano*. Obtenido de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres\\_ne/articulo\\_06.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_06.pdf)
- Ramos, P. (21 de Enero de 2015). *La olla de barro y su nexo con la sazón manabita*. Obtenido de El comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/olla-barro-sazon-manabita-gastronomia.html>
- Redacción Intercultural. (12 de septiembre de 2018). Las ancestrales ollas de barro ahora también se las utiliza en cocinas a gas. *El Telégrafo*, págs. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/ollas-barros-cocina-gas-ecuador>.
- Salgado, J. A. (2017). *Cerámica artística en Colombia*. Obtenido de La segunda mitad del s. XX: <https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstream/handle/1992/61861/13228.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- studocu. (2022). *Método analítico-sintético*. Obtenido de Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí: <https://www.studocu.com/ec/document/universidad-laica-eloy-alfaro-de-manabi/metodologia-de-investigacion/metodo-analitico-sintetico/40033943>
- Unigarro, C. (18 de Noviembre de 2015). *Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario*. Obtenido de Transculturaciones en el caso ecuatoriano:

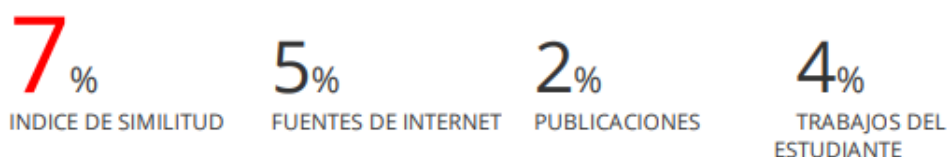
<http://cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>

Villafuerte Pucha , E., Cordero Washima, P., Álvarez Ochoa, I., & Alvear , X. (15 de Diciembre de 2022). *Gastronomía tradicional en el barrio las Herrerías del cantón Cuenca, como mecanismo para su salvaguardia cultural*. Obtenido de <https://revistaalfa.org/index.php/revistaalfa/article/view/213>

## CERTIFICADO ANTIPLAGIO

### Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi

#### INFORME DE ORIGINALIDAD




#### FUENTES PRIMARIAS

<b>1</b>	<b>Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Ecuador - PUCE</b> Trabajo del estudiante	<b>3</b> %
<b>2</b>	<b>eltelegrafo.com.ec</b> Fuente de Internet	<b>1</b> %
<b>3</b>	<b>repositorio.utn.edu.ec</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1</b> %
<b>4</b>	<b>patrimoniocultural.gob.ec</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1</b> %
<b>5</b>	<b>repositorio.ug.edu.ec</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1</b> %
<b>6</b>	<b>Submitted to Universidad Internacional SEK</b> Trabajo del estudiante	<b>&lt;1</b> %
<b>7</b>	<b>Submitted to Universidad Tecnológica Centroamericana UNITEC</b> Trabajo del estudiante	<b>&lt;1</b> %
<b>8</b>	<b>repositorio.espe.edu.ec</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1</b> %

## 10. ANEXOS. -


### Anexo 1: Fichas de observación

UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA					
<b>Ficha de observación</b>					
<b>Tema:</b> Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi					
<b>Datos generales</b>					
Provincia	Imbabura	Parroquia	Angochagua	Cód. Ficha	001
Cantón	Ibarra	Comunidad	La Rinconada	Fecha:	17 – julio - 2023
1. Descripción					
<p>El Museo Malta Huasi en la comunidad de La Rinconada, parroquia Angochagua, Ecuador, es un lugar que celebra y preserva los utensilios de barro como símbolos vivos de la identidad cultural. A través de sus exhibiciones, talleres y prácticas culinarias, el museo es un recordatorio constante de la importancia de mantener vivas las tradiciones y las conexiones con el pasado en el presente.</p> <p>A través de ellos, se rinde homenaje a las tradiciones culinarias que han mantenido viva la identidad de La Rinconada durante generaciones. Desde la cocción de alimentos hasta la fermentación y el almacenamiento de bebidas, cada utensilio cuenta una historia de creatividad, adaptación y conexión con la tierra y la naturaleza.</p>					
1.1 Nombre	Museo Malta Huasi	Otros nombres	Casa de vasija		
Foto		2. Usos			
					


## Anexo 2

UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR					
SEDE IBARRA					
<b>Ficha de observación</b>					
<b>Tema:</b> Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi					
Datos generales					
Provincia	Imbabura	Parroquia	Angochagua	Cód. Ficha	002
Cantón	Ibarra	Comunidad	La Rinconada	Fecha:	17 – julio - 2023
1. Descripción					
<p>Las ollas de barro desempeñan un papel importante en la cocina tradicional, la cultura y la conexión con las raíces. Su capacidad para cocinar lentamente, realzar sabores y mantener la humedad las convierte en un utensilio valioso en muchas cocinas alrededor del mundo, incluido Ecuador.</p> <p>El uso de arcilla es utilizado en la elaboración de ollas de barro que son importantes para preparaciones culinarias. Esto se debe a que la arcilla utilizada en su fabricación contiene componentes similares a los minerales y metales presentes en el cuerpo humano, lo que las hace ideales para la cocción y conservación de los alimentos.</p>					
1.1 Nombre	Olla grande	Otros nombres	Hatun Manka		
	Español		kchiwa		
Foto		2. Usos			
		<p>Su uso para tostar, habas, pepas de sambo, tostado y tortillas resalta la adaptabilidad y versatilidad de este utensilio en la cocina cotidiana.</p>			

