

# PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

APOYOS ECONÓMICOS PARA AMORTIGUAR LOS EFECTOS DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID 19, EN LA TRANSMISIÓN DE LAS EXPRESIONES CULTURALES INMATERIALES. DECRETO DE URGENCIA N° 058-2020. MECANISMOS DE AMORTIGUAMIENTO PARA MITIGAR LOS EFECTOS ECONÓMICOS EN EL SECTOR CULTURA

## Cerámica tradicional utilitaria de Checca Pupuja

**REGIÓN:** Puno

**COLECTIVO:** Paulina Choquehuanca Quispe  
Flavio Choquehuanca Quispe

**MODALIDAD:** Monografías, estudios o reseñas sobre patrimonio cultural inmaterial.

**RESUMEN:** Estudio sobre la cerámica de Checca Pupuja declarada como patrimonio cultural de la Nación. De esta comunidad, de la provincia de Azángaro, es el reconocido "torito de Pupuja".



### LÍNEA 1

Iniciativas colectivas para el fortalecimiento de la memoria comunitaria



PERÚ

Ministerio de Cultura

Es un honor para el Ministerio de Cultura compartir las investigaciones y creaciones de los colectivos de danzantes, músicos, cocineros tradicionales, artistas tradicionales y cultores de la medicina tradicional quienes a través de sus trabajos demuestran la importancia de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial.

El contenido de esta publicación es enteramente del colectivo que lo elaboró con el mismo cariño y compromiso con el que los portadores que lo integran danzan, cantan, cocinan, tejen o practican la medicina tradicional.

© Colectivo beneficiario  
© Ministerio de Cultura  
Av. Javier Prado Este 2465, San Borja, Lima  
[www.cultura.gob.pe](http://www.cultura.gob.pe)

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, por cualquier medio o procedimiento, extractada o modificada, sin autorización expresa de los titulares del copyright.

*“AÑO DE LA UNIVERSALIZACION DE LA SALUD”*



*COMUNIDAD CAMPESINA ORIGINARIA CHECCA PUPUJA DEL DISTRITO DE  
JOSE DOMINGO CHOQUEHUANCA*

*LA CERAMICA TRADICIONAL UTILITARIO DE CHECCA PUPUJA*

*ELABORADO POR:*

*PAULINA CHOQUEHUANCA QUISPE  
FLAVIO CHOQUEHUANCA QUISPE*



*DEDICATORIA.*

*el trabajo realizado estas dedicado primeramente  
a nuestro creador que siempre nos guía en nuestro camino,  
luego paso a dedicarles a todos los lectores que  
que de alguna manera  
pueda ser un apoyo para su investigación y a todos los  
que prestaron ayuda  
quienes se interesaron en trabajo y aliento para que este  
trabajo sea de gran  
ayuda para el amplio recolectar de conocimiento de las costumbres y  
tradiciones por el  
ministerio de cultura.*



INDICE.....	
1.PRESENTACION.....	
2.INTRUDUCCION.....	
3.LA ARCILLA.....	
3.1. CONCEPTO.....	
3.2. OBTENCION DE ARCILLA.....	
3.3. TRASLADO DE ARCILLA.....	
3.4. SECADO DE ARCILLA.....	
4 PREPARACION DE ARCILLA.....	
4.1. REMOJO DE ARCILLA.....	
4.2 MEZCLADO DE ARCILLA.....	
4.3 REPOSO DE ARCILLA.....	
5 PRODUCTOS ANCESTRALES A REALIZAR.....	
5.1 EL TORITO.....	
5.2 INCA LIMA.....	
5.3 TINAJILLA.....	
5.4 LLAMERA.....	
5.5 CABALLO.....	
5.6 GALLINA.....	
5.7 CHATO.....	
5.8 KONOPA.....	
5.9 WILACHUA.....	
5.10 DOCTORCHA.....	
5.11 CHUWA.....	
5.12 PUSKANA CHUA.....	
5.13 PUÑO.....	
5.14 TINAJA.....	
5.15 OLLA.....	
5.16 JIKIÑA.....	
5.17 OKOLLO.....	
6 PRODUCTOS ELABORADOS EN LA ACTUALIDAD.....	
6.1 BRACERO.....	
6.2 COMEDEROS.....	
6.3 AZUCARERAS.....	
6.4 MACETEROS.....	
6.5 JUGUETES DE COCINA.....	
6.6 KONCHAS.....	
6.7 SIGARRERA.....	
6.8 TAZAS.....	
6.9 PLATOS.....	
7 PROCESO DE SECADO.....	
7.1 CONEPTOS BASICOS.....	
8 PROCESO DE PINTADO Y DECORACION.....	

9 PROCESO DE HORNEADO.....

**PRESENTACIÓN**

*Este trabajo monográfico, presentamos para fines de adquisición de conocimiento ancestral, nuestros antepasados dejaron conocimientos, que enriquecen al saber humano, el ser andino, siempre tuvo trabajos en manualidades realizados en casa, para uso personal.*

*Este trabajo realizado será beneficioso para estudios de antropología, etnografía, e investigadores que requiera necesaria la información de trabajos de alfarería.*

*Asimismo, la cerámica tradicional utilitaria de la comunidad de **CHECCA PAPUJA** tiene una trayectoria muy importante en la alfarería, la tradición y costumbres, nos muestra productos realizados a mano, con piezas transformadas a partir de la materia prima que es la arcilla, en donde es transformable, desechable y reciclable.*



## INTRUDUCCION

*La cerámica tradicional utilitaria de la comunidad de **CHECCA PUPUJA** es conocida por sus productos hechos a mano, tal tradición, costumbre se fue desarrollando a profundidad con el pasar del tiempo, cada uno de estos productos tiene una historia y también tienen uso en distintas tradiciones y costumbres.*

*En 1653 por orden superior, se nombró al padre y maestro Fray Pedro de Velasco, ante el escribano real don Pedro de la peña, se creó un acta de deslinde, constituye el título primigenio del ayllu de **CHECCA PUPUJA** ese título les sirvió en las constantes luchas con los vecinos hacendados que quisieron arrebatarles sus escasas tierras.*

***CHECCA PUPUJA**, conocido también como Qollana ayllu como todo el altiplano sufrió también la extracción de sus minerales en toda clase de metales.*

*En el distrito de José Domingo Choquehuanca, la comunidad campesina **CHECCA PUPUJA**, se encuentra ubicado al este, a unos tres km carretera trocha que une al distrito de Santiago de Pupuja, a la izquierda nace un camino, muy pronto, desemboca una llanura limitada de bajas colinas, por esta zona crece una yerba de color gris – verde; es el ichu, siguiendo el camino se encuentra el salón comunal de la comunidad, en el lugar es la una caza de calamina tiene sus árboles, por el oeste se encuentra el cerro de yeso, al este se encuentra algunos hogares de los comuneros, la comunidad campesina originaria checca pupuja, actualmente tiene un famoso objeto llamado el “torito” elaborados a mano naturalmente antes pertenecía a Santiago de pupuja, pero ahora con el pasar del tiempo pertenece al distrito de José Domingo Choquehuanca.*

