


AMPLIACIÓN DE TERMINOLOGÍA DE LÉXICOS DE ARTE RELIGIOSO, POPULAR Y POPULAR PATRIMONIAL CHILENO Y AMERICANO: CON VINCULACIÓN DE IMÁGENES DE OBJETOS MUSEALES EN TESAuros DE ARTE & ARQUITECTURA Y TESAuro REGIONAL PATRIMONIAL
TESAURO REGIONAL PATRIMONIAL
Proyecto Fondart convocatoria 2011 - No.: 15638-8
Nombre proyecto: AMPLIACIÓN DE TERMINOLOGÍA DE LÉXICOS DE ARTE RELIGIOSO, POPULAR Y POPULAR PATRIMONIAL CHILENO Y AMERICANO: CON VINCULACIÓN DE IMÁGENES DE OBJETOS MUSEALES EN TESAuros DE ARTE & ARQUITECTURA Y TESAuro REGIONAL PATRIMONIAL
Responsable proyecto: Marisol Richter Scheuch
Co-ejecutor: Cynthia Valdivieso García
Co-ejecutor: Gonzalo Maire Palma
Duración proyecto: 18 meses
Descripción del proyecto: Los tesauros desarrollados por el Centro de Documentación de Bienes Patrimoniales, entidad dependiente de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (DIBAM), permiten una descripción pertinente y detallada de las colecciones y bienes patrimoniales que albergan sus museos. Un tesoro es una herramienta de agrupación de términos ordenados jerárquicamente y por disciplinas, lo que permite la denominación normalizada de objetos y/o actividades. Este ordenamiento a diferencia de un diccionario (textos que explican vocablos en uno o más idiomas ordenados alfabéticamente), conforma un instrumento de control terminológico, en que el orden jerárquico se expresa según la faceta a la que pertenece. De manera que cada vocablo está ordenado según la relación que tiene dentro de una categoría establecida y a su vez los términos tienen relaciones semánticas y genéricas que se aplican a un dominio específico del conocimiento. Con este proyecto se intenta completar y enriquecer estos dos tesauros con la inclusión de imágenes que faciliten el reconocimiento de bienes patrimoniales tangibles y la incorporación de nuevos términos que ayuden en la descripción de bienes regionales, así como conformar las respectivas notas de aplicación. Las actividades que se realizaron fueron las siguientes: 1) Tesoro de Arte & Arquitectura (TAA) www.aatespanol.cl a) Subir 300 imágenes a términos que están incluidos en TAA. b) Investigar 120 términos que no se encuentran en este tesoro, construir sus Notas de Aplicación e incorporar respectiva bibliografía. c) Traducción de los términos estudiados y sus notas de aplicación al inglés,

considerando que estos vocablos deben ser visados por el Getty Research Institute previa incorporación al este tesoro.
2) Tesoro Regional Patrimonial (TRP) www.tesoroaregional.cl a) Subir 300 imágenes a términos ya incluidos en TRP. Construir 300 Notas de Aplicación e incorporación de respectiva bibliografía a términos que se encuentran en este tesoro pero que a enero 2011 no los contengan.
a) Imágenes: Siguiendo las especificaciones de este proyecto y de acuerdo a las necesidades metodológicas de este trabajo, la imágenes se seleccionaron de la herramienta digital SUR (www.surdoc.cl). En total se subieron 384 imágenes para el Tesoro de Arte & Arquitectura y 304 para el Tesoro Regional Patrimonial. b) Investigación de términos: Se completó el estudio de 120 términos para el Tesoro de Arte & Arquitectura, que incluyó su traducción para la postulación de estos vocablos al Getty Research Institute, de acuerdo a los requerimientos de este proyecto. Se trabajaron 300 términos que se encuentran en el Tesoro Regional Patrimonial, completándose de esta manera sus notas de aplicación y bibliografía especializada de respaldo, que se puede revisar en el sitio Web.

INVESTIGACION DE TERMINOS PARA: TESAURO REGIONAL PATRIMONIAL
FICHA: 1
Término: Adornos usados en las orejas
Cita 1: Los adornos y atavíos denotados sobre las figurinas parecen denotar adornos utilizados por mujeres reales
Bibliografía 1: Hidalgo, Jorge; "Culturas de Chile, Etnografía" Editorial Andrés Bello, 1996, pág. 125
Cita 2: Algunas de ellas sólo llevan adornos de collares o pulseras.
Bibliografía 2: Cid, Margarita; "Iconografía chilena, diseño precolombino" Ocho Libros, Santiago, 2007, pag. 128
Cita 3: La señal característica más común e importante de una posición social alta era un pin de jade usado en la oreja
Bibliografía 3: VV.AA; "Boletín del museo chileno precolombino" n° 3, M.A.P, Chile, 1989, pág. 83
Nota de Aplicación: Úsese para destacar a un miembro de una elite social, que se destacaba por el uso de adornos en sus orejas.

FICHA: 2
Término: Aduja
Cita 1: (¿del genovés “duggia”?) f. MAR. Cada “vuelta de una cosa, cabo, cadena, vela, etc., enrollada o recogida amontonada formando vueltas.
Bibliografía 1: Moliner, María; Diccionario de uso del español, Vol. I y II, Madrid: Gredos, 2004, pág. 62
Cita 2: Para la ejecución de un cesto en aduja se traspasa la cuerda más corta del cabo cilíndrico inicial del cordón con esta fibra, que debe ser, por lo demás, delgada, flexible y resistente, valiéndose de un punzón de hueso, cobre o aguja de este metal o de madera. Se dirige el instrumento de abajo hacia arriba y adelante, atravesando la cuerda distal del cordón en un punto vecino a la superficie medial del trozo que, ya puesto a su lado, se va a fijar, envolviéndolo y formándole una lazada que recorre toda su circunferencia para volver a traspasar la espiral del cabo de origen, al lado derecho de la última puntada. Esta clase de tejido es la que llaman los etnólogos alemanes Spiralwulstflecht, los norteamericanos coiled basketery, los franceses roue de cordage y nosotros de aduja , denominaciones que conviene tener presente para saber a qué atenernos en las denominaciones etnológicas modernas de la cestería, ya que el estudio de este ramo ha tomado últimamente tanta importancia en la literatura extranjera.
Bibliografía 2: Oyarzún, Aureliano. Estudios antropológicos y arqueológicos. Santiago: Ed. Universitaria, 1981, pág. 121
Cita 3: Para la ejecución de un cesto en aduja se traspasa la cuerda más corta del cabo cilíndrico inicial del cordón.
Bibliografía 3: Latcham, Ricardo. Arqueología de la región atacameña. Santiago: Prensas de la Universidad de Chile, 1938, pág. 213
Nota de Aplicación: Técnica para ejecutar un cesto que consiste en traspasar un cabo flexible por el cordón de fibra para conformar lazadas que recorren la circunferencia y conforman la superficie. Se utiliza un punzón de hueso, cobre o aguja de metal o madera para traspasar la fibra durante el tejido.

FICHA: 3
Término: Agentes rituales
Cita 1: La modificación de los ritos de paso de la pubertad masculina a la adultez se explica, entre otras razones, porque la cultura occidental contemporánea no cuenta con agentes rituales designados socialmente para ello, como chamanes...
Bibliografía 1: Amuchástegui, Ana; Sucede que me canso de ser hombre--: Relatos y reflexiones sobre hombres y masculinidad en México, Colegio de México, 2007, pág. 316
Cita 2: Dicha unidad, fijada por los movimientos de los agentes rituales, que consisten en gestos, recorridos y danzas principalmente, cumplen un ritmo definitorio.
Bibliografía 2: Olavarría, María Eugenia; Cruces, Flores Y Serpientes: Simbolismo y Vida Ritual Yaquis, P y V editores, México, 2003, pág. 10
Cita 3: En el caso de la weiya de los huicholes —ceremonia del equinoccio de primavera — , Jesucristo muere sin que los agentes rituales realicen ninguna acción para que la deidad solar se colapse.
Bibliografía 3: VV.AA; Antropología: boletín oficial del I.N.A.H, Números 81-84, El instituto, México, 2008, pág. 144
Nota de Aplicación: Úsese como modelo cultural de una comunidad, donde el ritual y su medio de difusión, comparten formas de contenido, de pensamiento, éticas y tradiciones a lo sagrados o al poder.

FICHA: 4
Término: Aguaje, Mauritia flexuosa
Cita 1: De acuerdo con el Instituto Nacional de la Amazonía Peruana, el aguaje es una especie nativa amazónica, originaria de la Región Centro Occidental. Se produce en la selva peruana y se encuentra en estado silvestre en los departamentos de Loreto, San Martín, Amazonas, Huanuco y Junín. El aguaje puede ser aprovechado por el fruto, cuyo principal objetivo es la alimentación directa humana, pues de él se obtienen harinas y aceites.
Bibliografía 1: Atlas de la Agroenergía y los Biocombustibles en las Américas, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Costa Rica, 2010, pág. 189
Cita 2: Crece en las áreas húmedas, a menudo permanentemente inundadas, de la Amazonía. Se caracteriza por el tallo alto, cubierto en su parte superior, con las bases de las hojas más o menos permanentes. Las hojas en forma de abanico miden hasta un metro de radio. Los frutos crecen en grandes racimos; miden de cuatro a cinco centímetros de largo y tienen cáscara dura y brillante, formada de plaquetas o escamas.

Bibliografía 2: León, Jorge; Botánica de los cultivos tropicales; IICA, Costa Rica, 1987, pág. 62
Cita 3: El aguaje es una planta oriunda de la selva. Suele crecer en terrenos húmedos o pantanos llamados aguajales, pues siempre tienen agua, pero también pueden crecer en terrenos secos. Tiene un grueso tronco y es muy alto. Su tronco es de color blanquecino y a su alrededor presenta franjas anilladas. Sus hojas son largas y fuertes. Con ellas se hacen los techos de las casas.
Bibliografía 3: Hamann, Soledad; El lugar donde vivimos: la región San Martín, Proyecto San Martín, Perú, 2000, pág. 166
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un árbol de frutos escamosos del tamaño de un huevo de gallina. Estos frutos son comestibles después de cocidos. Su tronco ofrece, a través de incisión, un líquido azucarado que después de fermentar se convertía en licor y de su médula molida resulta una harina similar al sagú. Con las hojas del árbol se construyen techos de casas.

FICHA: 5
Término: Aguaymanto
Cita 1: El alto contenido de vitaminas se puede apreciar en la Tabla 15, donde cabe resaltar al aguaymanto (Physalis peruviana) por su alto contenido de vitamina A.
Bibliografía 1: Seminario, Juan; Raíces andinas : contribuciones al conocimiento y a la capacitación, International Potato Center, Perú, 2004, pág. 111
Cita 2: Ya se está hablando de la segunda oportunidad de la papa como salvadora de la crisis alimentaria mundial, sin dejar de lado a productos tan valiosos como la quinua, kiwicha, maca, yacón, camu camu, sachu inchi, aguaymanto, pepino dulce (fruta), cuy, etc.
Bibliografía 2: Kuan Cubillas, Judith; La Crisis Alimentaria, Centro Internacional de la Papa., Perú, 2009, pág. 37
Cita 3: El más conocido entre estos es la papa, en sus múltiples variedades. Asimismo, encontramos el maíz, llamado sara o anca por los antiguos americanos; el aliso, árbol que sirve como tinte, material de construcción y medicina; la caigua, la arracacha, el yacón, el amaranto, el tarwi, el aguaymanto y el capulí.
Bibliografía 3: Graves, Christine; La papa: Tesoro de los Andes: de la agricultura a la cultura, Centro Internacional de la Papa., Perú, 2000, pág. 38
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una especie originaria de Sudamérica que se conoce desde Venezuela hasta Chile. Las plantas son herbáceas pequeñas, hasta 1 m de altura. El fruto es una baya esférica jugosa de forma globosa u ovoide con un diámetro entre 1,25 y 2,50 cm, pesa entre 4

a 10 g. Contiene unas 100 a 300 semillas pequeñas. La estructura interior del fruto se parece a un tomate en miniatura. Se consume la fruta, que se cosecha con el cáliz, tanto madura, que se conserva por largo tiempo, y también seca.

FICHA: 6
Término: Ají
Cita 1: El ají se reserva para las fiestas, mientras que el rocoto “crudo”, es decir, que no se prepara como salsa, puede comerse diariamente. El ciclo anual festivo y ritual es muy importante en la organización de las pautas alimentarias de la población del altiplano andino, como en cualquier otra sociedad. Bibliografía 1: Contreras, Jesús; Arnáiz, Mabel, Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas, Ed. Ariel, Madrid, 2005, pág. 240
Cita 2: Aunque ciertos elementos de las sociedades precolombinas fueron reordenados o destruidos por los europeos, muchos de sus rasgos prehispánicos: papa [potato], yuca, cacao, batata, ají o chile, frijoles, tomates, calabaza y pescado . Bibliografía 2: Chang-Rodríguez, Eugenio, Latinoamérica: su civilización y su cultura, Ed. Cengage Learning, 2008, Boston, pág. 40
Cita 3: Ají (Capsicum spp) Tanto los pimientos dulces como los picantes se cultivaron en Méjico hace aproximadamente 9.000 años; formaron parte de la cocina precolombina, hasta que Capsicum frutescens fue llevado por Cristóbal Colón a España, convirtiéndose en una de las plantas más tempranamente importadas desde el Nuevo Mundo. Bibliografía 3: Arango, María Cristina, Plantas medicinales: botánica de interés médico, Ed. María Cristina Arango, Manizales, 2006, pág. 42
Nota de Aplicación: Se refiere a una planta propia de suelos americanos y una de las primeras llevadas a España luego de la llegada de Cristóbal Colón a América. El ají tiene una importancia simbólica de antigua data, la que queda en evidencia en las rogativas que las culturas andinas.

FICHA: 7
Término: Alfarería
Cita 1: alfarería; modo de procesar y realizar piezas con tierra
Bibliografía 1: Diccionario de la Lengua Española, Editorial Evergráficas, España, 1998, pág. 25
Cita 2: La alfarería americana tiene poco que envidiar a la europea.
Bibliografía 2: García Calderón, Ventura; Biblioteca de cultura peruana, Perú, 1938, pág. 38
Cita 3: La cerámica original de dichas culturas, la que no muestra influencias alógenas, es simple y de tipo primitivo. Hay otras circunstancias que parecen confirmar el autoctonismo de la alfarería americana
Bibliografía 3: VV.AA; Diccionario multiple, Editorial Textstream, 2010, pág. 22
Nota de Aplicación: Refiérase a la actividad de formas diversos utensilios a partir de la tierra cocida.

FICHA: 8
Término: Alimentos cocidos en base carne
Cita 1: En América Latina se les puede llamar sancocho (plato en el que los alimentos se echan en la olla después de que algunos de ellos estén parcialmente hervidos), pozole (palabra azteca que significa legumbres hervidas con otros ingredientes), puchero (recipiente normalmente de barro empleado para guisar carne y verduras juntas), carbonada (un guiso de carne hervidas), y ajiaco (plato a base de carne y verduras hervidas de América del Sur).
Bibliografía 1: Lambert, Elisabeth; Cocina latinoamericana, EDAF, Madrid, 1998, pág. 215
Cita 2: De allí que, de una manera general, se puede decir que embutidos son todos aquellos productos elaborados a base de carne picada o molida, de vacuno o porcino, u otra carne, condimentada, que se introduce dentro de una tripa o intestino de animal.
Bibliografía 2: Cartay, Rafael; Diccionario de cocina venezolana, Editorial Alfa, Venezuela, 2005, pág. 109
Cita 3: El consumo de carne es normalmente esporádico, a excepción de la zona agroecológica Puna, donde se tiene un consumo importante de carne de

alpaca, lo que contribuye una mejor dieta de dicha zona comparada con el resto. La carne de la llame y de la alpaca es consumida en forma de charqui principalmente, y cocida también.
Bibliografía 3: Oyague, Mateo; Manual de elaboración de diversos productos cárnicos de alpaca apropiados, Betty Karim, s/a, pág. 12
Nota de Aplicación: Úsese para denominar un tipo de alimentación en base a cocidos de carnes de animales.

FICHA: 9
Término: Alimentos cocidos base maíz
Cita 1: El maíz cambia de estado según la preparación, si usted hace sango, con papa, frijol, col y carne, es fresco, porque tiene que ponerle sal. Pero si usted hace mazamorra no es fresca, es calidad.
Bibliografía 1: Nates, Beatriz; De lo bravo a lo manso. Territorio y sociedad en Los Andes, Ed. Abya Yala, Quito, 2002, pág. 109
Cita 2: La chicha de maíz, o chicha andina, se hace con maíz cocido o harina de maíz disuelta en guarapo de piña, se endulza con papelón y se le agrega clavo de olor y conchas de piña, y se toma fermentada.
Bibliografía 2: Cartay, Rafael; Diccionario de cocina venezolana, Editorial Alfa, Caracas, 2005, pág. 87
Cita 3: El maíz tradicionalmente se cocía y se sigue cociendo con cal (hidróxido de calcio) por la gente indígena del continente americano.
Bibliografía 3: Pitchford, Paul; Sanando con alimentos integrales: Tradiciones asiáticas y nutrición moderna, North Atlantic Books, s/p, 2007, pág. 516
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a los alimentos preparados por diferentes tipos de cocidos del maíz.

FICHA: 10
Término: Alimentos de origen americano
Cita 1: Esto también sucede en la alimentación; estas son algunas informaciones curiosas sobre los alimentos de origen americano: • Dice la leyenda azteca que el cacao es un regalo de los dioses para dar fuerza al hombre.
Bibliografía 1: VV.AA; Aula del Sur A1 - Curso de español, Difusión Buenos Aires, 2009, pág. 64
Cita 2: Por ejemplo, la patata de origen sudamericano se consume en Europa; la mandioca y el maíz, también de origen americano .
Bibliografía 2: VV.AA; Alimentación y cultura, U. Barcelona, Barcelona, 1995, pg. 162
Cita 3: Frecuencia de consumo de leguminosas y derivados Las leguminosas en general son alimentos complementarios,... todos ellos de origen americano y también ricos en proteínas, aunque sin alcanzar el valor nutritivo del tarhui.
Bibliografía 3: Fano, Hugo; Los Cultivos Andinos en Perspectiva: Producción y Utilización en el Cusco, CIP, Lima, 1992, pág. 28
Nota de Aplicación: Refiérase a una multitud de productos alimenticios de origen netamente americano.

FICHA: 11
Término: Alpaca
Cita 1: Dentro de los camélidos, la alpaca constituye una prueba viviente del notable desarrollo pecuario alcanzado en la región andina por las civilizaciones del antiguo Perú. Su gran capacidad de adaptación hace posible el aprovechamiento de extensas zonas del área andina que, por las limitaciones impuestas de altitud, no son aptas para la actividad agrícola no para la explotación económica de otras especies.
Bibliografía 1: Mateo Oyagüe, Javier; Características de la carne de alpaca y procesamiento de charqui en los departamentos de Puno y Cusco (Perú), Editora Bettit Karim Salvá Ruiz, Perú, 2010, pág. 5
Cita 2: En relación a la carne, las carnes de los camélidos sudamericanos, del cuy y del ovino, tienen especial importancia en la dieta de la población pues representan una fuente de proteínas de alto valor biológico importante. El consumo de carne es normalmente esporádico, a excepción de la zona agroecológica Puna (3500-4200 msnm), donde se tiene un consumo importante de carne de alpaca, lo que contribuye una mejor dieta de dicha zona comparada con el resto. La carne de la alpaca y de la llama es consumida normalmente en forma de charqui.
Bibliografía 2: Mateo Oyagüe, Javier; Salvá, Bettit; Ramos, Daphne; Manual de elaboración de diversos productos cárnicos de alpaca apropiados para la Zona Andina (Perú), Editora Bettit Salvá, Perú, 2011, pág. 12
Cita 3: En esas alturas extraordinariamente inclementes (con más de 300 días de helada al año) los criadores de llamas y alpacas no podían alimentarse solamente de carne de alpaca y papa amarga; ellos intercambian la lana y la carne seca (charque) de sus animales con los productos de otros niveles de altura, adquieren papa, legumbres secas y maíz. La carne seca de alpaca juega también un papel importante en el comercio de trueque en los pisos ecológicos más bajos.
Bibliografía 3: Rösing, Ina; Cerrar el círculo: La curación gris como tránsito entre la negra y la blanca: Rituales nocturnos de curación en los Andes bolivianos, Editorial Iberoamericana, España, 2008, pág. 74
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a una especie doméstica de la familia de los camélidos del área andina, que proporcionaba carne y lana, -de calidad inferior a la de la vicuña - para los tejidos más finos y lujosos de los altos dignatarios del imperio inca y para la confección de textiles como ofrendas. Su carne se consumía principalmente en forma de charqui.

FICHA: 12
Término: Alpaca Huacaya

Cita 1: La alpaca tiene dos razas, Alpaca Suri (de color) y Alpaca Huacaya (clara), las que se diferencian por su fibra. La fibra de la huacaya es opaca, rizada y esponjosa, parecida a la lana de oveja, mientras que la fibra de la suri es lacia, sedosa, lustrosa y brillante, parecida a la suavidad del cashmere y al lustre y brillo de la seda.
Bibliografía 1: Rodríguez, Fabián; Cría rentable de camélidos sudamericanos, Editor Fabián Rodríguez, Argentina, 2004, pág. 28
Cita 2: El proceso de selección y domesticación ha dado lugar a dos tipos de razas de alpacas: La denominada huacaya, muy peludas, parecidas a ovejas, de pelaje compuesto por fibras rizadas que crecen unos dos centímetros por año, y la denominada suri, con un pelaje también de gran calidad, sedoso y lacio que le da el aspecto de estar peinada al medio y que cuando no se la esquila puede llegar hasta el piso.
Bibliografía 2: Vilá, Bibiana; Camellos sin joroba, Ediciones Colihue SRL, Argentina, 2004, pág. 90
Cita 3: Se conoce dos razas de alpacas, la huacaya y la suri, pero algunos autores señalan que tan sólo se trata de dos fenotipos diferentes puesto que el apareamiento de dos animales de raza huacaya pueden producir un cierto porcentaje de animales suri y viceversa.
Bibliografía 3: Huanca Mamani, Teodosio; Efecto de la administración de gonadotropinas exógenas (FSH y eCG en la respuesta ovárica y la producción de embriones en alpacas (Vicugna pacos), Editor Universidad de Compostela, España, 2008, pág. 3
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a una de las razas de mamífero de la familia de los camélidos de andinoamérica. Es una de las razas de alpacas. Estos animales son muy peludos, de pelaje compuesto por fibras rizadas que crecen unos dos centímetros por año. Lo que diferencia a los tipos de razas de alpacas es básicamente su fibra. La fibra de alpaca huacaya es opaca, rizada y esponjosa, parecida a la lana de oveja.

FICHA: 13
Término: Alpaca Suri
Cita 1: La alpaca suri presenta fibras de gran longitud que se organizan en rizos que caen por los costados del cuerpo, similar a lo que se observa en los ovinos de raza Lincoln; esto le da al animal una apariencia angulosa. Se le da mayor valor económico a la fibra de las alpacas de raza suri que a la de la raza huacaya. Sin embargo, aproximadamente el 90% de las alpacas de los rebaños peruanos pertenecen a la raza huacaya y el 10% es de raza suri, debido entre otras cosas a la mayor resistencia de la primera a las condiciones de altura.
Bibliografía 1: Mateo, Javier; Características de la carne de alpaca y procesamiento de charqui en los departamentos de Puno y Cuzco, Editora Bettit Karim Salvá Ruiz, España, 2010, pág. 8

Cita 2: La alpaca tiene dos razas, alpaca suri (de color) y alpaca huacaya (clara), las que se diferencian por su fibra. La fibra de la huacaya es opaca, rizada y esponjosa, parecida a la lana de oveja, mientras que la fibra de la suri es lacia, sedosa, lustrosa y brillante, parecida a la suavidad del cashmere y al lustre y brillo de la seda. También es necesario aclarar que en ambas razas no sólo existen alpacas blancas, sino también animales de colores naturales que, según los especialistas, llegan a ser de 22 tonalidades diferentes.
Bibliografía 2: Rodríguez, Fabián; Cría rentable de camélidos sudamericanos, Editor Fabián Rodríguez, Argentina, 2004, pág. 28
Cita 3: En el caso de los camélidos, Perú, Bolivia, Chile y Argentina mantienen programas de caracterización, evaluación y conservación de estas especies. En Perú, existen dos razas de alpaca suri y huacaya, se han realizado estudios de sus aspectos reproductivos, de la evolución del crecimiento desde el nacimiento al año y se ha medido el rendimiento cárnico al sacrificio. Se ha evaluado y comparado el vellón, encontrando diferencias entre razas. Se han realizado estudios de citogenética, polimorfismo genético y actualmente se están formando núcleos de las razas suri y huacaya.
Bibliografía 3: Alarcón, Enrique; González, Everaldo; Hammond, Keith; Memoria de taller, Editor IICA, Costa Rica, 1996, pág. 51
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a una de las razas de mamífero de la familia de los camélidos de andinoamérica. Es una de las razas de alpacas. La alpaca suri se caracteriza por tener el vellón como el del ovino de Lincoln con fibras más finas que la huacaya, agrupadas en mechas espiriladas o rizadas, que crecen paralelas al cuerpo, su fibra tiene el lustre y brillo de la seda.

FICHA: 14
Término: Alto Ramírez
Cita 1: Después del poblamiento formativo antiguo localizado en los valles occidentales, se suceden otros asentamientos más densos cercanos al Pacífico, cubriendo los oasis de regadío. En la medida que los cultivadores de Hacha, Azapa y Huaracane-Wawakiki se desarrollaron por los valles bajos y del litoral, se intensificó el manejo de sus suelos agrarios orientados a construir polos de convergencia de costeños y alteños, tras la emergencia de parcelas semitropicales configurando una singular mezcla de componentes étnicos. De esta combinación surgirán las poblaciones Trapiche y Alto Ramírez, ya instaladas en las aldeas más densas que las anteriores, cuyas máximas creaciones arquitectónicas se reconocen en Caserones, Pircas, Guatacondo y Ramaditas. Aquí articularon en un todo las labores agrarias, recoleta de algarrobo, explotación minera y acceso a los recursos del mar, a modo de colonizaciones en aldeas-islas conectadas con las tierras altas aledañas del altiplano y circumpuna.
Bibliografía 1: Burga, Manuel, Historia de América Andina, Volumen 1, Las sociedades aborígenes, Quito: Libresa, 1999, pág. 304

Cita 2: Corresponde a los inicios rudimentarios o incipientes de un nuevo sistema económico social, caracterizado, en este periodo, por cambios constantes en todos los aspectos de la cultura. En lo económico con nuevas tecnologías y productos y, junto con ello nuevas formas de organización social. Esto incluyó también la esfera religiosa, surgiendo nuevas concepciones teocráticas. Por esta razón, este periodo se conoce como Formativo y ha sido clasificado en dos subperiodos para mostrar sus distintos pasos. Estos incluyen las fases: Azapa, Faldas El Morro y El Laucho en el Formativo temprano y Alto Ramírez en el Formativo tardío, y se ubican cronológicamente entre 3.500 a 1.620 años antes del presente de acuerdo a una serie de fechas radiocarbónicas, (1.400 A.C. – 300 D.C.) Las poblaciones de Azapa y Alto Ramírez pueden considerarse por consiguiente como producto de la mezcla de grupos costeros y altiplánicos-meridionales.
Bibliografía 2: Santoro, Calogero; Ulloa, Liliana, Culturas de Arica, Santiago: Depto. De Extensión Cultural del Ministerio de Educación, 1985, pág. 35 y 65
Cita 3: De los demás yacimientos no se dispone fechas, pero se supone que el cementerio de El Laucho en Arica ha sido el más temprano, y el de Alto Ramírez (Arica) el más tardío de todos. Esto permitiría ubicar la iniciación del periodo agroalfarero temprano a mediados del primer milenio a.C. y su término hacia mediados del primer milenio d.C., cerca o coincidiendo con la fase IV de Tiahuanaco, llamada “clásica”, que se hace sentir fuertemente en las épocas siguientes.
Bibliografía 3: Mostny, Grete, Prehistoria de Chile, Ed. U. de Chile, Santiago, 1992, pág. 80
Nota de Aplicación: Sub-periodización destinada a identificar una cultura de la zona de Arica, localizada en el valle y ubicada cronológicamente entre los años 3.500 a 1.620 a.n.e., cuya población se conformó por grupos costeros y altiplánicos-meridionales. Se instalaron en aldeas y desarrollaron labores agrarias, explotación minera y tuvieron acceso a los recursos del mar.

FICHA: 15
Término: Anantoko
Cita 1: En el extremo occidental sur de la zona circuntitica se desarrolló el señorío de Anantoko. Su área de influencia se genera a partir de la cuenca del río Mauri, afluente del río Desaguadero, que conecta los lagos Titicaca y Poopo.
Bibliografía 1: Meggers, Betty; Prehistoria Sudamericana: Nuevas Perspectivas, Ed. Smithsonian Institution, Washington, 1992, pág. 319
Cita 2: Este nuevo aspecto social y económico determina el inicio del periodo

Intermedio Tardío (1200 d.C.- 1400 d.C.). Aquí se destacan los señoríos de Pacajes-Anantoko, hacia el Suroeste del lago Titicaca.
Bibliografía 2: Arellano, Jorge; Arqueología de Lipes altiplano sur de Bolivia, Universidad Católica del Ecuador, 2000, pág. 22
Cita 3: Arellano (1992) trato de resumir el desarrollo prehispánico en el altiplano y los valles de Solivia, definiendo a la cultura de Anantoko como entidad cultural nueva y representativa de la región situada al sur de Oruro y norte de La Paz.
Bibliografía 3: VV.AA; Series Anales de la Región Anual de Etnología, Museo Nacional de Etnografía y Folklore (Bolivia), 2001, s/p
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un “señorío” local cerca del Lago Titicaca.

FICHA: 16
Término: Ánimas altas
Cita 1: Centenares de sitios, desde aldeas pequeñas, algunas de las cuales de miles de años de edad, que se destacan por su excelente conservación de los restos orgánicos, hasta sitios de gran extensión con o sin arquitectura monumental, a veces decorada suntuosamente, como el caso de Ánimas Altas de Callango, Ica (Massey 1991) o de Cahuachi en Nazca (Silverman 1993), no cuentan aún con excavaciones en gran escala y documentación exhaustiva de la arquitectura, lo cual imposibilita una interpretación profunda sino genera la elaboración de multitud de hipótesis a veces diametralmente opuestas con alto contenido de argumentos especulativos como queda manifiesto en el fenómeno más comentado pero menos conocido arqueológicamente: los geoglifos de la Pampa del Ingenio en Nazca (cf. Reiche 1957, 1968, 1974; Kroeber y Reiche 1947, 1949; Reinhard 1988; Aveni, 1990; Silverman 1990, inter alia).
Bibliografía 1: Kaulicke, Peter; Uhle, Max. Max Uhle y el Perú antiguo. Lima: Fondo Editorial PUCP, 1998, pág. 55.
Cita 2: En la parte baja del valle de Ica, en Callango, Sarah Massey ha informado sobre Ánimas Altas, yacimiento que corresponde a las fases 8-9 de Ocucaje, es decir, al momento final de Paracas Cavernas, lugar constituido por grandes plataformas, con plazas rectangulares y estructuras laterales, ocupando unas 100 hectáreas de superficie.
Bibliografía 2: Iriarte, Francisco, La arqueología en el Perú, vol. 14 de Historia de las civilizaciones, Ed. Universidad Inca Garcilaso de la Vega Fondo Editorial, Lima, 2004, pág. 239
Cita 3: En la siguiente fase, Ánimas Bajas es reemplazado por el centro de Ánimas Altas , cuyas evidencias de ocupación y arquitectura se extienden sobre unas 100 hectáreas.

Bibliografía 3: VV.AA., Boletín de arqueología PUCP, nº 5, Ed. PUCP, Lima, 2001, pág. 35
Nota de Aplicación: Úsese para una cultura del período prehispánico de los Andes Centrales, que se extiende a través de diversos sitios y que presentan evidencias de ocupación por medio de arquitectura en la forma de grandes plataformas, plazas rectangulares y otras estructuras, en un entorno de unas 100 hectáreas de superficie.

FICHA: 17
Término: Animas bajas
Cita 1: En la siguiente fase, Ánimas Bajas es reemplazado por el centro de Animas Altas, cuyas evidencias de ocupación y arquitectura se extienden sobre unas 100 hectáreas.
Bibliografía 1: VV.AA., Boletín de arqueología PUCP, nº 5, Ed. PUCP, Lima, 2001, pág. 35
Cita 2: El sitio más grande es Animas Bajas, en la cuenca de Callango, con 60 hectáreas y montículos de hasta 60 metros de largo, con arquitectura de adobe y rampas. Los artefactos asociados, entre ellos objetos exóticos.
Bibliografía 2: VV.AA., Boletín de arqueología PUCP, nº 5, Ed. PUCP, Lima, 2002, pág. 80
Cita 3: La forma alargada y vertical de Juan Carlos se repite en Animas Bajas. Los montículos que varían de tamaño, se construían con ladrillos de adobe triangulares o en forma de grano de maíz modelado a mano sobre un núcleo de tierra. Un análisis del túmulo central de Ánimas Bajas muestra dos cámaras grandes y rectangulares flanqueadas por una antecámara y varias estancias pequeñas. La parte superior se alcanza por medio de dos rampas.
Bibliografía 3: VV.AA., Los incas y el antiguo Perú: 3000 años de historia, col Encuentros, vol. 1, Ed. Ayuntamiento de Madrid Concejalía de Cultura, Madrid, 1991, pág. 232-233
Nota de Aplicación: Úsese para una cultura del período prehispánico de los Andes Centrales, que se extiende a través de diversos sitios y que presentan evidencias de ocupación por medio de arquitectura de adobe y rampas.

FICHA: 18
Término: Anona, Anona Squamosa
Cita 1: Es un árbol pequeño, de 4 a 6 m. de alto, propio de los trópicos bajos. Posiblemente es originaria de Centro América; de México se introdujo a Filipinas y Oriente y en India alcanza importancia comercial.

Bibliografía 1: León, Jorge; Botánica de los cultivos tropicales; IICA, Costa Rica, 1987, pág. 469
Cita 2: El género annona posee 60 especies, este se caracteriza por poseer frutos compuestos o sincarpes, estos también son también [sic] llamados frutos colectivos o concrecentes, en los que todas las flores de una inflorescencia participan en el desarrollo de una estructura que parece un solo fruto.
Bibliografía 2: Irigoyen, José Napoleón; Guía técnica del cultivo de la Anona, Programa Nacional de El Salvador, El Salvador, 2004, pág. 7
Cita 3: El anón, conocido por su fruto comestible, es un árbol cultivado que también crece espontáneamente. Las características que lo distinguen son: 1) ramitas ligeramente en zigzag, de color verde y densamente vellosas cuando nuevas; 2) hojas de pecíolo corto, lanceoladas a oblongas.
Bibliografía 3: Little, Elbert; Howard Wadsworth, Frank; Marrero, José; Árboles comunes de Puerto Rico y las Islas Vírgenes, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Puerto Rico, 1967, pág. 101
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un árbol pequeño, de 4 a 6 m. de alto, propio de los trópicos bajos. Posiblemente es originario de Centro América. El árbol produce un fruto de forma ovoide de corteza dura y escamosa, mientras que posee una pulpa blanca, tierna, dulce, tanto más que una chirimoya.

FICHA: 19
Término: Antara
Cita 1: Es un instrumento musical campesino, actualmente característico de la región rural andina ubicada entre Potosí, Oruro, Chuquisaca y Cochabamba.
Bibliografía 1: Cavour, Ernesto; Instrumentos Musicales De Bolivia, Producciones Cima, 1994, pág. 438
Cita 2: Antara de 7 tubos dobles, similar a los instrumentos anteriores.
Bibliografía 2: Respaldiza, Alonso, Mapa de los instrumentos musicales de uso popular en el Perú: clasificación y ubicación geográfica, Instituto de cultura del Perú, Oficina de Música y Danza, 1978, pag.197
Cita 3: Antara: instrumento músico de viento de los Andes.
Bibliografía 3: Claro, Samuel; Oyendo a Chile, A. Bello, 1979, pág. 62
Nota de Aplicación: Úsese para nombrar en el altiplano andino a un tipo de flauta de pan.

FICHA: 20
Término: Apacheta
Cita 1: Apacheta es forma hispanizada de la palabra quechua apa. chekta, que significa al que hace llevar en alusión a los que enviaban ofrendas a la k'asa o abra.
Bibliografía 1: Anglés, Víctor; Pacárectambo y el origen de los Incas, Editorial Industrial gráfica, Lima, 1995, pág. 88
Cita 2: Es evidente que una apacheta es a la vez una señal en el camino y un lugar ritual, donde se deja una piedra y se hace un pedido.
Bibliografía 2: Nielsen, Axel, Producción y circulación prehispánicas de bienes en el sur andino, Editorial Brujas, Córdoba, 2007, pág. 216
Cita 3: Nombre que suena repetidas veces en el oído del viajero en los Andes. Adoratorio de camino en los altos de cuevas y collados, reducido muchas veces a un montón de piedras; aunque en las cumbres de más empeño es una capillita de cal y canto con una enorme cruz empotrada en la pared del fondo. Hacer noche en una apacheta equivale á cobijarse en un panteón mortuario.
Bibliografía 3: Bayo, Ciro, Vocabulario criollo-español sud-americano, Librería de los sucesores de Hernando, Buenos Aires, 1910, pág. 18
Cita 4: Apacheta. Cumbre de un cerro por la cual pasa el camino.
Bibliografía 4: Alvar, Manuel, Vocabulario de indigenismos en las Crónicas de Indias, vol. 17, Ed. CSIC, Madrid, 1997, pág.19
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un vocablo quechua. Adoratorio en la forma de una acumulación de piedras puestas como ofrendas en un camino o sobre un sepulcro. Característico de las tierras altas de los Andes.

FICHA: 21
Término: Apenpiru
Cita 1: Apenpiru carácter mágico para extirpar la plaga de gusanos en las siembras.
Bibliografía 1: VV.AA., Historia de la civilización de Araucanía, vol. 4, Ed. Impr. Cervantes, Santiago, 1908, pág. 237
Cita 2: La ceremonia del apenpiru, palabra que significa destruir los gusanos, era un acto mágico mediante el cual se pretendía conjurar la plaga. El mago o ngenpiru — domador de gusanos — sahumaba con tabaco algunos gusanos colocados sobre una hoja de canelo que se quemaba enseguida. Al quemarse los parásitos recogidos en la hoja, se destruían, al parecer de los primitivos los de todo el campo.
Bibliografía 2: Esteve, Francisco; Ballesteros, Antonio, Descubrimiento y

conquista de Chile, vol. 11, historia de América y de los pueblos americanos, Ed. Salvat, s/l, 1946, pág. 120
Cita 3: Apenpiru (acabar los gusanos) se llamó una operación de carácter mágico para estirpar la plaga de gusanos en las siembras. El operador se llamaba ngenpiru (dueño o domador del gusano). El ritual de esta ceremonia concluía con algunas bocanadas de humo de tabaco sobre unos pocos gusanos, a los cuales, colocados en hojas de canelo, se cremaba enseguida.
Bibliografía 3: Guevara, Tomás, Psicología del pueblo araucano, Impr. Cervantes, Santiago, 1808, pág. 237
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un ritual mapuche de carácter mágico para eliminar la plaga de gusanos en las siembras intermediada por el ngenpiru, domador del gusano, ceremonia que incluía bocanadas de humo de tabaco sobre los gusanos colocados sobre hojas de canelo para cremarlos.

FICHA: 22
Término: Arcilla
Cita 1: (de “argilla”) f. Material (silicato de aluminio con impurezas) que forma parte de la tierra, el cual, por formar con el agua una materia plástica que se endurece al cocerla, se emplea para fabricar objetos de cerámica.
Bibliografía 1: Moliner, María; Diccionario de uso del español, Vol. I y II, Madrid: Gredos, 2004, pág. 234
Cita 2: El punto de partida común es la arcilla, un material natural de origen sedimentario que tras haber sido extraído puede ser inmediatamente elaborado o dejado envejecer al aire libre durante periodos incluso largos, con la intención de permitir la putrefacción de restos orgánicos mezclados con ella o la eliminación de materiales extraños.
Bibliografía 2: Mannoni, G., Mannoni, T., Giannichedda, E., Arqueología: materias, objetos y producciones. Madrid: Editorial Ariel, 2007, pág. 95
Cita 3: La arcilla es el elemento natural que más abunda en la corteza terrestre. Se origina por la descomposición de feldespatos (59% de su composición) que, por desintegración de su parte alcalina, se disuelven y son arrastrados por el agua que deposita la alúmina y los silicatos.
Bibliografía 3: Carrascosa, Begoña. Iniciación a la conservación y restauración de objetos cerámicos. Valencia: Universidad Politécnica, 2006, pág. 13
Cita 4: El término “arcilla” se aplica a aquellos depósitos térreos naturales que tienen la propiedad de la plasticidad. Existen arcillas de depósito de naturaleza muy variable en muchas partes del mundo. No existen dos depósitos que tengan exactamente la misma arcilla y frecuentemente muestras distintas de arcilla del mismo depósito difieren entre sí. Las arcillas proceden de rocas ígneas primarias envejecidas por la acción mecánica del

agua, viento, glaciares y con la colaboración de la acción química del agua, dióxido de carbono, etc. Las rocas básicas de las que se ha formado las arcillas son la alúmina, silicatos metálicos complejos hidratados y sílice libre. Asimismo permanecen en el residuo partículas de roca inalteradas como el feldespato, mica y cuarzo.
Bibliografía 4: Amigó, Vicente. Tecnología de materiales. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia, 2003, pág. 22
Nota de Aplicación: Materia plástica que procede de rocas ígneas primarias envejecidas de variados componentes que se emplea para la fabricación de cerámica.

FICHA: 23
Término: Armadillo
Cita 1: De mediados del tercer milenio, es decir, aun antes, hay una cerámica con la forma de armadillo o tatú, en la cultura griega de los comerciantes cicládicos; recordemos que el armadillo es un animal exclusivamente americano.
Bibliografía 1: Ibarra Grasso, Dick Edgar; Los hombres barbados en la América precolombina: Razas indígenas americanas, Editorial Kier, Argentina, 1997, pág. 20
Cita 2: tres escamas óseas halladas en la excavación San VIII (plataforma núm. 52) provienen del carapacho del armadillo mexicano, Dasypus novemcinctus mexicanus. Este mamífero desdentado, sobre todo insectívoro, es común en el sur de México. Su dominio se extiende desde el estado de Tamaulipas hasta Texas. El armadillo, tiene una carne comestible muy apreciada. La costumbre de convertir su carapacho en recipiente se ha mantenido, desde la época precolombina hasta nuestros días, en diversas regiones de México.
Bibliografía 2: Stresser-Péan, Guy; San Antonio Nogalar: La sierra de Tamaulipas y la frontera noreste de mesoamérica, Editor CIESAS, México, 2000, pág. 394
Cita 3: en tiempos pasados se bañaba la mohana con una totuma de oro en un ojo de agua viva en la Sierrachiquita (Sabaneta) durante la semana santa. Allí la mohana (pelo chuva) vigila las cuevas sagradas. Adentro tiene sus rebaños de sus vacas que son animales silvestres como armadillo, venado, conejo etcétera.
Bibliografía 3: Universidad Católica "Andrés bello"; Montalbán, Editor Universidad católica Andrés bello, Venezuela, 2000, pág. 234
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un pequeño mamífero que habita en América. En tiempos precolombinos, se consumía su carne y su carapacho servía como recipiente y la fabricación de instrumentos musicales. También, podía tener este animal un sentido sagrado, asociándolo a ritos de carácter chamánico.

FICHA: 24
Término: Asia
Cita 1: Entre el 2500 y el 3500 a.C., Arcaico Medio. En general, los pueblos de esta época – Cerro Prieto, Las Haldas, Culebras, Huarmey, Aspero, Río Seco, Ancón, Chira Villa, Chilca, Asia y Otuma – presentan ciertos rasgos comunes que se repiten de sitio en sitio. Se trata de grupos de horticultores sedentarios que se establece en aldeas próximas al mar, han desarrollado el culto a los muertos, cultivan el algodón y utilizan una técnica textil similar. Confeccionan redes para pescar, manas, bolsas, paños y hasta turbantes de junco. Bibliografía 1: Aguirre, Isabel Margarita (coord). Los primeros americanos. Santiago: Ed. Antártica, 1988, pag. 58
Cita 2: En el sitio del precerámico tardío final, Unidad 1 de Asia, se describe un hueso perforado para colgarse exhibiendo en uno de los lados tres pares incisos de animales muy semejantes a monos, erguidos sobre sus patas traseras (una posición cómoda para estos cuadrúpedos). Bibliografía 2: Burga, Manuel; Lumbreras, Manuel, Historia de América Andina, vol. 1., Ed. Libresa, Quito, 1999, pág. 172
Cita 3: El Período Precerámico corresponde a las manifestaciones culturales más primitivas ya la etapa más larga del pasado. Las primeras manifestaciones agrícolas del Perú; Asia, estrado superior del pueblo precerámico con 3270+ —80. Bibliografía 3: Pezzia, Alejandro, Ica y el Perú precolombino, vol. 1, Ed. Ojeada, s/l, 1968, pág. 60
Cita 4: Puede ser que hayan aprendido solos los pueblos de la costa del Perú a quemar barro para obtener cerámica; en el pueblo precerámico I de Asia, hemos encontrado dos azafates para espejos: uno era de barro crudo, pero el otro de barro cocido. Bibliografía 4: Engel, Frédéric, Paracas: cien siglos de cultura peruana, Ed. Juan Mejía Baca, Lima 1966, pág. 123
Nota de aplicación: Úsese para grupos de población de horticultores sedentarios de periodo precerámico y que corresponden a las primeras manifestaciones agrícolas que se establece en aldeas junto a la costa peruana.

FICHA: 25
Término: Avanga
Cita 1: En la fase tardía, tiempo de destrucción de las estatuas (la fase Huri Moai), los ahu fueron en parte destruidos o modificados para recibir sepulturas

colectivas (avanga) bajo las plataformas. En algunos casos, se cubrieron con piedras para constituir lo que se ha llamado un ahu semipiramidal.
Bibliografía 1: Ramírez, José Miguel, Rapa Nui El ombligo del mundo, Ed. Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago, 2008, pág. 66
Cita 2: Sólo cuando el cuerpo quedaba reducido al esqueleto descarnado se procedía al entierro, tanu, guardándolo en urnas de piedra, avanga, que todavía se encuentran en las vecindades de los ahu.
Bibliografía 2: Campbell, Ramón, Mito y realidad de Rapanui: la cultura de la Isla de Pascua, Ed. Andres Bello, Santiago, 1999 pág. 91
Cita 3: La muralla perpendicular que baja desde la plataforma hasta el suelo mira hacia el mar. Por el lado opuesto, hacia el interior de la isla, la muralla baja solamente hasta 1 metro o poco más, y de esta altura se extiende un plano inclinado de piedras sueltas, de varios metros de ancho –entre 6 y 10 m. generalmente – hasta el suelo, el cual termina en una línea recta de piedras labradas, que sirven de cerco para impedir que se desparramen las piedras sueltas por el suelo. De los extremos del murallón se extiende el plano inclinado en alas laterales por ambos lados. Dentro del plano inclinado, llamado tahua, se encuentran las cámaras sepulcrales o nichos, los avanga. Están hechos de piedras labradas, rectangulares, en forma de cajón y con espacio suficiente para la colocación de algunos esqueletos. Son como ataúdes de piedra.
Bibliografía 3: Englert, Sebastián, La tierra de Hotu Matu'a: historia y etnología de la Isla de Pascua : gramática y diccionario del antiguo idioma de Isla de Pascua, Editorial Universitaria, 2004, pág. 80
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a sepulturas colectivas de piedra propias de la cultura Rapa Nui, en donde se depositaban los huesos ya disecados.

FICHA: 26
Término: Ayni
Cita 1: Más allá del tinku, hay otra noción quechua alusiva a la dualidad, que emerge de otro ámbito, el del trabajo comunitario. Se trata del anyi, que podríamos traducir como “reciprocidad”. Sobre ésta señala Pease: “De hecho, hoy no se discute la existencia de la reciprocidad andina... Ello otorga una nueva tónica al sentido del término anyi, por ejemplo, que los cronistas, así como los autores de los diccionarios bilingües del siglo XVI e inicios del siguiente entendieron que “ayuda mutua”; en el caso del Inca Garcilaso de la Vega, ello permitía construir una imagen idealizada del pasado, de un mundo donde la colaboración, originada en la bondad natural de las gentes, eliminaba los desvalidos y los hambrientos”.
Bibliografía 1: Garrido, Antonio, Nuevas lecturas de La Florida del Inca, Iberoamericana Editorial, 2008, pág. 40
Cita 2: El trabajo comunitario, llamado faena, es ancestral, deviene del anyi

inca, como tarea de reciprocidad de bien común.
Bibliografía 2: Alegría, Ciro, El mundo es ancho y ajeno, Ediciones de la Torre, Madrid, 2000, pág. 129
Cita 3: Finalmente podemos mencionar al anyi. Este tipo de reciprocidad se practicó entre familias de un mismo pueblo y estuvo relacionada con las faenas agrícolas y domésticas. Cuando un grupo familiar necesitaba mayor mano de obra recurría a solicitar ayuda a otras familias cercanas. En un futuro esta familia esperaba que se apoyase a las otras en caso de nuevas necesidades de trabajo.
Bibliografía 3: Temoche, Patricia, Breve historia de los Incas, Ediciones Nowtilus S.L., Madrid, 2008, pág. 115
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un concepto de la cosmovisión andina que se expresa en la reciprocidad de las acciones humanas. Esta consistía en dar y recibir, ayudar y recibir ayuda.

FICHA: 27
Término: Balsa de cuero de lobo
Cita 1: Para la caza de mamíferos marinos (ballenas y lobos marinos entre otros) utilizaban balsas de cuero de lobo marino. Estas balsas eran intercambiadas con otras poblaciones por otros bienes.
Bibliografía 1: Rothhammer, Francisco; Poblaciones chilenas: cuatro décadas de investigaciones bioantropológicas, Editorial Universitaria, Chile, 2004, pág. 30
Cita 2: El padre Lizárraga explica brevemente la técnica de la construcción de las balsas de lobo marino: "...cóselos tan fuertemente que no les puede entrar una gota de agua; la costura está por arriba y el ombligo en medio de la balsilla, en la cual cogen una tripilla de dos palmos de largo por donde la trinchan y luego la resuelven o tuercen y enroscan.
Bibliografía 2: Zapater, Horacio; Aborígenes chilenos a través de cronistas y viajeros, Editorial Andrés Bello, Chile, 1998, pág. 115
Cita 3: Pequeña embarcación de origen chango, confeccionada con dos pieles o pellejos de lobos marinos, las que se inflaban a pulmón por una boquilla de hueso unida a una tripa; ambas bolsas infladas se unían con un puente de tablas que servía de cubierta. La balsa de lobo marino se usó para el carguío de salitre desde tierra en las embarcaciones mayores.
Bibliografía 3: González Miranda, Sergio; Hombres y mujeres de la Pampa: Tarapacá en el ciclo de expansión del salitre, LOM Editores, Chile, 2002, pág. 373
Nota de Aplicación: Úsese para señalar una balsa utilizada por los pueblos changos del norte de Chile hasta épocas recientes. Consiste en dos odres de cuero de lobo marino inflado, dispuesto en forma paralela o convergente hacia

proa, sobre los que se sobrepone una armazón de madera. Este armazón sirve también de cubierta y une los odres, dándole cohesión a la balsa. Los odres o "piernas" estaban hechos de cueros de lobo de "un pelo" (Otaria jubata). Para cada pierna se necesitaban entre dos y tres cueros, por lo que se requería de cuatro o seis lobos machos de tamaño regular.

FICHA: 28
Término: Bandola
Cita 1: Bandola. del lat. pandura", del gr. "pandoura", guitarra de tres cuerdas. Instrumento musical antiguo, con cuatro cuerdas, parecido a la bandurria.
Bibliografía 1: Moliner, M. Diccionario de uso del español, Vol. I y II. Madrid: Ed. Gredos, 2004, 336
Cita 2: Bandola. Instrumento pequeño de cuatro cuerdas, parecido a la figura de un laúd.
Bibliografía 2: Pedrell, Felipe. Diccionario Técnico de la Música. Valladolid: Editorial MAXTOR, 2009, pág. 42
Cita 3: Los aymaras contemporáneos de Chile. La música y el baile no son simple diversión sino que forman parte del ritual y de fiestas religiosas. La bandola acompaña los cantos de alabanzas al ganado y al pastor, como también los bailes que se ejecutan en el corral y en el patio del pastor, imitando la tropa de los camélidos. Bandola. Instrumento de 16 cuerdas derivado de la guitarra y de confección local.
Bibliografía 3: Hidalgo, Jorge (et al). Culturas de Chile, Etnografía. Sociedades indígenas contemporáneas y su ideología. Santiago: Editorial Andrés Bello, 1996, pág. 60 y 298
Nota de Aplicación: Se refiere a un instrumento de cuerdas derivado de la guitarra, usado como parte de fiestas y rituales del pueblo aymara.

FICHA: 29
Término: Bebidas calientes
Cita 1: También es posible que los españoles comenzaran a preferir las bebidas calientes a las frías y con seguridad se hicieron todo tipo de intentos con especias americanas y europeas para mejorarlas.
Bibliografía 1: Long, Janet; Conquista y comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos, UNAM, México, 2003, pag 286
Cita 2: Las bebidas calientes, aromáticas y excitantes determinan el sudor; este es un signo de supuración crónica ó de ... que se ha de usar con mucha prudencia y muy rara vez, digan lo que quieran los médicos americanos c

ingleses.
Bibliografía 2: VV.AA; Diccionario de ciencias médicas por una sociedad, Volumen 35, Imprenta Don mateo, 1826, pág. 262
Cita 3: Desde el momento que las bebidas calientes no producen en el organismo la intoxicación que el alcohol...
Bibliografía 3: VV.AA; Diario de sesiones, Volúmenes 160-161, Uruguay, pág. 6
Nota de Aplicación: Úsese para designar un tipo de brebaje de temperatura mayor al del ambiente.

FICHA: 30
Término: Bebidas frías
Cita 1: Propios de las provincias más frías fueron los ullucos o chuguas (Ullucus tuberosus); eran éstos tubérculos ... maíz sancochado a fuego lento y molido
Bibliografía 1: Caparelli, Aylen; La Alimentación en la América Precolombina Y Colonial, ICREA, España, 2006, pág. 160
Cita 2: Que por la mañana toman la bebida caliente con pimienta, como está dicho, y entre día, las otras frías
Bibliografía 2: VV.AA; Folklore americano, Número 40, Panamericano, s/p, 1985, s/p
Cita 3: Bebida refrescante elaborada con la semilla de esta planta.
Bibliografía 3: VV.AA; Pequeño Larousse, Larousse, 2003, pág. 234
Nota de Aplicación: Úsese para denominar la ingesta de un líquido frío.

FICHA: 31
Término: Bifaz
Cita 1: Ese nuevo carácter se observa en algunos bifaces que son perfectamente simétricos. Fabricar una pieza equilibrada es una labor muy complicada, para la que hay que utilizar distintos tipos de percutores. Así es posible conseguir que las aristas de las piezas sean totalmente rectas.
Bibliografía 1: Bermúdez de Castro, José María; Hijos de un tiempo perdido: La búsqueda de nuestros orígenes, Editorial Crítica, España, 2004, pág. 181
Cita 2: Para confeccionar bifaces se requiere de la utilización de una técnica en particular, que es la técnica del adelgazamiento bifacial por percusión

blanda, aunque también se puede utilizar percusión dura e incluso presión.
Bibliografía 2: Nielsen, Alex E.; Producción y circulación prehispánicas de bienes en el sur andino, Editorial Brujas, España, 2007, pág. 65
Cita 3: El predominio de una forma de bifaz sobre otra varía de un Achelense a otro, pero no presenta un significado cronológico claramente establecido. Los únicos rasgos que se pueden asociar a una evolución temporal son los tecnológicos: los bifaces gruesos e irregulares con una sola generación de lascas, un filo sinuoso e importante reserva cortical preceden, por lo general, a los bifaces menores, regulares, con filo rectilíneo y retoque secundario.
Bibliografía 3: Leroi-Gourhan, André; La prehistoria en el mundo, Ediciones Akal, España, 2002, pág. 270-271
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de artefacto lítico, en el cual, ambas caras están talladas, teniendo sus aristas con filo suficiente para cortar. Predomina cierta simetría en el objeto.

FICHA: 32
Término: Bihao
Cita 1: Falso plátano, “allí se detuvo el gobernador Lebron ocho días por ber si podía reformar su gente con unos palmitos amargos y hojas de Bihaos” (Aguado, 134). En Terreros.
Bibliografía 1: Arellano, Ignacio; Las Indias (América) en la literatura del Siglo de Oro: homenaje a Jesús Cañedo, Departamento de Educación y Cultura, Edition Reichenberger, España, 1992, pág. 278
Cita 2: Plantas cuyas hojas utilizaban los indios para envolver.
Bibliografía 2: Velázquez, Carmen; Diccionario de términos coloniales, Editorial de la Universidad de Costa Rica, Costa Rica, 2005, pág. 18
Cita 3: Planta musácea de América, de hojas tan grandes como las del Plátano (Heliconia Bihai; Alpinia aromática).
Bibliografía 3: Alvar Ezquerro, Manuel; Vocabulario de indigenismos en las Crónicas de Indias, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, España, 1997, pág. 46
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una planta musácea de América, donde sus hojas enormes son muy parecidas a las del plátano. Los pueblos originarios las utilizaban para envolver.

FICHA: 33
Término: Boleadora
Cita 1: Bola fijada a una cuerda de cerca de un metro, por cuyo extremo se

sujeta y mueve o voltea alrededor de la cabeza. En el momento oportuno se suelta la cuerda para que la boleadora salga disparada en dirección al blanco. Uniendo dos o tres boleadoras simples por los extremos de sus cuerdas, se compone una boleadora dedos y tres pesos. Ésta se voltea sujetándola por uno de los pesos y, al lanzarla, los pesos se abren en el aire, girando como una hélice, que acaba enrollándose fuertemente en el objetivo.
Bibliografía 1: VV.AA; Anales 13, Museo de América. Madrid, Ministerio de Cultura, Dirección General de Bellas Artes y Archivos, 2005, s/p
Cita 2: arma de cacería consistente en bolas de piedras unidas con cordeles, generalmente en número par. El arte está en saber arrojar la boleadora a las patas del animal presa que se persigue.
Bibliografía 2: Echeverría Almeida, Instituto Otavaleño de Antropología, UUI, Ecuador, pág. 74
Cita 3: Esta boleadora andina de tres ramales, llamada libe o aylo, se utiliza en el noroeste argentino para la caza de pumas y vicuñas.
Bibliografía 3: VV.AA; Todo es historia, Números 402-407, Honegger, s/p, 2001, s/p
Nota de Aplicación: Úsese para describir a una herramienta elaborada para la caza de animales salvajes. Propia de los pueblos originarios del sur del continente americano.

FICHA: 34
Término: Bolsa
Cita 1: Cuatro tipos de bolsas conforman parte de la indumentaria común: la ch'uspa, la bolsa-faja, la talega y la bolsa de malla.
Bibliografía 1: Ulloa, Liliana; "Vestimentas y adornos Prehispánicos de Arica", Instituto de Antropología y Arqueología, Universidad de Tarapacá, s/a, pág. 39
Cita 2: Con la izquierda ha de sostener un arco, y una flecha con la diestra, poniéndosele al costado una bolsa o carcaj bien provista de flechas, así como bajo sus pies una cabeza humana traspasada por alguna de las saetas que digo.
Bibliografía 2: Chicangana Bayona Yobenj Aucardo; "La Independencia en el arte y el arte en la Independencia", Panamericana Formas e Impresos S.A., s/a, pág. 23
Cita 3: Nuestros campesinos llaman guayaca una bolsa de cuero o de tela, con dos o tres departamentos que sirven para guardar por separado el tahaco i la chala (hoja de choclo,) o papel con que se hacen los cigarrillos.
Bibliografía 3: Rodríguez, Zorobabel; "Diccionario de chilenismos" Imprenta el Independiente, s/a, pág. 244

Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de contenedor, que forma parte de la indumentaria, para llevar o trasladar diferentes tipos de objetos.

FICHA: 35

Término: **Borla real (inca)**

Cita 1: Las ceremonias tradicionales fueron seguidas escrupulosamente, comenzando con la fiesta de tres días del nuevo soberano en un santuario especialmente construido, y terminado con la imposición de la tradicional borla real, mientras sus súbditos dirigían sus rostros hacia el sol.

Bibliografía 1: Chocano, Magdalena, Los antiguos reinos del Perú, Editorial Critica, Barcelona, 1998, pág. 176

Cita 2: En los días memorables, el Inca salía con el "mascay pacha" (corona o borla real), se adornaba con muchas flores y patenas de oro y plata, y se tiznaba el rostro conforme a la fiesta que correspondía.

Bibliografía 2: Mansilla, José María, El poder de los dioses, Volumen 1, Ed. Universitaria, Santiago, 1995, pág. 101

Cita 3: La borla real de todos los roles desempeñados por el textil como símbolo socio-político, el más sobresaliente era aquel ejercitado por la borla.

Bibliografía 3: De Lavalle, José Antonio; González, José A., Arte textil del Perú, Ed. Industria Textil Piura, Piura, 1989 pág. 112

Nota de Aplicación: Úsese para un aditamento real del gobernante Inca que lo recibía durante una ceremonia, equivale en términos simbólicos y emblemáticos a la corona de los reyes europeos.

FICHA: 36

Término: **Botija**

Cita 1: Vasija de greda cuya capacidad es de 25 litros, más o menos.

Bibliografía 1: Tangol, Nicasio; "Diccionario Etimológico chilote", Editorial Nascimento, Santiago, 1976, pág. 26

Cita 2: Primeramente, cuatro botijas de chicha regalada, las dos de frutilla pasa, que es de las mejores que se beben, y el género que más dura sin acedarse y que no es común como las demás, por no haber en todas partes de este licor suave; las otras dos de manzanas, que como no esté pasada de punto, es cordial y de lindo gusto. Lo segundo que me pusieron delante fueron dos zurrone de frutilla seca y bien pasada y otros dos de harina tostada de maíz, revuelta con quínoa y made, con unos bollos en medio de porotos, linaza tostada y otras legumbres gustosas de que ellos usan por regalo, dos docenas de rosquetes de huevos y otras dos de panes de maíz que llaman

umintas y nosotros tamales; dos docenas de gallinas y capones y una botija de miel de abejas, clara y de extremado gusto.
Bibliografía 2: Pineda y Bascuñán, Francisco de, "Cautiverio feliz y razón de las guerras dilatadas de Chile". En Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional, Tomo III, Santiago de Chile. 1863, pág. 288
Cita 3: Botija de barro en forma de cono truncado.
Bibliografía 3: Lenz, Rodolfo; "Diccionario etimológico", Ediciones Universidad de Chile, s/f, pág. 172
Nota de Aplicación: Úsese para designar a un tipo de vasija de barro en forma de cono truncado, que sirve para contener o trasladar líquidos.