### Anexo 3

UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR					
SEDE IBARRA					
<b>Ficha de observación</b>					
<b>Tema:</b> Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi					
<b>Datos generales</b>					
Provincia	Imbabura	Parroquia	Angochagua	Cód. Ficha	002
Cantón	Ibarra	Comunidad	La Rinconada	Fecha:	17 – julio - 2023
1. Descripción					
<p>El "tiesto" o "<del>kallana</del>" generalmente tiene una base plana y una forma cóncava que se asemeja a una especie de tazón o plato hondo. La superficie interior a menudo presenta una textura rugosa debido a la naturaleza del material, que es arcilla cocida. Esta textura rugosa ayuda a evitar que los alimentos se adhieran y facilita la cocción uniforme. Además, este utensilio no solo es funcional, sino que también es un símbolo de la conexión entre la comunidad y sus raíces culturales. Este utensilio es especialmente apreciado en Ecuador por su capacidad de realzar los sabores naturales de los ingredientes y su habilidad para lograr una cocción uniforme. La porosidad inherente del barro también desempeña un papel importante, ya que ayuda a absorber y retener la humedad adecuada para obtener resultados óptimos en la preparación de alimentos.</p>					
1.1 Nombre	Tiesto	Otros nombres	<del>Kallana</del>		
	Español		kchiwa		
Foto		2. Usos			
		<p>Su uso para tostar, habas, pepas de sambo, tostado y tortillas resalta la adaptabilidad y versatilidad de este utensilio en la cocina cotidiana.</p>			

## Anexo 4

UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR					
SEDE IBARRA					
<b>Ficha de observación</b>					
<b>Tema:</b> Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi					
Datos generales					
Provincia	Imbabura	Parroquia	Angochagua	Cód. Ficha	003
Cantón	Ibarra	Comunidad	La Rinconada	Fecha:	17 – julio - 2023
2. Descripción					
<p>La ejecución de esta técnica orfebre tiene inmersa en su realización una cantidad de saberes que fueron transmitidos de generación en generación, buscando que se preserve a través del tiempo, fue fomentado por las tribus indígenas de la época para poder ser usados en diferentes actividades del hogar; desde conservación de alimentos como de transformación de los mismos, al igual que recipientes para diferentes áreas de la cocina.</p> <p>Es un utensilio tradicional que ha tenido un papel fundamental en la vida cotidiana y las costumbres de las comunidades. Este utensilio, generalmente fabricado con arcilla cocida, se caracteriza por su forma cónica o cilíndrica y su diseño práctico.</p>					
1.1 Nombre	Malta	Otros nombres			
	Español		kchiwa		
Foto		2. Usos			
		<p>Por un lado, se utilizaba para la fermentación de la chicha, una bebida fermentada hecha a base de maíz, y, por otro lado, servía como recipiente para acarrear agua de un lugar a otro.</p>			

## Anexo 5: Caracterización de datos cualitativos

Entrevista sabedores de alfarería

**Pregunta 1. ¿Desde qué tiempo conoce el proceso de la alfarería, y a través de quien obtuvo el conocimiento?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E1	Conocí la alfarería desde que tenía memoria desde muy pequeño, mi madre siempre hacía este arte de la alfarería.	Alfarería		La alfarería es un arte ancestral que requiere destreza manual, paciencia y creatividad. Al aprender de sus antepasados, han tenido la oportunidad de adquirir conocimientos transmitidos de generación en generación. Esta experiencia y aprendizaje directo
E2	Aprendí mirando a mi mamá lo que trabajaba en la alfarería y empecé hacer desde los diez años estos utensilios de barro.	Alfarería	Utensilios de barro	seguramente les ha permitido desarrollar una comprensión profunda de los procesos y técnicas involucradas en la creación de utensilios de barro.
E3	Mi conocimiento y habilidades en esta artesanía ancestral se originaron directamente de mi abuela, quien fue mi maestra y guía en el proceso. Desde una edad temprana, ella me introdujo en los secretos de la alfarería, compartiendo conmigo las técnicas, los matices y los trucos que habían sido transmitidos a ella por su propia abuela.	Alfarería	Utensilios de barro	
E5	Desde niños nos nació la afición por la arqueología mirando a los huaqueros, cavadores o busca tesoros, de lo que sacaban de la	Arqueología	Huaqueros Cavadores Busca tesoros	

tierra, con los años asistimos a capacitaciones y empezamos a realizar lo que es la alfarería y trabajo en cerámica	Alfarería	Cerámica	
---	-----------	----------	--

**Pregunta 2. ¿A través de quien conoció la utilización de la arcilla y que tipos de arcilla usted sabe para la elaboración de utensilios de barro?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E1	Este conocimiento viene de generación en generación, yo me crié mirando como se hacían este tipo de utensilios por mi abuela y mi madre, mi abuela sabía ir a la montaña a traer la arcilla ahora actualmente vamos con mi mamá a traer, hay tres tipos de arcilla esta la arcilla roja, café y negra.	Arcilla	Arcilla roja, café, negra	En todas las entrevistas, se resalta la importancia de la tradición en la transmisión del conocimiento cerámico de generación en generación. Los entrevistados han aprendido sobre alfarería de sus madres o abuelas, lo que sugiere un fuerte vínculo cultural y familiar con esta práctica artesanal.  También se mencionan diferentes tipos de arcilla, aunque hay una coincidencia en que las variedades actuales de arcilla con las que trabajan son tres: roja, café y negra.  En la última entrevista (E5), se destaca que el aprendizaje se
E2	Aprendí de mi mamá y desde entonces sigo trabajando en este arte y mi mamá me enseñó a diferenciar los tipos de arcilla, antes había más clases de arcilla había unas 7 clases no recuerdo el nombre de todas, pero ahora trabajamos con las tres que son la roja, café y negra.	Arcilla	Arcilla roja, café, negra	

