

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE CIENCIAS HISTÓRICO SOCIALES Y
EDUCACIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUEOLOGÍA



Tesis

**Estudio de la producción de alimentos para festines del sitio arqueológico
Colina Santa Apolonia, Valle de Cajamarca, durante la fase Cajamarca
Medio (500 – 950 D.C).**

Presentada para obtener el Título Profesional de Licenciado en Arqueología.

Investigador:

Bach. Jose Luis Bello Espinoza

Asesor científico:

Mg. Carlos Wester La Torre

Asesora metodológica:

Dra. Solsiré Cusicanqui Marsano

Lambayeque – Perú

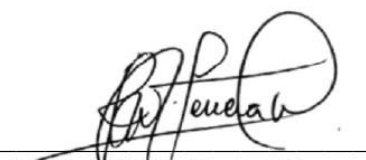
2026

**Estudio de la producción de alimentos para festines del sitio
arqueológico Colina Santa Apolonia, Valle de Cajamarca, durante
la fase Cajamarca Medio (500 – 950 D.C).**

Tesis presentada para obtener el Título Profesional de Licenciado en
Arqueología



Bach. Jose Luis Bello Espinoza
Investigador



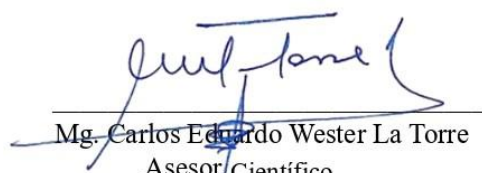
Dr. José Wilder Herrera Vargas
Presidente



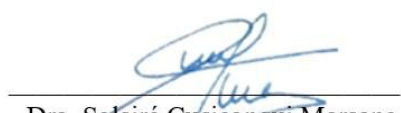
Mg. Dilser Iván Carrasco Huamán
Secretario



Dr. Rafael Cristobal García Caballero
Vocal



Mg. Carlos Eduardo Wester La Torre
Asesor Científico



Dra. Solsiré Cusicanqui Marsano
Asesora Metodológica

ACTA DE SUSTENTACIÓN



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE CIENCIAS HISTÓRICO SOCIALES Y EDUCACIÓN
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

N° 373-2026

Siendo las 09:00 horas, del día jueves 07 de mayo 2026 en los Ambientes de la FACHSE: Ambiente de arte, por mandato de la Resolución N° 1416-2026-D-FACHSE de fecha 29 de abril de 2026 que autoriza la sustentación, se reunieron los miembros del Jurados designados mediante documentos primigenios Resolución N° 1257-2022-V-D-FACHSE de fecha 22 de junio de 2022 y Resolución N° 4220-2025-D-FACHSE, de fecha 28 de noviembre de 2025, y modificada según Resolución N° 1168-2026-D-FACHSE de fecha 9 de abril de 2026; Jurado integrado por los siguientes miembros:

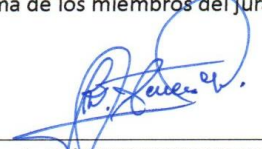
Presidente(a)	: Dr. JOSÉ WILDER HERRERA VARGAS
Secretario(a)	: M.SC. DILSER IVAN CARRASCO HUAMAN
Vocal	: Dr. RAFAEL GARCIA CABALLERO
Asesor(a) Metodológico	: Mg. Solsiré Cusicanqui Marsano
Asesor(a) Científico	: M. Sc. Carlos Eduardo Wester La Torre



Con la finalidad de evaluar la(es) Tesis titulada(o): ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA FESTINES DEL SITIO ARQUEOLÓGICO COLINA SANTA APOLONIA, VALLE DE CAJAMARCA, DURANTE LA FASE CAJAMARCA MEDIO (500 - 950 D.C.). Presentada por BELLO ESPINOZA JOSE LUIS para obtener el Título profesional de Licenciado(a) en Arqueología.

Leída la resolución de autorización, se inicia el acto de sustentación, al término del cual y de conformidad con el Reglamento General de Investigación de la UNPRG (Res. N° 184-2023-CU de fecha 24 de abril de 2023) y el Reglamento de Grados y Títulos de la UNPRG (Res. N° 267-2023-CU de fecha 20 de junio de 2023), los miembros del jurado realizaron la evaluación respectiva, haciendo las preguntas, observaciones y recomendaciones al/los sustentante(s), quien(es) respondió(eron) las interrogantes planteadas.

Dada la deliberación correspondiente por parte del jurado, se sucedió la valoración, obteniendo el calificativo de 19 en la escala vigesimal, que equivale a la mención de Muy Bueno. Siendo las 10:00 horas del mismo día, se dio por concluido el acto académico, con la lectura del acta y la firma de los miembros del jurado.


Dr. JOSÉ WILDER HERRERA VARGAS
PRESIDENTE(A)


M.SC. DILSER IVAN CARRASCO HUAMAN
SECRETARIO(A)


Dr. RAFAEL GARCIA CABALLERO
VOCAL

OBSERVACIONES:

El presente acto académico se sustenta en el Reglamento General de Investigación de la UNPRG (Res. N° 184-2023-CU de fecha 24 de abril de 2023) los artículos 20º, 33º, 46º, 54º o 66º del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo (aprobado con Resolución N° 267-2023-CU de fecha 20 de junio del 2023 y su modificatoria aprobada por Resolución N° 385-2023-CU de fecha 11 de diciembre del 2023) y por la Resolución N° 403-2023-CU de fecha 27 de diciembre de 2023, ésta última que amplía el límite de las fechas de sustentación de proyectos aprobados del 2017 al 2020.

CONSTANCIA DE VERIFICACIÓN DE ORIGINALIDAD

Yo Mg. Carlos Eduardo Wester La Torre y Dra. Solsiré Cusicanqui Marsano
usuario revisor de Tesis ☒ Trabajo de Suficiencia Profesional ☐ y/o Trabajo
Académico ☐

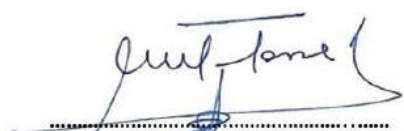
Titulado: Estudio de la producción de alimentos para festines del sitio arqueológico Colina Santa
Apolonia, Valle de Cajamarca, durante la fase Cajamarca Medio (500 - 950 D.C).

Cuyo autor (es) son: Jose Luis Bello Espinoza; con DNI N° 77377938
y; con DNI N°; declaro que la
evaluación realizada por el Programa informático, ha arrojado un porcentaje de similitud
.....7.....%, verificables en el Resumen del Reporte automatizado de similitudes que se
acompaña.

El suscrito (a) analizó reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas dentro
del porcentaje de similitud permitido no constituyen plagio y que el documento cumple con la
integridad científica y con las normas para el uso de citas y referencias establecidas en los
protocolos respectivos,

Se cumple con adjuntar el Recibo Digital a efectos de la trazabilidad respectiva del proceso.

Lambayeque;7...de.....Mayo.....del 202.6


.....
Mg. Carlos Eduardo Wester La Torre
.....
16465311
.....
Asesor Científico


.....
Dra. Solsiré Cusicanqui Marsano
.....
42739758
.....
Asesora Metodológica

Adjunta:
Resumen de Reporte automatizado de similitudes
Recibo digital

INFORME DE SIMILITUD DE TURNITIN

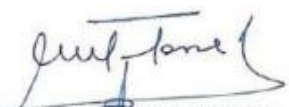
Estudio de la producción de alimentos para festines del sitio arqueológico Colina Santa Apolonia, Valle de Cajamarca, durante la fase Cajamarca Medio (500 – 950 D.C).

INFORME DE ORIGINALIDAD

7 %	7 %	2 %	0 %
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

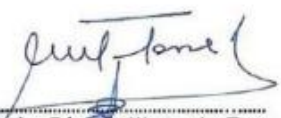
FUENTES PRIMARIAS

1	hdl.handle.net Fuente de Internet	3 %
2	ERM PERU S.A.. "PMA para la Construcción de Operación de la Planta Compresora Chiquintirca.-IGA0005722", R.D. N° 266-2008-MEM/AAE, 2020 Publicación	1 %
3	congresoarqueologia.cultura.gob.pe Fuente de Internet	<1 %
4	www.researchgate.net Fuente de Internet	<1 %
5	www.cienciassocialesunt.pe Fuente de Internet	<1 %
6	datospdf.com Fuente de Internet	<1 %
7	cajamarcaopina.com Fuente de Internet	<1 %
8	datospdf.com Fuente de Internet	<1 %
9	arqueologiadelperu.com Fuente de Internet	<1 %
10	fondoeditorial.unmsm.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
11	revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe Fuente de Internet	


Mg. Carlos Eduardo Wester La Torre
16465311
Asesor Científico


Dra. Solsiré Cusicanqui Marsano
42739758
Asesora Metodológica

		<1 %
12	documents.mx Fuente de Internet	<1 %
13	repositorio.unc.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
14	www.tdx.cat Fuente de Internet	<1 %
15	epdf.pub Fuente de Internet	<1 %
16	www.dspace.unitru.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
17	digital.library.unt.edu Fuente de Internet	<1 %
18	docplayer.es Fuente de Internet	<1 %
19	sites.pitt.edu Fuente de Internet	<1 %
20	kupdf.net Fuente de Internet	<1 %
21	xdoc.mx Fuente de Internet	<1 %
22	doku.pub Fuente de Internet	<1 %
23	ezproxybib.pucp.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
24	addi.ehu.es Fuente de Internet	<1 %
25	repositorio.unasam.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
26	cdn.www.gob.pe Fuente de Internet	<1 %


 Mg. Carlos Eduardo Wester La Torre
 16465311
 Asesor Científico


 Dra. Solsire Cusicanqui Marsano
 42739758
 Asesora Metodológica

27	es.unionpedia.org Fuente de Internet	<1 %
28	repositorio.filo.uba.ar Fuente de Internet	<1 %
29	tesis.pucp.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
30	ebin.pub Fuente de Internet	<1 %
31	sedici.unlp.edu.ar Fuente de Internet	<1 %
32	www.iiia.unam.mx Fuente de Internet	<1 %
33	Patricia Batista Grau. "Desarrollo de nanoestructuras de ZnO mediante anodizado electroquímico en diferentes condiciones para su aplicación en el área energética", Universitat Politecnica de Valencia, 2021 Publicación	<1 %
34	repositorio.unsaac.edu.pe Fuente de Internet	<1 %

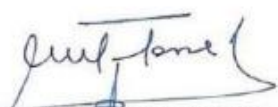
Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 15 words

Excluir bibliografía

Activo


Mg. Carlos Eduardo Wester La Torre
16465311
Asesor Científico


Dra. Solsiré Cusicanqui Marsano
42739758
Asesora Metodológica



Recibo digital

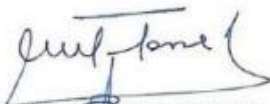
Este recibo confirma que su trabajo ha sido recibido por Turnitin. A continuación podrá ver la información del recibo con respecto a su entrega.