*En la comunidad los varones, mujeres y niños son ceramistas al 90% por excelencia, excepto por algunos que no se dedican a la cerámica alfarera, aprenden*

*desde su infancia mediante la enseñanza de padres a hijos, perfeccionando y especializándose con el pasar de los años.*

*El trabajo es agotador, se labora todo el día, inclusive cuando no se termina el trabajo, se trabaja hasta terminar un porcentaje planificado, los objetos de arcilla son objetos delicados, cuando se inicia su elaboración se realiza hasta terminar el producto terminado en la cual todo tiene su proceso, cada objeto demanda tiempo, se valora cada segundo que pasa, unos cuantos minutos que se pasa, por ejemplo en el secado, si seca mucho el objeto tiende a rajarse y/o cuando se realiza el horneado el objeto sale del horno, malogrado con rajaduras.*

*Las creencias de las personas de esta tierra querida hacen que en el trabajo siempre presenten un buen humor y mejor cara, depende de ello que el producto se elabora con una buena calidad, si se muestra un mal genio, el trabajo realizado acaba saliendo malogrado y/o quebrado.*

*La cerámica es fabricada en toda época del año, excepto ellos meses de mayo y octubre que se trabaja más, dentro de la familia las mujeres trabajan chuwas, doctorchas y tazas, los varones elaboran jarras grandes, licoreras, tinajas, ollas, los objetos más grandes, y los niños realizan a modo de practicar las jugueterías, por supuesto que la materia prima es la arcilla la conocemos con nombre de (sañu), la sacamos de un lugar llamado p`alacocha que está ubicado dentro de la comunidad, la ch`alla o desgrasante es uno de los materiales costosos, en la comunidad no se elabora ollas grandes por que la arcilla no resiste mucho a la temperatura, ya que la olla necesita una alta temperatura en el horno, además necesita ch`alla de angostura, el materias es de otro lugar limitante a la comunidad.*

*Estos productos que presentaremos en las siguientes páginas, son elaborados en la comunidad por casi la mayoría de las familias, esos productos son para uso en casa, por ejemplo, los platos son para comer en ellas y las tazas beber*

mate o te, café, estos objetos son un tanto delicados, si los haces caer se rompen, en muchos casos cuando el niño lo manipula se quiebra, por ese motivo que en el proceso de secado solo los adultos realizan el proceso, se realiza con cuidado porque cuando esta crudo es más frágil, tiende a romperse, se tiene un espacio en el patio para el secado cada producto tiene un lugar.

Asimismo, tenemos procesos de decorado que se hace con una tierra de color plomo como color cenizo, su decoración es precisa con ondas figuradas es de acuerdo al producto primero se usa una tierra roja para pintarla por completo, y luego se decora con tite de color cenizo.

Es entonces pasamos al proceso de armado en el horno casero, y luego se tapa por encima con pedazos con los mismos que se quebraron anteriormente, luego realizando la ardua labor de horneado, luego de allí viene a reposar proceso de enfriamiento, luego pasando algunas horas se realiza el sacado del horno y luego se enfia por completo.

Y así se obtiene el producto, un producto terminado listo para su uso y previamente para su venta, antes de usar se le lava con abundante agua.

### **3.LA ARCILLA.**

#### **3.1. CONCEPTO.**

*La arcilla es una materia transformable, en donde pasa un proceso para su transformación, su pureza se encuentra en un par de metros adentro de la tierra, esta arcilla no es fácil de encontrar en otros lugares o comunidades, tiene su proceso de secado para partirlos en trozos para que no tenga grumos o impurezas, luego remojarlos con agua La arcilla se descubrió cuando alguna persona pastoreaba sus rebaños, es entonces que por el aburrimiento en algunos de aquellos años, se descubrió por una persona que quería divertirse agarro un poco de barro arcillosa y formo una forma de animal fue entonces que se descubrió en esos momentos de escases de alimentos y de dinero también no podían adquirir los platos y otros utensilios, fue entonces que adquirieron como transformar los platos y utensilios que conocemos, en aquellos tiempos no se sabía cómo hornear(coser o coxiòn) así que recolecto abono de sus animales y descubrieron como hacer coser o hornear que normalmente llamamos, y así se fue modificando el horneado, con el pasar del tiempo se fue modificando todo el proceso.*

#### **3.2 OBTENCION DE ARCILLA.**

*Los alfareros de la comunidad de CHECCA PUPUJA, utilizamos un tipo de arcilla, aquella que procede de un yacimiento situado en "sañuwasi" llamado así por brindarnos la materia prima, y está a unos 500 metros. hacia el oeste de la comuna, la tierra se extrae con materiales como taclas, palas y picos, la explotación de este yacimiento solamente se extrae por personas del lugar, se pide permiso de la comunidad o al propietario de la zona para su extracción dicho material.*

*La arcilla se extrae del suelo, de una profundidad de un metro y medio, para lo cual se escarba como un oyo, la tierra tiene barias capas, y es en donde encontramos la primera capa de arcilla pegajosa, la extraemos hacia afuera y*

ponerlos en montones para su secado, estos montones reposan varios días en donde primeramente seca y luego se realiza su traslado hacia la casa.

### **3.3. TRASLADO DE ARCILLA.**

Estas pesadas materia prima de arcillas son recolectadas en custalas hechas de lana de llama, llamadas saquillos para su transporte, se emplea a las llamas que son animales de carga, bueno antiguamente se realizaba de esa manera, pero en estos tiempos se utiliza maquinarias, que son cargadores frontales y volquetes transporte pesado, eso disminuye el tiempo de traslado de la arcilla a la casa.

Antiguamente se hacía todo un ritual y costumbre para el traslado, porque se utilizaba la hoja de coca, vino, alcohol.

El t'incachi o pago a la tierra, para pedir permiso a la Pachamama, y también no tener cansancio al momento del trasladar dicho material.

### **3.4. SECADO DE ARCILLA.**

Este proceso es sencillo porque no se necesita mucho trabajo, en cambio solo necesita el brillo radiante del sol, de ser necesaria se voltea el sañu o la arcilla para garantizar su secado rápido, el tipo de arcilla que se tiene, tiende a secar rápido.

En aquellos tiempos se utilizaba cuero de oveja para cargar la arcilla, hoy por hoy se utiliza saquillos de sek'a, en ellos se llena de arcilla seca y luego se recolecta, guardándolo para uso próximo, la arcilla seca es muy recomendable para su remojo, convertidas en pequeñas partículas, únicamente para su remojo uniforme.