E3	<p>Mi abuela fue mi guía y maestra en este viaje de descubrimiento, enseñándome las sutilezas y los secretos de trabajar con la arcilla desde que era un niño.</p> <p>Fue a través de sus enseñanzas que me familiaricé con varios tipos de arcilla, cada uno con sus propias características y aplicaciones únicas. Entre los tipos de arcilla que conozco se encuentran la arcilla roja, la arcilla negra y la arcilla café. La arcilla negra, por su parte, es conocida por su durabilidad y resistencia, lo que la convierte en una elección acertada para la elaboración de jarras y utensilios de uso diario.</p>	Arcilla	Arcilla roja, café, negra	realizó a través de un maestro que les enseñó diversas etapas del proceso cerámico, incluida la identificación de minas de arcilla, la diferenciación de tipos de arcilla y la formulación de las piezas.
E4	Desde hace tiempo con mi abuelita aprendí conozco tres, una arcilla que es colorada, otra es negra, otra es más rojita.	Arcilla	Arcilla colorada, negra, roja	
E5	Conocimos a través de nuestro primer maestro lo cual fue Miguel Jami, el cual nos enseñó primeramente a buscar las minas de arcilla a reconocer las arcillas y las pastas, y luego a formular y	Minas de arcilla Arcilla	Pastas Terracota, negra, blanca, caolines, sílices, óxidos	

	<p>elaborar bien las piezas los tipos de arcilla que conozco son terracota, negra, blanca, caolines, sílices, óxidos que son para elaboraciones de vajillas en si la rama de la cerámica es muy extensa, todo va bajo una formulación para esto.</p>		<p>para elaboración de vasijas</p>	
--	--	--	------------------------------------	--

**Pregunta 3. ¿Mencione los tipos de utensilios de barro que ha elaborado, o conoce según sus usos en la gastronomía local, diga en que son utilizados?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E1	<p>Hemos realizado las vasijas como ollas o en otras palabras se lo conoce como pondo; que se los utiliza para la cocción de alimentos o también para guardar alimentos, aquí también realizamos. Maltas; que se utiliza para la fermentación de chicha o también para acarrear agua. Jarrones; de igual manera para colocar bebidas yo que se jugó o así. Platos; se usan para servir sopas o se pueden poner habas, choclos, papas, también coladas para cualquier comida</p>	<p>Utensilios de barro elaborados</p> <p>Uso de utensilios de barro</p>	<p>Vasijas, pundos, maltas, jarrones, platos, tiestos grandes y pequeños, cazuelas, puños.</p> <p>Pondo u ollas; cocción de alimentos o para guardar.</p> <p>Maltas; fermentación de</p>	<p>En todas las entrevistas, se resalta la importancia de los utensilios de barro y cerámica en la vida cotidiana y en las tradiciones culturales de las comunidades entrevistadas. Los entrevistados mencionan una amplia variedad de utensilios que han elaborado y cómo estos se utilizan para la cocción de alimentos, la fermentación</p>

	<p>sirven. Tiestos grandes o tiestos pequeños; se usan para las tortillas o también para el tostado. Cazuelas; sirven igual para cocción de alimentos o también para el tostado. Puños; para lo mismo es como una olla puede cocinar lo que usted quiere hay, entre otros.</p>		<p>chicha o acarrear agua.</p> <p>Jarrón; para jugos y otras bebidas.</p> <p>Platos; servir sopas, habas, choclos, papas, coladas, etc.</p> <p>Tiestos grandes y pequeños; para las tortillas o tostado.</p> <p>Cazuelas; cocción de cualquier alimento y tostado.</p> <p>Puño; cocción</p>	<p>de chicha, el almacenamiento y el servicio de bebidas y comidas.</p> <p>Además, en algunas entrevistas se hace referencia al significado simbólico de ciertos utensilios, como las vasijas de tres patas que representaban la unidad familiar. También se destacan los usos específicos de algunos utensilios, como los morteros para machacar hojas de coca y los tiestos para tostar granos.</p>
E2	<p>Yo he elaborado platos, pundos, tiestos grandes, medianos, pequeños, malta, puño, vasijas, ollas, cazuelitas de distintos tamaños. Y el uso que se les da es para cocción de todo tipo de alimentos y pues el pundo y la malta se puede poner a fermentar la chicha o para poner alguna bebida.</p>	<p>Utensilios de barro elaborados</p>	<p>Platos, pundos, tiestos grandes, medianos y pequeños, malta, puño, vasijas, ollas, cazuelitas.</p>	

E3	<p>yo elaborado platos, platos soperos que es para servir la comida, los famosos mecheros que utilizaban para poner las velas, en mi caso en mi museo tengo vasijas que utilizaban para las celebraciones de la fiesta del sol para entregar la chicha a los invitados por la adoración del sol cosas super interesantes en el tema de vasijas y ollas de 3 patitas que era importantes para ellos el significado era el núcleo familiar padre, madre e hijo era una cosa interesante, la tulpá tiene el mismo significado las 3 piedras era el lugar de encuentro con nuestras familias nos juntábamos en las noches nuestros abuelitos contaban historias, también tenemos churos de barro o okarinas que se utilizaban para la época del Inti Raymi como instrumentos para celebración.</p>	<p>Utensilios de barro que ha elaborado</p> <p>Uso de los utensilios</p>	<p>Platos, platos soperos, mecheros, vasijas, ollas de tres patas y okarinas</p> <p>Platos; para servir comida.</p> <p>Mecheros; para las velas.</p> <p>Vasijas; para las celebraciones del sol entregaban la chicha.</p> <p>Ollas de tres patas; para cocción de alimentos.</p> <p>Okarinas; instrumento de celebración.</p>	
E4	<p>hecho plato, plato sopero, hasta tacitas, ollas, ollas chiquitas, pondo, tiestos grandes, tiestos chiquitos, vasos, cántaro, malta, copas, puño también.</p>	<p>Utensilios de barro que ha elaborado</p>	<p>Plato, plato sopero, ollas, ollas chiquitas, pondo, tiestos, vasos, cántaro,</p>	