La primera página de tus entregas se muestra abajo.

Autor de la entrega: Jose Luis Bello Espinoza
Título del ejercicio: Quick Submit
Título de la entrega: Estudio de la producción de alimentos para festines del sitio a...
Nombre del archivo: Tesis_-_Jose_Luis_Bello_Espinoza.docx
Tamaño del archivo: 27.39M
Total páginas: 167
Total de palabras: 31,384
Total de caracteres: 166,891
Fecha de entrega: 07-oct-2025 10:34a. m. (UTC-0500)
Identificador de la entrega: 2773937294



Derechos de autor 2025 Turnitin. Todos los derechos reservados.


Mg. Carlos Eduardo Wester La Torre
16465311
Asesor Científico


Dra. Solsiré Cusicanqui Marsano
42739758
Asesora Metodológica

DEDICATORIA

*A mis padres, Julio Bello y Maribel Espinoza
Fue un largo y complicado camino, pero lo logramos.*

AGRADECIMIENTOS

Agradecer a Dios por darme vida para llegar hasta estos momentos y sobre todo por cada persona que me acompañó en este largo proceso.

A mis padres, Julio y Maribel, quienes me apoyaron ciegamente en la decisión de estudiar esta hermosa profesión, sin duda, la mejor decisión que pude tomar.

A mis asesores, Mg. Carlos Wester, arqueólogo y profesor de quien aprendí mucho sobre la arqueología, en especial de su trayectoria como investigador en la cultura Lambayeque; Dra. Solsiré Cusicanqui, arqueóloga y amiga que confió en mí para formar parte de su proyecto y quien me dio la oportunidad de seguir en el camino de la investigación involucrándome con la sociedad Cajamarca; Dra. Sadie Weber, arqueóloga y amiga que me enseñó el mundo de la paleobotánica y que me ha permitido crecer a nivel profesional. Les agradezco por cada enseñanza, consejo, crítica y aliento a seguir en este largo camino de la academia y la vida.

A mi familia, Bello Becerra, mi compañera de vida Jenny y nuestros pequeños Yarely y Jose André, gracias por la paciencia y el amor que me dan a diario. Ustedes son parte importante en la culminación de este trabajo.

A mis hermanos Solangel, Juan David y Juan José, sobrinos Diego, Ivana y Nahia, y a mis amigos casi hermanos Giancarlo y Carlos, ustedes hicieron el camino más ameno.

A mis grandes amigos cajachos, Percy, Jhonatan, Cristian, Lisseth, Denys, Diego, Jose Luis y Agustín, con quienes compartimos a diario experiencias en el trabajo, debates de arqueología y hasta alguna que otra josesada. Es bueno saber que se puede contar con amigos como ustedes.

Agradecer a cada persona con la que compartí momentos de aprendizaje y crecimiento, ya sea en un aula de clases en el colegio o la universidad, en proyecto de investigación arqueológica, en un encuentro académico o un viaje de estudio o trabajo. Mención especial a Claudia y Luigui, quienes siempre estuvieron para ayudarme y aún hasta ahora compartimos grandes momentos.

Culmino estas líneas enfatizando que mi etapa universitaria ha finalizado, pero inicio un nuevo camino en el quehacer arqueológico esperando seguir con mis metas planteadas desde el primer día de clases con la decisión de ayudar con un granito de arena a que nuestro país refuerce su identidad cultural y podamos tener una sociedad mejor.

ÍNDICE

CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD	iii
INFORME DE SIMILITUD DE TURNITIN.....	iv
DEDICATORIA	viii
AGRADECIMIENTOS	ix
RESUMEN	19
ABSTRAC	20
Introducción	21
Capítulo 1: Diseño Teórico.....	24
1.1. Antecedentes de investigación.....	24
1.1.1. Estudio de alimentos en arqueología	24
1.1.2. Festines	25
1.1.2.1. Festines en el mundo Andino antes de los incas.....	26
1.1.2.2. Festines Inca.....	29
1.1.3. Colina Santa Apolonia	30
1.1.3.1. En el siglo XVI	30
1.1.3.2. En el siglo XIX	31
1.1.3.3. Investigaciones Arqueológicas.	31
1.2. La Cultura Cajamarca	33
1.2.1. Expedición Francesa	33
1.2.2. La Misión Arqueológica Japonesa.....	35
1.2.3. Cronología Cajamarca	35
1.3. Bases Teóricas	38
1.3.1. Arqueología de la alimentación	38

1.3.2.	Materialismo y simbolismo del estudio de los alimentos	39
1.3.3.	Festines: definición.	40
1.3.4.	Festines en el registro arqueológico.....	42
1.3.5.	Festines y Comensalidad.....	43
1.4.	Definición y operacionalización de las variables.....	44
1.4.1.	Definición conceptual	44
1.4.2.	Definición operacional.....	45
1.4.2.1.	Variable independiente:	45
1.4.2.2.	Variable dependiente:	45
1.5.	Cuadro de operacionalización de variables.....	45
Capítulo 2: Diseño Metodológico		47
2.1.	Tipo de Investigación	47
2.2.	Diseño de contrastación de hipótesis	47
2.3.	Población y muestra	49
2.3.1.	Población	49
2.3.2.	Muestra	49
2.4.	Técnicas, Instrumentos, equipos y materiales	49
2.4.1.	Técnicas	50
2.4.2.	Instrumentos	50
2.4.3.	Equipos y materiales.....	50
2.4.4.	Aspectos éticos de la investigación	51
2.5.	Procesamiento y análisis de datos	52
2.5.1.	Análisis cerámico	52
2.5.2.	Tipología lítica.....	53
2.5.3.	Análisis Microbotánico.....	56

2.5.4. Análisis zooarqueológico	57
Capítulo 3. Resultados	60
3.1. Sitio arqueológico Colina Santa Apolonia	60
3.1.1. Ubicación.....	60
3.1.2. Descripción.....	61
3.1.3. Sectorización	62
3.2. Excavaciones en el Área 5 – Sector Norte. Resultados del análisis estratigráfico.....	64
3.2.1. Área 5 – Temporada 2021	64
3.2.1.1. Estratigrafía.....	64
3.2.1.2. Rasgos de quemados y fogones	67
3.2.2. Área 5 – Temporada 2022	70
3.2.2.1. Estratigrafía.....	70
3.2.2.2. Rasgos de quemados y fogones	73
3.3. Análisis al material arqueológico.....	78
3.3.1. Análisis Morfo-funcional de la cerámica.	78
3.3.1.1. Vasijas cerradas	79
3.3.1.2. Vasijas abiertas	85
3.3.1.3. Miscelánea	89
3.3.1.4. Resultados:.....	90
3.3.2. Análisis tipológico lítico.	93
3.3.2.1. Morfología	94
3.3.2.2. Funcionalidad.....	99
3.3.3. Análisis microbotánico	101
3.3.3.1. Almidones	102
3.3.3.2. Esferulitas de almidón.....	104

3.3.3.3.	Fitolitos	105
3.3.4.	Análisis zooarqueológico.....	106
3.3.4.1.	Análisis diacrónico.....	107
3.3.4.2.	Representación esquelética.....	111
3.3.4.3.	Huellas de corte.....	112
3.3.4.4.	Sobrevivencia y uso de los camélidos	115
3.3.4.5.	Tamaños de Camélidos	118
3.3.4.6.	Rasgo 5 de la Capa 7, Sector Norte - Cajamarca Medio C.....	121
3.3.4.7.	Temporalidad	122
Capítulo 4:	Discusión.....	123
4.1.	La colina Santa Apolonia como centro ceremonial comunal.....	124
4.2.	Preparación y consumo de alimentos en la Colina Santa Apolonia.	126
4.3.	Los festines realizados en la Colina Santa Apolonia.	136
Conclusiones		140
Recomendaciones		143
Bibliografía		144

Índice de tablas

Tabla 1. Operacionalización de variables.....	47
Tabla 2. Equipo y materiales empleados en la presente investigación.....	52
Tabla 3. Categorías de cerámica definidas en el sitio arqueológico Colina Santa Apolonia.....	54
Tabla 4. Resumen de referencias taxonómicas.....	60
Tabla 5. Descripción de almidones identificados en el Área 5	104
Tabla 6. Almidones identificados en el Área 5.....	105
Tabla 7. Esferulita de Almidón identificada en el Área 5.....	106
Tabla 8. Fitólitos identificados en el Área 5.....	107
Tabla 9. Resumen de representación de taxones para la fase Cajamarca Medio.....	108
Tabla 10. Resumen de representación de taxones para la fase Cajamarca Medio A/B.....	110
Tabla 11. Resumen de representación de taxones para la fase Cajamarca Medio C.....	111
Tabla 12. Resumen sobrevivencia de camélidos para la fase Cajamarca Medio del sitio Iscoconga B.....	119
Tabla 13. Relación entre soporte, taxón y procesamiento de alimento registrado en el Área 5.....	135