## **4. PREPARACION DE ARCILLA.**

### **4.1. REMOJO DE ARCILLA.**

Los procesos son muy importantes, porque son guías a seguir para transformar la materia, este proceso es muy importante porque todo el trabajo depende de este proceso de preparación, primeramente, se selecciona la arcilla de algunas partículas no deseadas, seguidamente se realiza el chancado, obteniendo así trozos pequeños luego se traslada a una vasija, lavadores de plásticos y/o juncos.

Luego una vez juntado en estos juncos se vierte agua al ras y esperar por 4 a más horas para su remojo.

La cantidad del agua depende de la cantidad de arcilla, solo se le recomienda utilizar el agua al gusto de cada uno de quien trabaja, y también depende del tiempo.

#### **4.2 MEZCLADO DE ARCILLA.**

La mezcla es uno de los procesos en donde se mezclan la arcilla remojado y la con arcilla seca molida y se le añade un tanto de ch'alla. La ch'alla es un material muy duro en la cual se muele hasta que esta molida bien ñuta) para su duración, se mezcla pisando con los pies previamente lavada, se pisa y mezcla hasta obtener una masa consistente, hasta el punto de plastilina lista para su manejo.

En los tiempos antiguos se utilizaba cuero de llama porque es más larga y ancha estas eran delicadas para forzar y agilizar la mezcla, siempre se realiza de la misma manera, pero cada maestro tiene su modo de mezcla, realizando y desarrollando una mezcla fina lista para su uso, con el pasar del tiempo se ve visto a modificar la mezcla, el modernismo y su evolución es siempre continuo.

#### **4.3 REPOSO DE ARCILLA.**

Esta etapa es importante porque permite que el barro (en el punto de plastilina), retenga componentes, que se activa para que la masa sea más chiclosa, se cubre con plástico para proteger. Estos plásticos también sirven para retener humedad, en algunos casos se empieza a trabajar al instante sin pasar por el proceso de reposo.

Muchas de la persona que trabajamos con la arcilla, una vez culminados la mezcla, inician a transformar en objetos, pero no es lo más recomendable porque todavía no reacciona algunas de sus minerales mezcladas, la reacción es muy importante porque permite que la mezcla sea más chiclosa, ello permite que tu producto tenga brillo y también se elabora de manera liso.

### **5 PRODUCTOS ANCESTRALES A REALIZAR.**

#### **5.1 EL TORITO CHECCA PUPUJA.**

El famoso torito de **CHECCA PUPUJA** reconocido a nivel nacional y mundial y declarado recientemente como patrimonio cultural de la nación a los

conocimientos, técnicas y prácticas asociadas a la producción de cerámica tradicional de la comunidad **CHECCA PUPUJA**, con la resolución viceministerial 027-2019 VMPCIC-MC.

El torito de **CHECCA PUPUJA** memorias antiguas como, por ejemplo; como fue desarrollándose a lo largo de la historia, primeramente, el trabajo requiere mucha fuerza de voluntad, por que acarrea consigo dolor de espalda y demanda actividad continua durante toda la elaboración ya sea en formado de su cuerpo, o procesos de secado, decoración, en cualquier fallo se malogra fácilmente, así que requiere una actividad continua durante toda la elaboración. Por eso muy pocos se dedican a hacer toritos, uno de los famosos ya fallecido don Melchor Tejada, padre del ya anciano Mariano Tejada que es uno de los maestros toreros, don Simón Roque, también recientemente ya tienen seguidores como don Mariano Choquehuanca Quispe, su sobrino Ignacio Choquehuanca Quispe, también don Concepción Roque, que hoy por hoy en 2020 son los que realizan las piezas a mano, cada uno tiene un recorrido, cada uno de ellos de niños tuvieron que aprender.

El toro primeramente se forma su cuerpo de forma que tiene el animal oriundo que en la vaca, formamos primero el cuerpo luego la cabeza, tal como es el animal con todas sus facciones, sus cachos y/o cuernos luego se elabora sus ojos, la nariz la lengua las orejas, luego se colocan los pies, la cola, luego previamente la enjalma sobre la espalda, se decoran con rosos llamado también t'ika( flor ), de diferente formas y tamaños se decoran en algunas partes que en artista gusta, se colocan tres rosos en la parte central y lateral del pecho, un rosón entre los cachos, dos rosos de la cabeza a las fosas nasales, los wallk'u son filetes de arcilla que se colocan en forma ovoidal y simétrica en la parte central del pecho para su pintado se utiliza escoria( piedra verdosa) de tono oscuro, en la espalda esta un vason o abertura circular, ello cumple tareas importantes como para que no reviente al momento de horneo y también produce un sonido agradable al soplar, la cola tiene un dobles simple encima de su grupa, terminando con porción amplia con incisiones, la lengua en todas sus presentaciones siempre esta doblada y dirigida a sus fosas nasales.

El torito **CHECCA PUPUJA** no se caracteriza por tener el cuello grueso un tanto abondado, el pecho ancho las patas pequeñas y rectas y cortas con la proporción del cuerpo, todas las partes que serán pegadas se realiza con arcilla chiclosa humedecida de consistencia pura, todas las partes unidas se revisten de manera de arreglo para que no tenga restos provistos. Con eso ya finaliza, seca y está lista para su horneado.

### **5.2 INCALIMA.**

Uno de las piezas que se utilizaba en consumir la chicha en los días importantes como fiestas patronales en matrimonios los habitantes de lugar conservan cuidadosamente utilizan para consumir los licores, aguardiente, alcohol, pisco. El recipiente muestra un asa, el cuello es muy a menudo y decorado, este recipiente es un personaje solo sea un matrimonio, sea un toro, debajo del relieve se distingue todavía una faja ancha que da vuelta a la panza de recipiente. La limitata con un toro es llevada por los campesinos al campo y la que es empleada con un solo personaje es utilizado en las fiestas y el recipiente que lleva matrimonio es de utilización doméstica. En actualidad se utiliza como un adorno.

### **5.3 TINAJILLA.**

Es una pieza que se utilizaban para guardar dinero en moneda que tiene una boca de cuerpo abultado de diamante estrechísimo y un asa antiguamente y su nombre es apajata y está adornado con figuras de los músicos, matrimoniantes.