FICHA: 37
Término: Buril
Cita 1: Tipos de buriles diedros: Buriles diedro diestros, buriles diedros desviados, buriles diedros de ángulo, buriles diedros de ángulo sobre rotura, buriles diedros múltiples. Los buriles sobre truncatura del mismo nivel 6 presentan todos facetas simples; uno o dos asociadas a las truncaturas. El buril múltiple con que cuenta la colección asocia en realidad tres buriles, ya que una de las truncaturas presenta un buril en cada lado.
Bibliografía 1: Cabrera Valdés, Victoria; El yacimiento de la cueva de "El Castillo": Puente Viesgo, Santander, Editor CSIC, España, 1984, pág. 362
Cita 2: El buril, es una herramienta que presenta un bisel más o menos afilado obtenido a través de la extracción de una o varias láminas por medio del golpe de buril. Esta herramienta es bastante resistente, lo que le permite trabajar materiales duros como el hueso o el asta. El buril es una herramienta que se conoce desde el paleolítico inferior (Achelense), que tiene su predominio durante el Paleolítico Superior y que, en nuestro caso, perdura hasta el Neolítico sin solución de continuidad, no llegando, por supuesto, al II milenio a.n.e.
Bibliografía 2: Castañeda Fernández, Vicente; La actual San Fernando, Cádiz, durante el II milenio a.C: Una aportación al estudio de las formaciones económicas y sociales de la banda atlántica de Cádiz, Editor Servicio Publicaciones UCA, España, 1997, pág. 101
Cita 3: está mucho mejor representado el instrumental microlítico (sobre todo laminillas de dorso y microgravettes), pero apenas encontramos, a diferencia del conjunto de nivel 4, piezas de retoque continuo, muescas y denticulados, o piezas sencillas como el buril de ángulo sobre rotura.
Bibliografía 3: Castañeda Fernández, Vicente; La actual San Fernando, Cádiz, durante el II milenio a.C: Una aportación al estudio de las formaciones económicas y sociales de la banda atlántica de Cádiz, Editor Servicio

Publicaciones UCA, España, 1997, pág. 24
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a la herramienta que se utiliza para horadar todo tipo de materiales, especialmente los que presentan mayor resistencia, como el hueso, la piedra o las astas. Esta piedra tiene en su extremo o extremos un filo o filos en ángulo diedro. Una serie de golpes dados al material que se quiere perforar van poco a poco penetrando a través del llamado golpe de buril. Dado este fin, el buril es muy resistente. Está hecho de piedra y tiene cortes transversales.

FICHA: 38
Término: Cabuza
Cita 1: Sociedades aldeanas del periodo medio y su relación con el imperio Tiwanaku. En este periodo se distinguen varios estilos en la decoración de la cerámica, algunos de los cuales han servido para definir, junto a otros rasgos afines, las fases culturales que lo dividen. La primera fase y estilo se denomina Cabuza, en la que se incluyen, además, los estilos foráneos de baja representatividad: Sobraya y Chiza. La siguiente fase se denomina Maitas, Chiribaya, Loreto Viejo y Taltape, este último de escasa representatividad. Estos se habrían desarrollado durante los años 1.620 a 750 años A.P. (300-1.200 D.C.) Fase Cabuza: Corresponde al desarrollo de una población, probablemente, de origen altiplánico establecida en los valles costeros para desarrollar preferentemente actividades agrícolas y ganaderas. Sus viviendas se elevaron contiguas a las tierras de cultivo, en lugares aireados y con un dominio visual del sector circundante. Las casas fueron de forma rectangular, fabricadas con cimientos de piedra y murallas de caña y totora; manteniendo muy próximos los corrales de llamas. En un área cercana sepultaron sus muertos directamente en la arena, sin túmulos funerarios. Bibliografía 1: Santoro, Calogero; Ulloa, Liliana, Culturas de Arica, Santiago: Depto. De Extensión Cultural del Ministerio de Educación, 1985, pág. 41-43
Cita 2: Hacia el año 300 n.e. comienza a tomar forma en el valle de Azapa lo que se ha llamado fase Cabuza, que muestra una renovada impronta altiplánica vinculada con Tiwanaku y que llegó a desplazar las antiguas manifestaciones Alto Ramírez. La población Cabuza implantó la ideología altiplánica en la costa, representada, entre otras manifestaciones, por el culto a los camélidos: patas, orejas y fetos de estos animales se ponían en las sepulturas, y sus siluetas eran esculpidas en artefactos rituales. Sus manufacturas muestran notables innovaciones técnicas con su estilo propio, aunque derivado o relacionado a la temática estilística Tiwanaku, en sus versiones menos elaboradas y más simples. Esta población asentó su hegemonía en el valle, ocupando los tramos más productivos y ampliando los espacios agrícolas; pero, territorialmente, no se extendió más al sur del valle de Camarones. Bibliografía 2: Rojas, Teresa; Murra, John; Carrera, Germán, Historia general de América Latina: Las sociedades originarias, UNESCO, 1999, pág. 456

Cita 3: Así, en Arica, cuando se intenta definir los periodos culturales, se habla de un Formativo (Faldas El Morro, El Laucho, Azapa, Alto Ramírez), de un Tiwanaku (Cabuja, Loreto Viejo, Maitas, Chiribaya), de los Desarrollos Regionales (San Miguel, Gentilar) e Inca. – En primer lugar la fase alto Ramírez, que uniformó prácticamente a todos los grupos costeros y de los valles, desde Arica hasta Cobija, al norte del puerto de Antofagasta, preparó la presencia de poblaciones altiplánicas pertenecientes al estado Tiwanaku. Estos grupos Tiwanaku, verdaderas colonias, se ubicaron en los valles de Azapa y de Lluta, produciéndose una interacción cultural y biológica. Principalmente sucede con la llamada fase Cabuja, y luego con las de Loreto Viejo y Maitas-Chiribaya, reconocidas por su fina cerámica polícroma, sus tejidos, sus gorros de cuatro puntas, sus enterramientos especiales, sus tumbas en pozos cilíndricos, sus habitantes rectangulares con cimientos de piedra, sus vestimentas que expresan una refinada tecnología textil, sus artefactos de madera y de metal, etc.
Bibliografía 3: Orellana, Mario. Prehistoria y etnología de Chile. Santiago: Bravo y Allende Editores, 1994, pág. 91
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la fase Cabuja que se inserta en el periodo medio, hacia el año 300 d.C., con un desarrollo de población de probable origen altiplánico vinculada con Tiwanaku considerando que implantaron manifestaciones en relación al culto de camélidos. Sus habitantes se establecen en los valles costeros y hacia el sur hasta del valle de Camarones. Desarrollan actividades agrícolas y ganaderas. Sus viviendas se construyeron en forma rectangular con cimientos de piedra y muros de caña y totora, que se ubicaron cercanas a los corrales. Sepultaron a sus muertos sin túmulos funerarios.

FICHA: 39
Término: Cachimba
Cita 1: Lenz registró cachimba como 'pipa' en Chile, pero ya en esta época su empleo estaba casi extinguido allí. También documentó cachimba o cachimbo en la Argentina, Perú, Ecuador, Venezuela, Honduras y Cuba, con el sentido de 'pipa'.
Bibliografía 1: Presencia y destino: el español de América hacia el siglo XXI : encuentro internacional sobre el español de América, Ed. Instituto Caro y Cuervo, Bogotá, s/f, pág. 64
Cita 2: Cachimba: pipa de fumar.
Bibliografía 2: Quesada, Ángel, El español de América, Editorial Tecnológica de CR, San José, 2002, pág. 157
Cita 3: En Chile le llaman cachimba (Rodríguez), así como en el Perú (Palma, Paz-Soldán) y en Cuba (Salvá). La Acad. Establece que en América se llama cachimba a la pipa, tomada esta voz en la 2da acep. Que le da el Dicc. Esto es, como pipa de fumar. Acaso sea

el Río de la Plata donde con más propiedad se aplique la voz cachimba, que es la antigua casimba, como actualmente en Cuba y en el Perú, donde la palabra conserva su forma portuguesa, lengua de la cual parece haber pasado a la española en América. Como quiera que sea, es necesario determinar la diversidad de sentidos que se da en América al cachimbo y a la cachimba.
Bibliografía 3: Granada, Daniel; Magariños, Alejandro, Vocabulario rioplatense razonado, Ed. Imprenta Rural, Montevideo, 1800, pág.127
Cita 4: (del port. “cacimba”), del bantú “cazimba”) 1. (inf.) f. Pipa.
Bibliografía 4: Moliner, María, Diccionario de uso del español, Vol. 1, Gredos 2004, Madrid, pág. 448
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una pipa de uso en varios países en América para fumar el tabaco.

FICHA: 40
Término: Caimito
Cita 1: Árbol vistoso con savia lechosa cultivado por sus frutos comestibles muy dulces, redondos, de 2-3 pulgadas de diámetro, verdosos o purpúreos, y por su sombra (...) las flores son pequeñas, de color blanco purpúreo o verdoso de ¼ de pulgada de largo y están aglomeradas en la base de las hojas.
Bibliografía 1: Little, Elbert; Howard Wadsworth, Frank; Marrero, José; Árboles comunes de Puerto Rico y las Islas Vírgenes, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Puerto Rico, 1967, pág. 537
Cita 2: Es un árbol natural de México y cultivado en muchas regiones tropicales de nuestro país, puede llegar a tener entre 10 y 15 m. de altura, con un diámetro alrededor de unos 30 cm.; su corteza es de color moreno rojizo (...) El fruto es globoso, carnoso, del tamaño de una manzana media, y de buen sabor.
Bibliografía 2: Gispert Cruells, Montserrat; Rodríguez González, Hugo; González Esquinca, Alma Rosa; Los Diversos Y Floridos Árboles De Los Parques De Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, Universidad Autónoma de México, México, 2002, pág. 28
Cita 3: El caimito es originario de Centroamérica y de las islas del Caribe, donde es uno de los árboles frutales caseros más comunes. Ha sido difundido hasta África, el Sureste Asiático, India, Sri Lanka y Australia.
Bibliografía 3: Geilfus, Frans; El árbol al servicio del agricultor, Tomo II, ENDA-CARIBE, Costa Rica, 1994, pág. 333
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un árbol natural de México, Centroamérica y el caribe, que puede llegar a tener entre 10 y 15 m. de altura, con un diámetro alrededor de unos 30 cm. Su corteza es de color moreno rojizo. Este árbol germina un fruto carnoso, redondo, del tamaño de una

manzana media y muy comestible.

FICHA: 41

Término: **Cajamarca**

Cita 1: Hasta ahora solo han sido observados elementos exógenos en la cerámica Cajamarca. Los intercambios de bienes y servicios estaban basados en las relaciones sociales en las que redes de alianzas vinculaban a los asentamientos.

La cerámica curvilínea pintada caolín Cajamarca fue ampliamente distribuida a través de los Andes durante el Horizonte Medio.

Bibliografía 1: Schjellerup, Inge. Incas y españoles en la conquista de los chachapoya, Ed. PUCP, Lima, 2005, pág. 452

Cita 2: Como quiera que haya sido, la Cultura Cajamarca no fue tan profundamente afectada y continuó desarrollándose sobre sus antiguos escenarios y tradiciones, y si el arte decorativo de la cerámica experimentó una notable transformación.

Bibliografía 2: Silva, Fernando; Espinoza, Waldemar; Ravínés, Rogger, Historia de Cajamarca: etnohistoria y lingüística, Ed. Inst. Nacional de Cultura, Cajamarca, 1990, pág. 19

Cita 3: La presencia de cerámica pintada sobre engobe blanco que marca el inicio de la tradición y estilo Cajamarca, la destrucción de muchas estructuras indican que durante este período se habían producido innovaciones notables y cambios.

Bibliografía 3: Ravines, Rogger. Cajamarca prehispánica: inventario de monumentos arqueológicos, Ed. Inst. Nacional de Cultura, Cajamarca, 1985, pág. 1943

Nota de Aplicación: Úsese para un estilo prehispánico de cerámica de los Andes centrales costeros y que fue ampliamente distribuida en los Andes.

FICHA: 42

Término: **Callana**

Cita 1: El comal, de México y Centro América, del azteca comalli, viene a ser el mismo budare venezolano, y, desde luego, se trata de la misma callana o “disco de barro muy delgado que sirve para cocer las arepas o tortillas de maíz; voz quechua usada en Antioquia, el Cauca y las repúblicas del Pacífico”, como bien lo dice don Leonardo Tascón, quien de paso echa de menos esta voz en el Diccionario Oficial de la Academia, autoridad que luego la acogió con acepciones tales como “tosca que usan los indios americanos para tostar maíz y trigo” y “tiesto”.

Bibliografía 1: Barney Cabrera, Eugenio; Notas y apostillas al margen de un

libro de cocina, Programa Editorial Universidad del Valle, Colombia, 2004, pág. 29
Cita 2: Esta harina la amasan sin levadura, con sola agua tibia, y forman estas tortas, que nosotros juzgábamos platos. Estas las tuestan en una callana. Callana llaman a un tiesto como un plato. Éste ponen a la candela y sobre ella la torta, y así se cuece este pan.
Bibliografía 2: De Santa Gertrudis, Juan; Maravillas De La Naturaleza, Red Ediciones, España, 2011, pág. 19
Cita 3: Etnográficamente, el uso de un cuenco con una base pedestal para servir y comer se ha documentado entre los Canelos y los Sarayacu Quichua de las tierras bajas de Oriente (...) En esta región, los cuencos con pedestal se conocen como callanas. Estas vasijas actuales se parecen mucho a los ejemplares prehispánicos. Kelly y Orr (1976) se refieren a la callana como cuencos para sopa.
Bibliografía 3: Bray, Tamara L.; Los efectos del imperialismo incaico en la frontera norte: Una investigación arqueológica en la sierra septentrional del Ecuador, Ediciones Abya-Yala, Ecuador, 2003, pág. 155
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al nombre dado por los alfareros de Toconce, en el altiplano andino chileno a un tiesto, fragmento o pedazo, grande o pequeño, de una vasija o figurilla. También alude a un tipo de vasija o tiesto usado en México y Centroamérica para elaborar tortillas de trigo. Las callanas pueden presentarse con una base de pedestal o similar a un plato.

FICHA: 43
Término: Calpisques
Cita 1: Capataz, criado encargado de cobrar el tributo a los indios. Con las ortografías de calpixque, calpixque, calpiste lo recoge Friederici en Aguado, Alonso de Zorita, Ixlixiuchitl, Martín Cortés, Molina, Motolinía, Sahagún y Tezozomoc, significando unas veces “capataz”, y otros “mayordomo”. Su testimonio más antiguo se encuentra en Sahagún, 1532. Es frecuente – como lo hace Las Casas – ver asociado a este vocablo los americanismos estanciero y minero, por ser las mismas minas y estancias sus áreas de actuación.
Bibliografía 1: Andión, Antonieta, Los indigenismos en la Historia de las Indias de Bartolomé de las Casas, en Revista de filología española, vol. 95, Ed. CSIC, 2004, pág. 93
Cita 2: Calpixque, calpisque, calpiste. Estanciero, capataz, mayordomo, que estaba a cargo de los indios que trabajaban en una hacienda.
Bibliografía 2: Alvar, Manuel, Vocabulario de indigenismos en las Crónicas de Indias, vol. 17 de Biblioteca de filología hispánica, CSIC, Madrid, 1997, pág. 75

Cita 3: Calpisque. Adj. Antiguamente en América era una especie de capitán de costa. Calpixque. Ajd. Lo mismo que calpisque.
Bibliografía 3: VV.AA., Diccionario militar: contiene las voces técnicas, términos, locuciones y modismos antiguos y modernos de los ejércitos de mar y tierra, Ed. Imp. D. Luis Palacios, Barcelona, 1863, pág. 128
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a mayordomos o encargados que controlaban las haciendas o explotaciones cuando el encomendero estaba ausente, que era el caso más frecuente en las colonias sudamericanas. También actuaban menos independientes o bajo la vigilancia directa de los mismos empresarios españoles.

FICHA: 44
Término: Canasto
Cita 1: Canasto funcional de quilineja de tejido calado y sin asa.
Bibliografía 1: Plath, Oreste; "Arte tradicional de Chiloé" MAPA, Santiago, 1973, pág. 64
Cita 2: Canasto de junquillo tejido fino.
Bibliografía 2: Tangol, Nicasio; "Diccionario Etimológico chilote" Editorial Nacimiento, Santiago, 1976, pág. 28
Cita 3: Cesta grande, redonda, de boca ancha
Bibliografía 3: VV.AA; "Real Academia de la Lengua Española "Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española" España, s/p
Nota de Aplicación: Úsese para designar a contenedores realizados con diversas fibras vegetales. Sirven para contener cualquier producto que obtienen de la naturaleza. Son cestos muy tupidos, firmes y resistentes al uso. La fibra debe ser previamente blanqueada antes de su tejido.

FICHA: 45
Término: Calzado
Cita 1: otro uso frecuentemente mencionado es el de herbáceas para el relleno de las sandalias o de haces de ramas que se colocaban bajo el calzado para facilitar el desplazamiento sobre la nieve.
Bibliografía 1: Capparelli, Aylen; La Alimentación en la América Precolombina y Colonial: Una Aproximación, Ed. Aylen, España, 2009, pág. 33
Cita 2: Como calzado se usaban las sandalias de L. 3 cuero. Las mujeres llevaban, además de la falda, una camisa sin mangas. Las damas elegantes vestían una especie de poncho, una manta cuadrada que caía en triángulo por

delante y por detrás.
Bibliografía 2: Triborn, Hermann, La América precolombina, Ediciones castilla, España, 1965, pág. 22
Cita 3: .. Su retrasada cultura que en buena parte es un conjunto de supervivencias culturales precolombinas que aún conserva, (...) en ocasiones insuficiente para ciertas condiciones climáticas y principalmente el hábito de andar sin calzado .
Bibliografía 3: VV.AA; Interpretación dialéctica de América, Claridad, México, 1947, pág. 340
Nota de Aplicación: Refiérase al uso de un tipo de calzado recurrente en América, la sandalia o mocasín.

FICHA: 46
Término: Cánidos
Cita 1: Término: Los cánidos son Canis (perros, coyotes, dos especies de lobos, cuatro especies de chacales)
Bibliografía 1: VV.AA. Diccionario de la Lengua Española, RAE, tomo I, Madrid, 1992
Cita 2: Los cánidos son, por lo menos en europa, los mamíferos más extendidos, y hoy se tiene cabal certeza de que aparecieron muy pronto en la superficie del globo.
Bibliografía 2: Alfred Edmund Brehm, Paul Topinard, Pompeyo Gener, Dr. Schmidt (Eduard Oskar), Ernst Ludwig Taschenberg, Juan Montserrat y Archs La creación: historia natural. Division de la obra: zoología ó reino animal, Volumen 1, E.d Monaner y Simon, Barcelona, 1883, s/p
Cita 3: Los cánidos con un grupo muy antiguo y ampliamente distribuido en el globo, salvo en Nueva Zelanda, Nueva Guinea y Polinesia. Tienen una serie de características que los hacen atractivos para la naturaleza y para el hombre, al punto que la variedad doméstica, el perro, se ha convertido en su mejor amigo.
Bibliografía 3: Marcelo Canevari, Carlos Fernandez Balboa, 100 mamíferos argentinos, Ed. Albatros, Buenos Aires, 2003, pág. 57
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una especie de los mamíferos de los cuales deriva el perro, coyote, lobos y chacales.

FICHA: 47
Término: Canoa Monóxila

Cita 1: La canoa monóxila, utilizada en sus grandes migraciones, se constituyó en un medio indispensable de transporte en la zona que ocuparon. La presencia de diversos adornos de oro y plata, que describen algunos cronistas, serían el producto de intercambios con otras regiones.
Bibliografía 1: González Lebrero, Rodolfo; La pequeña aldea, Sociedad y economía en Buenos Aires (1580-1640) Editorial Biblos, Argentina, 2002, pág. 27
Cita 2: Sabemos que los aborígenes caribeños utilizaban embarcaciones construidas de un solo tronco de árbol vaciado. La construcción de esta canoa monóxila fue descrita en detalle en varios textos etnohistóricos y etnográficos (...) “hicieron a la mar sus barcas cavadas en un tronco de árbol... son esas barcas... que se llaman canoas en la Española”.
Bibliografía 2: Antczak, María Magdalena; Antczak, Andrzej T.; Los ídolos de las islas prometidas: arqueología prehispánica del Archipiélago de Los Roques, Editorial Equinoccio, Venezuela, 2006, pág. 554
Cita 3: También es conocida, aunque muy limitadamente en la zona, la canoa monóxila, hecha del tronco ahuecado de naamok (<i>Chorisia insignis</i>). El uso de la canoa se ha difundido entre los habitantes de zonas ribereñas.
Bibliografía 3: Arenas, Pastor; Etnobotánica lengua-maskoy, Fundación para la Educación, la Ciencia y la Cultura, Argentina, 1981, pág. 80
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una embarcación de madera, de tipo canoa, utilizada en Sudamérica. Este medio de transporte era elaborado a partir de un tronco ahuecado de naamok (<i>Chorisia insignis</i>).

FICHA: 48
Término: Cañihuaco
Cita 1: La cañihua se consume en forma de “cañihuaco”, harina tostada. No tiene problemas de alcaloides y su procesamiento es sencillo. El maíz menudo y de descarte se consume en forma de “chichoca”, con buena aceptación en el mercado.
Bibliografía 1: Zvietcovich Guillermo; Inventario Tecnológico de Los Sistemas Poscosecha en la Sierra Del Perú, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Perú, 1985, pág. 87
Cita 2: Cuando la familia o miembros de ésta son migrantes de zonas rurales u provincias del Cusco, sus hábitos de origen influyen para seguir consumiendo, aunque de manera ocasional, los cultivos andinos como la oca, la mashua, la quinua, el tarhui, y la cañihua (en forma de harina conocido como cañihuaco).
Bibliografía 2: Fano, Hugo; Benavides, Marisela; Los cultivos andinos en perspectiva: producción y utilización en el Cusco, Centro de Estudios Regionales Andinos “Bartolomé de las Casas”, Perú, 1992, pág. 81

Cita 3: Los tubérculos menores como el olluco, la oca y la mashua tienen una oferta básicamente estacional, mientras que productos como la kiwicha y el cañihuaco son escasos a lo largo del año.
Bibliografía 3: Scott, Gregory J.; Mercadeo agrícola: metodologías de investigación; Centro Internacional de la Papa, Perú, 1991, pág. 54
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la harina que se obtiene de la cañihua en las zonas andinas.

FICHA: 49
Término: Capas y chales
Cita 1: Si el hombre cumple un cargo de autoridad, lleva un chal de color vicuña, en lo posible de lana genuina de vicuña...
Bibliografía 1: Arbeteta, Letizia; La joyería española de Felipe II a Alfonso XIII en los museos estatales, Editorial Nerea, Madrid, España, 1998, pág. 220.
Cita 2: Estas capas depositadas y anualmente acumuladas las unas sobre las otras, van produciendo notables transformaciones
Bibliografía 2: VV.AA; La america ilustrada, Delgado Borges, s/p,1872, pág. 125
Cita 3: En las guardarropías se alquilaban trajes de frac, sobretodos, blusas, capas, pellizas, abrigos, sacos, pantalones, levitas, chales, corpiños, etc
Bibliografía 3: O'Hara, Georgina; Enciclopedia de la moda, Ediciones Destino, Barcelona, 1989, pág. 225
Nota de Aplicación: Refiérase al uso de un elemento tejido, que cubre parte de los hombros y tronco del cuerpo humano.

FICHA: 50
Término: Capulí
Cita 1: El capulí se encuentra en las montañas altas desde el Sur de México hasta Bolivia. Es un árbol derecho, que alcanza 10 metros de alto, con ramas alargadas y hojas pequeñas.
Bibliografía 1: Geilfus, Frans; El árbol al servicio del agricultor: Guía de especies, Volumen II, Enda-Caribe, Costa Rica, 1994, pág. 255
Cita 2: Capulí: Planta anual (Ruiz y Pavón dicen que es bisanual), muy ramosa, pubescente, casi tomentosa, y con tres tallos angulares. Hojas vellosa-viscosas, alternas, con la base desigual, cordiformes, acuminadas, dentadas, pecioladas y muy venosas.

Bibliografía 2: Gay, Claudio; Historia física y política de Chile, Flora chilena, Tomo V, En casa del autor, Chile, 1869, pág. 62
Cita 3: Hay unos árboles en esta tierra que llamara capulí y los españoles los llaman cerezos, porque son algo semejantes á los de España.
Bibliografía 3: de Sahagún, Bernardino; Historia general de las cosas de Nueva España, Volumen III, Imprenta del Ciudadano Alejandro Valdés, México, 1830, pág. 238
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un árbol originario de Mesoamérica, del valle de México, Sonora, Chiapas, Veracruz, y posiblemente del oeste de Guatemala. Su fruta fue el sustento alimentario de los pueblos originarios, y luego de los conquistadores españoles. Es un árbol erecto que alcanza de 7 a 15 m, posee hojas deciduas, alternas, aromáticas de color verde oscuro y brillantes en la punta, pálidas en el envés. El fruto es una drupa de pesado aroma, redondo, muy pequeño (de 1–2 cm de diámetro); de piel fina, brillante, roja o negruzca, raramente blanca o amarilla. El jugo de la pulpa es verde pálido, dulce o ligeramente ácido. Semilla esférica, rodeada por un endocarpio o hueso leñoso (almendra) de gusto amargo. Se comía crudo, cocido y luego de un proceso de fermentación, servía de base para la preparación de una chicha (Ver TRP) Desde Venezuela hasta el sur del Perú, los árboles de capulí son muy comunes entre los 1800 y 3300 m. Fáciles de identificar, dan la impresión de ser tan comunes en la región andina como son las palmeras en la costa tropical (NRC, 1989). El capulí es originario de México y fue introducido a Sudamérica en tiempos coloniales (León, 1964). Sin embargo Popenoe y Pachano (1922) han encontrado árboles en Ecuador de cualidades hortícolas superiores. Los frutos se parecen a cerezas, son casi esféricos, de 1 a 3 cm de diámetro y de color rojo oscuro en la madurez. Se encuentra también en la zona andina a donde fue introducido desde tiempos de la conquista y en donde se ha naturalizado de manera muy abundante.

FICHA: 51
Término: Cebil
Cita 1: El polvo obtenido de la molienda de las semillas que se encontraba en las vainas del cebil, se aspira o se fuma en pipas hechas generalmente de hueso. Y así llegaron las alucinaciones y ensueños que provoca la Bufotenina y N-N dimetil Triptamina principios activos que contienen sus semillas. En una búsqueda al abrir y ampliar la conciencia, el chamán inicia un viaje entre diferentes mundos o dimensiones espacio temporales alternativos. Las rutas del cebil nacen en los valles de las sierras de Acansti en el sureste de la provincia de Catamarca y sus huellas nos llevan hasta el norte de Chile y el sur de Bolivia. Sus señales, las que somos capaces de reconocer, se tornan muy vagas y se pierden en una neblina en el pasado, 4000/5000 años atrás. Bibliografía 1: Torre, Vicente, El algarrobo - Fragilidad I, Ed. Dunken, Buenos Aires, 2006, pág. 201-202

Cita 2: La profunda participación de los efectos visionarios del cebil en la iconografía precolombina de este período ha quedado particularmente plasmada en el arte rupestre. En la región catamarqueña de Ancasti, donde se encuentra un notable conjunto de pictografías.
Bibliografía 2: Goretti, Mateo, Rodríguez, José Luis; González, Luis R., Tesoros precolombinos del Noroeste Argentino, Ed. Museo de Arte Hispanoamericano Isaac Fernández Blanco, Buenos Aires, 2006, pág. 69
Cita 3: Cebil (Piptadenia excelsa) Árbol de las montañas subtropicales de nuestro país, conocido también por horco, cebil blanco y sachá cebil. Prospera en Salta, Jujuy y Tucumán, alcanzando el extraordinario desarrollo de 28 metros de altura. Su corteza es rica en tanino. Su semilla era reducida a polvo por los indios, quienes la empleaban para combatir la leucorrea, como abortivo y aún para ciertas enfermedades de las vías respiratorias.
Bibliografía 3: Coluccio, Félix; Dariozzi, Irma, Diccionario folklórico de la flora y la fauna de América, Ed. Del Sol, 2001, Buenos Aires, pág. 80
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un árbol nativo del borde oriental de los Andes, transportándose hasta el norte de Chile y sur de Bolivia. El componente activo del cebil es la bufotenina, que es una sustancia psicoactiva, ya que su consumo produce modificaciones en la psiquis de la persona, pero no tiene propiedades estimulantes ni depresoras, sino alucinógenas. Las semillas de las vainas del cebil eran finamente molidas, para ser aspiradas o fumadas en pipas.

FICHA: 52
Término: Ceramio
Cita 1: La transcendencia ontológica de un ceramio de alto nivel estético primero es artística, por su carga expresiva y conceptual y luego objeto arqueológico de obvio valor histórico. Algunos pueblos privilegiaron las vasijas escultóricas, religiosas o profanas, presentando imágenes mítico-religiosas o como representaciones naturalistas de intención documental.
Bibliografía 1: Sonderegger, César; El diseño amerindio y su naturaleza creativa, Editorial Nobuko, Argentina, 2006, pág. 16
Cita 2: Una de las propiedades de los ceramios –orientales y precolombinos– es la de remitirnos inmediatamente a la reconstrucción de su entorno. Este es el aspecto que Runcie Tanaka incorpora a su proceso: evocar a partir de la tangibilidad de una pieza, un uso, una ritualidad, una síntesis cultural palpable. El ceramio constituye el punto de intersección entre una territorialidad externa e interna, geográfica y cultural. De allí la necesidad de elaborar un entorno paisajístico, un territorio.
Bibliografía 2: Munive Maco, Manuel; Las transfiguraciones de la arcilla, revista Letras, números 103-104, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú, 2002, pág.10

Cita 3: Medida griega para líquidos, especie de ánfora.
Bibliografía 3: Marty Caballero, Luis; Vocabulario de todas las voces que faltan á los diccionarios de la lengua Castellana, España, 1857, pág. 64
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un artefacto de greda cocida, contenedor, similar a un ánfora, utilizado en América Precolombina por diversas culturas. Estos objetos estaban decorados por imágenes naturalistas, de tipo religioso, ritual o profano.

FICHA: 53
Término: Cerro Sechín
Cita 1: Pues bien, todo parece indicar que entre los pueblos asentados en los Andes de este periodo, el de características guerreras más pronunciadas fue sechín. Su principal asentamiento, en la costa norte Casma, reúne, en efecto, las evidencias y los testimonios de violencia más acusados. Sechín, como se ha dicho cuando hablábamos del fenómeno oceánico-atmosférico del Pacífico Sur, habría sido el primero de los grandes pueblos del periodo de agricultura avanzada que experimentó de cerca los terribles estragos del fenómeno. Una gran avalancha en efecto virtualmente sepultó el primer gran edificio de Cerro Sechín.
Bibliografía 1: Klauer, Alfonso. El mundo pre-inka: Los abismos del cóndor, Lima, Ed. Juan Carlos Martínez Coll, 2005, pág. 103
Cita 2: Sin embargo, este tipo de representaciones en las figuritas Tumaco-La Tolita difiere de difiere de los ejemplares procedentes de los Andes centrales por el hecho que los personajes que ostenta la cabeza cortada no lleva ninguna arma en sus manos. En cambio, en las representaciones de los Andes centrales, es muy frecuente observar que el “sacrificador” tiene un cuchillo o un tumi (cuchillo ritual típico de los Andes peruanos) que lo define claramente como el autor del eventual “sacrificio”. En estos casos se conoce a veces este personaje como el “degollador”. Después de la época de los grabados de Cerro Sechín, que puede ser el más antiguo ejemplo monumental de estas prácticas macabras, hay un sinnúmero de culturas andinas (serranas o costeras) que nos han dejado claras evidencias de sacrificios humanos.
Bibliografía 2: Guinea Bueno, Mercedes. Simbolismo y ritual en los Andes septentrionales. Quito: Ed. Abya-Yala, 2004, pág. 187
Cita 3: Burger sugiere que Cerro Sechín, interpretado muchas veces como un monumento guerrero, es simplemente otro ejemplo de arquitectura ceremonial decorado con motivos religiosos. Es posible que represente alguna batalla mítica en la que triunfaron héroes ancestrales. El complejo Sechín, un caso sorprendente de edificación durante el periodo Inicial, no es sino uno de los numerosos monumentos que han quedado de esta época tanto en la costa como en el interior. No sólo hay grandes ruinas ubicadas más al norte, como la Huaca de los Reyes, situada a 25 kilómetros

en el interior, hay otras en los alrededores de Lima, por ejemplo La Florida, que data de 1710 a.C. aproximadamente y cuya construcción se estima que requirió siete millones de jornadas.
Bibliografía 3: Davis, Nigel; Chocano, Magdalena. Los antiguos reinos del Perú. Barcelona: Ed. Crítica, 1998, pág. 16
Cita 4: Del conjunto de ruinas arqueológicas de Cerro Sechín –I a XII– situadas en las faldas de la colina y denominadas secciones por J.C. Tello (1956). El “Templo de Cerro Sechín” se sitúa en la parte central del sector y se orienta hacia el N.
Bibliografía 4: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 693
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un complejo arquitectónico ceremonial ubicado en las faldas del cerro de mismo nombre. El pueblo sechín presenta características guerreras y habría sido el primero de los grandes pueblos del periodo de agricultura avanzada.

FICHA: 54
Término: Cesto
Cita 1: Es una de las piezas de tejido acordonado, de espiral, técnica llamada de aduja. Esta técnica consiste en hacer una sogá de paja, la que se cubre con una cinta de corteza y se enrolla en espiral sobre un mismo plano, uniéndola de trecho en trecho con la misma corteza con que están envueltas las pajas.
Bibliografía 1: Plath, Oreste; “Arte tradicional de Chiloé” MAPA, Santiago, 1973, pag.13
Cita 2: Lo usamos nosotros también, i es nombre que damos a los cestos hechos de gruesas varillas que sirven para el envase de la loza, porcelana i cristales que se internan en el país.
Bibliografía 2: Rodríguez, Zorobabel; “Diccionario de chilenismos”, El independiente, Santiago, 1875, pág. 269
Cita 3: (...) un cesto tejido a modo de fuente con que miden, i hace un almud a lo menos.
Bibliografía 3: Lenz, Rodolfo; “Diccionario etimológico” Ediciones U de Chile, s/a, pag.450
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de contenedor realizado con fibras vegetales. Su uso es según objetivo del individuo.

FICHA: 55
Término: Chalas
Cita 1: Las hojas se llaman chalas. Envuelto dentro de las hojas encontrarás el choclo. Hay granos amarillos que crecen alrededor del choclo.
Bibliografía 1: Trumbauer, Lisa. Maíz. Minnesota: Capstone Press, 2006, pág. 3
Cita 2: Mazorca: infrutescencia madura del maíz, de forma alargada, constituido por una placenta central, llamada marlo, sobre la que se insertan los granos o cariopses (frutos semillas). Toda la estructura está protegida por hojas modificadas al efecto que comúnmente se llaman chalas.
Bibliografía 2: de Ugarriza, Sergio. Terminología comercial agropecuaria. Buenos Aires: Editorial EUCASA / B.T.U., 2009, pág. 207
Cita 3: Chala. (husk, maize leaf). Dícese de las hojas transformadas que envuelven la espiga del maíz.
Bibliografía 3: Barioglio, Carlos. Diccionario de las Ciencias Agropecuarias. Córdoba, Editorial Brujas, 2006, pág. 108
Cita 4: (de or. Quecua) 1 (Am. S.) f. Espata verde del maíz.
Bibliografía 4: Moliner, María; Diccionario de uso del español, Vol. I y II, Madrid: Gredos, 2004, pág. 598
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a las hojas modificadas que envuelven la espiga del maíz.

FICHA: 56
Término: Chaqo
Cita 1: El chaqo, significa captura o cacería de los animales que dañan las sementeras, incluidos los animales domésticos. La captura de los animales domésticos que dañan las sementeras se hace a través del "rodeo", chaqo o chaqwa.
Bibliografía 1: García, Juan José, Racionalidad de la cosmovisión andina, N° 3 Serie Sociocultural, Ed. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Lima, 1996, pág. 59
Cita 2: La participación colectiva de la comunidad con fines de protección se remonta a la antigua ceremonia ritual del chaqo (caza, ceremonial no depredadora), que buscaba regular el incremento de la fauna silvestre desarrollando la caza controlada de diversas especies de animales predadoras de la crianza y los cultivos andinos (pumas y zorros).
Bibliografía 2: Escárzaga, Fabiola, Movimiento indígena en América Latina: resistencia y proyecto alternativo, vol. 2, Ed. Universidad Autónoma Metropolitana, La Paz, 2006, pág. 49

Cita 3: CHACO, chaqo, caza masiva de animales silvestres, rodeo.
Bibliografía 3: Ludeña de la Vega, Guillermo, Vocabulario y quechua utilizado por el cronista indio Felipe Guamán Poma de Ayala: nueva crónica y buen gobierno, Ed. Perúgraph, Lima 1982, pág. 120
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una ceremonia de caza para regular el crecimiento vegetativo de la fauna silvestre del área andina.

FICHA: 57
Término: Chicha de callampas
Cita 1: Las necesidades del ser humano La alimentación Los alimentos de origen vegetal callampa cocoa chocolate chuchoca
Bibliografía 1: VV.AA; Boletín de filología; Universidad de Chile, Facultad de Filosofía y Letras, Departamento de Lingüística y Filología, 1978, pág. 148
Cita 2: La lista es larga: el maqui o de color negro, del que se hacía chicha, el avellano o guevin en el idioma mapuche que ofrece sus ricas ... El del roble es propiamente el dihueñe, el llau llau es el que brota del coigüe, y las callampas
Bibliografía 2: Bengoa, Jose; Historia de los antiguos mapuches del sur: desde antes de la llegada de los españoles hasta las paces de Quilín: siglos XVI y XVII, Catalonia, 2003, pág. 201
Cita 3: a embriaguez adquiría dimensiones alucinantes para mayo y junio, cuando proliferaban, como callampas siguiendo una lluvia, innumerables depósitos que expendían "chicha nueva" (es decir, del año), una costumbre colonial.
Bibliografía 3: Vial Correa, Gonzalo; Historia de Chile; Editorial Santillana del Pacífico, 1981, pág. 512
Nota de Aplicación: Úsese para designar a un brebaje alcohólico en base de un tipo de hongos.

FICHA: 58
Término: Chichas por origen
Cita 1: CHICHA: Bebida alcohólica que se obtiene fermentando el maíz u otros frutos.
Bibliografía 1: del Pozo, José; Historia de América Latina y del Caribe: 1825

hasta nuestros días, LOM, 2002, pág. 272
Cita 2: ...asegura que no es alcohólica, aunque por lo general con la voz chicha se nombran las bebidas fermentadas. La voz maní, al igual que maíz, es de origen antillano y fue adoptada por los europeos a su llegada a América.
Bibliografía 2: Coe, Sophíe; Las Primeras Cocinas de América, FCE, México, 2004, pág. 63
Cita 3: El consumo de alcohol se nos aparece como un comportamiento social: tanto en América como en África, formaba parte de ... beca; curiosamente, el término chicha ² no es el de origen; fue introducido por los primeros cronistas de Indias
Bibliografía 3: Salinereo, Gregorio; Mezclado y sospechoso: Movilidad e identidades, España y América, Museo de América, Madrid, s/a, pág. 63
Nota de Aplicación: Úsese para designar un tipo de bebida fermentada y realizada por diferentes tipos materia prima, según su origen geográfico y cultural.

FICHA: 59
Término: Chigua
Cita 1: Canastos para llevar objetos a caballo.
Bibliografía 1: Febres, Andrés; "Arte de la Lengua general del Reino de Chile" Lima , 1775, s/p.
Cita 2: La Chigua, es un tejido de boqui armado en un Chinilhue, arco de varilla flexible en que se forma. La chigua es una medida para las papas, los cereales y el carbón
Bibliografía 2: Plath, Oreste; "Arte tradicional de Chiloé" MAPA, Santiago, 1973, pág. 14
Cita 3: (...) es adecuado su uso como ornamental y cercos verdes
Bibliografía 3: VV.AA; "Documentación investigación" Universidad Nacional de Comague, Argentina, 2011.
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de canasto tejido que no es rígido y se adapta por su forma flexible a diversos usos.

FICHA: 60
Término: Chihua

Cita 1: Ahora bien, a la Fase Chihua se le asigna una fecha entre 4400 y 3100 años a.C.
Bibliografía 1: VV.AA., Boletín de arqueología PUCP., Volumen 3, Ed. Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial, Lima, 1999, pág. 253
Cita 2: Lo mismo ocurre en la cuenca de Ayacucho, donde los campamentos estacionales en refugios parecen crecer en número y en importancia y en donde aparecen hacia el final del período, verdaderas aldeas permanentes (fases Chihua, 4400- 3000 a.C.)
Bibliografía 2: Lavallée, Daniele, La ocupación precerámica de la sierra peruana, Col Alasitas, Ed. Lluvia Editores, Lima, 2002, pág. 52
Cita 3: Tanto en Chihua, como en Cachi se reconoce la existencia de asentamientos poblacionales aldeanos.
Bibliografía 3: Cisneros, Leonor; Lumbreras, Luis Guillermo, Historia general del ejército peruano: Arqueología del antiguo Perú. Los orígenes de la guerra y el ejército en el Perú, Vol 1, Ed. Comisión Permanente de la Historia del Ejército del Perú, Lima, 1980, pág. 60
Nota de Aplicación: Úsese para un periodo precerámico prehispánico de Los Andes centrales, con aldeas permanentes hacia finales del periodo.

FICHA: 61
Término: Chilpe-Hedionda
Cita 1: Frente a esta escasez y monocromía cerámica de la Puna y de los oasis, es interesante el fenómeno de circulación de cerámico decorados de pequeño tamaño y de tráfico fácil por un lado en el noroccidente en torno al estilo Chilpe-Hedionda con raíces en el altiplano norte y por otro lado, hacia el noreste y este, con el estil Yura.Huruquilla más entroncado con la región Valluna de Bolivia.
Bibliografía 1: Tarragó, M., La historia de los rublos circumpuneños en relación con el Altiplano y los Adnes meridionales, Ed. Estudios Atacameños No. 7, Arica, 1984, pág. 102
Cita 2: Junto a estas alfarerías locales están las siempre presente cerámicas foráneas, especialmente de los grupos del sur de Bolivia, tales como Mallku (Chilpe-Hedionda), Yura-Hurunquilla y Yavi; esta ultima proveniente del limite entre Bolivia y Argentina.
Bibliografía 2: Martinez, Agustin; Los antiguos habitantes del Salar de Atacama: prehistoria atacameña, Pehuén Editores Limitada, 2004, pág.169
Cita 3: En todos los sitios el tipo Charcollo sería el más recurrente constituyéndose en la alfarería local por excelencia (Ayala y Uribe, 1996; Schiappacasse et al., 1989; Uribe, 2004), al que se agregaría Chiza y tipos altiplánicos como Chilpe y Hedionda, seguidos por San Miguel y Pocoma-

Gentilar de Arica y finalmente, tipos atacameños.
Bibliografía 3: Tamagnini, Marcela; Problemáticas de la arqueología contemporánea, Universidad Nacional de Río Cuarto, 2006, pág. 362
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a cierto tipo de grupo cultural altiplánico y su alfarería local.

FICHA: 62
Término: Chipana
Cita 1: chipana (= brazalete grande) (“puños metálicos o pulseras de metal, ornamento suntuario de la nobleza incaica que se usaba en el brazo izquierdo).
Bibliografía 1: De la Vega, Garcilaso; Aranibar, Carlos; Comentarios reales de los incas, Fondo cultura Económica, México D.F., 1991, pág. 273
Cita 2: Comenzaron a hacer vestidos de plata y de oro macizo, canipo (diadema), chipana (pulsera), guayta (flor), aquilla (vaso), meca (plato), poronco (vasija cuellilarga), tinya (tambor), cusma (túnica), taua cacro (vestido con cuatro aberturas), topo (prendedor), y otras vajillas y galanterías y riquezas de esta gente.
Bibliografía 2: Bendezú, Edmundo; Literatura quechua, Ed. Fundación Biblioteca Ayacuch, Lima, 1993, pág. 151
Cita 3: CHIPANA. Chi'pana – chipana “pulsera” (chi'pay” = embalar, prender)
Bibliografía 3: de Molina, Cristóbal; Calvo-Pérez, Julio; Urbano, Henrique; Relación de las fábulas y ritos de los incas, Lima: Cátedra UNESCO Cultura, Turismo, Desarrollo, 2008
Cita 4: Chipana: brazalete, bracelet
Bibliografía 4: Carvajal, Juan (et al); Diccionario ilustrado aymara, español, inglés, Santiago: Pehuén Editores Limitada, 2001, pág. 42
Cita 5: Chipana: (del que. = chipana, grillete, pulsera, tornillo)
Bibliografía 5: Grau, Juan; Voces indígenas de uso común en Chile, Volumen 1, Santiago: Oikos, 2000, pág. 155
Cita 6: Es una pieza de oro excepcional, existe un testimonio visual que describe la situación. Se trata de una chipana (o brazalete) de la cultura Ica-Chincha, donde junto a unos animales estilizados, se ha representado una figura que ya nos es familiar: un jinete armado. Quien lo diseñó tuvo dificultades con la representación del jinete y del animal. Estas incongruencias revelan la mano de un artista precolombino, enfrentado con el reto de representar situaciones inusitadas.
Bibliografía 6: VV.AA., Revista Histórica, Vol. 40-41, Lima: Instituto histórico del Perú, 2001, pág. 19

Cita 7: Cap. XVII Una embajada con grandes presentes que el Inca hizo a los Españoles. Presentaron muchos Papagayos, Guacamayas, Micos, y Monas, y otros Animales y Sabandijas, que hemos dicho que ay, en aquella Tierra. En suma, no dejaron cosa que pudieran traer, que no la trajesen. Presentaron muchos Vasos de Oro, y Plata para beber, y platos, y escudillas para el servicio de la Mesa, y muchas Esmeraldas y Turquesas, y en especial trajeron al Gobernador un calzado de los que el Inca traia, y dos Brazaletes de Oro, que llaman Chipana, que traen en la muñeca del brazo izquierdo, no traen más de un Brazaletes, el Inca envio dos, porque tuviese que remudar : era Insignia Militar y de mucha honra; y no la podían traer sino los de Sangre Real, y los Capitanes, y los Soldados, que en la Guerra hacían cosas señaladas : dadaselas el Rey, de su mano, por grandísima honra, y asi se la envio a don Francisco Pizarro, por ambas razones: La primera, porque le tenía por Hijo del Sol, y del Dios Viracocha. Y la segunda, porque le confesava, y pregonava por Famosísimo Capitan, según lo decían sus obras, habiendo presentado sus dadas cada cosa de por si.
Bibliografía 7: De la Vega, Garcilaso; Historia general del Perú: trata, el descubrimiento, de el, y como lo ganaron, los españoles, las guerras civiles, que hubo entre Pizarros y Almagros,..., Madrid: editado en la Oficina Real, 1722, pág. 20
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un accesorio usado en el brazo o muñeca izquierdos por la nobleza inca, como distintivo militar. Confeccionado en materiales preciosos y que puede presentar diseños sobre su superficie.

FICHA: 63
Término: Chirimoya, Anona Cherimolia
Cita 1: Chirimoya (Annona cherimola Mili.) El chirimoyo es un árbol que produce flores hermafroditas muy fragantes, solitarias o en grupos de hasta tres. Cada flor consta de tres sépalos pequeños de color verde oscuro, tres pétalos externos pálidos y carnosos, de alrededor de 2 cm de longitud, y tres pétalos internos minúsculos (...) El tamaño y la forma de los frutos dependen del número y de la distribución de las semillas formadas, por lo que es importante una adecuada polinización a nivel de cada flor.
Bibliografía 1: Muñoz, Adolfo Francisco; Polinización de cultivos, Ediciones Mundi-Prensa, España, 2005, pág. 67
Cita 2: La chirimoya es originaria de las regiones andinas de Colombia, Perú y Ecuador; se cultiva tradicionalmente desde Perú hasta México. Su cultivo se ha extendido a las zonas frescas de los Trópicos, Argentina, California, Hawaii, Madeira, Islas Canarias, El sur de España, etc. (...) La chirimoya es considerada como una de las mejores anonáceas: es la de mayor importancia comercial en muchos países. Se consume fresca, en batidos y helados.
Bibliografía 2: Geilfus Frans; El árbol al servicio del agricultor, Volumen II, Enda-caribe, Costa Rica, 1994, pág. 29
Cita 3: La chirimoya es uno de los frutales subtropicales que tiene grandes

potencialidades de su cultivo a nivel comercial en Michoacán ya la vez es uno de los frutos que tiene mayores perspectivas a nivel nacional e internacional (...) La fruta de la chirimoya es de pulpa blanca de sabor muy dulce y en la región es uno de los frutos más apreciados.

Bibliografía 3: Esteban Barragán López; Frutos Del Campo Michoacano, El Colegio de Michoacán, México, 1999, pág. 138

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la Anona Cherimolia. El nombre chirimoya proviene del Perú, del quechua (chiri, frío y muhu, semilla), definiendo una fruta que se cultiva desde Colombia hasta Chile Central. Es muy apreciada por su carne, perfumada, dulce y blanca. En algunos países subtropicales tiene una gran potencialidad a nivel comercial.

FICHA: 64

Término: Chiripa

Cita 1: Los campos de Aygachi, cerca de la orilla boliviana del lago Titicaca están, por otra parte, bastante cerca del sitio de Tiahuanaco, cuyo tamaño la implica por sí solo la existencia de una densa población rural dedicada a su servicio, pero hay también otros indicios de orígenes más antiguos. Aunque los fragmentos de cerámica recogidos al azar en la superficie de los camellones y los montículos asociados han sido identificados como incas (por el arqueólogo boliviano Carlos Ponce Sanginés), unos cuantos fragmentos provenientes de una ladera adyacente resultaron de ser de un estilo mucho más antiguo llamado chiripa por el nombre de un sitio sobre la orilla boliviana del Titicaca, muy cerca de Ayaviri (Bushnell 1963: 66-7). Los fechados radiocarbónicos para Chiripa oscilan aproximadamente entre 600 a.C. y 1 d.C.; este estilo se ubicaría así entre el Formativo Tardío de la cronología peruana y sería más o menos contemporáneo del estilo pucará al noreste del lago Titicaca. En todo caso, este es el periodo al que se atribuye la expansión del riego en la costa, los primeros andenes revestidos de piedra en la sierra, y la aparición de la quinua y las papas cultivadas en cantidad.

Bibliografía 1: Lechtman, Heather; Soldi, Ana María, La tecnología en el mundo andino, UNAM, México D.F., 1985, p. 46

Cita 2: La economía de los Chiripa se basaba en la cría de camélidos y en la agricultura de la papa, oca, quinua, etc. Su dieta alimenticia pudo enriquecerse con la pesca, realizada en el Titicaca.

Bibliografía 2: Boero, Hugo, Bolivia mágica, vol. 2, Ed. Vertiente, La Paz, 1993, p. 30

Cita 3: La cerámica de Pucara — como la de Chiripa (Titicaca, Bolivia) y la formativa de Paracas-Ocucaje — emplea incisiones para diseñar sus figuras, que luego pinta con colores vivos.

Bibliografía 3: Mejía Baca, Juan, Historia del Perú, vol. 1, Ed. J. Mejía Baca, Lima, 1980, p. 312

Cita 4: La cultura Chiripa se ubicó en el departamento de La Paz a orillas del

Lago Titicaca hacia el 1200 a. C. Se Caracterizaba por una economía mixta (Lacustre, ganadera y agrícola) y la construcción de edificios con paredes dobles que al parecer eran una especie de graneros lo cual hace suponer la bonanza en la cual vivían estos pueblos puesto que contaban con excedentes en su producción.
Bibliografía 4: Jilamita, Luis; Soto, Veimar, Los ayllus en el actual departamento de Potosí: una aproximación a la comprensión de su historia y situación contemporánea, Ed. Soluciones Prácticas, Lima 2005, pág. 13
Nota de Aplicación: Se refiere a un periodo prehispanico de Los Andes Centrales y del Formativo circun-Titicaca, periodo que comprende la expansión del riego en la costa y que se caracteriza por presentar una economía lacustre, agrícola y ganadera.

FICHA: 65
Término: Choromytilus chorus
Cita 1: El primer grupo consisten en 11 casos en los que encontramos elementos exclusivos de este sexo (...) En el segundo subgrupo de mujeres (10 casos) se agregan los platos de estilo Topará, y en el tercer subgrupo (cuatro casos) hallamos, además de los objetos mencionados, platos en miniatura asociados por lo general a valvas de Choromytilus chorus y Mesodesma donacium.
Bibliografía 1: Castro de la Mata Guerra, Pamela; Arqueología, geografía e historia, Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, Perú, 2005, pág. 108
Cita 2: La asociación del spondylus con los metales, cobre o estaño, se extendió a otro bien ceremonial que formaba parte del circuito de tráfico de los caravaneros kallawaya: los colorantes. Las preciadas conchas llegaban, junto con las predecesoras del spondylus, el Choromytilus chorus, a los Andes Centro Sur, alcanzando los Andes meridionales alrededor del 500 d.C.
Bibliografía 2: Meyers, Rodica; Cuando el sol caminaba por la tierra: orígenes de la intermediación kallawaya, Plural Editores, Ecuador, 2002, pág. 91
Cita 3: Otras evidencias de recursos costeros, como restos de conchas marinas (Choromytilus chorus) y dientes de tiburón se encuentran en los sitios precerámicos tempranos del altiplano que se ubican lejos de la costa: Las Cuevas y Patapatane.
Bibliografía 3: Arriaza, Bernardo; Cultura Chinchorro, las momias artificiales más antiguas del mundo, Editorial Universitaria, Chile, 2002, pág. 107
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un molusco del tipo bivalvo que habita en las aguas frías de la costa de Sudamérica. Muy apreciado por su abundante carne. En Chile recibe el nombre choro zapato.

FICHA: 66
Término: Chullpi
Cita 1: Variedad nativa de consistencia cristalina, que al ser cocinada hierve de color blanco.
Bibliografía 1: Ramos, Manuela; El camino de la Quinua, Movimiento Manuela Ramos, Perú, 2007, pág. 67
Cita 2: Además de los colores estudiados, los granos de la quinua poseen otros caracteres comunes y apreciados por los nativos de los Andes, como el Chullpi que es diferente del normal. Su perisperma es cristalino, como el endosperma del maíz chullpi que está controlado por un gene recesivo (su).
Bibliografía 2: Tapia, Mario; La quinua y la kañiwa: cultivos andinos, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, Colombia, 1979, pág. 57
Cita 3: La raza Chullpi con endosperma de tipo su existía en América del Sur y América Central desde épocas precolombinas y es descrito como un progenitor de todos los tipos de maíz de grano dulce.
Bibliografía 3: Paliwal, Ripusudan L.; El Maíz en los Trópicos. Mejoramiento y producción; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Italia, 2001, pág. 122
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una variedad nativa de maíz cultivada desde los tiempos precolombinos en América Central y del Sur. Se dice que es el progenitor de todos los tipos de maíz de grano dulce. El chullpi tiene un grano cristalino y con una coloración blanca cuando se hierve.

Término: Chumpi
Cita 1: El vestido de las mujeres se componía de una túnica (anacu) y un chal (lliclla), a veces completado por el chumpi, faja ancha de tela que las mujeres se arrollaban varias veces al vientre.
Bibliografía 1: Beuchat, Henri; Manual de arqueología americana, s/l: Daniel Jorro, 1818, pág. 645
Cita 2: Chumbe: chumpi, faja para la cintura.
Bibliografía 2: Ludeña de la Vega, Guillermo. La obra del cronista indio, Felipe Guamán Poma de Ayala: Vocabulario y quechua utilizado. Lima: Ed. Nueva Educación, 1975, pág. 113
Cita 3: CHUMPI, faja tejida, servía para ceñir el acsu.
Bibliografía 3: Money de Álvarez, Mary. Los obrajes, el traje y el comercio de ropa en la Audiencia de Charcas. La Paz: Ed. UMSA, 1983, pág. 172
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la faja de tela que servía de complemento y ceñir el vestido femenino.

FICHA: 67
Término: Chupas
Cita 1: Hay varios tipos de la cerámica Chupas, pero los más definidos son: Chupas Negro Inciso Chupas inciso Rojo sobre Negro Chupas Polícromo Inciso Chupas Polícromo sobre Rojo Chupas Rojo Inciso Chupas Inciso en el interior Chupas Llano.
Bibliografía 1: Lumbreras, Luis Guillermo, Las fundaciones de Huamanga: hacia una prehistoria de Ayacucho, Ed. Nueva Educación, Lima, 1975, pág. 82.
Cita 2: Chupas es reconocido en 1958 por José Casafranca (1960: 325-335), quien realiza una pequeña excavación, identificando un tipo de cerámica de influencia chavinoide.
Bibliografía 2: Duccio, Marta, Estudios de arqueología peruana, Ed. Fomciencias, Lima, 1992, pág. 197.
Cita 3: Ese trueque permite entender la similitud entre las cerámicas de las culturas Chupas y Paracas 128, elaboradas entre los años 700 y 600 aC.
Bibliografía 3: Klauer, Alfonso, Los abismos del Cóndor, Ed. Centro de Estudios para el Desarrollo y la Participación, Lima, 1989, pág. 94.
Cita 4: La cerámica del periodo Formativo encontrada en Alalia en Huancavelica y Wichqana en Ayacucho, pudo llegar desde el Mantaro, mientras que el panorama es diferente en las regiones vecinas como Chupas en Ayacucho y San Blas en Junín.
Bibliografía 4: Bustamante y Rivero, José Luis, Historia del Perú: Perú antiguo, vol. 2, Ed. J. Mejía Baca, Lima, 1980, pág. 316
Nota de Aplicación: Úsese para un estilo de cerámica prehispánico peruano serrano, de varios tipos, que incluye Chupas Negro Inciso Chupas inciso Rojo sobre Negro Chupas Polícromo Inciso Chupas Polícromo sobre Rojo Chupas Rojo Inciso Chupas Inciso en el interior Chupas Llano.

FICHA: 68
Término: Cibucan
Cita 1: Cibucan : espuerta ó seron de empleita, hecha de cortezas de árboles y de diez ó doce palmos de larga.
Bibliografía 1: VV.AA; Historia general y natural de las Indias, Islas y Tierra-Firme del Mar, Madrid, 1855, pág. 596
Cita 2: ... y después aquello rallado, ex- trújalo en un cibucan , que es una manera de talega, de diez palmos ó mas de luengo, y gruesa como la pierna, que los indios hacen de palmas, como estera tejido , y con aquel dicho cibucan

torciéndole mucho.
Bibliografía 2: VV.AA; Historiadores primitivos de Indias, Madrid, 1852, pág. 476
Cita 3: (:...) y para hacer pan de ella, que llaman cazabe, rállanla, y después aquello rallado , extrújanlo en un cibucan, que es una manera de talega, de diez palmos o más de luengo, y gruesa como la pierna, que los indios hacen de palmas, como esteras tejidas.
Bibliografía 3: García Jordán, Pilar; Las Raíces de la memoria, U de Barcela, 1996, pág. 173
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de herramienta elaborada por pueblos originarios de América que hacían con fibras vegetales y que era usada para exprimir la carne de yuca para hacer pan.

FICHA: 69
Término: Cíncel
Cita 1: Instrumento fundamental para trabajar diversos materiales (madera, piedra, metales), utilizado generalmente en la primera fase del trabajo, para hacer saltar del bloque esquirlas más o menos grandes. Puede ser de cobre, hierro o acero, según la época de uso. Está formado de una barra pequeña y cortante y un mango en cuya forma responda al efecto de los golpes.
Bibliografía 1: Giannini, Cristina; Roani, Roberta; Diccionario de restauración y diagnóstico, Editorial Nerea, España, 2008, pág. 54
Cita 2: Desde muy antiguo se emplea una herramienta sumamente sencilla, el cíncel, para trozar barras de acero, cortar chapas y también para arrancar virutas en pequeñas cantidades. (...) La parte principal del cíncel es la parte activa que tiene forma de cuña.
Bibliografía 2: Bendix, Friedrich; Alrededor del trabajo de los metales, Editorial Reverté, España, 1978, pág. 37
Cita 3: Nombre de un instrumento cortante, revestido por lo común de un mago, de forma, y aplicaciones de diversas clases, según el arte en que se emplea; pero que sirve especialmente para trabajar la madera, el mármol, y la piedra: por lo común se supone el uso simultáneo de un martillo.
Bibliografía 3: De P. Mellado, Francisco; Enciclopedia Moderna, Tomo VIII, Enciclopedia moderna: Diccionario Universal de literatura, ciencias, artes, Establecimiento Tipográfico de Mellado, España, 1851, pág. 638
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una herramienta de corte con filo angosto, generalmente con un mango. Sirve para labrar, principalmente, piedras, metales, madera, a golpe de martillo (percusión indirecta). Esta herramienta puede estar confeccionada de piedra, metal u otro material.

FICHA: 70
Término: Ciruelo Agrio
Cita 1: Úium <Vssum> (ciruelo agrio, oriundo de América. Puede ser alusión a la anacardiácea Spondias purpurea o a la terebintácea Bunchosia glandulosa).
Bibliografía 1: De La Vega, Garcilaso; Comentarios Reales de los Incas, Volumen II, FCE, México, 2005, pág. 868
Cita 2: Spondias Mombin L. Ciruelo agrio: este árbol crece hasta seis varas es vistoso y lleva unos racimos de frutos llamados Ciruelas agrias, las cuales son de un gusto agridulce nada ingrato.
Bibliografía 2: Ruiz, Hipólito; Relación del viaje hecho a los reinos del Perú y Chile, Libros de la Catarata, España, 2007, pág. 120
Cita 3: El que llaman ciruelo, es árbol grande, dicen que como un naranjo: la fruta encarnada del tamaño de una castaña es suave y dulce con exceso. La fruta del hobo es amarilla y de suave olor; su gusto entre dulce y agro.
Bibliografía 3: Ponce, Pilar; Relaciones Histórico-geográficas de la Audiencia de Quito, Volumen II, CSIC, España, 1992, pág. 29
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un árbol frondoso y vistoso que da unos racimos de fruta encarnada de sabor agridulce. También es considerado ciruelo agrio el Spondias purpurea. Se trata de una especie propia de los alrededores de Lima y cuyos frutos son unas pequeñas bayas de color negruzco de sabor azucarado.