Índice de figuras

Fig. 1. Cronología propuesta por Henry y Paule Reichlen en 1948. Cortesía Solsiré Cusicanqui.....	34
Fig. 2. Cronología Cajamarca. Unificada y propuesta por Solsiré Cusicanqui en base a los trabajos de los Reichlen (1945), Terada y Matsumoto (1985), y Watanabe (2009).....	37
Fig. 3. Vista de la Colina Santa Apolonia por el acceso de la Av. Perú.....	61
Fig. 4. Sectorización de la Colina Santa Apolonia.....	64
Fig. 5. Matriz de Harris del Área 5, temporada 2021.....	67
Fig. 6. Vista de capa 7 donde se registraron los rasgos 9, 10, 11, 12 y 13.....	69
Fig. 7. Vista de rasgo 9 compuesto por un mortero.....	70
Fig. 8. Vista de rasgo 10 compuestos por restos de ceniza.....	70
Fig. 9. Vista de Rasgo 11.....	71
Fig. 10. Matriz de Harris del Área 5, temporada 2022.....	74
Fig. 11. Vista de rasgo 4.....	76
Fig. 12. Vista de rasgo 5.....	77
Fig. 13. Vista de rasgo 6.....	77
Fig. 14. Vista de contexto 1.....	78
Fig. 15. Vista de rasgo 7.....	78
Fig. 16. Vista de rasgos 8 y 9.....	79
Fig. 17. Cuantificación de muestra por forma identificada durante la ocupación Cajamarca Medio.....	91
Fig. 18. Distribución de platos y tazones finos y burdos.....	92
Fig. 19. Cuantificación de cucharas y cucharones en el Área 5.....	92
Fig. 20. Tipos de vasijas identificadas en las fases Cajamarca Medio A y B.....	93
Fig. 21. Tipos de vasijas identificadas en la fase Cajamarca Medio C.....	94

Fig. 22. Porcentaje por cada tipo lítico identificado.....	95
Fig. 23. Núcleo registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.....	95
Fig. 24. Punta proyectil registrada en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.....	96
Fig. 25. Lasca registrada en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.....	96
Fig. 26. Canto rodado registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.....	97
Fig. 27. Martillo registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.....	97
Fig. 28. Pulidor registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.....	98
Fig. 29. Mano de moler registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.....	98
Fig. 30. Mortero registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.....	99
Fig. 31. Batán registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.....	99
Fig. 32. Porcentaje de herramientas según su función.....	100
Fig. 33. Clasificación de cada tipo lítico.....	101
Fig. 34. Distribución de herramientas líticas por subfase del periodo Cajamarca Medio.....	102
Fig. 35. Representación de taxones (%NISP, sin artiodactyla) para la fase Cajamarca Medio...	110
Fig. 36. Representación de taxones (%NISP, sin artiodactyla) para la fase Cajamarca Medio A/B.....	111
Fig. 37. Representación de taxones (%NISP, sin artiodactyla) para la fase Cajamarca Medio C.....	112
Fig. 38. Representación de partes esqueléticas de los camélidos para la fase Cajamarca Medio.....	113
Fig. 39. Representación de partes esqueléticas de los camélidos para la fase Cajamarca Medio A/B.....	114
Fig. 40. Representación de partes esqueléticas de los camélidos para la fase Cajamarca Medio.....	114

Fig. 41. Representación de frecuencia de huellas de corte en huesos de camélidos para la fase Cajamarca Medio.....	115
Fig. 42. Representación de frecuencia de huellas de corte en huesos de camélidos para la fase Cajamarca Medio A/B.....	115
Fig. 43. Representación de frecuencia de huellas de corte en huesos de camélidos para la fase Cajamarca Medio C.....	116
Fig. 44. Supervivencia de camélidos para la fase Cajamarca Medio. Las etapas de edad indicadas en el eje x son las siguientes: 0 = neonato; 1 = 1 mes; 2 = 12-18 meses; 3 = 24 meses; 4 = 33 meses; 5 = 42 meses.....	116
Fig. 45. Supervivencia de camélidos para la fase Cajamarca Medio A/B. Las etapas de edad indicadas en el eje x son las siguientes: 0 = neonato; 1 = 1 mes; 2 = 12-18 meses; 3 = 24 meses; 4 = 33 meses; 5 = 42 meses.....	117
Fig. 46. Supervivencia de camélidos para la fase Cajamarca Medio C. Las etapas de edad indicadas en el eje x son las siguientes: 0 = neonato; 1 = 1 mes; 2 = 12-18 meses; 3 = 24 meses; 4 = 33 meses; 5 = 42 meses.....	118
Fig. 47. Tamaños de los animales según las medidas de la falange primera. Animales de la Colina de Santa Apolonia están indicados con triángulos anaranjados y mostazas.....	121
Fig. 48. Vista de ollas usadas en preparaciones específicas de comida.....	128
Fig. 49. Pallanca para almacenamiento de agua.....	130

RESUMEN

El estudio de la cultura arqueológica Cajamarca ha estado tradicionalmente centrado en el análisis cerámico, lo que ha limitado la comprensión de su organización social, política y ceremonial. Esta investigación se enfoca en la Colina Santa Apolonia, interpretada como centro ceremonial comunal durante la fase Cajamarca Medio (500–950 d.C.). A través de excavaciones en el Área 5 y el análisis cerámico, lítico, paleobotánico y zooarqueológico, se identificaron evidencias de producción y consumo de alimentos vinculados a festines colectivos. Los resultados muestran que este espacio no fue habitacional, sino un lugar de congregación donde se preparaban grandes cantidades de comida variada y selecta, acompañada de prácticas rituales y ceremoniales. A diferencia de otros estudios que enfatizan la relación anfitrión–huésped, este trabajo considera a la sociedad Cajamarca como no estratificada, con organización horizontal, lo que permite interpretar los festines como mecanismos de integración comunal. Asimismo, se establece un paralelo con eventos contemporáneos como el carnaval de Cajamarca, que refuerza la continuidad de dinámicas sociales en el tiempo. Este estudio contribuye a ampliar el conocimiento sobre la cultura Cajamarca y fomenta nuevas investigaciones que integren sitios poco explorados en el valle.

Palabras clave: *Colina Santa Apolonia, Cajamarca Medio, Festines, Festines comunales, Comensalidad.*

ABSTRAC

Research on the Cajamarca archaeological culture has traditionally focused on ceramic analysis, limiting the understanding of its social, political, and ceremonial organization. This study examines Santa Apolonia Hill, interpreted as a communal ceremonial center during the Middle Cajamarca phase (500–950 AD). Excavations in Area 5, combined with ceramic, lithic, paleobotanical, and zooarchaeological analyses, revealed evidence of food production and consumption associated with collective feasting. Findings indicate that the site was not residential but rather a gathering place where large amounts of varied and select foods were prepared and consumed within ritual and ceremonial contexts. Unlike other studies emphasizing the host–guest relationship, this research considers Cajamarca as a non-stratified society with horizontal social organization, interpreting feasts as mechanisms of communal integration. Furthermore, parallels with contemporary events such as the Cajamarca Carnival highlight continuities in social practices across time. This study expands knowledge of Cajamarca culture and encourages further research to integrate lesser-known sites in the valley into broader cultural interpretations.

Keywords: *Colina Santa Apolonia, Middle Cajamarca, Feasting, Communal feasts, Commensalism.*

Introducción

El conocimiento de la cultura arqueológica Cajamarca por muchos años se ha mantenido limitada a partir del estudio de su cerámica elaborada en caolín, tal es así, que se considera el desarrollo de esta cultura por un periodo de 1500 años (50 A.C. – 1470 D.C) dividido en cinco fases (Inicial, Temprana, Media, Tardía y Final).

En los últimos años se ha gestado una tendencia a estudiar los sitios Cajamarca y caracterizar su ocupación a través del tiempo. De esta manera, los trabajos arqueológicos realizados por la Dra. Solsiré Cusicanqui en Iscoconga, Dr. Shinya Watanabe en El palacio y Santa Delia y Dr. Jason Toohey en Yanahorco y Callacpuma han aportado nuevos datos sobre el desarrollo cultural Cajamarca caracterizando algunos aspectos relacionados a la producción de cerámica, crianza de camélidos, producción textil, arquitectura y relaciones sociales entre grupos Cajamarca y sociedades foráneas.

A pesar del crecimiento en investigaciones dentro del valle de Cajamarca, la información parece ser mínima para la caracterización de cada fase Cajamarca, por ello es importante el fomento de nuevas investigaciones en sitios que se mantienen en la sombra de lo desconocido y así integrarlos sincrónicamente a los sitios ya estudiados. Es necesario conocer el desarrollo cultural Cajamarca en el valle durante cada fase definida, para así entender su organización social y las relaciones establecidas con su entorno.

En este contexto, la investigación arqueológica realizada en la Colina Santa Apolonia en los años 2021 y 2022 dirigida por la Dra. Solsiré Cusicanqui y su equipo ha permitido estudiar un centro ceremonial Cajamarca, que inicia durante el periodo Formativo (1500 – 50 A.C) y que tuvo su época de apogeo durante la fase Cajamarca Medio (500 – 950 D.C.), y que, debido a su ubicación geográfica, fue un sitio de gran importancia para los antiguos pobladores Cajamarquinos.