### **5.4 LLAMERA.**

La llamera es una pieza pequeña de cuerpo de una persona y de pollera grande que es elaborado con barro o arcilla preparada a mano que represente a las personas mujeres y varones también utilizado para su juguete de las niñas y antiguamente servían como muñeca que mide una altura de 12 a 15 centímetros la llamera se fabrica solo diez minutos sin su montera y sin su qipiriña ella es colocada después de tener ya a cincuenta a sesenta objetos de llamera, el trato a los objetos es de que no se malogren se pueden rajarse o romperse se trabaja con mano en pequeña cantidad de barro o arcilla solo el

trabajo se realiza todo con los dedos pulgar, índice y dedo mayor y se forma el trabajo en forma de una persona y cuando ya tiene como cincuenta objetos se empieza poner su cara, la montera y su qipiriña para que quede muy bonito o su acabado final. los comuneros de la comunidad de Checca Pupuja antiguamente realizaban el trabajo de arcilla también Hera comercializado en diferentes lugares de ferias.

### **5.5 CABALLO.**

El desarrollo de esta pieza nace del toro, como una guía, el torito, mágicamente fue la partida para elaborar otras piezas alfareras, con el fin de crear nuevas piezas, es así que fueron realizan estas piezas son desarrolladas y/o elaboradas por; don Simón Condori, Mariano Choquehuanca Quispe, Ignacio Choquehuanca Quispe, Concepción Roque, estos maestros, especialistas en elaborar estas piezas.

el caballo es referente al toro, también tiene un proceso similar al torito, primeramente se realiza el formado del cuerpo, luego previamente se colocan el cuello, seguidamente la cabeza, se forman la orejas dirigiendo hacia arriba formando una uve, con el medio orificio hacia adelante, seguidamente se talla su ojos, luego la nariz, inmediatamente se recorta su boca, previamente se colocan el lomo con incisiones dirigidas hacia costado abajo que le caracteriza al caballo, seguidamente se colocan los pies, largas un tanto delgadas, en cuestión de minutos también se coloca la cola dirigida hacia abajo, seguidamente se coloca la rienda estas son barro (arcilla preparada) delgada y larga y su montura, seguidamente se colocan los rosetones en la trente, también rosetones en forma de hojas en la pecho al nivel de inicio de los pies delanteras.

En proceso de secado se colocan en reposo en sombra al aire libre para seque despacio y uniforme una vez que está más dura y medio seco le muestra al sol para el secado definitivo, seguidamente se decora con escoria de color café, se dibuja en forma ondular en los costados de los brazos, y en los pies un par de líneas y en medio línea ondulada, los rosetones deben pintarse con escoria verde oscura.

### **5.6 GALLINA.**

Es una pieza pequeña de tamaño regular que mide de 13 a 20 centímetros tiene cuerpo de las aves, elaborada a base de barro o arcilla a mano, se agarra una cantidad pequeña para presionar exteriormente con las yemas de los dedos dándole la forma de una animal ave con los dedos pulgar, índice, y dedo mayor el trabajo se realiza una cantidad de unos cincuenta gallinas después empiezan poner a los ojos y los demás figuras que existen en objeto realizado, la cerámica ancestral está bien reconocida por los niños, también es comercializado en diferentes lugares en las ferias de los pueblos es utilizado por los niños y niñas como un juguete y es como una alcancía para ahorro del dinero

### **5.7 CHATO CHATO.**

Es una pieza de diferentes tamaños a base de arcilla elaborado de las personas antiguamente utilizaban para el traslado el agua, licor en fiestas costumbristas, utilizan para el preparado de chicha mate, te y todo concerniente al elemento líquido.

Para realizar el objeto se agarra la arcilla de la olla, se prepara con challa y arcilla que existe en la comunidad de mercedes del distrito de Santiago de pupuja cantidad que puedas utilizar , lo aprietan entre las dos manos golpeando y palmeándola lo aplanan y hacer votar sobre la yema de los dedos y dando la forma de un pocillo y luego colocan en un molde y empiezan hacer crecer la bacilla y la otra mano izquierda hace girar el molde y las paredes del objeto va creciendo hacia arriba y de acuerdo al girar y que se realiza en dos tiempos, primero el cuerpo y el segundo tiempo es parte de la boca se empieza a moldear con un cuerito mojado de los zapatos antiguas después de terminar a elaborar el objeto empezamos colocar la asa, después de terminar la asa empezamos a raspar y dar la forma del interior y el exterior sea más lizo, después de 5 a 10 días recién se expone al sol para el secado final, listo para cocción o harnear después de lo síguete , listo para la comercialización, se lleva a diferentes lugares de las ferias para sus cambios de los alimentos y con dinero , para el sustento de las familias de las localidades que realiza el objeto o la pieza del chato. .

### **5.8 KONOPA**

La KONOPA representa a los animales para adorar y realizar rituales y costumbres.

Según indican los maestros ceramista alfareros cada animal, tiene un significado en cuanto a la fe, cada animal tiende a celebrarse con fe y devoción. los pobladores de la comunidad de CHECCA PUPUJA adoran al KONOPA TORO la cual tiene una fiesta patronal san isidro labrador que se celebra el 15 de mayo de cada año, para que haya buena cosecha para el año siguiente, de igual manera a los otros animales, por ejemplo, en los carnavales realizan ch'allado correspondiente, para que haya cosecha, así como la salud, trabajo, dinero, y otros en la actualidad la KONOPA se sigue practicando en menor porcentaje.

#### **5.9 WILACHUA.**

Es una pieza también objeto que se utiliza para prender vela con cebo de los ganados como la llama, oveja, vaca y otros, tiene pabito de algodón es utilizado antiguamente en las comunidades campesinas también se le dice michachua.

Mide una altura de 13 a 15 centímetros tiene un ancho de 15 centímetros y tiene dos platos de dos tamaños grande y pequeño, el plato grande es para poner en la mesa y el platito pequeño es para poner pabito y cebo listo para prender vela el objeto se fabrica en solo 15 a 20 minutos sin asa después 50 objetos se coloca el asa

El trato de los objetos para que no se rompa y se raje se debe cuidar en solo de 4 a 5 días después sacarle al sol para que seque como 5 días y noche debe ser guardado en el cuarto para no malograrse

#### **5.10 DOCTORCHA.**

Un objeto de recipiente pequeño de cuerpo abultado y cuello corto con boca de diámetro estrechísimo y asa pequeña. En Cusco le conocen como trago q'uñichinacha o sea para calentar aguardiente y en otro lugar se llama Juan quispicha o maljoisucha y cañasero.

Su mayor altura es de diecisiete centímetros la parte más ancha del cuerpo es de veinte centímetros el cañasero se fabrica en solo cinco minutos sin asa ella es colocada después de tener de cincuenta a sesenta objetos.