FICHA: 71
Término: Ciruelo de Fraile
Cita 1: (Ciruelo de fraile en el Perú) tiene las semillas venenosas segun se cree; la B. glandulosa DC.
Bibliografía 1: Colmeiro, Miguel; Curso de Botánica, Tomo II, Librería de Don Ángel Calleja, España, 1857, pág. 250
Cita 2: Ciruela de fraile Nombre tambien vulgar que damos á la Beniclosia glandulí- fera de H. y B- ó Malpigliosa glandulífera de L. es uno de los antiguos nombres árabes del café.
Bibliografía 2: Díaz, José A.; El agricultor venezolano, Imprenta Rojas Hermanos, Venezuela, 1864, pág. 296
Cita 3: De fraile. Especie de ciruela de figura oblonga.
Bibliografía 3: Labernia, Pere; Diccionario de la lengua castellana, Librería de Estevan Pujal, España, 1861, pág. 439
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una especie de fruto muy dulce y empalagoso. Para ser consumidos, y de manera que completen su proceso de

maduración, debían ser metidas en paja o afrecho y luego sazonadas y remojadas hasta que ablanden. Su carne es roja.

FICHA: 72

Término: **Clava**

Cita 1: CLAVA Piedra Mapuche. La piedra supone necesariamente el dominio de lo masculino, sobre todo si es de color negro.

Bibliografía 1: Museo Chileno de Arte Precolombino, Colores de América, Ed. Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago, 1992, pág. 69

Cita 2: El uso más probable de la clava se relaciona con el ceremonial indígena.

Bibliografía 2: Instituto de Geografía, Informaciones geográficas Vol. Nº 6-9, Ed. Facultad de Filosofía y Educación, U. de Chile, Santiago, 1959, pág. 171

Cita 3: Clava y hachas de piedra, cultura pre-mapuche. Estas extraordinarias piezas fabricadas en piedra han sido interpretadas por los especialistas como insignias de mando.

Bibliografía 3: Cruz, Nicolás; Vega, Alejandra; Aldunate, Carlos; Cereceda, Pilar; Errázuriz, Ana María, Historia de Chile Ilustrada, desde los orígenes hasta nuestros días, Vol. 1, Ed. U. Católica de Chile – Zig-Zag, Santiago, 2005, pág. 60

Nota de Aplicación: Se refiere a insignias líticas asociadas al dominio masculino, que poseen un disco y un mango, donde el borde del disco presenta una escotadura semicircular. En muchos casos las caras presentan dibujos incisos. El mango es cilíndrico, en general de mayor diámetro en su conexión con el disco.

FICHA: 73

Término: **Clava cefalomorfa**

Cita 1: Un tipo muy característico es el de clavas-insignia, hechas de piedra pulida, que consisten en una especie de mango coronado por una cabeza que insinúa un ave estilizada –clavas ornitomorfas o cefalomorfas – (Fig. 31) y con menor frecuencia un felino (clavas zoomorfas).

Bibliografía 1: Mostny, Grete, Prehistoria de Chile, Ed. Universitaria, Santiago, 1981, pág. 147

Cita 2: Símbolo de poder.

Bibliografía 2: Gajardo-Tobar, R. Anales de Arqueología y etnología, Vol. 17-18, Ed. Universidad de Cuyo, Cuyo, 1963, pág. 62

Cita 3: En el área de Los Molles, el mencionado investigador informa la

presencia de un hacha cefalomorfa o clava insignia, asimilable en términos culturales a los Araucanos (Rusconi 1962).
Bibliografía 3: Neme et al, Capítulo 2: Parte A: investigaciones previas en el extremo sur de la cordillera mendocina y áreas aledañas, pág. 22 1995. http://www.arqueologiamendoza.com/wikisrc/images/2/2d/Neme_chapter_2.pdf
Nota de Aplicación: Se refiere a insignias líticas elaboradas en piedra. Poseen un mango y un disco, que en su borde presenta una escotadura semicircular; el borde es romo y el mango es cilíndrico, en general de mayor diámetro en su conexión con el disco. El todo representa una cabeza de pájaro de donde viene su nombre de clavos cefalomorfas de tipo ornitomorfo.

FICHA: 74
Término: Cocina antioqueña- paisa
Cita 1: Perfectamente con las costumbres puritanas, frías, silenciosas y monótonas de la familia parroquial antioqueña. ... por la costumbre de hacerlas siempre en la casa y cuatro veces al día, son el tormento de la cocina antioqueña.
Bibliografía 1: Kastos, Emiro; Artículos escogidos, Banco Popular, 1972, pág. 155
Cita 2: La cocina antioqueña es, sin duda, la más rudimentaria del país, y quizá del mundo entero. En ese punto, Cundinamarca, por ejemplo, nos lleva una ventaja enorme.
Bibliografía 2: Tejada, Luis; Nueva antología de Luis Tejada, Ed Periodismo, Colombia, 2007, pág. 129
Cita 3: ... de la tradición alimentaria antioqueña: el quesito, el chocolate, la mazamorra con bocadillo, el frijol con arroz, fritos.
Bibliografía 3: VV.AA; Boletín de antropología, Volumen 19, Número 36, Colombia, 2005, pág. 136
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de alimentación local y singular.

FICHA: 75
Término: Cocona
Cita 1: La cocona es originaria de la zona del alto Amazonas de Perú, Colombia y Venezuela. A pesar de su interés no se ha difundido todavía en muchos países. La cocona se come raras veces cruda, por ser muy acida. Hace un jugo excelente, licuando los frutos después de pasarlos unos minutos en agua

hirviente.
Bibliografía 1: Geilfus, Frans; El árbol al servicio del agricultor: Guía de especies, Volumen II, Enda-Caribe, Costa Rica, 1994, pág. 359
Cita 2: Los frutos de la cocona varían desde casi esféricos u ovoides hasta oblados; miden de 4 a 6 cm. de ancho y 4 a 5 cm. de largo.
Bibliografía 2: León, Jorge; Fundamentos Botánicos de Los Cultivos Tropicales, Editorial IICA, Perú, 1968, pág. 203
Cita 3: Se denomina de ese modo á la nuez vana.-n. íalir la nuez cocona, frase con qae se denota que algun negocio no ha correspondido al deseo, á la probabilidad ó a la esperanza.
Bibliografía 3: Borao, Gerónimo; Diccionario de voces aragonesas, Imprenta y Librería de D. Calisto Ariño, España, 1859, pág. 142
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una especie nativa de América tropical, en la cuenca amazónica se le encontraba en Brasil, Colombia, Perú y Venezuela, en la selva peruana se cultiva en los departamentos de Loreto, San Martín, Ucayali, Huanuco, Junin, Pasco y Ayacucho, Arbusto de 1 a 2 m de altura, tallo tomentoso. Hojas grandes ovaladas, flores en racimos axilares cortos, frutos finamente tomentosos esféricos, ovoides. Tiene un valor nutritivo aprovechable en la alimentación humana, la cocona es rica en hierro y en vitamina B 5 (niacina) el volumen del jugo es de hasta 36 cm 3 la pulpa y el mucílago del fruto maduro son comestibles.

FICHA: 76
Término: Cohoba
Cita 1: La ceremonia religiosa principal era el rito de la cohoba o inhalación de polvos alucinógenos, obtenidos del árbol de la cohoba y que solamente podían llevar a cabo los caciques y behiques para ponerse en comunicación con los cemíes.
Bibliografía 1: Amores, Juan Bosco, Historia de América, Ed. Ariel, Barcelona, 2006, pág. 153
Cita 2: Cuando alguno está enfermo, le llevan al behique, que es el médico sobredicho. El médico está obligado a guardar dieta, lo mismo que el paciente, y a poner cara de enfermo. Lo cual se hace de este modo que ahora sabréis. Es preciso que también se purgue como el enfermo; y para purgarse toman cierto polvo, llamado cohoba, aspirándolo por la nariz, el cual les embriaga de tal modo que no saben lo que hacen; y así dicen muchas cosas fuera de juicio, en las cuales afirman que hablan con los cemíes, y que éstos les dicen que de ellos les ha venido la enfermedad.
Bibliografía 2: Suess, Paulo, La conquista espiritual de la América española: 200 documentos – siglo XVI, Ed. Abya Yala, Quito, 2002, pág. 55
Cita 3: Cohoba, cogioba, pericá, yopo o yupa (Peptadenia) fueron, junto con el

tabaco, las primeras sustancias que los acompañantes de Colón vieron utilizar en los indios como alucinógenos. La palabra cohoba designaba a la planta, el polvo aspirado y la ceremonia. En Haití todavía se conoce con este nombre. Decían los cronistas que causaba una fuerte embriaguez, haciéndoles ver que las chozas se venían hacia ellos, y que sus compañeros caminaban con sus pies para arriba. Como todas las sustancias anteriores, se usó como alucinógeno para ver la voluntad de los dioses, para predecir el futuro, buscar lo perdido, diagnosticar y tratar las enfermedades. Utilizada para aumentar la fiereza en las guerras, la cohoba proviene de los granos tostados de una mimosácea.
Bibliografía 3: Orticochea, Miguél H, Arqueología, medicina, curanderismo: a propósito de la “Colección Orticochea”, Ed. Academia Nacional de Medicina, Bogotá, 2005, pág. 53-54
Nota de Aplicación: Úsese para un polvo extraído del árbol de la cohoba y empleado como alucinógeno durante ceremonias para predecir el futuro o diagnosticar y tratar enfermedades.

FICHA: 77
Término: Concholepas concholepas
Cita 1: Llegaron a desarrollar una técnica tintorera única, emplearon plantas como el schimus molle “molle”, (...) etc., gasterópodos como el Concholepas concholepas “chanque” para teñir de púrpura, y también insectos como el dactilopius coccus Costa “cochinilla” que llamaron “magno” para el rojo intenso.
Bibliografía 1: Gibaja, Segundo; pigmentos naturales, Fondo Editorial Universidad Mayor de San Marcos, Perú, 1998, pág. 121
Cita 2: Los distintos dispositivos de apuntalamiento de las paredes: estacas y travesaños, estaban trabados horizontalmente a unos 20cm. del piso; existían cercos de contención de amontonamientos de conchas (Concholepas concholepas) o arena; también se empleaban cuñas de piedra y excepcionalmente costillas de ballena hinchadas a lo largo.
Bibliografía 2: Burga, Manuel; Historia de América Andina, Volumen I, Universidad Andina Simón Bolívar, Ecuador, 1999, pág. 170
Cita 3: Las comunidades se ven afectadas, además, por la veda de los recursos como la centolla (lithodes antártica), el erizo (loxechinus albus), ostión (clamys patagonica) y el loco (Concholepas concholepas), todos los cuales se encuentran sobreexplotados por parte de no indígenas.
Bibliografía 3: Instituto de Estudios Indígenas Universidad de La Frontera; Los derechos de los pueblos indígenas en Chile, LOM Ediciones, Chile, 2003, pág. 340
Nota de Aplicación: Úsese para señalar a un molusco gasterópodo, conocido con el nombre de loco, que es un tipo de caracol bentónico carnívoro dioico (sexos separados) que habita solamente en las frías aguas de las

costas de Perú y Chile y cuya carne ha sido siempre muy apreciada por su consistencia color y exquisito sabor. El caparazón es grueso, ovalado y calcáreo, mientras que su cuerpo es blando.

FICHA: 78

Término: Cocina mestiza caribeña

Cita 1: Pero, a medida que las islas se fueron colonizando, la cocina lúe haciéndose cada vez más mestiza v se lúe demarcando una identidad propia en distintas zonas del Caribe, según eran los países colonizadores.

Bibliografía 1: Diaz,Nestor; Puerto Rico: la gran cocina del caribe, CC, Puerto Rico, s/a, pág. 72

Cita 2: .. Paso la historia de la cocina mestiza mexicana, en la perspectiva de una sociología colonial. ... como el Perú, otro gran centro de cultura culinaria sincrética, y la zona caribeña, al manifestarse más tardíamente.

Bibliografía 2: VV.AA; Del gachupin al criollo, Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 1992, pág. 234

Cita 3: Cocina caribeña y sudamericana Constituye un auténtico mestizaje de sabores. La cocina isleña combina la influencia africana con la colonial, lo que da lugar a una brillante cocina criolla.

Bibliografía 3: VV.AA; La guía verde de Michelin, New York, s/a, pág. 29

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una cocina local y regional caribeña.

FICHA: 79

Término: Cocina mestiza gran colombiana

Cita 1: El intercambio de productos alimenticios entre los españoles colonizadores y los indígenas, creó la cocina mestiza, o sea la combinación de las aportaciones americanas, preparadas a la manera colombiana....

Bibliografía 1: García Rivas, Heriberto; Cocina prehispánica, Panorama, México, 2006, pág. 7

Cita 2: Cocina mestiza No toda la gastronomía española fue implantada en el Nuevo Mundo de manera directa e inflexible, sino que fue sufriendo transformaciones, debido a los nuevos ingredientes de origen indígena, que se le fueron sumando en el ...

Bibliografía 2: Londoño, Jenny; Entre la Sumisión y la Resistencia, Ed. Abdy, Quito, s/a, pág. 161

Cita 3: Regiones, entidades y localidades del país cuentan con alimentos,

técnicas, tradiciones y documentos escritos que permiten construir una cocina nacional, mestiza, con platillos y especialidades bien caracterizados.
Bibliografía 3: VV.AA: Vuelta, Volumen 11, Números 121-132, Amigos del arte, Bogotá, s/p, 1986,
Nota de Aplicación: Refiérase a un tipo de cocina a partir de la fusión con la llegada de los conquistadores, tanto la comida española y como la indígena se modifica.

FICHA: 80
Término: Condorhuasi Bicolor
Cita 1: Esta tradición alcanza su máxima popularidad en el borde oriental de la Puna, con una presencia más esporádica en el Complejo San Francisco y en Condorhuasi, resultando por otro lado totalmente excepcional en los oasis de Atacama. Es probable que esta tradición cerámica está indicando procesos compartidos entre la región Valluna de Bolivia y su prolongación en los valles subtropicales que se disponen entre la cordillera oriental y las sierras subandinas en el territorio argentino.
Bibliografía 1: Tarragó, M.; La historia de los pueblos circumpuneños en relación con el Altiplano y Los Andes meridionales, Ed. Estudios Atacameños No. 7, Arica, 1984, pág. 98
Cita 2: Se trata de un sitio de habitación, con gran cantidad de cerámica Condorhuasi Polícromo y C. Bicolor; se recuperaron además restos de entierros y abundante material cerámico, lítico, óseo y restos de carbón. El material aún está inédito, en proceso de análisis.
Bibliografía 2: Tartusi, Marta R. A.; Procesos de interacción entre poblaciones de los valles intermontanos del noroeste argentino y las del piedemonte, s/e, s/a, pág. 46
Cita 3: Numerosos tipos cerámico ofrece la cultura Condorhuasi: El policromo ostenta una superficie externa pulida de color rojizo sobre la que se disponen guardas geométricas en negro y blanco; las formas representan figuras humanas sentadas o gateando. El tipo tricolor se caracteriza por la forma cilíndrica o subcilíndrica de sus vasos; un engobe blanco-crema los recubre externamente; hay áreas pintadas de rojo las que lucen figuras geométricas decoradas en negro. El monocromo rojo es de expresión uniforme rojiza o morada, cuerpo globular y cuello cilíndrico. El bicolor combina el blanco con el rojo oscuro.
Bibliografía 3: Hernández, Isabel.; Los indios de Argentina, Maphre, Madrid, 1992, pág. 116

Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de cerámicas realizadas por el complejo cultural Condorhuasi, especialmente en su forma cilíndrica y la combinación de colores como el blanco y el rojo.

FICHA: 81

Término: Condorhuasi gris inciso

Cita 1: Esta tradición alcanza su máxima popularidad en el borde oriental de la Puna, con una presencia más esporádica en el Complejo San Francisco y en Condorhuasi, resultando por otro lado totalmente excepcional en los oasis de Atacama. Es probable que esta tradición cerámica esta indicando procesos compartidos entre la región Valluna de Bolivia y su prolongación en los valles subtropicales que se disponen entre la cordillera oriental y las sierras subandinas en el territorio argentino.

Bibliografía 1: Tarragó, M.; La historia de los pueblos circumpuneños en relación con el Altiplano y Los Andes meridionales, Ed. Estudios Atacameños No. 7, Arica, 1984, pág. 98

Cita 2: Fase Diablo (200 a.C.-a.C.-200 d.C.) Predomina la cerámica ordinaria, de color rojizo, amarillento o negruzco, de fondo redondeado y sin asas. Existe un tipo de vasijas toscas, de cuerpo globular y cuello cilíndrico, con líneas verticales onduladas, incisas. A estos tipos toscos se asocia una cerámica gris, de superficie pulida, que tiene formas simples, como jarros de cuello cilíndrico, cuerpo achatado y asa acintada vertical, que une el cuello y el cuerpo.

Bibliografía 2: Berberian, Eduardo; Historia Argentina Prehispánica, Editorial Brujas, 2001, pág. 136

Cita 3: En un principio condorhuasi realizo una cerámica de color gris: botellas y vasos con dibujos geométricos incisos. Los vasos escultóricos funerarios, son muy característicos y tienen formas variadas: mezclan humanos y animales, creando imágenes súper reales modeladas con esmero donde se destaca siempre el rostro.

Bibliografía 3: Sonderegger, Cesar; Viajando Amerindia: artículos escogidos, Nobuko, s/a, pág. 164

Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de cerámicas realizadas por el complejo cultural Condorhuasi, especialmente en su forma cilíndrica y la combinación de colores.

FICHA: 82

Término: Copiapó

Cita 1: En la zona de Copiapó se percibe algo que podría ser otro Desarrollo Regional, pero del cual se conoce poco hasta ahora, excepto que poseía una

cerámica decorada con figuras y huellas de camélidos (Copiapó negro sobre rojo).
Bibliografía 1: Vázquez, Josefina, Historia General de América Latina, Volumen 1, Ed. UNESCO, París, 1999, pág. 460
Cita 2: La cerámica de Copiapó es distinta, con decoración negro o marrón sobre rojo, con una insistente representación esquemática de una llama.
Bibliografía 2: Lumbreras, Luis, Las sociedades aborígenes, vol. 1 Ed. Libresa, Quito, 1999, pág. 430
Cita 3: De esta manera, la transculturación se denota en la cerámica a través de una decoración mixta -por una parte, la de influencia abarcaba los territorios desde el valle del río Copiapó hasta las inmediaciones del río Aconcagua.
Bibliografía 3: Bengoa, José, La memoria olvidada: historia de los pueblos indígenas de Chile, vol. 3, Cuadernos bicentenario, Ed. Comisión Presidencia de la República, Santiago, 2004 pág. 252
Nota de Aplicación: Úsese para un estilo de cerámica prehispánico de Los Andes del sur, con decoraciones en negro o marrón sobre rojo y muchas veces con figuras de camélidos.

FICHA: 83
Término: Copihue, Lapageria rosea
Cita 1: Copihue (de copün: estar boca abajo), la reina de las flores silvestres en el sur de Chile (Lapageria rosea R. et P.), símbolo de la raza araucana, celebrada en la literatura, el canto y la escultura. Deja en la mente del espectador, a pesar de su hermosura, un sentimiento de indefinida melancolía y nostalgia, tal vez aumentada por el color de sangre, su posición colgante, la selva austera y la época triste, lluviosa y fría en que florece.
Bibliografía 1: : Wilhelm de Moesbach Ernesto; Botánica indígena de Chile, Editorial Andrés Bello, Chile, 1999, pág. 68
Cita 2: La flor del Copihue sube en tramos bruscos de color, desde el blanco búdico hasta el carmín. Las flores rojas llaman a rebato; las rosadas no alcanzan al sonrojo y las blancas penden de la rama en manitas infantiles.
Bibliografía 2: De Arrigoitia, Luis; Pensamiento y forma en la prosa de Gabriela Mistral, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Puerto Rico, 1989, pág. 309
Cita 3: Copihue (media, rojo purpúrea y fuerte), correspondiente a la pigmentación floral de la liliácea homónima (Lapageria rosea). Se dice también «rojo copihue»
Bibliografía 3: Sanz, Juan Carlos; Diccionario Akal del Color, Editorial AKAL, España, 2001, pág. 913

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una planta trepadora de los bosques del sur de Chile que posee hermosas flores rojas (aunque se las puede encontrar, muy escasas, blancas y listadas) y cuyos frutos, bayas comestibles, se denomina de la misma forma.

FICHA: 84

Término: Copuna

Cita 1: El ejemplar de Vítor conserva la copuna y la tripa con que se inflaba el odre. En el manuscrito “Operación de la balsa”, Niemeyer explica que la copuna es un hueso largo de ave marina, preferentemente pelícano o alcatraz, con su extremo distal incrustado en el flotador de la balsa y el proximal unido a una tripa de lobo de mar que hace de conductor del aire. El otro extremo de la víscera se amarra a una boquilla de hueso de pájaro de unos 10 cm de largo, con el borde biselado y suavizado, que es por donde el tripulante sopla durante la navegación para recuperar el aire que iba perdiendo el dispositivo de flotación.¹³ En el mismo manuscrito Niemeyer informa que “la boquilla de la copuna es la pieza que suele encontrarse con mayor abundancia en los conchales de la época” y que en el conchal Diaguita de los pozos de Puerto Aldea recuerda haber encontrado “una buena cantidad de boquillas de hueso de pájaro”. La cultura Diaguita Chilena es fechada corrientemente entre 1000 y 1535 DC.

Bibliografía 1: Berenguer, José; Las pinturas de el médano, norte de Chile: 25 años después de Mostny y Niemeyer, Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino, Volumen 14, N° 2, Chile, 2009, pág. 65

Cita 2: El ejemplar de Caleta Vítor conserva parte de la copuna con que se inflaban los odres. Este dispositivo consistía en un hueso largo de alcatraz introducido cerca de la proa, conectado a una tripa de lobo de mar y a una boquilla de hueso de pájaro por la que sopla el tripulante cuando el flotador perdía aire.

Bibliografía 2: Berenguer, José; Naves prehispánicas en el mar de los changos, exposición Pescadores de la niebla: Los changos y sus ancestros, Chile, 2008, pág. 37

Cita 3: Pese a que los datos arqueológicos no reportan el hallazgo de copuna para inflar las balsas de cuero de lobo marino u otro tipo de embarcación, podemos suponer que las actividades de navegar, pescar y mariscar fueron las principales responsables de estas alteraciones, los datos etnográficos aportados por Niemeyer (1965-1966) nos informan de la posición que adoptaban en la navegación en la balsa de cuero de lobos, era de hiperflexión de las piernas con los pies bajo los glúteos.

Bibliografía 3: Quevedo Kawasak, Silvia i; Patrones de actividad a través de las patologías en población arcaica de Punta Teatinos, norte semiárido chileno, Revista de Antropología Chilena, Volumen 32, N° 1, Chile, 2000, pág. 9

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un vocablo andino que designa un

dispositivo para inflar la balsa de cuero de lobo marino, propia de los pueblos changos y diaguitas del norte. Se compone de una tripaque que se conecta en su extremo dorsal con un hueso de pelícano o alcatraz que va empotrado en la balsa, y en el otro extremo lleva una boquilla elaborada en hueso de ave de aproximadamente 10 cm. Este tipo de objeto se encuentra principalmente en los conchales de la zona norte de Chile.

FICHA: 85

Término: Chuvi

Cita 1: Los muchachos indios, para tomar de memoria los dichos que han de decir, que se los dan por escrito, se van a los españoles que saben leer, seglares o sacerdotes, aunque sean de los más principales, y les suplican que les lean cuatro o cinco veces el primer reglón, hasta que lo toman de memoria, y porque no se les vaya de ella, aunque son tenaces, repiten muchas veces cada palabra, señalándola con una piedrecita o con un grano de una semilla de diversos colores, que allá hay, del tamaño de garbanzos, que llaman chuy.

Bibliografía 1: De la Vega, Garcilaso; Comentarios reales de los Incas, Biblioteca Ayacucho, Venezuela, 1976, pág. 120

Cita 2: Los terceros son redondos, del tamaño de garbanzos y muy pintados de blanco y rojo; llámanse chuvi, con que suelen jugar los muchachos, aunque también se comen cocidos y tostados.

Bibliografía 2: Cobo, Bernabé; Historia del Nuevo mundo, Sociedad de Bibliófilos Andaluces, España, 1890, pág. 376

Cita 3: Otra clase de Phaseolus, chuy o chuvi como la llaman los nativos, es una planta silvestre no comestible, utilizada por los niños para jugar.

Bibliografía 3: Horkheimer, Hans; Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico, Instituto Nacional de Cultura, Perú, 2004, pág. 105

Nota de Aplicación: Úsese para señalar un tipo de semilla, del tamaño de un garbanzo, que se pinta de diferentes colores, principalmente de blanco y rojo. Los pueblos originarios de Sudamérica los utilizaban para jugar, generalmente los niños, y para aprender el idioma español a través de la memorización. También hace alusión a un tipo de alimentado, donde las semillas eran cocidas o tostadas, así como a una planta silvestre no comestible.

FICHA: 86

Término: Cuchara de concha

Cita 1: Su implemento más característico era la gubia de concha, que está formada por la parte inferior del caracol llamado cobo y, a diferencia de la cuchara de concha, ofrece un bisel característico que forma la superficie cortante que servía para raspar y cortar la madera.

Bibliografía 1: Nabel Pérez, Blas; Las culturas que encontró Colón, Ediciones ABYA-YALA, Ecuador, 1992, pág. 95
Cita 2: Colocada la guía se echa más pólvora y se apisona suavemente con el mango de la cuchara de concha. En la pampa a veces había un operario especial que se encargaba de cargar con pólvora los tiros hechos por los barreteros, era el “cargador de frontones”.
Bibliografía 2: González Miranda, Sergio; Hombres y mujeres de la Pampa: Tarapacá en el ciclo del salitre, LOM Editores, Chile, 2002, pág. 164
Cita 3: Comen con absoluta naturalidad; saben manejar la cuchara (en su río, a salta de cucharas, usan conchas; más el tenedor no lo necesitan)
Bibliografía 3: Soria Heredia, José Manuel; Entre tribus amazónicas. La aventura misionera del P. José Álvarez Fernández OP (1890-1970), Editorial San Estéban, España, 1998, pág. 586
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a las conchas de molusco usadas como cucharas (las de choro especialmente). Cucharas o poruñas de concha de ostión que casi no modifican las formas naturales.

FICHA: 87
Término: Cuchillo
Cita 1: El rasgo cultural considerado como más característico es el uso de puntas de proyectiles y hojas de cuchillos de forma foliácea, aunque debe anotarse que el rombo es otra forma básica de tales componentes de su instrumental.
Bibliografía 1: Burga, Manuel; Historia de América Andina, volumen 1, Editorial Libresa, Ecuador, 1999, pág. 87
Cita 2: El tumi, el clásico instrumento quirúrgico andino, era un cuchillo de cobre, oro o plata, que cortaba fácilmente los tejidos blandos. Se usaron además cuchillos o láminas afiladas de obsidiana o sílex.
Bibliografía 2: Saldaña, Juan José; Historia social de las ciencias en América Latina, Grupo editorial Miguel Ángel Porrúa, México, 1996, pág. 64
Cita 3: Cuchillo de obsidiana. Presenta un cuerpo central y dos filos trabajados convertidos en hojas cortantes. La coloración parda de la obsidiana llega a ser transparente en los filos. Cuchillo de obsidiana. Compuesto por un núcleo central y doble filo trabajado por percusión con la que se ha conseguido un instrumento afilado y muy cortante. Coloración parda con vetas en tonos ocre.
Bibliografía 3: Sagaseta de Ilúrdoz, Alicia Alonso; Colecciones de arqueología y etnología de América de la Universidad Complutense de Madrid, Editorial Complutense, España, 2000, pág. 127
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a cierto instrumento para cortar. El

cuchillo exhibe un borde afilado no retocado, opuesto a un borde abrupto o dorso para facilitar el manejo del artefacto. Puede ser manufacturado en cualquier tipo de piedra que sea resistente al uso que se le quiera dar y lo suficientemente maleable para ser trabajada.

FICHA: 88

Término: Cuye

Cita 1: en las comunidades de Otavalo las diferentes celebraciones se inician con el llamado a la Minga para pelar el mote, hacer la chicha, preparar los cuyes que son la base de alimento ritual y sagrado

Bibliografía 1: De la Torre, Luz maría y Sandoval Peralta, Carlos; La reciprocidad en el mundo andino: El caso del pueblo de Otavalo, Editorial Abya Yala, Ecuador, 2004, pág. 29

Cita 2: En cuanto a la carne por ejemplo, antes se comía los cuyes en cuye shajtado. Un picante de cuye era pues sabroso y no olía la carne tanto. Ahora comes un cuye, pero desabrido, porque la carne, que cosa nomás comía este cuye pues, esas yerbas que estaban que estaban sembradas con insecticida.

Bibliografía 2: Tillmann, Hermann J. ; Las estrellas no mienten: Agricultura y ecología subjetiva andina en Jauja, Perú, Editorial Abya yala, Ecuador, 1997, pág. 393

Cita 3: Entre los animales domésticos de los antiguos americanos, había uno pequeño, que era bastante repartido, especialmente en la América del Sur. Nos referimos al cuy (Cavia Cobaya Marcg. o Cavia Leucoblephara Burmeister); que los indios de las Antillas y la parte septentrional de Sud América criaban en enormes números como artículo de alimentación muy apreciado.

Bibliografía 3: Latcham, Ricardo Eduardo; Los animales domésticos en la América precolombina, Editor Impr. Cervantes, Estados unidos, 1823, pág. 156

Nota de Aplicación: Úsese para denominar al mamífero originario de la zona andina, cuya carne constituía una gran fuente alimenticia para los pobladores precolombinos de la zona, los cuales los criaban en grandes cantidades. También, estos animales, eran parte del mundo sagrado de los pueblos precolombinos, pudiendo ser un alimento ritual.

FICHA: 89

Término: Dahue

Cita 1: Hay dos variedades, una negruzca y otra cenicienta y llamada dahue. Ambas son muy chicas y productivas. Un curioso tuvo la paciencia de contar todas las que contenía una mata y salieron algo más de 12.000.

Bibliografía 1: Gay, Claudio; Historia física y política de Chile, Tomo II, Imprenta de E. Thunot y Ca, Chile, 1865, pág. 107
Cita 2: Sin embargo, este autor confunde a la kañiwa y la incluye dentro de las variedades de la quinua, denominándola “la quinua cenicienta o cañagua”. El mismo autor añade que en el norte de Chile se cultivaba quinua y que se llamaba en atacameño “danue”.
Bibliografía 2: Tapia, Mario; La quinua y la kañiwa: cultivos andinos, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, Colombia, 1979, pág. 14
Cita 3: Aunque cultivada en menor escala, hallábase también mui esparcida otra semilla de importación peruana, la quinoa o dahue (...) Tan agradable al gusto araucano debió ser, que su cultivo se perpetuó hasta los últimos tiempos, i aun ahora mismo suelen verse pequeños sembrados de dahues contiguos a las viviendas.
Bibliografía 3: Guevara, Tomás; Psicología del pueblo araucano, Imprenta Cervantes, Chile, 1908, pág. 78
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una semilla de importación peruana, llamada también Quinoa. Es de una variedad de color blanco y ceniciento que fueron cultivadas en Chile.

FICHA: 90
Término: Dalca
Cita 1: La dalca era una excelente embarcación de tres tablas de alerce cosidas con vibras vegetales o correones de cuero. Para darle solidez se la apuntalaba por dentro con costillas o cuadernas afianzadas por tarugos de madera hinchados por la humedad. La dalca, que originalmente no tenía timón y sólo podía navegar con viento en popa, se modificó y mejoró con la llegada de los españoles.
Bibliografía 1: Benavides Courtois, Juan; Ciudades y arquitectura portuaria: los puertos mayores del litoral chileno, Editorial Universitaria, Chile, 1998, pág. 14
Cita 2: La dalca de Chiloé sirvió de embarcación desde mucho antes de la llegada de los españoles hasta la época moderna. Hoy ha desaparecido completamente.
Bibliografía 2: Emperaire, José; Los nómades del mar, LOM Editores, Chile, 2002, pág. 211
Cita 3: La dalca fue la embarcación por excelencia de la conquista y de ella derivaron botes, lanchas y chalupones modernos. Este aporte de los chonos contribuyó al desarrollo de una cultura fuertemente enraizada en tradiciones marítimas que se prolongan hasta el presente.
Bibliografía 3: Martinić Berós, Mateo; De la Trapananda al Áysen, Pehuén Editores, Chile, 2005, pág. 35

Nota de Aplicación: Úsese para señalar embarcaciones o canoas de 3 a 5 tablas de alerce. Se calafatean con una pasta elaborada a partir de voqui (enredaderas). Tienen la característica de ser fáciles de desarmar para cruzar las islas de los archipiélagos. Existen dalcas hasta de 7 tablas y 15 m de largo. De ellas derivan muchas de las embarcaciones actuales.
--

FICHA: 91
Término: Dominicos
Cita 1: Y á algunos de estos árboles aunque mucho más pequeños les llaman Dominicos, porque dan un racimo con plátanos, y unos hollejos blancos y negros.
Bibliografía 1: Terreros y Pando, Esteban; Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes, Tomo III, Imprenta de la Viuda de Ibarra, Hijos y Compañía, España, 1788, pág. 156
Cita 2: Los plátanos dominicos debieron sin duda su denominación, ó al Padre Fray Thomas de Berlanga, religioso dominico, que fue el primero, que los llevó de las Canarias á la Isla de Santo Domingo, en 1516, ó á esta misma isla donde fueron trasplantados despues al resto de America.
Bibliografía 2: Byron, John; Viage del comandante Byron al rededor del mundo, España, 1769, pág. 12
Cita 3: Ya por los tiempos de comienzos del siglo XVI, se mencionaba en La Española, y Puerto Rico la variedad del llamado plátano hembra o Congo o plátano del Congo, dicho de mata y su fruto que por haberla traído de Canarias a Santo Domingo un fraile dominico se le conocía también como plátano dominico.
Bibliografía 3: Álvarez Nazario, Manuel; El habla campesina del país: orígenes y desarrollo del español en Puerto Rico, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Puerto Rico, 1999, pág. 278
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un árbol de plátanos de menor tamaño que ofrece sus frutos en racimos, además de hollejos blancos y negros. Su denominación proviene posiblemente al Padre Fray Thomas de Berlanga, un religioso dominico, quien fue el primero que los transportó de las Canarias á la Isla de Santo Domingo.

FICHA: 92
Término: Ecofacto
Cita 1: Los objetos excavados pueden ser fósiles de la flora y la fauna, la cual incluye seres humanos, cerámicas y piedras. Si el objeto es de índole natural, se llama ecofacto porque es producto ecológico; si por el contrario es de uso,

producción o modificación humana, se denomina artefacto.
Bibliografía 1: Torres Rivera, Lina M.; Ciencias sociales: sociedad y cultura contemporáneas, Cengage Learning Editores, México, 2009, pág. 164
Cita 2: La mayoría de los autores coinciden en que esos supuestos artefactos son en realidad “geofactos” o “ecofactos”, esto es, que tienen causas naturales y no fueron elaborados por seres humanos.
Bibliografía 2: Rojas Rabiela, Teresa; Historia general de América Latina, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), Francia, 1999, pág. 262
Cita 3: Ecofactos: Son restos materiales no artefactuales que tienen relevancia cultural y aunque no han sido creados por el hombre (actividad humana) proporcionan una importante información.
Bibliografía 3: Sánchez Romero, Margarita; Espacios de producción y uso de los útiles de piedra tallada del Neolítico: el poblado de "Los Castillejos de Las Peñas de Los Gitanos" (Granada, España), Oxford: British Archaeological Reports. International Series 874., 2000, pág. 13
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un concepto del MDA (Museum Documentation Association UK) que define residuos animales, vegetales y minerales, incluyendo materiales comestibles, bebidas o residuos y objetos incorporados sin intervención o modificación humana en el campo de la arqueología. También se incluyen muestras de suelo para análisis medioambiental.

FICHA: 93
Término: Edificaciones
Cita 1: Los edificios y esculturas pétreas que nos interesan pertenecen todos a los dos primeros períodos, pues en el último no parecen haberse ya construido edificios de piedra ni monolitos.
Bibliografía 1: Ibarra Grasso, Dick; Los Hombres Barbados en la América Precolombina: Razas Indígenas Americanas, Editorial Kier, Buenos Aires, pág. 467
Cita 2: En la cultura incaica no se dieron los templos como edificaciones cerradas o construcciones masivas de amplias
Bibliografía 2: Martínez Miur, Enrique; La Música Precolombina: Un Debate Cultural Después de 1492, Ed. Paidós, España, 2004, pág. 82
Cita 3: con edificaciones de tres tipos: precolombino, colonial y ultramoderno, pudiendo resaltar este último para indicar
Bibliografía 3: Paullada, Luis; Colombia, Ibérica y Americana, P y V editores, México, 2002, pág. 124
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a las obras ejecutadas por el

hombre para obtener una vivienda, para actividades religiosas, de guerra o de placer.

FICHA: 94
Término: Elementos proceso textil mapuche
Cita 1: Pero fue la actividad textil la de mayor impacto y significación. ¹⁴ El tejido aparece claramente ligado al proceso de ... de plata -dos elementos fundamentales en el proceso de «araucanización»- aparece estrechamente ligada a procesos
Bibliografía 1: Erize, Esteban; Mapuche: El indio. El caballo. Tácticas de guerra. Deportes. Juegos y diversiones. Costumbres. Creencias y supersticiones, Editorial Yapun, 1987, pág. 114
Cita 2: Los diseños textiles y sus posibilidades representativas Los materiales con que se la tejedora trabaja los diseños
Bibliografía 2: Barreto, Oscar; <i>Fenomenología de la religiosidad mapuche</i> ; Editorial Abya Yala, 1996, pág. 59
Cita 3: ..Combinándose en esta técnica plástica mapuche, nuestro sueño holográfico y de escaneo en un simple ejercicio del split. ... TEXTIL Como medida básica para la comprensión del proceso de la configuración del significante textil mapuche
Bibliografía 3: Wilhelm de Moesbach, Ernesto; Coña, Pascual; <i>Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo XIX</i> , Pehuén Editores Limitada, 1984, pág. 194
Nota de Aplicación: Refiérase al diseño textil mapuche como un sistema de desarrollo básico

FICHA: 95
Término: Espátula
Cita 1: Implementos para la absorción de alucinógenos: tubos de hueso, espátulas, brochitas, etc.
Bibliografía 1: VV.AA. Revista Chungará, N°s 22-25, Ed. Universidad del Norte (Chile), Depto. De Antropología, Sede Arica, Arica, 1989, pág. 21
Cita 2: Espátula: Cuchareta formada por un sector plano o pala y un mango. Por lo general es de hueso y se encuentra asociada con el conjunto de objetos para prácticas ceremoniales de consumo de alucinógenos o absorción de narcóticos.
Bibliografía 2: Lehuedé, L., Culturas de Chile: prehistoria, desde sus orígenes hasta los albores de la Conquista, vol. 2, Ed. Andrés Bello, Santiago, 1989,

pág. 160
Cita 3: Acompañaban otros objetos rituales para absorber alucinógenos (tableta decorada, espátula, recipiente).
Bibliografía 3: Rex González, Alberto, Las placas metálicas de los Andes del Sur: contribución al estudio de las religiones precolombinas, Ed. P. von Zabern, Maguncia, 1992, pág. 105
Nota de Aplicación: Se refiere a una cuchareta formada por un sector plano y un mango. Generalmente confeccionadas en hueso. Objeto asociado a conjuntos para para prácticas ceremoniales de consumo de alucionógenos o absorción de narcóticos en el mundo andino.

FICHA: 96
Término: Estilos prehispánicos andes centrales
Cita 1: Mayoritariamente está compuesta por aribaloides de estilo inka mixto y aríbalos y plato pato inka provincial que ... bajo la órbita del estado, son un reflejo de la diversidad que caracteriza el ambiente y las sociedades en los Andes
Bibliografía 1: Browman, David; Prehispanic Aymara expansion, the Southern Altiplano and San Pedro de Atacama, Estudios Atacameños N° 7, pp. 179-190, 1984, pág. 187
Cita 2: Sus resultados muestran la evolución creativa formal, reflejando las capacidades para armonizar las relaciones ecosistémicas y las tramas de relaciones sociales generando un estilo de diseño.
Bibliografía 2: Tarragó, M; La historia de los pueblos circumpuneños en relación con el Altiplano y los Andes Meridionales, Estudios Atacameños, 1984, pág. 102
Cita 3: El subtítulo Cambio, continuidad y resistencia en los Andes, de manera bastante precisa, alude a las cuatro partes que integrarán este libro: 1. Tiempo, estilo y proceso cultural...
Bibliografía 3: Martínez, Agustín; Los antiguos habitantes del Salar de Atacama: prehistoria atacameña, Pehuén Editores Limitada, 2004, pág. 161
Nota de Aplicación: Refiérase a una cosmovisión e ideología en los andes prehispánicos, que se muestran en diversos estilos autónomos.

FICHA: 97
Término: Estuquiña
Cita 1: Las tradiciones arquitectónicas y funerarias así como el estilo de alfarería relativamente tosco sugieren que la cultura Estuquiña proviene por lo menos en parte del Altiplano.
Bibliografía 1: VV.AA., Contisuyo: memoria de las culturas del sur, Ed. Asociación Contisuyo, Lima, Moquegua, 1997, p. 53
Cita 2: Arriba del punto de encuentro de los tres ríos, los antiguos cursos de éstos forman una gran meseta triangular guijarrosa aluvionada, cuya base está en Huaracani, Estuquiña, Samegua y el vértice en el Trapiche.
Bibliografía 2: VV.AA., Boletín del Ministerio de Fomento, vol. 6, Nº 6-12, Ed. Ministerio de Fomento, Lima, 1904, p. 7
Cita 3: Para Estuquiña, sitio de fines del Intermedio Tardío del valle de Moquegua, sur del Perú, Clark (1990) define túnicas masculinas y femeninas, con ciertas diferencias de forma, pero básicamente el mismo tipo de textil para ambos sexos.
Bibliografía 3: VV.AA., Revista Chungará, vol. 29-30, Ed. Universidad del Norte, sede Arica, Depto. De Antropología, Arica, 1999, p. 107
Nota de Aplicación: Úsese para denominar la presencia de una cultura del periodo Intermedio Tardío y dentro aquellos prehispánicos de Los Andes centrales, que contó con una tradición arquitectónica, alfarera y funeraria, en el valle de Moquegua al sur del Perú.

FICHA: 98
Término: Faja
Cita 1: Banda de cualquier material con que se rodea una cosa ciñéndola.
Bibliografía 1: Moliner, María; Diccionario de uso del español, Vol. I y II, Gredos, 2004, pág. 1271 (I)
Cita 2: Lista mucho más ancha que larga. Tira de tela o tejido que se pone alrededor de la cintura. Sinónimo: ceñidor – tira.
Bibliografía 2: Oroz, Rodolfo; Diccionario de la lengua castellana, Santiago: Editorial Universitaria, 2004, pág. 317
Cita 3: (del arag. Art. faxas y este de lat. fascia) f. Tira de tela o de tejido de punto de algodón, lana o seda con que se rodea el cuerpo por la cintura, dándole varias vueltas.
Bibliografía: VV.AA. Diccionario de la Lengua Española, Madrid: RAE, 1992, tomo I, pág. 945
Cita 4: (del lat. fascia) f. pieza de tela de lana o seda, larga y estrecha, con

que se rodea el cuerpo por la cintura, dándole varias vueltas. Cualquier lista mucho más larga que ancha.
Bibliografía: Alemay y Bolufer, José. Diccionario de la Lengua Española, Barcelona: Editorial Ramón Sopena, s/a, pág. 753
Nota de Aplicación: Una banda más larga que ancha confeccionada con distintos materiales y que se ocupa para ceñir y rodear el cuerpo por la cintura, con varias vueltas.

FICHA: 99
Término: Fase Janabarriu
Cita 1: Durante la fase Urabarriu la forma más común de la vasija alfarera remite a las ollas sin cuello, mayormente engobadas en rojo y manchas de cocción. El tratamiento del borde muestra una triple forma, sea con el borde redondeado. El motivo de círculos estampados incisos o círculos con punto central, no se encuentra en la fase Urabarriu, constituyendo el motivo dominante de Janabarriu.
Bibliografía 1: Watanabe, Luis, Culturas preincas del Perú, Ed. COFIDE, Lima, 1995, pág. 175-176
Cita 2: En el periodo inicial de Chavín, llamado fase Urabarriu, cuya duración estimada llega hasta 500 a.C. aproximadamente, se construyó el templo antiguo de Chavín. La finalización del templo nuevo (llamado El Castillo) corresponde a la fase final, llamada Janabarriu, la cual concluyó alrededor de 200 a.C. Por esta época la población Chavín había aumentado mucho y su cerámica era objeto de comercio a larga distancia.
Bibliografía 2: Chocano, Magdalena. Los antiguos reinos del Perú. Barcelona: Ed. Crítica, 1998, pág. 17
Cita 3: ESTILO CHAVIN Burger ha definido una fase Janabarriu como la última de los ceramios del estilo Chavín, superpuesta sólo en algunos lugares por cerámica Huaraz (Blanco sobre Rojo) o estilos más tardíos.
Bibliografía 3: del Busto Duthurburu, José Antonio, Historia general del Perú, Ed. Brasa, Lima, 1994, pág. 270
Nota de Aplicación: Úsese para una fase del periodo prehispánico de los Andes Centrales, dentro de Chavín tardío, que presenta un templo concluido aproximadamente en el 200 a.C., en una época de aumento de población.

FICHA: 100
Término: Fase Urabarriu
Cita 1: En el periodo inicial de Chavín, llamado fase Urabarriu, cuya duración

estimada llega hasta 500 a.C. aproximadamente, se construyó el templo antiguo de Chavín.
Bibliografía 1: Chocano, Magdalena. Los antiguos reinos del Perú. Barcelona: Ed. Crítica, 1998, pág. 17
Cita 2: Durante la fase Urabarriu la forma más común de la vasija alfarera remite a las ollas sin cuello, mayormente engobadas en rojo y manchas de cocción. El tratamiento del borde muestra una triple forma, sea con el borde redondeado. El motivo de círculos estampados incisos o círculos con punto central, no se encuentra en la fase Urabarriu, constituyendo el motivo dominante de Janabarriu.
Bibliografía 2: Watanabe, Luis, Culturas preincas del Perú, Ed. COFIDE, Lima, 1995, pág. 175-176
Cita 3: En el período Formativo Medio el estilo Chavín predomina en todas las representaciones de la cultura material. La distribución de los sitios con la representación del estilo Chavín es muy amplia. La cerámica tiene las características comunes y abundan las construcciones de carácter ceremonial. La diferencia entre Formativo Temprano y Medio es sumamente grande, y es imposible encontrar la continuidad entre el estilo Chavín y las representaciones del período precedente. Hay un fenómeno interesante en el final de la fase Kotosh Kotosh en la cuenca de Huánuco. Es el surgimiento de algunos nuevos elementos; por ejemplo, el pulimento fuerte de la superficie de taza carinada, taza con base aplanada, botella con cuello largo y delgado con base aplanada, y la botella de asa estribo. Estos son las características que se encuentran en la fase Urabarriu de Chavín de Huántar y de Toril de Callejón de Huaylas (BURGER 1979); (Amat comunicación personal). Es preciso notar que la fase Urabarriu y el siguiente desarrollo de Chavín de Huántar se encuentran en el fondo del valle de Mosna, pero alrededor de 3,000 mts. s.n.m., es decir, en la zona de quechua.
Bibliografía 3: Onuki, Yoshio, Una Perspectiva Prehistórica de la Utilización Ambiental en la Sierra Nor-Central de los Andes Centrales, Ed. SENRI Ethnological studies, Osaka, 1982, pág. 217-218
Nota de Aplicación: Úsese para una fase del periodo prehispánico de los Andes Centrales, presente hasta aproximadamente el 500 a.C., ubicado geográficamente en el valle de Mosna. La cerámica se presenta fundamentalmente en ollas sin cuello, engobadas en rojo y con manchas de cocción.

FICHA:
Término: Figura antropomorfa
Cita 1: Es la que tiene forma humana.
Bibliografía 1: Cyphers Ann, Escultura olmeca de San Lorenzo Tenochtitlán, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 2004, pág. 28

Cita 2: Las figuras antropomorfas son indistintamente parciales o totales, o sea, formadas por caras solas, (que a veces llevan brazos y piernas), o por cuerpos completos
Bibliografía 2: de Boyre Moya, Emile; Monumentos megalíticos y petroglifos de Chacuey, Monumento megalítico y petroglifos de Chacuey, Vol 97, Publicaciones de la Universidad de Santo Domingo, 1955, pág. 86
Cita 3: Son una combinación de representaciones de serpientes y figuras antropomorfas. Esta forma también fue una de las elegidas para representar al “ser fabuloso”.
Bibliografía 3: Rodríguez, Carlos; Alto y Medio Cauca prehispánico Vol. 1, E.d Syllaba Press, 2007, pág. 60
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a figuras que tienen forma humana. Pueden ser caras o cuerpos completos.

FICHA: 102
Término: Figuras simbólicas
Cita 1: Las figuras simbólicas no son creaciones arbitrarias del «alma» humana, sino los puntos de referencia necesarios, los valores que dan sentido y significado a las acciones sociales (...)
Bibliografía 1: Mélich, Joan; Antropología simbólica ya acción educativa, Ed. Paidós, Barcelona, 1998, pág. 12
Cita 2: Las figuras simbólicas, son los símbolos o jeroglíficos, de ciertas cosas, como el Caduceo de Mercurio, los Cuernos de la Abundancia, etc..
Bibliografía 2: Azanza López, José Javier; Emblemata Aurea, Ed. Akal, Madrid, 2000, pág. 192
Cita 3: Las figuras simbólicas de los Evangelistas fueron también simples atributos de la personalidad, cuando esta ha sido representada por el arte.
Bibliografía 3: de Manjarrés, José; Nociones de arqueología cristiana para uso de los seminarios conciliares, Barcelona, 1867, pág. 304
Nota de Aplicación: Refiérase a las figuras simbólicas que representan valores que dan sentido a una comunidad determinada.

FICHA: 103
Término: Figuras zoomorfas
Cita 1: ... como son la crestería y las gárgolas zoomorfas de la azotea, las

almenas, florones y pináculos que rematan los torreones y los animales....
Bibliografía 1: Cirlot, Eduardo; Diccionario de Símbolos, Ed Siruela, España, 2006, pág. 350
Cita 2: El estilo Diquís, que hemos definido en este trabajo, se caracteriza por la representación estilizada de serpiente, de saurio y volutas en espiral presentes en figuras zoomorfas y antropozoomorfas
Bibliografía 2: Perea, Alicia; Tecnología del oro antiguo: Europa y América, CSIC, España, 2004, pág. 56
Cita 3: En estos tejidos los motivos geométricos son utilizados muy secundariamente en la decoración, ya que se prefieren las figuras antropomorfas y las zoomorfas.
Bibliografía 3: Ramos, Luis; Los tejidos prehispánicos del área central andina en el Museo de América, Ministerio de Cultura, Dirección General del Patrimonio Artístico, Archivos y Museos, Patronato Nacional de Museos, 1980, s/p
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una imagen zoomorfa, esta contiene características de formas animales.

FICHA: 104
Término: Flauta de pan
Cita 1: Flauta de pan. La formada por varios tubos de diferentes longitudes.
Bibliografía 1: Moliner, M. Diccionario de uso del español, Vol. I y II, Madrid: Ed. Gredos, 2004, pág. 1314
Cita 2: Flauta de pan. Siringa (it). Syringa. CALAMUS, FISTULA (lat.) El POLICALAMO de los griegos. Reunión de 6, 7, 9 12, 16 o más tubos de caña de distintos tamaños abiertos por un extremo y cerrados por el otro, dispuestos en orden más o menos empírico y atados entre sí por medio de hilos de diferentes materias que sujetan los tubos, o dos barras transversales también de caña.
Bibliografía 2: Pedrell, Felipe. Diccionario Técnico de la Música. Valladolid: Editorial MAXTOR, 2009, pág. 183
Cita 3: La flauta de pan o siringa está formada por juegos de tubos hechos de caña y ordenados por tamaños con distintas afinaciones. El flautista sostiene el instrumento pegado a los labios y lo desplaza lateralmente para tocar la nota deseada.
Bibliografía 3: Rodríguez, Alicia. Música I. Madrid: Editx, 2011, pág. 85
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un instrumento compuesto de varios tubos de diferentes longitudes que forman con distintas afinaciones, sujetos unos al lado de otros.

FICHA: 105
Término: Fogón
Cita 1: Estos sectores de fogón, con disposición de piedras, desechos de combustión, fragmentos grandes de ceramios tanto utilitarios como de factura fina, huesos partidos y quemados correspondientes a la fauna consumida, especímenes enteros de moluscos y bivalvos de tamaño seleccionado, e instrumentos líticos y de huesos.
Bibliografía 1: Hidalgo J., F. Schiappacasse; H. Niemeyer, Aldunate C.; Solimano I.; Prehistoria. Desde sus orígenes hasta los albores de la conquista, Editorial Andrés Bello, Chile, 1989, pág. 314
Cita 2: A este respecto, cabe recordar que las excavaciones de Tamtok, en un emplazamiento posclásico de la civilización huasteca, dejó al descubierto revestimientos de pisos en estuco, donde la ubicación del fogón estaba señalada por una especie de depresión llena de cenizas. En la lengua huasteca, la palabra correspondiente a “fogón” significa “en hoyo de la leña”.
Bibliografía 2: Stresser-Péan, Guy; San Antonio Nogalar: la Sierra de Tamaulipas y la frontera noreste de Mesoamérica, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, 2000, pág. 91
Cita 3: El fogón es tal vez el símbolo más claro de esta relación, tan fuerte que hasta el día de hoy perdura ampliamente en los sectores rurales. El fogón abierto no es sólo la expresión de la utilización práctica de la leña, hasta el siglo XIX y aún hasta las primeras décadas del siglo XX, representaba la unidad de los grupos familiares que convivían al interior de las rucas.
Bibliografía 3: Burschel, Heinrich; Hernández, Angélica; Lobos, Mauricio; Leña: una fuente energética renovable para Chile, Editorial Universitaria, Chile, 2003, pág. 31
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a los residuos que quedan luego de efectuar un fuego doméstico o combustión abierta, representados por cuerpos de cenizas, restos de carbón y leña.

FICHA: 106
Término: Frutilla
Cita 1: La frutilla ó fresa de Chile llamada quellghen por los Araucanos crece espontáneamente en Chile sobretodo en el Sur cuyos campos la ofrecen en gran abundancia. Se cultiva igualmente en los jardines y en las huertas y su grosor es superior con frecuencia al tamaño de una nuez.
Bibliografía 1: Gay, Claudio; Historia física y política de Chile, Tomo II, Museo de Historia Natural de Santiago, Chile, 1855, pág. 113

Cita 2: Dentro de los productos frutícolas denominados berries se analiza separadamente el caso de la frutilla, dado que se trata en su mayoría de una especie cultivada, a diferencia de los otros berries en donde predominan de manera importante los lotes silvestres.
Bibliografía 2: Estudio de competitividad agropecuaria y agroindustrial: Productos no tradicionales, IICA, Argentina, 1993, pág. 49
Cita 3: Frutillas: Especie de fresa originaria de Chile.
Bibliografía 3: Orrego Luco, Luís; Casa Grande: Escenas de la Vida en Chile, Biblioteca Ayacucho, Chile, 2005, pág. 304
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una baya comestible, de tipo berrie rojo, común en Chile, desde la Región del Bío Bío al sur, la que era consumida en su estado natural por los pueblos originarios para ser luego cultivada y mejorada. Fue llevada a Europa por Frezier en 1715 para luego propagarse por todo el mundo.

FICHA: 107
Término: Gallinazo
Cita 1: En este periodo (200 a.C. – 600 d.C.), sobre la costa norte se desarrollan diversas culturas con características locales, aunque todas tuvieron el mismo nivel de desarrollo con muchos elementos comunes. La cerámica es la que ha marcado la diferencias, distinguiéndose así diferentes “horizontes” o estilos: Horizonte negativo: es particular de la zona de Gallinazo o Virú. Estas comunidades estaban bien organizadas, construyeron grandes pirámides de adobe, probablemente de carácter religioso.
Bibliografía 1: Frank, Susana. Pueblos originarios de América: introducción. Senderos de los pueblos originarios de América. Buenos Aires: Ediciones Del Sol, 2008, pág. 40
Cita 2: La Cultura Gallinazo. Esta cultura se desarrolló entre 200 a.C. y 200 d.C. entre los valles de La Leche y Santa. Esta época se caracterizó por un significativo aumento de la población, la expansión de los sistemas de irrigación y el incremento de la centralización del poder político.
Bibliografía 2: VV.AA. Cupisnique y Salinar. Las primeras civilizaciones. Perú: Fondo Contravalor, s/f, s/p
Cita 3: La cultura Gallinazo o Virú, en realidad, es una fase cultural posterior a las culturas Cupisnique y Salinar que podría ser contemporánea del comienzo de la cultura Mochica en Guañape, Huaca del Gallinazo y valles de Chicama, Santa y Virú, donde se hallan algunos de los sitios mas significativos. De la arquitectura sólo conocemos algunos modelos cerámicos y restos de viviendas de planta rectangular. En cuanto a la cerámica se destaca como uno de sus caracteres más llamativos el uso de la pintura negativa que sin duda proviene de la cultura Correra, del Ecuador.

Bibliografía 3: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 357
Cita 4: En el siglo 1 a.C., Gallinazo, otra cultura premochica, continuó a Salinar, yuxtaponiéndose en realidad a Moche I. Los arquitectos de Gallinazo emprendieron ya impresionantes proyectos, incluidas plataformas escalonadas de bastante altura. El asentamiento principal de Gallinazo está situado al oeste de Cerro Blanco, donde posteriormente se construyeron las grandes pirámides de Moche. La irrigación, que pudo haber aparecido ya antes, existía definitivamente en la época de Gallinazo, cuando se construyeron grandes canales. Gallinazo produjo impresionantes “huacos-retrato” de un estilo que se convertiría en típico de Moche, a la vez que sus concepciones arquitectónicas fueron efectivamente precursoras de las de Moche.
Bibliografía 4: Davies, Nigel; Chocano, Magdalena. Los antiguos reinos del Perú. Barcelona: Ed. Crítica, 1998, pág. 24
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la cultura que se desarrolló en el norte del Perú, entre 200 a.C. y 200 d.C., siendo su asentamiento principal ubicado al oeste de Cerro Banco. Su desarrollo comprendió la construcción arquitectónica de plataformas escalonadas y sistemas de irrigación para la agricultura. En cerámica destaca el uso de la pintura negativa en la producción de huacos-retrato, que posteriormente se realizarían por la cultura Moche.

FICHA: 108
Término: Gentilar
Cita 1: La designación “Gentilar” reemplaza a la de “Chincha-atacameña” de Uhle y la de “Arica II” de Bird. Entre San Miguel y Gentilar hubo una corta fase de transición llamada “Pocoma”. En Taltal, las capas agroalfareras están ausentes en los conchales; en cambio existen abundantes cementerios, en los cuales se encuentran representadas las fases de San Miguel y Gentilar y la incaica, faltando otra vez la de Tiahuanaco.
Bibliografía 1: Mostny, Grete, Prehistoria de Chile, Ed. U. de Chile, Santiago, 1992, pág. 93 y 96
Cita 2: Fase Gentilar. Se define como segunda fase del Desarrollo Regional, entre 750 a 650 años A.P. (1.200-.300 D.C.), diferenciado especialmente, por la policromía y compleja decoración de la cerámica. Las demás expresiones culturales o variaron mayormente.
Bibliografía 2: Santoro, Calogero; Ulloa, Liliana, Culturas de Arica, Santiago: Depto. De Extensión Cultural del Ministerio de Educación, 1985, pág. 60
Cita 3: La población de Azapa reforzó los patrones culturales que venía gestando como propios y excluyó aquellos representativos y alienantes de la entidad altiplánica que había dominado hasta ese momento. Esto, ya se venía delineando desde la fase Maytas-Chiribaya, se define abiertamente a partir del

1000 n.e. en una nueva fase de marcada impronta regional –fase San Miguel–acentuándose hacia el 1300 n.e. con la fase Gentilar.
Bibliografía 3: Rojas, Teresa; Murra, John; Carrera, Germán, Historia general de América Latina: Las sociedades originarias, UNESCO, 1999, pág. 459
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la segunda fase de desarrollo regional en la población de Azapa, que abarca los años 1.200 – 300 d.C., caracterizada por una compleja policromía y decoración en la cerámica. Finalmente, La designación “Gentilar” reemplaza a la de “Chincha-atacameña.

FICHA: 109
Término: Gorro
Cita 1: Cualquier prenda usada para cubrirse la cabeza, sin ala ni visera.
Bibliografía 1: Moliner, María; Diccionario de uso del español, Vol. I y II, Gredos, 2004, pág. 1407 (I)
Cita 2: Prenda redonda de punta, de tela, etc., para cubrir la cabeza.
Bibliografía: Oroz, Rodolfo; Diccionario de la lengua castellana, Santiago: Editorial Universitaria, 2004, pág. 355
Cita 3: (de gorra) m. Pieza redonda, de tela o de punto para cubrir y abrigar la cabeza.
Bibliografía: VV.AA. Diccionario de la Lengua Española, Madrid: RAE, 1992, tomo I, pág. 1048
Cita 4: (de gorra) m. Pieza redonda de tela o de punto para cubrir y abrigar la cabeza.
Bibliografía: Alemany y Bolufer, José. Diccionario de la Lengua Española, Barcelona: Editorial Ramón Sopena, s/a, pág. 843
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un accesorio usado para abrigar la cabeza que consta de una pieza redonda sin alas ni visera, confeccionada en tela o de punto.