La evidencia arqueológica hallada en la Colina Santa Apolonia indicaría que este sitio no fue un lugar habitacional, por el contrario, posiblemente fue un centro de congregación de personas donde participaban de eventos en común. Las excavaciones en la cima y en las laderas han permitido definir algunas actividades que incluyen la presencia de muchas personas en el desarrollo de ceremonias y/o rituales.

El presente trabajo de investigación presenta los resultados de excavación en el Área 5, ubicado en el sector norte de la colina Santa Apolonia, y analiza el proceso de preparación de alimentos como parte del desarrollo de festines durante la fase Cajamarca Medio (500 – 950 D.C.) teniendo como objetivos el análisis estratigráfico, análisis morfológico de la cerámica, tipología de herramientas líticas, análisis microbotánico y análisis zooarqueológico.

El desarrollo de la investigación ha sido dividido en 4 capítulos para un mejor entendimiento y procesamiento de la información.

El capítulo 1 llamado “diseño teórico” contiene el marco teórico, donde se presentan los antecedentes en relación al desarrollo de festines en el mundo andino y la descripción de la cultura Cajamarca, las bases teóricas para el desarrollo de la investigación y la operacionalización de variables.

El capítulo 2 considerado “diseño metodológico” presenta la metodología empleada en el proceso de investigación y describe los cuatro tipos de análisis realizados en la presente investigación: análisis morfológico de cerámica, tipología lítica, análisis microbotánico y análisis zooarqueológico.

El capítulo 3 llamado “Resultados” contiene la descripción general del sitio y los resultados de las excavaciones arqueológicas en el Área 5 durante las temporadas 2021 y 2022. Se hace énfasis a la arquitectura y eventos de quema y ceniza registrados durante la fase Cajamarca Medio. Además, se detalla los resultados de cada análisis realizado.

El capítulo 4 presenta la discusión de los resultados según los objetivos inicialmente planteados, finalizando con las conclusiones de la investigación y algunas recomendaciones.

El estudio de los alimentos en la Colina Santa Apolonia ha permitido conocer algunos aspectos de organización en el desarrollo del festín; el análisis de la cerámica y herramientas líticas, además de la arquitectura y algunos eventos de quema y ceniza, confirman que este espacio fue una zona de producción de grandes cantidades de comida, especial, variada y selecta; el análisis zooarqueológico deja entrever la selección de carne preparada y consumida, pero además brinda aspectos de temporalidad para la realización de los festines.

Es de considerar que los festines desarrollados en la Colina Santa Apolonia son analizados bajo un concepto de comensalidad comunal, puesto que la cultura arqueológica Cajamarca, al ser considerada como una sociedad no jerarquizada, estuvo conformada por pequeños grupos poblacionales o “cacicazgos” que se congregaban en este sitio para reforzar sus actividades políticas y ceremoniales como parte de su integración comunal.

Este trabajo forma parte de un grupo de investigaciones sobre la Colina Santa Apolonia que tienen como fin entender la ocupación cultural en el sitio y su relación con otros sitios Cajamarca en el valle, esperando que pueda fomentar la investigación arqueológica sobre la cultura Cajamarca por parte de nuevos investigadores.

Capítulo 1: Diseño Teórico

1.1. Antecedentes de investigación

1.1.1. Estudio de alimentos en arqueología

La arqueología se desarrolla con temas que ayudan entender a las sociedades a partir de distintos enfoques, de manera que, cada vez, se amplíen las formas de caracterizar y entender los patrones sociales. En este sentido, la arqueología de la alimentación se presenta como una opción para el estudio de las sociedades, que tiene como objeto de estudio la cocina, los utensilios, la producción y consumo de alimentos.

En los andes, se han realizado estudios sobre la arqueología de la alimentación, sin relacionar su presencia solo a actividades rituales o ceremoniales, como es el caso del estudio de la domesticación del maíz (Grobman et al., 2012) y la papa (Mac Neish et al., 1975). Además, se puede considerar algunos trabajos que tiene como fin la reconstrucción de técnicas de procesamiento y almacenamiento de productos agrícolas en los andes (Brush et al., 1981; Johns, 1986; Mamani, 1978).

Uno de los productos que más se ha estudiado en arqueología es la chicha (Delibes & Barragán, 2008; Dillehay, 2003; Prieto, 2011; Valdez, 2002). Su producción y uso en eventos rituales y políticos han permitido entender aspectos sociales a lo largo de la ocupación andina.

Por otro lado, el estudio de consumo de animales se ha relacionado con algunos aspectos sociales, especialmente en el Periodo Inicial y Formativo. Rosa Fung (1969) consideró esencial la pesca, y por consiguiente el consumo de pescado, en la formación y consolidación de Las Aldas, infiriendo la importancia del mar para el desarrollo de las sociedades costeras. En la sierra, en el sitio Kuntur Wasi, Uzawa (2008) estudió los restos óseos de camélidos y cérvidos y relacionó la introducción de camélidos domesticados con cambios en la estructura social desarrollados en este sitio durante el periodo Formativo.

El estudio de los alimentos permite identificar algunas características de alimentación, dieta y el consumo de alimentos en espacios domésticos y rituales. Chiou (2023), estudió el consumo de alimentos en una unidad doméstica en cerro Chepén, la misma que fue comparada con la alimentación en San José de Moro para definir aspectos sociales dentro en la fase Tardía de la sociedad Mochica, caracterizando también la preparación y consumo de alimentos en espacios domésticos y ceremoniales. Por su parte, Biwer, Alaica y Quiñones (2023) realizaron una comparación entre la alimentación diaria y en actividades ceremoniales en el sitio de Quilcapampa durante el Horizonte Medio.

La identidad y etnicidad también son analizadas a partir de la alimentación, Weber and Young (2023) identificaron restos microbotánicos en el sector residencial de Atalla, Huancavelica durante el periodo Formativo, como parte de una receta costera proponiendo que, a través del uso de insumos provenientes de zonas fuera de la sierra, grupos de la costa llegaron a la sierra como parte de eventos de integración.

Finalmente, el estudio de alimentos, a partir de un análisis iconográfico, permite entender la ideología de una sociedad. Ana María Hocquenghem (1984) estudió la representación del pallar en la sociedad Mochica, mencionando su presencia en carreras, combates y juegos. Hocquenghem relacionó la evolución de los pallares con el hombre mochica y resaltó el estrecho vínculo que tuvo el hombre andino con su entorno natural.

El estudio de los alimentos ha sido ampliamente abordado por los investigadores para entender el desarrollo de las sociedades andinas, y con las nuevas metodologías y tecnologías implementadas en arqueología se generará nuevas fuentes de información que “alimenten” las propuestas planteadas en décadas pasadas sobre el desarrollo cultural andino.

1.1.2. Festines

Como ya se ha mencionado previamente, la palabra “festín” es una categoría usada para describir colectivamente un conjunto diverso de prácticas culturales (Traducción del autor) (Dietler & Hayden, 2001: 14), que, además, su realización se relaciona con intereses políticos, rituales, comerciales, de parentesco, entre otros. El estudio de los festines en el mundo andino ha permitido

entender la organización social de las antiguas sociedades y algunos aspectos vinculados en la realización de los mismos.

En este ítem se harán dos menciones sobre los festines en el mundo andino. En el primero, solo se considerará mencionar los estudios sobre festines realizados en el mundo andino hasta antes del desarrollo cultural Inca. Los festines incas han sido estudiados con mayor frecuencia por investigadores a través del tiempo, gracias a la evidencia arqueológica y la documentación colonial que han permitido tener un mejor registro sobre el proceso y finalidad en la realización de los mismos, y que será ahondado en la segunda mención.

1.1.2.1. Festines en el mundo Andino antes de los incas

Los festines han recibido gran atención por parte de los investigadores andinos, los estudios indican el desarrollo de estas actividades desde el periodo Arcaico y Formativo, hasta la época Inca; y aunque la mayoría de estos se ha realizado considerando la relación entre anfitrión e invitado, es necesario reconsiderar la organización de los festines a cargo de las comunidades.

Para el periodo Arcaico, Vega Centeno (2005) mencionó que en Cerro Lampay, Valle Fortaleza, existió un liderazgo emergente que realizó festines como parte de una estrategia para la construcción de conjuntos arquitectónicos. El anfitrión, al dar comida y bebida a la población, se aseguraba de obtener la mano de obra necesaria como parte de la retribución a su hospitalidad.

En el periodo Formativo, se tiene dos casos sobre festines. Ikehara (2005, 2007) estudió la realización de festines en el período Formativo Medio y Tardío a partir de sus excavaciones en Cerro Blanco, Valle de Nepeña. El autor analizó la cantidad de fragmentería de cerámica, así como su forma y manufactura para determinar aspectos de organización de los festines producidos en Cerro Blanco. De esta manera, mencionó que, en el periodo Formativo, en Cerro Blanco, existió un nivel más horizontal de la sociedad, y si existieron anfitriones que realizaron festines, serían ellos mismos quienes se encargarían de realizar toda la organización que incluye la adquisición de vasijas para cocinar y servir, de la comida y todo lo que se ofrecería en “la fiesta” a cambio de reafirmar su estatus u obtener la fuerza laboral para sus construcciones.

Otro caso particular de festines en el periodo Formativo Tardío se da en Chavín de Huántar, donde Mesia (2014) excavó un basural en el sector Wacheqsa como parte de la realización de festines

supracomunales. Mesía menciona que “Los festines fueron materializaciones de poder y prestigio, de la capacidad de acceder y movilizar recursos” (Mesía, 2014: 340). De esta manera, los festines realizados en Chavín de Huántar tuvieron como fin principal la reafirmación del poder y la autoridad de las élites que se congregaban en este importante sitio.