	<p>La malta se la utilizaba para la chicha o también para llevar agua, el pondo para la chicha, cocinar mote también y para el champús, el cántaro para jugó, las ollas para cocina morocho con leche, mote, frejol, arveja, papas, ocas, caldo de gallina para todo sabíamos utilizar más antes.</p>	<p>Uso de utensilios</p>	<p>malta, copas, puño.</p> <p>Malta; para chicha o llevar agua.</p> <p>Pondo; para la chicha, champús y cocinar mote.</p> <p>Cántaro; para jugo.</p> <p>Ollas; para cocinar morocho con leche, mote, frejol, arveja, papas, ocas, caldo de gallina, entre otras.</p>	
E5	<p>Los utensilios de barro que conozco eran utilizados para recoger los alimentos del campo, también para la carne que era uno de los principales alimentos, el maíz, también utilizan la pierda de ají también tenían morteros que era como la pierda de ají que servía para machacar la hoja de coca, el tiesto era para tostar los granos, para hacer tortillas, el pondito u ollita para</p>	<p>Utensilios de barro que conoce</p> <p>Uso de los utensilios</p>	<p>Pondo u ollita, tiesto.</p> <p>Pondo u olla; guardar agua, chicha, para guardar la carne.</p> <p>Tiesto; para tostar los granos, para tortillas.</p>	

<p>guardar el agua en las zonas cecacas como Bolívar para abajo, igualmente en este sector lo utilizaban para la chicha, agua. También el pondo era utilizaba para guardar la carne les tenían en charquitos de lodo que llegue hasta el cuello, el cual la carne se mantenía fresca durante un buen tiempo el resto de carne ahumaban encima del fogón <i>la tulpa</i> y estas carnes se disecaban para luego consumir.</p>	<p>La tulpa</p> <p>Piedra de ají</p> <p>Mortero</p>	<p>Para ahumar carne y cocción de alimentos.</p> <p>Ají</p> <p>Machacar la hoja de coca.</p>	
--	---	--	--

**Pregunta 4. ¿Qué tipos de curados se debe realizar en los utensilios de barro antes del uso en preparaciones?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E1	<p>la curada en un tiesto en una olla es distinto, en un tiesto para hacer el curado o también muchos conocen como “arishca” bueno aquí en nuestra cultura lo que es el curado para el tiesto lo hacemos con la mantequilla lo primero que hacer es calentar bien el tiesto una vez calentado se le frota la mantequilla unas cuatro pasaditas y ya está curado, y cada vez que vaya a hacer las tortillas se le frota</p>	<p>Curado</p> <p>Curado en tiesto</p> <p>Curado en ollas</p>	<p>Arishca</p> <p>Con mantequilla o grasa de animal, cuatro pasadas.</p> <p>Las cuatro primeras cocciones es arroz de cebada con leche y panela o morocho con leche y panela.</p>	<p>En todas las entrevistas, se mencionan diferentes métodos de curado utilizados para preparar tiestos y ollas para su uso. Cada entrevistado menciona un proceso específico que ha sido transmitido culturalmente o aprendido de la tradición. Los métodos de curado mencionados incluyen el uso de mantequilla, grasa de</p>

	grasa de la que guste por lo general aquí ocupamos de cerdo o mantequilla también. En cambio, para una olla, aquí para nuestra cultura siempre se ha cocinado las primeras cuatro cocinadas se cocina arroz de cebada con leche y panela o morocho con leche y panela.			animales, horchata de arroz, leche y cáscaras de plátano.  El curado de los tiestos y ollas es un proceso importante para asegurar que estos utensilios sean duraderos, impermeables y aptos para la cocción y el almacenamiento de alimentos. Cada comunidad puede tener su método específico basado en su cultura y tradiciones.
E2	Se debe cocinar arroz de cebada con leche y panela por aproximadamente una hora, se cocina 4 veces para que quede bien sellada la olla.	Curado en ollas	Cocinar cuatro veces arroz de cebada con leche.	
E3	Nosotros para el tiesto u ollas utilizamos leche que se hierve antes de utilizar la olla o cáscara de plátano maduro le frotamos antes de utilizarla para que no se parta en el calor.	Curado para tiesto u ollas	Leche o cáscara de plátano maduro.	
E4	Sabemos curar las ollas con horchata de arroz primero se cocina el arroz de cebada luego se cierne luego se calienta en la cocina en la tulpa y cuando esté bien caliente se activa o también se hace colada de morocho.	Curado	Con horchata de arroz o también con colada de morocho.	
E5	Antes les curaban con la grasa de los animales el cual le hervían para que se cueza los poros y no	Curado	Con la grasa de animales	

	tenga filtración a futuro, hoy en día la curación es con cáscara de plátano verde o con leche, entonces se hierven las cáscaras de plátano o la leche en fuego directo.		Con cáscara de plátano verde o leche.	
--	---	--	---------------------------------------	--

**Pregunta 5. ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E1	los alfareros se están desapareciendo justamente hace 20 años atrás esta comunidad la Rinconada era conocida en kichwa como decimos “manka llaqta” que quiere decir comunidad de olla, y miren veinte años más acá ya no hay ya no existen alfareros o alfareras en toda la parroquia de Angochagua las 7 comunidades aquí en la comunidad la Rinconada solo existen 3 alfareras, una que es mi madre y las otras dos que viven por aquí cerca ellas hacen estos utensilios en poca cantidad. Entonces porque se	La Rinconada  Alfareros y alfareras  Alfareros están desapareciendo	Manka Llaqta  Tres en la comunidad de la Rinconada.  La juventud ya no les interesa aprender.	Las entrevistas resaltan una preocupante tendencia de disminución en la alfarería tradicional. Varias razones se mencionan como factores que han contribuido a este declive. Entre ellos se encuentran el desinterés de la nueva generación en aprender este arte ancestral, el reemplazo de los utensilios de barro por productos de aluminio o cerámica industrial, y la falta de reconocimiento y valoración adecuada del trabajo artesanal frente a la