*El trato del objeto es de siguiente manera impide que los objetos se rajen y trabaja en cuarto que deben cuidar siquiera unos cuatro días también se trabaja en cuarto para mantener en ruwana rumi, piedra plana sobre la que jira durante varias horas el molde que tiene una protuberancia en la parte media inferior esta sirve para como eje para sostener y girar varias veces como un torno elemental que gira con velocidad y realmente impresiona.*

*Para hacer el objeto toma arcilla en pequeña cantidad lo aprietan entre las manos golpeando y paleando la aplanan luego hace rodar sobre la yema de los pulgares presionando con otros yema de los dedos dando la forma de un pocillo y luego colocan sobre un molde con el dedo índice y pulgar de la mano presiona los paredes externa e interna mientras con izquierda hace girar el molde notándose como la pared del objeto van creciendo rápidamente hacia arriba introducen los dedos de izquierdo para presionar la pared formando una cintura que se note la medida que la izquierda sigue haciendo girar para formar el cuello y la boca el diámetro estrecho al mismo tiempo si alisa mediante un cuerito convenientemente humedecido. Cuando se tiene de cincuenta objetos comienzan a poner las asas adhiriéndolas por medio de la arcilla humedecida.*

#### **5.11 CHUWA.**

*Es una pieza de diferentes tamaños material de arcilla que utilizan desde los años ancestrales hasta la actualidad que está elaborado a base de barro de arcilla también utilizan desde el año nuevo para el desayuno que es día más importante del año, en las fiestas de los carnavales que se sirven un almuerzo como es caldo de carne y su quiso caldo, también utilizamos en el barbecho de chacra para el año siguiente como podemos decir para consumir el chajmay caldo, si utiliza en las fiestas patronales como el 15 de Mayo san isidro labrador para invitar el almuerzo, se utiliza en su aniversario de la comunidad que es el 22 de junio para el almuerzo, se utiliza en los matrimonios que realizan los comuneros para consumir los alimentos, en todos los santos también utilizan los días más importantes de todo el año y es consumido los alimentos de todo el año en pieza de chuwa de arcilla, consumen el caldo de cabeza, mazamorra de quinua, pisque de quinua, sopa de chairo, también es importante para tapar la olla de barro, en actualidad siguen utilizando como una pieza más importante y agradable que es muy natural.*

la chuwa mide una altura aproximadamente 5,6 a 8 c. m. largo 15, 18, a 20 c. m. que son de diferentes tamaños es elaborados de 5. A 8. Minutos sin su chupa o cola después de tener de 50 a 60 chuwa recién se coloca la segunda parte que poner su cola o chupa, que es en la parte posterior de la chuwa y que de forma.

Impiden que no rajen el objeto que se debe cuidar en el cuarto de dos días a más para hacer secar después sacar al sol para el secado correspondiente después realizar la cocción.

Para realizar el objeto o la pieza agarra la arcilla una porción de acuerdo el tamaño lo aprieta en la mano y realizar como una bola hacer con dos manos apretando varias veces con los dedos, poner al molde también está hecho de arcilla, para hacer crecer debemos apretando hacer crecer para arriba poner zola (herramienta hecho de cuero de zapato) y empujar con chauña dar la forma de una chuwa dando vueltas y vueltas o girar agarrando la mano con la zola para que salga en forma de chuwa.

#### **5.12 PUSHKANA CHUWA.**

Es una pieza pequeña (dimensión muy pequeña) que es importante está elaborado de barro de arcilla que utilizan para la elaboración de hilandería de lana de oveja, llama y alpaca, en donde se hace girar con mucha destreza, el uso que ella utiliza para la lana de vicuña o de lana numerosas piezas que acabo de describir también en miniaturas que son ejecutados con mucho talento por los artesano de **CHECCA PUPUJA** que sirven como juguetes de los niños en donde se divierten, es apreciado por los turistas también utilizamos para tapar el chato.

#### **5.13. P`UÑO.**

Es una pieza de tamaño grande sirve para conservar la chicha de quinua, cebada, maíz, la pieza es utilizado mayormente en cusco para hacer fermentar AKHA que en sus fiestas patronales que lo consumen también es llamado chomba con dos asas esta última puede alcanzar dimensiones impresionantes pero el primero como en el segundo los habitantes de **CHECCA PUPUJA** tienen por costumbre guardar también sus cosechas de cereales, en actualidad.

Para elaborar el objeto se agarra la arcilla que sea preparado con challa y arcilla que existe en la comunidad de mercedes del distrito de Santiago de pupuja cantidad que puedas utilizar , lo aprestan entre las dos manos golpeando y palmeándola lo aplanan y hacer votar sobre la yema de los dedos y dando la forma de un pocillo y luego colocan en un molde y empiezan hacer crecer la bacilla y la otra mano izquierda hace girar el molde y las paredes del objeto va creciendo hacia arriba y de acuerdo al girar se empieza a moldear la boca de la olla con un cuerito mojado de los zapatos antiguas

después de terminar empezamos con la asa que tiene la cantidad de dos asas después de terminar la asa empezamos a raspar y dar la forma del interior y el exterior sea más lizo, después de 5 a 10 días recién se expone al sol para el secado final, listo para cocción o hornear después de lo siguiente , listo para la comercialización, se lleva a diferentes lugares de las ferias para sus trueque llamado también chala de los alimentos y con dinero , para el sustento de las familias de las localidades que realiza el objeto o la pisa de la olla.

En la actualidad, el p'uña se sigue utilizando en los concursos de danzas autóctona por el 24 de junio y otros.

#### **5. 14 TINAJA.**

Es una pieza grande que es servicial para cocinar en fiestas patronales, en carnavales, en matrimonios fermentación de chicha y en actualidad se utiliza para guardar alimentos como cereales y tiene boca grande. para realizar el objeto se agarra la arcilla que se prepara arcilla de la olla, se prepara con challa y arcilla que existe en la comunidad de mercedes del distrito de Santiago de pupuja cantidad que puedas utilizar , lo aprietan entre las dos manos golpeando y palmeándola lo aplanan y hacer frotar sobre la yema de los dedos y dando la forma de un pocillo y luego colocan en un molde y empiezan hacer crecer la arcilla y la otra mano izquierda hace girar el molde y las paredes del objeto va creciendo hacia arriba y de acuerdo al girar se empieza a moldear la boca de la olla con un cuerito mojado de los zapatos antiguas después de terminar empezamos con la asa que tiene la cantidad de dos asas después de terminar la asa empezamos a raspar y dar la forma del interior y el exterior sea más lizo, después de 5 a 10 días recién se expone al sol para el secado final, listo para cocción o harnear después de lo síguete , listo para la

comercialización, se lleva a diferentes lugares de las ferias para sus trueque llamado también chala de los alimentos y con dinero , para el sustento de las familias de las localidades que realiza el objeto o la pisa dela olla.