Posterior al periodo Formativo también se han realizado estudios sobre festines en los diferentes periodos culturales, resaltando algunos desarrollados en el período Intermedio Temprano en la costa y sierra norte.

La sociedad Mochica, desarrollada en la costa norte del Perú, ha recibido la atención de investigadores nacionales y extranjeros en diversos temas culturales, siendo uno de estos “los festines”.

Los trabajos realizados por Castillo en San José de Moro, valle de Jequetepeque, a partir del año 1991, permitieron definir los primeros eventos de festines en la sociedad Mochica relacionadas con el culto a los muertos. El hallazgo de abundante cerámica utilitaria entera y fragmentada, en particular ollas, cántaros y paicas, en “la cancha de fútbol”, permitió inferir la producción y consumo de alimentos y chicha en festines y rituales relacionados a los eventos funerarios en el sitio durante la fase Moche Medio y Tardío, además de definir estas actividades como eventos estacionarios o temporales (L. Castillo, 2000; L. Castillo & Rengifo, 2006).

En el mismo valle, Swenson, en el 2006, realizó excavaciones en el sitio arqueológico Huaca Colorada, donde registró abundante fragmentería de cerámica asociadas al consumo colectivo, así como restos de grandes cantidades de comida relacionadas a eventos de festines. Realizando un análisis proxémico, mencionó que los festines llevados a cabo en los espacios ceremoniales especializados de Huaca Colorada fueron parte de estrategias políticas de poder, donde los pequeños grupos locales subvirtieron la autoridad de la elite y el control social urbano en el valle durante el periodo Mochica Tardío.

Goepfert y Alva, en el 2018, realizaron un análisis zooarqueológico a los restos de fauna registrados en el repositorio 1, asociado a la tumba del señor de Sipán. Este análisis les permite replantear el uso de los términos “festines” y “banquetes” en los estudios andinos, para los cuales consideraron apropiado el uso de “comidas rituales”. Los autores enfatizan los datos cuantitativos en su análisis, determinando el número de animales presentes en el repositorio de ofrendas 1, y la

cantidad de carne consumida, factores que le permiten limitar el número de personas que participaron en el evento y relacionarlos con un sector de la estratificación social Mochica, miembros de la élite, guerreros, sacerdotes y algunos artesanos próximos a los gobernantes.

Al igual que en la costa, y contemporáneo a la sociedad Mochica, George Lau (2006) identificó la realización de festines Recuay en el sitio arqueológico Chinchawas, Huaráz, entre los años 500 – 900 d.C. El autor relacionó el culto a los ancestros y la realización de festines con el análisis de la arquitectura pública y funeraria, cerámica, restos de fauna y esculturas líticas, identificando dos patrones: el primero se da en las fases Kayán y Chinchawas durante los años 500 – 800 d.C., caracterizada por actividades de carácter local; y la segunda definida como actividades de carácter intrusivo asociada a la presencia Wari en el sitio entre los años 800 – 900 d.C).

Una reciente investigación realizada por Zumarán (2025), menciona la importancia de los festines realizados en la plataforma norte de Chornancap durante la fase Lambayeque Tardío como parte de una política comensal que contó con la participación de grupos étnicos locales, de la sierra y del norte (Ecuador) y líderes locales quienes buscaban la redefinición de su estructura social a través de eventos ceremoniales.

Finalmente, uno de los últimos trabajos realizados sobre festines, fue desarrollado por Jennings, Alaica y Biwer (2023) en el sur, durante el Horizonte Medio. Los autores investigaron el sitio Quilcapampa y encontraron evidencia de consumo de alimentos en actividades cotidianas y rituales, además de contextos rituales donde se combinan bebidas y productos psicotrópicos en espacios especializados, relacionando estos hallazgos como eventos que forman parte de festines de carácter comunal. Los resultados les permitieron caracterizar los festines realizados en las fases tempranas Wari, los mismos que fueron totalmente distintos a los festines Incas realizados como parte de la relación anfitrión – huésped donde se buscaba la reafirmación del poder o la retribución al pueblo por jornadas laborales. El análisis de los alimentos y bebidas registradas dentro de los espacios de Quilcapampa define la realización de eventos de cocina y consumo de alimento especial que fue elaborado por cada uno de los grupos familiares que vivieron en este sitio indicando que cada familia aportó en la realización del festín y que todos se involucraron como parte del fortalecimiento de relaciones comunitarias y no como elites en competencia. Al mismo tiempo, los autores hacen una crítica al estudiar los festines en el mundo andino, pues en muchos casos se utilizan modelos de festines incas para replicarlos en periodos anteriores, aún hasta el

Periodo Formativo, como es el caso de la relación anfitrión – huésped, dejando de lado el carácter comunal de las festividades como se ve aún hasta la actualidad en algunas festividades tradicionales.

1.1.2.2. Festines Inca

El imperio Inca, dada su naturaleza expansiva y administración estatal, siempre consideró estrategias de gobierno que le permitían reafirmar su poder sin dejar de agradar a sus subordinados. “El Estado utilizó mecanismos diferentes para regular y controlar las poblaciones subyugadas, entre ellos la conquista, la toma de rehenes, el trabajo forzado, la reubicación de comunidades, el control ideológico y religioso en forma de culto a los ancestros, los banquetes rituales y el sistema de tributación” (Dillehay, 2003: 356). Es interesante notar que la realización de banquetes rituales fue una estrategia realizada por los Incas como parte de control estatal, y que eran promovidos por los Incas de sangre, Incas de privilegio y líderes locales (D’Altroy, 2002:89).

Bajo el concepto andino de *ayni*, es decir, reciprocidad y redistribución (Morris, 2013), los Incas ofrecían grandes banquetes y festines donde los invitados y anfitriones se relacionaban con fines políticos y rituales. En este tipo de ceremonias era muy común que los incas involucraran la libación de bebidas y consumos de alimentos (Amuedo et al., 2020; Bray, 2003a, 2003b; Dillehay, 2003; Makowski et al., 2005) con el fin de reafirmar su poder como gobernante e hijo del sol (y descendiente). Al mismo tiempo, el imperio buscaba reforzar el compromiso de su pueblo con el gobernante, y realizaba grandes eventos como recompensa al trabajo que la población realizaba (Morris, 2013).

Los banquetes políticos tenían como fin reafirmar el estatus y crear lazos sociales entre etnias vecinas (Alconini, 2023; Alfonso-Durruty, Misarti & Troncoso, 2023), mientras que, los banquetes rituales se enfocaban en la ancestralidad y culto a los muertos (Amuedo et al., 2020; Bray, 2023). Es de notar que, para cualquier tipo de banquete ofrecido por los Incas, el elemento principal fue la chicha, bebida fermentada que usualmente es de maíz (Capparelli, 2015; Morris, 2013; Weber & Young, 2023). Es probable que la chicha sea el alimento “especial” por el cual los Incas, y las sociedades andinas en general, se hayan desarrollado, pues en palabras de Craig Morris:

“Lo que he intentado demostrar es que la chicha de maíz no fue solamente una mercancía más para comprarse y venderse, consumirse y disfrutarse. Era más bien uno de los contados productos, entre los que también se incluían los tejidos, que había adquirido un significado completamente especial a través de los siglos. Su asociación con las ceremonias políticas y religiosas fue central para el mantenimiento de todo el sistema económico y político. El hecho de que anualmente se produjeran y consumieran millones de galones de chicha no era lo fundamental para que los líderes acrecentaran su autoridad, sino la manera en que eran distribuidos. La habilidad del Estado para incrementar la producción de chicha fue esencial en su expansión política y económica” (Morris, 2013: 11).

1.1.3. Colina Santa Apolonia

1.1.3.1. En el siglo XVI

Los primeros textos sobre el Tahuantinsuyo fueron escritos por varios autores que llegaron junto a Pizarro, y describieron todo el recorrido de este personaje desde su arribo a la costa hasta su llegada al valle de Cajamarca, así como la visita, captura y muerte de Atahualpa. En este contexto, tras su llegada a Cajamarca, solo Francisco de Jerez describió a la Colina Santa Apolonia: “... Sobre este pueblo, en la ladera de la sierra, donde comienzan las casas dél, está otra fortaleza asentada en un peñol, la mayor parte dél tajado. Esta es mayor que la otra, cercada de tres cercas, fecha subida como caracol...” (De Jerez, 2017[1534]:82).

De acuerdo con la ubicación y descripción, se deduce que De Jerez hacía referencia a la Colina Santa Apolonia. Aunque en un inicio los cronistas no detallaron información sobre esta, en años posteriores, los frailes franciscanos dieron inicio a la destrucción de las construcciones prehispánicas que aún se mantenían en la Colina Santa Apolonia para utilizar el material en la construcción de sus iglesias y conventos, construyendo en 1571 una capilla en honor a Santa Apolonia (Urteaga, 1975).

1.1.3.2.En el siglo XIX

Durante el siglo XIX, la ciudad de Cajamarca fue escenario de expediciones científicas y viajes que permitieron registrar algunos aspectos de la realidad social de la época, de las edificaciones y de algunos sitios arqueológicos como “El cuarto del rescate”, “Los baños del Inca”, y Coyor, entre otros (De Gabriac, 2016; Stevenson, 1825; Wiener, 1993). Es evidente que cada viajero resaltó la ubicación de la ciudad y su relación con las colinas aledañas, en particular con la Colina Santa Apolonia.