	está perdiendo justamente la nueva juventud ya no les gusta no les interesa aprender de este arte entonces como digo ya se va perdiendo.			producción masiva de las industrias.
E2	Hoy en día la actual juventud ya no quiere aprender y también otra es que hoy en día ya no necesitan de estos utensilios ya no los usan ya han sido reemplazadas con las ollas de aluminio.	Alfareros están desapareciendo  Utensilios de barro	La juventud ya no quiere aprender  Ollas de aluminio.	
E3	con la llegada de la nueva era de la tecnología y más que todo con la llegada de nuevos materiales de utensilios de la casa en especial recuerdo que hasta los años 80 – 85 mis abuelos cocinaban con ollas de barro cuando aparece esta olla de china esa olla prácticamente le reemplazó a las de barro entonces a partir de allí la gente a preferido comprar cosas ya hechas en material de aluminio porque es más fácil de manipular en cierta manera más fácil de conseguir. Y desde aquella época con la llegada de nuevos materiales ha mermado el trabajo de los alfareros y más	Alfareros están desapareciendo  Utensilios de barro  Utensilios de barro  Alfarero conocido	Era de la tecnología.  Olla de aluminio  No valorados y vendidos a un precio indebido.  Joven Jhonny de museo Malta Huasi	

	que todo no han sido valorados y también los utensilios que hacen tampoco han sido valorados o vendidos al precio que tienen que ser. Conozco en la Rinconada al joven Jhonny del museo Malta Huasi que me ayudado hacer unas vasijas.			
E4	Antes se sabía hacer en todas las casas, pero los mayores se fueron acabando entonces hemos ido quedando pocos como tres o cuatro familias quedamos de los que hacen este tipo de utensilios de mi familia mis hijas si saben hacer, pero de las otras familias los descendientes ya no quieren aprender hacer por eso ya se va perdiendo.	Alfareros están desapareciendo  Alfareros conocidos	Los que sabían hacer ya no están y los descendientes ya no quieren aprender.  Tres o cuatro familias que aun hacen.	
E5	Simplemente porque las gigantescas industrias lo que es el trabajo de las fábricas está dándonos duro a este trabajo nosotros artesanalmente podemos producir de tres a cuatro jarros por persona al día lo que es hacer la cuenta lo que es el material, tiempo, trabajo,	Alfareros están desapareciendo  Trabajo	Gigantescas industrias  Fábricas  De 3 a 4 jarros diarios de un alfarero	

	<p>quemado en los hornos, no reportan ni el diario de una persona. En cambio, en una fábrica realizan dos mil tres mil jarros por hora entonces el precio para ellos podría ser de 1,00 dólar para cada figura en cambio acá por el trabajo artesanal sería de 8,00 a 10,00 dólares entonces la gente prefiere irse a comprar por otro lado, entonces es por eso por lo que el alfarero está desapareciendo porque en realidad es un trabajo difícil y la gente no reconoce de lo que es un trabajo artesanal y de algo industrial.</p>	<p>Costo</p>	<p>Fábrica dos mil tres mil por hora 8,00 a 10,00 dólares por figura de un alfarero 1,00 dólar por figura en una fábrica</p>	
--	---	--------------	--	--

Entrevista jefe de cultura

**Pregunta 1. ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E6	yo conocía a muchos alfareros, pero con la nostalgia de que ya no se los ocupaban para hacer las ollas porque antes nuestras abuelas sabían prender fogón y cocinaban los platos más ricos y nutritivos en las ollas de barro.	Alfareros están desapareciendo	Dejaron de hacer las ollas	

**Pregunta 2. ¿Desde qué tiempo aparecieron los utensilios de barro en nuestros pueblos y que importancia tienen en preparaciones gastronómicas?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E6	Desde que el hombre ya no empezó hacer nómada, el hombre primitivo caminaba se alimentaba de lo que veía entonces desde que empezó hacer su grupo o tribu comenzó a inventar la cuestión de los utensilios y el ser humano el no invento el fuego él lo encontró entonces	Grupos o tribus 5000 años atrás aprox.	Elaboración de utensilios Utensilios de barro Preparaciones rústicas	El uso de las ollas de barro es mencionado como una práctica que tiene unos 5000 años de antigüedad, lo que subraya la larga tradición de la alfarería en la preparación de alimentos. Además, se destaca la importancia de la combinación de ingredientes en la gastronomía

<p>al momento que lo encontró comenzó ya el cerebro extraordinario del ser humano a imaginar cómo cocinar los alimentos entonces desde hay unos 5000 años atrás ya que el ser humano empezó a utilizar las ollas de barro y a preparar sus alimentos ellos empezaron a preparar rústicamente y después las combinaciones de una cosa otra cosa aquí en Ecuador nos conocen por tener más de 60 recetas de sopas entonces es importante la cuestión de la combinación, por ejemplo nuestros pueblos andinos se alimentan de las hortalizas, legumbres, cereales, quinua, melloco, majúa, maíz, haba entonces en base a eso comenzaron hacer un sin número de recetas.</p>		<p>Ecuador más de 60 recetas de sopas</p>	<p>ecuatoriana, especialmente en la elaboración de una gran variedad de recetas de sopas.</p> <p>El análisis de la entrevista E6 resalta la riqueza cultural y culinaria de los pueblos andinos en Ecuador, donde se utilizan diversos ingredientes locales para crear una amplia variedad de platos tradicionales.</p>
--	--	---	---