FICHA: 110
Término: Guada
Cita 1: Un viajero (Wafer) que visitó el istmo a fines del siglo XVII, cuando aún estaba vivo el idioma indígena, lo confirma, advirtiéndole que es abreviación de “chichah co-pah”, donde “chichah” significa maíz, y “co-pah” bebida. Actualmente se considera palabra panamericana, aunque localmente se han empleado otros vocablos

Bibliografía 1: Pardo, O. Las chichas en el Chile precolombino. (Basado en una trabajo presentado en el XII Congreso Ítalo-Latinoamericano de Etnomedicina "Nuno Álvares Pereira" (Río de Janeiro, Brasil, 8-12 de Septiembre 2003). Chloris Chilensis Año 7 N° 2 .2004
Cita 2: Los chilenos llamaban propiamente al niar labpuen, i de aquí la denominación de Guada-labqzien del río de Valdivia, i el nombre de Efuate-labpuen (encima del mar: de fuente, (encima) de una estancia situada algunas leguas mas al norte de Cochoa, (sobre el mar) (Guentelauque, en Choapa)
Bibliografía 2: Plath, Oreste; "Folclore médico Chileno" Editorial Nascimento, 1981, s/p
Cita 3: Su nombre viene de Guada- ahuen, guada, calabaza
Bibliografía 3: Plath, Oreste; "Folclore médico Chileno" Editorial Nascimento, 1981, pág. 15
Nota de Aplicación: Úsese como recipiente y/o para fermentar la chicha, este era obtenida de una especie de calabaza, llamada guada.

FICHA: 111
Término: Guanábana
Cita 1: Este frutal, posiblemente originario de Sur América, tuvo una expansión muy amplia en tiempos prehispánicos; no se conoce en estado silvestre.
Bibliografía 1: León, Jorge; Fundamentos botánicos de Los cultivos tropicales, IICA Biblioteca Venezuela, Venezuela, 1968, pág. 471
Cita 2: Con la- guanábana bien madura, tambien se hace una crema exquisita; mas para esta es preciso pasarla por un jibe fino, á fin de separar' los filamentos y la semilla; se le agrega al jugo que se extrae, un poco de agua.
Bibliografía 2: El Cocinero Puerto-riqueño, Imprenta de Acosta, Puerto Rico, 1859, pág. 224
Cita 3: El cultivo guanábana es un fruto nativo de las zonas tropicales de América central y del Norte de América del Sur. Su fruto es comercializado en la industria local para jugos, refrescos, dulces y helados.
Bibliografía 3: Rogg, Helmuth W.; Manual: Manejo integrado de plagas en cultivos de la Amazonía Ecuatoriana, IICA Biblioteca Venezuela, Venezuela, 2001, pág. 167
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un fruta de la familia de las anonáceas, al igual que la chirimoya. Es un árbol de hasta 10 m de alto, con hojas simples y flores bisexuales dispuestas en tallos cortos que brotan de las ramas viejas. Su fruto es grande, recubierto con espinas suaves y carnosas, de cáscara delgada y pulpa blanca, cremosa, jugosa y un tanto ácida, con numerosas semillas de color negro o castaño. Es propia de zonas tropicales y

ha sido introducida a varios países. Este árbol ha sido domesticado en la Amazonía y en América Central. En la costa de nuestro país se le cultivó desde el año 1,200 a.C.

FICHA: 112

Término: Guanaco

Cita 1: desde siempre el guanaco estuvo asociado a la evolución del poblador de las tierras australes proporcionándole alimento, vestimenta, parte de las viviendas y otros. La llegada del hombre blanco fue cambiando esta interrelación al sustituirlo por especies domésticas traídas del viejo mundo. Trabajos realizados por Cunazza (1992) y Soto (1992) indican que el rendimiento promedio del guanaco a la canal bordea el 57%. El peso adulto es de aproximadamente 116 kg y no hay diferencias significativas entre hembras y machos.

Bibliografía 1: Centro Internacional de la Papa (CIP); Alimentos del mundo andino: Ciclo de conferencias sobre alimentos andinos, Editor International Potato Center, Bolivia, 1996, pág. 88

Cita 2: A lo largo de estos 13 milenios los hombres y mujeres de la Patagonia vivieron fundamentalmente de la caza de estos animales y, sin lugar a dudas, el guanaco fue su recurso principal. En la gran mayoría de las excavaciones arqueológicas se han encontrado restos de este animal. Además de la carne y la grasa, aprovecharon el cuero, los huesos y tendones. La fijación del guanaco a un determinado territorio, a pesar de sus desplazamientos estacionales, permitía a los cazadores disponer de un recurso permanente implementando una lógica programada y consensuada.

Bibliografía 2: Podestá, María Mercedes; Raffino, Rodolfo; Paunero, Sebastián; El arte rupestre de Argentina indígena: Patagonia, Editor Grupo Abierto Comunicaciones, Argentina, 2005, pág. 11

Cita 3: El guanaco se domesticó en los valles de las tierras altas del sur de Perú, quizá Ayacucho y la Puna de Lauricocha (Kent 1988, Miller y Gill 1990) o en el norte de Chile en el desierto de Atacama (Drasant 1991), hace unos 5.000 años. La principal prueba de esto se basa en la proporción de restos de venados y guanacos en excavaciones arqueológicas. En las fases más antiguas, la cantidad de restos de ambas especies es semejante, pero al llegar a la fecha mencionada los huesos del camélido se vuelven mucho más abundantes en comparación con los de venado, lo cual indica que ya era una especie mucho más explotada, más al alcance de la gente, o sea, muy probablemente doméstica.

Bibliografía 3: Valadez Azúa, Raúl; La domesticación animal, Editor Plaza y Valdes, México, 1996, pág. 82

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una especie de la familia de los camélidos propia de América del Sur. Es el camélido silvestre, más difundido en términos geográficos en el área andina. Se le encontraba desde los ámbitos sudecuatoriales hasta la Tierra del Fuego (Extremo sur de América).

De acuerdo al cronista Cieza de León, se cazaban para hacer charqui que era almacenado en los depósitos para alimentar al ejército. Eran cazados por su carne, al ser ésta muy apreciada

FICHA: 113

Término: **Guayaba**

Cita 1: La guayaba fue domesticada hace 2000 años por los indígenas. Hoy en día su cultivo se ha extendido a diferentes países del mundo por su gran aceptación. En El Salvador tradicionalmente se consideró como una especie silvestre.

Bibliografía 1: Fruticultura: oportunidades de inversión en El Salvador, PROESA, El Salvador, pág. 22

Cita 2: Todas las variedades de guayaba tienen en algún grado un aroma y sabor distintos. Las variedades que tienen pulpa más gruesa se describen usualmente como tipo para postre y las que tienen grandes cavidades con jugo para las semillas, se denominan como tipo para jugo.

Bibliografía 2: Posse, J.; Estudio de competitividad agropecuaria y agroindustrial: Productos agropecuarios no tradicionales, CAA, Argentina, 1993, pág. 91

Cita 3: El árbol de guayaba es originario de las zonas tropicales de América y cultivado en pequeños huertos para satisfacer el mercado local.

Bibliografía 3: Rogg, Helmuth W.; Manual: Manejo integrado de plagas en cultivos de la Amazonía Ecuatoriana, IICA Biblioteca Venezuela, Venezuela, 2001, pág. 112

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un fruto abundante en algunas regiones del Perú, como el valle de Huanuco, donde sus habitantes son llamados guayaberos. Es un fruto con variaciones significativas de color que han dado origen a diferentes denominaciones (guayaba verde, encarnada, amarilla y blanca). Son frutos muy apetecibles con los que además de consumirse frescos hacen preparaciones de confituras y dulces.

FICHA: 114

Término: **Guijarro**

Cita 1: En todas ellas se preguntó por las cuestiones “guijarro” y “canto rodado”, entendiendo por guijarro “la piedra suelta, dura, más o menos del tamaño de un puño, que puede ser arrojada lejos”, y por canto rodado “la piedra dura, de forma redondeada u ovoidal, que se encuentra preferentemente en el lecho, o en las orillas, de las corrientes de agua”.

Bibliografía 1: Almeida, Manuel; Dorta, Josefa; Contribuciones al estudio de la lingüística hispánica, tomo II, Edición propiedad de Literatura y Ciencia,

España, 1997, pág. 175
Cita 2: Piedra lisa y redonda.
Bibliografía 2: Méndez Lloret, Manuel; Diccionario básico de la construcción, Ediciones CEAC, España, 2004, pág. 116
Cita 3: Piedra lisa no muy grande.
Bibliografía 3: Real Academia Española; Nuevo diccionario de la lengua castellana, Librería Rosa y Bouret Francia, 1859, pág. 530
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una roca generalmente alisada o redondeada, y que puede encontrarse principalmente en cauces fósiles o secos de ríos y arroyos. También evoca a cualquier pedazo suelto de roca de tamaño manuable, aproximadamente la dimensión de un puño, cubierto parcial o totalmente por córtex.

FICHA: 115
Término: Gusanos
Cita 1: El término gusano se aplica tanto a larvas de insectos (gusanos de seda y gusanos blancos) como a animales que conservan durante toda su vida una morfología idéntica.
Bibliografía 1: Burrell i Florián, Guillermo, Gran Larousse Universal, E.d Plaza a Lases, Vol 17, s/a, pág. 5994
Cita 2: es un animal que muchas veces nace de la carne, o de la madera, o de cualquier otra cosa terrena
Bibliografía 2: VV.AA; San Isidoro de Sevilla, Etimologías, E.d Católica, pág. 301
Cita 3: El gusano no rept, como la serpiente o la culebra, a impulsos de sus escamas o andando a pasos, porque no posee rigidez.
Bibliografía 3: Aegidius, Joaunus(Zamorensis); Historia naturalis, Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo, Vol 3, 1994, pág. 1515
Nota de Aplicación: Defínase a un tipo de animal que no posee rigidez. Se encuentra especialmente en productos de origen orgánico.

FICHA: 116
Término: Hami
Cita 1: El hami: La prenda de vestir más elemental era el taparrabo, hami, del que dice el Hno. Eugenio: “Una banda de tela de papiro u otra planta, que sujetan con un cordón de cabellos, y con la que se ciñen las caderas, hace sus principales usos.”

Este papiro es la fibra del árbol de mahute. El cordón de cabellos femeninos que servía para amarrar el hami, se llamaba kotaki y era trenzado, en forma de cinta. Las mujeres parecen haber llevado unos hami más largos; pues Roggeween habla de ancianas que llevaban un vestido que llegaba de la cintura hasta más debajo de las rodillas. El hami de los hombres cubría solamente las partes pudendas.
Bibliografía 1: Englert, S. La Tierra de Hotu Matu'a Historia y Etnología de la Isla de Pascua. Santiago: Editorial Universitaria, 2004, pág. 180
Cita 2: El tatuaje consistía en realidad un vestuario. El clima cálido predominante no exigía el uso de ropas pesadas. La mayoría de los aborígenes, hasta la llegada de los misioneros, andaba desnuda. Algunos usaban taparrabos llamados hami, hechos de tela o tapa de mahute, sujetos a la cintura con cordones de fibras de hau hau o con cuerdas de cabellos humanos trenzado.
Bibliografía 2: Campbell, Ramón. Mito y realidad de Rapanui: la cultura de la Isla de Pascua. Santiago: Ed. Andrés Bello, 1999, pág. 74
Cita 3: Hami: taparrabos.
Bibliografía 3: Hernández, Arturo (et al). Diccionario ilustrado. Santiago: Ed. Pehuén, 2006, pág. 128
Cita 4: Tela nativa: llamada Hami Nua. Hecho de la corteza interior del hibisco y de la morera papirifera.
Bibliografía: Cristino, Claudio. Estudios sobre la Isla de Pascua. Santiago: Ed. de la Universidad de Chile, 1980, pág. 134
Nota de Aplicación: Se refiere a un taparrabo sencillo usado en Isla de Pascua por hombres y mujeres, sujeto a las caderas por un cordón de fibras o cabello humano trenzado.

FICHA: 117
Término: Harina de yuca
Cita 1: La harina de yuca es especialmente útil en la elaboración de carnes procesadas, galletas, conos y especias, en pastelería (para empanadas), y en mezclas para panificación y frituras.
Bibliografía 1: VV.AA; Métodos para agregar valor a raíces y tubérculos alimenticios, CIAT, Colombia, 1997, pág. 143
Cita 2: PREPARACION DE LA HARINA DE YUCA La harina de yuca se hace con las lonchas secas de ésta, sea machacándolas en un mortero o raspándolas en una piedra lisa, después de lo cual se criba.
Bibliografía 2: VV.AA; Utilización de alimentos tropicales: Raíces y tubérculos, FAO, 1990, pág. 21
Cita 3: Por consiguiente, las zonas más promisorias para la producción de harina de yuca son la costa caribe, el sur del Valle (...) La harina de yuca

sustituye parcialmente al maíz y al sorgo porque su contenido proteínico es bajo
Bibliografía 3: Ospina, Bernardo; La Yuca en el Tercer Milenio: Sistemas Modernos de Producción, Procesamiento, CIAT, Colombia, 2002, pág. 369
Nota de Aplicación: Úsese para describir un producto natural, de origen vegetal, que un de sus derivados es esta harina. Ideal para elaboración de productos alimenticios, de alto contenido proteico.

FICHA: 118
Término: Herramientas
Cita 1: herramientas agrícolas desarrolladas por los andinos
Bibliografía 1: VV.AA; Boletín Revista Andina Vol. 40, Centro de Estudios Rurales Andinos "Bartolomé de Las Casas", 2005, s/p
Cita 2: A la vez, el manejo de cuencas en las sociedades andinas está basada en la cuatripartición espacial. ... (hace más de 10.000 años) se tenía ya tecnologías primitivas muy desarrolladas para fabricar armas y herramientas de trabajo.
Bibliografía 2: Tapia, Nelson; Agroecología y Agricultura Campesina sostenible en los Andes bolivianos, Grupo, 2006, pág. 98
Cita 3: Hacemos la salvedad que estamos manejando herramientas directamente heredadas de Occidente
Bibliografía 3: Alvizur, Luis; Andinia: La resurgencia de las naciones andinas, Lea, Perú, 2007, pág. 142
Nota de Aplicación: Úsese para los diferentes tipos de herramientas agrícolas desarrolladas por los pueblos andinos y americanos.

FICHA: 119
Término: Hierbas de uso ritual
Cita 1: Mercedes de la Garza nos habla de un aspecto muy importante en el ritual y en la cosmovisión mesoamericana: el "Uso ritual de las plantas psicoactivas entre los nahuas y los mayas".
Bibliografía 1: González Torres, Yólotl; Animales y Plantas en la Cosmovisión Mesoamericana, P y V Editores, 2001, pág. 13
Cita 2: Las Américas: coca y tabaco La coca y el tabaco son autóctonos del continente americano. El uso de estas plantas con fines rituales y medicinales

es ancestral y se remonta, por lo menos, a la época precolombina.
Bibliografía 2: VV.AA; Tratado Set de Trastornos Adictivos , Ed. Medica panamericana, Madrid, 2006, pág. 29
Cita 3: Comúnmente, la sal tenía un rol importante dentro de las costumbres rituales de los autóctonos americanos al incluir en éstas ... Dentro de la región de la selva virgen, en general, era destinada más al uso ritual que al consumo diario.
Bibliografía 3: VV.AA: Von Humboldt, Alexander; Alemanes En Las Regiones Equinocciales, Alfadil Editores, Venezuela, 1999, pág. 94
Nota de Aplicación: Úsese para denominar al uso de plantas como recurso terapéutico.

FICHA: 120
Término: Horador
Cita 1: Se dice de lo que sirve para furar y horadar. Punzón, utensilio acabado en punta que sirve para hacer agujeros u ojete. Cincel de hierro terminado en punta que sirve para agujerear las paredes y para otros usos de albañilería.
Bibliografía 1: Diccionario normativo galego-castelán, Editorial Galaxia, España, 2000, pág. 464
Cita 2: El que horada. Agujerear atravesando alguna cosa de parte a parte.
Bibliografía 2: Academia Española; Diccionario de la lengua castellana, Imprenta Nacional, España, 1822, pág. 443
Cita 3: El martillo horador de la prehistoria, capaz de penetrar el lenguaje mudo de las piedras y restos de utensilios que dejaron los aventajados celtas, una vez fusionados con los aborígenes, ha podido desentrañar la cultura de las citanias y castros, que empalmaron con la llegada de las legiones romanas.
Bibliografía 3: Galmés, Lorenzo; San Telmo, Editorial San Esteban, España, 1991, pág. 82
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un artefacto para horadar o agujerear. El agujereado se lleva a cabo con una presión recta de la herramienta, en este caso las huellas del desgaste correspondientes al movimiento, serán rectilíneas, paralelas al eje del punzón.

FICHA: 121
Término: Hormigas Culonas

Cita 1: Cuando el conquistador Martín Galeano hacia el año 1540, recorrió las tierras de Guanentá, encontró que los indígenas Guanes comían pequeños insectos que llamaban cóprico y que son las suculentas hormigas culonas, llamadas así porque tienen un abdomen muy abultado. Para los niños Tamacaras y Chanchones las hormigas culonas eran símbolo de la fertilidad, por ello, las obsequiaban a los novios.
Bibliografía 1: Ocampo López, Javier; Folclor, costumbres y tradiciones colombianas, Plaza & Janés Ediciones Colombia, Colombia, 2006, pág. 112
Cita 2: Así mismo en el valle del Magdalena, entre los panches, se encontró la práctica de criar hormigas para comer (...) Esta costumbre perdura en algunas regiones de Santander, de donde son famosas las hormigas culonas.
Bibliografía 2: Patiño, Víctor Manuel; La alimentación en Colombia y en los países vecinos, Universidad del Valle, Colombia, 2005, pág. 81
Cita 3: Ante la carencia de alimentos y el aumento de la población, una alternativa es recurrir a los insectos como fuente de proteínas. Hoy día se comen tamales con mosquitos, estofado de orugas, torta de huevos de hormiga, etc. En Colombia son famosas las hormigas culonas de Santander.
Bibliografía 3: Camargo Uribe, Leonor; Alfa 7 con estándares, Grupo Editorial Norma, Colombia, 1999, pág. 235
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de hormiga de abdomen ancho que sirve como alimento en las regiones de Santander, en Colombia. Así también, hay registros de indígenas Guanes que, además de constituir parte de su dieta alimenticia, las hormigas culonas eran un símbolo de fertilidad.

FICHA: 122
Término: Huamachuco
Cita 1: El horizonte medio en el norte. En contraste con los centros cercanos a Azángaro y Pikillacta, los asentamientos de la época huari de Huamachuco y Viracochapampa se sitúan muy al noreste de Huari. Los muros con hornacinas eran también comunes en el centro vecino de Marca Huamachuco, al parecer edificado en el periodo de 500 años, que abarca aproximadamente todo el Horizonte Medio. Marca Huamachuco es el asentamiento del periodo huari más grande conocido en el norte de Perú. A diferencia de casi todos los otros, tan estrictamente rectangulares, sus ruinas presentan galerías curvas.
Bibliografía 1: Davies, Nigel; Chocano, Magdalena. Los antiguos reinos del Perú. Barcelona: Ed. Crítica, 1998, pág. 70-71
Cita 2: La muralla de Santa. Los restos encontrados cerca de Santiago de Chuco, Pallasca, Corongo y Huamachuco pertenecen sin duda a una red mural desprendida del tronco principal del Santa.
Bibliografía 2: Tello, Julio. La Muralla de Santa en Revista Arqueología y Sociedad N° 15, Ed. Instituto Chincha, Perú, 2004, pág. 19

Cita 3: Sin embargo, parece evidente que Collor, Vaquería, así como otros sitios grandes del valle de Cajamarca, y el mismo Marca Huamachuco, fueron constituidos en un periodo anterior al Horizonte Medio. Huamachuco tuvo una población notable antes de la población inca; es mencionado por varios cronistas españoles como una ciudadela importante del periodo inca y a la vez como una ciudad independiente y límite del curacazgo de Caxamarca.
Bibliografía 3: VV.AA., Historia del Perú: Perú antiguo, vol. 2, Ed. J. Mejía Baca, Lima, 1980, pág. 144
Nota de Aplicación: Úsese para el periodo y estilo prehistórico de los Andes Centrales y Horizonte Medio u Horizonte Wari, siendo la marca más grande en el norte de Perú. Las ruinas se presentan como galerías curvas.

FICHA: 123
Término: Huarizo
Cita 1: Se estudiaron mediante la observación a 3047 especímenes de llamas, alpacas y el híbrido de su cruzamiento conocido como huarizo. La investigación permitió determinar la magnitud de la presencia de cuatro defectos anatómicos atribuibles a la herencia: agenesia del pabellón auricular (14.9 %), ojos zarcos (11.7%), prognatismo (5.6%) y polidactilia (3.5%). La presentación por especie y sexo indica que el híbrido huarizo presenta la mayor proporción de ejemplares con defectos (53.6%) seguido por la llama (37.4%) y la alpaca (31.2%)
Bibliografía 1: CIID. Servicio de información bibliográfica; Sistemas de producción animal, Editor Generación y transferencia de tecnología, 1993, pág. 16
Cita 2: huarizo: Dícese de la descendencia producto de la cruce de una llama macho y una alpaca hembra.
Bibliografía 2: Barioglio, Carlos Fernando; Diccionario de producción animal, Editorial Brujas, Argentina, 2001, pág. 167
Cita 3: El cruce de la llama con la alpaca produce un híbrido denominado huarizo o llapaca, que tiene la ventaja de producir fibras más finas que la llama y en mayor cantidad que la alpaca. Menos común es el cruce con la vicuña al cual se le conoce como llamovicuña.
Bibliografía 3: Rodríguez, Fabián; Cría rentable de camélidos sudamericanos, Editor Fabián Rodríguez, Argentina, 2004, pág. 17
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de híbrido de camélido andino, constituye el grupo más numeroso de mestizos dado que es el cruce natural más común entre la llama macho y la alpaca hembra. Su fibra se

caracteriza por ser muy fina.

FICHA: 124

Término: Huarpa

Cita 1: LA CULTURA HUARPA (200-600 DC) El término Huarpa proviene del nombre de la cuenca del río del mismo nombre y fue introducido a la literatura arqueológica por John Rowe, arqueólogo norteamericano. (...) Durante la época Huarpa se profundizó las relaciones culturales y de intercambio entre la sierra y la costa (Ayacucho e Ica), se formalizó el estado, surge un claro desarrollo urbano con centros poblados e ingeniosas obras de ingeniería hidráulica (canales, andenes, reservorios), como dominio del hombre sobre el medioambiente.

Bibliografía 1: Vásquez, José María, Huamanga: una historia para meditar (aproximación a la historia regional), Ed. Diseño Gráfico, Huancayo, 2000, pág. 33-34

Cita 2: Durante los primeros seiscientos años de nuestra era, se observa el desarrollo de una cultura conocida como Huarpa cuyo nombre se deriva de la cuenca del río del mismo nombre, tributario del Mantara.

Bibliografía 2: Ochatoma, José, Alfareros del imperio huari: vida cotidiana y áreas de actividad en Conchopata, Ed. Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, Facultad de Ciencias Sociales, Perú, 2007, pág. 75

Cita 3: La cerámica Huarpa representa una tradición en donde la decoración pintada en rojo y negro sobre una superficie engobada de blanco, mantiene un aspecto de uniformidad sorprendente. La decoración, en general, tiende a ser lineal.

Bibliografía 3: Lumbreras, Luis, Las fundaciones de Huamanga: hacia una prehistoria de Ayacucho, Ed. Nueva Educación, Lima, 1975, pág. 90

Nota de Aplicación: Úsese para un estilo de cerámica prehispánico peruano serrano, pintada en rojo y negro sobre superficie engobada blanca y decoración generalmente lineal.

FICHA: 125

Término: Inkuña

Cita 1: El estudio de los contextos de diferentes cementerios de la costa de Arica y del valle de Azapa, que cronológicamente pertenecen al período Intermedio Tardío, ha permitido la observación de diferentes textiles ofrendados en las tumbas¹. Destacan entre ellos las inkuñas o taris –palabras quechua y aymara-pacaje, respectivamente– y denominadas tradicionalmente “paños rituales” por los arqueólogos, que en la gran mayoría de los casos contienen hojas de coca, conformando pequeños bultos al amarrar las asas de

sus esquinas.
Bibliografía 1: Horta Tricallotis, Helena; “Estilo, iconografía y función de las inkuñas Prehispánicas del norte de Chile durante el periodo intermedio tardío, (1.000-1.470 d.c.)” Chungara, Revista de Antropología Chilena, Volumen 41, Nº 2, 2009, pág. 183
Cita 2: Uso ritual: Ilijilla, chuspas, inkuña, tikallijilla y guatacuna.
Bibliografía 2: VV.AA; “Catálogo Centros de Operaciones Artesanales”, Centro de Documentación de Bienes Patrimoniales, DIBAM, 2008, Santiago, pág. 8
Cita 3: Paño de ofrendas, de carácter ritual, característico de la textilería de los Andes Centro-sur que se encuentra en diferentes áreas y periodos. Su función fue la de contenedor de ofrendas en la mayoría de las ocasiones.
Bibliografía 3: Lafuente Isabel “Tesoro y Diccionario de objetos asociados a ritos, cultos y creencias”, Ministerio de Cultura, España, 2006, pág. 264
Nota de Aplicación: Manta pequeña ceremonial usada para cargar coca, papas, pan, y para llevar las cosas de la tierra. Las inkuñas se hacen en pares para el matrimonio, una la lleva el hombre, la otra la mujer.

FICHA: 126
Término: Insectos
Cita 1: Los insectos son las criaturas más logradas de todo el reino animal. Se adaptan a todo, de manera sorprendente, y viven en todas partes, tanto a ras de tierra como en el aire y en el agua.
Bibliografía 1: VV. AA; Enciclopedia Visual de los seres vivos, vol. 3, España, 1994, pág. 8
Cita 2: Los insectos tienen seis patas y dos antenas
Bibliografía 2: Schieber, Jennifer; Vamos a medir insectos, Benmarck Education Company, s/a, pág. 4
Cita 3: Los insectos pertenecen al grupo de los artrópodos
Bibliografía 3: VV.AA; Insectos tropicales, Instituto Nacional de Biodiversidad, 1973, pág. 10
Nota de Aplicación: Úsese para identificar a especies que pertenecen al grupo de los artrópodos. Tienen seis patas y dos antenas.

FICHA: 127
Término: Intersalar

Cita 1: Patrón de asentamiento, estilos cerámicos y grupos étnicos: el ejemplo de la región Intercalar de Bolivia.
Bibliografía 1: Silverman, Heleine; Handbook of South American Archaeology, Ed. Spriner, New York, 2008, pág. 999
Cita 2: El Altiplano y en particular la zona Intersalar es la capital de la quinua, uno de los únicos cultivos junto a la papa que se adaptan en gran escala a las difíciles condiciones (frio, sequia) climáticas variables.
Bibliografía 2: VV.AA; Emergencia de la quínoa en el comercio mundial, Institut des Régions Chaudes, Octubre 2007, Montpellier, pág. 3
Cita 3: La zona Intersalar está ubicada al Sur-Oeste del Altiplano boliviano, en la frontera con Chile. Es un territorio desolado entre la cordillera occidental y los desiertos de la sal (salar de Uyuni, salar de Coipasa).
Bibliografía 3: Chaxel, Sophie; Trayectorias de vida de las familias de la zona Intersalar (Bolivia) y cambios de prácticas agrícolas, Institut des Régions Chaudes, Octubre 2007, Montpellier, pág. 5
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a una zona geográfica y a los grupos que lo habitan.

FICHA: 128
Término: Instrumentos de cuerdas
Cita 1: Sólo se sabe que en el XVI esa clase de adornos ya se conocía y se usaba en los instrumentos de cuerda americanos
Bibliografía 1: Olguín, Enriqueta M.; Nácar en Manos Otomíes, UNAM, México, 2004, pág. 59
Cita 2: Habiendo descrito buen número de flautas, el Sr. Martí pasa a hablar del arco musical "el único instrumento de cuerda encontrado en las Américas"
Bibliografía 2: Herzog, Jesus; Cuadernos americanos, Volumen 15, s/e, s/p, 1956, s/p.
Cita 3: No parece reconocida la existencia de instrumentos de cuerda en la América precolombina, Un tiempo se sostuvo que los indo- americanos conocieron los cordófonos, aunque éstos eran muy raros entre ellos.
Bibliografía 3: Ortiz, Fernando; Los instrumentos de la música afrocubana, Volumen 5, Dirección de Cultura del Ministerio de Educación, México, 1956, pág. 10
Nota de Aplicación: Úsese para definir a un tipo de instrumentos usados para el mestizaje de la música americana, especialmente los de cuerda, en las

fiesta folclóricas.

FICHA: 129
Término: Instrumentos de percusión
Cita 1: Instrumento colombiano de percusión menor elaborado con el tallo de una planta llamada uvita de lata y que es de uso común en la música vallenata.
Bibliografía 1: Olguín, Enriqueta M.; Nácar en Manos Otomíes, UNAM, México, 2004, pág. 68
Cita 2: Otros instrumentos autófonos acostumbrados en el folclor musical colombiano son: Las cucharas, las castañuelas de influencia... Los instrumentos musicales membranófonos.
Bibliografía 2: Herzerog, Jesús; Cuadernos americanos, Volumen 15, s/e, s/p, 1956, s/p.
Cita 3: Nuestros indios, pues, no conocían sino instrumentos rudimentarios de viento o percusión.
Bibliografía 3: VV.AA; Museología de Colombia, Volumen 5, Dirección de Cultura del Ministerio de Educación, Colombia, 2001, pág. 102
Nota de Aplicación: Úsese para designar algunos instrumentos, como el tambor y otros de percusión, ya que son los que marcan los ritmos en América.

FICHA: 130
Término: Instrumentos de viento
Cita 1: De las flautas é instrumentos de viento agujereados lateralmente. i Hasta ahora solo hemos considerado tubos de diferentes longitudes, abiertos ó cerrados , pero cuyas paredes son continuas.
Bibliografía 1: Biot, J.B; Tratado de Física experimental, s/e, s/a, pág. 83
Cita 2: Los instrumentos de viento, dan mejor sonido a sus cajas resonadoras

Bibliografía 2: VV.AA; Instrumentos musicales: folklore colombiano, Banco Popular, Fondo de Promoción de la Cultura, 1991, pág. 7
Cita 3: Dentro de los aerófonos encontramos una serie de instrumentos activados por el aire o viento.
Bibliografía 3: Muñoz, Jesús; Instrumentos musicales autóctonos de Honduras, editorial Guaymas, 2007, pág. 3
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a la serie de instrumentos de viento o aerófonos son aquellos que están compuestos por una columna de aire que pasa por un sistema de tubo cerrado en primera instancia, obligando a salir por diferentes o únicos orificios, a veces regulados por quien dirige el flujo de aire.

FICHA: 131
Término: Instrumentos musicales
Cita 1: Hoy se considera instrumentos musicales todo aquello que es capaz de producir un sonido audible y se puede emplear para hacer música.
Bibliografía 1: Blasco Tercer, Francisco; San José Huguet, Vicente; Los Instrumentos Musicales, Universidad de Valencia, 1994, pág. 15
Cita 2: Existe la creencia popular de que los instrumentos musicales del país se reducen a unas pocas imitaciones de la organología foránea ya escasos ejemplares rústicos y rudimentarios de creación indígena. Nada más erróneo.
Bibliografía 2: VV.AA; Instrumentos musicales: folklore colombiano, Banco Popular, Fondo de Promoción de la Cultura, 1991, pág. 7
Cita 3: Al abordar las definiciones de la organología lean la ciencia del folklor cuestiona la tradicional clasificación de los instrumentos musicales: viento, cuerda y percusión.
Bibliografía 3: Muñoz, Jesús; Instrumentos musicales autóctonos de Honduras, editorial Guaymas, 2007, pág. 9
Nota de Aplicación: Úsese para definir a los objetos que dan sonido, mediante percusión, viento o cuerda usados para un propósito concreto por un individuo o comunidad de personas.

FICHA: 132
Término: Isla
Cita 1: Las poblaciones Isla, de patrón todavía no aglutinado, se circunscribieron según los indicadores arqueológicos conocidos a la referida quebrada y zonas aledañas de la Puna oriental y nororiental de Jujuy. No existen testimonios de ella ni en la quebrada del Toro ni en el alto valle

□ alchaquí. Esta ausencia es muy sintomática al igual que la falta de evidencias de Aguada en dichos territorios intermedios, con lo cual este sector del borde puneno se configuro como una real frontera histórica entre los siglos IX al XI
Bibliografía 1: Tarragó, M.; La historia de los pueblos circumpuneños en relación con el Altiplano y Los Andes meridionales, Ed. Estudios Atacameños No. 7, Arica, 1984, pág. 100
Cita 2: Sabemos, por asociaciones de tumba en San Pedro de Atacama, que Tiwanaku es contemporáneo con el estilo cerámico conocido como “La Isla” en la Quebrada de Huanahuaca
Bibliografía 2: Berberian, Eduardo; Historia Argentina Prehispánica, Editorial Brujas, 2001, pág. 379
Cita 3: En la Quebrada de Humahuaca, distrito donde se han dado procesos de desarrollo singular y todavía no bien esclarecidos, dicha época se manifestó en torno al fenómeno Isla
Bibliografía 3: VV.AA, Museo de Arqueología San Pedro de Atacama (Chile); Estudios atacameños nº 7, Universidad del Norte, 1984, pág. 125
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a cierto tipo de grupo cultural altiplánico y su alfarería local.

FICHA: 133
Término: Iscupurus
Cita 1: Presencia de iscupurus y del vástago que servían para llevar la cal hacia la boca
Bibliografía 1: VV.AA; Cultura: Revista del Banco Central del Ecuador, El Banco, 1981, s/p
Cita 2: Destacan entre otros componentes del alterado contexto de esta tumba: fragmentos de arco y astiles de flechas, un hacha, una cuchara de madera, cuentas de collar, adornos de cobre, tablillas con múltiples excavaciones, cajas de hueso y de madera, calabazas, capachos y cestería.
Bibliografía 2: Latcham, R. La agricultura precolombina en Chile y en los países vecinos. Santiago de Chile. Ediciones de la Universidad de Chile, Santiago de Chile, 1936, pág. 98
Cita 3: A su vez, las calabazas pirograbadas varían ligeramente y desaparece el complejo de consumo de psicoactivos.
Bibliografía 3: Carmona Sciaraffia, Gabriela; Caracterización de las prendas textiles incas presentes en sitios arqueológicos tardíos del extremo norte de Chile, Memoria para optar al título profesional de Arqueóloga, Cybertesis. U de Chile, 2006, pág. 31

Nota de Aplicación: Úsese para designar pequeñas calabazas, usadas como recipiente para acarrear cal viva o como elementos alcalinos del masticatorio de coca.

FICHA: 134

Término: **Junín**

Cita 1: La relación tipológica de la cerámica inicial de Junín es con la de Kotosh Wairajirca y Kotosh-Kotosh. Las fechas corroboran su coetaneidad.

Bibliografía 1: VV.AA., Los Incas y el antiguo Perú: 300 años de historia, Col. Encuentros, Vol. 1., Ed. Ayuntamiento de Madrid Concejalía de Cultura, Madrid, 1991, pág. 153

Cita 2: Entre el 10.000 y 400 a.C., cuevas o abrigos como Pickimachay (Ayacucho), Guitarrero (Callejón de Huaylas), Telemarchay (Junín) o Laurichocha (Huanuco) en la sierra peruana, son el comienzo de largas tradiciones de ocupación a lo largo de todo este periodo.

Bibliografía 2: Amores, Juan Bosco (coord.). Historia de América. Barcelona: Editorial Ariel, 2006, pág. 118

Cita 3: Las investigaciones arqueológicas realizadas por Dillehay en esta zona (1976, 1979), han descubierto la presencia de un centro administrativo inca de cierto tamaño en Huancayo Alto, sobre el camino principal entre la costa y el centro administrativo inca en Pun Pun (Bonbón), en la sierra de Junín. Este sitio está asociado con una zona de almacenamiento de tamaño regular y de gran antigüedad.

Bibliografía 3: Dillehay, Tom; Netherley, Patricia, La frontera del estado inca, Ed. Abya Yala, Quito, 1997, pág. 93

Nota de Aplicación: Úsese para un centro administrativo inca localizado en la sierra de Junín, cerca de la costa y que dará comienzo a largas tradiciones de ocupación.

FICHA: 135

Término: **Juta**

Cita 1: Juta, ave de las Indias Occidentales. Fr. Xuta, V. Sejour. Dice. Lat. Avis indica fu dicta.

Bibliografía 1: Terreros y Pando, Esteban; Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina e italiana, Vol. II, Editor en la imprenta de la Viuda de Ibarra, Hijos y Compañía, España, 1787, pág. 403

Cita 2: xuta, ave palmípeda, variedad de ganso doméstico. Entre las cuales hay

una que llaman xuta, que será del tamaño de un gran pato; a éstas crían los indios en sus casas, y son domésticas y buenas para comer
Bibliografía 2: Alvar Ezquerro, Manuel; Vocabulario de indigenismos en las crónicas de Indias, Editor CSIC, España, 1997, pág. 380
Cita 3: Especialmente uno que llaman xuta y que es una especie de pato (Carina moschatta), que los indios crecen en sus casas habiendo sido domesticados y son buenos para comer.
Bibliografía 3: Marcos, Jorge G.; Los pueblos navegantes del Ecuador prehispánico, Editorial Abya Yala, Ecuador, 2005, pág. 37
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de ave que era domesticada por los pueblos indígenas en la zona del Ecuador. A esta ave, también se le suele llamar xuta.

FICHA: 136
Término: Kalina
Cita 1: En el caso del Alto Loa, me atrevería a sugerir que el arte rupestre de Kalina desempeñó funciones algo diferentes al de Taira, aunque sus artífices y usuarios también pueden haber estado manejando animales domésticos.
Bibliografía 1: VV.AA., Chungará, Volumen 28, Ed. Universidad del Norte, Sede Arica, Depto. de Antropología, Arica, 1996, pág. 108.
Cita 2: Distinguimos casi 30 paneles de arte rupestre, petroglifos de estilo Kalina (Alto Loa), pinturas en rojo semejantes a las del río Salado, caravaneros en colores amarillo, verde y rojo, petroglifos modernos de camiones que me recuerdan a los hallados en el Alto Loa.
Bibliografía 2: VV.AA., Estudios atacameños, Números 17-20, Ed. Universidad del Norte, Museo de Arqueología, San Pedro de Atacama, 1999, pág. 95
Cita 3: Arte Rupestre de Taira. Una de las primeras representaciones artísticas que conocemos de camélidos se encuentre relacionada asociadas a un sitio habitacional denominado Kalina, caracterizado por una gran profusión de morteros.
Bibliografía 3: VV.AA., Boletín de la Academia Chilena de la Historia, Volúmenes 104-105, Ed. La Academia, Santiago, 1994, pág. 160
Nota de Aplicación: Úsese para un estilo de arte rupestre prehispánico de Los Andes del sur, ubicado en Alto Loa, se pueden distinguir pinturas en rojo de camélidos.

FICHA: 137
Término: Kallamarca

Cita 1: Mujica y Lumbreras piensan inclusive que Pucara tiene más elementos de Tiahuanaco que Qeya, y sugieren también que el nexo entre Pucara y Qeya podría ser el estilo Kallamarca que se desarrolló cerca de Tiahuanaco.
Bibliografía 1: Duccio, Franklin, Perú, hombre e historia, vol. 1, Ed. Edubanco, Lima, 1991, pág. 314
Cita 2: No se debe dejar de advertir que en Kallamarca y en Konko Wankani, pese a tener marcadas evidencias de Tiwanaku, también se aprecian ciertas influencias del estilo Chiripa.
Bibliografía 2: Escalante, Javier, Arquitectura prehispánica en los Andes bolivianos, Ed. CIMA, La Paz, 1993, pág. 493
Cita 3: Es contemporánea a la cerámica Qaluyo en el norte del Titicaca. La época II ha sido recientemente relacionada con Pucara, a través de la cerámica Kallamarca descubierta por los Portugal.
Bibliografía 3: Gisbert, Teresa, Historia de la vivienda y los asentamientos humanos en Bolivia, nº 431 Inst. Panamericano de geografía e historia, Ed. Academia Nacional de Ciencias de Bolivia, México D.F., 1988, pág. 17
Nota de Aplicación: Se refiere a una cultura del Periodo Intermedio Temprano dentro de aquellos prehispánicos de Los Andes Centrales, que posee evidencias Tiwakanu, así como del estilo Chiripa.

FICHA: 138
Término: Kanihua
Cita 1: Perú. Especie de mijo que sirve de alimento a los indios, y con el cual, fermentado, se hace chicha.
Bibliografía 1: Villagrán, Carolina; Castro, Victoria; Ciencia indígena de los Andes del norte de Chile, Editorial Universitaria, Chile, 2004, pág. 106
Cita 2: La cañihua, o cañahua en aymara (...) es otra especie cultivada propia de los Andes, cuyo grano se aprovecha en la alimentación. Este grano es libre de saponina.
Bibliografía 2: Zvietcovich Guillermo; Inventario Tecnológico de Los Sistemas Poscosecha en la Sierra Del Perú, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Perú, 1985, pág. 47
Cita 3: La quinua y la cañihua son granos que se producen en las partes altas de la zona andina. Se siembran aun en zonas de fuertes riesgos climáticos. La producción de cañihua y quinua se realiza a nivel familiar en pequeñas áreas, y se orienta básicamente al autoconsumo.
Bibliografía 3: Benavides, Marisela; Vásquez-Caicedo, Gloria; Casafranca, Jazmine; La pequeña agroindustria en el Perú: situación actual y perspectivas, La Red de Agroindustrias del Perú, Perú, 1996, pág. 39

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una especie de mijo utilizado por el pueblo aimara para la preparación de chicha. Su plantación es realizada en las partes altas de la zona andina. La producción es a nivel familiar, destinado principalmente al autoconsumo.

FICHA: 139

Término: **Katsuwonus pelamis**

Cita 1: Pez marino de unos 80 cm. de largo y de 7 a 10 kg. De color azul oscuro en la parte dorsal y blanco plateado en la ventral, con rayos oscuros longitudinales en la parte baja del cuerpo. Se captura a lo largo del arco de las pequeñas Antillas de Barlovento. Después del atún aleta amarilla, es la especie de mayor importancia comercial en Venezuela.

Bibliografía 1: Cartay, Rafael; Diccionario de cocina venezolana, Alfa Grupo Editorial, Venezuela, 2005, pág. 61

Cita 2: El atún de aleta azul, que se encuentra en un margen de temperaturas de agua más amplio que el bonito (*Katsuwonus pelamis*) o el atún de aleta amarilla, difiere en que mantiene una temperatura muscular interna bastante constante por encima de un mayor intervalo de temperaturas ambientales.

Bibliografía 2: Hill, Richard W.; Fisiología animal comparada: un enfoque ambiental, Editorial Reverté, España, 2007, pág. 142

Cita 3: El pueblo de Marovo, que tiene trece términos taxonómicos para diversas etapas del desarrollo de lo que en la clasificación linneana es una sola especie de pez llamada *Katsuwonus pelamis* (un tipo de atún), subsume más de cien especies linneanas de pequeños peces de colores que viven entre el coral en la única categoría taxonómica de kepe.

Bibliografía 3: Ingold, Tim; Pálsson, Gísli; Naturaleza y sociedad: perspectivas antropológicas, Siglo Veintiuno Editores, México, 2001, pág. 209

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de atún de aguas cálidas que alcanza una longitud de hasta 110cm y llega a los 18 Kg de peso. Es de color azul púrpura en el dorso, parte inferior en los costados y vientre, con 4 a 6 franjas onduladas conspicuas, o bien líneas discontinuas de manchas oscuras. El cuerpo no presenta escamas, a excepción de la línea lateral.

FICHA: 140

Término: **Kichkapata**

Cita 1: La presencia de Chavín en el territorio ayacuchano está asociada con la cerámica Kichka Pata, de color negro y rojo, con superficie pulida, y cuyas principales formas son pequeñas tazas, botellas con gollete en forma de asa estribo.

Bibliografía 1: González, Enrique; Urrutia, Jaime; Lévano, Jorge, Ayacucho:

San Juan de la Frontera de Huamanga, col Arte y tesoros del Perú, Ed. Banco de Crédito del Perú, Lima, 1997, pág. 42.
Cita 2: En Wichqana se logra identificar un tipo de cerámica llamado Kichka Pata, de filiación chavinoide, recibéndose posteriormente la influencia de Paracas.
Bibliografía 2: Iriarte, Francisco, Actas y trabajos, Volumen 3, Ed. Universidad Inca Garcilaso de la Vega, Facultad de Ciencias Sociales, Lima, 1988, pág. 60
Cita 3: De este modo, no sorprende que la cerámica del estilo Jargampata tenga elementos derivados de Cupisnique y que la cerámica Kichkapata presente rasgos janabarriu asociados al Horizonte Chavín.
Bibliografía 3: Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú, Wari: arte precolombino peruano: Centro Cultural El Monte, Sevilla, enero-marzo 2001, Col. América, Ed. Fundación El Monte, Sevilla, 2001, pág. 32
Cita 4: En lo que respecta a la cerámica de la región durante el Horizonte Temprano, considera que existen dos tipos principales, a los que denomina Wichqana y Kichka Pata, los cuales divide en varios subtipos.
Bibliografía 4: Saco, María Luisa, Fuentes para el estudio del arte peruano precolombino, vol 27, Ed. Retablo de Papel Ediciones, Lima, 1978, pág. 131
Nota de Aplicación: Úsese para un estilo de cerámica prehispánico peruano serrano, de color negro y rojo, superficie pulida, de influencia chavinoide y en la forma de tazas pequeñas y botellas.

FICHA: 141
Término: Killke
Cita 1: CERÁMICA KILLKE Muchos de los elementos de diseño que se encuentran en el Periodo de Transición parecen relacionados también con la cerámica Killke y probablemente de Killke a Cusco.
Bibliografía 1: VV.AA., Historia del Perú: Perú antiguo, vol. 2, Ed. J. Mejía Baca, Lima, 1978, p. 169
Cita 2: Las relaciones entre los estilos Killke e Inca en el área del Cusco cubren un lapso de varios cientos de años, que se superponen.
Bibliografía 2: VV.AA., Revista del Museo Nacional, vol. 42-43, Ed. Museo Nacional (Perú), Lima 1976, p. 63
Cita 3: En efecto, hoy todo parece señalar que lo que los arqueólogos han denominado Killke y que corresponde a la cultura inca temprana, tiene su origen en un grupo que vivía en la parte norte de la cuenca del Cuzco y cuya cultura se denomina qotakalli. Este grupo humano ya se encontraba ya se encontraba allí cuando los huari ocuparon Piquillacta, en las vecindades del Cuzco.

El grupo Killke, que debió comenzar a desarrollarse aproximadamente hacia el año 1200 n.e., tuvo en principio sus villorios asentados sobre colinas sobre las laderas de los cerros, quizás para fines defensivos; pero luego los mismos fueron asentándose en las partes llanas de los valles, como el caso de Patallacta y Choquepata. Las construcciones muestran una arquitectura muy modesta, a base de piedras sin labrar. El estilo arquitectónico cuzqueño, con las paredes de piedra finamente labrada, aparece en el área y es asociado con las reformas emprendidas por el Inca Pachacuti. Al margen de lo anterior, no se sabe casi nada de la cultura Killke. Fuera de un conjunto de artefactos de piedra, entre los que destaca un tipo muy particular de cuchillo en pizarra, instrumental de hueso y algunos escasos especímenes de metal, no se conoce mucho más.
Bibliografía 3: Rojas, Teresa; Murra, John; Carrera, Germán, Historia general de América Latina, vol. 1, Ed. UNESCO, París, 1999, p. 439-440
Nota de Aplicación: Se refiere a una cultura inca temprana del periodo Intermedio Tardío de Los Andes Centrales, que se originó en la cuenca norte de Cuzco aproximadamente hacia 1200 d.C. y presenta una arquitectura de construcciones de piedra sin labrar.

FICHA: 142
Término: Kiwicha, Amaranthus caudatus
Cita 1: Conocida como kiwicha o achis (<i>Amaranthus caudatus</i>), es cultivada desde tiempos precolombinos. Sus granos poseen un alto valor nutritivo.
Bibliografía 1: Graves, Christine; La papa: tesoro de los Andes: de la agricultura a la cultura, Centro Internacional de la Papa, Perú, 2006, pág. 203
Cita 2: Es un grano de alto valor proteico, que se cultiva en espacios comprendidos entre los 2.000 y 3.300 m,s.n.m. En el año 1987, el gobierno del Perú presentó un proyecto para hacer de la kiwicha una alternativa en la alimentación. La idea era que la kiwicha podía solucionar el hambre de las poblaciones más afectadas: niños, madres gestando.
Bibliografía 2: Kuan Cubillas, Judith; La Crisis Alimentaria, Centro Internacional de la Papa, Perú, 2008, pág. 80
Cita 3: Esta amarantácea es la especie menos conocida entre los cuatro granos, aunque su difusión en el mundo ha sido muy amplia. Sólo en América se conocen cuatro especies diferentes.
Bibliografía 3: Tapia, Mario E.; El Medio. Los cultivos y los sistemas agrícolas en los Andes del sur del Perú; Proyecto de los sistemas agrícolas andinos, Perú, 1982, pág. 59
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una especie conocida como kiwicha o achis (<i>Amaranthus caudatus</i>), que se cultivaba desde México hasta el norte de Argentina. Su cultivo se realizaba en zonas libres de heladas, entre

los 2000 a 3300 msnm en la sierra sur y centro del Perú y hasta las 3000 msnm en la sierra norte. El amaranto o kiwicha es una especie anual, herbácea, ligeramente arbustiva, cuyo color varía desde el verde, amarillo y rojo hasta morado. La semilla es muy pequeña, lisa y brillante, de color generalmente blanca, aunque existen de color amarillo, rojo y los amarantos silvestres son negros. El grano de kiwicha contiene calcio, fósforo, hierro, potasio, zinc, vitamina E y complejo de vitaminas B. Su fibra comparada con la del trigo y otros cereales es muy fina y suave. No es necesaria separarla de la harina, debido a que juntas constituyen una gran fuente de energía. Se le considera un alimento milagroso del área andina y constituye una fuente superior de nutrientes.

FICHA: 143
Término: Koya raymi
Cita 1: Koya Raymi. Esta fiesta se celebraba en el cuarto menguante. En marzo, la fiesta grande "Koya Raymi" o fiesta de la reina, que era muy importante para todas las comunidades, duraba una noche y un día.
Bibliografía 1: Aitken, Percy, Filosofía y aspectos de la religión de los Incas, Ed. Impresores Stampa Gráfica Digital, La Paz, 1999, pág. 29
Cita 2: En el mes de setiembre se realizaba una de las tres fiestas principales del año, la dedicada a la luna que se denominaba Koya Raymi. En este mes se divertían sobre todo las mujeres. Lo mismo sucedía con los hombres en el mes de junio.
Bibliografía 2: Guardia, Sara, Mujeres peruanas: el otro lado de la historia, Ed. Humboldt, Lima, 1985, pág. 20
Cita 3: Las fiestas agrícolas estaban dispuestas según el cuatripartismo templario, y eran cuatro, la fiesta del "inti raymi", del "umaq raymi" del "queskiy- raymi" y del "koya raymi".
Bibliografía 3: VV.AA., Historia de Bolivia, vol. 2 Periodo Prehispánico, Ed. Fundación del Banco Central de Bolivia, La Paz, 2006, pág. 30
Nota de Aplicación: Se refiere a una fiesta agrícola andina que se celebra en el cuarto menguante de la luna, entre septiembre y agosto según el área.

FICHA: 144
Término: Kullkull
Cita 1: En las distintas ceremonias chamánicas se usan la trutruka, pijüllka y kultrung, no así el kullkull que se reserva para las ocasiones especiales.
Bibliografía 1: VV.AA; Revista musical chilena, Volumen 40, Números 165-166, 1987, s/p

Cita 2: kullkull: Instrumento de viento fabricado con un cuerno de vacuno que lleva un corte en el extremo como embocadura.
Bibliografía 2: Hernández, Arturo; Mapuche. Lengua y cultura / Mapudungun-español-inglés, Editorial Pehuén, pág. 124
Cita 3: kullkull, trompe y kaskawilla, para manifestar el contento por la llegada del Nuevo Año.
Bibliografía 3: Chihuailaf, Elicura; Recado Confidencial a Los Chilenos, LOM, 1999, pág. 58
Nota de Aplicación: Úsese como la denominación hacia un instrumento de viento fabricado con un cuerno de vacuno que lleva un corte en el extremo como embocadura y que es utilizado para hacer llamados. Uso de carácter social entre los mapuche del sur de Chile.

FICHA: 145
Término: Kuraka
Cita 1: Los señores étnicos locales – los kurakas – también tenían derecho a usar la energía humana de su comunidad. Muy a menudo, en particular en los escalafones menores, el kuraka era miembro del grupo de parentesco.
Bibliografía 1: Murra, John. El mundo andino: población, medio ambiente y economía. Lima: Fondo Editorial PUCP, 2002, pág. 47 y 159
Cita 2: El kuraka, jefe jerárquico, pero también especialista astro-hidro-meteorólogo- alcanzó a ser beneficiario del anyi para la construcción de la vivienda y para la parte del trabajo agrícola y ganadero que le correspondía, pero sin participar, recíprocamente, en la construcción de las viviendas ni en la parte del trabajo productivo en beneficio de otros. Cuanto más numeroso de fue haciendo el ayllu tanto más beneficios fue adquiriendo el kuraka: en alimentos, vestido, vivienda, utensilios. Y, para cuando aparecieron los primeros privilegios, al kuraka le correspondió el tener varias mujeres, ataviarse con joyas y disponer de servidores personales, entre otros. – El conjunto de intereses que tenía y disponía el kuraka era mayor que el restante de los componentes de la población.
Bibliografía 2: Klauer, Alfonso. El mundo pre-inka: Los abismos del cóndor, Lima, Ed. Juan Carlos Martínez Coll, 2005, pág. 82
Cita 3: kuraka: señor del pueblo, señor mayor o superior, mandón, principal
Bibliografía 3: Guamán Poma de Ayala; Pease, Franklin; Szemiński, Jan. Nueva crónica y buen gobierno, vol. 3, México D.F.: FCE, 2008, pág. 63
Cita 4: Dentro del ayllu, el poder político lo detentaba el kuraka o sinchi, que en kechua significa respectivamente “hermano mayor” y “fuerte”, y era miembro

del propio ayllu. El kuraka estaba exento del trabajo de campo. A cambio de sus funciones tutelares, la comunidad lo mantenía a él y a su familia.
Bibliografía 4: Almeida, Ileana. Historia del pueblo kechua. Quito: Editorial Abya Yala, 2005, pág. 54
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una persona que detentaba el poder político de su comunidad y de la cual estaba exento del trabajo agrícola o de la construcción de viviendas. Cumplía funciones administrativas como jefe jerárquico y disponía de una mayor cantidad de bienes y beneficios que el resto de los componentes de la comunidad.

FICHA: 146
Término: Kutral
Cita 1: La vivienda tradicional mapuche es la ruka. Generalmente, ésta tiene una sola entrada abierta hacia el Este, orientación que demuestra la preferencia cosmogónica mapuche por el Puelmapu (Tierra del Este), lugar donde moran las deidades. No tiene ventanas. En su interior, a los costados, se disponen las camas, y al centro, el “kütral” o fogón.
Bibliografía 1: Enciclopedia regional del Bío Bío, Pehuén Editores, Chile, 2006, pág. 200
Cita 2: La ruka tradicional tiene una sola entrada abierta hacia el Este, orientación que demuestra la preferencia cosmogónica mapuche por el Puelmapu (Tierra del Este), lugar donde moran las deidades. No tiene ventanas. En su interior, a los costados, se disponen las camas, y al centro, el “kütral” o fogón. Antiguamente, se podían distinguir las viviendas de una familia poligínica por la presencia de varios fogones separados, que indicaban la cohabitación de varias mujeres.
Bibliografía 2: Lehuedé Hidalgo; Culturas de Chile: Etnografía, sociedades indígenas contemporáneas y su ideología, Editorial Andrés Bello, Chile, 1996, pág. 123
Cita 3: Se llama Pillañ Kütral al fuego que estpa ardiendo en el lado Este del Trawuwe, en la dirección por donde sale el sol.
Bibliografía 3: Kuramochi, Yosuke; Huisca, Rosendo; Cultura mapuche: relatos, rituales y ceremonias, Ed. Abya Yala, Ecuador, 1997, pág. 306
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al fogón realizado en el interior de la ruka o habitación mapuche, el que generalmente se encuentra dispuesto al lado Este del Trawuwe, por donde sale el sol.

FICHA: 147
Término: Las Haldas

Cita 1: El desarrollo de chacras hundidas tuvo importancia en el desarrollo temprano de sociedades complejas en la costa del Perú. Debería haber chacras hundidas en proximidad de los más importantes sitios conocidos pertenecientes al Precerámico Tardío o al Periodo Inicial o al Horizonte Temprano, donde la arquitectura monumental y el elaborado tallado de la piedra sugieren la existencia de una sociedad estratificada, por ejemplo Chuquitanta (Patterson y Lanning 1964; Patterson y Moseley 1968), Las Haldas (Rowe 1969), Aspero (Lanning 1967), Río Seco (Patterson y Moseley 1968), Sechin (Lanning 1967), Culebras (Lanning 1967).
Bibliografía 1: Lechtman, H.; Soldi, A.M. La tecnología en el mundo andino. Tomo I. Lima: 1985, pág. 56
Cita 2: La aparición de la cerámica es ya un hecho fundamental, pero el Formativo avanza y las vasijas se diferencian para fines utilitarios o rituales, posibilitando dataciones y datos iconográficos que diferenciarán a los distintos grupos y a las élites de los campesinos. La complejidad en los asentamientos se ve aumentada por la complejidad religiosa, que requiere una organización espacial muy distinta de la doméstica. Construcciones laberínticas de adobe en la costa y de piedra en el altiplano comienzan a surgir en los territorios andinos centrales: Kotosh, Las Haldas o El Paraíso son un buen ejemplo de ello.
Bibliografía 2: Amores, Juan Bosco (coord.). Historia de América. Barcelona: Editorial Ariel, 2006, pág. 120
Cita 3: Entre el 2500 y el 3500 a.C., Arcaico Medio. En general, los pueblos de esta época – Cerro Prieto, Las Haldas, Culebras, Huarmey, Aspero, Río Seco, Ancón, Chira Villa, Chilca, Asia y Otuma – presentan ciertos rasgos comunes que se repiten de sitio en sitio. Se trata de grupos de horticultores sedentarios que se establecen en aldeas próximas al mar, han desarrollado el culto a los muertos, cultivan el algodón y utilizan una técnica textil similar. Confeccionan redes para pescar, manas, bolsas, paños y hasta turbantes de junco.
Bibliografía 3: Aguirre, Isabel Margarita (coord). Los primeros americanos. Santiago: Ed. Antártica, 1988, pag. 58
Nota de Aplicación: Se refiere a pueblo sedentario del Arcaico Medio, entre 2500 y 3500 a.C. cuya economía se basa en la pesca y la horticultura. Debido a la complejidad de sus asentamientos, sus aldeas ubicadas próximas a la costa, incluyen construcciones monumentales de adobe. Presenta desarrollo de culto a los muertos y la utilización de técnicas textiles a partir de fibra de algodón.

FICHA: 148
Término: La Florida

Cita 1: En la costa central, a partir del Arcaico estaban siendo edificados una serie de centros ceremoniales. Durante el Formativo, además, se erigieron varias construcciones –La Florida, Garagay, Mina Perdida- sobre la base de colinas artificiales hechas de cerámica y piedras irregularmente labradas con la forma de un animal que se asemeja a un felino.
Bibliografía 1: Aguirre, Isabel Margarita (coord). Los primeros americanos. Santiago: Ed. Antártica, 1988, pág. 88
Cita 2: Existen, ciertamente, muestras varias de arquitectura iconográfica desde la etapa Precerámica, como el caso del ya citado monumento de Las Haldas, más otros como La Florida, Manchay Bajo, Huacoy, Las Salinas, etc.
Bibliografía 2: Inst. de Investigaciones Antropológicas (Perú), Arqueologías: Publicaciones del Inst. de Investigaciones Antropologicas vol. 22, Ed. Museo Nacional de Antropología y Arqueología, Lima, 1993, pág. 51
Cita 3: El complejo Sechín, un caso sorprendente de edificación durante el periodo Inicial, no es sino uno de los numerosos monumentos que han quedado de esta época tanto en la costa como en el interior. No sólo hay grandes ruinas ubicadas más al norte, como la Huaca de los Reyes, situada a 25 kilómetros en el interior, hay otras en los alrededores de Lima, por ejemplo La Florida, que data de 1710 a.C. aproximadamente y cuya construcción se estima que requirió siete millones de jornadas.
Bibliografía 3: Chocano, Magdalena. Los antiguos reinos del Perú. Barcelona: Ed. Crítica, 1998, pág. 16
Nota de aplicación: Se refiere a una construcción del periodo precerámico ubicada en las cercanías de la ciudad de Lima, Perú, que data de 1710 a.C. aproximadamente. La edificación se encuentra sobre la base de colinas artificiales construidas de cerámica y piedra labrada.

FICHA: 149
Término: Lichiguayo
Cita 1: Lichiguayo Aerófono de origen quechua y aymará
Bibliografía 1: Henríquez, Alejandro; Organología del folklore chileno Ed. Univ. de Valparaíso, Univ. Católica de Valparaíso, 1973, pág. 107
Cita 2: (...) zampoña y al lichiguayo. para crear una atmósfera cercana a lo indígena, con el trompe, distintas percusiones y voces masculinas con murmullos y conversaciones, que se aproximan a lo ritual y ancestral.
Bibliografía 2: VV.AA; Revista musical chilena, Volumen 61, Números 207-208, Universidad de Chile, 2007, pág. 210
Cita 3: Quena y lichiguayo Instrumentos musicales. Antes de la llegada de los españoles los instrumentos musicales se confeccionaba de caña.
Bibliografía 3: Claro, Samuel; Oyendo a Chile, A. Bello, 1979, pág. 21

Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de flauta larga (aerófono) usado especialmente en diversas ceremonias.

FICHA: 150

Término: Lima

Cita 1: La cultura Nasca pertenece al periodo Intermedio Temprano (1-750), un tiempo durante el cual surgieron varias de las civilizaciones andinas más características. La mejor conocida es la cultura moche, en la costa norte; y entre las otras se incluyen la cultura Lima en la costa central, Huarpa en la cuenca de Ayacucho y diversas culturas en la sierra.

Bibliografía 1: Schreiber, Katharina; Lancho, Josué. Aguas en el desierto: los puquios de Nasca. Lima: Fondo Editorial PUCP, 2006, pág. 23

Cita 2: En 1904, Uhle exploró el valle de Chancay, donde encontró otro estilo nuevo, el estilo que él llamó posteriormente "Proto-Lima", porque lo había encontrado también en el valle de Lima. Ahora se llama generalmente "Lima". Dos vasijas encontradas en tumbas del estilo "Lima" exhibieron influencia nasca, así que Uhle concluyó que se trataba de dos estilos contemporáneos.