Al respecto, Alexander Von Humboldt (2006) pasó por Cajamarca como parte de su viaje por el camino del Inca entre los años 1801 y 1802, y anotó lo siguiente:

“... se ha labrado un pozo de pórfido, que conducía en otros tiempos a las salas subterráneas y a una galería, o socavón, que se dice comunicaba con otra eminencia porfídica, la colina Santa Apolonia, antes mencionada. Estas disposiciones atestiguarían las inquietudes inspiradas por las eventualidades de guerras, para asegurar la fuerza en caso de peligro...” (Von Humboldt, 2006:145).

Posteriormente, en el año 1888, Ernest Middendorf llegó a Cajamarca y realizó la descripción más detallada de la Colina Santa Apolonia hasta ese momento, pues incluyó las dimensiones y la composición del suelo. Middendorf mencionó que la parte delantera de la Cumbre está cubierta por césped y que ahí se encuentra una plataforma de 60 pasos de largo y 30 de ancho, además, que se ubicaban los restos de una capilla y muros de granes adobes tirado. Además, indicó que, a su llegada, no existían restos de antiguas construcciones pese a que en tiempos remotos existió una gran fortaleza sobre este cerro (Middendorf, 2016:86).

1.1.3.3.Investigaciones Arqueológicas.

El primer registro arqueológico de la Colina Santa Apolonia fue realizado por Julio César Tello durante su cuarta expedición al Marañón en 1937. En este viaje, Tello recorrió gran parte de Cajamarca y visitó algunos sitios arqueológicos del valle como Agua Tapada, Otuzco, Baños del Inca, Cajamarca Orko, entre otros. Tello ubicó a Santa Apolonia a 150 m al oeste de la plaza y la describió como un peñón de tufo volcánico que los antiguos pobladores habían convertido en una

especie de castillo, con un camino y una escalera de ascensión en forma de caracol, tallado en la propia roca y con una meseta o plataforma con asientos en la parte superior (Tello, 2004: 231).

Los franceses Henry y Paule Reichlen, pioneros en la investigación científica sobre la cultura Cajamarca, realizaron entre 1947 y 1948 un intenso reconocimiento superficial en el valle de Cajamarca. Los autores identificaron en total 93 sitios arqueológicos divididos en 7 secciones de acuerdo con su ubicación geográfica, ubicando a la Colina Santa Apolonia dentro de la sección A (Reichlen & Reichlen, 1985:31).

Por su parte, Roger Ravines, en 1985, realizó un inventario general de los sitios arqueológicos en Cajamarca con la finalidad de recopilar información necesaria sobre estos y ponerla a disposición de la comunidad para acciones de investigación, conservación y preservación. Sobre la Colina Santa Apolonia, Ravines mencionó algunos aspectos cronológicos, como su ocupación más temprana relacionada a la fase Torrecitas y que poseía una larga historia ocupacional hasta la llegada de los incas a Cajamarca. Describió parte de la cerámica registrada en este sitio, así como algunos muros superficiales y la Silla del Inca, indicando también la presencia de probables tumbas en la cima del cerro (Ravines, 1985: 91).

Como parte de su tesis doctoral, Daniel Julien realizó una prospección en el valle de Cajamarca en el año 1983. Este primer trabajo de campo le permitió definir patrones de asentamiento y una tipología de sitios ocupados durante las fases de la tradición Cajamarca. Este investigador registra a la Colina Santa Apolonia como centro ceremonial dentro de la subregión El Cumbe, además, cronológicamente lo asocia a las fases Huacaloma Tardío, Cajamarca Inicial A – Cajamarca Medio B y Cajamarca Final (Julien, 2009:249).

Posteriormente, lo mencionado por Julien es corroborado por Yuji Seki, Juan Ugaz y Shinya Watannabe, quienes en el 2001 realizaron una prospección en el Valle de Cajamarca. Los autores indicaron que es el principal mirador turístico de la ciudad de Cajamarca, y detallan que la Colina Santa Apolonia tiene una larga ocupación que inicia en la fase Huacaloma Tardío, pasando por las fases Layzón, Cajamarca Inicial, Cajamarca Temprano, Cajamarca Medio, Cajamarca Tardío y Cajamarca Final (Seki et al., 2001).

1.2. La Cultura Cajamarca

1.2.1. Expedición Francesa

Los franceses Henry y Paule Reichlen, pioneros en la investigación científica sobre la cultura Cajamarca, realizaron entre 1947 y 1948 un intenso reconocimiento superficial en el valle de Cajamarca hasta llegar a la cuenca del Crisnejas, incluyendo parte de la cadena montañosa que se extiende desde la planicie de Cajamarca hasta el Río Marañón. Los autores identificaron un total de 93 sitios arqueológicos divididos en 7 secciones de acuerdo con su ubicación geográfica, ubicando a la Colina Santa Apolonia dentro de la sección A (Reichlen & Reichlen, 1985:31). Esta identificación e intervención de sitio les permitieron replantear la información que se tenía hasta ese momento. Julio Cesar Tello, en su paso hacia el Marañón, consideró incluir los vestigios encontrados en el Valle de Cajamarca dentro de lo que él consideró como la cultura Marañón.

Henry y Paule Reichlen realizaron excavaciones arqueológicas en diferentes sitios arqueológicos del valle, sin embargo, sus monografías nunca fueron publicadas, a pesar de esto, sí presentaron la primera cronología de lo que ellos denominaron la cultura Cajamarca, propuesta que realizaron en base al análisis de cerámica registrada en sus excavaciones y que consiste en cinco fases antecedido por una ocupación del Periodo Formativo: Torrecitas Chavín, Cajamarca I, II, III, IV y V (Reichlen & Reichlen, 1985).

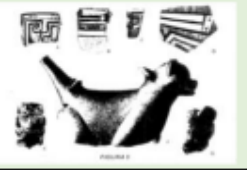
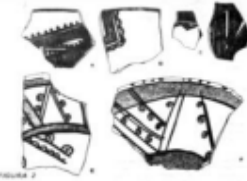
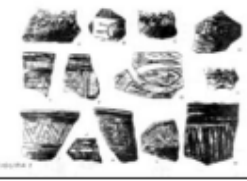
AÑO	Cronología Relativa (Rowe y Menzel 1962)	Reichlens (1949)		
		Cronología	Tipos	
1532	Horizonte Tardío	Cajamarca V-Inka	CUSCO policromo / Cajamarca local	
1470				
1250	Intermedio Tardío	Cajamarca IV	Tiahuanacoide figurativo/ Tiahuanacoide simbólico	
1050			Tiahuanacoide tripode semicursivo	
950	Horizonte Medio	Cajamarca III	Tiahuanaco-Chimú: Tiahuanaco negro y anaranjado sobre rojo/ Wari negro, rojo, blanco sobre anaranjado/ Pachacamac-Tiahuanaco/ Moche-Wari	
850			Cursivo Floral: Negro y negro y rojo	
750			Cursivo Clásico: Negro y negro y rojo	
550	Intermedio Temprano	Cajamarca II	Rojo sobre fondo natural blanco. Negro y rojo sobre fondo natural blanco. Negro y rojo sobre anaranjado/ Negro y anaranjado sobre fondo blanco o crema. Negro anaranjado blanco sobre fondo natural crema. Negro rojo anaranjado sobre fondo natural crema o blanco/ Rojo pulido /Blanco sobre rojo.	
350				
250				
150	Horizonte Temprano	Cajamarca I	Inciso liso o con bandas pulidas/ Rojo sobre fondo natural beige/ Negro y rojo sobre fondo natural beige/ Negro y anaranjado, y negro anaranjado blanco sobre fondo natural blanco.	
d.C./ a.C		Torrecitas-Chavín	Inciso sencillo o liso; Inciso sencillo y bandas pulidas; Inciso y rojo sobre fondo natural; Inciso y blanco sobre fondo natural; inciso, rojo y blanco sobre fondo natural; rojo sobre fondo natural o sobre engobe claro	
50				

Fig. 1. Cronología propuesta por Henry y Paule Reichlens en 1948. Cortesía Solsiré Cusicanqui.

1.2.2. La Misión Arqueológica Japonesa

La Misión Arqueológica Japonesa en Cajamarca es actualmente el proyecto más grande que se ha llevado a cabo en toda la región de Cajamarca, sus trabajos consistieron en actividades de prospección y excavación que dieron como resultado nuevos aportes sobre el Periodo Formativo y el desarrollo cultural posterior hasta la llegada de los españoles al territorio andino definido como cultura Cajamarca.

En el valle se realizaron dos grandes intervenciones arqueológicas; la primera en el año 1979 con las excavaciones en Huacaloma y la segunda en el año 1982 en donde efectuaron excavaciones controladas en los sitios de Amoshulca, Kolguítin, Wairapongo y Huacariz. Los resultados de estas investigaciones proporcionaron material suficiente para establecer una nueva cronología de las ocupaciones del Periodo Formativo (Huacaloma Temprano, Huacaloma Tardío, Fase EL y Layzón) en la zona y también información esencial sobre el desarrollo de la cultura regional de Cajamarca (Seki, 1998).

Los trabajos realizados en la segunda intervención propiciaron nuevos datos sobre la ocupación cultural posterior al Periodo Formativo, encontrando algunas diferencias con la propuesta cronológica formulada por los Reichlen. De esta manera, tras un análisis morfo-estilístico de la cerámica, replantean la cronología inicial propuesta por la investigación francesa, considerando las fases Cajamarca Inicial, Temprano, Medio, Tardío y Final (Terada y Matsumoto, 1985).

1.2.3. Cronología Cajamarca

La cronología Cajamarca usada por el Proyecto de Investigación Arqueológica de la Colina Santa Apolonia se basa en la propuesta realizada por Terada y Matsumoto (1985) y redefinida por Watanabe (2009). Esta cronología surge como contraste a la cronología inicial propuesta por los Reichlen, pues la correlación de los tipos de cerámica registrados en las capas superiores de Huacaloma y Layzón difería con los tipos descritos en la primera secuencia cronológica.