**Pregunta 3. ¿Por qué piensa que se está perdiendo el uso de utensilios de barro en preparaciones gastronómicas, y cuáles cree que ha perdurado hasta la actualidad y por qué?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E6	La tecnología va haciendo desaparecer va creando nuevos elementos más útiles más rápidos antes se cocía las papas, se hacía arroz de cebada, arroz de mora, las coladas en ollas de barro todo era nutritivo sano antes no había la sal, era la sal de grano iban aquí al valle a Salinas los de Tulcán de aquí de San Gabriel a comprar la sal de grano que venían como en unas piedritas, entonces las mamitas cogían en unas botellitas de cristal le ponían agua y le ponían hay la sal de grano eso lo tenían para 15 días y eso lo mezclaban con los alimentos y ahora con la tecnología salió la sal yodada. Los utensilios que todavía están son las ollas, los pundos que los utilizan para la fermentación de chicha, para elaboración de champús y por ejemplo también para hacer sus bebidas ancestrales ya pocas	Pérdida de utensilios de barro  Ollas de barro  Sal  Utensilios que están en la actualidad	Tecnología  Nuevos elementos más rápidos  Se cocía papas, arroz de cebada, arroz de mora, coladas  Sal de grano  Ollas, pundos  Fermentación de chicha, champús, bebidas ancestrales	La entrevista E6 refleja cómo la tecnología ha tenido un impacto en la forma en que se cocinan los alimentos y en el uso de utensilios tradicionales de barro. Se destaca cómo en el pasado, las ollas de barro eran ampliamente utilizadas para cocinar alimentos nutritivos y saludables, pero con el tiempo, han sido reemplazadas por opciones más rápidas y convenientes ofrecidas por la tecnología.  La introducción de la sal yodada también ha cambiado las prácticas culinarias y ha contribuido a la desaparición gradual de ciertos elementos tradicionales, incluyendo el uso de ollas de barro y la forma en que se preparan ciertos alimentos.

	personas lo utilizan ahora ya se van más por lo tecnológico.			
--	--	--	--	--

Entrevista Ingeniero geólogo parque de Imbabura

**Pregunta 1. ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E7	Sí conozco algunos alfareros en el sector de la Rinconada en Angochagua, más que nada yo creo que se está perdiendo el uso de las tradiciones ancestrales por el tema del avance tecnológico y la globalización en el mundo como que hemos dejado a un lado la cultura y el manejo de estas herramientas ancestrales por comodidad a veces o por el hecho de facilidad también podría ser.	Alfareros están desapareciendo  Alfareros conocidos	Tecnología  Comodidad  Facilidad  La Rinconada	La entrevista E7 pone de manifiesto cómo el avance tecnológico y la globalización han afectado la práctica de la alfarería y otras tradiciones ancestrales. Se menciona que la comodidad y la facilidad que ofrecen las opciones modernas pueden haber llevado a la disminución del uso de herramientas ancestrales como las ollas de barro.

**Pregunta 2. ¿Según su conocimiento puede comentar los tipos de arcilla utilizados del sector de Angochagua y cuál considera la más adecuada para la elaboración de utensilios de barro?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E7	<p>Las arcillas son provenientes de materiales volcánicos de la cordillera de Angochagua justamente que han sufrido un efecto de erosión gracias al hielo y el deshielo de los materiales entonces esta erosión ha ido ayudando a que el material volcánico vaya disminuyendo en su tamaño hasta tenerle como hoy en día le decimos una arcilla, creo que el mayor aporte que se puede tener a la arcilla de Angochagua y el uso para la alfarería es debido a su origen volcánico justamente.</p> <p>En cuanto a tipos de arcillas tenemos varios horizontes dependiendo del origen más que nada por ejemplo en el Valle del Chota tenemos otro tipo de arcilla muy diferente al que tenemos acá depende más que todo del lugar.</p> <p>Dependiendo de la tonalidad de la arcilla varía de la</p>	<p>Tipos de arcillas</p> <p>Tonalidad</p> <p>Adecuada para utensilios de barro</p> <p>Composición química</p>	<p>Depende del origen</p> <p>Color rojo, contiene hierro</p> <p>Color blanco, contenido de sílice o potasio</p> <p>De origen volcánico</p> <p>Ensayo de laboratorio químico</p>	<p>La entrevista E7 proporciona información valiosa sobre el origen de las arcillas utilizadas en la alfarería en Angochagua y cómo su composición química influye en la tonalidad de las mismas. Se resalta la relevancia del origen volcánico de estas arcillas, lo que las hace adecuadas para su uso en la alfarería.</p> <p>El análisis muestra la importancia de la investigación científica en la determinación de la composición química de las arcillas mediante ensayos de laboratorio, lo que permite comprender mejor sus propiedades y características.</p>

<p>composición química más que nada hay podemos tener arcillas con alto contenido en hierro que van hacer de color rojo por la oxidación por ejemplo, arcillas de color blanco van a tener alto contenido de sílice o potasio todo depende de la composición química entonces, para nosotros poder investigar de este tema es necesario hacer un ensayo de laboratorio geoquímico que se lo llama a través de técnicas de fluorescencia de rayos x por ejemplo que es una técnica química que nos traza a través de rayos láser nos da la composición química que tiene el suelo entonces, dentro de esos resultados nosotros podemos ver cuál es el elemento predominante o el que está mandando en la estructura química y podríamos saber cuál es patrón eso justamente también va de la mano con la composición de la lava que emergió en la zona o los flujos piro plásticos.</p>			
--	--	--	--



	<p>Cubilche del Imbabura durante miles de años que han sucedido las erupciones volcánicas da un valor agregado a la arcilla entonces, yo creo que el sabor al final de los productos gastronómicos se impregna ese origen volcánico como plus para este proceso gastronómico justamente.</p>			<p>del turismo gastronómico en la comunidad.</p>
--	--	--	--	--

**Pregunta 4. ¿Considera que la arcilla siempre se la va a encontrar de manera fácil, y según sus conocimientos cuál es el tiempo de aprovechamiento?**