Bibliografía 2: Kaulicke, Peter; Uhle, Max. Max Uhle y el Perú antiguo. Lima: Fondo Editorial PUCP, 1998, pág. 14

Cita 3: A pesar que se conocen varias estructuras funerarias correspondientes a la más temprana cultura Lima (Periodo Intermedio Temprano 5-8/9) y otras de la cultura Nievería (Horizonte Medio 1B) de la Costa Central, no existe ningún material gráfico acerca de las formas de las estructuras funerarias.

Bibliografía 3: Kaulicke, Peter. Contextos funerarios de Ancón: esbozo de una síntesis analítica. Lima: Fondo Editorial PUCP, 1997, pág. 23

Cita 4: Por tanto, la cultura Lima se ubica entre 100 y 550 d.C. y es coetánea con Moche, Nazca, Recuay y Huarpa; es costeña y sus límites van de Lurín hasta Chancay con ocupación en la parte media de los valles de Lurín, Rimac y Chillón.

Bibliografía 4: Herrera, Arístides. Apuntes históricos de una gran ciudad. Chíncha: AHC Ediciones, 2006, pág. 65

Nota de Aplicación: Se refiere a un periodo hispánico de los Andes centrales. La cultura Lima se ubica cronológicamente entre los años 100 y 550 d.C., en la cuenca de Ayacucho y su cultura material conocida corresponde a estructuras funerarias.

Cita 1: Los líquenes son una de las formas de vida terrestres más exitosas y diversas, exhiben una increíble variación en coloración, formas de crecimiento y tamaño, y habitan prácticamente en todas las condiciones ambientales

Bibliografía 1: Hernández, Héctor; Enfoques Contemporáneos para el Estudio de la Biodiversidad, FCE, México, 2001, pág. 305

Cita 2: En el caso de los líquenes, el tipo simbiótico es mutualista, ya que los dos organismos se ven beneficiados por la asociación, al aportarse mutuamente protección y alimento necesarios para subsistir.
Bibliografía 2: VV.AA; Líquenes como bioindicadores de calidad de aire, s/e, Buenos Aires, 2009, pág. 16
Cita 3: Las algas constituyentes de los líquenes suelen ser clorofíceas o cianofíceas, y los hongos ascomicetos, con la única excepción
Bibliografía 3: VV.AA; Plagas de campo, Ediciones Mundi-Prensa, s/p, 2008, pág. 106
Nota de Aplicación: Refiérase a los líquenes que es un producto derivado de una asociación entre un hongo y un alga, que se mantiene por sí misma.

FICHA: 152
Término: Lito
Cita 1: Voz griega que significa piedra y entra en la composición de palabras técnicas.
Bibliografía 1: Novísimo Diccionario de la Lengua Castellana, Tomo II, Espasa hermanos Editores, España, 1867, pág. 305
Cita 2: Cabe notar, no obstante, la presencia de material lítico característico de cronologías más tempranas en el asentamiento. Un lito geométrico y un raspador de gran tamaño (con una intensa patinación que lo diferencia del resto de las evidencias líticas).
Bibliografía 2: Magallania: anales del Instituto de la Patagonia. Serie Ciencias humanas, Volumen 35, Universidad de Magallanes, Instituto de la Patagonia Chile, 2007, pág. 137
Cita 3: De los resultados, precisa que la prospección de los esteros Cavilolen y Pupio, le permitieron identificar tres sitios asignables al Complejo Huentelauquen, además del hallazgo aislado de una preforma de lito geométrico. Dos de estos sitios los halló en las proximidades de Caimanes (parte alta del estero Pupio) y el otro sitio 10 registro 4km por sobre la confluencia de los esteros Cavilolen y Pupio. De este último lugar señala que se observa remoción y reocupación del sitio por grupos alfareros.
Bibliografía 3: Durán Herrera, Ángel; Informe terreno: Prospección Arqueológica. Proyecto Ampliación Planta Las Vacas. Compañía Minera Don Alberto, Comuna de Los Vilos, Región de Coquimbo, Chile, 2008, pág. 2
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a todo objeto de piedra producido y/o utilizado por el hombre. La palabra "lito" proviene del griego y significa "piedra".

FICHA: 153
Término: Lito geométrico
Cita 1: La evidencia de estos sitios va desde el hallazgo aislado de una punta o de un lito geométrico, hasta extensos yacimientos donde se dan ambos elementos juntos.
Bibliografía 1: Figueroa B., Eugenio; Biodiversidad marina: valoración, usos y perspectivas: ¿Hacia dónde va Chile?, Editorial Universitaria, Chile, 2005, pág. 137
Cita 2: Cabe notar, no obstante, la presencia de material lítico característico de cronologías más tempranas en el asentamiento. Un lito geométrico y un raspador de gran tamaño (con una intensa patinación que lo diferencia del resto de las evidencias líticas).
Bibliografía 2: Magallania: anales del Instituto de la Patagonia. Serie Ciencias humanas, Volumen 35, Universidad de Magallanes, Instituto de la Patagonia Chile, 2007, pág. 137
Cita 3: De los resultados, precisa que la prospección de los esteros Cavilolen y Pupio, le permitieron identificar tres sitios asignables al Complejo Huentelauquen, además del hallazgo aislado de una preforma de lito geométrico. Dos de estos sitios los halló en las proximidades de Caimanes (parte alta del estero Pupio) y el otro sitio 10 registro 4km por sobre la confluencia de los esteros Cavilolen y Pupio. De este último lugar señala que se observa remoción y reocupación del sitio por grupos alfareros.
Bibliografía 3: Durán Herrera, Ángel; Informe terreno: Prospección Arqueológica. Proyecto Ampliación Planta Las Vacas. Compañía Minera Don Alberto, Comuna de Los Vilos, Región de Coquimbo, Chile, 2008, pág. 2
Nota de Aplicación: Úsese para señalar una piedra monolítica que, según número de lados se puede clasificar en: a) Objetos de tres lados: ejemplares triangulares con sus bordes pronunciadamente cóncavos. b) Objetos de cuatro lados: Sobre un guijarro discoidal. Contornos cóncavos, destacando como prominentes los cuatro extremos de la forma cuadrangular. Tipo I: Piedras rodadas provenientes de guijarros. Tipo II: Trabajados finamente en un bloque rocoso. c) Objetos de cinco lados d) Piezas de seis lados e) Piezas de siete ángulos: Ejemplar cuadrangular de forma irregular; por un costado presenta tres puntas y por el otro sólo dos y además, una en cada lado restante. f) Piezas de ocho ángulos: Forma circular con ocho dentaciones o surcos bien marcados. g) Piezas de doce ángulos: Forma circular con surcos profundos bien definidos. h) Piezas de veinte o más surcos. Según contorno: Piedras planas con un talado en su contorno de formas circulares o de polígonos estrellados. Presentan diámetros que van de los 3 a los 20 cm. a) Discoidal liso, caracterizados por no presentar ninguna irregularidad en su circunferencia. b) Discoidal con surcos, presentan numerosas incisiones o surcos que unen los bordes de ambas caras. c) Poligonal de lados rectos, en ellos cada uno de los lados que conforman el contorno, es recto de ángulo a

ángulo. d) Poligonal de lados cóncavos, los bordes de ambas caras están unidos por amplios canales, que alternados con aristas prominentes confieren al objeto el típico aspecto de engranaje.

FICHA: 154

Término: Llama

Cita 1: Fruto de un largo proceso de uso-su domesticación data de alrededor de 6.000 años A.P. (Wheeler, 1991)-la llama tiene actualmente en los países andinos un estatus ambiguo. Emblema nacional y símbolo de los Andes en el exterior, la llama es considerada como un alimento de segunda categoría en Bolivia. Sin embargo este animal presenta características ecofisiológicas muy interesantes para desarrollar su crianza, especialmente en el altiplano árido y semiárido del país, y podría proveer un recurso significativo y substancioso de proteínas para la población boliviana.

Bibliografía 1: Centro Internacional de la papa (CIP); Alimentos del mundo andino: Ciclo de conferencias sobre alimentos andinos, Editor Internacional Potato Center, Bolivia, 1996, pág. 93

Cita 2: La llama no es sólo el auquénido de los pastores andinos que acompaña y le provee de su lana, carne, huesos, bosta y un medio de transporte a larga distancia. La llama es sobre todo un ser cósmico que camina por la vía láctea que aloja a nuestro sistema solar, dando información a los pastores y las llamas-delantero para que, junto a los petroglifos y geoglifos, recorran grandes distancias en sus viajes interecológicos de sus caravanas de norte a sur y de este a oeste, del altiplano, valles y desiertos y quebradas de la América Andina.

Bibliografía 2: Romero Bedregal, Hugo; América mágica: Simbiosis de cantos y ecuaciones, Editores Plural, Bolivia, 2006, pág. 235

Cita 3: La llama (*Lama glama*) es un gran camélido originario de los Andes de América del Sur, particularmente de Bolivia y Perú. El término llama se utiliza a veces más ampliamente, para indicar cualquiera de los cuatro animales sudamericanos cercanamente emparentados, pertenecientes a la familia Camelidae: La llama, la vicuña, la alpaca y el guanaco. La llama es un animal doméstico. Son los camélidos sudamericanos más grandes. Llegan a pesar 150 kilogramos y tienen una altura a la cruz de 1.20 metros.

Bibliografía 3: Rodríguez, Fabián; Cría rentable de camélidos sudamericanos, Editor Fabián Rodríguez, Argentina, 2004, pág. 24

Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de animal doméstico de la familia de los camélidos (*Lama glama*). Usado como fuente alimenticia, carne fresca y charqui y sangre para consumo ritual, también proveedora de cueros, lana, excremento seco como combustible en lugar donde no había árboles, animal de carga de hasta 40 kilos en alturas, y también usada como ofrenda de sacrificio, sirviendo sus órganos para leer augurios.

FICHA: 155
Término: Llama Ch'aku
Cita 1: Sin embargo, la llama (<i>Lama glama</i>) no constituye una única especie uniforme y al igual que sucede con otras especies de animales, como el perro (<i>Canis familiaris</i>), presenta multitud de razas. Flores Ochoa menciona la existencia de dos tipos principales de llamas: Q'ara, de pelo corto y gran tamaño y Ch'aku, algo más pequeña que la anterior y con fibra larga y suave. Estas variedades obviamente son producto de la selección de las cruces. Bibliografía 1: Gutiérrez Usillos, Andrés; Dioses, símbolos y alimentación en los Andes, Editorial Abya Yala, Ecuador, 2002, pág. 277
Cita 2: Las llamas son un poco más grandes que su antecesor silvestre el guanaco y, de acuerdo con el largo y color de las fibras de su pelo, se las clasifica básicamente en dos razas: las llamas peludas denominadas Ch'aku y las llamas peladas denominadas Q'ara, empleadas fundamentalmente para carga. Bibliografía 2: Vilá, Bibiana; Camellos sin joroba, Ediciones Colihue SRL, Argentina, 2004, pág. 76
Cita 3: Tiene poca fibra revistiendo su cuerpo y sirve como bestia de carga, y la Ch'aku o lanuda, más rica en fibra. Como congéneres silvestres se cuentan el guanaco (<i>Lama guanicoe</i>), considerado como el ancestro común de todos estos camélidos o, al menos, de la llama, y la vicuña (<i>Lama vicugna</i>) Bibliografía 3: Cordero del Campillo, Miguel; Crónicas de Indias: ganadería, medicina y veterinaria, Editor Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, Estados Unidos, 2001, pág. 43
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de animal doméstico de la familia de los camélidos. Es una raza que se desprende de la llama (<i>Lama glama</i>). Es de tamaño pequeño comparada a la llama Q'ara, poseedora de una fibra larga y suave. Suele cumplir, fundamentalmente una función de carga.

FICHA: 156
Término: Llama Q'ara
Cita 1: Sugiero que las figuras de camélidos del estilo Taira representan animales análogos (no idénticos) a los del moderno grupo llamuno. Particularmente al tipo A 1. Q'ara, llama pelada o llama guanaco del altiplano atacameño/jujeño. Este animal es muy parecido a los guanacos, tanto que

también se le denomina llama-guanaco (Lamas 1994) y es descrito por los especialistas como de vellón poco abundante, en especial en cuello.
Bibliografía 1: Universidad del Norte, Universidad de Tarapacá, Editor universidad del Norte, Chile, 2010, pág. 105
Cita 2: Llama Q´ara o pelada, caracterizada por poseer fibra corta, lo que le da el aspecto de encontrarse pelado; con una capa interna muy corta pero fina y una capa externa formada por pelos fuertes como los del guanaco, además de ausencia de fibra en la cara y piernas. La coloración del pelaje varía desde el blanco hasta el negro, de diferentes tonalidades y a veces de color idéntico al del guanaco.
Bibliografía 2: Rodríguez, Fabián; Cría rentable de camélidos sudamericanos, Editor Fabián Rodríguez, Argentina, 2004, pág. 26
Cita 3: Sin embargo, la llama (Lama glama) no constituye una única especie uniforme y al igual que sucede con otras especies de animales, como el perro (Canis familiaris), presenta multitud de razas. Flores Ochoa menciona la existencia de dos tipos principales de llamas: Q´ara, de pelo corto y gran tamaño y Ch´aku, algo más pequeña que la anterior y con fibra larga y suave. Estas variedades obviamente son producto de la selección de las cruces.
Bibliografía 3: Gutiérrez Usillos, Andrés; Dioses, símbolos y alimentación en los Andes, Editorial Abya Yala, Ecuador, 2002, pág. 277
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de animal doméstico de la familia de los camélidos. Es una raza que difiere fenotípicamente de la llama Ch´aku, aunque ambas surgen de la llama (Lama glama). La llama Q´ara es de gran tamaño y posee una fibra que es corta, La coloración del pelaje varía desde el blanco hasta el negro, de diferentes tonalidades y a veces de color idéntico al del guanaco.

FICHA: 157
Término: Lleuque
Cita 1: Por sus escasas dimensiones no ha sido talado para fines comerciales; su destrucción ha ocurrido preferentemente por el fuego. El lleuque fue introducido en Inglaterra en 1860, donde se cultiva en remplazo de los juníferos (Dallimore y Jackson, 1966)
Bibliografía 1: Facultad de Ciencias Forestales; Bosque, Universidad Austral de Chile, Chile, 1988, pág. 80
Cita 2: El lleuque, bastante semejante a la Saxe-gothaea, aunque de hojas más concolores y obtusas; su fruto comestible tiene forma de ciruela. Crece en el bando andino, en las mismas latitudes que la especie anterior.
Bibliografía 2: de Moesbach, Ernesto Wilhelm; Botánica indígena de Chile, Editorial Andrés Bello, Chile, 1999, pág. 59
Cita 3: Las determinaciones de hongos asociados al follaje son relativamente

abundantes y para algunas especies como Podocarpus andina (Lleuque) y Podocarpus salignus (Manío de Hojas Largas), solamente existen descripciones de hongos folícolas.
Bibliografía 3: Baldini, Aída; Agentes de daño en el bosque nativo, Editorial Universitaria, Chile, 2002, pág. 102
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al fruto del árbol del mismo nombre, el que posee un piñón denominado también gúlliu, al igual que la fruta del pehuén. Sus piñas eran denominadas gullihue y contienen las semillas comestibles. Este árbol se encuentra en la zona central y sur de Chile.

FICHA: 158
Término: Lúsuma
Cita 1: Arbol sin duda introducido en el país, aunque una especie, la L. Valparadisea, se halle silvestre en los cerros de la costa. Se cultiva en pequeña cantidad en los jardines y en las quintas de las provincias del Norte y en el Sur alcanza cuando mas á los 34 grados de latitud. Es siempre verde, pero de un aspecto algo sombrío por su mucho follaje de color algo subido. Produce solo á los diez ó quince años y entónces sus frutos son muy abundantes á tal punto que hay árboles en Quillota que dan hasta 300 p. al año.
Bibliografía 1: Gay, Claudio; Historia física y política de Chile, Tomo II, Museo de Historia Natural de Santiago, Chile, 1855, pág. 169
Cita 2: Género de plantas dicotiledóneas que comprenden unos árboles de mas de cien piés de altura, cuyo fruto es á modo de manzana muy gruesa, dulce al gusto.
Bibliografía 2: Novísimo Diccioniarió de la Lengua Castellana, Tomo II; Espasa Hermanos, Editores, España, 1867, pág. 314
Cita 3: La lúsuma, árbol de 4 a 6 metros de alto, no se halla silvestre en Chile, pero se cultiva en muchos jardines, de Quillota, Coquimbo i más al norte. Para que sus frutos sean de un gusto mas agradable, los habitantes, lo hacen madurar en baúles o entre la paja. En Santiago se cultivan con dificultad i desaparecen mas al sur.
Bibliografía 3: Anales de la Universidad de Chile, Tomo XXX, Imprenta Nacional, Chile, 1868, pág.191
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de árbol de 4 a 6 metros de alto. Los frutos que brinda este ejemplar se utilizan con fines alimenticios. En Chile no se halla de forma silvestre, pero se cultiva en jardines en la zona norte del país.

Término: Maíces chilenos
FICHA: 159
Cita 1: A su vez, los maíces chilenos han sido clasificados en 23 formas

raciales diferentes.
Bibliografía 1: Borreta, Ana; Congestión de agronegocios en empresas asociativas rurales, IICA, Uruguay, 2005, pág. 43
Cita 2: Existe también un informe preliminar de la clasificación de los maíces chilenos (21) y una publicación (14), que pueden servir como base para la publicación de las razas de Chile.
Bibliografía 2: VV.AA; Procisur - Dialogo XVIII Germoplasma de Maíz en el Cono Sur De América, IICA, Costa Rica, 1986, pág. 95
Cita 3: Según las anotaciones del Profesor Latcham, los maíces chilenos primitivos tenían las siguientes características: 1» — Mazorcas hasta de doce centímetros de largo, generalmente más cortas. Diámetro de las mazorcas de cuatro a cinco centímetros....
Bibliografía 3: VV.AA; Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales: (publicación del Ministerio de Educación Nacional)., Volumen 10, La Academia, Colombia, 1957, s/p.
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de maíz producido en una región específica geográfica de América.

FICHA: 160
Término: Maíz blanco
Cita 1: El maíz cuyos granos son de color amarillo y/o rosa claro se considera maíz blanco. Se considera también maíz blanco aquel cuyos granos son de color blanco o rosa, a condición que el color rosa cubra menos del 50% de la superficie del grano.
Bibliografía 1: Cereales, legumbres, leguminosas y productos proteínicos vegetales, Organización Mundial de la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Italia, 2007, pág. 50
Cita 2: Los habitantes del Sud prefieren el maíz blanco para confeccionar su pan, pues con él obtienen una hermosa harina sacarina y blanca que emplean para la confección del pan, de las tortas, y de otros artículos.
Bibliografía 2: Sociedad Rural Argentina; Anales de la Sociedad Rural Argentina, Imprenta Americana, Argentina, 1868, pág. 371
Cita 3: El maíz blanco, cuya producción es muchísimo menor y de la cual no hay excedentes, se cultiva principalmente en Venezuela (...) Los más grandes consumidores de maíz blanco en el mundo son México, Venezuela, Colombia y Sudáfrica.
Bibliografía 3: Gamboa, Tillotson; El maíz: cultivo, rostros, paisajes, Ediciones Gamma, Colombia, 2004, pág. 73
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una variedad de maíz cultivado

por los pueblos originarios del área andina. El grano es de color blanco o rosado, del que se obtiene una harina para elaborar pan, tortillas y otros alimentos.

FICHA: 161

Término: Maíz ceroso, *Zea mays ceratina*

Cita 1: Parece también que hay cierto interés por parte de la industria extranjera de producir en Andalucía maíz ceroso (Waxy-corn). Este maíz se dedica especialmente a la fabricación de almidón, del que tiene mayor contenido.

Bibliografía 1: Guerrero, Andrés; Cultivos herbáceos extensivos, Ediciones Mundi-prensa, España, 1998, pág. 217

Cita 2: Los gránulos de los almidones de arroz, maíz y maíz ceroso tienen forma poliédrica, mientras que los gránulos del almidón de la papa, son ovoides y presentan los gránulos de mayor tamaño (5-100 nm), con promedio de 3-26 nm)

Bibliografía 2: Ospina, Bernardo; La Yuca en el Tercer Milenio: Sistemas Modernos de Producción, Procesamiento, Utilización y Comercialización, Consorcio Latinoamericano y del Caribe de Apoyo a la Investigación y Desarrollo de la Yuca, Colombia, 2002, pág. 30

Cita 3: Por otra parte, el ejemplo del maíz también resulta significativo. El maíz waxy (denominado maíz ceroso), que no contiene prácticamente amilosa, fue seleccionado por la industria agroalimenticia precisamente por la elevada viscosidad de su almidón.

Bibliografía 3: Montignac, Michel; Descubre Los Índices Glucémicos, Grup Editorial Salsa Books, España, 2011, pág. 52

Nota de Aplicación: Úsele para referirse al waxy (maíz ceroso), un tipo de maíz con forma poliédrica que contiene una gran cantidad de almidón y casi nula presencia de amilosa.

FICHA: 162

Término: Maíz cristalino, *Zea mays indurata*

Cita 1: Debemos indicar que en varios departamentos hay tipos de everta, en este caso del tipo perla y no del grupo de maíces de arroz. La ausencia de este tipo en Colombia, y por otro lado la presencia del tipo perla en México, así como la separación de área de estos dos grupos, nos induce a considerar impráctica la fusión de ambos en un subgrupo de everta. Por su separación geográfica como por la estructura del grano, consideramos más correcto incluir el llamado maíz perla o reventador en el grupo indurata.

Bibliografía 1: Bukasow, S. M.; Las Plantas Cultivadas de Mexico, Guatemala

y Colombia, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas de la OEA, Perú, 1963, pág. 76
Cita 2: Maíz liso o duro o Flint, caracterizado, como su nombre lo indica, por granos lisos, constituidos, por almidón duro o córneo y sólo una pequeña fracción de almidón blando; de tamaño más pequeño en general, que el dentado, de colores variables, blanco a rojo o anaranjado, de superficie lisa, tersa y brillante.
Bibliografía 2: Lizarazo, José Luis; Curso Para Laboratoristas de Planta del Idema, Tomo III, Programa Nacional de Capacitación Agropecuaria, Colombia, 1970, pág. 96
Cita 3: Por el contrario, el maíz cristalino, que tiene un endosperma duro y vítreo, se usa básicamente para papillas o para un tipo de “couscous” que reemplaza al arroz o al “couscous” de trigo en varios países de África. En algunas partes de África, se prefiere el maíz cristalino al dentado porque son menores las pérdidas con los métodos tradicionales de almacenamiento y procesamiento.
Bibliografía 3: El maíz blanco: un cereal de consumo humano tradicional en los países en desarrollo, Centro Internacional del Mejoramiento del Maíz y del Trigo, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Italia, 1997, pág. 7
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de maíz de granos translucidos muy duros, lisos, que también se le conoce como maíz perla. Tiene un endosperma duro y vítreo, el que se utiliza principalmente para la fabricación de papillas. Solamente posee una pequeña porción de almidón blando.

FICHA: 163
Término: Maíz cuarenteno
Cita 1: Esta especie es el cuarenteno, conocido en Italia y Francia porque, en efecto, se cría y se medra en cuarenta días. En América le llaman maíz pequeño, y creen que es degenerado de la otra especie; pero esto no es verosímil, á causa de sus particularidades que lo distinguen esencialmente.
Bibliografía 1: Collantes, Agustín Esteban; Diccionario de Agricultura práctica y Economía Rural, Volumen IV, Imprenta a Cargo de D. Antonio Pérez Dubrull, España, 1853, pág. 302
Cita 2: En 1875 Rozier ha elogiado el Maíz cuarenteno, como se le mandaba que lo hiciese, asegurando que crecía y maduraba en el espacio de cuarenta días.
Bibliografía 2: de la Rosa, Luis; Memoria sobre el cultivo de maíz en México, Imprenta de la Sociedad Literaria, México, 1848, pág. 14
Cita 3: Se conocen muchas variedades de maíz, que se distinguen por la

forma y el tamaño y por el color de sus frutos, ó más bien por el del hollejo ó cubierta exterior del grano, que suele ser blanco, amarillo, rojizo, negruzco y variado de diversos colores: hay otras dos variedades que pueden interesar más á los labradores, á saber, el maíz pequeño, llamado vulgarmente cuarenteno, y el comun.
Bibliografía 3: Alonso de Herrera, Gabriel; Agricultura general de Gabriel Alonso de Herrera, Imprenta Real, España, 1818, pág. 204
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una variedad de maíz (Mays praecox) llamado “pequeño”, que tiene por característica una rápida maduración (menos de cuatro meses), y que se siembra en Colombia, Venezuela y los llanos del Perú.

FICHA: 164
Término: Maíz dentado, Zea mays indentata
Cita 1: Los usos del maíz dentado son muy similares a los del colorado puro, pudiendo sustituirlo con pequeñas ventajas en la molienda húmeda. Lo mismo ocurre con la industria de la fermentación y en la alimentación porcina.
Bibliografía 1: Luro, Pedro; Cultivo de maíz con riego, análisis y evolución económica de una hectárea, Convenio IICA, CORFO Río Colorado, Argentina, 1982, pág. 11
Cita 2: En términos generales, el maíz dentado es el tipo de maíz cultivado más comúnmente para grano y ensilaje. El endosperma del maíz dentado tiene más almidón blando que los tipos duros y el almidón duro está limitado sólo a los lados del grano.
Bibliografía 2: Paliwal, Ripusudan L.; El Maiz en los Tropicós. Mejoramiento y producción, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Italia, 2001, pág. 40
Cita 3: El maíz dentado es blando y harinoso y se lo emplea principalmente para hacer sopas y papillas.
Bibliografía 3: : El maíz blanco: un cereal de consumo humano tradicional en los países en desarrollo, Centro Internacional del Mejoramiento del Maíz y del Trigo, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Italia, 1997, pág. 7
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de maíz de granos en forma de diente. El grano de este maíz posee un endosperma con almidón casi totalmente blando, mientras que el almidón duro se encuentra solamente en los bordes del grano. Comúnmente recibe este nombre debido a que sus granos presentan una depresión en el extremo distal al momento de madurar. Es la variedad botánica más cultivada en el mundo.

FICHA: 165
Término: Maíz dulce, Zea mays saccharata
Cita 1: Por lo general, el maíz dulce no se almacena, aunque ocasionalmente puede resultar necesario a causa de un exceso de oferta. Resulta, sin embargo, que unos pocos días de almacenamiento son suficientes para provocar un serio deterioro y una gran pérdida de sabor y contenido de azúcar.
Bibliografía 1: Hardenburg, Robert E.; Almacenamiento comercial de frutas, legumbres y existencias de floristerías y viveros, IICA, Costa Rica, 1988, pág. 71
Cita 2: Aunque el maíz dulce es originario de América del Sur, fue cultivado también a gran escala por los indios de América del Norte (...) El cultivo del maíz dulce se ha extendido recientemente con gran rapidez gracias a la aparición de una nueva familia de variedades híbridas F1 superdulces y de crecimiento rápido.
Bibliografía 2: Holt, Geraldene; El jardín del gourmet, Hermann Blume Ediciones, España, 1990, pág. 90
Cita 3: El cultivo del maíz dulce está adquiriendo cierta importancia. El grano se consume como verdura fresca, enlatada o congelada. El productor y el industrial valoran como importantes en estos maíces su sabor dulce, un pericarpio interno, la madurez y la consistencia o textura del grano.
Bibliografía 3: Mateo Box, José M.; Prontuario de agricultura: cultivos agrícolas, Ediciones Mundi-Prensa, España, 2005, pág. 125
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de maíz originario de América del Sur. Comúnmente es conocido como maíz dulce (sweet corn), debido al alto contenido de azúcar que presentan sus granos, lo que sumado a su textura y el grosor del pericarpio, los hacen muy atractivos para el consumo humano en forma hortícola. Además del consumo en fresco, hay un importante consumo de maíz dulce congelado y enlatado. Finalmente, el maíz dulce es destinado básicamente al consumo como verdura.

FICHA: 166
Término: Maíz morocho, Zea mays morocho
Cita 1: Del maíz capia resultante de la cosecha final, se elaboran dos bebidas o alimentos esenciales en las ceremonias de las fiestas agrícolas: el champús y la chicha. El champús se elabora del maíz morocho el cual es quebrado para encontrar su entraña de sabor y alimento.
Bibliografía 1: Osejo Coral, Edmundo; Rituales y sincretismo en el resguardo indígena de Ipiales, Ediciones Abya-Yala, Ecuador, 1992, pág. 97
Cita 2: Allí se sembraba mucho el maíz: maíz serrano, maíz blanco, maíz morocho, maíz yunga (un maíz chico, casi amarillo). El morocho era grande,

también amarillo. Maíz zapón, para mote; otra maíz grande, suave, que cuando se cocinaba se hacía grandazo y roseado.
Bibliografía 2: Serrano Calderón de Ayala, Emilio; David Samaniego Shunaula: nueva crónica de los indios de Zamora y del Alto Maraón, Ediciones ABYA-YALA, Ecuador, 1995, pág. 40
Cita 3: Lo cultivaban en numerosas variedades, p. ej. Ngülluhua, Llalli, Curahua, la última llamada maíz morocho. Conocido es el múltiple uso culinario de su grano; especialmente en los campos gozan de merecida fama los choclos, el locro, la chuchoca y las humitas.
Bibliografía 3: Wilhelm de Mösbach, Ernesto; Botánica indígena de Chile, Editorial Andrés Bello, Chile, 1999, pág. 61
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una variedad de maíz de grano pequeño y muy duro de color amarillo. Este maíz es cultivado por los pueblos indígenas en América y usado para elaborar harina, consumirlo reventado, y finalmente para fabricar el champús y la chicha.

FICHA: 167
Término: Maíz reventón, Zea mays everta
Cita 1: Se siembra en pequeñas cantidades en algunos Estados Americanos y en México. Las mazorcas son más pequeñas que los anteriores y los granos también; contienen éstos últimos una proporción de almidón duro aún mayor que el Flint. Es la base del llamado “pop-corn” o “maíz tote”, como se lo denomina en Colombia o “maíz reventón” como se le conoce en otros lugares.
Bibliografía 1: Curso: Direccion y Manejo de Bodegas y Plantas de Silos Para Almacenamiento, IICA Zona Andina, Colombia, 1973, pág. 97
Cita 2: Esta es una forma extrema de maíz duro con endosperma duro que ocupa la mayor parte del grano y una pequeña cantidad de almidón blando en la parte basal del mismo. Los granos son pequeños, con pericarpio grueso y varían en su forma de redondos a oblongos. Cuando se calienta el grano, revienta y el endospermo sale.
Bibliografía 2: Paliwal, Ripusudan L.; El Maiz en los Tropicos. Mejoramiento y producción, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Italia, 2001, pág. 40
Cita 3: En este tipo, todo el endospermo está formado de almidón córneo, fuertemente compactado en la matriz proteica. Bajo los efectos del calentamiento se produce una ruptura de la cutícula y la expansión del endospermo hacia el exterior, en forma de masa de color blanco.
Bibliografía 3: Experiencias en el Cultivo del Maiz en el Area Andina, Volumen III, Programa Cooperativo de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria para la Subregión Andina, Ecuador 1995, pág. 11
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al Zea mays everta o rostrata Sturt,

maíz saltador, de rosita, de pollo o reventón (del inglés, pop corn). El cultivo de este maíz, así como su utilización, está limitado casi exclusivamente al continente americano. Su endospermo está formado en casi su totalidad por almidón córneo y sólo en pequeña porción de almidón vítreo o blando. Cuando se calienta, se produce la ruptura de la cutícula y la expansión del endospermo hacia el exterior en forma de masa blanda y suave.

FICHA: 168

Término: Maíz, Zea mays

Cita 1: Es conocido que los indígenas Callahuayas recorren casi todos los países de Sudamérica, y aún llegan a otros continentes llevando sus colecciones de remedios o medicamentos. Es probable que el maíz tunicado proceda de unas pocas plantas nativas de Sudamérica y que fueron llevados a otras regiones.

Bibliografía 1: Rodríguez Rodríguez, Mario; Martín Cárdenas, el eximio botánico y naturalista de América, Plural Editores, Ecuador, 2005, pág. 296

Cita 2: Para los pueblos precolombinos de América, el maíz no solo hacía parte fundamental de su dieta, sino que era eje esencial de su religión y cultura. Era tal su importancia dentro de la cosmogonía indígena de los pueblos de América, que se consideraba una planta sagrada a la cual se le atribuía el origen del hombre en la tierra, hasta el punto de darle, dentro del reino vegetal, una posición similar a la que guarda el hombre en el reino animal.

Bibliografía 2: Tillotson, Gamboa; El maíz: cultivo, rostros, paisajes, Ediciones Gamma S.A., Colombia, 2004, pág. 86

Cita 3: El maíz es una creación, hemos dicho, y todos los investigadores, aunque a veces difieran sobre su región de origen, están de acuerdo en que su existencia es un legado de los autóctonos americanos del planeta.

Bibliografía 3: Florescano, Enrique; García Acosta, Virginia; Mestizajes tecnológicos y cambios culturales en México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, 2004, pág. 296

Nota de Aplicación: Úsese para señalar un tipo de cereal autóctono de la civilización americana. Sus diferentes razas y variedades, se pueden aclimatar desde el nivel del mar hasta los 3.500 m de altitud. Se cultivaba desde el río San Lorenzo en los límites meridionales del Canadá hasta el sur de la Isla de Chiloé en el extremo sur de Chile. Con excepción de los pueblos cazadores de la pradera de Estados Unidos, algunas tribus salvajes del Amazonas y Orinoco, casi no había pueblo originario en Latinoamérica que no lo utilice. El género Zea es sólo uno, pero comprende más de trescientas variedades aclimatadas a condiciones de extrema diversidad.

FICHA: 169
Término: Malhuellanca
Cita 1: El malhuellanca es un recipiente, vasija o un cántaro que contiene chicha y es enterrado al pie de un árbol y desenterrado el año siguiente en ocasión de un nguillatún anual
Bibliografía 1: Erize, Esteban; Mapuche: El indio. El caballo. Tácticas de guerra. Deportes. Juegos y diversiones. Costumbres. Creencias y supersticiones, Editorial Yepun, 1987, pág. 114
Cita 2: Junto al rewe se dejan los dos metawue con la chicha: hoy son ollas, pero originariamente eran 12 cantaritos bonitos con piedras adosadas (mariepúllanca); la chicha es para ofrecer a los espíritus.
Bibliografía 2: Barreto, Oscar; Fenomenología de la religiosidad mapuche, Ed. Abya-Yala, Quito, 1996, pág. 59
Cita 3: Sin hacerse de rogar sacan la chicha de un cántaro grande y cada uno de la liga de trabajo recibe su fuentecita de trabajo
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a los contenedores de chicha, la cual es utilizada solamente para ceremonias específicas.

FICHA: 170
Término: Maltaje
Cita 1: Para la fabricación de chicha es necesario comenzar por el proceso de desdoblamiento de los almidones en azúcares simples por la acción de enzimas, a través del proceso de maltaje, necesario para la obtención de las sustancias fermentables. Para la chicha de maíz y otros cereales, el procedimiento se iniciaba, en líneas generales, remojando los granos por algunos días, para luego dejarlos en reposo en un local húmedo y oscuro hasta que empezaran a germinar. Cuando aparecían los brotes o raicillas, se sabía que las transformaciones químicas de los almidones del grano habían formado las enzimas necesarias para la fermentación, al cabo de lo cual se colocaban al sol y se dejaban secar.
Bibliografía 1:
Cita 2: Dicha preparación se llama el «maltaje», y el producto así elaborado, «malto». La primera operación del maltaje se llama remojo, y tiene por objeto ablandar la película del grano, suministrándole, al mismo tiempo, el agua necesaria.
Bibliografía 2: VV.AA; Diario de sesiones, , Volumen 330, Uruguay, UUI, 1926, pág. 82
Cita 3: El maltaje consiste en transformar la cebada en malta, ó sea materia á propósito para provocar la sacarificación ó conversión en azúcar de la materia.

Bibliografía 3: Seix, Jaime; Historia general de la agricultura: Estudio teórico y práctico, Barcelona-Gracia, s/a, pág. 151
Nota de Aplicación: Úsese para denominar la elaboración de un producto bebestible y con algún grado de alcohol, llamado chicha de maíz y también de origen de otros cereales. El procedimiento se iniciaba, en líneas generales, remojando los granos por algunos días, para luego dejarlos en reposo en un local húmedo y oscuro hasta que empezaran a germinar y fermentar.

FICHA: 171
Término: Mano de Moler
Cita 1: Mano de metate de piedra volcánica. Pequeña mano de moler fabricada en piedra volcánica y con forma elipsoidal. Mano de metate de forma cilíndrica con un extremo redondeado y el otro biselado está realizado en piedra volcánica.
Bibliografía 1: Sagaseta de Ilúrdoz, Alicia Alonso; Colecciones de arqueología y etnología de América de la Universidad Complutense de Madrid, Edición Universidad Complutense, España, 2000, pág. 115
Cita 2: Este contexto de cocina incluye hallazgos como molinos y manos; cerámica quemada; cerámica rojo sobre gris pintada y pulida y pintada; un fogón cavado en el sedimento, con una piedra de apoyo en el fondo y rodeado por tres piedras levemente inclinadas hacia adentro, a modo de fogón en trípode (22 cm. Entre cada una en promedio); otra mano de moler con restos de pintura; y una piedra chata cerca del fogón que podría haber servido de asiento.
Bibliografía 2: Nielsen, Axel E.; Producción y circulación prehispánicas de bienes en el sur Andino, Editorial Brujas, España, 2007, pág. 205
Cita 3: Metate: Instrumento de molienda pasivo. Generalmente de piedra sobre la que se muele grano, ayudado por la mano de moler.
Bibliografía 3: Alonso-Sagaseta de Ilúrdoz, Alicia; Colecciones de arqueología y etnología de América de la Universidad Complutense de Madrid, editorial Complutense, España, 2000, pág. 273
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a la piedra, que en el proceso de moler, tiene la función activa. Es la piedra que se manipula restregándola contra una piedra más grande que hace de soporte. Por medio del roce constante entre las dos piedras, se logra moler el grano.

FICHA: 172
Término: Mapucho
Cita 1: MAPUCHO (s.) Tabaco muy fuerte que se cultivaba antes en Chiloé.

La gente lo usaba puro y lo fumaba en «quita» (cachimba). Las personas que lo fumaban por primera vez sufrían en el acto grandes malestares.
Bibliografía 1: VV.AA., Anales de la Universidad de Chile, Ed. Universidad de Chile, Santiago, 1949, pág. 120
Cita 2: mapucho. Tabaco fuerte que se cultivaba antes en Chiloé.
Bibliografía 2: Oroz, Rodolfo, La lengua castellana en Chile, Ed. Facultad de Filosofía y Educación, Universidad de Chile, Santiago, 1966, pág. 261
Cita 3: Mientras come la familia, el dueño de casa que ha asistido a la minga fuma un cigarrillo de mapucho (ta- haco chilote).
Bibliografía 3: Cárdenas, Antonio, Usos y costumbres de Chiloé, Ed. Nascimento, Santiago, 197, pág. 107
Cita 4: mapucho, en Chiloé, calificativo que se le da al tabaco cultivado en el archipiélago, de mapuche.
Bibliografía 4: Armengol, Pedro, Glosario etimológico de nombres de hombres, animales, plantas, ríos, y lugares, y de vocablos incorporados en el lenguaje vulgar, aborígenes de Chile, y de algún otro país americano, Ed. Imprenta Universitaria, Santiago, 1918, pág. 29
Nota de Aplicación: Se refiere a un tabaco cultivado en el archipiélago de Chiloé, sur de Chile.

FICHA: 173
Término: Maqui
Un arbolito chileno, muy elegante y que siempre viste de verde, produce este fruto que ha merecido el alto honor de ser dedicado nada menos que a Aristóteles, cuyo nombre científico lleva. Es el maqui una baya negra, pequeña, algo dulce, que al comerla tiñe de rojo oscuro la boca.
Bibliografía 1: Lezaeta Perez-Cotapos, Rafael; Manual de alimentación sana, Editorial Pax México, México, 2006, pág. 106
Cita 2: Arbol del Reyno de Chile semejante en todo al Sanguno.
Bibliografía 2: de Alcedo, Antonio; Diccionario geográfico-histórico de las Indias Occidentales ó América, Tomo V, Imprenta de Manuel González, España, 1789, pág. 117
Cita 3: Árbol o arbusto de hasta 4 m de altura muy común en los bosques andinos-patagónicos desde Neuquén hasta Chubut. Para los mapuches es un árbol sagrado, símbolo de la buena intención.
Bibliografía 3: Enciclopedia práctica de las medicinas alternativas, Ediciones LEA, Argentina, 2005, pág. 131
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un arbusto que crece en el centro

sur de Chile, cuyos sus frutos son morados, pequeños y de un sabor muy dulce y característico. Se come crudo o se hace chicha de Maqui.

FICHA: 174

Término: Marañón

Cita 1: Las principales características genéticas y fenotípicas deseables del marañón se explican en el cuadro 4: a) Semillas: Con el mayor peso posible, entre 10 a 12 gramos o más por semilla. El rendimiento de almendra en peso es aproximadamente el 30% en relación a la semilla.

Bibliografía 1: Ministerio de Agricultura y Ganadería; Frutal es: Guía Técnica del Cultivo del Marañón, IICA, El Salvador, pág. 18

Cita 2: Todos veían al marañón y se preguntaban que clase de fruto era esa, que estando verde parecía madura para otros, cambiando de color de verde a amarillo.

Bibliografía 2: Valdés Jane, Ernesto; Awó de Orunmila: Dice Ifá. 2da Versión anotada y ampliada con los Nombres de los Patakin, Cuba, 1998, pág. 266

Cita 3: La agroindustria del falso fruto del marañón esta en incremento constante por el valor nutricional que contiene, proyectándose con un buen potencial de mercado.

Bibliografía 3: Ministerio de Agricultura y Ganadería; Frutal es: Guía Técnica del Cultivo del Marañón, IICA, El Salvador, pág. 57

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un árbol verde que alcanza hasta los 20 metros de alto, originario de la Amazonía y extendido desde México hasta el Perú. Tiene dos partes comestibles, el pedúnculo o pseudo fruto que es la parte de la planta que se consume como fruta fresca. Se trata de un pedúnculo engrosado, con forma de pera, que mide de 4 a 8 cm de largo y posee una pulpa carnosa y jugosa. En su extremo se ubica el fruto verdadero con forma de nuez. Este fruto, es una nuez de color verde grisáceo que mide de 2 a 3 cm de largo, tiene forma de riñón, un pericarpio liso y brillante, un mesocarpio con contenido de aceites, y recibe el nombre de anacardo o nuez del Marañón. La nuez ha sido tradicionalmente un fruto muy cotizado que se consumía seco y tostado. El pedúnculo carnoso del marañón se consume como fruta fresca o en jugos.

FICHA: 175

Término: Martillo

Cita 1: Instrumento de hierro, que regularmente tiene el mango de madera, y sirve para clavar y afirmar los clavos. Es de diferente forma y tamaño, según se necesita para el servicio, á que se destina.

Bibliografía 1: Boy, Jaime; Diccionario teórico, práctico, histórico y geográfico

de comercio, Tomo IV, Imprenta de Valentín Torras, España, 1840, pág. 45
Cita 2: Instrumento compuesto por una pieza de hierro y un mango de madera que se utiliza fundamentalmente para clavar puntas, aunque también suele tener un dispositivo para arrancarlas.
Bibliografía 2: Boullón Agrelo, Ana Isabel; Diccionario normativo galego-castelán, Editorial Galaxia, España, 2000, pág. 593
Cita 3: Por ejemplo, en la acción de emplear un martillo para martillar estamos tratando con determinados entes de una determinada manera, esto es, con los clavos, con la madera que queremos clavar, con la pared en la que queremos clavarla y también, por cierto, con el martillo mismo.
Bibliografía 3: Vigo, Alejandro G.; Arqueología y aleteología y otros estudios heideggerianos, Editorial Biblos, Argentina, 2008, pág. 46
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un instrumento, o bien, a cualquier núcleo o nódulo de cuarcita, andesita, diorita, calcedonia, diabasa, etc. que presenta huellas de haber sido empleado para golpear o machacar. Estos objetos eran de formas y grados de elaboración muy variados. De esta manera, los había desde planos hasta esféricos, ovoides e irregulares, pero todos ellos con el extremo distal conveniente para poder ser manejados. Probablemente el martillo constituya la herramienta más antigua que se tiene registro.

FICHA: 176
Término: Mesodesma donacium
Cita 1: Hoyo de boca circular aunque un tanto irregular, y de paredes y fondo cóncavo. Contenía el siguiente relleno estratificado: 1-Tierra mezclada con diversos tipos de desechos: piedras pequeñas, fragmentos toscos de cerámica, fragmentos de carbón, restos de moluscos (Mesodesma donacium) y material vegetal descompuesto.
Bibliografía 1: Segura Llanos, Rafael; Rito y economía en Cajamarquilla, Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, Perú, 2001, pág. 177
Cita 2: En las ventanas, en el sitio denominado los alacranes, este material burdo y poco variado se encuentra en las capas bajas. Sobre ellas están depositadas otras, en las que las conchas de loco aparecen reemplazadas por conchas de machas (Mesodesma donacium) que constituyen hasta el 80% del total.
Bibliografía 2: Mostny, Grete; Prehistoria de Chile, Editorial Universitaria, Chile, 2004, pág. 65
Cita 3: El primer grupo consisten en 11 casos en los que encontramos elementos exclusivos de este sexo (...) En el segundo subgrupo de mujeres (10 casos) se agregan los platos de estilo Topará, y en el tercer subgrupo (cuatro casos) hallamos, además de los objetos mencionados, platos en

miniatura asociados por lo general a valvas de <i>Choromytilus chorus</i> y <i>Mesodesma donacium</i> .
Bibliografía 3: Castro de la Mata Guerra, Pamela; Arqueología, geografía e historia, Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, Perú, 2005, pág. 108
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un molusco del tipo bivalvo, que habita en las aguas frías de la costa de Sudamérica. Es muy apreciado por su agradable sabor y abundante carne de excelente calidad. En Chile recibe el nombre de macha.

FICHA: 177
Término: Mazamorras y papillas
Cita 1: La alimentación complementaria durante el primer año de vida no se realiza entre la población rural, o en todo caso se limita a proporcionar al lactante mayor algunos alimentos hidrocarbonados (mazamorras y papillas)
Bibliografía 1: VV.AA; Revista cubana de pediatría, Volumen 55, Centro Nacional de Información de las Ciencias Médicas, Cuba, 1983, s/p
Cita 2: MAZAMORRAS Hierve una fruta en agua que la cubra y agrégale una remita de canela. Cuando esté cocida, retira la canela, licúa la fruta con el líquido del hervido y espesa la mazamorra con una cucharada de PAPILLAS
Bibliografía 2: VV.AA; Caretas: ilustración peruana, Números 1872-1880, Perú, pág. 145
Cita 3: "sopas de maíz", o papillas.' El más famoso es la mazamorra: "Mazamorra: — Atol de maíz tierno (elote) preparado con leche o sin ella. En el primer caso se llama mazamorra dulce y en el segundo agria.
Bibliografía 3: Lascaris, Constantino; El Costarricense, Editorial Universitaria Centroamericana, 1983, pag 255
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de mezcla espesa.
FICHA: 178
Término: Microlito
Cita 1: También se usaban los microlitos como puntas para flechas o dardos. Se pegaban en las ranuras practicadas a lo largo de uno o más lados de la vara de madera.
Bibliografía 1: Gordon Childe, Vere; Introducción a la arqueología, Editorial Crítica, España, 2003, pág. 167
Cita 2: Aquí, hace entre ochenta y setenta y dos mil años, vemos la aparición de artefactos de hueso, puntas de hueso finas y hojas de sílex talladas con gran delicadeza (los microlitos de la jerga arqueológica). Ocurre algo extraño,

sin embargo, dado que estos útiles parecen desaparecer del registro arqueológico; se vuelve a las lascas de piedra tradicionales durante otros veinte mil años y no se produce el cambio permanente hasta hace aproximadamente unos cincuenta mil años.
Bibliografía 2: Mithen, Steven J.; Los neandertales cantaban rap: Los orígenes de la música y del lenguaje, Editorial Crítica, España, 2007, pág. 382
Cita 3: Microlito. Hojita de sílex con un borde cortante que se enmangaba en el cuerpo de una primitiva hoz de madera. Se empleaba en la recolección de productos vegetales silvestres.
Bibliografía 3: Fernández, Francisco Alejo y Caballero Oliver, Juan Diego; Cultura andaluza: Geografía, historia, arte, literatura, música y cultura popular, Editorial MAD- Eduforma, España, 2003, pág. 74
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a la herramienta de pequeño tamaño hecha con una hoja o lasca. Generalmente eran utilizadas como puntas de proyectil, pequeños raspadores, o barbas de anzuelos de pesca. Esta herramienta, por lo general, se adosaba a una vara que servía para su mejor manejo.

FICHA: 179
Término: Misti
Cita 1: En los Andes Americanos, en los auquénidos (Cardozo, 1954) se conocen los híbridos entre: vicuña (macho) + alpaca (hembra) = paco-vicuña; alpaca (macho) + vicuña (hembra) = paco-vicuña; alpaca (macho) + llama (hembra) = misti; llama (macho) + alpaca (hembra) = huarizo. Estos dos últimos son fecundos.
Bibliografía 1: De Alba, Jorge; Reproducción y genética animal, Editorial SIC, Costa Rica, 1964, pág. 246
Cita 2: La craza más común es la de llama macho con alpaca hembra que da un animal denominado wari. (Si el macho es alpaca, algunos llaman a esa craza misti.) cuando el resultado es una cría que se parece más a una llama se la denomina llamawari y si la cría se parece más a una alpaca, pacowari.
Bibliografía 2: Vilá, Bibiana; Camellos sin joroba, Ediciones Colihue SRL, Argentina, 2004, pág. 36
Cita 3: Puede reproducirse con el resto de los camélidos, sin mayores problemas genéticos: al híbrido entre un macho de llama y una hembra de alpaca, se lo llama huarizo, mientras que al de una hembra de llama y un macho de alpaca, misti.
Bibliografía 3: Canevari, Marcelo; Fernández Balboa, Carlos; 100 mamíferos argentinos, Editorial Albatros, Argentina, 2003, pág. 123
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de híbrido de la familia de los camélidos andino. Constituye el grupo menos frecuente, y es el producto

del cruce entre la llama hembra y la alpaca macho.

FICHA: 180

Término: Moai

Cita 1: Los rasgos faciales de los moai clásicos son estilizados, con apéndice nasal prominente, recto en su mayoría, con narinas bien delineadas. Las arcadas filiares también aparecen prominentes y las mejillas lisas, sin resalte malar. El maxilar inferior es robusto, prominente y prognato, con el mentón netamente marcado. Los labios se presentan delgados, juntos, en línea horizontal, y proyectados hacia delante, lo que confiere la soberbia y característica expresión desdeñosa. La región de la nuca es generalmente aplanada, sin relieve occipital. Las orejas, alargadas, presentan detalles de lóbulo, pabellón, trago y antitrago, a menudo con ornamento circular en el lóbulo. El cuello es corto y robusto y en su base se inscribe una especie de rebordes costales.

Bibliografía 1: Campell, Ramón, Mito y realidad de Rapanui: la cultura de la Isla de Pascua Editorial Andres Bello, Santiago, 1999 pág. 122

Cita 2: Cada moai llevaba el nombre de la persona que representaba. Hoy en día quedan solamente unos pocos con esos nombres en la memoria de los nativos.

Bibliografía 2: Englert, Sebastián, La tierra de Hotu Matu'a: historia y etnología de la Isla de Pascua: gramática y diccionario del antiguo idioma de Isla de Pascua, Edición Editorial Universitaria, Santiago, 2004, pág. 80

Cita 3: Estatua de piedra antropomorfa de gran tamaño.

Bibliografía 3: Lehuedé, L., Culturas de Chile, vol. 1, Ed. Andrés Bello, Santiago, 1989, pág. 301

Nota de Aplicación: Se refiere a estatuas megalíticas antropomorfas talladas sobre piedra volcánica propia de la cultura Rapa Nui.

FICHA: 181

Término: Moai kava kava

Cita 1: La figura más típica de la talla en madera es el moai kava-kava, descarnada representación de los aku-aku, o espíritus del otro mundo. Los hay de diversos tamaños, desde las diminutas figuras que caben en el hueco de la mano hasta las representaciones gigantes, en las que se aprovechan troncos grandes de miro-tahiti. Las figuras son estereotipadas y muestran con distintivos peculiares vientres hundidos y prominentes parrillas costales, kava-kava, troncos largos y extremidades cortas con pies muy pequeños. Los rostros son afilados, de perfil aguileño y mejillas finas, estilizadas, barbilla circunscrita y arqueada, grandes arcos superciliares, orejas largas,

puntiagudas y ojos espantados, con la esclerótica de hueso y las pupilas de obsidiana. Presentan las manos apoyadas en las zonas troncanterianas. Las hipófisis espinudas de las vértebras están bien esculpidas y los órganos sexuales son pequeños, pero trazados con notable realismo.
Bibliografía 1: Campbell, Ramón, Mito y realidad de Rapanui: la cultura de la Isla de Pascua, Editorial Andres Bello, Santiago, 1999 pág 100
Cita 2: Los moai kava-kava, figuras masculinas de madera y los pa'a-pa'a, con sexo femenino, representaban el espíritu de los difuntos.
Bibliografía 2: Edwards, Hernán, Trebbi, Romolo; Mora, Álvaro, Monumentos nacionales y arquitectura tradicional: V Región Valparaíso, Ed. Morgan Marinetti, Santiago, pág. 74
Cita 3: Moai kava kava: Figura de madera que representa un espíritu masculino. Es muy característico por el detalle de sus rasgos entre los que sobresalen las costillas.
Bibliografía 3: Hernández, Arturo; Cárcamo, Carlos, Diccionario ilustrado, vol. 2 de Colección de diccionarios de lenguas originarias de América, Ed. Pehuén Editores Ltda., Santiago, 2001, pág. 105
Nota de Aplicación: Se refiere a esculturas de la cultura Rapa Nui de distintos tamaños talladas en madera, que asemejan esqueletos humanos por los rasgos distintivos de vientres hundidos y costillas prominentes.

FICHA: 182
Término: Moai tangata
Cita 1: Si se trata de las viejas estatuillas de costillas salientes, su denominación exacta es la de "moai-kava-kava", es decir, estatuillas con costillas. Las femeninas se llamaban "moai-papa" y las masculinas "moai-tangata".
Bibliografía 1: VV.AA., La isla de Pascua y sus misterios, Ed. Zig-Zag, Santiago, 1970, pág. 141
Cita 2: Luego, una visión en sueños le mostraría una figura femenina de cuerpo muy plano, que transformaría en el MOAI PA'A PA'A. Las otras imágenes tradicionales, esto es, anteriores a la influencia occidental, son el MOAI TANGATA (figura masculina normal).
Bibliografía 2: VV.AA., Artesanías de América, N° 37-42, Ed. CIDAP, Cuenca, 1992, pág. 74
Cita 3: Moai Tangata. Figura masculina.
Bibliografía 3: Aguirre, Isabel Margarita(et al), Los primeros americanos y sus descendientes, Ed. Antártica, Santiago, 1988, pág. 382
Nota de Aplicación: Se refiere a una figura antropomorfa masculina, propia de la cultura Rapa Nui.

FICHA: 183
Término: Moai tuku-turi
Cita 1: (Volcán Rano Raraku) Hay 276 de ellos en las faldas del volcán: 193 completos o casi terminados, 83 en las fases iniciales de la ejecución. Hay que agregar uno que fue desenterrado por la expedición de Thor Heyerdahl; su forma es muy distinta, pues no es busto como los demás, sino la figura de cuerpo entero de un hombre que está hincado de rodillas, con sus asentaderas descansando sobre los calcañares, en la típica posición, llamada tuku turi, de cantores en la fiesta riu.
Bibliografía 1: Englert, Sebastián, La tierra de Hotu Matu'a: historia y etnología de la Isla de Pascua : gramática y diccionario del antiguo idioma de Isla de Pascua, Editorial Universitaria, Santiago, 2004, pág. 78
Cita 2: Tuku turi postura en cuclillas, acurrucarse de modo que las asentaderas descansen sobre los calcañares, doblando las rodillas.
Bibliografía 2: Englert, Sebastián, Idioma rapanui, Ed. U. de Chile, Santiago, 1978, pág. 272
Cita 3: El «moái durmiente», n.º 230, instalado en su cripta y unido a la roca, es una de las gigantescas estatuas que primero se observan en la falda del Rano Raraku; el «moái arrodillado», tukuturi descubierto por la expedición noruega en la ladera exterior sur del volcán.
Bibliografía 3: Mellén Blanco, Francisco, Manuscritos y documentos españoles para la historia de la Isla de Pascua, vol. 15, Ed. CEDEX, Madrid, 1986, pág. 176
Nota de Aplicación: Úsese para estatua propia de la cultura Rapa Nui, única en su estilo. Está esculpido de cuerpo entero y de rodillas, de modo que las asentaderas se apoyan sobre los calcañares.

Bibliografía 2: Corona, Leonel; Prospectiva Científica y Tecnológica en América Latina, UNAM, México, 1989, pág. 157
Cita 3: cromosintéticos de los acervos iconolingüísticos e iconoestilísticos tradicionales de las culturas indígenas de América. ... paisajístico; pensamiento visual, pictórico; popular, religioso; simbólico; textil tradicional vegetal.
Cita 1: Otros autores sugieren que la historia del desarrollo de América latina debe, en todo caso, compararse con la de otras mobiliario, textil barato, artes
Bibliografía 3: Sanz, Juan Carlos; Diccionario Akal del Color, Akal, 2001, Madrid, pág. 477
Bibliografía 1: Bosco, Juan; Historia de América, Ariel, Madrid, 2006, pág. 708
Nota de Aplicación: Úsese para definir a un tipo de arte textil, no solo por su función de vestimenta, sino para una función de carácter mobiliario.
Cita 2: a partir de mediados del siglo XIX tanto artesanos, como obreros textiles iniciaron luchas de carácter urbano en busca de ... en cuanto a calidad del mobiliario o de los materiales con que estaban construidas y ornamentadas las viviendas

Ficha: 185
Término: Moche I
Cita 1: Tal como referían los primeros investigadores, en los inicios de la era cristiana se comenzó a desarrollar una cultura que duró hasta el siglo VIII d.C., consiguiendo imponerse gradualmente en todos los valles fluviales a partir del río Piura hasta el río Huarmey, en el sur, un área total de más de 500 km. Fue llamada Moche porque los restos más importantes se encontraron en ese valle y la división en cinco fases, de Moche I a Moche V, se fundó efectivamente en esos restos. Los vestigios de la primera de las cinco fases, Moche I, corresponden aproximadamente al inicio de la era cristiana. Las grandes pirámides de Cerro Blanco, en el valle de Moche, comprenden desde el periodo de Moche I hasta Moche IV, y perduraron hasta poco antes del 600 d.C., cuando parecen haber sido afectadas por las catastróficas inundaciones y el lugar fue abandonado después de que todo quedara enterrado por las dunas de arena, excepto las dos grandes pirámides visibles aún hoy. Bibliografía 1: Davies, Nigel; Chocano, Magdalena. Los antiguos reinos del Perú. Barcelona: Ed. Crítica, 1998, pág. 23-24
Cita 2: Es necesario enfatizar que la deidad de cejas prominentes rodeada de serpientes es una imagen difundida desde Moche I en todos los valles. Bibliografía 2: Makowski, Krzysztof. Arqueología, geografía e historia: aportes peruanos en el 50o. Congreso de Americanistas, Varsovia-Polonia, Fondo Editorial PUCP, 2005, pág. 51
Cita 3: La fase Moche I presenta rasgos cerámicos que perdurarán a lo largo de toda la secuencia. En efecto, en este periodo ya aparecen los vasos-retrato, vasos antropomorfos de cuerpo entero y los fitomorfos y zoomorfos, son igualmente típicos los vasos con asa-estribo y los de pico y puente. Además de la decoración moldeada, las vasijas están cubiertas de pinturas. Bibliografía 3: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 533
Cita 4: Con seguridad en Moche, más que en ningún lugar del Perú, la escultura alcanzó su pleno desarrollo y sus máximas posibilidades. Moche I. Las asas proporcionadas circulares tienen picos cortos con fuerte reborde; los recipientes achatados son, en algunos casos, de formas lenticulares (Larco 1948, p. 28). El gollete es cilíndrico o tubular grueso, con abultado reborde, parecido a sus ancestros de Chavín (...) constituye una modalidad perfeccionada del arte y tecnología Chavín o Cupisnique, algunas de cuyas características desaparecen por completo (Matos 1981, p. 421) Bibliografía 4: Li Ning, José. El gollete estribo de la cerámica precolombina peruana: interpretación estética. Lima: Fondo Editorial UNMSM, 2000, pág. 29-

30
Nota de Aplicación: Se refiere a una de las fases de la cultura Moche ubicada en el valle de ese nombre y fundamentada a partir de sus vestigios, cronológicamente correspondiente aproximadamente al inicio de la era cristiana. Desde este periodo se construyeron pirámides y los rasgos de su cerámica perdura todas las fases, donde aparecen los vasos-retrato, vasos antropomorfos de cuerpo entero, los fitomorfos y zoomorfos. Además de la decoración moldeada, las vasijas están cubiertas de pinturas, cuyas imágenes de una deidad rodeada de serpientes será difundida desde este momento.

FICHA: 186
Término: Moche II
Cita 1: En la fase Moche II se aprecia un notable perfeccionamiento de la pasta y en la cocción. Las formas sufren pocas modificaciones pero la decoración, que sigue siendo de diseño geométrico, se hace más fina, y utiliza siempre la crema y el rojo como colores dominantes.
Bibliografía 1: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 533
Cita 2: Moche II. La cerámica se alarga y no hay la tendencia en darle la misma altura que el ancho; se inicia con esto la esbeltez de los vasos. El asa y el pico crecen proporcionalmente; y mientras el asa no pierde la forma redondeada, el pico pierde el reborde pronunciado, quedando tan sólo un pequeño ribete. Esta modalidad dio por resultado que se manifieste en el pico la tendencia hacia el borde divergente que se acentúa más tarde en Mochica III (Larco, 1948, pp.29-30).
Bibliografía 2: Li Ning, José. El gollete estribo de la cerámica precolombina peruana: interpretación estética. Lima: Fondo Editorial UNMSM, 2000, pág. 31
Cita 3: Moche II: sus formas parecen alargarse, son altas y delgadas, por otra parte desaparece el reborde, y se usa mucho la decoración geométrica. Moche III: corresponde a la época de pleno auge, la cerámica es más bien de gran tamaño.
Bibliografía 3: Milla, Carlos, Atlas histórico y geográfico del Perú, vol. 1, Ed. Milla Batres, Lima, 1995, pág. 65
Nota de Aplicación: Úsese para una fase de la cultura Moche que se caracteriza por el perfeccionamiento de la pasta y su cocción en la confección de cerámica que presentará formas más alargadas a la fase previa y cuya decoración contiene diseños geométricos.