La cronología planteada se divide en cinco fases y cada una presenta subfases. Hasta la fecha, solo se ha refinado las tres primeras fases, lo que no descarta que las dos últimas fases también puedan

presentar subfases, sin embargo, investigaciones posteriores permitirán refinar la cronología en su totalidad.

Cajamarca Inicial (50 a.C – 100 d.C): Inicios de elaboración de cerámica con caolín. La principal forma es el tazón de paredes semiesféricas. Presenta los tipos Cajamarca Rojo, Cajamarca Negro y Rojo, y Cajamarca Marrón-Sobre-Blanco. A su vez, esta fase se divide en dos subfases: A – Domina el tipo Cajamarca Rojo y Cajamarca Negro y Rojo; B- Se populariza el tipo Cajamarca Marrón-Sobre-Blanco.

Cajamarca Temprano (100 – 500 d.C): Durante esta fase se amplían las formas de vasijas teniendo tazones carenados, tazones de paredes semiesféricas, tazones de base convexa y aparecen los platos con base anular. Se presentan complejos y tipos de cerámica que definen tres subfases: Cajamarca Pintado Lineal, Complejo Huacariz, Huayrapongo Policromo, Complejo Colquitín, y Cajamarca Precursivo.

Durante la subfase A aparece el Cajamarca Pintado Lineal y el Complejo Huacariz; subfase B aparece el Complejo Huacariz; y en la subfase C aparece el Complejo Colquitín y Cajamarca Precursivo.

Cajamarca Medio (500 – 950 d.C): Esta fase se caracteriza por la predominancia de platos y cucharas con decoración compleja. Durante esta fase existe un horror al vacío en cuanto a la decoración de las vasijas. Terada y Matsumoto definieron tres tipos decorativos, Cajamarca Rectilíneo, Cajamarca Clásico y Cajamarca Cursivo Floral, y dividieron la fase Cajamarca Medio en dos subfases. Sin embargo, Watanabe refinó esta fase con los resultados de su excavación en el sitio arqueológico Baños del Inca, quedando la fase Cajamarca Media de esta manera:

- La subfase Cajamarca Media A se produjo Cajamarca Cursivo Clásico
- La subfase Cajamarca Media B apareció el Cajamarca Cursivo Floral
- La subfase Cajamarca Media C el Cajamarca Cursivo Floral se volvió más tosco y aparecieron por primera vez trípodes cortos en la cerámica caolín.

Cajamarca Tardío (950 – 1470 d.C.): La cerámica producida en esta fase presenta las mismas características de la subfase C de la fase Media. Disminuye el uso de caolín y la cerámica pierde calidad en su manufactura. Aparece el trípode como forma principal, además de platos con paredes

evertidas y base plana o convexa. Se identifican dos tipos decorativos: Cajamarca Semicursivo y Cajamarca Negro y Anaranjado.

Cajamarca Final (1470 – 1532 d.C): La producción de las vasijas es con y sin caolín. La forma predominante es la taza cónica con base anular. La vasija está engobada de color blanco y decorada por ambos lados de un solo color o dos colores (negro y rojo). Presenta diseños geométricos o simbólicos y figurativos que representan rostros humanos y felinos.

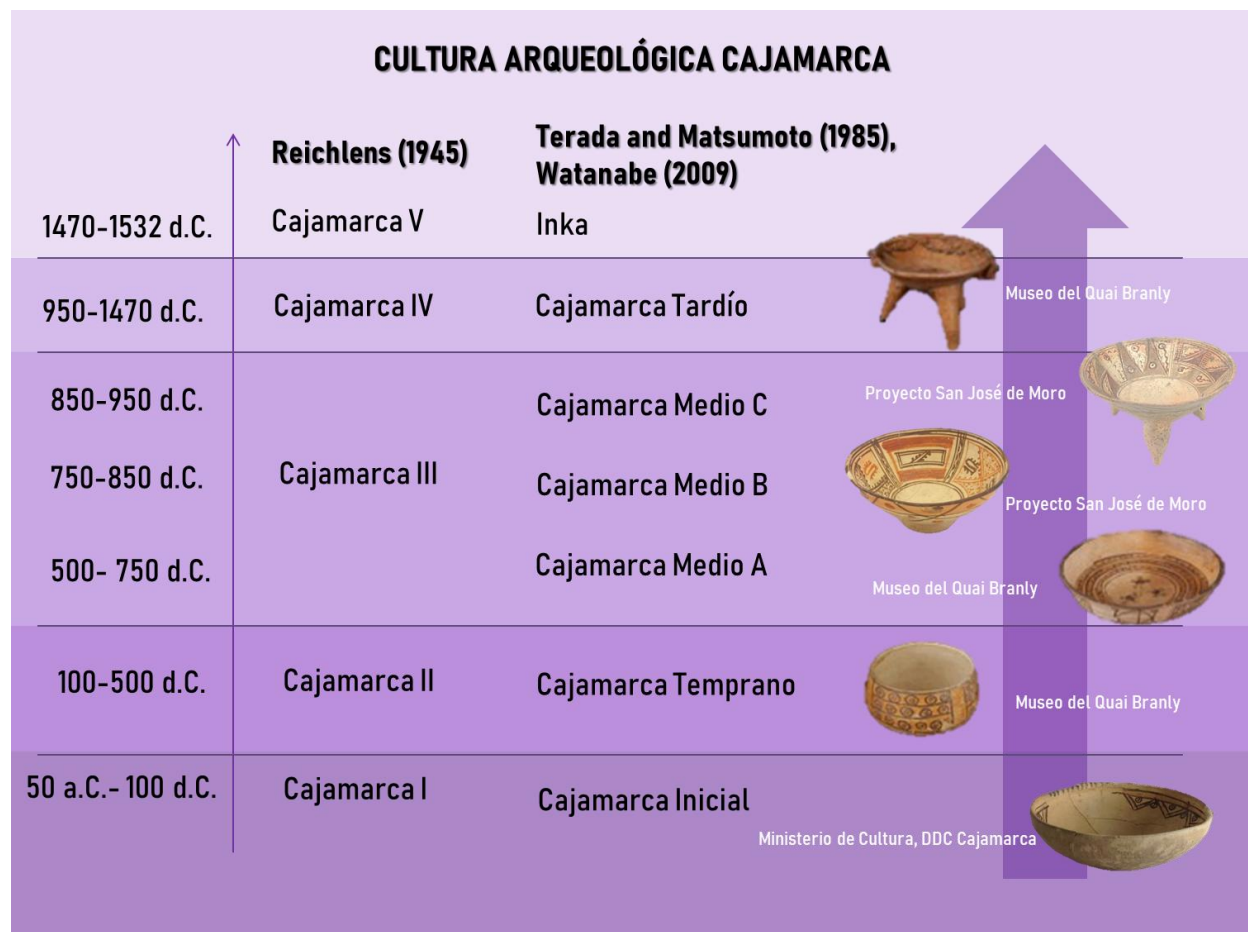


Fig. 2. Cronología Cajamarca. Unificada y propuesta por Solsiré Cusicanqui en base a los trabajos de los Reichlens (1945), Terada y Matsumoto (1985), y Watanabe (2009).

1.3. Bases Teóricas

1.3.1. Arqueología de la alimentación

El estudio sobre la alimentación en las poblaciones pasadas se desarrolla con mayor énfasis debido a su amplio panorama de análisis en distintos aspectos sociales, la alimentación vincula una gran diversidad de prácticas sociales e involucra múltiples dimensiones de los seres humanos, que va más allá de solo entender las acciones de cocinar o comer.

Para abordar el tema de la alimentación es necesario aclarar dos términos importantes, “comida” y “dieta”, su distinción permite analizar detalladamente aspectos de una población. Según Renfrew y Bahn (2011), el primer término hace referencia a los tipos de alimentos que la gente ingiere en un momento concreto, mientras que el segundo implica un patrón de consumo durante un largo periodo de tiempo.

La arqueología de la alimentación tiene como objeto de estudio la comida, la cocina y los alimentos, sin embargo, su estudio trasciende aspectos como agricultura, intercambio, escasez, y nutrición, entre otros, estos temas se limitan a la “subsistencia” de la población y no vemos las múltiples dimensiones que implica “comer” (Pazzarelli, 2008). La acción de comer involucra un largo proceso en la obtención y preparación de los alimentos, pues como indica Montón (2005: 170) “... el proceso de transformación de las materias primas en alimento es un proceso culturalmente pautado, que confiere valores culturales al alimento y a la gente que lo consume”. En este sentido, se debe entender cada actividad que integra la preparación de la comida, cada una implica un aspecto social que caracteriza a la población estudiada.

Estudiar el proceso de preparación de alimentos, permitirá entender la identidad de la población pues la transferencia de conocimiento, las técnicas, gestos y materiales son fundamentales en estos procesos (Bonomo, Skarbun & Basturre, 2019), además, “definir qué, cómo y con quién comemos es ampliamente reconocido como una de las formas fundamentales en que nos definimos (y somos definidos por otros) como seres sociales y miembros de grupos específicos” (Traducción del autor) (Bray, 2023).

Por otro lado, se debe considerar que los alimentos deben ser culturalmente aceptados, y esto depende de factores ecológicos, culturales, históricos o epistemológicos que cada grupo poblacional considera apropiado o beneficioso para sí mismo.

Elementos esenciales en el proceso de producción de alimentos, son el agua y el combustible (Montón, 2005), que muchas veces pasan desapercibido en estudios de este tipo, pero que sin duda su presencia implica aspectos importantes en la sociedad, ya sea intercambio o sistemas hidráulicos, entre otros.