Código	Respuestas	Categoría	Sub. categoría	Comentario del investigador
E7	<p>No es fácil la obtención porque muchas veces las minas de estas fuentes de arcilla son un poco alejadas de los centros urbanos o poblados de la gente que se dedica a esto entonces, para ellos es un trabajo extra el tener que caminar tres o cuatro horas hasta llegar al lugar que existen estas arcillas o al lugar donde ellos ya saben que la arcilla es la que pueden utilizar entonces luego cargar al hombro o con animalitos bajar los costales de</p>	<p>Obtención de la arcilla</p>	<p>No es fácil  Minas alejadas  3-4 horas  Bajar los costales de arcilla en los hombros o en animales  Separar la materia  Proceso alfarero</p>	<p>La entrevista E7 ofrece una visión clara del proceso de obtención de arcilla utilizado por los alfareros en la región. Se destaca la dificultad y el esfuerzo que implica obtener la arcilla desde minas alejadas y luego realizar el tamizado y transporte para su utilización en la alfarería. Además, se resalta la importancia de cuidar y administrar el recurso de arcilla, ya que es un material</p>

	<p>arcilla para luego empezar el proceso de tamizado separar la materia orgánica de la materia inorgánica y empezar con ello el proceso alfarero como tal entonces es un trabajo largo, duro son horas de preparación del material y bueno, la arcilla al ser un material orgánico el aprovechamiento no es que caduque ellos pueden tener almacenado su arcilla eso más depende del proceso que utilizan los alfareros para la elaboración hay es los puntos críticos al momento del manejo de la materia prima. Entonces el tiempo de aprovechamiento depende, recordemos que son materiales no renovables porque el tiempo de generación sea una roca, la arcilla, sea un mineral son miles de millones de años que han sufrido la evolución de la tierra entonces, puede llegar un momento que el lugar donde la extrae pueda acabarse si puede llegar ese momento, así como por ejemplo en una cantera la arena que se utiliza para la explotación para la</p>	<p>Tiempo de aprovechamiento</p>	<p>Material no renovable</p> <p>Si puede llegar el día que se acabe</p> <p>Depende del tamaño</p> <p>Volumen de extracción</p>	<p>no renovable cuya disponibilidad puede agotarse en el futuro. Esto subraya la necesidad de un enfoque sostenible en el uso de la arcilla y la importancia de valorar y mantener viva la tradición de la alfarería en la comunidad.</p>
--	---	----------------------------------	--	---

<p>construcción puede llegar acabarse, el petróleo puede llegar acabarse son materiales no renovables, pero todo depende del tamaño o el volumen que están extrayendo en este caso en la alfarería no es una profesión que requiere mucha materia prima como para decir que pueda haber un agotamiento de la arcilla no requieren mucho material no es una explotación industrializada por decirlo de cierta forma como para tener ese temor que se pueda acabar en algún un rato.</p>			
--	--	--	--

## Anexo 6: Encuesta Google forms

Sección 1 de 2

# Encuesta

**Objetivo**

La presente encuesta está dirigida a las personas conocedoras de utensilios de barro con el propósito de recabar información relevante para la: **Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi.**

**INSTRUCCIONES:**

- Lea detenidamente la pregunta antes de contestar.
- Marque según corresponda su respuesta.

**Género \***

Masculino

Femenino

**Edad \***

25 a 30 años

31 a 40 años

41 a 50 años

51 a 60 años

61 o más años

Comunidad:

Texto de respuesta corta

Ocupación: \*

- Alfarero/a
- Empleado público
- Empleado privado
- Ama de casa
- Estudiante
- Emprendedor gastronómico
- Emprendedor turístico
- Comerciante-Vendedor
- Otra...

1. Tiempo de residencia \*

- De 0 a 5 años
- De 6 a 10 año
- Mas de 11 años
- Toda la vida

2. Angochagua pueblo alfarero \*

- SI
- NO

3. Elaboración de utensilios \*

- SI
- NO

#### 4. Uso de utensilios de barro

- Malta
- Pondo grande
- Pondo mediano
- Pondo pequeño
- Plato sopero
- Copalero
- Vasija
- Cazuela
- Tiesto
- Puño
- Otra...

#### 5. Uso en la actualidad \*

- Malta
- Pondo grande
- Pondo mediano
- Pondo pequeño
- Plato sopero
- Copalero
- Vasija
- Cazuela
- Tiesto
- Puño
- Ninguno
- Otra...

6. Características del sabor \*

- Sabor rústico
- Cambia el sabor
- No le encuentra cambio
- Es un sabor indescriptible

7. ¿Por qué ya no se usan? \*

- Escasez de oferta
- Muy costosos
- Desconocimiento del uso
- Equipos de cocina moderna
- Otra...

8. ¿Podría decir el nombre de estos utensilios? kichwa si usted lo sabe

1. Nombre en español:

Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

2. Nombre en español:

Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

4. Nombre en español:

Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

6. Nombre en español:

Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

8. Nombre en español:

Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

3. Nombre en español:

Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

5. Nombre en español:

Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

7. Nombre en español:

Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

9. Nombre en español:

Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

10. Nombre en español:  
Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

12. Nombre en español:  
Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

14. Nombre en español:  
Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

11. Nombre en español:  
Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

...

13. Nombre en español:  
Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---


15. Nombre en español:  
Nombre en Kichwa:



Texto de respuesta larga

---

## Anexo 7: Encuesta respondida



**PUCE**

Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra

Escuela de gestión en empresas turísticas y hoteleras

Encuesta

**Objetivo.** - La presente encuesta está dirigida a las personas conocedoras de utensilios de barro con el propósito de recabar información relevante para la: **Puesta en valor de la alfarería ancestral – caso de estudio Museo Malta Huasi**

INSTRUCCIONES:

- Lea detenidamente la pregunta antes de contestar.
- Marque con una X según corresponda su respuesta.

a. Género

Masculino

Femenino ( )

b. Edad

25 a 30 años

31 a 40 años ( )

41 a 50 años ( )

51 a 60 años ( )

61 o más años ( )

c. Comunidad: La Rinconada

d. Ocupación:

Alfarero/a ( )

Empleado público ( )

Empleado privado

- Ama de casa ( )
- Estudiante ( )
- Emprendedor gastronómico ( )
- Emprendedor turístico ( )
- Comerciante-vendedor ( )
- Historiador ( )
- Geólogo ( )

1. ¿Qué tiempo lleva viviendo en el sector?