#### **5.15 OLLA.**

Es una pieza de mucha utilidad para la preparación de alimentos como desayuno, almuerzo, cena y otros. son de diferentes tamaños su mayor altura es de 40 Centímetros la parte más ancha es de 25 centímetros en el cuerpo la olla se fabrica de acuerdo al tamaño y sin asa de trabajar la cantidad de 10 a 15 ollas.

El trato del objeto para que no se raje o se rompa es dejar secar en sombra, no exponer al sol, que debe estar en un cuarto como 5 a más días, el trabajo de la olla se realiza en piedra plana sobre lo que gira en varias veces, en el molde tiene protuberancia en la parte media inferior este sobre, para sostener que gire las veces que es necesario con velocidad real mente impresionante.

para ser objeto toma la arcilla que se prepara arcilla de la olla, se prepara con challa y que existe en la comunidad de mercedes del distrito de Santiago de pupuja cantidad que puedas utilizar, lo aprietan entre las dos manos golpeando y palmeándola lo aplanan y hacer votar sobre la yema de los dedos y dando la forma de un pocillo y luego colocan en un molde y empiezan hacer crecer hacia arriba la arcilla de barro y la otra mano izquierda hace girar el molde y las paredes del objeto va creciendo hacia arriba y de acuerdo al girar se empieza a moldear la boca de la olla con un cuerito mojado de los zapatos antiguas que se llama sola.

después de terminar empezamos con la asa que tiene la cantidad de dos asas después de terminar la asa empezamos a raspar y dar la forma del interior y el exterior sea más lizo, después de 5 a 10 días recién se expone al sol para el secado final, listo para cocción o hornear después de lo siguiente, listo para la comercialización, se lleva a diferentes lugares de las ferias para sus trueque llamado también chhala de los alimentos y con dinero, para el sustento de las familias de las localidades que realiza el objeto o la pieza de la olla.

#### **5.16 JIKIÑA.**

*Es un objeto que se utiliza para tostar cebada, maíz, habas, cañihua y otros, se puede decir los cereales, también es recipiente de arcilla cocido y tiene un mango de una longitud aproximadamente de cinco centímetros.*

*En otras regiones como Cusco se llaman kañala que utilizan las dueñas de la casa un objeto más importante.*

*Trato de la pieza es cuidar y guardar dentro del cuarto como cinco días para no malogre y que no se rajen después exponer al sol para el secado correspondiente listo para la cocción.*

### **5.17 OKOLLO.**

*Es un objeto que podemos utilizar como tostadora de cebada, maíz, habas, cañihua y otros, cuando revienta al momento de tostar no se escapa los productos cuando estamos tostando. Tiene una altura de 20 centímetros y un ancho de 25 a 30 centímetros y un asa para agarrar y voltear el tostado de maíz. Trato de la pieza es cuidar y guardar dentro del cuarto como cinco días para no malogre y que no se rajen después exponer al sol para el secado correspondiente listo para la cocción.*

## **6. PRODUCTOS ELABORADOS EN LA ACTUALIDAD.**

### **6.1 BRACERO.**

*Esta maravillosa pieza, es utilizada en toda región Puno y otras regiones del país, ocupa una amplia clientela, ya que la mayoría ya se acostumbró a utilizar para el sahumado de negocios, para el pago de la tierra Pachamama, la tradición del sahumado, se propago desde tiempos inmemoriales, esta pieza anteriormente se realizaba sin cola, los agujeros eran en el posterior eran 2 agujeros, sin embargo, el modelo de ahora tiene cola y además tiene cuatro agujeros.*

*La pieza se ha ido modificando con el pasar del tiempo, ha sido creado por el señor Bonifacio Condori, Leonardo Choquehuanca Yanqui en año 1960 y en la comunidad cada alfarero tiene diferentes formas de elaborar y cada una conlleva varios procesos de añadidura de arcilla, para estas se utiliza chiclosa con bastante humedad, como pure, para que la parte de la cola se pegue como*

goma, también se utiliza para colocar sus azas, orejas, el braceró, tiene la forma de vaso, pero las puntas más alargadas con bordes puntiagudas.

## **6.2 COMEDEROS.**

Esta pieza ha sido creada, por el experto en alfarería, la primeras se iniciaron en el año 2002 cuando el señor Leoncio Choquehuanca Quispe, era especialista en alfarería creo los comederos, esta pieza ha sufrido muchos cambios pero se mantiene su forma original, sufrió cambios en diseño y tamaños, es en donde se fijó las medidas exactas que son la grandes, medianas, y la chiquita, se realizan de un tamaño más grandes solo cuando hay pedidos especiales, estas pueden ser más grandes de acuerdo a la clientela, estas piezas han sido utilizadas para darle agua y comida a los cuyes, gatos gallinas patos todos los animales domésticos.

Así mismo son útiles para que las personas puedan utilizar en servicios del hogar como en la cocina, la figura se mantiene en círculo, algunas de estas tienen un par de marcas en el exterior, en algunas no las llevan, como toda pieza, también se le aplica un proceso de secado y cocción, próximamente el horneado, el producto terminado pasa directamente para la venta.

## **6.3 AZUCARERAS.**

Los objetos más usados abarcan mayormente en la cocina, como una pieza de uso en la cocina, estas azucareras son usadas para poner, azúcar, y sal, en ocasiones algunos condimentos, normalmente secos, generalmente se usa para productos secos.

Esta pieza fue generada en los años 2001, cuando el alfarero Leoncio Choquehuanca, tubo la gran idea de realizar una pieza para guardar su azúcar, la sal, y otros productos secos, en un plato hondo, pensó que este debería llevar tapa i fue entonces, que decidió hacer un plato más hondo y se creó la azucarera, se puso su aza para agarrar, y es así que nació, la famosa azucarera, con el pasar del tiempo, se hizo mas hondos y su boca más corta, se diseñó la más manejable, con azas, y es exacta su cerradura, como todo pieza también sufre la transformación, tiene su proceso de secado, que consta de un día de reposo en la sombra al aire libre, luego se precede a sacar al sol durante dos días seguidas, luego se pinta con arcilla color dorado, para que en la cocción el color que tenga sea dorada, cuando ya esta lista se acomoda en

el horno luego sufre a alta temperatura, en el proceso de horneado, luego pasa a enfriar, luego se empaqueta, y pasa directamente para la comercialización.

#### **6.4 MACETEROS.**

El historial de esta pieza es reconocido, desde tiempos inmemoriales, se dice que la pieza formo parte de objetos extraídos desde los tiempos antiguos, los abuelos cuentan que esta esta pieza siempre se consideraba parte de las piezas ancestrales, el producto se sigue utilizando.

