



Foro Electrónico: Saberes Haceres Ancestrales de los Pobladores Andinos
Experiencia sobre conocimiento ancestral andino
(Del 4 al 11, diciembre, 2015)

Formato para la presentación de casos

| |
|--|
| Título de la experiencia LAS COLCAS |
| Institución FODESA |
| Responsable de la experiencia: Richard Quispe Ingaruca |
| Datos de contacto del responsable <ul style="list-style-type: none">● Email: maxtraveltarma@hotmail.com● Dirección: Jr. 2 de Mayo #682● Ciudad: Tarma● País: Perú● Teléfono: 064-323908 994973286 |
| Web de la Experiencia: |
| Lugar dónde se realiza la experiencia: Tarmatambo |
| Resumen de la experiencia (300 palabras) <p>Las colcas son depósitos grandes donde se guardaban y almacenaban excedentes de cosecha objetos y productos manufacturados, que utilizaban nuestros antepasados para abastecer de alimento a sus ejércitos o a su población, en épocas de escasez, guerra o sequía. Miden aproximadamente 6 m2 de área.</p> <p>Actualmente, los pobladores de Tarmatambo utilizan parte de esta técnica. La mayoría de las casas de Tarmatambo poseen una pequeña cueva “granero”, la que utilizan para</p> |

conservar los productos que siembran, cosechan o elaboran. Las cuevas mantienen la temperatura y las plantas mentoladas ahuyentan las polillas. Se dice que es como una refrigeradora; pero en sí, es una gran conservadora natural.

En la parte superior de las faldas de Marka Marka y Pirhua Pirhua, en Tarmatambo, se aprecian 23 colcas, las cuales las mejor conservadas con las de forma cúbica.

Enfoque temático:

- MÓDULO 1: Sumaq Kawsay, el buen vivir en la tradición indígena... (X)
- MÓDULO 2: Resiliencia ante el cambio climático..... ()
- MÓDULO 3: Conocimiento local indígena para la gestión del agua ()

Descripción:

Las “colcas”, son bodegas hechas a base de piedra, construidas teniendo en cuenta la posición del sol, así las piedras captaban el calor del día, y podían mantener la temperatura adecuada durante las noches de helada.

Las formas que tienen estas construcciones son cilíndricas y cúbicas, techadas con paja. En la parte inferior poseen unas aberturas a manera de pequeñas ventanas para la oxigenación. Por la parte media inferior se aprecian unos aeroductos, construidos igual todo de piedra, como un sistema de ventilación para el interior de las colcas, de esta forma se mantenía la temperatura adecuada para la mantención de los productos que colocaban en el interior.

La manera de almacenar los alimentos en la parte interior de las colcas, era en camas. Colocaban un producto, inmediatamente después colocaban abundantes plantas mentoladas, las cuales no solo separaban los productos sino que su aroma ahuyentaba a las polillas. Las plantas que utilizaban eran la muña y el marco, cuyo aroma, ahuyenta las polillas.

Además se disponía la colocación de los alimentos en las colcas, de acuerdo a los periodos de duración de los mismos. Así los más perecibles se colocaban a mitad del cerro mientras que los menos perecibles se colocaban en la parte superior.

Comentarios adicionales (500 palabras):

Documentos relacionados:

(adjuntar direcciones Internet, documentos o imágenes)

1.



2.



3.



A partir de la mitad del cerro para arriba, de acuerdo a la duración del producto.

UBICACIÓN DE LAS COLCAS