- De 0 a 5 años ( )
- De 6 a 10 años ( )
- Más de 11 años ( )
- Toda la vida (X)

2. ¿Sabía usted que Angochagua es uno de los pocos pueblos alfareros del Ecuador?

- SI ( )
- NO (X)

3. ¿Conoce usted cómo se hacen los utensilios de barro?

- SI (X)
- NO ( )

4. ¿Qué utensilios de barro usaban sus abuelitos?

- Malta ( )
- Pondo grande ( )
- Pondo mediano ( )
- Pondo pequeño (X)
- Plato sopero (X)
- Copalero ( )
- Vasija (X)
- Cazuela (X)
- Tiesto (X)
- Puño ( )

Otro \_\_\_\_\_

5. De estos utensilios, ¿Cuáles utiliza actualmente?

- Malta ( )
- Pondo grande ( )
- Pondo mediano ( )
- Pondo pequeño ( )
- Plato sopero ( )
- Copalero ( )
- Vasija (X)
- Cazuela (X)
- Tiesto (X)
- Puño ( )
- Ninguno ( )

Otro \_\_\_\_\_

6. ¿Considera usted que el sabor tiene características diferentes al prepararlas en este tipo de utensilios de barro?

- Sabor rustico ( )
- Cambia el sabor (X)
- No le encuentra cambio ( )
- Es un sabor indescriptible ( )

7. ¿Por qué ya no se usan los utensilios de barro?

- Escasez de oferta (X)
- Muy costosos ( )
- Diffciles de usar ( )
- Desconocimiento del uso ( )
- Equipos de cocina moderna (X)
- Otro \_\_\_\_\_

8. ¿Podría decir el nombre de estos utensilios?

Nombre en español: Cuatipode      Nombre en español: cazuela      Nombre en español: Jaron  
Nombre en Kichwa:                      nombre en Kichwa: Biche      Nombre en Kichwa:



Nombre en español: pondo  
Nombre en Kichwa: pondo



Nombre en español: Tiesto  
Nombre en Kichwa: kallana kuna



Nombre español: plato sopero  
Nombre en Kichwa: puku



Nombre en español: Vasija  
Nombre en Kichwa: wanka Modelo inka



Nombre en español: olla peyucara  
Nombre en Kichwa:



Nombre en español: puño  
Nombre en kichwa:



## Anexo 8: Guion de preguntas entrevistas



### Entrevista sabedores de alfarería

#### Objetivo

Las diferentes preguntas realizadas a continuación, están enfocadas en ampliar el conocimiento referente a la alfarería ancestral – caso de estudio museo Malta Huasi.

#### Alcance

Las personas entrevistadas fueron seleccionadas, por su grado de conocimiento con respecto al tema, y en algunos casos por ser parte de la realización de algunas preparaciones culinarias.

Nombre completo: \_\_\_\_\_

Contacto: \_\_\_\_\_

Ocupación: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_

1. ¿Desde qué tiempo conoce el proceso de la alfarería, y a través de quien obtuvo el conocimiento?
2. ¿A través de quien conoció la utilización de la arcilla y que tipos de arcilla usted sabe para la elaboración de utensilios de barro?
3. ¿Mencione los tipos de utensilios de barro que ha elaborado, o conoce según sus usos en la gastronomía local, diga en que son utilizados?
4. ¿Qué tipos de curados se debe realizar en los utensilios de barro antes del uso en preparaciones?
5. ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?



### Entrevista jefe de cultura

#### Objetivo

Las diferentes preguntas realizadas a continuación, están enfocadas en ampliar el conocimiento referente a la alfarería ancestral – caso de estudio museo Malta Huasi.

#### Alcance

Las personas entrevistadas fueron seleccionadas, por su grado de conocimiento con respecto al tema, y en algunos casos por ser parte de la realización de algunas preparaciones culinarias.

Nombre completo: \_\_\_\_\_

Contacto: \_\_\_\_\_

Ocupación: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_

1. ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?
2. ¿Desde que tiempo aparecieron los utensilios de barro en nuestros pueblos y que importancia tienen en preparaciones gastronómicas?
3. ¿Por qué piensa que se está perdiendo el uso de utensilios de barro en preparaciones gastronómicas, y cuáles cree que ha perdurado hasta la actualidad y por qué?



### Entrevista ingeniero geólogo parque Imbabura

#### Objetivo

Las diferentes preguntas realizadas a continuación, están enfocadas en ampliar el conocimiento referente a la alfarería ancestral – caso de estudio museo Malta Huasi.

#### Alcance

Las personas entrevistadas fueron seleccionadas, por su grado de conocimiento con respecto al tema, y en algunos casos por ser parte de la realización de algunas preparaciones culinarias.

Nombre completo: \_\_\_\_\_

Contacto: \_\_\_\_\_

Ocupación: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_

1. ¿Por qué considera usted que los alfareros en la actualidad están desapareciendo, usted conoce algunos de ellos?
2. ¿Según su conocimiento puede comentar los tipos de arcilla utilizados del sector de Angochagua y por qué considera adecuada para la elaboración de utensilios de barro?
3. ¿Desde su criterio personal que opina del proceso para la elaboración de utensilios de barro del museo Malta Huasi y que tan importante es la materia prima que usan en el sector?
4. ¿Considera que la arcilla siempre se la va a encontrar de manera fácil, y según sus conocimientos cual es el tiempo de aprovechamiento?

**Anexo 9: fotografías de la investigación**