#### **6.5 JUGUETES DE COCINA.**

Esta forma de recolectar juguetes, realizando y creando en un mismo sitio para la utilidad propia, y compartir con nuestros niños, esta forma de crear, utilizando nuestros propios recursos naturales, este conjunto de juguetería en miniatura está compuesta por; la k'oncha, cocina artesanal, en donde esta incluido, cosas pequeñas para que jueguen los niños como pequeñas ollas, chatos, jiquiñas, platos, cucharas, y otros. son un conjunto para utilidad de los niños, también se recomienda para decoración, de su hogar.

La creadora principal de estas piezas delicada en miniatura data aproximadamente de aquellos años de 1957, por el alfarero(a), de quien en vida fue Damiana Quispe chambi, Leandro Choquehuanca, Evaristo Condori. Así mismo fue adoptada por otras familias alfareras de la comunidad.

#### **6.6 K'ONCHAS.**

Una de las creaciones en esta comunidad campesina **CHECCA PUPUJA**, en los tiempos inmemorable, esta pieza, llamada fogón fue creada por el alfarero, Bonifacio Condori Quispe, aproximadamente aquellos años de 1960, es famosa por que la mayoría de las personas utilizaron, en su época pasada, en ella se cocinaban su comida, su alimento, es como una forma de recubrimiento de arcilla con dos agujeros, se realiza haciendo una placa grande de arcilla, como una lámina, para Luego envolverla y juntarla, con arcilla chiclosa, se realiza un puente para que queden dos agujeros, luego se saca brillo cubriendo algunas imperfecciones, y ya está lista para su proceso de sacado esperando siempre que tome dureza, en la sombra, para luego poner en el sol, previamente después de secado se pinta con arcilla roja, luego se hornea cocción, estas piezas son que poco se malogran.

#### **6.7 SIGARRERA.**

*Esta pieza apareció aproximadamente en los años de 2000 cuando la señora cristina Quispe Mayta en una de sus viajes que realizo a cuzco vio, y la obtuvo el mismo diseño, resolviendo así el enigma de su aparición por esta zona, con el pasar del tiempo, pasado un par de años sus hijos aprendieron a elaborarlos y además de ello algunos de los alfareros sacaron la copia, algunos la mejoraron, pero la familia siempre mantuvo viva su iniciación de elaboración de esa pieza.*

*Sus hijos Ignacio y Leoncio Choquehuanca Quispe, fueron rediseñando, aprendieron a modificarlo, en el tamaño, altura y modificando su diseño y principalmente su acabado.*

*Esta pieza, es poco elaborada ya que hay pocos fumadores, solo se realizan para las ferias grandes como la feria del distrito de pucará y otras regiones.*

#### **6.8 TAZAS.**

*En la actualidad las tazas son modernas tienen características típicas del modernismo con nuevos diseños, anteriormente estas eran normales rectas con sus azas, superficiales, normales.*

*Estas piezas han sido elaboradas a los inicios del año 1999 cuando, la producción fue escasa en otras piezas, fue entonces que el alfarero pensó que sería bueno crear nuevas cosas, a inicios del mes de febrero del mismo año, fue que se elaboró la pieza porque era útil para tomarse un té por la mañana, o un café por la tarde, la taza en una pieza fácil de elaborar, se separa una porción de la arcilla dependiendo del tamaño que se quiere elaborar, luego cuando está un poco maduro en humedad se le coloca la aza, orejas, por donde se agarra, estas se elaboran de formas distintas con curvas o líneas rectas, estas primeramente las usamos en las familias de la comunidad, y luego cuando vieron el uso maravilloso que se tenía, hoy en día se lleva a varias regiones del país.*

#### **6.9 PLATOS.**

*Estas piezas son utilizadas en casa, para comer la sopa, segundo, cada platillo que se prepara en la zona, están servidas en estos platos, mantiene un nuevo modelo, ya que en la antigüedad estas pizzas eran producidas por el alfarero Bernabé Nieble, solo se producía en un modelo manejable, pero ahora en los últimos años se mantiene modelos mucho más manejables con unos acabados*

deseables, estas piezas se juntan y ocupan menos espacio, por ende es más manejable, hasta en el peso es menos, el acabado más liso.

Esta pieza fue diseñada por Ignacio Choquehuanca Quispe, maestro y especialista en alfarería, de la comunidad campesina de **CHECCA PUPUJA** del distrito de José Domingo Choquehuanca, provincia de Azángaro departamento de Puno, uno de los que siguieron a seguir practicando y valorando, el trabajo de alfarería es Flavio Choquehuanca Quispe, también el nuevo especialista en alfarería, las piezas elaboradas se venden a partir del mes de mayo hasta diciembre, en el mes de agosto es el mes que más se cotizan estos platos.

Así mismo los platos tienen diferentes formas planas, altas, con colas, sin cola, al gusto del cliente para diferentes usos.

## **7. PROCESO DE SECADO.**

### **7.1 CONCEPTOS BASICOS.**

Cuidadosamente debemos de tener la piezas hechas y terminadas con una aproximadamente la humedad de 60 % en donde la pieza debe de estar completa con todas sus figuras hechas con la misma arcilla, luego mantener durante un día en la sombra al aire libre, luego de ello se procede a sacar al sol.

Previamente se volean de otro a otro lado intentando hacer secar todas las partes que tiene cada pieza, es muy importante que cada pieza este bien seca, aproximadamente al 100%, y se debe mover las piezas con mucho cuidado, este proceso es decisivo para su buena cocción.

## **8. PROCESO DE PINTADO Y DECORACION.**

Naturalmente en este proceso lo importante es que las piezas estén cecas, en ese entonces se prepara la escoria (es una combinación de óxido de plomo con una piedra verdosa oxido de cobre y magnesio extraída de los cerros, los maestros conocen y se puede dar mayor información), esta mezcla tiene que ser homogénea, luego se realiza figuras, ondulaciones, algunos trazos, círculos, dibujos, de animales o cosas de la naturaleza como las flores, el sol, la luna, las estrellas, dibujadas en el objeto realizado.

Se decoran también con, un tipo de arcilla azulada que se extrae del cerro llamado quichuza, que está ubicada a pocos kilómetros de la zona, con esta, se realiza también otras figuras.

Cuando se funde en el horno todas estas mezclas se funden y se combinan creando figuras vidriadas de color verde oscuro, toda resplandeciente y con brillo.

Estas decoraciones antiguamente no se utilizaban, con el pasar de los años, se fue utilizando y modificando por cada especialista en alfarería de estos tiempos.

### **9. PROCESO DE HORNEADO(COCCIÒN).**

En este proceso es importante que las piezas estén bien secadas, para que no haya rajadura al momento de su extracción del horno, es proceso se reúnen varias cosas como, por ejemplo. El combustible que consta de bosta ósea excremento del animal, de la llama, oveja, vaca y otros llamado bosta (excremento) también consta de la paja, primo familiar de la chilliwa que crece en la zona, este proceso, se realiza de la siguiente manera. primeramente, se colocan las piezas al orificio del horno, se muestra en las imágenes, siempre de derecha izquierda echada en la parte posterior del horno.