FICHA: 187

Término: Moche III
Cita 1: Moche III. Los recipientes son de mayor capacidad. Los asas y los picos se afinan notablemente, siendo las primeras elípticas y los picos pequeños, acampanulados y con reborde casi imperceptible. Los ceramios son de líneas armónicas y proporcionadas (Larco 1948, p. 31).
Bibliografía 1: Li Ning, José. El gollete estribo de la cerámica precolombina peruana: interpretación estética. Lima: Fondo Editorial UNMSM, 2000, pág. 31
Cita 2: Moche III es, obviamente, el periodo inicial del florecimiento. Los vasos-retrato son de un realismo y una belleza inigualables; abundan los vasos fitomórficos y zoomórficos y la decoración pintada incrementa sus temas de caza, pesca, bélicos y de carácter mitológico. Rojo ocre, crema y negro son los colores dominantes. Es el momento clásico en el desarrollo de la cultura Mochica (...) la botella está construida por tres partes: el cuerpo, el asa y el gollete, con labio acampanulado (Matos 1981, p. 423).
Bibliografía 2: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 533
Cita 3: El desarrollo de este último (estilo pictórico) en la decoración alfarera fue posible gracias a la introducción de la técnica de línea fina (Mochica III).
Bibliografía 3: Majluf, Natalia; Makowski, Cristóbal; Stastny, Francisco. El arte en el Perú. Obras en la colección del Museo de Arte de Lima. Lima: Ed. Museo de Arte de Lima, 2001, pág. 37
Nota de Aplicación: Se refiere a una de las fases de la cultura Moche ubicada en el valle de ese nombre y fundamentada a partir de sus vestigios. Representa el momento clásico, cuyos vasos-retratos, fitomorfos y zoomorfos presentan mayor capacidad que los periodos anteriores con asas y picos afinados, una mayor decoración pintada.

FICHA: 188
Término: Moche IV
Cita 1: La cultura Moche. La mayoría de los textiles Moche se ha perdido, probablemente a causa de las inundaciones, pero los escasos restos recobrados y su expresión en la alfarería demuestran su importancia. En los textiles de la época o fase IV, que provienen principalmente del valle de Santa, el énfasis está puesto en dibujos geométricos de animales.
Bibliografía 1: Aguirre, Isabel Margarita (coord). Los primeros americanos. Santiago: Ed. Antártica, 1988, pág. 237
Cita 2: La fase Moche IV coincide con la gran expansión de la cultura Mochica. Las vasijas son de mayor tamaño y el asa-estribo se hace redondeado o ligeramente trapezoidal. Además de las formas típicas de la fase III se hacen vasijas en forma de botella que representan un mono o escenas con paisajes.

La decoración es fundamentalmente escenográfica y tiene gran valor para reconstruir la vida cotidiana de los mochicas. También hay relieves en que se reproducen escenas de guerra, caza o pesca, etc.
Bibliografía 2: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 533
Cita 3: Moche IV. Los vasos se alargan y proporcionalmente el asa, que ya no es chata sino que más bien redonda o ligeramente angular. La mayoría de los picos son largos y rectos, aunque hay algunos más angostos en la punta; los bordes son levemente afilados (...). Los ceramios de doble recipiente sufren la misma transformación, apareciendo una nueva modalidad: los de asa de estribo en lugar del puente y pico (Larco, 1948, p. 33).
Bibliografía 3: Li Ning, José. El gollete estribo de la cerámica precolombina peruana: interpretación estética. Lima: Fondo Editorial UNMSM, 2000, pág. 31
Nota de Aplicación: Se refiere a un periodo prehispánico de Los Andes Centrales. La fase Moche IV comprende la expansión de la cultura Mochica, siendo sus vasijas de mayor tamaño transformándose el puente y pico por asas-estribo redondeadas. Se decoran con escenas de la vida cotidiana, por ejemplo de pesca y caza, así como cerámica en relieve que incluye temas en torno a la guerra. Sus textiles, en tanto, presentan diseños geométricos y de animales.

FICHA: 189
Término: Moche V
Cita 1: La cerámica Moche V muestra ya algunos rasgos de la cultura Huari que siguió a la caída de Moche. En otros aspectos el estilo Moche V se diferencia también notablemente del de fases anteriores. Sobre todo el arte norcosteño de Moche V representa una vuelta a los motivos marinos y las nuevas deidades marítimas, que quizá subraya el mayor papel del océano en el mundo real.
Bibliografía 1: Davies, Nigel; Chocano, Magdalena. Los antiguos reinos del Perú. Barcelona: Ed. Crítica, 1998, pág. 24 y 80
Cita 2: Moche V. Los ceramios sufren notables modificaciones. El recipiente se reduce en tamaño y en cambio el asa se alarga, aunque el pico es más pequeño. Esto da por resultado que en la mayor parte de los vasos el recipiente sea de mayor longitud que el asa y el pico juntos. El asa toma una forma triangular acentuada y el pico es de forma troncocónica con bordes afilados del interior hacia afuera (Larco, 1948, p. 35).
Bibliografía 2: Li Ning, José. El gollete estribo de la cerámica precolombina peruana: interpretación estética. Lima: Fondo Editorial UNMSM, 2000, pág. 31
Cita 3: La fase Moche V se considera una etapa decadente: las vasijas reducen su tamaño y el gollete adquiere un extraordinario protagonismo, la decoración se hace más barroca y abundan los temas eróticos.

Bibliografía 3: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 533
Cita 4: El desarrollo de este último (estilo pictórico) en la decoración alfarera fue posible gracias a la introducción de la técnica de línea fina (Mochica III). En las fases tardías (Mochica V y Transicional, aproximadamente 500-900 d.C.) el estilo pictórico entra en su fase cursiva: los trazos a mano alzada expresan la identidad de la figura por medio de un número reducido de pinceladas.
Bibliografía 4: Majluf, Natalia; Makowski, Cristóbal; Stastny, Francisco. El arte en el Perú. Obras en la colección del Museo de Arte de Lima. Lima: Ed. Museo de Arte de Lima, 2001, pág. 37
Nota de Aplicación: Se refiere a una de los periodos de la fase intermedio temprana de los Andes Centrales de la cultura Moche, ubicada en el valle de ese nombre y fundamentada a partir de sus vestigios cerámicos. Éstos presentan algunas características Huari, cultura que siguió a la caída Moche, así como modificaciones que reducen su tamaño, sin embargo el asa se alarga y el pico es más pequeño; además la decoración se hace más abundante.

FICHA: 190
Término: Muesca
Cita 1: Muestras y denticulados: Soporte: Lascas, láminas y laminillas. Definición: Piezas que presentan en uno o varios bordes retoques aislados (muestras) o consecutivos (denticulados), generalmente simples.
Bibliografía 1: Burke, Heather y Smith, Claire; Manual de campo del arqueólogo, Editorial Ariel, España, 2007, pág. 457
Cita 2: Formas de propulsor rígido de madera que no usaba amianto o correa para impulsar la flecha o tiradera, sino una muesca donde encajaba un extremo de ella.
Bibliografía 2: De la Vega, Garcilaso t Aranibar, Carlos; Comentarios reales de los incas, Editorial Fondo de cultura económica, México, 1991, pág. 661
Cita 3: El arpeo es un escalón, muesca o corte hecho en una roca o madera y que sirve de apoyo a alguna cosa.
Bibliografía 3: Alonso, Ricardo N.; Diccionario minero: Glosario de voces utilizadas por los mineros de Iberoamérica, Editor CSIC, España, 1995, pág. 25
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al hueco o concavidad que queda luego de que un objeto es golpeado. Por ejemplo, cuando una lasca es desprendida de la piedra, el lugar desde donde salió la lasca, deja una muesca en la piedra.

FICHA: 191
Término: Murtilla
Cita 1: La murtilla es una fruta pequeña, dulce y roja, que tiene una bella corona verde dorada.
Bibliografía 1: Beuchat Reichardt, Cecilia; Las Cuatro Estaciones Tomo I, Editorial Andrés Bello, Chile, 1992, pág. 14
Cita 2: MURTILLA. sf Arbusto indígena del reino de Chile en la América setentrional. Es de tres á cuatro pies de altura, (...) El fruto del arbusto del mismo nombre. Es una baya ovalada, de una pulgada de diámetro.
Bibliografía 2: Diccionario de la lengua castellana, por la Real academia española, Imprenta Real, España, 1817, pág. 591
Cita 3: MURTILLA. Arbusto indígena del reino de Chile en la América septentrional. Es de 3 á 4 pies de altura, con las ramas opuestas; las hojas pequeñas, ovaladas, lustrosas y duras, las flores blancas y el fruto ovalado.
Bibliografía 3: Diccionario teórico, práctico, histórico y geográfico de comercio, Volumen IV, Imprenta de Valentín Torres, España, 1840, pág. 222
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un arbusto cuya fruta se emplea, en la fabricación de una chicha muy codiciada, consumida también en preparaciones como compotas y jugos. Especie nativa del sur de Chile, de la que se consumen los frutos, rojos, pequeños y muy aromáticos.

FICHA: 192
Término: Nalca, Gunnera scabra, G. chilensis
Cita 1: Flor de Nalca / Chilean Gunnera flower La Nalca posee hojas gigantescas, de más de dos metros en diámetro. Sus flores en cambio son diminutas y crecen agrupadas en el centro de la planta.
Bibliografía 1: Piwonka, Nicolás; Chile, Pumalin, Corcovado, Corporación Nacional Forestal, Chile, 2006, pág. 17
Cita 2: Te detienes junto a una altísima pared de piedras, cubierta con musgos, como si el sol nunca la tocara, la base está cubierta con las enormes hojas de nalca, sacas tu cortaplumas, extiendes la cuchilla grande, y cortas un tallo casi a nivel del musgo.
Bibliografía 2: Villegas, Juan; Yo tenía un compañero, RIL Editores, Chile, 2009, pág. 244
Cita 3: La nalca (Gunnera Chilensis), también llamada pangue u oreja de elefante, es una planta de hojas perennes provista de un grueso rizoma. Sus hojas de color verde oscuro crecen hasta tener un metro de diámetro.
Bibliografía 3: Landriscina, Favio; La Argentina insólita, Imaginador, Argentina, pág. 87

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la planta de enormes hojas y gruesos tallos que crece en lugares sombríos y húmedos de las provincias del sur de Chile. Las hojas se cocían y de ellas se obtenía un jugo refrescante, también se consumen los pecíolos o nalcas. También era muy usada para teñir de negro lanas y tejidos por su acabado y permanencia.
--

FICHA: 193
Término: Naranjilla
Cita 1: Es un producto fresco que está en la lista de los productos admisibles al mercado de los Estados Unidos y posee grandes oportunidades comerciales. Bibliografía 1: Naranjilla: guía práctica para la exportación a Estados Unidos, IICA, Nicaragua, 2007, pág. 3
Cita 2: La naranjilla, propia de la selva alta es una especie muy promisorio para la preparación de jugos (alto contenido de vitamina C) y de mermeladas. En Ecuador la naranjilla o lulo es ampliamente cultivada e industrializada. Bibliografía 2: Rogg, Helmuth W.; Manual: Manejo integrado de plagas en cultivos de la Amazonía Ecuatoriana, IICA, Ecuador, 2000, pág. 117
Cita 3: Por ser la naranjilla de origen ecuatorial, en donde la longitud del día es de doce horas y fluctúa muy poco durante todo el año, se presume que la planta debe reaccionar a las grandes variaciones estacionales que pueden encontrarse en los nuevos lugares de cultivo. Bibliografía 3: Vivar, Hugo E.; Algunos estudios etiológicos y eméticos sobre la naranjilla, IICA, Costa Rica, 1968, pág. 10
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una especie de cultivo y consumo muy popular en Colombia y Ecuador. Es una planta herbácea de 1 a 1,5 m de altura. La fragancia de la naranjilla es especial y es muy apreciada para la elaboración de jugos.

FICHA: 194
Término: Oso Hormiguero
Cita 1: Los animales salvajes eran más abundantes en la época precolombina que en el presente y, previo a la conquista, parece que la cacería era una actividad de subsistencia importante. Los animales mencionados con más frecuencia en las primeras fuentes coloniales incluyen: venados (el venado común [Odocoileus virginiana] y el pequeño venado rojo [Mazama americana]), tapires (tapirus bairdii), armadillos (Dasypus novemcinctus), osos hormigueros (probablemente el oso hormiguero menor [tamandúa tetradactyla] y el hormiguero gigante [Myrmecophaga tetradactyla]), zarigüeyas (Didelphis marsupialis) y monos.

Bibliografía 1: Newson, Linda A.; El costo de la conquista, Editorial Guaymuras, Honduras, 1992, pág. 81
Cita 2: Los llamados osos en aquella provincia no eran propiamente tales, ni se les parecían, fuera de los brazos y las uñas. Había dos especies de ellos, el oso hormiguero, llamado Anxa por los Cumanagotos y Palenques, y el oso melero, al que los cumanagotos daban el nombre de Guerichi, Ambas especies eran comestibles.
Bibliografía 2: Arellano, Fernando; Una introducción a la Venezuela prehispánica: Culturas de las naciones indígenas venezolanas, Editor Universidad Católica Andrés, Venezuela, 1987, pág. 460
Cita 3: La carne de los animales la obtenían por medio de la caza; en el yacimiento arqueológico de Aguazuque-Soacha-Cundinamarca se hallaron restos de animales como venado, curí, armadillo, oso, ocelote, puma y oso hormiguero. En general los preparaban asados o cocinados, mientras que los españoles los preferían fritos.
Bibliografía 3: Restrepo Manrique, Cecilia; La alimentación en la vida cotidiana del colegio mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773, Editor Universidad del Rosario, Colombia, 2005, pág. 26
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al animal mamífero nativo de América, habita desde México, hasta Sudamérica. Los pueblos precolombinos los cazaban para aprovechar su carne. Luego, con la llegada de los españoles, su carne seguía siendo valorada.

FICHA: 195
Término: Pacha
Cita 1: Pacha. Universo, mundo.
Bibliografía 1: Alvar, Manuel, Vocabulario de indeginismo en las Crónicas de indias vol. 17, Ed. CSIC, Lima, 1997, pág. 289
Cita 2: HANAN PACHA Mundo masculino Huiracocha (Andrógino) Inti Mama Quilla (Masculino) (Femenino) URIN PACHA Mundo femenino Pachacámac Pachamama-Mamacocha (Masculino) (Femenino).
Bibliografía 2: Hernández, Francisco, La mujer en el Tahuantinsuyo, Ed. Fondo PUCP, Lima, 2002, pág. 58
Cita 3: La totalidad que es Pacha simboliza, pues, la totalidad del ser. Y esta es la visión metafísica del mundo, del hombre y de dios que los aymaras nos ofrecen a través de su mundo mítico-religioso. Y ya lo hemos visto: dentro de una interpretación aún remota, pero nada forzada, los géneros masculino y femenino ordenan a los elementos de Pacha, la Totalidad. La Pacha Mama Es la deidad principal del Aca Pacha.
Bibliografía 3: Ipiña, Enrique, Cultura e identidad nacional: ensayo de interpretación del ser nacional ante el pensamiento simbólico del Aymara, Ed.

Educacional, La Paz, 1989, pág. 174
Cita 4: Pacha, por tanto, significa la unidad dual de dos fuerzas primordiales antagónicas: laqampu: espacio, y sarawi: tiempo. El concepto aymara y quechua de Pacha engloba simultáneamente los conceptos de tiempo, espacio y totalidad. Así, pacha denota “la totalidad e integridad de una cosa y la probabilidad que algo ocurra” (Montes Ruiz 1999). Pacha también significa la unión, la convergencia de dos fuerzas, chachawarmi, en la complementariedad de la pareja.
Bibliografía 4: Galindo, Mario, visiones aymaras sobre las autonomías: aportes para la construcción el estado nacional, Ed. Fundación Pieb, La Paz, 2007, pág. 186
Nota de Aplicación: Úse en la cultura aymara y quechua para referirse la visión metafísica del mundo, en donde dos fuerzas primordiales antagónicas, espacio y tiempo, se unen, constituyendo el universo, la totalidad.

FICHA: 196
Término: Pacovicuña
Cita 1: Se ha llevado a cabo varios estudios sobre la factibilidad de la inseminación artificial en alpacas y llamas. También, se ha realizado algunos ensayos de cruces interespecíficos entre la alpaca y la vicuña (f1 conocida como paco-vicuña); así como, entre la llama y la vicuña. En cruces interespecíficos, en los que se usa semen de vicuña y de paco-vicuña en alpacas hembras y las llamas, la tasa de nacimientos obtenida para el cruzamiento de vicuña con llama es de 16,7%, y de un 22,2% para el cruce de vicuña con alpaca.
Bibliografía 1: García Vera, Wilber; Pezo, Danilo; San Martín, Felipe; Manual del técnicoalpaquero, Editor Soluciones Prácticas, Perú, 2005, pág. 27
Cita 2: En los Andes Americanos, en los auquénidos (Cardozo 1954) se conocen los híbridos entre: vicuña (macho) + alpaca (hembra) = paco-vicuña; alpaca (macho) + vicuña (hembra) = paco-vicuña. El paco-vicuña es el que representa alguna promesa como animal productor de vellón superior.
Bibliografía 2: De Alba, Jorge; Reproducción y genética animal, Editorial SIC, Costa Rica, 1964, pág. 246
Cita 3: Otra cruce que se intenta y a veces da buenos resultados es el pacovicuña que es la cruce de una alpaca con un vicuña. A veces el resultado es un animal con fibra de excelente calidad y color de vicuña y cantidad de fibra de alpaca (40% más que las vicuñas) pero otras veces aparece el comportamiento silvestre de la vicuña, su cantidad de fibra y la calidad de la

alpaca.
Bibliografía 3: Vilá, Bibiana; Camellos sin joroba, Ediciones Colihue SRL, Argentina, 2004, pág. 36
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de híbrido de la familia de los camélidos, que por monta natural o inseminación artificial, es el resultante del cruce de una alpaca hembra y una vicuña macho, produciendo un individuo con fibra casi de la finura de la vicuña pero con mayor rendimiento.

FICHA: 197
Término: Paico
Cita 1: una de las plantas que se sembraban antes en Europa para extraer de sus cenizas la sosa, la Pichoa, Euphorbia chilensis Rich., un purgante vehemente, el Rumex maricola Remy, el Paico de hojas incisas.
Bibliografía 1: Anales de la Universidad de Chile, Volumen 86, Chile, 1862, pág. 281
Cita 2: Chapi de Yungas. Planta trepadora, conoizada vulgarmente con el nombre de paico , i de que se cojen anualmente cantidades considerables, por el grande uso que tiene en la tintura.
Bibliografía 2: El Repertorio americano, Volumen III, Inglaterra, 1827, pág. 128
Cita 3: Manzanilla, Yerbabuena, Tomillo, Alucema junto con el Poleo, el Cinamomo y el Paico aromatizan el ambiente; en tanto que los Manzanos, Duraznos, Ciruelos, alguna Pera, sazonan sus frutas, casi sin cultura alguna.
Bibliografía 3: de Mosquera, T. C.; Compendio de geografía general política, física y especial de los Estados unidos de Colombia, Londres, 1866, pág. 224
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una planta producida en Chile que tiene usos en farmacopea y hortícolas, cuyas hojas se consumen como verdura. Esto era rutinario en los Andes ecuatoriales y lo es todavía en Méjico, donde, con el nombre de pasote o epazote, es yerba común en los mercados.

FICHA: 198
Término: Paisajes
Cita 1: En primer lugar cabe decir que en este libro se va ha considerar el

paisaje como un Recurso Natural, al igual que se consideran el agua, el aire, el suelo, etc. En este concepto de recurso va implícito su aprovechamiento humano.
Bibliografía 1: Ayuga, Francisco; Gestión sostenible de paisajes rurales: Técnicas e ingeniería, 2001, México, s/p
Cita 2: América ofrece un mosaico de paisajes con rasgos diversos: montañas y llanuras, selvas y desiertos, bosques y sabanas, tierras ecuatoriales y tierras heladas, grandes ciudades y pequeños poblados, campos cultivados y tierras arrasadas
Bibliografía 2: Basto, Jose Vicente; Latitudes 7°: geografía de América, Ed. Norma, Colombia, 2002, pág. 10
Cita 3: LOS PAISAJES VEGETALES DE AMERICA DEL NORTE La distribución de las grandes formaciones vegetales es en América del Norte muy diferente de la de Eurasia
Bibliografía 3: VV.AA; La vegetación de la tierra, Akal, España, 2005, pág. 135
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a forma naturales o antrópicas, el paisaje es parte del medio ambiente.

FICHA: 199
Término: Pali
Cita 1: pali, bola con que se juega a la chueca.
Bibliografía 1: Armengol Valenzuela, Pedro; Glosario etimológico de nombres de hombres, animales, plantas, ríos, y lugares, y de vocablos incorporados en el lenguaje vulgar, aborígenes de Chile, y de algún otro país americano, Imprenta Universitaria, Chile, 1918, pág. 137
Cita 2: Se juega en una cancha larga y angosta llamada “paliwe”, que mide aproximadamente 90 a 100 metros de largo por unos seis a diez metros de ancho. Para jugarlo se requiere una bola de madera o cuero llamada “pali” y una chueca (palo de unos 120 a 130 centímetros de longitud, que se encuentra curvado en el extremo inferior), denominado “wiño”.
Bibliografía 2: Enciclopedia regional del Bío Bío, Pehuén Editores, Chile, 2006, pág. 201

Cita 3: Aquí hay que nombrar en primer lugar el juego “a la chueca” llamado “palín” (pali=bola de madera) (...) Es un verdadero juego de hockey en que, según Cooper, en otros tiempos participaban hombres, mujeres y niños.
Bibliografía 3: Noggler, Albert. Cuatrocientos años de misión entre los araucanos. Temuco: Imprenta Wesaldi, Chile, 1980, pág. 214
Nota de Aplicación: Úsese para denominar una pelota chica de unos 6 a 7 cm de diámetro, elaborada con madera o con lana enmarañada envuelta en cuero, y que se utiliza en el juego del palín o chueca, propio de la cultura mapuche.

FICHA: 200
Término: Palta, Persea gratissima
Cita 1: PALTA, Persea americana (P. gratissima) Origen y dispersión. Poblaciones silvestres de P. americana se encuentran desde México a Colombia y de ellas podrían originarse, quizás en domesticaciones separadas, los tipos cultivados.
Bibliografía 1: León, Jorge; Botánica de los cultivos tropicales, IICA, Costa Rica, 2000, pág. 60
Cita 2: palta, es de corteza verde, de una carne mantecosa, y de figura de pera: el hueso es mas grande que el de melocotón: se crían de mejor calidad en los terrenos ardientes que en los frios.
Bibliografía 2: de Saint-Pierre, Bernardin; Pablo y Virginia, Imprenta de Ildefonso Mompié, España, 1827, pág. 254
Cita 3: Aguacate (Persea gratissima de Gaerner). El aguacate es un árbol americano de hojas aovadas, de flores pequeñas y blanquecinas, y de frutos ó paltas del tamaño de peras, de piel coriácea y de carne agradable aunque sosa que encierra un nucleo lleno de jugo lechoso que se enrojece al ponerse en contacto con el aire.
Bibliografía 3: Monlau, José; Compendio de historia natural: Escrito para uso de los maestros, Volumen II, Librería de Juan Bastinos é Hijo, Editores, España, 1868, pág. 485
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un fruto que se cultiva desde México al norte de Chile. Es un fruto alargado de color verde oscuro a pardo, llegando hasta el morado y casi negro. Carne suave y verde se consume como fruta o aliñada como ensalada.

FICHA: 201
Término: Panes y tortillas

Cita 1: Primero eran cocidas y luego se pasaban a pozos con piedras calientes a manera de tatema, del centro hacían una harina para preparar panes o tortillas.
Bibliografía 1: Contreras Delgado, Camilo, Ortega Ridauro, Isabel, Bebidas y regiones: Historia e impacto de la cultura etílica en México, Conarte, Nuevo León, Mexico, 2005, pág. 72
Cita 2: y si á las cocineras faltaban vasijas, las hojas del maguey acanaladas y compactas les proporcionaban el que echasen en ellas la masa del maíz, antes de hacer los panes ó tortillas.
Bibliografía 2: VV.AA; Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, Instituto Nacional de Geografía y Estadística de la República Mexicana, Volumen 10, Imprenta de Vicente García, México, 1863, pág. 391
Cita 3: El narrador llama así tanto la chicha proporcionada en las fuentecitas, puestas en fila, como unos panes o tortillas que también se dan en esta ocasión. Otro indígena nos dijo que las oblacones de tortillas se llaman maréwepull.
Bibliografía 3: de Augusta, Felix; Lecturas araucanas, Editorial Kushe, s/p, 1991, pág. 23
Nota de Aplicación: Úsese para definir a un tipo de alimento seco, que se da partir de la elaboración de un producto alimentario básico para toda cultura con algún grado de desarrollo. El pan o tortilla se obtiene por amasado a partir de molienda de granos, su harina junto al agua, junto a algún componente graso, si es requerida, es amasado e introducido o expuesto al calor de un fuego cerrado.

FICHA: 202
Término: Papayo de altura
Cita 1: En el patio se levantaba un papayo de altura prodijiosa, ostentando debajo del paraguas de sus hojas, un capitel erizado en contorno de sus sabrosas frutas.
Bibliografía 1: Museo de cuadros de costumbres: Museo de cuadros de Costumbres i variedades, Tomo II, Imprenta a cargo de F. Mantilla, Colombia, 1866, pág. 213
Cita 2: La papaya es originaria de México y América Central. No es originalmente un árbol, sino más bien una hierba gigante que puede alcanzar 10 metros de alto y vivir más de 20 años.
Bibliografía 2: Geilfus, Frans; El árbol al servicio del agricultor: Guía de especies, Volumen II, Enda-Caribe, Costa Rica, 1994, pág. 63
Cita 3: La Carica Papaya L. (Papaya , Papayo de Cuba, Mamaó del Brasil), que es originaria de la América meridional y crece muy rápidamente, llegando en

tres años á la altura de veinte pies , produce unos frutos como meloncitos en su forma, que antes de la madurez se comen cocidos y después crudos.
Bibliografía 3: Colmeiro, Miguel; Curso de Botánica ó elementos de organografía, fisiología, metodología y geografía de las plantas, Librería de Don Ángel Calleja, 1857, pág. 365
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la Carica L, que es un género originario de América tropical y subtropical, descrito en 40 especies nativas desde México hasta el norte de Argentina. En los Andes, es probable que esta especie haya sido extraída de los bosques perennifolios y puesta en cultivo en los huertos como planta de adorno y por sus frutos, que en estado maduro se consumen crudos o cocinados.

FICHA: 203
Término: Paracas Ocucaje
Cita 1: Lo que llamamos fase Montana incluye en Nasca lo que tradicionalmente se define como las fases 9 y 10 del Horizonte Temprano (estilos de cerámica Ocucaje 9 y 10) y la fase 1 del Periodo Intermedio Temprano (Nasca 1).
Bibliografía 1: Schreiber, Katharina; Lancho, Josué. Aguas en el desierto: los puquios de Nasca. Lima: Fondo Editorial PUCP, 2006, pág. 23
Cita 2: Paracas como tal no es un estilo, sino una tradición cultural, que se puede dividir en dos principales fases, “Cavernas” y “Necrópolis”, asentamientos ubicados en la falda norte de Cerro Colorado, aunque recientemente se ha añadido “Ocucaje”, como una variante de la zona del valle de Ica. A pesar de la clara influencia del periodo Chavín en las primeras fases del periodo Paracas, no se puede precisar que ésta sea única, sino que se debe generalizar a una serie de influencias que se pueden asegurar vinieron del área norte, aunque no concretando sólo al estilo Chavín. La influencia Chavín se deja notar en el estilo Paracas al menos hasta las últimas fases del Horizonte Temprano, desapareciendo paulatinamente a lo largo de los periodos Ocucaje, Cavernas y Necrópolis.
Bibliografía 2: Arranz, Isabel. "Aproximación a la iconografía y simbolismo de los textiles Paracas". En Boletín Americanista Números 34-37. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona, 1984, pág. 8 y 13
Cita 3: La fuerte influencia del estilo de arte Chavín en esta área, se expresa en varias fases de la alfarería Ocucaje de Paracas.
Bibliografía 3: Aguirre, Isabel Margarita (coord). Los primeros americanos. Santiago: Ed. Antártica, 1988, pág. 224
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la cultura ubicada en el valle de Ica en el actual Perú y perteneciente al periodo Horizonte Chavín de los Andes Centrales, cuyo estilo de arte se expresa en su alfarería.

FICHA: 204
Término: Paracas Cavernas
Cita 1: Paracas como tal no es un estilo, sino una tradición cultural, que se puede dividir en dos principales fases, “Cavernas” y “Necrópolis”, asentamientos ubicados en la falda norte de Cerro Colorado, aunque recientemente se ha añadido “Ocucaje”, como una variante de la zona del valle de Ica. A pesar de la clara influencia del periodo Chavín en las primeras fases del periodo Paracas, no se puede precisar que ésta sea única, sino que se debe generalizar a una serie de influencias que se pueden asegurar vinieron del área norte, aunque no concretando sólo al estilo Chavín. La influencia Chavín se deja notar en el estilo Paracas al menos hasta las últimas fases del Horizonte Temprano, desapareciendo paulatinamente a lo largo de los periodos Ocucaje, Cavernas y Necrópolis. La fase más diferenciada es la de “Cavernas”, donde los muertos eran enterrados en tumbas eran excavadas profundamente en forma de botellas. En el tejido, el elemento predominante era la gasa. Paracas Cavernas es como la liquidación de la influencia Chavín y el pleno dominio del medio ambiente por la población local.
Bibliografía 1: Arranz, Isabel. "Aproximación a la iconografía y simbolismo de los textiles Paracas". En Boletín Americanista Números 34-37. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona, 1984, pág. 8 y 13
Cita 2: Paracas no es propiamente un único yacimiento sino un inmenso conjunto de yacimientos o sitios de ocupación humana entorno a la península de Paracas, en una zona desértica entre Cañete y Nazca, donde la sequedad ambiental ha permitido la conservación de materiales que ordinariamente se descomponen. A partir de 1925, en que realiza sus excavaciones Julio C. Tello, el conocimiento de las culturas de esta región se precisa de modo que se distinguen dos etapas: Paracas Cavernas y Paracas Necrópolis. Periodo Paracas-Cavernas (400-300 a.C.). En la fase (9) Cavernas, el material preferido para la confección de telas era el algodón, aunque también se ocupaba en menor cantidad la lana y alguna vez cabello humano y fibras de maguey. Los diseños Cavernas tienden a ser más geométricos y lineales, siguiendo la dirección que marcan las tramas y las urdimbres, así es el telar que impone las condiciones.
Bibliografía 2: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 613-614
Cita 3: La primera época se conoce como “Paracas Cavernas” y, como su nombre indica, posiblemente se deriva de la forma de enterramiento en pozos o silos que posteriormente fueron ocupados o contruidos expresamente como cámaras funerarias (Cementerio de Cerro Colorado).
Bibliografía 3: Amores, Juan Bosco (coord.). Historia de América. Barcelona: Editorial Ariel, 2006, pág. 122

diseños geométricos y lineales, empleando principalmente algodón, como así también lana y algunas veces cabello humano y fibras de maguey. La cerámica presenta líneas incisas y delimitadas con pintura de colores vivos, siendo el felino un motivo recurrente.

FICHA: 205

Término: Paracas Necrópolis

Cita 1: SUDAMERICA – PERU – HORIZONTE TEMPRANO 500 a.C. - 100 d.C.

COSTA: zona sur CULTURA PARACAS Períodos:

SISTEMA DE CULTO

Sacerdocio
Templario
Cultos funerarios
Momificación

SISTEMA POLITICO

Teocrático
Militarismo

Paracas Cavernas

Paracas Necrópolis

SISTEMA ECONOMICO

Agricultura
Artesanías:
Desarrollo textil
Cestería – cerámica
ESTETICA ARTES

PLASTICAS

Gran dinamismo formal

Bibliografía 1: Sonderegger, César. Viajando Amerindia: artículos escogidos: reflexiones sobre la plástica precolombina. Buenos Aires: Ed. Nobuko, 2004, pág. 28

Cita 2: Paracas no es propiamente un único yacimiento sino un inmenso conjunto de yacimientos o sitios de ocupación humana entorno a la península de Paracas, en una zona desértica entre Cañete y Nazca, donde la sequedad ambiental ha permitido la conservación de materiales que ordinariamente se descomponen. A partir de 1925, en que realiza sus excavaciones Julio C. Tello, el conocimiento de las culturas de esta región se precisa de modo que se distinguen dos etapas: Paracas Cavernas y Paracas Necrópolis.

Periodo Paracas-Necrópolis, con chozas de madera y esteras (200 a.C.).

Más tarde, a partir de Paracas 10 y de Nazca 1 y 2, (es decir Necrópolis de Tello) fue creciendo el prestigio de la lana y se cree que el algodón era menos valorado.

Pero los tejidos de Nazca 1 y 2 (Necrópolis), después de haber salido del telar, se bordan y esta técnica superpuesta concede una gran libertad artística gracias a las líneas curvas que hace el bordado, comienza aquí una búsqueda de movimiento, donde la aguja del artista crea su ritmo como si se tratara de un pintor con su pincel; así, los hilos de varios colores se combinan para lograr la imagen deseada por el artesano o artista.

Bibliografía 2: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 613-614

Cita 3: Paracas como tal no es un estilo, sino una tradición cultural, que se puede dividir en dos principales fases, “Cavernas” y “Necrópolis”, asentamientos ubicados en la falda norte de Cerro Colorado, aunque

recientemente se ha añadido “Ocucaje”, como una variante de la zona del valle de Ica. A pesar de la clara influencia del periodo Chavín en las primeras fases del periodo Paracas, no se puede precisar que ésta sea única, sino que se debe generalizar a una serie de influencias que se pueden asegurar vinieron del área norte, aunque no concretando sólo al estilo Chavín. La influencia Chavín se deja notar en el estilo Paracas al menos hasta las últimas fases del Horizonte Temprano, desapareciendo paulatinamente a lo largo de los periodos Ocucaje, Cavernas y Necrópolis.
Bibliografía 3: Arranz, Isabel. "Aproximación a la iconografía y simbolismo de los textiles Paracas". En Boletín Americanista Números 34-37. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona, 1984, pág. 8 y 13
Cita 4: Paracas. Constituye en realidad dos culturas, desarrolladas sobre la costa meridional, que se clasificaron por el tipo de entierros que realizaban: Paracas cavernas y Paracas necrópolis. Paracas necrópolis, por su parte, consistía en un gran recinto rodeado de casas semisubterráneas, utilizadas a modo de tumbas, sin duda un cementerio destinado a la clase superior.
Bibliografía 4: Frank, Susana. Pueblos originarios de América: introducción. Senderos de los pueblos originarios de América. Buenos Aires: Ediciones Del Sol, 2008, pág. 39
Cita 5: Paracas se conoce por las excavaciones iniciales de cementerios mayores en la península del mismo nombre, que hicieron surgir las expresiones “Paracas Necrópolis” y “Paracas Cavernas”, antes consideradas dos fases temporales distintas (ahora se sabe que son aproximadamente contemporáneas, pero cultural y espacialmente diferentes). Resulta, sin embargo, que estos estilos corresponden más apropiadamente al periodo siguiente, la fase Montana. Quizás el rasgo más característico de este periodo en la costa sur sea la aparición del espectacular estilo de los textiles de Paracas Necrópolis y Cavernas.
Bibliografía 5: Schreiber, Katharina; Lancho, Josué. Aguas en el desierto: los puquios de Nasca. Lima: Fondo Editorial PUCP, 2006, pág. 22
Cita 3: Pero el momento más representativo de esta cultura que poco a poco se había ido fraguando en el desierto, es la llamada Paracas Necrópolis. También como podemos apreciar por su denominación, corresponde a una gran ocupación funeraria de Cerro Colorado, pero más tardía, hacia finales del Formativo y principios del Intermedio Temprano (20 a.C.).
Bibliografía 3: Amores, Juan Bosco (coord.). Historia de América. Barcelona: Editorial Ariel, 2006, pág. 122
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la fase Necrópolis que cuenta con asentamientos ubicados en la falda norte de Cerro Colorado cuyos enterramientos consistían en un gran recinto rodeado de casas semi-subterráneas. Sus textiles se bordaban después del trabajo a telar.

FICHA: 206
Término: Parajes naturales
Cita 1: Los paisajes naturales Adoptando el enfoque de paisaje integrado de G. Bertrand, se ha analizado y dividido el territorio teniendo en cuenta la combinación de los elementos naturales.
Bibliografía 1: García del Cura, María Ángeles, García Rayego, José Luis; González Cárdenas, Elena, Elementos Del Medio Natural en la Provincia de Ciudad Real: Libro Guía, Estudios, España, 1996, pág. 53
Cita 2: El paisaje natural y la región natural Pocos autores rebasaban la simple descripción del relieve en términos puramente topográficos, semejantes a los que acabamos de resumir.
Bibliografía 2: Capel, Horacio; Ciencia para la Burguesía: Renovación Pedagógica y Enseñanza de la Geografía , Ed. EU, Barcelona, s/a, pág. 183
Cita 3: El análisis de los diferentes factores presentes en el territorio y de su especialización permite identificar los paisajes naturales.
Bibliografía 3: Sánchez, Raúl, Instituto Interamericano de cooperación para a agricultura, IICA, Chile, 2001, pág. 82
Nota de Aplicación: Úsese para definir una parte del territorio de la tierra que se encuentra en estado casi virgen, sin mayor intervención o penetración del hombre.

FICHA: 207
Término: Pavas
Cita 1: nombres vernáculos: Jacu, jaucucaca (Brasil), Marail (Suriname), pava, pava de monte (nombre generalizado desde México hasta Argentina), Pucacunga (Perú). Hábitat: Todas las pavas son estrictamente silvícolas prefiriendo selvas húmedas, altas y primarias desde la faja tropical hasta las selvas andinas. Alimentación: Se alimentan de diversas frutas y bayas blandas, yemas, flores, hojas tiernas, insectos, moluscos y ocasionalmente de pequeños vertebrados.
Bibliografía 1: Ojasti, Juhani; Utilización de la fauna silvestre en América Latina: Situación y perspectivas para un manejo sostenible, Editor Food & Agriculture Org., Estados Unidos, 1993, pág. 72
Cita 2: y para más atraerlos a su servidumbre, los ocupaba poco a poco en labrar chacaras de maíz y de cosas de la tierra, cebándolos con las cazas de los venados y pescas en los caudalosos ríos, porque no echasen de ver que los metía en trabajos y nuevas labores, y acompañábalos en correr avestruces y en la caza de pavas y liebres a aquellos que son bien inclinados.
Bibliografía 2: Casevitz, F. M. Renard; Al este de los andes, Editorial Abya yala, Ecuador, 1988, pág. 109

Cita 3: tradicionalmente se hacía con 1 pava de unos 4 kg. De peso, pero sabe igualmente bien con pollo, que es lo que yo empleo en esta receta. Los dos son platos muy antiguos, servidos a los emperadores y reyes en las cortes precolombinas.
Bibliografía 3: Lambert Ortiz, Elisabeth; Cocina latinoamericana, Editorial Edaf, España, 1998, pág. 264
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de ave, que según sus tipos, eran amansadas por ciertos grupos indígenas. Eran normalmente cazadas con bodoquera o cerbatana.

FICHA: 208
Término: Pehuén
Cita 1: La araucaria austral o pehuén, es receptor del afecto y la veneración de los antiguos habitantes del Neuquén. No en vano se llamaban a sí mismos: “pehuenches” (gente de los pehuenes, en mapuche).
Bibliografía 1: von der Fecht, Florian; Patagonia Argentina, Photo Design Ediciones, Argentina, 2007, pág. 187
Cita 2: Reciben su nombre del Pehuén, árbol sagrado situado tan sólo a grandes alturas y elevadas temperaturas. Su economía se basa en dos terceras partes en la recolección del piñón del pehuén y en la crianza de la ganadería vacuna, que intercambian por productos en las ciudades.
Bibliografía 2: Izard, Miquel; Boletín americanista, Universidad de Barcelona, España, 2001, pág. 223
Cita 3: El fruto del pehuén -pino cordillerano- constituyó el más importante aporte para la alimentación de los mapuches desde remotas épocas. Es una piña cuyas semillas –piñones- son reducidas a una suerte de harina que se consume de varias maneras.
Bibliografía 3: Coluccio, Félix; Diccionario folklórico de la flora y la fauna de América, Ediciones del Sol, Argentina, 2005, pág. 222
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al fruto de la conífera pinacea chilena (Araucaria Araucana, Araucaria Imbricata), cuyo su fruto también se conoce como piñones o gúlliu, los que se consumen directamente asado, cocido o molido, para formar una harina panificable o como espesante de sopas y guisos.

FICHA: 209
Término: Pepino
Cita 1: El pepino dulce (Solanum muricatum Ait.) se cultiva por su fruto, que es

jugoso y visualmente atractivo. Existen variedades con muy buenas características aromáticas que se utilizan como fruta fresca, mientras que los frutos de otras variedades se consumen normalmente como ensaladas.
Bibliografía 1: Nuez Viñals, Fernando; El pepino dulce y su cultivo, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Italia, 1996, pág. 1
Cita 2: Se reconocen dos tipos de pepino según el uso: el tipo para uso fresco en ensaladas, y el que se utiliza para encurtidos.
Bibliografía 2: Casseres, Ernesto; Producción de hortalizas, IICA, Costa Rica, 1981, pág. 129
Cita 3: El pepino dulce es una planta de cultivo antiguo en Perú. Actualmente se produce desde Colombia hasta Chile y ha sido introducido en Europa, América del Norte, América Central y Canarias. En cultivo se propaga exclusivamente por vía vegetativa.
Bibliografía 3: León, Jorge; Botánica de los cultivos tropicales, IICA, Costa Rica, 2000, pág. 332
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al nombre dado por los españoles a una fruta americana de cáscara amarilla y de gran sabor. Existen dos tipos de este fruto: para ser utilizados en ensaladas y para encurtidos.

FICHA: 210
Término: Pepino
Cita 1: El pepino dulce (<i>Solanum muricatum</i> Ait.) se cultiva por su fruto, que es jugoso y visualmente atractivo. Existen variedades con muy buenas características aromáticas que se utilizan como fruta fresca, mientras que los frutos de otras variedades se consumen normalmente como ensaladas.
Bibliografía 1: Nuez Viñals, Fernando; El pepino dulce y su cultivo, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Italia, 1996, pág. 1
Cita 2: Se reconocen dos tipos de pepino según el uso: el tipo para uso fresco en ensaladas, y el que se utiliza para encurtidos.
Bibliografía 2: Casseres, Ernesto; Producción de hortalizas, IICA, Costa Rica, 1981, pág. 129
Cita 3: El pepino dulce es una planta de cultivo antiguo en Perú. Actualmente se produce desde Colombia hasta Chile y ha sido introducido en Europa, América del Norte, América Central y Canarias. En cultivo se propaga exclusivamente por vía vegetativa.
Bibliografía 3: León, Jorge; Botánica de los cultivos tropicales, IICA, Costa Rica, 2000, pág. 332
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al nombre dado por los españoles a

una fruta americana de cáscara amarilla y de gran sabor. Existen dos tipos de este fruto: para ser utilizados en ensaladas y para encurtidos.

FICHA: 211

Término: Pepino, *Solanum Muricatum*

Cita 1: El pepino dulce (*Solanum muricatum* Ait.) se cultiva por su fruto, que es jugoso y visualmente atractivo. Existen variedades con muy buenas características aromáticas que se utilizan como fruta fresca, mientras que los frutos de otras variedades se consumen normalmente como ensaladas.

Bibliografía 1: Nuez Viñals, Fernando; El pepino dulce y su cultivo, Organización para la Alimentación y la Agricultura, Italia, 1996, pág. 1

Cita 2: Se reconocen dos tipos de pepino según el uso: el tipo para uso fresco en ensaladas, y el que se utiliza para encurtidos. Los principales cultivares usados en América Central vienen de EE.UU., y se distinguen por la presencia o ausencia de espinitas blancas en los frutos.

Bibliografía 2: Casseres, Ernesto; Producción de hortalizas, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Costa Rica, 1981, pág. 129

Cita 3: De un amarillo dorado o un verde purpúreo cubierto de franjas más oscuras, el pepino del Perú es un fruto jugoso, suavemente dulce y aromático, también llamado pepino melón o pepino pera.

Bibliografía 3: Raymond, Ruth D.; Parientes Silvestres de Cultivos, Bioversity International, 2006, pág. 22

Nota de Aplicación: Úsese para referirse al pepino, *S. Muricatum*, originario de la región andina, y domesticado desde tiempos prehispánicos. Actualmente se le conoce sólo en cultivo. Tanto los nombres en lenguas nativas como las representaciones en diversos objetos de cerámica de las culturas Chimú y Paracas constituyen pruebas de que se trataba de un cultivo de amplia difusión e importancia en esas épocas. No lo fue durante la Colonia y tampoco durante la República. Durante la Colonia, el virrey Melchor de Navarra, conde de la Palata, prohibió el consumo de esta fruta y se le otorgó el repudiable nombre de mataserrano. La voz española pepino podría haber tenido la intención de facilitar la introducción de *Cucumis sativus* L. (Cucurbitácea), especie conocida también con este nombre, pues desde entonces se produjo una confusión entre las denominaciones. Los frutos de *S. Muricatum* se consumen en estado maduro como fruta refrescante e hidratante tras esfuerzos físicos. Los pastores de Moche y Virú llevan pepinos en la alforja para consumirlos durante las caminatas por el desierto. El cultivo original de *S. Muricatum* se extendió a lo largo de los Andes, desde el sur de Colombia hasta Bolivia y la costa del Perú. Durante la Colonia se introdujo en México y América Central, donde se le conocía como *Solanum guatemalense*.

FICHA: 212
Término: Perdices
Cita 1: ya escrito este artículo, varios colegas, entre ellos María Rostworowski y Antonio Rodríguez Suysuy, me han indicado que las perdices se criaban y siguen criándose en estado semidomesticado. Sus huevos, por ejemplo, se incuban por gallinas. Si en la economía del Tawantinsuyu la perdiz se clasificaba como cocida, su ubicación en el khipu al lado de la gallina carece de novedad.
Bibliografía 1: Murra, John V.; El mundo andino: Población, medio ambiente y economía, Editor Fondo Editorial PUCP, Perú, 2002, pág. 253
Cita 2: En su época de verdor las lomas estuvieron habitadas por distintas especies de animales como la vizcacha (<i>Lagidium peruanum inca</i>); dos tipos de zorros andinos (<i>Dusyciom culpaey</i> y <i>Canepatus rex inca</i>); el puma (<i>Felix concolor incarum</i>); el huanaco (<i>Lama guanicoe</i>); el venado gris (<i>Odocoileus virginianus</i>); y entre las aves destacaba la perdiz andina (<i>Nothoroceta pentlandii</i>).
Bibliografía 2: Rojas Rabiela, Teresa; Murra, John V.; Carrera Damas, Germán; Historia general de América Latina, Editorial Trotta, España, 1999, pág. 420
Cita 3: En algunas regiones de Sudamérica y en concreto en la costa central del Perú, las perdices se mantenían en cautividad, como las tórtolas en las regiones del Ecuador y así nos los describe Miguel de Estete: Luego al siguiente día se portó el capitán y se fue a dormir a un pueblo que se dice Llachu, que se le puso nombre el pueblo de las perdices, porque en cada cosa había muchas perdices puestos en jaulas.
Bibliografía 3: Gutiérrez Usillos, Andrés; Dioses, símbolos y alimentación en los Andes, Editorial Abya Yala, Ecuador, 2002, pág. 417
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de aves, que los pueblos precolombinos criaban para aprovechar su carne y sus huevos. Las perdices se criaban y se siguen criando en estado semidomesticado.

FICHA: 213
Término: Perforador
Cita 1: Instrumento lítico que posee pequeñas puntas.
Bibliografía 1: Ocampo, Estela; Diccionario de términos artísticos y arqueológicos, Editorial Icaria, España, 1988, pág. 166
Cita 2: Instrumento puntiagudo en forma de punta de lanzas, de dos cortes, ligeramente encorvado por sus caras.
Bibliografía 2: Bérard, M. A.; Tratado de enfermedades esternas y de las operaciones que exigen, Tomo IV, Imprenta de la viuda de Jordan e Hijos,

España, 1844, pág. 73
Cita 3: Instrumento que sirve para perforar.
Bibliografía 3: Labernia, Pedro; Novísimo diccionario de la Lengua Castellana, con la correspondencia Catalana, Espasa Hermanos Editores, España, 1867, pág. 563
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un instrumento utilizado para hacer perforaciones, que presenta uno o más apéndices tallados en punta, derechos, curvados o netamente desgajados debido a retoques.

FICHA: 214
Término: Perro mudo
Cita 1: Los historiadores hacen mención de este cuadrúpedo que existía al tiempo de la conquista. También le había en Méjico y le llamaban Techichi o alco. Clavijero dice que era de la figura de perro, de aspecto melancólico y enteramente mudo: los mejicanos comían su carne y los españoles aseguraban que era gustosa y nutritiva.
Bibliografía 1: Pichardo, Estéban; Diccionario provincial casi-razonado de voces cubanas, Imprenta La Astilla, Cuba, 1862, pág. 206
Cita 2: Los perros del Perú jugaban su papel en los eclipses de luna; pegábanles hasta pasar el eclipse. El perro mejicano techichi tenía el carácter distintivo de ser completamente mudo. Es, por lo demás, una variedad del perro común llamado chichi en Anahuac (...) El perro mudo servía de alimento, como era uso entre los antiguos chinos.
Bibliografía 2: von Humboldt, Alexander; Cuadros de la naturaleza, Editorial Catarata, 2004, pág. 112
Cita 3: El techichi es una especie de perro mudo, que servía de sustento a los mejicanos, habiendo sido tan necesaria su carne a los españoles, antes de la introducción de sus ganados, que toda la raza de dichos animales fue destruida paulatinamente.
Bibliografía 3: Malte-Brun, Conrad; La Geografía universal, tomo II, Librería española, España, 1853, pág. 388
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de perro, llamado por los mexicanos techichi, que antes de la Colonia ya constituyó un producto alimenticio para los indígenas, y luego con la llegada de los españoles, su consumo se masificó hasta la introducción del ganado. La característica de este animal era su mudez. En Perú, este tipo de perro tenía un rol importante en los ritos de eclipse lunar.

FICHA: 215
Término: Piedra Horadada
Cita 1: La piedra horadada, como lo indica su nombre, es un pedrusco por el cual atraviesan uno ó más agujeros como de medio pié de diámetro. Se cree que en estos agujeros metían los celtas sus brazos ó piernas en que padecían algun achaque ó tenían alguna herida.
Bibliografía 1: Fernández de los Ríos, Ángel; Semanario pintoresco español, Imprenta a Cargo de Joaquín René, España, 1836, pág. 130
Cita 2: Una piedra horadada no es verdaderamente un cristal, sino, como su nombre lo indica, una piedra que tiene un agujero formado naturalmente, creado por el viento, las olas, la erosión de la tierra, criaturas diminutas o cualquier otro agente.
Bibliografía 2: Moorey, Teresa; Su Código de Cristal, Editorial Edaf, España, 2007, pág. 92
Cita 3: (Piedra horadada), formación rocosa esculpida por la erosión.
Bibliografía 3: Brasil, Michelin, 2007, pág. 414
Nota de Aplicación: Úse para referirse a una piedra pulida que posee forma circular y horadación por ambas caras. La clasificación que posee según su morfología es: a) Circular o casi circular. En general las piedras con una diferencia de 5 mm o menos entre el largo y el ancho, se clasifican como circulares. Cuando la diferencia se presenta entre 5 a 10 mm, las chicas se clasifican como ovaladas cortas, pero las grandes a simple vista, como circulares. b) Ovalada - corta. Esta forma se usaba para las piedras cuyo largo era hasta la mitad más que su ancho. c) Ovalada - larga. Piedras cuyo largo era más de la mitad de su ancho y no más de dos veces su ancho. d) Ovalada - aplastada. Se clasifican aquí todas las piedras que tienen su largo más de dos veces su ancho. e) Forma de huevo. Es sencillamente una pequeña variación de las tres formas ovaladas siendo un poco más ancha en una punta, denominándose huevo corto, huevo largo y huevo muy largo. f) Irregular. Cuando no fue posible incluir una piedra en ninguna de las cinco primeras formas, fue considerada irregular.

FICHA: 216
Término: Piedras piriman
Cita 1: Por otro lado, están las piedras piriman o millahuillin. Se trata de dos piedras de color negruzco, que representan a un macho y una hembra, siendo la primera más alargada. Estas piedras son colocadas en los campos de los vecinos a los que se les quiere hacer un "mal", tornando improductivos sus terrenos y llamando la abundancia de los propios. Las piedras se mantienen en el estiércol de los animales de los vecinos para que causen el daño, y en flores de papa en los personales para atraer la prosperidad. Hay piedras

pirimanes para las siembras, la casa y las personas. En este último caso para que atraigan el éxito en los negocios y en el amor; deben ser llevadas en un bolsillo y no pueden ser vistas por ojos extraños. Otros sostienen que hay tres clases de piedras piriman: de ganado, de comida y de dinero, guardándose la primera en las casas, la segunda en los sembrados y la tercera en el bolsillo.

Bibliografía 1: Montecino, Sonia, Cocinas Mestizas de Chile. La olla deleitosa. Museo Chileno de Arte Precolombino. Santiago de Chile, 2004, pág. 119

Cita 2: Por otro lado, están las piedras piriman o millahuillin. Se trata de dos piedras de color negruzco, que representan a un macho y una hembra, siendo la primera más alargada. Estas piedras son colocadas en los campos de los vecinos a los que se les quiere hacer un “mal”, tornando improductivos sus terrenos y llamando la abundancia de los propios. Las piedras se mantienen en el estiércol de los animales de los vecinos para que causen el daño, y en flores de papa en los personales para atraer la prosperidad. Hay piedras pirimanes para las siembras, la casa y las personas. En este último caso para que atraigan el éxito en los negocios y en el amor; deben ser llevadas en un bolsillo y no pueden ser vistas por ojos extraños. Otros sostienen que hay tres clases de piedras piriman: de ganado, de comida y de dinero, guardándose la primera en las casas, la segunda en los sembrados y la tercera en el bolsillo.

Bibliografía 2: Montecino, Sonia, Piedras, Mitos y Comidas. Antiguos sonidos de la cocina chilena. La calapurca y el curanto. Concepción, Chile, 2003, pág. 43

Cita 3: «PirimAn. Así pronuncian algunos, por vía de contracción, los vocablos «piedra imán», dando a la voz forma masculina y haciéndole significar una especie de abadir, al que atribuyen la virtud de atraer la fortuna y la abundancia para la abundancia y fertilidad de la tierra. Dichas piedras se adornan con las flores de la papa, a fin que estén atrayendo siempre la prosperidad y la abundancia hacia la casa.

Bibliografía 3: Sociedad Chilena de Historia y Geografía, Revista chilena de historia y geografía, Vol. 10., Imprenta Universitaria, Santiago, 1914, pág. 323

Nota de Aplicación: Se refiere a un par de piedras imanes, llamadas piriman o millahuillin, pertenecientes a las creencias de los habitantes de la Isla de Chiloé en el sur de Chile. De color negruzco que representaban a un macho y a una hembra, siendo la primera más alargada. Estas piedras eran colocadas en los campos de los vecinos a los que se les quería hacer un “mal”, tornando improductivos sus terrenos y llamando la abundancia a los propios. Las piedras se mantenían en el estiércol de los animales de los vecinos para que causaran el daño y en flores de papa de los sembrados propios para atraer la prosperidad. Estas piedras se empleaban por tanto para las siembras, las casas y las personas, protegiendo cada uno de estos bienes de manera específica.

FICHA: 217

Término: Piedra tacita

Cita 1: Varios son los elementos que hablan de una relativa homogeneidad cultural entre las tribus del área central: enterraban los muertos bajo los túmulos; poseían unas piedras horadadas que, enmangadas, pudieron servir como implemento agrícola; tallaron pequeñas cavidades en grandes bloques de piedra conocidas como piedras de tacita, cuya función de morteros o depósitos de ofrendas ceremoniales aún se discute.
Bibliografía 1: Villalobos, Sergio; Historia de Chile, Editorial Universitaria, Chile, 1996, pág. 39
Cita 2: El distinguido arqueólogo y antropólogo R.P. Martín Gusinde extrajo muchos cráneos, restos de cerámica primitiva y puntas de flechas. No lejos de ahí existe hasta ahora una piedra de tacitas que según se cree era el laboratorio de los machis. Esta piedra que se ve en el camino que va a Zapallar es la que sirve de apoyo al pretil que corta la quebrada de Aguas Claras al comenzar los potreros de riego, y que desvía el curso de sus aguas para echarlas al canal.
Bibliografía 2: Pérez Ovalle, Javier; La Encomienda de Catapilco, Editorial Andrés Bello, Chile, 1979, pág. 23
Cita 3: El segundo período preagroalfarero, también sobre las terrazas altas, y –donde hubo una ocupación prolongada del sitio- sobre las capas del primero, han entregado los mismos cantos rodados trabajados y, además, puntas de proyectiles triangulares, puntas lanceoladas de base cóncava y dos pequeñas aletas que, posiblemente, sirvieron como dardos y otras lanceoladas triangulares más grandes que fueron usadas quizás como arpones. Están asociadas con piedras horadadas, percutores, manos de morteros y piedras de tacita.
Bibliografía 3: Mostny, Grete; Prehistoria de Chile, Editorial Universitaria, Chile, 2004, pág. 66
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a rocas con excavaciones artificiales. Las piedras utilizadas de soporte, preferencialmente graníticas, tienen dimensiones diferentes. Las excavaciones pueden ser cilíndricas u ovaladas, con una profundidad que varía entre cinco y cincuenta centímetros, con un promedio estimado en los veinte centímetros. Las piedras tacitas aparecen de manera solitaria o en conjunto, mientras que el número de cavidades va de una hasta treinta o más en una sola roca.

FICHA: 218
Término: Pifilca
Cita 1: Pifilca: pequeño instrumento de madera con orificios para soplar
Bibliografía 1: Hidalgo, L; Etnografía: sociedades indígenas contemporáneas y su ideología, Editorial A. Bello, 1996, s/p
Cita 2: Aerófono araucano, pertenecientes a la familia de los pitos
Bibliografía 2: Henríquez, Alejandro; Organología del folklore chileno Ed.

Univ. de Valparaíso, Univ. Católica de Valparaíso, 1973, pág. 37
Cita 3: El sonido de una pifilca es parecido al de una flauta
Bibliografía 3: VV.AA; Anales de la Universidad de Chile, Imprenta del Siglo, 1959, pág. 110
Nota de Aplicación: Úsese para designar a un instrumento musical de viento propio del pueblo mapuche.

FICHA: 219
Término: Piña
Cita 1: Esta se cultiva principalmente en Hawaii. Es la variedad más importante del mundo pues presenta buenas cualidades para la industria enlatadora y de néctares, así también posee mejor aceptación comercial por su magnífica calidad. En Centroamérica, la Cayena Lisa se cultiva en el litoral del Pacífico, pero en Guatemala, Honduras y Costa Rica hay regiones productoras en el Atlántico. Cuenta con 60 a 80 hojas de márgenes sin espinas, excepto en la parte terminal o basal de la hoja. La fruta es cilíndrica, de ojos profundos, con un peso medio de 2,5 kg. (5 libras), y la producción de hijuelos es baja. La temporada de cosecha es de junio hasta agosto. Su única desventaja es que resiste poco el mucho manejo y el transporte. Bibliografía 1: Wesley Coulter, John; La piña, Guía técnica para el cultivo de la piña, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Nicaragua, 1983, pág. 9
Cita 2: Con todas estas experiencias se comprobó que la piña nacional o de agua no reunía los requisitos de calidad para la industrialización, ni se conocía en el mercado internacional. Además, la piña nacional tiene pulpa blanca y no es atractiva en el mercado. Todo lo contrario a la Cayena Lisa Hawai que posee pulpa amarilla y es asociada a los cítricos, así como el rendimiento es mayor en la Cayena que en la piña nacional. Bibliografía 2: Castillo G., Enrique; Hombres y Agricultura, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Panamá, 1996, pág. 102
Cita 3: Sin embargo, su cultivo ha decrecido en los últimos años, lo cual se explica por las condiciones más favorables del mercado de exportación, para la variedad Cayena Lisa. Esta situación está ocasionando la salida de los pequeños productores de dicha actividad debido al alto costo de la semilla variedad Cayena Lisa (...) La variedad Cayena se introdujo en esta región por medio de material propagativo importado de Guatemala a partir de 1984. Bibliografía 3: Cortés, Gonzalo; Atlas agropecuario de Costa Rica, Publicaciones Universidad Estatal a Distancia, Costa Rica, 1994, pág. 199
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a la planta herbácea perenne Cayena Lisa, que en tamaño adulto mide de 1.00 a 1.20 m. Su fruto es cilíndrico con un peso promedio de 2,5 kilos. Su pulpa es de color amarillo y se

cultiva por todo el litoral del Pacífico, pero con mayor producción en Hawái.

FICHA: 220

Término: **Pipihoreko**

Cita 1: Dentro de este grupo cabe citar también los llamados pipihoreko, que son construcciones líticas de modestas dimensiones, de forma cónica, en las que es común encontrar osamentas. De acuerdo a tradiciones antiguas, algunos autores las interpretan como límites de territorio tribales.

Bibliografía 1: Campbell, Ramón, Mito y realidad de Rapanui: la cultura de la Isla de Pascua, Ed. Andrés Bello, 1999, pág. 118

Cita 2: Pipihoreko. Estas construcciones marcan deslindes y también lugares de acceso prohibido (tapu).

Bibliografía 2: Englert, Sebastián, La tierra de Hotu Matu'a: historia y etnología de la Isla de Pascua : gramática y diccionario del antiguo idioma de Isla de Pascua, Editorial Universitaria, Santiago, 2004, pág. 275

Cita 3: Pipi horeko: cada uno de los hitos de piedras de variadas formas y tamaños que servían para señalar o demarcar un área.

Bibliografía 3: Hernández, Arturo; Cárcamo, Carlos, Diccionario ilustrado, vol. 2 de Colección de diccionarios de lenguas originarias de América, Ed. Pehuén Editores Ltda., Santiago, 2001, pág. 116

Nota de Aplicación: Úsese, dentro de la cultura Rapa Nui, para una construcción o montículo de piedra de distintas formas y tamaños, que marcan deslindes y de lugares de acceso prohibido.

FICHA: 221

Término: **Plantas medicinales americanas**

Cita 1: ...y hemos de pensar que todavía queda mucho por estudiar y descubrir, no sólo en los millares de plantas medicinales americanas conocidas desde antaño, sino en tantas otras cuyas virtudes curativas no son sabidas...

Bibliografía 1: Arenas, Pastor; Porini, Gustavo; La vida en el oeste de la provincia de Formosa (Argentina), Editorial Tiempo de Historia, Argentina, 2009, s/p

Cita 2: En el área de la medicina, se describieron las plantas medicinales y nutritivas y las enfermedades endémicas.

Bibliografía 2: Pascual, Pedro; "Los huarpes", Comisión Nacional de Cultura, Buenos Aires, Argentina, 1938, pág. 27

Cita 3: El mundo entero se ha beneficiado de las plantas medicinales y alimenticias americanas, como el cacao, el aloe, el maíz y la capuchina,

además de otras como como el tomate o la patata (
Bibliografía 3: VV.AA; Medicina de Hispano América, siglo XIX, Editorial Labor Mexicana, México, 1955, pág. 342
Nota de Aplicación: Refiérase al uso de diversas plantas que alivian dolencias, que son traspasadas de generación en generación, con un alto resultado sicosomático.

FICHA: 222
Término: Platos principales
Cita 1: Constituyen el mayor aporte de una comida.
Bibliografía 1: VV.AA.; Acelerar el metabolismo para quemar grasas, Ed. Lea, España, s/a, pág. 161
Cita 2: En la orquestación de los alimentos, el plato principal es la culminación gastronómica
Bibliografía 2: Castillo, Adriana, Cocinando con María, E.d Grijalbo, España, 2011, pág. 93
Cita 3: Los platos principales van a marcar el carácter de nuestra comida y de ellos va a depender, en mayor medida, el éxito de la misma
Bibliografía 3: Molina Torres Javier; Recetas de Navidad, s/e, s/a, pág. 88
Nota de Aplicación: Úsese para la principal comida, que contiene el mayor aporte energético.
Cita 3: Toda su vida giraba alrededor de la fabricación de pócimas y ungüentos para los animales, llevar recados para comprar materias primas diversas que se usan de los ingredientes, entrega de productos, lavado de recipientes.
Bibliografía 3: Martl, Oriol; Claude Bernard y la medicina experimental, Ed. ORO, España, 2006, pág. 21
Término: Pócimas y ungüentos
Nota de Aplicación: Úsese para definir a un tipo de remedio de fabricación artesanal en base a hierbas o de origen animal. Usado para aliviar dolores o males.
Bibliografía 1: VV.AA; Revista del Museo Nacional de Guatemala, Museo de Guatemala, 1945, pág. 180
Cita 2: (...) de las fuerzas de la naturaleza. los medios que se utilizaban en la acción real eran pócimas y ungüentos. las mismas pócimas utilizadas por el envenenador y el curandero se usaban para lograr objetivos como la captación erótica.
Bibliografía 2: Lara Alberola, Eva; Hechiceras y brujas en la literatura española de los Siglos de Oro, PUV, Valencia, 2010, pág. 31

FICHA: 224
Término: Pora
Cita 1: Pora: flotador hecho de totora que usaban al nadar hasta Motu nui.
Bibliografía 1: Englert, P. Sebastián; La tierra de Hotu Matu'a: historia y etnología de la Isla de Pascua, Editorial Universitaria, Chile, 2009, pág. 347
Cita 2: Se hicieron esteras y flotadores (PORA), y de la corteza de HAU (Triumfetta setriloba) trenzaron cordeles y cuerdas.
Bibliografía 2: Artesanías de América, Números 37-42, Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), Ecuador, 1992, pág. 66
Cita 3: La forma de navegar por las distintas vecindades de la isla está muy unida al uso de la balsa de totora llamada "Pora" por los antiguos pascuenses.
Bibliografía 3: Campbell, Ramón; La herencia musical de Rapanui: etnomusicología de la isla de Pascua, Editorial Andrés Bello, Chile, 1971, pág. 149
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un flotador de totora verde unida con amarras que se usaba en la Isla de Pascua para nadar hasta Motu nui o entre las distintas vecindades.

FICHA: 225
Término: Poroto
Cita 1: Los rendimientos promedio de poroto son de 640 kg ha ⁻¹ con un mínimo de 370 hasta un máximo de 1 .080 kg ha ⁻¹ .
Bibliografía 1: VV.AA; Manual practico del cultivador americano en forma de diccionario sobre agricultura, Asociación Rural, s/p, 1882
Cita 2: El cultivo del poroto americano (Phaseolus vulgaris) es conocido desde antiguo por los indígenas americanos; así lo atestiguan materiales de sitios arqueológicos encontrados en Perú (8.000 años) y Méjico (7.000 años)
Bibliografía 2: VV.AA; Parodiana, Unidad Botánica, Centro de Estudios Farmacológicos y de Principios Naturales, México, 1981, pág 221
Cita 3: Poroto: Hortaliza cuyo nombre botánico es Phaseolus, spp., Phaseolus vulgaris L. También se la conoce como judía, nombre común aplicado de forma amplia a diversas plantas de origen americano de la familia de las leguminosas.
Bibliografía 3: de Ugarriza, Sergio; Terminología comercial agropecuaria, ENCASA, Argentina, 2009, pág. 251
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un frijol oriundo de los pueblos

americanos, desde México hasta el Chile.

FICHA: 226

Término: Portillo policromo

Cita 1: Parecería ser que estímulos Mizque-Tiwanaku del seno de aquella región incidieron sobre las bases previas regionales, como para producir estilos policromos como el Isla y el Portillo Policromo. También nos aventuramos a sugerir que poblados de posición compleja como el pueblo alto de Rinconada donde hay manejo de sillería canteada, estructuras adosadas, posibles monolitos sencillos de piedras y curiosamente cerámica policroma con puntos blancos que recuerda a las anteriores, constituyen del mismo modo que Caserones en la vertiente occidental, la primera manifestación del fenómeno semiurbano del Tardío como resultado de un proceso bivalente de entrecruzamiento de esferas de interacción diferenciales.

Bibliografía 1: Tarragó, M.; La historia de los pueblos circumpuneños en relación con el Altiplano y Los Andes meridionales, Ed. Estudios Atacameños No. 7, Arica, 1984, pág. 100

Cita 2: El análisis de la alfarería de Yavi ha permitido aislar una serie de tipos, algunos decorados, otros no. Entre los primeros pueden ser considerados como típicos el Yavi Chico policromo, el Portillo policromo y el Portillo morado sobre color té con leche.

Bibliografía 2: Fernández Distel, Alicia; Catálogo del arte rupestre: Jujuy y su región, Editorial Dunken, 2001, pág. 206

Cita 3: La primera sistematización: cultura Yavi. Los conocimientos iniciales sobre el estilo cerámico yavi, como entidad cultural indígena de la Humahuaca, fueron desarrollados por Krapovickas y su equipo a partir de 1960..(..) Por un lado, por el color y el anti plástico de sus piezas cerámicas..(..) Para clasificarlos se tuvieron en cuenta en diferentes casos la decoración, las características y el color de la pasta, la calidad de los engobes, las técnicas decorativas y las formas..(..).Tipos de decorados: Yavi Chico Policromo, Portillo Policromo, Portillo Morado sobre Ante.

Bibliografía 3: Ávila, Florencia; El estilo Alfarero Yavi y su relación con la construcción de entidades culturales, Theoria Vol. 14 (1): 85-101, 2005, pág.9

Nota de Aplicación: Úsese para denominar a cierto tipo de cerámica de la cultura Yavi. Su característica más destacada es la forma, su color y los tipos de decorados.

FICHA: 227

Término: Ppuño

Cita 1: Vaso pequeño y barrigudo
Bibliografía 1: González de Holguín "Nomenclatura quechua de cerámica artesanal. Hombre y Desierto" pág. 231
Cita 2: hervir a borbollones en la olla (ppuño) o manar fuente.
Bibliografía 2: González de Holguín 1608, en Lehnert, R. "Nomenclatura quechua de cerámica artesanal. Hombre y Desierto. Una Perspectiva Cultural, 2". Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad. de Antofagasta. Antofagasta, 1988, pág. 275
Cita 3: Cántaro generalmente.
Bibliografía 3: González de Holguín 1608, en Lehnert, R. "Nomenclatura quechua de cerámica artesanal. Hombre y Desierto. Una Perspectiva Cultural, 2". Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad. de Antofagasta. Antofagasta, 1988, pág. 281
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de cántaro.

FICHA: 228
Término: Preñadillas
Cita 1: Esta laguna cría unos pececitos sin escamas como los camarones, que en aquel país se llaman preñadillas, y los llevan escabechados a Quito, donde son estimados, porque en esta ciudad se carece de otro tipo de pescado fresco, y aún de éste hay grande escasez, también los hay en la laguna de San Pablo.
Bibliografía 1: Estala, Pedro; El viagero universal ó Noticia del mundo antiguo y nuevo, Volumen XIII, Imprenta de Villalpando, España, 1797, pág. 137
Cita 2: Dan noticias de grandes cavernas en los montes, en donde las preñadillas llevan una vida entretenida en hirvientes lagos, y que muchas veces estos inquietos pececillos han viajado por el cielo entre fuegos y llamas desde la cumbre del cráter de Cotopaxi y del Tungurahua y han aterrizado en la llanura a millas de distancia, pues la preñadilla tiene una vida muy tenaz.
Bibliografía 2: Kolberg, Joseph; Hacia el Ecuador: relatos de viaje, Ediciones Abya-Yala, Ecuador, 1996, pág. 313
Cita 3: Otro caso de peces en altura, asociado de antiguo a las costumbres de los pueblos originarios del área andina, es el de las preñadillas (Pimelodes cyclopus). La relación geográfica de Otavalo de 1583 habla de ellos así, refiriéndose a la laguna de San Pablo, nutrida por cinco chorros que salen de un cerro vecino: "y esta agua destas fuentes va a dar a la laguna dicha, y por los dichos cinco ojos o fuentes salen debajo de la tierra un pescado pequeño, poco mayor que un dedo, a manera de bagres, y hay en el dicho pescado machos y hembras; son las hembras muy sabrosas y salen llenas de huevos y llámense preñadillas; los machos no son tan sabrosos. Es cosa de admiración criarse debajo de la tierra dicho pescado, y para pescarse, lo pescan de noche y muy oscuro..."

Bibliografía 3: Patiño, Víctor Manuel; La alimentación en Colombia y en los países vecinos, Universidad de Valle, Colombia, 2005, pág. 92
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de pececillo sin escamas, como un camarón, que se desarrolla en áreas geográficas en alturas en América Latina. En Quito, este pez posee gran demanda y se comercializa escabechado. Se come tanto la hembra como el macho de preñadilla, teniendo un mejor sabor la primera, además de servirse con los huelllos propios de la especie.

FICHA: 229
Término: Procesos alimentarios
Cita 1: estudian los principios y leyes que siguen de las etapas físicas, bioquímicas y químicas de los distintos procesos de los alimentos Bibliografía 1: Ibarz Ribas, Alberto; Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos, Mundi prensa, Madrid, 2005, pág. 26
Cita 2: esto último ha permitido ir logrando paulatinamente un lenguaje común para entender el proceso alimentario y agroindustrial (alimentario y no alimentario). Bibliografía 2: VV.AA; La Agroindustria Y la Pequena Empresa en America Latina, IICA, Bogotá, 1984, pag. 7
Cita 3: El proceso alimentario se ve influenciado por una serie de factores que se interrelacionan para configurar un determinado comportamiento alimentario. Bibliografía 3: Serra Majem Javier; Nutrición y salud pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones, Masson, España, 2006, pág. 38
Nota de Aplicación: Úsese para definir el satisfacer una entrega de una prestación de alimentos

FICHA: 230
Término: Pukao
Cita 1: Los pukao son cilindros de toba volcánica roja, del cráter del volcán Punapau, situado un poco al norte de Hangaroa. La forma de dichos pukao es la de un segmento cilíndrico, de unos 120 a 250 cm. de diámetro, por 100 a 150 cm. de alto. Unos son lisos y de superficie regular; otros presentan una especie de “copa” más angosta en la parte superior y una escotadura en la base, destinada a descansar sobre el cráneo

del moai. Algunos tienen en la superficie estilizados petroglifos, con representaciones de animales o signos escriturales. Es posible que tales glifos sean de reciente ejecución, ya que la blandura de la piedra facilita el tallado y también el pronto borramiento por la erosión. El significado de los pukao no está bien definido en la tradición. Se han interpretado como sombreros, adornos, o más bien como peinados o tocados.
Bibliografía 1: Campbell, Ramón, Mito y realidad de Rapanui: la cultura de la Isla de Pascua, Ed. Andrés Bello, 1999, pág. 128
Cita 2: Pukao: tocado de escoria roja destinado a algunos 'moai' que se cree representa el pelo recogido en un moño y teñido de rojo como señal de nobleza. Tienen considerables dimensiones y llegan a pesar hasta once toneladas.
Bibliografía 2: Hernández, Arturo; Cárcamo, Carlos, Diccionario ilustrado, vol. 2 de Colección de diccionarios de lenguas originarias de América, Ed. Pehuén Editores Ltda., Santiago, 2001, pág. 116
Cita 3: La antigua denominación indígena de este gigantesco tocado es pukao, lo cual significa «moño» o «penacho», peinado que lucían los indígenas del sexo masculino de la isla de Pascua en la época del descubrimiento.
Bibliografía 3: Ribera, Antonio, Aku-Aku: el secreto de la Isla de Pascua, N° 100 Libros de bolsillo Z, Ed. Juventud, Santiago, 1959, pág. 92
Nota de Aplicación: Se refiere a cilindros de toba volcánica, propios de la cultura Rapa Nui, de diferentes diseños, destinados a colocarse sobre las cabezas de los moai, Por la forma de estos elementos se los ha interpretado como sombreros o peinados, cuyas dimensiones abarcan entre los 120 a 250 cm. de diámetro, por 100 a 150 cm. de alto.

FICHA: 231
Término: Punzón
Cita 1: Se identificaron los punzones semejantes a los que utilizaban actualmente muchos pueblos de canasteros para empujar las fibras en el tejido, espátulas de asta de venado y agujas de hueso. El punzón sirve para apretar el tejido y los típicos punzones del Preclásico están hechos de asta de venado, exponiendo el canal medular sobre un medio o dos tercios de largo del instrumento.
Bibliografía 1: Serra Puche, Mari Carmen; Los recursos lacustres de la Cuenca de México durante el formativo, Instituto de Investigaciones antropológicas, México, 1988, pág. 168
Cita 2: Un punzón consiste en un prisma de acero de bases cuadrangulares. En uno de sus extremos, el grabador forma en relieve la figura de una letra suelta en sentido contrario.
Bibliografía 2: de P. Mellado, Francisco; Enciclopedia moderna, Tomo I, Establecimiento Tipográfico de Mellado, España, 1864, pág. 4018

Cita 3: El punzón es una técnica de mecanizado que consiste en hacer orificios en una chapa metálica mediante una herramienta que está formada por dos piezas: el punzón y la matriz. El punzón es el elemento encargado de ejercer la presión sobre la chapa y la matriz.
Bibliografía 3: Martín, Juan Carlo; García, María Pilar; Automatismos industriales, Editex, España, 2009, pág. 51
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un artefacto lítico que presenta un extremo elaborado en punta, opuesto a la zona de sujeción más o menos trabajada. Con él se lograba hacer presión en una zona determinada.

FICHA: 232
Término: Queule, Gomortega nítida
Cita 1: Baillon, árbol conocido como "Queule" es una especie endémica de Chile, monoespecífica de la familia Gomortegáceas, ubicada en la categoría EN PELIGRO entre las especies amenazadas de Chile y de gran valor desde varios puntos de vista.
Bibliografía 1: Facultad de Ciencias Forestales; Bosque, Universidad Austral de Chile, Chile, 1985, pág. 120
Cita 2: El queule, hermoso y frondoso árbol forestal, algo común en la provincia de Concepción, es de hábito parecido al litigue del sur o al belloto del centro. Su fruto, semejante al níspero de primavera, tiene un endocarpio duro como el coco de la palma chilena: el mesocarpio es comestible y de gran valor.
Bibliografía 2: Wilhelm de Moesbach Ernesto; Botánica indígena de Chile, Editorial Andrés Bello, Chile, 1999, pág. 79
Cita 3: Árbol de hasta 1 5 m de altura, perennifolio, monoico, de copa piramidal y follaje verde oscuro, frondoso. Tronco recto, cilíndrico, de hasta 60 cm de diámetro; corteza gris-cenicienta, rugosa, con fisuras longitudinales poco profundas.
Bibliografía 3: Castillo, Juan Carlos; Semillas Forestales Del Bosque Nativo Chileno, Editorial Universitaria, Chile, 2002, pág. 186
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un fruto de árbol homónimo que crece en el centro de Chile. Drupa ovalada con una semilla grande que era consumida por los pueblos que habitaban esta región. Este árbol se encuentra al borde de la extinción.

FICHA: 233
Término: Quena

Cita 1: La quena, instrumento peculiar del indio, es una especie de flauta de una caña particular que solo hay en las montañas o bosques del sur del Perú. Su largo es, por lo común, de media vara.
Bibliografía 1: Cortes, Domingo; José, Bolivia, apuntes geográficos, estadísticos, de costumbres descriptivos e históricos, Perú, 1875, pág. 75
Cita 2: La quena es instrumento de caña.
Bibliografía 2: Moreno, Luis; Música y danzas autóctonas del Ecuador, Edit. "Fray Jodoco Ricke,", 1949 pág. 36
Cita 3: Hé aquí el origen de la quena, instrumento, volvemos a decir, que ningún viajero puede oír con indiferencia.
Bibliografía 3: Cocha, Manuel; Un viaje de vieja: Perú, departamento de Junín: apuntes de cartera, imprenta del Mercurio, 1870, pág. 107
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a una flauta de madera, latón, o caña de cinco agujeros, abiertas en sus dos extremos y se toca a dúo. Su sonido es parecido a un clarinete.

FICHA: 234
Término: Quipu
Cita 1: A menudo se habla de los incas como una civilización "sin escritura". Pero la escritura constituye algo más que un registro de los sonidos de la lengua colocados sobre materiales conocidos. El medio empleado por los incas fue un dispositivo hecho de cuerdas de algodón, llamado quipu.
Bibliografía 1: Lechtman, Heather; Soldi, Ana María, La tecnología en el mundo andino, Ed. UNAM, México, 1985 pág. 407
Cita 2: Considerados mayormente como un medio para llevar un registro estadístico, los quipu sin embargo han sido interpretados por los cronistas como un instrumento menmotécnico para registrar ideas y acontecimientos convirtiéndose de tal manera en una especie de archivos históricos. Antiguo sistema andino de registro basado en cuerdas anudadas.
Bibliografía 2: Ricardi, Carlos, Urton, Gary, Estudios sobre los quipus, Ed. UNMSM, Lima, 2006 pág. 24 y 39
Cita 3: La capacidad de almacenar datos mediante nudos atados en hilos ha sido un medio de acopio de información en China, Japón, África, California, Polinesia, Hawai y las Islas Salomón. Pero la más avanzada aplicación del método, sin duda alguna, es la de los quipus del Perú antiguo. La palabra quipu está anotada en lengua quechua; Qquipu significa: nudo, cuenta por nudos.
Bibliografía 3: Chávez Campos, C. (et al), Tradición andina: edad de oro, Ed. T Ch C, Lima, 2007, pág. 129
Nota de Aplicación: Se refiere a un vocablo quechua para un sofisticado

instrumento mnemotécnico, propio de la cultura inca, basado en una organización decimal y jerárquica codificada en un sistema de cuerdas y nudos.

FICHA: 235
Término: Quitha
Cita 1: Los discípulos de los adivinos se llaman quitha, y un discípulo de machi quitha también. La profesión de adivino no se enseña. No es tampoco hereditaria. Cualquier persona puede ser adivino por lo cual sólo basta con que diga que está impura y en seguida en la primera en la primera oportunidad se le consulta. Bibliografía 1: Inostroza, Iván, Etnografía mapuche del siglo XIX, Ed. Dibam, 1998, pág. 39
Cita 2: No obstante, entre los machis o médicos araucanos se acostumbraba a absorber rapé durante sus exorcismos. Febrés, en su vocabulario, da athen puthen, polvillo, tabaco molido y quitha, canuto para el machitun que traen consigo. Esta última palabra debe ser cūtra que también significa pipa o cualquier aparato usado para fumar o absorber el tabaco. Bibliografía 2: Latcham, Ricardo, La agricultura precolombiana en Chile y los países vecinos, Ed. Universidad de Chile, Santiago, 1936, pág. 109
Cita 3: Quitha: canuta para el machitún que trae consigo las del oficio diabólico. Bibliografía 3: Febrés, Andrés, Hernández, Antonio, Diccionario hispano chileno, Impr. Del Progreso, Santiago, 1846, pág. 17
Nota de Aplicación: Se refiere a un canuto o tubo usado por los machis o médicos mapuches para absorber rapé durante sus exorcismos.

FICHA: 236
Término: Raedera
Cita 1: Las raederas constituyen una parte importante de las herramientas del paleolítico medio y superior europeo. Tantas formas existen, que es difícil darles una definición que sea al mismo tiempo precisa, simple y breve. Por nuestra parte, nos atenderemos aquí a la fórmula restrictiva de André Vayson de Padrenne (...), para quien la rastrera –al menos en su forma simple- es una lasca cuyo lado mayor fue tallado a modo de filo ligeramente convexo mediante retoques unifaciales. Bibliografía 1: Stresser-Péan, Guy; San Antonio Nogalar, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social Hidalgo y Matamoros, México, 2000, pág. 273
Cita 2: Útil de piedra sobre lasca particularmente representativo del Paleolítico Inferior y Medio, que se caracteriza por mostrar retoques continuos, simples o

planos, en por lo menos uno de sus bordes. De aspecto robusto y con filos más bien embotados por el retoque, la raedera, en opinión de Leroi-Gourhan, ofrece rasgos impropios de una herramienta concebida para el corte limpio y, al menos en algunos casos, sirvió para el trabajo del cuero.
Bibliografía 2: Alvar Ezquerro, Jaime; Diccionario de historia de España, Ediciones Istmo, España, 2001, pág. 511
Cita 3: Las raederas son herramientas en forma de cuchilla vertical a las que se acopla un mango. La raedera sirve para mover y desplazar el material, así como batir morteros; sin embargo, la cuchilla de un rastrillo, similar a la de un peine, sirve para extender por el suelo el material procedente de una excavación o de un relleno.
Bibliografía 3: Jiménez López, Luis; Trabajos de albañilería, práctica constructiva, Ediciones Ceac, España, 2003, pág. 55
Nota de Aplicación: Úsese para señalar una pieza que corresponde esencialmente a una lasca en la que uno de los lados mayores se transforma en filo. El filo habitualmente es convexo, pero puede ser también rectilíneo, cóncavo o sinuoso. Es un objeto característico del Paleolítico Inferior y Medio.

FICHA: 237
Término: Rapa
Cita 1: Los hombres al bailar llevaban en sus manos la rapa, especies de remos, de forma ovalada, con la parte superior irregularmente cilíndrica, tallados en figuras antropomorfas. Los acompañantes tenían en sus manos los ao, otro accesorio ritual de baile, formado por dos paletas, unidas por una vara. Al danzar, movían rítmicamente el cuerpo. Estos bailes animalísticos ocupan una posición especial entre las danzas imitativas de los pueblos primitivos y contienen, escribe Curt Sachs, cuatro ideas: «la primera es el conjuro de la caza. La imitación de los animales comestibles en sus características y marchas propias, trae aparejado el poder de obtenerlos, de atraerlos a la red. Después de la caza-y ésta es la segunda idea-el alma del animal recibe su apropiación en la danza. El tercer concepto es el siguiente: algunos animales tienen poder mágico, dirigen la lluvia o el poder solar. El imitarlos en sus características distintivas significa apropiarse de su poder mágico y utilizarlo. La cuarta idea es: la danza animal, determina un aumento de los animales útiles, especialmente cuando representa su apareamiento».
Bibliografía 1: Pereira Salas, Eugenio, La música de la isla de Pascua, Nº 1 Col. de Ensayos, Ed. Instituto de Investigaciones Musicales, Santiago, 1947, pág. 10
Cita 2: Los "rapa" no están generalmente dibujados de rostros antropomorfos. Aunque lo natural es que estas pagayas sean usadas en pueblos primitivos de costumbres marineras para hacer avanzar sus embarcaciones.
Bibliografía 2: Campbell, Ramón, La herencia musical de Rapanui: etnomusicología de la isla de Pascua, Ed. Andrés Bello, Santiago, 1971, pág.

45
Cita 3: Los hombres armados, encargados de guardar el orden en calidad de policías, llevaban mazas llamadas paoa. Eran la insignia del mando anual, el llamado ao. Parecidos, pero de menor tamaño, eran los rapa, que aún suelen usarse en ciertos bailes. No tienen figuras pintadas en las paletas pero su forma es muy semejante.
Bibliografía 3: Campbell, Ramón, Mito y realidad de Rapanui: la cultura de la Isla de Pascua, Ed. Andrés Bello, 1999, pág. 99
Nota de Aplicación: Se refiere a forma simbólica de Isla de Pascua, que consta de remo de forma ovalada, que en ocasiones presentan rostros antropomorfos en su parte superior.

FICHA: 238
Término: Raspador
Cita 1: Dos de las herramientas utilizadas por el hombre de Pekín. La piedra-martillo, de unos 8 cm. de largo, se usaba para golpear y cincelar piedras y hacer otras herramientas como el raspador (...) Los raspadores se utilizaban para tallar la madera, para desollar y desmembrar animales y limpiar las pieles.
Bibliografía 1: Nancarrow, Peter; La antigua China y la gran muralla, Ediciones AKAL, España, 1990, pág. 9
Cita 2: Es común que los rastreadores convexos pasen por ser herramientas de grupos de cazadores, empleadas sobre todo en la preparación de pieles. Por lo tanto, cabría la tentación de considerar a los rapadores de San Antonio Nogalar como que datan de los periodos precerámicos de la zona.
Bibliografía 2: Stresser-Péan, Guy; San Antonio Nogalar, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social Hidalgo y Matamoros, México, 2000, pág. 257
Cita 3: El raspador mexicana podía estar construido en piedra, madera o fémur humano. Existen varias representaciones en códices y en restos arqueológicos que comprueban su utilización en el mundo náhuatl. En el norte de México, la prueba arqueológica de un raspador de hueso fue encontrada en Paquimé y actualmente se exhibe en el Museo de Casas Grandes, Chihuahua.
Bibliografía 3: Olmos Aguilera, Miguel; La etnomusicología y el noroeste de México, <u>En:</u> Desacato, revista de Antropología Social, Ciesas, México, 2003, pág. 58
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una pieza lítica que presenta un frente de forma generalmente semicircular. Este objeto pertenecía especialmente a grupos cazadores, y empleado para la preparación de pieles. Estaban contruidos de piedra, madera o hueso. El frente configura con la cara de lascado del soporte una arista viva y un ángulo vivo cuya amplitud varía en torno a una media de 60°.

FICHA: 239
Término: Raspador enmangado
Cita 1: Solo tres de los 22 raspadores de la muestra tienen forma circular, éstos tienen lasqueos de retoque a lo largo de toda la cara dorsal cerca del borde funcional, aparentemente estos raspadores fueron elaborados en lascas con cara dorsal un poco ancha pero que fueron transformados a tal grado que es imposible saber la forma original que presentaban las lascas. Cabe señalar que estos raspadores no pudieron haberse enmangado. Bibliografía 1: Cobean, Robert H.; Mastache, Alba Guadalupe; Tepetitlán: un espacio doméstico rural en el área de Tula, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1999, pág. 198
Cita 2: Entre 14.000 y 7.000 a.C. hacen su aparición percutores de hueso más blando mejor afilados y la técnica de presión que permite obtener buenos acabados. Para lograr un mejor enmangado se desbastan los bordes laterales de una parte de las puntas y aparecen los primeros instrumentos de molienda, muelas, morteros y manos, antecesores de metales y molcajetes. Bibliografía 2: Semo, Enrique; Los orígenes: de los cazadores y recolectoras a las sociedades tributarias, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 2006, pág. 66
Cita 3: Los enmangamientos integrados en las cadenas operativas sugieren conclusiones significativas, como en Biache-Saint-Vaas-nivel II, con fuerte estandarización morfológica y funcional de puntas musterienses con el fin de hacer intercambiable el producto lítico enmangado. Las raederas se han colocado en la parte acodada del mango y se han sujetado con una ligadura de cuero. (...) Los estudios de enmangamientos sobre útiles musterienses confirman que éstos permitían una prehensión más cómoda con el fin de estabilizar la fuerza de los gestos de utilización. Bibliografía 3: Ramos Muñoz, José; Europa prehistórica: cazadores y recolectores, Editorial SÍLEX, España, 1999, pág. 179
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una pieza lítica, aparecida entre el 14.000 y el 7.000 a.C., que presenta un frente de forma más o menos semicircular. Éste configura con la cara de lascado del soporte un arista viva y un ángulo vivo cuya amplitud varía en torno a una media de 60°. El enmangue se realiza con tendones y resinas sobre un mango de madera.

FICHA: 240
Término: Reimiro
Cita 1: Era común que llevaran un gran adorno pectoral llamado reimiro, en forma de medialuna, con dos cabecitas de agudo perfil en cada extremo.

Bibliografía 1: Campbell, Ramón, Mito y realidad de Rapanui: la cultura de la Isla de Pascua, Ed. Andrés Bello, Santiago, 1999, pág. 70
Cita 2: El reimiro tiene forma de luna creciente y ostenta una figura de cara humana en ambos extremos.
Bibliografía 2: Englert, Sebastián, La tierra de Hotu Matu'a: historia y etnología de la Isla de Pascua : gramática y diccionario del antiguo idioma de Isla de Pascua, Editorial Universitaria, Santiago, 2004, pág. 71
Cita 3: Están las figuras del hombre pájaro, Tangata-Manu; la del pez, Ika, la de la luna creciente, Reimiro, adorno pectoral con grabados, en forma de media luna, que tiene cada uno de los extremos una cabeza antropomorfa.
Bibliografía 3: VV.AA., Revista Atenea, N° 434-436, U. de Concepción, Concepción, 1977, pág. 201
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una placa pectoral de madera con forma de medialuna, propia de la cultura Rapa Nui y presenta símbolos o figuras antropomorfas.

FICHA: 241
Término: Rewe
Cita 1: El rehue se compone de diversos vegetales, como el maqui, el canelo, la quila, el manzano y el helecho ampe. En medio de estas ramas se coloca un palo con peldaños (el rehue estrictamente dicho) para que en él se extasién las machis. Excavan un hoyo, echan adentro pesos y chauchas de plata y plantan sobre estas monedas el (palo) rehue.
Bibliografía 1: Coña, Pascual, Testimonio de un cacique mapuche, Pehuén Editores Limitada, Santiago, 1984, pág. 363
Cita 2: La víspera de la fiesta los parientes, llegados, cortan un árbol y labran en el tronco, por medio de hendiduras angulares superpuestas, algo así como los tramos de una escalera. A menudo también se labra una figura antropomorfa, en la extremidad superior del tronco, coronada por una pequeña plataforma sobre la cual puede ponerse de pie una persona. Las hendiduras que constituyen los tramos de la escalera, están constituidas por la cara ventral de la estatua. Esa escala, sobre una figura antropomorfa, se conoce con el nombre de Rehue, y constituye el emblema profesional del médico o de la médica araucana.
Bibliografía 2: Pardal, Ramón, Medicina aborígen americana, Editorial Renacimiento, Sevilla, 1937, pág. 126
Cita 3: La machi frente a su gran símbolo mítico: el rehue, escalera hacia el espacio celeste de los dioses, donde penetra acompañada de la música de su tambor, el kultrún.
Bibliografía 3: Aguirre, Isabel Margarita(et al), Los primeros americanos y sus descendientes, Ed. Antártica, Santiago, 1988, pág. 459

Nota de Aplicación: Se refiere a un tronco de árbol de distintas variedades labrado con escalones y en algunos casos con alguna figura antropomorfa. Se posiciona verticalmente y está destinado para que la machi sube a él explicitando el viaje ascendente de su alma.

FICHA: 242
Término: Rituales antepasados
Cita 1: especifican el mismo criterio como necesidad para que un antepasado mereciera un lugar en el calendario ritual
Bibliografía 1: Chang, Kwang-chih, Arte, mito y ritual, Ed. Conocimiento, Buenos Aires, pág. 54
Cita 2: En algunos casos, los antepasados primordiales pueden ser considerados divinidades superiores. ... con las divinidades y los espíritus de los antepasados tiene lugar a través de una serie de actos rituales cuya finalidad es asegurar la tradición.
Bibliografía 2: Filoramo, Giovanni; Diccionario Akal de Las Religiones, Ed. Akal, Madrid, 2001, pág. 17
Cita 3: Según Curaqueo el retorno del antepasado a la tierra como espíritu ancestral (pillán), permite "dar buena suerte y protección a su familia y comunidad"; no obstante, para "apresurar su acción se le debe practicar el ritual de súplicas
Bibliografía 3: Lehuedé Hidalgo L; Culturas de Chile, Volumen 1, Editorial Andrés Bello, Santiago, 1996, pág. 205
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a la relación de los descendientes de algún grupo humano con su ascendencia familiar. Hay una relación de origen religiosa entre el presente y el pasado familiar, llegando a ser objetos de culto.

FICHA: 243
Término: Rituales de lucha
Cita 1: desde la creencia en la posibilidad de expulsión del demonio por determinados rituales y desde la creencia en la presencia de espíritus de muertos que ayudan o molestan a los vivos en su lucha.
Bibliografía 1: del Pino, Fermin; Demonio, Religión y Sociedad Entre España y América, CSIC, España, 2002, pág. 107
Cita 2: En esencia, las Representaciones rituales de Conquista expresan la lucha entre un bando de héroes y otro de enemigos por ... Y, en varias zonas de América, el conflicto se produce entre los invasores españoles cristianos y los nativos
Bibliografía 2: García Jordán, Pilar; Conquista y Resistencia en la Historia de América, Debate, Barcelona, 1991, pág. 397
Cita 3: El ritual con sus símbolos, sean religiosos o políticos, se convierte en acelerador del cambio social y en un opio que incita eficazmente a la lucha social.
Bibliografía 3: Buxo Reyes, María Jesús; Culturas hispanas en los Estados Unidos de América Ediciones de Cultura Hispánica, España, 1990 pág. 123
Nota de Aplicación: Úsese para designar un tipo de combate en los pueblos originarios de América, que realizan dos contrincantes para completar un pago ancestral con la madre tierra. Los movimientos efectuados por estos, dan a entender el inicio del ritual.

FICHA: 244
Término: Rituales domésticos
Cita 1: El papel de esta residencia en las actividades políticas y rituales a lo largo del Jequetepeque contrasta con el de las unidades domésticas contemporáneas en aldeas periféricas del mismo valle.
Bibliografía 1: López-Hurtado, Enrique; Comparativa Perspectivas en la Arqueología en las costas de Sud América, pág. 18
Cita 2: Esto ocurre por las transformaciones ocurridas en las concepciones del espacio-tiempo, expresadas en las temporalidades de las rutinas y los rituales domésticos y en la virtualidad espacial en que se convirtió el ocio doméstico (Martín Barbero, 1998).
Bibliografía 2: Sunkel, Guillermo; El Consumo Cultural en América Latina, Convenio Andrés Bello, Colombia, 2006, pág. 382
Cita 3: Estos oráculos son consultados periódicamente en rituales domésticos,

ya que muchas familias los tienen en sus altares, y posiblemente también en ceremonias colectivas realizadas por los especialistas religiosos.
Bibliografía 3: Ferro, German; Religión y Etnicidad en América Latina, Volumen 2, s/a, Instituto Colombiano de Antropología, Colombia, 1997, s/p
Nota de Aplicación: Refiérase a ceremonias realizadas por las creencias que tiene cierta comunidad cultural, con respecto a su entorno directo, donde la visión de mundo es diferente de una comunidad a otra.

FICHA: 245
Término: Rituales funerarios
Cita 1: En general definimos los rituales funerarios como aquellas prácticas ceremoniales, casi siempre marcadas por las tradiciones religiosas, que tienen una relación directa con el enterramiento o incineración de un finado.
Bibliografía 1: Palao, Pedro; El Gran Libro de Los Rituales, Robin Book, 2004, pág. 140
Cita 2: Por lo tanto los rituales funerarios, entre los que tiene un papel determinante el tratamiento del cadáver
Bibliografía 2: García Huerta, Rosario; Arqueología funeraria: Las necrópolis de incineración, Humanidades, España, 2001, pág. 11
Cita 3: La idea de colectividad es algo que se suele subrayar a través del ritual funerario en la mayor parte de las sociedades igualitarias.
Bibliografía 3: González, Alfredo; La experiencia del Otro, Akal, 2003, pág. 152
Nota de Aplicación: Refiérase al significado que tiene la muerte para diversas culturas, que se define socialmente, los rituales están muy relacionados con el contexto social en donde se desarrolla.

FICHA: 246
Término: Rituales humo de tabaco
Cita 1: Los chamanes caribes para adivinar estos y otros acontecimientos usan el tabaco en humo. ... Los curanderos espirituales se ponen en contacto con sus guías espirituales por medio del humo de tabaco.
Bibliografía 1: Pollak- Eltz, Angelina; Estudios antropológicos de ayer y hoy, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, 2008, pág. 187
Cita 2: También entre los usos mágico-religiosos debe hacerse mención a los ritos de fumigación con humo de tabaco tanto a personas como a

determinados objetos y sustancias.
Bibliografía 2: Margery Peña, Enrique; Estudios de mitología comparada indoamericana, E.d Universidad de Costa Rica, Costa Rica, 2003, pág. 23.
Cita 3: El paso, el viaje, del mundo normal, al transformar, se produce de inmediato sin ningún recogimiento o fuerza aparente. Esto se puede apreciar diariamente en las sesiones de curación. La cantidad de nicotina ingerida y las nubes de humo de tabaco pueden provocar un estado de situación ambiental mágico-religioso, pero no una intensa alucinación o éxtasis.
Bibliografía 3: Lavandero Perez, Julio; IV Noara y otros rituales, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas 2000, pág. 124.
Nota de Aplicación: Refiérase a los rituales de humo de tabaco que son utilizados para rituales mágico-religiosos.

FICHA: 247
Término: Rongo Rongo
Cita 1: Durante el primer periodo fundacional de Rapanui, con el fin de resguardar la transmisión precisa de los contenidos de este patrimonio cultural antiguo, se habían generado al menos 67 tabletas jeroglíficas rongo rongo que contenían las fuentes escritas de su patrimonio cultural.
Bibliografía 1: Grebe, María Ester, Culturas Indígenas de Chile: un estudio preliminar, Ed. Pehuén Editores Ltda., Santiago, 1998, pág. 51
Cita 2: Rongo-rongo: escritura jeroglífica, aún indecifrada.
Bibliografía 2: Campbell, Ramón, Mito y realidad de Rapanui: la cultura de la Isla de Pascua, Ed. Andrés Bello, 1999, pág. 178
Cita 3: Para arqueólogos e historiadores, las razones de su interés son otras, aunque no menos apasionadas: las tablillas rongo-rongo constituyen un desconcertante enigma, pero no por lo que en ellas pueda estar escrito, sino por la escritura misma.
Bibliografía 3: Jiménez del Oso, Fernando, En busca del Misterio: memorias de un viaje por la senda de lo desconocido, Ediciones Nowtilus S.L., 2003, pág. 78
Nota de Aplicación: Úsese para tabletas de madera, propia de la cultura Rapa Nui, con inscripciones de jeroglifos.

FICHA: 248
Término: Ropa de mujer bajo la cintura
Cita 1: La parte del vestido talar desde la cintura abajo, como la basquina ó brial de las mujeres. ...
Bibliografía 1: Lagunas, Omar; "Los textiles y su uso", Del Sol, Buenos Aires, 2008, pág. 20
Cita 2: Cintura y bajo a) Basquiña Formaba parte de la ropa interior femenina:
Bibliografía 2: VV,AA; Varios usos de ropa femenina, Editorial Bello, Madrid, 1998, pág. 63
Cita 3: Aunque ya no se usa ropa interior de color, es de muy buen tono llevar pañuelos de color limón.
Bibliografía 3: VV.AA; Moda elegante e ilustrada, UCC, España, 1896, pág. 177
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de prenda usada bajo la ropa de vestir.

FICHA: 249
Término: Sacrificador
Cita 1: Es muy frecuente observar que el "sacrificador" tiene un cuchillo o tumi (cuchillo ritual típico de los Andes peruanos) que lo define claramente como autor del eventual "sacrificio".
Bibliografía 1: Guinea Bueno, Mercedes, Simbolismo y ritual en los Andes septentrionales, Ed. Abya Yala, Quito, 2004, pág. 56
Cita 2: Tumiri - (que maneja el "tumi") Sacrificador que oficiaba en las ceremonias cruentas utilizando el cuchillo de ceremonial llamado tumi.
Bibliografía 2: Montaña, Mario, Antropología cultural boliviana, Ed. Don Bosco, La Paz, 1987, pág. 118
Cita 3: Representaciones de los Andes centrales, es muy frecuente observar que el «sacrificador» tiene un cuchillo o un tumi (cuchillo ritual típico de los Andes peruanos) que lo define claramente como el autor del eventual «sacrificio».
Bibliografía 3: Chaumeil, Jean-Pierre; Pineda, Roberto; Bouchard, Jean-Francois, Chamanismo y sacrificio: perspectivas arqueológicas y etnológicas en sociedades indígenas de América del Sur, Ed. Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Bogotá, 2005, pág. 21
Nota de Aplicación: Se refiere a un personaje que oficiaba los sacrificios rituales difundido en la cultura andina y que se lo representa con un cuchillo

ceremonial o tumi en la mano.

FICHA: 250

Término: **Salinar**

Cita 1: La cultura **Salinar**, localizada en algunos valles costeros del N. del Perú, es consecuencia de la influencia de Chavín en la costa a través de la cultura cupisnique. No se sabe prácticamente nada de la arquitectura, y los enterramientos son de una pobreza enorme; la cerámica es lo más significativo de esta cultura. La forma más común es la globular con asa-estribo y sin decoración.

Bibliografía 1: Alcina Franch, José (coord). Diccionario de arqueología. Madrid: Alianza Editorial, 1998, pág. 684

Cita 2: Entre el siglo V a.C. y principios de nuestra era, se desarrolló en la costa norte la cultura **Salinar**, identificada por Rafael Larco Hoyle en 1941 en Pampas de Jagüey, en la parte alta del valle de Chicama. A partir del estudio de los conjuntos funerarios postuló que **Salinar** marcaría la transición entre Cupisnique y el advenimiento de la Cultura Moche.

Bibliografía 2: VV.AA. Cupisnique y Salinar. Las primeras civilizaciones. Perú: Fondo Contravalor, s/f, s/p

Cita 3: En este periodo (200 a.C. – 600 d.C.), sobre la costa norte se desarrollan diversas culturas con características locales, aunque todas tuvieron el mismo nivel de desarrollo con muchos elementos comunes. La cerámica es la que ha marcado la diferencias, distinguiéndose así diferentes “horizontes” o estilos:

Horizonte blanco sobre rojo: es una cerámica poco atractiva, de formas y decoración sencillas, hallada en **Salinar**. En este lugar se conocen las primeras aleaciones de cobre y oro.

Bibliografía 3: Frank, Susana. Pueblos originarios de América: introducción. Senderos de los pueblos originarios de América. Buenos Aires: Ediciones Del Sol, 2008, pág. 40

Nota de Aplicación: Localizada en algunos valles costeros del norte del Perú, siendo una cultura de transición entre Cupisnique y la Moche. Lo más significativo está presente en su cerámica, siendo la más común la globular con asa-estribo y sin decoración. Es poco lo que se conoce de arquitectura y contaban con enterramientos muy sencillos.

FICHA: 251

Término: **Saraguros**

Cita 1: La mayoría de ellos es completamente bilingües en Quichua (lengua que llaman “Inga”) y en Castellano. Los saraguros, indígenas o no indígenas,

se distinguen fácilmente de todos los demás individuos de la región, por su vestimenta peculiar (basada en lana negra, generalmente hilada en casa) y por su corte de pelo (largo y recogido en una trenza, tanto en los hombres como en las mujeres). Tradicionalmente los seguros han sido agricultores de subsistencia y criadores de ganado con fines comerciales. El terruño tradicional de los saraguros ha sido la Sierra andina de la parte norte de la provincia de Loja.
Bibliografía 1: Belote, James, Los saraguros del sur del Ecuador, Serie Pueblos del Ecuador N°17, Editorial Abya Yala, Quito, 1998, pág. 15
Cita 2: Los saraguro son miembros de la nación indígena kichwa de Ecuador. Su región “tradicional” de origen son los cantones de Saraguro y Loja, al norte de la provincia de Loja, en donde residen miles de ellos. El esfuerzo colectivo, la solidaridad, reciprocidad, fuertes lazos familiares, trabajo intenso, armonía y respeto a la naturaleza constituyen sus valores culturales tradicionales. Los saraguro están estrechamente conectados con su etnicidad, comunidad de origen y región, donde poseen su propia tierra y, usualmente, encuentran sus parejas para unirse en matrimonio.
Bibliografía 2: Herrera, Gioconda; Carrillo, M. Cristina, Torres, Alicia, La migración ecuatoriana: transnacionalismo, redes e identidades, Ed. Foro Flacso-Sede Ecuador, Quito, 2005, pág. 449-450
Cita 3: Los saraguro se consideran parte de la nacionalidad quichua, la que a su vez, constituye una de las nacionalidades indígenas existentes en nuestro país. La solidaridad es manifiesta entre los saraguros en toda circunstancia requerida, pues al percibirse mutuamente como una sola familia, es lógica la existencia del sentimiento de solidaridad. La fuerza con que se manifiesta está vinculada quizá a estrechos lazos de consanguinidad y amistad espirituales.
Bibliografía 3: Castro, Manuel; Almeida, José, Identidades indias en el Ecuador contemporáneo, Serie Pueblos del Ecuador, vol. 4, Editorial Abya Yala, Quito, 1995 pág. 339
Nota de Aplicación: Se refiere a la organización propia de los pueblos Paltas y Zarza de la Confederación Quiteña, que habitaron en la zona sur andina del Ecuador, y que se caracterizaba por que su organización familiar era de derecho paterno.

FICHA: 252
Término: Saúco
Cita 1: Grande arbolillo que se eleva á menudo en árbol de 5 ó 6 metros ó aún más, y que se cría naturalmente á lo largo de los setos, en los lugares frescos de casi toda la Europa.
Bibliografía 1: Ronquillo, José Oriol; Diccionario de materia mercantil, industrial y agrícola, Volumen IV, Imprenta de José Tauló, España, 1857, pág. 264

Cita 2: El saúco es de la familia de las madreselvas, Juss. — De la pentandria triginia de Linn. — Para la preparacion de esta planta sometida á la esperimentacion se usa toda ella: las flores, las hojas y de la segunda corteza: con estas se hace la tintura, que es de la que tratamos.
Bibliografía 2: Espanet, A.; Tratado metódico y practico de materia medica y terapéutica, España, 1862, pág. 331
Cita 3: El saúco pertenece al género de las plantas de la familia de las caprifoliáceas, compuesto de especies herbáceas arborescentes que crecen en todos los países cálidos y templados del globo.
Bibliografía 3: Seix, Jaime; Historia general de la agricultura: Estudio teórico y práctico, Tomo III, Jaime Seix Editor, España, pág. 227
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un arbusto de 3 a 6 metros de altura. Posee flores vistosas de color blanco con ligero olor fragante. Los frutos son pequeñas bayas de 5 a 7 mm de diámetro, dispuestas en forma semejante a racimos de uva, inicialmente son de color verde que al madurar cambia a casi negro. Son jugosos, de olor agradable y sabor agridulce.

FICHA: 253
Término: Saxamar
Cita 1: Llama la atención la escasa presencia del tipo Saxamar, representado por sólo un fragmento, que procede de la excavación del recinto 28; corresponde al fragmento de un plato con apéndice ornitomorfo y de superficie bruñida, la decoración en la cara interior es de trazos de color negro mal definidos; la pasta es homogénea con un núcleo grisáceo y escasas inclusiones finas.
Bibliografía 1: VV.AA. Chungará, Volúmenes 29-30, Ed. Universidad del Norte, Sede Arica, Depto. de Antropología., Arica, 1999, pág. 237
Cita 2: El período siguiente se caracteriza por su cerámica de fondo rojo con decoración negra; se la ha encontrado en Saxamar y Chilpe en el interior de Arica. Consiste preponderantemente de escudillas bajas de fondo rojo, engobado en las de Saxamar, corriente en las de Chilpe, sobre el cual se han pintado en negro pequeñas figuritas de llamas muy estilizadas, líneas onduladas, semicírculos, espirales y cruces. Es un estilo tardío contemporáneo con el incásico o inmediatamente anterior a él.
Bibliografía 2: Mostny, Grete, Prehistoria de Chile, Ed. Universitaria, Santiago, 1992 pág. 94
Cita 3: De las cabeceras de los valles hacia arriba dominaban las comunidades indígenas, con las excepciones en tierras bajas de Pica y Tacna que poseían una notoria mayoría indígena, y de la hacienda de Saxamar en la sierra de Arica. Los indígenas de Saxamar no obstante ser originarios se declaraban pobres y carentes de tierras, las que recibían en calidad de

yanaconas del dueño de la hacienda, quien asumiendo una posición paternal declaraba que daba también, por caridad, tierras a viudas y huérfanas a cambio de concurrir con su faena en las tierras de la hacienda.
Bibliografía 3: Hidalgo, L., Historia Andina en Chile, Ed. Universitaria, Santiago, 2004 pág. 251
Nota de Aplicación: Úsese para un estilo de cerámica prehispánico de Los Andes del sur, la que generalmente se presenta en escudillas bajas de fondo rojo, engobado y dibujos poco definidos.

FICHA: 254
Término: Schistocerca gregariavaga
Cita 1: Wallof afirma que Schistocerca gregariavaga sobre grandes extensiones con precipitación reducida, errática o estacional y una gran variedad de regímenes térmicos. La reproducción está ligada a la precipitación y los nuevos adultos pueden tener que migrar a miles de kilómetros de distancia antes de encontrar lugares favorables para la maduración.
Bibliografía 1: Jay Gould, Stephen; Ontogenia y Filogenia, Editorial Crítica, España, 2010, pág. 370
Cita 2: La langosta del desierto es una de las plagas transfronterizas de plantas que provocan graves situaciones de urgencia en la agricultura. Reviste importancia económica para muchos países de África, el Cercano Oriente y el Asia sudoccidental. Se multiplica rápidamente y atraviesa las fronteras en enjambres densos que cubren frecuentemente más de 100 kilómetros cuadrados.
Bibliografía 2: La reforma de la FAO: hacia el nuevo milenio, FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Italia, 2000, pág. 30
Cita 3: El ortóptero Schistocerca gregariavaga, langosta del desierto, posee muy notable capacidad de adaptación al déficit de agua. Mecanismo muy importante en este sentido es el poder de reabsorción de agua por la pared de la ampolla rectal.
Bibliografía 3: Ponencias y resúmenes de comunicaciones, Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas, España, 1984, pág. 71
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un tipo de langosta que recogían los indígenas de Tucumán, llamadas quechquech, para comer a sus tiempos. Asimismo, los nativos de Cartagena o Cárex tenían entre sus ocupaciones la de recolectar y secar langostas, que echaban en canastos para comerciar con este alimento con las tribus mediterráneas, especialmente de la serranía de Abibe, y otras partes del interior. Este tipo de langosta es transfronteriza, convirtiéndose en una de las principales plagas de las plantas, poseyendo por atributo la adaptabilidad a ambientes con agua reducida.

FICHA: 255
Término: Sikil
Cita 1: En el caso del sukil o el sikil y del prendedor de tres cadenas, las terminaciones son de forma trapezoidal. En el caso del sikil, es posible también encontrar terminaciones en forma elípticas.
Bibliografía 1: Hartman, U; La platería de los Mapuches narra, Biblioteca del Museo Regional de la Araucanía, Temuco, Chile, 1985, pág. 2
Cita 2: El akucha prende el sikil a la ropa de la mujer. Depende de los símbolos del sikil y, por lo tanto, debe seguirlos correctamente.
Bibliografía 2: VV.AA; Colores de América, Museo de arte Precolombino, Santiago, 1992, pág. 78
Cita 3: Los hermosos sikil, pieza que termina en un círculo de plata; en el pecho también está el maimaitu, parecido al trarilonko.
Bibliografía 3: VV.AA; Anales de la Universidad de Chile, Vol. 128, Imprenta del Siglo, Santiago, 1911, pág. 411
Nota de Aplicación: Úsese para denominar al adorno pectoral mapuche de mayores dimensiones. Está formado por eslabones de diferentes tipos, existiendo tres grupos: Sikil de tubos, sikil de cadena de placas rectangulares, sikil de placas rectangulares paralelas.

FICHA: 256
Término: Símbolos de fertilidad
Cita 1: El agua, las semillas, los signos fálicos, son símbolos de fertilidad.
Bibliografía 1: Sirlot Juan; Diccionario de símbolos E.d Siruela 2006, España, pág. 210.
Cita 2: Los objetos brillantes (loro) y dulces (caña de azúcar, miel) también sirven como símbolos de fertilidad.
Bibliografía 2: Devdutt Pattanaik, Edmund; Mitología Hindú, E.d Kier, Buenos Aires, 2006, pág. 28
Cita 3: El primitivo falicismo no es, paradójicamente, masculino, sino matriarcal-femenino (cfr la Diosa madre con su hijo-falo simbolizado en un carnero, un toro u otros símbolos de fertilidad-fecundidad masculina por ellos apropiados originalmente)
Bibliografía 3: VV.AA; Arquetipos y símbolos colectivos, E.d Anthropos, Barcelona, 2004, pág. 276
Nota de Aplicación: Refiérase a los símbolos de fertilidad como el agua, semillas, toro que usualmente representan la fecundidad.

FICHA: 257
Término: Símbolos de poder
Cita 1: Suelen ser aquellos que determinan el vínculo del clan o la pertenencia a un culto determinado
Bibliografía 1: Pons Palao Pedro, El gran libro de los rituales, E.d, Lectorum, Mayo 2006, pág. 28
Cita 2: Los símbolos del poderse concentran en palabras y gestos
Bibliografía 2: Ochoa, Pilar, Evangelio y Poder, Universidad de Sevilla, España, 1998 pág. 67
Cita 3: Se sabe que desde las primeras etapas culturales las hachas se han asociado a los símbolos de poder ya la imposición física o guerrera
Bibliografía 3: Barba de Piña Chán, Beatriz; Iconografía mexicana: Las representaciones de los astros Colección científica, México, 2002, pág. 24
Nota de Aplicación: Refiérase a los símbolos de poder que determinan la pertenencia a un culto determinado. Generalmente se concentran en palabras y gestos.

FICHA: 258
Término: Símbolos oníricos
Cita 1: utilizada como una guía para ayudar a interpretar los símbolos de sus propios sueños.
Bibliografía 1: Lawrence Lauren, La llave de los sueños, Ed. EDAF, España, 2002, pág. 56
Cita 2: Algunos de los símbolos oníricos derivan de lo que Jung llamó el «inconsciente colectivo», es decir, esa parte de la psique que conserva y transmite la común herencia psicológica de la humanidad.
Bibliografía 2: Sebastián Santiago, Mensaje simbólico del arte medieval, E.d Encuentro, Madrid, 1996, pág. 22
Cita 3: Los símbolos oníricos son, en su mayoría, manifestaciones de una psique que está más allá del dominio de la mente consciente.
Bibliografía 3: Jung Carl; El hombre y sus símbolos, Ed. Paidós, Barcelona, 1995, pág. 64.
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a los símbolos oníricos que se utilizan para interpretar el “inconsciente colectivo”.

FICHA: 259
Término: Símbolos personales
Cita 1: En la función de símbolos personales de la acción balear en América y de objeto en que formalizar también la expresión americana de público e histórico reconocimiento.
Bibliografía 1: Bonet, Bartolomé; Baleares y América, Editorial MAPFRE, España, 1992, pág. 385
Cita 2: Servían, además de símbolos de alto status social, de reserva económica tanto para... encomenderos, usaron sus indios de encomienda conmutando el tributo debido en servicios personales...
Bibliografía 2: Franch, Jose Alcina; El ojo del totem: arte y cultura de los indios del noroeste de America [exhibit] Centro Cultural de la Villa Madrid, abril-mayo 1988, Museu Etnològic Barcelona, Junio-Julio 1988, Comisión Nacional Quinto Centenario, 1988, s/p.
Cita 3: En un momento dado todos se levantan y acercándose al aspirante lo matan simbólicamente con sus símbolos personales. El candidato tiembla, cae de rodillas y, cuando le meten un fetiche en la boca rueda exánime por el suelo.
Bibliografía 3: Fernández, Antonio; Antropología, cultura y medicina indígena en América Conjunta Editores, 1977, s/p
Nota de Aplicación: Úsese para definir simbólicamente a objetos o ideas que pertenecen a un imaginario colectivo.

FICHA: 260
Término: Símbolos y amuletos
Cita 1: Y sentido muy parecido determina su abundantísimo empleo como amuleto en el área de la cultura ... como en los emblemas del occidente cristiano, a otros símbolos
Bibliografía 1: Cirlot, Eduardo; Diccionario de Símbolos, Ed Siruela, España, 2006, pág. 304
Cita 2: Los collares y amuletos que llevaba al cuello tenían una función curativa: representaban a los espíritus que le ... motivo de la serpiente bicéfala encontrado muy frecuentemente en las culturas precolombinas de los Andes y Mesoamérica, ...
Bibliografía 2: Franch, Jose Alcina; El ojo del totem: arte y cultura de los indios del noroeste de America [exhibit] Centro Cultural de la Villa Madrid, abril-mayo 1988, Museu Etnològic Barcelona, Junio-Julio 1988, Comisión Nacional Quinto Centenario, 1988, s/p.
Cita 3: En la época precolombina ningún otro grupo civilizado de América

sobrepasa la excelencia del material, el sentido decorativo y... los nazcas traspasan las estilizaciones más sabias para llegar a la abstracción de los símbolos.
Bibliografía 3: VV.AA; ARS: revista mensual, Volumen1, Enero, 1942, s/p, pág. 39
Nota de Aplicación: Refiérase a objetos que cumplen una función animista entre los miembros de una comunidad.

FICHA: 261
Término: Símbolos rapa-nui
Cita 1: Una escritura que ha mantenido íntegramente su carácter pictográfico, es la de la Isla de Pascua (Rapa Nui). En la ilustración N9 36 ofrezco a los lectores una tabla de las modificaciones que han sufrido los símbolos pictográficos, ...
Bibliografía 1: Fonck, Oscar; Construyamos Arcas: los enigmas del pasado, Editorial Cruz del Sur, Santiago, 1976 pág., 12
Cita 2: En este período, de casi 800 años, surge una estatuaria monumental conocida en todo el mundo como el símbolo de Rapa Nui.
Bibliografía 2: : Lavandero Perez, Julio; IV Noara y otros rituales, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, 2000, pág. 45
Cita 3: ...que al tornarse amarillentas eran consideradas como símbolo de mal agüero y presagio de muerte de algún miembro de la familia.
Bibliografía 3: Englert, Enrique; Idioma Rapa Nui, Universidad de Chile, 1978, s/p
Nota de Aplicación: Úsese para definir simbólicamente a objetos o ideas que pertenecen a un imaginario. Corresponde a un tipo de escritura que ha mantenido íntegramente su carácter en símbolos pictográficos.
FICHA: 262
TERMINO: Sucama
Cita 1: Gusano. Lo llamaban sucuma en el oriente boliviano.
Bibliografía 1: Patiño, Víctor Manuel. Historia de la cultura material en la

América equinoccial, Volumen 1. Instituto Caro y Cuervo, 1990, pág. 125
Cita 2: Sucama es un gusano que comen los indios cocido, y tostado con ají. Tiene de largo un poco más de una pulgada.
Bibliografía 2: Valdizán, Hermilio; Maldonado, Ángel. La medicina popular peruana. Editor Consejo Indio de Sudamérica, 1985, pág, 336
Cita 3: Sucama es un gusano que comen los indios cocido, y tostado con ají. Tiene de largo un poco más de una pulgada.
Bibliografía 3: Bozo, José María. Historia de las montañas, con sus animales, plantas, ríos y gusanos, Editor H. Alcaldía Municipal, Santa Cruz, Bolivia, 1991, pág. 112
Nota de Aplicación: Úsese para señalar un tipo de gusano que fue una costumbre muy difundida entre los pueblos originarios de América. Los llamaban sucama en el oriente boliviano y no sólo se recolectaban, sino que varias tribus inducían a su protección y propagación.

FICHA: 263
Término: Tacho
Cita 1: Para sanar los lobanillos coger una culebra viva y echarla en un tacho, al que se cuelga en la cocina.
Bibliografía 1: Plath, Oreste; "Folclore médico Chileno" Editorial Nacimiento, 1981, pág. 186
Cita 2: Es chilenismo i significa un tiesto de cobre, fierro o greda en que se calienta el agua al fuego para varios usos i especialmente para el mate.
Bibliografía 2: Rodríguez, Zorobabel; "Diccionario de chilenismos" Imprenta el Independiente, pág. 448
Cita 3: Vasija o cacerola de metal, menos común, de greda, que sirve sobre toda para calentar agua ..fogón..a menudo tiene una asa i a veces! el lado o opuesto a la.asa.es mas prominente.
Bibliografía 3: Lenz, Rodolfo "Diccionario etimológico" Editorial Universitaria, s/a, pág. 700
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una vasija o tiesto para calentar agua directo al fuego.