El horno consta de tres partes, la primera es de forma de un vaso, todo el exterior, la segunda es la base o llamada caja, donde se ubica alguna partículas de ceniza, partes de excremento, y la puerta es pequeña en la parte más baja del horno, se ubica a inicios de la construcción del horno, en donde se ubica un espacio de un metro y medio de largo y una profundidad de medio metro, por donde de ponen el combustible, que consta de excremento de animales(seco), se colocan las piezas, luego de ponerlas en orden por encima, se colocan algunas partes de la pieza rota para que la cocción se dé un color uniforme, y luego ya está lista para alimentar y producir fuego con excremento durante dos horas a más, según al tamaño del horno, primeramente se inicia con fuego lento que para eso está la paja, y luego poco a poco la intensidad del fuego aumenta durante dos a más horas dentro del rango que es 2 horas a más, y después te terminar el tiempo, se le tapa la puerta del horno y luego se coloca bosta encima de las piezas, en el exterior del horno, pasan 20 minutos aproximadamente luego se espera 5 a 7 horas para sacar cuidadosamente las

*piezas del horno, y dejarlas enfriar en un lugar seco y ya está lista para el empacado y lista para su venta, la venta se realiza en las ferias semanales, que es en los días jueves en la localidad de José Domingo Choquehuanca y en otras ferias a nivel de la región y el país.*

# **ANEXO**

GALERIA DE FOTOS DE LA CERAMICA TRADICIONAL UTILITARIO DE LA  
COMUNIDAD CAMPECINA DE CHECCA PUPUJA

LA ARCILLA



OBTENCION DE ARCILLA



Lucio Choquehuanca Quispe



TRASLADO DE ARCILLA



Cristina Quispe Mayta



SECADO DE ARCILLA



PREPARACION DE LA MEZCLA DE ARCILLA



REMOJO DE ARCILLA



REPOSO DE ARCOLLA



PRODUCTOS ANCESTRALES A REALIZAR

TORITO DE CHECCA PUPUJA

Pieza elaborada por el especialista en alfarería, sr. **Lucio Choquehuanca**





INCA LIMA (MILA TATA)



TINAJILLA



LLAMERA



CABALLO

Realizado por la especialista en alfarería, Sra. Cristina Quispe Mayta



GALLINA



CHATO



K'ONOPA



WILA CHUWA



DOCTORCHA



CHUWA



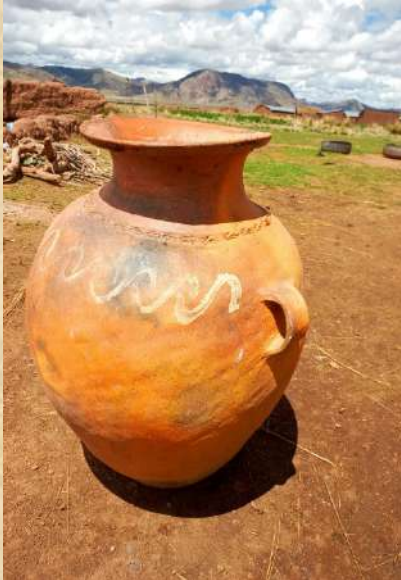
P'USHKANA CHUWA



P'UÑO



Sr. Lucio Choquehuanca Quispe



TINAJA



OLLA



JIKIÑA



H'OK'OLLO



PRODUCTOS ELABORADOS EN LA ACTUALIDAD

BRACEROS



COMEDEROS



AZUCARERAS



MACETEROS



JUGUETES DE COCINA



K'ONCHAS



CIGARRERA



TAZAS



PLATOS



PROCESO DE SECADO



PROCESO DE PINTADO Y DECORACION





PROCESO DE HORNEADO



COMERCIALIZACION

Esta toma de foto se realizó en la feria de ak`opatta distrito de Asillo, la venta la realiza la Sra. Cristina Quispe Mayta, originaria del distrito de José Domingo Choquehuanca.



## GLOSARIO

### **BOSTA.**

*Se usa como combustible, esta genera fuego, aumentado así el calor para hacerlos coser o fundir.*

### **CUSTALA.**

*Son saquillos hechos de lana del animal que es la llama, se encuentran de diferentes formas y diseños.*

### **ICHU.**

*Es una de la plantas o mala yerba que crece por la zona, primo de la chilliwa, que se utiliza para caldear.*

### **MOLTE.**

*Son de formas circular con, en ella se coloca la arcilla para dar forma a los platos, se utiliza como base, ella tiene contacto con la piedra,*

### **K`INTUCHI.**

*Se realiza el pago ala pacha mama, esta se realiza de manera que, se ora oraciones con la hoja de coca y un poco de anisado.*

### **KIPIRIÑA.**

*Esta hecha de la sek`a esta se corta en forma cuadrada para envolver el producto con un poco de paja para que no se rompan las piezas.*

### **PALACCOCHA.**

*Es un lugar, parte de la comunidad checca pupuja donde se ubica la arcilla está ubicada a 500 metros aproximadamente.*

### **RUANA RUMI.**

*Es una piedra plana y lisa, encima de esta se le pone los moltes, es la base porque encima de ella se elaboraban los platos.*

### **SAÑU.**

*Se le die sañu en idioma quechua a la arcilla la materia prima, esta se transforma en piezas.*

### **SEK`A.**

*Son saquillos del material plástico, pero se le añade un poco de caucho.*

### **SULA.**

Es una herramienta hecha de cuero, esta debe ser fina para realizar platos ollas y algunas piezas.

#### BIBLIOGRAFIA

VEASE A COMUNIDAD CHECCA PUPUJA distrito de JOSÉ DOMINGO CHOQUEHUANCA provincia de AZANGARO departamento de PUNO.

El famoso torito de **CHECCA PUPUJA** reconocido a nivel nacional y mundial y declarado recientemente como patrimonio cultural de la nación a los conocimientos, técnicas y practicas asociadas a la producción de cerámica tradicional de la comunidad **CHECCA PUPUJA**, con la resolución viceministerial 027-2019 VMPCIC-MC.

C.CH.P. Mariano Choquehuanca Quispe, Concepción Roque Chambi maestros, especialistas en TORITO DE CHECCA PUPUJA.

C.CH.P. Ignacio Choquehuanca Quispe, maestro en alfarería, especialista en la elaboración a mano del TORITO DE CHECCA PUPUJA.

<https://youtu.be/wiPjvRjXbiU>

<https://youtu.be/i7i1mF-PIJ8>

<https://www.youtube.com/watch?v=i7i1mF-PIJ8>

<https://www.youtube.com/watch?v=wiPjvRjXbiU>