FICHA: 264
Término: Tajador
Cita 1: La lítica de uso cotidiano, como lascas usadas para el corte, tajadores para romper huesos de animales grandes y cortar madera y manos y metates para machacar y moler semillas es de granito, granodiorita, andesita y pórfido, que son comunes en esta área.
Bibliografía 1: Salas Quintanal, Hernán; Desierto y fronteras: El norte de México y otros contextos culturales, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 2004, pág. 212
Cita 2: Destazamiento de conejos: esta es una actividad compuesta de dos acciones con movimientos diferentes, se puede decir que es una combinación de cortar y tajar, ya que mientras se quita la piel del conejo la navaja se usa como tajador y cuando se corta la carne se usa como cuchillo.
Bibliografía 2: Cobean, Robert H.; Mastache, Alba Guadalupe; Tepetitlán: un espacio doméstico rural en el área de Tula, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1999, pág. 218
Cita 3: Los arqueólogos Crook y Harris trabajaron minuciosamente en uno de los hogares, donde encontraron un tajador, una punta de proyectil tipo Clovis y unos restos de madera carbonizada que, sometidos al análisis del C14, dieron una cronología de 37.000 años, posteriormente alargada a unos 38.000.
Bibliografía 3: Historia general de España y América, Volumen VII, Rialp Ediciones, España, 1982, pág. 9
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un instrumento lítico donde la parte activa del útil está formada por un filo transversal formado por la unión de dos caras de lascado. Estas dos superficies forman un ángulo cortante que mide entre 60º y 70º, pero que varía dependiendo de los reavivados. Estos objetos pueden ser unifaciales o bifaciales.

FICHA: 265
Término: Taheta
Cita 1: Piedra excavada para recibir agua lluvia.
Bibliografía 1: Ramírez Aliaga, José Miguel; Rapa Nui, el ombligo del mundo, Museo Chileno de Arte, Banco Santander, Santiago, s/p
Cita 2: (...) piedra bien tallada, en forma de escudilla.
Bibliografía 2: Campbell, Ramón; La cultura de la Isla de Pascua, Editorial Andrés Bello, 1999, pág. 150
Cita 3: Taheta (hornos de piedra)...

Bibliografía 3: Englert, S. La Tierra de Hotu Matu'a Historia y Etnología de la Isla de Pascua, 1974, s/p
Nota de Aplicación: Úsese para designar a una piedra ahuecada como receptáculo de líquidos. Objeto propio de la cultura Rapa Nui.

FICHA: 266
Término: Taladro
Cita 1: Los taladros se usan para barrenar, machuelar, escariar y también para perforar en diámetros pequeños. El tipo más común es el taladro vertical.
Bibliografía 1: Kalpakjian, Serope; Schmidt, Steven R.; Manufactura, ingeniería y tecnología, PEARSON Educació, México, 2002, pág. 635
Cita 2: El taladro de mesa o de columna es una máquina de hacer agujeros con una herramienta denominada broca que puede girar a diferentes velocidades.
Bibliografía 2: Espeso Santiago, José Avelino; Fernández Zapico, Florentino; Espeso Expósito, Minerva; Fernández Muñiz, Beatriz; Seguridad en el trabajo, Editorial Lex Nova, España, 2007, pág. 349
Cita 3: Instrumento de carpintería, y otras artes destinado para agujerear alguna cosa.
Bibliografía 3: Terreros y Pando, Esteban; Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes, Tomo III, Imprenta de la Viuda de Ibarra, hijos y compañía, España, 1788, pág. 574
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un instrumento destinado a la acción de agujerear. Imprime un tipo de huella con forma de líneas circulares perpendiculares a su eje, como consecuencia de la aplicación de un solo tipo de movimiento, la rotación.

FICHA: 267
Término: Tarija
Cita 1: Como región tiene su origen el los procesos históricos que han configurado el espacio y la sociedad regional en esta parte de Sudamérica. La actual estructura político administrativa de la región, es fruto de los procesos iniciados con la colonia española en el siglo XVI, cuando las primeras excursiones españolas pasan por lo valles de Tarija hacia los pueblos "chunchos", estacionado por un tiempo largo la frontera entre el territorio colonial dominado y de los salvajes "chiriguanaces"
Bibliografía 1: United Nations Development Programme; Informe de desarrollo humano en Tarija, Plural Editores, s/l, 2002, pág. 40
Cita 2: Desde la época precolombina, lo que conoce hoy como El Chaco tarijeño

estuvo poblado por varias etnias indígenas constituidas por los tobas, weenhayek, nivaklés, chiriguano, tapietes, lenguas y chorotes (Nordenkiöld, 1940, Giannecchini, 1996). Estos pueblos semi nómadas, mucho de ellos belicosos, repelieron e impidieron durante el periodo colonial las numerosas incursiones de las expediciones españolas que buscaban explorar una ruta expedita de comunicación y tránsito con el Virreinato del Río de la Plata.
Bibliografía 2: Mendoza, Omar; La lucha por la tierra en el Gran Chaco tarijeño; Fundación Pieb, 2003, pág. 3
Cita 3: Las noticias historiográficas dan cuenta que en la segunda mitad del siglo XV estos espacios geográficos se hallaban habitados por “..unas tribus de indios Chichas, valientes y belicosos que (..) quedaron sujetos a la dominación de los hijos del sol” (Corrado, 1960;6), hallándose específicamente las parcialidades de mitimaes churata y tomatas que mantenían relaciones con algunos contingentes guaraníes provenientes de la migraciones del Paraguay. Consecuentemente, la toponimia del territorio corresponde a nombres aymaras, quechuas y guaraníes. A decir de Ana María Presta, “la multiétnica que presentaba el territorio tarijeño a mediados del siglo XVI y al existencia de fortalezas incaicas construidas en sectores estratégicos para proveer a la defensa de la región contra las incursiones de los chiriwano apunta a verificar la condición fronteriza que revistió Tarija tanto para la época prehispánica como la colonial”.
Bibliografía 3: Gordonava, Alfonso; Idas y venidas: campesinos tarijeños en el norte argentino, Fundación Pieb, 2000, pág. 3
Nota de Aplicación: Úsese para denominar un espacio geográfico habitado por diferentes grupos étnicos semi nómades, especialmente guaraníes, que se ubicaron en un sector estratégico de las rutas de paso hacia diferentes puntos geográficos y pueblos que habitan por el sector. Actualmente este lugar se encuentra en territorio Boliviano.

FICHA: 268
Término: Tarka
Cita 1: Instrumento musical de viento de los aymaras.
Bibliografía 1: Hidalgo, Jorge (et al). Culturas de Chile, Etnografía. Sociedades indígenas contemporáneas y su ideología. Santiago: Editorial Andrés Bello, 1996, pág. 302
Cita 2: (tarka), s. Instrumento musical parecido al clarinete de madera.
Bibliografía 2: Torres, Glauco. Lexicon etnolectológico del quichua andino. Cuenca, Tumipanpa, 2002, pág. 231
Cita 3: Tarka y Pinquillo Quena. — Instrumento aerófono, pequeña flauta de caña o hueso, característico de los indios del altiplano. Posee embocadura y agujeros reguladores de aire, que pueden ser dos y hasta ocho.
Bibliografía 3: Gesualdo, Vicente. Historia de la música en Argentina. Buenos

Aires: Editorial Beta S.R.L., 1961, pág. 842
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un instrumento musical aerófono de caña, hueso o madera, usado en el altiplano.

FICHA: 269
Término: Taltape
Cita 1: Taltape: definición de un tipo de cerámica.
Bibliografía 1: VV.AA., Chungará, Volumen 31, Número 2, Ed. Universidad del Norte, Sede Arica, Depto. de Antropología., Arica, 1999, pág. 226
Cita 2: Los otros dos tipos son Charcollo y Taltape. El primero está constituido por una cerámica muy tosca, con la superficie que va de anaranjado ante al bruno claro, conformas mal acabadas y frecuentemente asimétricas, la decoración tiende a formase en bandas gruesas. En cuanto a Taltape se trata de un obvio intermediario estilístico entre Chiribaya-Maytas y Arica.
Bibliografía 2: Valcárcel, Luis Eduardo, Revista del Museo Nacional, Volumen 40, Ed. Museo Nacional, Lima, 1974, pág. 79
Cita 3: En su cabecera, traspuesta la angostura de Taltape, se encuentra el sector de este nombre, en cuyo piedemonte del flanco norte se encuentran más de 25 sitios arqueológicos constituidos por poblados en ruinas y cementerios saqueados. Este espacio, de unos 4 kms de longitud, si bien está explorado y levantados los mapas, aún no se ha hecho el estudio exhaustivo de sus materiales, ni practicado excavaciones definitivas.
Bibliografía 3: Dillehay, Tom; Netherley, Patricia, La Frontera del Estado Inca, Ed. Abya Yala, Quito, pág. 129
Nota de Aplicación: Úsese para un estilo de cerámica prehispánico de Los Andes del sur, intermediario entre el estilo Chiribaya-Maytas y Arica. Con numerosos sitios arqueológicos, Taltape está constituido por poblados en ruinas y cementerios.

FICHA: 270
Término: Teocinte
Cita 1: Hace unos 8000 años, los indígenas del antiguo México empezaron a cultivar una planta teocinte, que es el antepasado del maíz. El teocinte tiene las hojas anchas y espiguilla grande, como el maíz. Pero las mazorcas de maíz son grandes y tienen muchas hileras de granos por parejas, mientras que las del teocinte tienen sólo dos hileras sencillas de cuatro o cinco granos.
Bibliografía 1: Hipp, Andrew; El Maíz: por dentro y por fuera, The Rosen Publishing Group, Estados Unidos, 2004, pág. 16

Cita 2: Quemaban los bosques para propiciar los pastizales, y los pastizales para aumentar los brotes jóvenes que atraían a los herbívoros. Propagaban las semillas de las plantas que les servían más, o de aquellas mutaciones que demoraban o inhibían su dispersión natural (la mutación teocinte/ maíz)
Bibliografía 2: Ayala Mora, Enrique; Historia de América Andina, Volumen I, Universidad Andina Simón Bolívar, Ecuador, 1999, pág. 123
Cita 3: Nació algo, yo diría alguien, que puso su huella en todas las comunidades indígenas; las hizo a su imagen y semejanza. Nació débil, silvestre, amenazado siempre de muerte y con él, los que fueron su carne, su esqueleto, sus hijos. Se llamó “teocinte”, así lo llamaron los indios y quiere decir “la semilla de maíz de Dios”.
Bibliografía 3: Mújica Vélez, Rubén, La rebelión de la semilla, Editado por Plaza y Valdés, México, 2003, pág. 109
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una planta cultivada por las civilizaciones en México, la que corresponde al antepasado del maíz. Teocinte significa “la semilla de maíz de Dios”. Posee las hojas anchas y la espiguilla prominente. La mazorca del teocinte es más pequeña que la del maíz y ostenta hileras con menos granos.

FICHA: 271
Término: Tomate de árbol
Cita 1: El cultivo de tomate de árbol o tamarillo o tomate dulce es originario de los Andes de Perú y posiblemente de Chile, Ecuador y Bolivia. También es cultivado en Argentina, Brasil, Colombia y Venezuela. Sus frutos se preparan a jugos, ensaladas, dulces, salsas y refrescos.
Bibliografía 1: Rogg, Helmuth W.; Manual: Manejo integrado de plagas en cultivos de la Amazonía Ecuatoriana, IICA Biblioteca Venezuela, Venezuela, 2001, pág. 163
Cita 2: El árbol de tomate puede comerse crudo, generalmente con azúcar, porque la pulpa es muy ácida. La cáscara y las semillas son muy amargas.
Bibliografía 2: Geilfus, Frans; El árbol al servicio del agricultor: Guía de especies, Volumen II, Enda-Caribe, Costa Rica, 1994, pág. 367
Cita 3: El tomate de árbol se caracteriza por ser una fruta altamente nutritiva, rica en vitamina A y C y en minerales como el calcio, hierro y fósforo, con bajos niveles de calorías.
Bibliografía 3: Observatorio Agrocadenas; La Competitividad de las Cadenas Agroproductivas en Colombia, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Colombia, 2004, pág. 720
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a unos frutos de forma ovoide de un tamaño algo mayor que un huevo, hasta de ocho cm de longitud. Son de color verde y cuando maduran cambian a amarillo o rojo según la variedad con

manchas violáceas longitudinales. Presentan un gran número de semillas. El tomate de árbol produce casi todo el año pero la mayor concentración de frutos maduros se da en los meses de mayo a diciembre. Es un arbusto que puede alcanzar tres metros de altura, con un tallo engrosado, de hojas suaves y algo pilosas. Los frutos se consumen crudos o cocinados; en todos los casos se elimina la cáscara por ser ésta de sabor amargo. En estado maduro, los frutos se comen crudos.

FICHA: 272
Término: Topara
Cita 1: El estilo Topará fue definido, en 1958, por Edward P. Lanning a partir de sus excavaciones en Jahuay, pequeño yacimiento ubicado cerca de la playa, en la desembocadura del río del mismo nombre, al norte del valle de Chincha.
Bibliografía 1: del Busto, José Antonio, Historia general del Perú, Ed. Brasa, Lima, 1994, pág. 37
Cita 2: Es notoria la alta frecuencia de vajilla de paredes delgadas, de influencia Topará. Este estilo fue identificado en el valle de Topará cerca a Chincha y al norte del valle de Ica (Lanning 1960).
Bibliografía 2: VV.AA., Gaceta arqueológica andina, n°s 25-26, Ed. Instituto Andino de Estudios Arqueológicos (Perú), Lima, 1999, pág. 78
Cita 3: En sus trabajos de excavación durante los años 1925 a 1930 Tello y sus ayudantes del Museo de Arqueología descubrieron dos tradiciones distintas, una llamada Paracas Cavernas y la otra Paracas Necrópolis, lo que ahora se llama Topará. Las divergencias principales entre las vasijas se observan en las formas, la iconografía y la tecnología.
Bibliografía 3: Ziolkowski, Mariusz, Arqueología del área centro sur andina: actas del simposio internacional, 30 de junio – 2 de julio de 2005, vol. 13, n° 7, ed. Centro de Estudios Precolombinos, Lima, 2005, pág. 207
Cita 4: La fase Chongos de la tradición Topará sigue a la de Jahuay 3 y es contemporánea con la de Nasca 1 de Ica (Menzel 1971: 115-119).
Bibliografía 4: VV.AA., Revista del Museo Nacional, vol. 42-43, Ed. Museo Nacional (Perú), Instituto Nacional de Cultura (Perú), Lima, 1976, pág. 190
Nota de Aplicación: Úsese para el periodo y estilo prehistórico de los Andes Centrales y Horizonte Chavín que se ubica en valle de Topará, al norte del valle de Chincha en el Perú actual.

FICHA: 273
Término: Toquicura

Cita 1: El Toqui cura Un elemento que sacude la sensibilidad mágico-religiosa de los mapuches y que, lleva una carga muy fuerte de magia simpática, es el hacha de piedra llamado toqui curá. Esta hacha, calificada con hacha neolítica pulimentada, es sin duda, factura de una cultura anterior: caracteriza al neolítico. Bibliografía 1: Oscar Barreto, Fenomenología de la religiosidad mapuche Editorial Abya Yala, Quito, 1996 pág. 33
Cita 2: Toqui Cura: Hacha de piedra. De toqui, hacha, y cura, piedra. Bibliografía 2: Fernández, César, Relatos y romanceadas mapuches, vol 13, biblioteca de cultura popular, Ediciones Del Sol, Buenos Aires, 199, pág. 117
Cita 3: Hacha de piedra usada por los antiguos araucanos como insignia de mando y también utilizada para cortar maderas y carne. Bibliografía 3: VV.AA., Arqueología de Chile Central y áreas vecinas: publicación de los trabajos presentados al tercer Congreso Internacional de Arqueología Chilena, 12 al 15 de Marzo, Viña del Mar, Chile, Ed. Sociedad de Arqueología et Historia "Francisco Fonck", Santiago, 1964, pág. 179
Cita 4: Las hachas toquicura utilizadas para las luchas guerreras, también fueron usadas para cortar la carne y la madera. Bibliografía 4: VV.AA., Congreso del Area Araucana Argentina, Ed. Junta de Estudios Araucanos, Buenos Aires, 1963, pág. 50
Nota de Aplicación: Se refiere a insignias de mando propias de la cultura mapuche que también servían para cortar madera y carne, fabricadas distintos materiales formas y tamaños.

FICHA: 274
Término: Transporte acuático
Cita 1: .. Esto a través de la diversidad de modos de vida que caracterizó la sociedad indígena precolombina de dicha región. ... está bien documentada por la arqueología, poniéndose de relieve la importancia que tuvo el transporte marítimo Bibliografía 1: Moron, Guillermo; Academia Nacional de la Historia de Venezuela, Venezuela, 1983, pág. 31
Cita 2: .. caso único en la América precolombina, que constituye una de las grandes paradojas culturales de los antiguos mexicanos, ... probablemente porque esta zona geográfica se prestaba más a un transporte fluvial y porque existían grandes ... Bibliografía 2: VV.AA; Tecnología y diseño en el México prehispánico, Facultad de Arquitectura, Centro de Investigaciones de Diseño Industrial, Universidad Nacional Autónoma de México, 1995, pág. 225

Cita 3: .. Artesanías y la industria precolombina; el caucho no ingresa a la familia agrícola, industrializada, ... de los de agricultura de consumo: el café, los bananos (hoy en suspenso por la falta de transporte marítimo) y la caña de azúcar.
Bibliografía 3: VV.AA; Interpretación dialéctica de América, Claridad, México, 1947, pág. 337
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al medio básico de transporte utilizado por los pueblos originarios de América, que tenían fuentes acuáticas.

FICHA: 275
Término: Transporte terrestre
Cita 1: Se le empleó, ante todo, como bestia de carga para el transporte de mercancías. La cría de acémilas se convirtió en una dieta de leche animal, dieta absolutamente inexistente en la América precolombina.
Bibliografía 1: Moron, Guillermo; Academia Nacional de la Historia de Venezuela, Venezuela, 1983, pág. 31
Cita 2: Esos medios de transporte no existían, en la América precolombina, porque no había en ella animales de carga y de tiro y porque se desconocía la rueda.
Bibliografía 2: Alcalá, José; La España Oceánica de Los Siglos Modernos y el Tesoro Submarino Español, Arcadia, España, 2008, pág. 362
Cita 3: Vasija silbadora doble en la que aparece una escena de transporte situada sobre el cuerpo prismático de la misma. En ella, dos personajes llevan en litera a uno de menor tamaño que se adorna con collar y orejeras.
Bibliografía 3: VV.AA; Interpretación dialéctica de América, Claridad, México, 1947, pág. 300
Nota de Aplicación: Refiérase al uso de un tipo de transporte, por medio de llevar los objetos a las espaldas, las mujeres eran las que generalmente utilizaban este medio de transporte terrestre.

FICHA: 276
Término: Trapiche
Cita 1: El conglomerado superior está truncado en su tope por una discordancia angular que lo separa de la Formación Trapiche. Esta última se reconoce entre el

portezuelo del cerro Negro del Corral y la quebrada de Potrerillos, en la región ubicada al suroeste de Guandacol.
Bibliografía 1: VV.AA; Revista de la Asociación geológica Argentina, Asociación Geológica Argentina, Vol. 53, N° 4, 1998, pág. 494
Cita 2: En lo que se refiere al ambiente puneño, la relación es conveniente establecerla con la Formación Lina (ramos, 1972) cuya litología y contenido paleontológico es bastante similar. En el ambiente de precordillera la relación puede establecerse con las capas de la Formación Trapiche y gran parte de la sección de Los Azules (Cuerda y Furque, 1975).
Bibliografía 2: VVAA; Información Tecnológica, Centro de información tecnológica, Vol. 31, N° 2, Argentina, 1976, Pág. 130
Cita 3: El sitio tipo es Cerro Trapiche, un asentamiento multicompuesto, caracterizado por estructuras de piedras.
Bibliografía 3: Duthurburu, Jose Antonio del Busto; Historia general del Perú: La culturas pre incas, Editorial Brasa, 1994, pág. 200
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un grupo específico cultural que habita durante un determinado momento en un espacio temporal y geográfico.

FICHA: 277
Término: Trapiche negro sobre rojo
Cita 1: El conglomerado superior está truncado en su tope por una discordancia angular que lo separa de la Formación Trapiche. Esta última se reconoce entre el portezuelo del cerro Negro del Corral y la quebrada de Potrerillos, en la región ubicada al suroeste de Guandacol.
Bibliografía 1: VV.AA; Revista de la Asociación geológica Argentina, Asociación Geológica Argentina, Vol. 53, N° 4, 1998, pág. 494
Cita 2: La alfarería trapiche presenta dos variantes principales, Trapiche Policromo y Trapiche Negro sobre Rojo.
Bibliografía 2: Duthurburu, Jose Antonio del Busto; Historia general del Perú: La culturas pre incas, Editorial Brasa, 1994, pág. 200
Cita 3: El segundo tipo corresponde al denominado Trapiche Negro sobre Rojo. Se emplearon colores en negro y rojo; estos fragmentos presentan una pasta arenosa, los diseños incluyen el rostro de un felino con caninos atravesando el labio inferior. Estos diseños son similares a los de la cultura Pucara del lago Titicaca, lo cual hace pensar a Feldman (1990) en indicadores de una interrelación cultural. En cerro Trapiche también se hallaron cestos enrollados y tapicería de lana. La última tiene urdimbre pareada, similar a la encontrada en la fase Alto Ramírez en el valle de Azapa alrededor del 300 a.C.
Bibliografía 3: Muñoz Ovalle, Ivan; El período formativo en los valles del norte de Chile y sur de Perú: nuevas evidencias y comentarios, Volumen Especial, 2004. Revista de Antropología Chilena, pág. 213-225

Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de alfarería basada en colores negro y rojo, correspondiente al periodo Trapiche.

FICHA: 278
Término: Trapiche policromo
Cita 1: El conglomerado superior está truncado en su tope por una discordancia angular que lo separa de la Formación Trapiche. Esta última se reconoce entre el portezuelo del cerro Negro del Corral y la quebrada de Potrerillos, en la región ubicada al suroeste de Guandacol.
Bibliografía 1: VV.AA; Revista de la Asociación geológica Argentina, Asociación Geológica Argentina, Vol. 53, N° 4, 1998, pág. 494
Cita 2: En lo que se refiere al ambiente puneño, la relación es conveniente establecerla con la Formación Lina (ramos, 1972) cuya litología y contenido paleontológico es bastante similar. En el ambiente de precordillera la relación puede establecerse con las capas de la Formación Trapiche y gran parte de la sección de Los Azules (Cuerda y Furque, 1975).
Bibliografía 2: VVAA; Información Tecnológica, Centro de información tecnológica, Vol. 31, N° 2, Argentina, 1976, pág. 130
Cita 3: La alfarería trapiche presenta dos variantes principales, Trapiche Policromo y Trapiche Negro sobre Rojo.
Bibliografía 3: Duthurburu, Jose Antonio del Busto; Historia general del Perú: La culturas pre incas, Editorial Brasa, 1994, pág. 200
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de alfarería perteneciente a un específico grupo cultural Trapiche.

FICHA: 279
Término: Tulpas
Cita 1: Tulpas. Palabra de origen Quechua, con la cual se designan las tres piedras del fogón. Lo mismo se identifica en Venezuela con el vocablo topia, al parecer derivado del Caribe topo, piedra.
Bibliografía 1: Patiño, Víctor Manuel; Historia de la cultura material en la América equinoccial, volumen 1, Editor Instituto Caro y Cuervo, Estados Unidos, 1990, pág. 165
Cita 2: las paredes internas y externas carecen de adornos. Diseminados a la altura de un metro y medio, se fijan clavos, de los que penden los implementos de industria manual...la tulpa acondicionada en un rincón y formada por dos o tres piedras sobre las que se asientan cuatro varillas de hierro para sostener las ollas.
Bibliografía 2: Gordillo Rodríguez, Ruth; Ciencia andina, Editorial Abaya Yala,

Ecuador, 1997, pág. 133
Cita 3: evocación de las capillas andinas, construir sus paredes y su techo y caldear la vida en torno a la tulpá=hogar o tumba, en donde la palabra se entrega, se otorga y se reparte a semejanza del sol que al caldera la vida, reparte hacia todas las rutas su luz y su calor.
Bibliografía 3: Osejo Coral, Edmundo y Flores Rosero, Álvaro; Rituales y sincretismo en el resguardo indígena de Ipiales, Editorial Abya Yala, Ecuador, 1992, pág. 9
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a las piedras que rodean y delimitan el fogón. Esta palabra es de origen quechua y se deriva de tullpa. En las regiones donde la piedra no existe, como en algunos valles aluviales, se reemplaza por bloques de barro compactados, o las ollas o vasijas para cocer los alimentos se cuelgan del techo de la vivienda o de un palo o armadijo, poniendo el fuego a ras del piso.

FICHA: 280
Término: Tumbamonte
Cita 1: El unshe, llamado también cortamonte o tumbamonte, es una fiesta vernacular difundida por la sierra norte y centro del Perú.
Bibliografía 1: Alegría, Ciro; Villanes, Carlos, El Mundo es ancho y ajeno, vol. 5, Ed. De la Torre, Madrid, 2000, pág. 270
Cita 2: La yunsa, cortamonte o tumbamonte, es una fiesta muy difundida que consiste en el corte colectivo de un árbol previamente talado y erguido en un lugar adecuado dentro del pueblo.
Bibliografía 2: Ansión, Juan; Dam, Chris, Apuntes sobre la deforestación en la sierra del Perú, Ed. Ministerio de Agricultura, Instituto Nacional Forestal y de Fauna, Lima, 1986, pág. 85
Cita 3: Otras de las fiestas populares universalmente conocida es los carnavales. Por lo común la fiesta es realizada por diferentes grupos y en diferentes sitios con el tumbamonte, amenizada con una orquesta.
Bibliografía 3: VV.AA., Boletín de la Soc. Geográfica de Lima, vol. 61-63, Ed. Sociedad Geográfica de Lima, Lima, 1944, pág. 63
Nota de Aplicación: Se refiere a una fiesta que se celebra en diversas regiones de los Andes en que se festeja lo que se llama el tumbamonte y que consiste en el corte de un árbol ya talado.

FICHA: 281
Término: Tumi

Cita 1: El instrumento quirúrgico para incisiones estaba constituido por el cuchillo de sílice o de obsidiana, y además por un instrumento característico del altiplano: el Tumi, cuchillo en forma de T invertida.
Bibliografía 1: Pardal, Ramón, Medicina aborígen americana, Ed. Renacimiento, Sevilla, 1937, pág. 159
Cita 2: Designación de “cuchillo” en lengua quéchua. La forma es la de un mango rectilíneo que termina en una pieza en forma de media luna. Algunos de los más bellos ejemplares son de la cultura Chimú y están decorados con turquesas y otras piedras preciosas.
Cita 3: Usado por los “ichuris” (médicos hechiceros del Perú) para la trepanación del cráneo.
Bibliografía 3: Taullard, Alfredo, Platería sudamericana, Ed. Renacimiento, Sevilla, 2004, pág. 118
Cita 4: El tumi clásico de mango y hoja en media luna, era accionado con la mano y debió ser un instrumento intermedio entre cuchillo y hacha. Así parecen evidenciarlo las representaciones más antiguas de personajes con tumi en mano.
Bibliografía 4: Kauffmann, Federico, El Perú antiguo, vol 1. Historia general de los peruanos, Ed. PEISA, Lima, 1983, pág. 491
Nota de Aplicación: Úsese para cuchillos con hojas semilunares, de cuya parte superior sale un mango de forma alargada, teniendo su extremo algunas veces una figura esculpida, cuyo uso es ceremonial.

FICHA: 282
Término: Tupu
Cita 1: El cobre y sus aleaciones servían sobre todo para hacer armas. Se han encontrado rompecabezas estrellados de cobre, análogos a los de piedra, hachas de corte semicircular con un agujero perpendicular, cuyo modelo de piedra se encuentra, no en el Perú, sino en el Ecuador, hachas con talón y orejas, una especie de hachas de mango hueco, etc. Con este metal se hacían también los grandes tupus o alfileres y pinzas para depilar, los espejos y objetos pequeños de tocador, tal como los limpia-oidos.
Bibliografía 1: Beuchat, Henri; Manual de arqueología americana, s/l: Daniel Jorro, 1818, pág. 661
Cita 2: Alfiler, de cabeza generalmente elaborada que sirve para fijar la manta que llevan las mujeres andinas alrededor de los hombros.
Bibliografía 2: Alonso-Sagaseta, Alicia, Colecciones de arqueología y etnología de América de la Universidad Complutense de Madrid. Madrid: Editorial Complutense, 2000, pág. 275
Cita 3: Los tupus son también alfileres de grandes dimensiones usados para las mismas funciones que los punzones, de los cuales difieren por estar formados por

una lámina circular, como cabeza, en vez de esfera. Los tupus son más comunes actualmente que los punzones. Unos y otros tienen origen extranjero. Los indios de Bolivia usaban los tupu antes que los araucanos.

Bibliografía 3: Taillard, Alfredo, Platería sudamericana, Valencia, Editorial Renacimiento, 2004, pág. 95

Cita 4: Los tupu: La función de estas joyas es servir de prendedor del ropaje. Consisten en un largo agujón, que lleva remachado en el extremo no punzante un gran disco de plata.

Bibliografía 4: Morris, Raúl, Los plateros de la Frontera y la platería araucana, Temuco: Ed. Universidad de la Frontera, 1997, pág. 60

Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un accesorio metálico en forma de alfiler y una cabeza de lámina circular empleado para sujetar la vestimenta; empleado tanto por pueblos andinos como mapuche.

FICHA: 283

Término: Tutishcainyo

Cita 1: Por otra parte el mismo autor (Lathrap, 1965) señala que "...el hecho que en el (complejo Kotosh Waira-Jirca) se muestre un sinnúmero de manejo en la cerámica proveniente de otras fuentes como las ollas a collar y patrones quemados, que están ausentes en el periodo Tutishcainyo, sugiere un movimiento en las tierras bajas a las tierras altas, y no al revés (Latharp, 1965).

Bibliografía 1: Romero, Hugo. América mágica: simbiosis de cantos y ecuaciones. La Paz: Plural Editores, 2006 pág. 47

Cita 2: Lo más notable para nosotros es la demostración, ya de esta época, de grandes movimientos de objetos, de ideas por ejemplo de decoraciones, formas o colores a través de vastas regiones y la presencia de interconexiones. Por primera vez se comprueba una red relaciones longitudinales y transversales que perdurará a través de los siglos, entre la selva, los Andes centrales y la costa del Perú: Tutishcainyo temprano, la fase Waira-Jirca de Kotosh (región de Huánuco 1850 + 110 a.C.) y la fase Chira, primera fase de cerámica del centro norte de la costa peruana (Lanning), ofrecen similitudes demasiado importantes como para que sea efecto del azar.

Bibliografía 2: Renard-Casevitz, F.M.; Seignes, Th.; Taylor, A.C. Al Este de Los Andes. Relaciones entre las sociedades amazónicas y andinas entre los siglos XV y XVII. Quito: Editorial Abya Yala, 1988, pág. 22

Cita 3: Estas relaciones, que implicaron extensas redes de intercambio entre estas regiones, también han sido rastreadas por los arqueólogos a través de las similitudes de los diseños de los restos de cerámica de los yacimientos de cerro Narrío, en el sur de Ecuador; Bagua, en las fuentes del Marañón; Kotosh, en el alto Huallaga; y Tutishcainyo, en el río Ucayali.

Bibliografía 3: Marzal, Manuel María; Sánchez, José. Para entender la religión en el Perú. Lima: Fondo Editorial PUCP, 2004, pág. 434

Nota de Aplicación: Úsese para el periodo y estilo prehistórico de los Andes Centrales y Horizonte Chavín, dividido a su vez en fases Tutishcainyo Temprano y Tutishcainyo Tardío. Las investigaciones han podido establecer el importante traslado de objetos entre los Andes Centrales y la costa del Perú debido a que la cerámica encontrada en ambos puntos, presenta similitudes de diseño.

FICHA: 284

Término: Tutishcainyo temprano

Cita 1: Las investigaciones de Lathrap (1970) en la cuenca de Ucayali central, a orillas de la laguna Yarinacocha (al noreste de Pucallpa), han evidenciado la existencia de cuatro formaciones, a lo largo de 1,700 años, pertenecientes a dos tradiciones culturales muy cercanas entre sí, Tutishcainyo Temprano, presenta una cerámica bastante elaborada, testimonio de cierta maestría en el arte de la alfarería, como lo atestigua la presencia de botellas de doble gollete y puente central.

Producto de una técnica bastante elaborada, la cerámica Tutishcainyo Temprano se haya decorada con numerosos diseños geométricos.

Pero, qué sabemos de los alfareros de Tutishcainyo Temprano? El estudio de las formas de su alfarería muestra que algunos de los grandes recipientes debieron servir para fermentar bebidas. Así se puede asumir que desarrollaron una agricultura a base de raíces y que sin duda conocieron la yuca dulce. La presencia de hachas de piedra, refuerza esta hipótesis.

Bibliografía 1: Santos-Granero, Fernando; Barclay, Frederica (coord.). Guía etnográfica de la alta amazonía, Volumen 3. Quito: Editorial Abya Yala, 1994, pág. 293

Cita 2: La cerámica más temprana que allí se conoce y que tiene una antigüedad que oscila entre 2000 y 1500 años a.C., ha sido denominada Tutishcainyo Temprano. Ha sido localizada en el área del Ucayali central, cerca de Pucallpa. Nada ha podido deducirse de sobre el tipo de asentamiento, dadas las difíciles condiciones climáticas. Según Lathrap ha sido una gran población que vivió en la localidad entre 100 y 200 años. La cerámica hallada es ya elaborada y no es de ninguna manera primitiva.

Bibliografía 2: Duccio, Franklin, Perú, hombre e historia, vol. 1, Ed. Edubanco, 1991, Lima, pág. 179

Cita 3: Perú, Cuenca media del Ucayali. Tutishcainyo temprano 2000-1950 a.C.

Bibliografía 3: Rampón, Lino. Colección arqueológica de Morona-Santiago del Museo Amazónico de la Universidad Politécnica Salesiana: una introducción a la Amazonía ecuatoriana prehispánica, Editorial Abya Yala, Quito, 2006. pág. 17

Nota de Aplicación: Úsese para una cultura del período prehispánico de los Andes Centrales y el horizonte Chavín. No se ha podido establecer el tipo de asentamiento sin embargo su alfarería, entre el 2000 y 1500 a.C., localizada en el área de Ucayali central, es bastante elaborada, con botellas de doble gollete y puente central, además de diseños geométricos.

FICHA: 285
Término: Tutishcainyo tardio
Cita 1: Perú, Cuenca media del Ucayali. Tutishcainyo tardío 2000-1950 a.C.
Bibliografía 1: Rampón, Lino. Colección arqueológica de Morona-Santiago del Museo Amazónico de la Universidad Politécnica Salesiana: una introducción a la Amazonía ecuatoriana prehispánica, Editorial Abya Yala, Quito, 2006, pág. 17
Cita 2: Finalmente, Kotosh añadía a las relaciones con la costa central-norte y con el oriente selvático, las de Paracas en la costa sur, mientras que Tutishcainyo tardío estaba implicado en intercambios a muy vasta escala: el paralelismo notorio de las innovaciones de formas y decoraciones desarrolladas en su fase reciente y en la cultura Machalilla, que sucede a la cultura Valdivia en la costa ecuatoriana, conduce a Lathrap a afirmar que no puede tratarse de convergencias fortuitas.
Bibliografía 2: Renard, F.M.; Saignes, Th.; Taylor, A.C., Al este de los Andes. Relaciones entre las sociedades amazónicas y andinas entre los siglos XV y XVII, Ed. Abya Yala, Quito, 1988, pág. 22
Cita 3: Sus descendientes, pertenecientes a la tradición Tutishcainyo Tardío, introdujeron algunos cambios. Manteniendo siempre el espíritu de la cerámica de sus ancestros, sus vasijas de barro están mejor cocidas.
Bibliografía 3: Santos, Fernando; Barclay, Frederica, Guía etnográfica de la alta amazonía, vol. 104, serie colecciones y documentos, Ed. Flacso, Quito, 1994, pág. 294
Nota de Aplicación: Se refiere a la cultura que pertenece al prehispánico de Los Andes Centrales y del periodo del horizonte Chavín. Se ubica geográficamente en la región de Ucayali y dentro de su desarrollo presentó un intercambio de productos de amplia escala.

FICHA: 286
Término: Tutuma
Cita 1: TUTUMA, fruta de América á modo de calabaza, ó cidra de diversas magnitudes : la corteza es tersa y parda , ó roja por fuera y negra por dentro.
Bibliografía 1: Terreros y Pando, Esteban; Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes, Imprenta de la Viuda de Ibarra, Hijos y Compañía, España, 1788 pág. 729
Cita 2: Tutuma es fruta s fu carne es remedio, quando la fangre queda molida, o extravenada.
Bibliografía 2: Fouquet, Marie; Obras medico-chirurgicas, economia de la salud del cuerpo humano, Volumen I, Imprenta de Alonso Del Riego, España, 1750,

pág. 121
Cita 3: La chicha de la tutumas cada cual suele ser de su color, blanca, morada o colorada, según la fruta o grano de que se hizo, y no deja de dar asco a los principios.
Bibliografía 3: Gumilla, Joseph; El Orinoco ilustrado, Tomo I, España, 1745, pág. 242
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a un árbol de gran envergadura, cuyos sus frutos denominados tutumas tienen una corteza dura y gruesa, y son usados para hacer vasijas y tacitas para tomar chocolate o mate, con un agujero pequeño sirven para guardar esencias y tinturas. Con la carne de sus frutos se hacen guisos como locros, también compota a partes iguales de azúcar y aceite de almendras que adquiere la consistencia de una miel.

FICHA: 287
Término: Unifaz
Cita 1: Unifaz. Es un utensilio lascado en una sola faz, generalmente hecho sobre guijarro.
Bibliografía 1: Consens, Mario; Prehistoria del Uruguay: Realidad y fantasía, del Sur ediciones, Uruguay, 2009, pág. 187
Cita 2: Tecnología expeditiva: Una herramienta de propósitos múltiples- como un tipo de navaja suiza-. Este tipo de tecnología es usualmente un unifaz y generalmente es desechado una vez utilizado.
Bibliografía 2: Dillehay, Tom D. y Mañosa, Cecilia; Monte Verde: Un asentamiento humano del pleistoceno tardío en el sur de Chile, LOM ediciones, Chile, 2004, pág. 160
Cita 3: Destacan, por su abundancia, los del tipo amigdaloides y protolimandes y un ejemplar de bifaz-unifaz. Los endadores son todos ellos del tipo primitivo. En cuanto a los cantos trabajados, unifacez y bifaciales, predominan los de tipo simple.
Bibliografía 3: Eiroa, Jorge Juan; Prehistoria de la región de Murcia, Editor EDITUM, España, 1995, pág. 27
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al artefacto de piedra que tiene una sola de sus caras trabajadas. Se manufactura mediante el sucesivo desprendimiento de lascas.

FICHA: 288
Término: Uvilla, Monttea chilensis
Cita 1: Uvilla (Physalis peruviana) (...) la uvilla es una excelente fuente de

provitamina A y vitamina C, así como complejo B (tiamina, niacina y vitamina B12). La proteína y fósforo son excepcionalmente altos para una fruta los niveles de calcio son bajos.
Bibliografía 1: Inventario Institucional en Sistemas Alimentarios Andinos, Centro Internacional de la Papa, Ecuador, 1997, pág. 9
Cita 2: Especie dioica, originaria del oeste de la cuenca del Amazonas (Brasil, Colombia y Perú), y adaptada a las selvas tropicales húmedas. Produce grandes racimos de frutos colores púrpura, parecido a las uvas, hasta cuatro centímetros de diámetro, con una semilla y una pulpa blanca y suave. Se consumen frescos y también se usan en la fabricación de vinos.
Bibliografía 2: De la Torre K, Fanny; Compendio de agronomía tropical, Volumen II, IICA, Costa Rica, 1989, pág. 370
Cita 3: UVILLA, doveplum, Coccoloba diversifolia Jacq. Los árboles de este género se reconocen por las ramitas anilladas en los nudos con una vaina membranosa (ócrea) en la base de las hojas.
Bibliografía 3: Little, Elbert; Árboles comunes de Puerto Rico y las Islas Vírgenes, Editorial de Puerto Rico, Puerto Rico, 1967, pág. 67
Nota de Aplicación: Úsese para referirse al fruto del Uvillo, especie dioica, que proviene desde el oeste de la cuenca del Amazonas, y adaptada a las selvas tropicales húmedas. Se encuentra en el sur de Chile. El fruto es de color púrpura, con pulpa blanca de hasta cuatro centímetros de diámetro.

FICHA: 289
Término: Vasija
Cita 1: Como vasija típicas de este periodo, hay unas con pasta porosa, con cuello y cuerpo liso, pintado, en su interior reciben los líquidos
Bibliografía 1: Noguera, Eduardo; " La cerámica arqueológica de Mesoamérica", Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, México, 1975, pág. 467
Cita 2: Pieza cóncava y pequeña, de barro u otra materia y de forma común u ordinaria, que sirve para contener especialmente líquidos o cosas destinadas a la alimentación.
Bibliografía 2: Beigbeder, Federico; "Diccionario politécnico de las lenguas española e inglesa" Ediciones Díaz de Santos, Madrid, 2005, pág. 318
Cita 3: Se puede decir que "vasija" es un recipiente de tamaño manejable, de forma inalterable, como las que se obtienen modelando un material plástico como la arcilla o moldeando uno fundible como el vidrio o el metal, de considerable profundidad y destinado a contener algo o de forma como la de los que tienen este destino. Así, es claro que no son vasijas, aunque son recipientes, un cajón, un cesto o un saco; tampoco se llama "vasija" a una bandeja o un plato porque son demasiado planos; pero no está tan claro por qué no se llaman

"vasijas" una sartén, un cubo o una palangana; ni un tiesto para plantas o un botijo; tampoco, que se puedan definir como "vasijas" los recipientes del servicio de la mesa, pero no los cacharros de cocina: se diría "en esta cocina sobran cacharros", pero no "sobran vasijas". No es, pues, de extrañar que las palabras que figuran en el catálogo figuren también en el de "recipiente", ya que todas las vasijas son recipientes; y tampoco, dada la imprecisión de la delimitación, que algunas de las incluidas designen objetos que, corrientemente, no serían llamados "vasija".
Bibliografía 3: Moliner, M. "Diccionario de uso del español, Vol. I y II", Ed. Gredos, Madrid, 2004, pág. 1359
Nota de Aplicación: Término genérico con el que se designa cualquier recipiente de cerámica o de otro material, que sirve para contener especialmente líquidos o cosas destinadas a la alimentación.

FICHA: 290
Término: Vaso
Cita 1: Su forma troncocónica, es característica de las culturas andinas o conocida como kero. Superficies interior y exterior engobadas en crema.
Bibliografía 1: Alonso, Alicia; Colecciones de arqueología y etnología de América de la Universidad Complutense de Madrid, Editorial Complutense, Madrid, 2000, pág. 152
Cita 2: El vaso ceremonial tiene la forma de un Kero, delgado en el centro y ancho en la boca y base. Este diseño ancestral simboliza la conexión de los tres mundos. Lo que se coloca dentro de un kero tiene un valor especial.
Bibliografía 2: Dieguez, Ilena; Des/tejiendo escenas: desmontajes: procesos de investigación y creación, Universidad Iberoamericana, México, 2009, pág. 117
Cita 3: Vaso precolombino utilizado por las culturas andinas Inca y Tiahuanaco, de forma troncocónica, con la boca más ancha que la base, realizado en madera pirograbada y policromada.
Bibliografía 3: Ocampo, Estela; Diccionario de términos artísticos y arqueológicos, Icaria Editorial, 1992, pág. 126
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a los contenedores de líquidos de formas troncocónicas para ser usados en ceremonias especiales. Utilizados especialmente por las culturas andinas.

FICHA: 291
Término: Vega Alta
Cita 1: En la cuenca del río Loa, el Complejo Vega Alta reconocido por Pollard en una serie de sitios campamentos encuentra una expresión más particular y

precisa con las excavaciones en Chiu Chiu 200 (Benavente 1978). Este poblado de habitaciones semisubterráneas, fechado por termoluminiscencia con un valor promedio de 910-300 AC, muestra indicios de un fuerte énfasis en el aprovechamiento ganadero de camélidos a nivel local tanto por la información de basureros como por la manufactura de textiles, mientras que se procesaban materias y productos trasladados de otros pisos ecológicos como pelos de Chinchilla y vizcacha, plumas de parina y de aves tropicales.
Bibliografía 1: Tarragó, M.; La historia de los pueblos circumpuneños en la relación con el Altiplano y los Andes meridionales, Ed. Estudios Atacameños, Arica, 1984, pág. 96
Cita 2: (...) en vega llana, en medio de los dos cáuces de la rivera da Saldaña , que bañan toda su vega , que llaman Alta y Baja , y se surten de las aguas del r. Carrion ; elima muy frio , abundante de aguas.
Bibliografía 2: De Miñano, Sebastián; Diccionario geografico-estadistico de España y Portugal, Tomo II, España, 1826, pág. 11
Cita 3: (...) las de Vega Alta y Vega Redonda, hasta desaguar por tres bocas, atravesando la cienega de la costa del N. que por este lugar es de mediana amplitud. Los afluentes de su orilla izquierda corren por la jurisdiccion de Villaclara.
Bibliografía 3: Crónica general de España, España, Editores Rubio, Grilo y Viturri, 1871, pág. 23
Nota de Aplicación: Úse para referirse a un complejo arquitectónico y poblacional de habitaciones semisubterráneas fechado alrededor del año 910-300 a.C., con características técnicas de un aprovechamiento de material ganadero.

FICHA: 292
Término: Vegetales
Cita 1: De origen vegetal eran también los estimulantes: las hojas de coca, que contienen cocaína, y la chicha.
Bibliografía 1: Trimborn, Hermann; La América precolombina, Ediciones Castilla, 1965, s/p
Cita 2: Además de regar los campos, enriquecía el suelo con el aluvión y los principios nutritivos vegetales que arrastraban los ríos, sobre todo durante la época de las inundaciones.
Bibliografía 2: VV.AA; América precolombina, Eds. Culturales Internacionales, 01-12-1990, s/p
Cita 3: La mayoría de los árboles frutales asiáticos y mediterráneos, como el Flax, el Heno y muchos de los vegetales del Viejo Mundo fueron desconocidos en América antes de la colonización europea.
Bibliografía 3: VV.AA; Mexicanidad de México, Editorial The Dolphin Book Company, 1957, pág. 395
Nota de Aplicación: Refiérase a los vegetales provenientes de américa , que son alimentos básicos para estas culturas, y desconocidos en otros continentes

FICHA: 293
Término: Vicuña
Cita 1: Se debe considerar que la vicuña, al igual que otras especies de hábitats relativamente uniformes, no presenta diferencias individuales muy marcadas, como el ganado vacuno, en el cual influyen decisivamente las razas y el tratamiento por el hombre. Además, en el caso de las vicuñas, no se extraen individuos muy viejos o descarnados. Por estas condiciones, y por el número reducido de carcasas disponibles, es suficiente en lo que atañe a la producción de carne de vicuña, la diferenciación de dos clases: a) canales animales adultos, sin diferencia entre sexos. B) canales de cría y juveniles hasta de un año y medio, aproximadamente.
Bibliografía 1: Centro Internacional de la Papa (CIP); Alimentos del mundo andino: ciclo de conferencias sobre alimentos andinos, Editor Internacional Potato Center, Bolivia, 1996, pág. 86
Cita 2: Los españoles, al disponer de animales de montura, hicieron grandes cacerías sobre las manadas de guanacos y vicuñas en la región andina central. Cieza de León en 1553 hacía la siguiente alusión sobre las vicuñas: ...con la prisa que se han dado los españoles, quedan tan pocas que ya casi no queda ninguna... La exigencia de tributos en lana de vicuña a la Corona acentuó también las matanzas. El número de vicuñas bajó tanto que el emperador Carlos V tuvo que emitir una real orden prohibiendo darles muerte, siendo ésta la primera americana protegida por la ley.

Bibliografía 2: Diaz, Navarro; Medio ambiente y desarrollo en América Latina, Editor CSIC, España, 2000, pág. 40
Cita 3: La vicuña (Vicugna vicugna),- del quechua wik'uña- es un camélido sudamericano de la tribu lamini que vive en el altiplano andino sudamericano, en los actuales territorios del sur del Perú, parte de Bolivia, norte de Chile y noroeste de Argentina. La principal población de este camélido sudamericano, se encuentra en el Perú. Las vicuñas son los camélidos más pequeños que habitan las regiones de Puna y alto andinas a más de 3.200 m.s.n.m. : pesan aproximadamente 45 kilogramos. Su color es beige en el lomo y blanco en las patas y panza.
Bibliografía 3: Herrera Cuntti, Arístides; Divagaciones históricas en la web, libro 1, Editor Arístides Herrera, Perú, 2006, pág. 199
Nota de Aplicación: Úsese para denominar a un tipo de camélido silvestre (Vicugna vicugna). De las vicuñas se buscaba obtener su lana que era muy apreciada. Raramente era utilizada como animal de carga, siendo más bien criada para producción de fibra y carne. La ropa del inca y la que sería destinada a las ofrendas se confeccionaba de esta lana. Era cazada mediante los chacos (cacerías colectivas) para ser esquiladas y luego puestas en libertad; así se aseguraban que su cantidad se mantuviese.

FICHA: 294
Término: Viñaque
Cita 1: Las lágrimas debajo de cada ojo son apéndices de cabezas de felinos, también común del estilo Viñaque y derivadas de las variantes Robles Mogo.
Bibliografía 1: Cook, Anita, Entre el estilo y la imagen, Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 1994, pág. 116
Cita 2: Como derivados de la cerámica Robles Moco, se conocen hasta cinco modalidades particulares: 1) Viñaque; 2) Atarco (Nazca); 3) Pachacamac (Costa Central); 4) Curawasi (Wari III); y 5) Coscopa (Arequipa).
Bibliografía 2: Franch, José; Bernales, Jorge, Bayón; Damian, Arte precolombino, Ed. Quinto Centenario, Madrid, 1987, pág. 276.
Cita 3: Esta alfarería intrusiva de Ica está confinada a las piezas más decorativas de los estilos Viñaque y Viñaque asociados, ya sea en forma de importaciones o de reproducciones y variantes de fabricación local y de manufactura excelente.
Bibliografía 3: Kauffmann, Federico, Perú arqueológico, Ed. Kompaktos Ediciones, Lima, 1976, pág. 238
Nota de Aplicación: Úsese para un estilo de cerámica prehispánico peruano serrano, que deriva de la cerámica Robles Moco y su decoración presenta cabezas de felinos.

FICHA: 295
Término: Wasu
Cita 1: Tatú-tunpá (Tatú-wasu 3S-tunpá) ... Botar: En América, el uso de botar es muy generalizado y sinónimo de echar, arrojar, tirar, lanzar, expulsar con violencia.
Bibliografía 1: VV.AA; Société suisse des américanistes, Musée et institut d'ethnographie de la ville de Genève Bulletin, Volúmenes 64-65, Musée d'ethnographie de Genève, 2000 pág. 235
Cita 2: CHIRIMOYO, (árbol que produce la fruta chirimoya), GUASO, viene de wasu voz quechua que significa hombre rudo. También se encuentra como voz araucana.
Bibliografía: Arango Manuel., Aporte léxico de las lenguas indígenas al español de América, Puvill Libros 1995 , pág. 164
Cita 3: [wasu, waAsu, waso], adj. s. Rudo, torpe, brusco, tosco, burdo, grosero, huraño, insociable, incivil. 2 sn. chi. ... [wasu, guazo], adj. Distinguido 5 nt. [wasu, guasu], adj. Chabacan, grosero, mal educado.
Bibliografía 3: VV.AA; Arquetipos y símbolos colectivos, Ed. Anthropos, Barcelona, 2004, pág. 276
Nota de Aplicación: Úsese para definir diferentes modos de una acción humana brusca, en los pueblos originarios del continente sudamericano.

FICHA: 296
Término: Weño
Cita 1: El otro cambio que me hicieron notar los palife que han tenido la posibilidad de jugar con gente de Lautaro y Lonquimay; es que los weño de la gente del Budi son mucho más cortos, llegando más o menos hasta la altura del ombligo, mientras que en los equipos que mencioné estos son más largos. Esto lleva a algunos puntos tomados en consideración por los mismos jugadores entrevistados: para comenzar, al kon o rival se le tiene siempre al lado, por tanto su margen de juego es más reducido, en todo momento está "al lado", constantemente presionado, mientras que en la otra formación, estando frente a frente hay mayor espacio de juego, lo segundo es que siendo los weño más chicos, son también más ligeros, mejorando la movilidad del mismo para pegarle al pali.
Bibliografía 1: Rojas, Luis Emilio; Memoria de las comunidades indígenas Mapuche de Puerto Saavedra a partir del estudio del palin, Proyecto Fondecyt N° 1095024, Conmemoraciones y Memorias Subalternas, Chile, 2009, pág. 4
Cita 2: Los afafafe apoyan la acción de la machi gritando y golpeando sus weño o bastones de chueca. Mientras el machi desarrolla los masajes y succiones, la llangkañ se encarga de tocar el kultrung. Luego, el chamán retoma el instrumento

para entonar nuevas rogativas e invocaciones a los espíritus.
Bibliografía 2: Colegio de Antropólogos de Chile; Actas 3er Congreso Chileno de Antropología: desafíos para el tercer milenio, Volumen II, Chile, 2000, pág. 748
Cita 3: El juego del palín lo conforman 2 equipos con el mismo número de jugadores, de 5 a 15 cada uno, ubicados en dos hileras frente a frente, distribuidos a lo largo de un espacio de juego rectangular, de 200 metros de largo y 12 metros de ancho, delimitado con ligeras zanjas, representando cada uno a una reducción (comunidad), disputan una bola de madera, pali o füngül, con sus bastones también de madera, weño, para llevarla, a sus metas, o tripalwe que son las líneas cortas del rectángulo, una para cada equipo. El que logra pasarla obtiene un punto.
Bibliografía 3: Antivil, Mauricio; El palín estará presente en aniversario 130 de Temuco, Diario La Urbe, Chile, 14 de febrero de 2011[online] < http://www.laurbe.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=1308:el-palin-estara-presente-en-aniversario-130-de-temuco&catid=45:general&Itemid=86 >
Nota de Aplicación: Úsese para señalar un bastón o madero de aproximadamente 120 o 130 centímetros, largo y encorvado en su extremidad inferior, que es un poco más ancha. Con él golpean una pequeña pelota de madera forrada en cuero en el denominado juego de la chueca (palín). El juego se conforma con dos equipos de igual número de jugadores, entre 5 y 15, que deben llevar la pelota a la meta contraria con sus bastones. El que logre tal objetivo recibe un punto. El área de juego es de 200 metros de largo por 12 metros de ancho. Este tipo de recreación pertenece a la cultura mapuche en el centro sur de Chile.

FICHA: 297
Término: Xanath, vainilla
Cita 1: La vainilla o xanath es un producto de una planta de la familia de las orquídeas, y, por lo tanto, es una planta trepadora o parásita que requiere de un apoyo o tronco de otra planta más fuerte. Después del cultivo inicial, al florecer la mata se realiza la polinización a través de la polinización del hombre, en este caso exclusivamente de jóvenes doncellas que trepan para alcanzar las blancas flores y, por medio de unos palillos, realizan la delicada acción que de manera natural debiera una abeja del género eulaema y que el hombre ahuyentó desde mucho tiempo atrás en esta función.
Bibliografía 1: Cruces, Ramón, Lo que México aportó al mundo, Editorial Lectorum, México 2006, pág 55
Cita 2: También se conoce como flor negra o xanath en el área de Veracruz, donde los totonacos realizan fiestas en honor a la polinización de esta flor.
Bibliografía 2: Barba de Piña, Beatriz, Iconografía mexicana, Volumen 5, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 2004, pág. 143

Cita 3: En recuerdo a lo recóndito de su crecimiento y al color oscuro de su flor, los indígenas prehispánicos nahuas la llamaron tlilxochitl o tlixóchitl y los totonacas xanath.
Bibliografía 3: VV.AA., Boletín mexicano de historia y filosofía de la medicina, Volumen 10, Números 59-62 Editor Sociedad Mexicana de Historia y Filosofía de la Medicina, México, 1987, pág. 52
Nota de Aplicación: Se refiere a una planta proveniente del área de Veracruz, donde los totonacas realizaban fiestas en honor a su polinización. La flor de esta planta no puede polinizarse por sí misma, sino que se debía hacer el proceso a mano, juntando las partes masculinas y femeninas de la flor. Esta actividad fue realizada, de manera ritual, pues era una faena propia de las mujeres, en especial de las mujeres jóvenes y castas, que se dedicaban a este oficio durante la floración.

FICHA: 298
Término: Yatay
Cita 1: La palmera yatay se presenta en formaciones densas que brindan paisajes de gran belleza, especialmente cautivantes a la hora del amanecer o el atardecer, cuando su silueta se recorta sobre un cielo rojizo.
Bibliografía 1: Aparicio, Gustavo; Haene, Eduardo; Cien Arboles Argentinos, Editorial Albatros, Argentina, 2004, pág. 51
Cita 2: (palma yatay) es parecidísima, pero generalmente más alta (puede superar los 10 m), con ramas de la inflorescencia flexuosas y frutos algo mayores: de 3-5 × 2,5-3 cm. Procede de Argentina, y se cultiva para aprovechar sus frutos comestibles.
Bibliografía 2: López, Ginés A.; Los árboles y arbustos de la Península Ibérica e Islas Baleares, Tomo II, Mundi-Prensa, España, 2006, pág. 1489
Cita 3: Se trata de B. yatay (Mart.) Becc. (Yatay), especie nativa de Argentina. Elaeis guineensis Jac Palmera monoica con tronco solitario de 10- 15(20) m de altura y 30-60 cm de diámetro cubierto de cicatrices de las hojas viejas.
Bibliografía 3: López Lillo, Antonio; Sánchez de Lorenzo Cáceres, José Manuel; Árboles en España: Manual de Identificación, Mundi-Prensa, España, 1998, pág. 554
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una palma de frutos comestibles que se da en el Norte de Argentina y en el Paraguay con una altura de diez y veinte metros de altura cubierto de cicatrices de hojas viejas.

FICHA: 299
Término: Yerba de las perillitas, Margycarpus setosus

Cita 1: Yerba de la Perillas por la semejanza de sus dulces y gustosos frutitos con las perlas. También abundada en las costas de Chile.
Bibliografía 1: Ruiz, Hipólito; Relación del viaje hecho a los reinos del Perú y Chile, Los Libros de la Catarata, España, 2007, pág. 133
Cita 2: La perilla que se da en los templados, se tiene por fresca : cocida en agua la beben para aplacar los calores del estómago, y refrigerar la sangre en las fiebres ardientes.
Bibliografía 2: Fuentes, Manuel A.; Biblioteca peruana de historia, ciencias y literatura, Volumen II, Felipe Bailly Editor, Perú, 1861, pág. 222
Cita 3: (...) El Margiricarpus setosus (Yerba de la perilla), la Pineda incada (Lloqui), notable por su dura madera, varias especies de Cassia, la Tecoma roscefolia, etc., etc.
Bibliografía 3: Paz Soldán, Mateo; Geografía del Perú, pág. 141
Nota de Aplicación: Úsese para referirse a una planta común en Chile y Perú, cuyos frutos son pequeños, semejantes a perlas, de sabor azucarado y empalagoso. Su consumo como fruta estaba destinado para los pueblos originarios.

FICHA: 300
Término: Yura-Huruquilla
Cita 1: Así pues, son más fuerte los límites culturales entre los aymaras del Sur, y la no-aymara Lípez del sur de Chichas y el sureste del departamento de Oruro. Al sur de esta línea se encuentran las culturas conocido como Chaqui, Yura/ Huruquilla y Chichas.
Bibliografía 1: Browman, David; Prehispanic Aymara expansion, the Southern Altiplano and San Pedro de Atacama, Estudios Atacameños N° 7, pp. 179-190, 1984, pág. 187
Cita 2: Frente a esta escasez y monocromía cerámica de la Puna y de los oasis, es interesante el fenómeno de circulación de ceramios decorados de pequeño tamaño y de tráfico fácil por un lado en el noroccidente en torno al estilo Chilpe Hedionda con raíces en el altiplano norte y por otro lado, hacia el noreste y este, con el estilo Yura-Huruquilla más entroncado con la región Valluna de Bolivia. Del mismo modo, en sentido transversal este-oeste, la circulación de piezas de asas asimétricas del estilo Yavi Chico Policromo que llegó hasta San Pedro de Atacama, al igual que Tilcara Negro sobre Rojo.
Bibliografía 2: Tarragó, M; La historia de los pueblos circumpuneños en relación con el Altiplano y los Andes Meridionales, Estudios Atacameños No 7, (pp. 93-104), 1984, pág. 102
Cita 3: Entre los segundos, la presencia de alfarería yura-huruquilla, orienta nuestra mirada hacia la zona de los Lípez (Potsi), donde, los objetos de plata presentes habría que asumir que ya se estaba explotando las minas de dicho

mineral.
Bibliografía 3: Martinez, Agustin; Los antiguos habitantes del Salar de Atacama: prehistoria atacameña, Pehuén Editores Limitada, 2004, pág.161
Nota de Aplicación: Úsese para definir un tipo de cultura, como su alfarería y objetos de plata de la cultura Yura/ Huruquilla.

FICHA: 301
Término: Zapallo
Cita 1: El zapallo es parte de la familia de las cucurbitáceas. En las regiones tropicales tienen el privilegio de producirse una gran cantidad de especies de esta familia. La sandía y el zapallo son alimentos de las poblaciones autóctonas.
Bibliografía 1: Plaza, Wilfredo; Situación Nutricional de Las Comunidades Campesinas en Riberalta, Fundación PIEB, Bolivia, 2002, pág. 70
Cita 2: La información disponible sobre la historia del uso de esta cucurbita, hace suponer que el zapallo (Cucurbita maxima) es originario de América del Sur.
Bibliografía 2: Bolaños Herrera, Alfredo; Introducción a la Oleicultura, Editorial Universidad Estatal a Distancia, Costa Rica, 1998, pág. 169
Cita 3: La epistasis dominante se observa en la interacción entre dos loci que determinan el color del fruto en el zapallo de verano, que comúnmente se presenta en uno de estos tres colores: amarillo, blanco o verde.
Bibliografía 3: Pierce, Benjamin A.; Genética: Un enfoque conceptual, Editorial Médica Panamericana, España, 2010, pág. 107
Nota de Aplicación: Úsese para denominar al fruto comestible, y también usado como contenedor, de las plantas de origen americano del género de las cucurbitáceas, Cucurbita maxima, especie propia de América del Sur, Cucurbita mixta, Cucurbita moschata y Cucurbita pepo L, que van desde el tamaño muy grande apto para guardar bebidas hasta muy pequeño útil para guardar los colorantes corporales y algunas especias y para ser usados como tazas o recipientes para tomar mate. Su carne amarilla de sabor agradable y de cocción muy ligera, así como su conservación, de una estación a otra, les convirtió en un alimento básico de la dieta andina. Como contenedor eran de uso muy extendido y comúnmente eran adornadas con pirgrabados de delicada traza.