Tras lo expuesto, es de considerar que el estudio de la alimentación debe tener en cuenta cada parte del proceso en la transformación de los alimentos, ya que cada decisión tomada tiene un efecto social que forma parte de la idiosincrasia de un grupo de personas y que se rige al desarrollo de la comunidad. Como menciona Gummerman (1997) la comida es intrínsecamente social y que además las relaciones sociales son definidas y mantenidas a través de ella.

1.3.2. Materialismo y simbolismo del estudio de los alimentos

La alimentación estudiada como una expresión social ha tenido gran impacto en el campo arqueológico desde un enfoque simbólico, siempre se ha relacionado la acción de comer con actividades específicas ya sea como parte de estrategias en la obtención de algún fin.

Es importante analizar el consumo de alimentos más allá de solo una actividad biológica y considerar su práctica como parte de procesos sociales, ya sea como parte de su interacción humana al crear relaciones o vínculos, como el fomento de eventos políticos y ceremoniales, además de entender aspectos de producción, identidad, roles y tradición (Hastorf, 2017).

En el caso de los Andes, cada vez es más común que los investigadores utilicen la información arqueológica sobre alimentos para realizar interpretaciones holísticas (deFrance, 2023). Esta forma de relacionar la alimentación ha conllevado a definir dos aspectos en el estudio de la alimentación: simbólica y materialista (Bray, 2023).

El estudio simbólico de la alimentación consiste en relacionar la acción de comer o servir con una actividad principal que usualmente involucra un anfitrión e invitados bajo el concepto de

reciprocidad (Vega-Centeno, 2005), reafirmar el poder (Ikehara & Shibata, 2005; Mesía, 2014a, 2014b; Swenson, 2006), culto a los muertos (Goepfert & Alva, 2018; Lau, 2002; Muro, 2009), integración comunal (Jennings, Alaica & Biwer, 2023), entre otros. Estas propuestas han aportado al entendimiento de las sociedades y sus ceremonias, sin embargo, han omitido el proceso de producción de los alimentos y el significado de los mismos para la sociedad en estudio.

Por otro lado, el estudio material de la alimentación considera como principal la actividad de comer y el significado de la comida o alimentos para una sociedad, “la comida no es ni inerte ni carente de sustancia. No simplemente simboliza o representa de manera constante, estable o abstracta; más bien se mueve, cambia, penetra y transforma” (traducción del autor) (Bray, 2023: 325).

Es importante analizar las diversas formas en que el alimento significa, es igualmente importante que prestemos atención a su materialidad, mutabilidad y naturaleza agente, pues los alimentos, dietas y cocinas de los pueblos andinos eran parte integral de su mundo social, económico, político y espiritual. Los alimentos aportaban mucho más que sustancias nutritivas y cada parte del proceso estuvo marcado por comportamientos sociales que siguieron normas culturales prescritas, particularmente en lo relacionado con el género, la edad, la identidad y el estatus (deFrance, 2023).

1.3.3. Festines: definición.

“Los festines” es un tema que ha venido generando interés en las investigaciones arqueológicas y antropológicas en las últimas décadas, y más aún en el estudio de las sociedades andinas (Ikehara, 2007; Ikehara & Shibata, 2005; Mesía, 2014b, 2014a; I. Shimada & Montenegro, 1998; Vega-Centeno, 2005). El estudio de estas actividades y el proceso de la misma permiten entender los aspectos sociales, políticos, económicos y religiosos de una sociedad. En este sentido, es necesario detallar algunos conceptos e ideas en relación a los festines.

Dietler y Hayden (2001: 14) mencionan que “la palabra “festín” es una categoría usada para describir colectivamente un conjunto diverso de prácticas culturales” (Traducción del autor). Un festín es el conjunto de actividades culturales que inicia con previa planificación y pasa por etapas antes, durante y después de su desarrollo.

Las etapas de un festín varían de acuerdo a la justificación del desarrollo mismo. De esta manera, existen festines relacionados a aspectos rituales, a crear relaciones corporativas, a crear alianzas entre grupos sociales, a crear poder político, solicitar favores, invertir excedentes y generar utilidades, generar lazos de parentesco y como compensación a transgresiones (Hayden, 2001: 34 y 35). A pesar de esta variedad en los tipos de festines, se puede considerar dos características principales para definir la existencia de un festín: la concentración de mucha gente y el consumo comunal de comida (Dietler, 2001; Kaulicke, 2005; Wiessner, 2001).

La congregación de personas indica la intencionalidad de reunirse para tratar temas sociales que afectan a los participantes y/o a la comunidad en general, sin embargo, la presencia de comida cambia la categoría de estas reuniones, como menciona Wiessner (2001: 127), “los festines requieren de concentración de personas. La concentración de personas no sugiere un festín, aunque se facilita por esto; si no hay comida disponible las multitudes deben dispersarse en poco tiempo” (Traducción del autor).

Al respecto, Hayden (2001:28) menciona que un festín puede ser definido como “un compartir de alimentos especiales (alimentos que generalmente no son consumidos en comidas diarias) entre dos o más personas en una comida para un propósito u ocasión” (Traducción del autor). En contraste a Hayden, para Wiessner, un festín no requiere de un número reducido de personas, al contrario, la presencia de muchas personas es una característica esencial para su identificación; mientras que el consumo de comida para un fin específico sí es una característica de los festines que definen algunos investigadores.

Al presentar algunas definiciones y/o propuestas para entender un festín, el presente trabajo se realiza considerando que el festín es un evento que congrega a un grupo de personas que comparten comida y bebida como parte de una actividad principal ya sea de carácter religioso, político, ritual, u otros. Además, este evento tiene como particularidad, el consumo de alimentos y/o comidas que difieren del consumo diario, ya sea cantidad y variedad.

1.3.4. Festines en el registro arqueológico.

Arqueológicamente se puede identificar la concentración de personas en un festín debido a la magnitud y extensión del sitio (Wiessner, 2001), por la arquitectura pública (Hendon, 2003) y monumental (Vega-Centeno, 2005), y por la gran cantidad y variedad de cerámica que presenta (Ikehara, 2007; Ikehara & Shibata, 2005). Inclusive, Hayden detalla algunos elementos de los festines que pueden ser registrados como parte del quehacer arqueológico, tales como restos de comida, vasijas para la preparación de alimentos ya sean variedades en tipos, tamaños y cantidades, áreas de producción, espacios públicos, áreas de residencia para hospedar a invitados, evidencia de objetos de prestigio y de destrucción de los mismos, máscaras y estructuras rituales o funerarias (Hayden, 2001: 40 y 41).

Respecto a lo mencionado por Hayden y en relación al estudio de festines en los Andes, Kaulicke menciona que, durante el Horizonte Tardío, “la hospitalidad y el consumo ritualizado se toman como actividades motivadas por intereses políticos del anfitrión (por regla representantes del Inca o líderes de grupos locales no incaicos)” (Kaulicke, 2005: 397). Es importante considerar que todo festín tiene una causa y un efecto, donde el anfitrión e invitado se comprometen a formar lazos de diversa índole.

Sobre la preparación y consumo de alimentos en festines, es necesario llevar un adecuado registro arqueológico y detallado análisis. Kaulicke sugiere que se debe identificar si se trata de uno o varios eventos, cuantos fragmentos de cerámica en vasijas individuales se registran en el sitio, si las vasijas o fragmentos de cerámica contienen restos de elementos que permitan definir su contenido, qué especies y cantidades de animales fueron consumidos, así como que partes y de qué manera, qué elementos fueron conseguidos o producidos localmente y de origen foráneo, y finalmente, en casos de área de quema, identificar el contenido quemado, ya sean animales, plantas, tejidos, etc. (Kaulicke, 2005: 398). Los resultados de los puntos mencionados anteriormente, a su vez, permitirán definir algunos aspectos sociales como la economía local, las redes de intercambio y comercio y algunas actividades rituales.

Los festines, el conjunto de actividades culturales, son momentos donde las personas que se congregan disfrutan de eventos distintos a su rutina diaria, es un instante de distracción y desconexión. “En tales eventos, la co-experiencia comunal se fusiona con experiencias

multisensoriales dentro de espacios imbuidos con conceptos de identidad y memoria que se reafirman de forma cíclica por la presencia de los actores y de los espectadores” (Kaulicke, 2005: 290).

Un aspecto importante como crítica al estudio de festines en los andes es mencionado por Goepfert y Alva (2018), quienes proponen reconsiderar el uso de los términos “festín” y “banquete”. Es necesario identificar las variables que forman parte en la realización de estos eventos, y qué, por el contrario, es más apropiado usar los términos “comidas rituales” o “ritos alimenticios de comunión”.

En relación con lo expuesto por Goepfert y Alva (2018), es importante realizar esta distinción en el uso de los términos, ya que la identificación de festines involucra el registro del espacio, la producción, el consumo y la finalidad del evento. Como mencionaron Dietler y Hayden (2001: 1) “festín” es una categoría usada para describir colectivamente un conjunto diverso de prácticas culturales.

1.3.5. Festines y Comensalidad

Los festines, entendidos como eventos donde una o más personas comparten comida y bebida con fines políticos, religiosos, rituales, económicos, entre otros, tienen mucha relación con la comensalidad, de hecho, es importante considerar esta característica en el análisis de un festín.

La comensalidad es descrita como un contexto social de compartir comida y bebida (Amuedo et al., 2020; Coelho, 2014; Pollock, 2002; Vacas, 2008), sin embargo, su esencia simboliza algo más que la simple acción de compartir. La formación de los términos latín *com* = *junto con* y *mesan* = *mesa* presentan el verdadero significado de esta actividad (Pollock, 2012:), va más allá del acto real del consumo, se trata de un acto social, donde todas las acciones, materiales y sensaciones perceptibles por todos nuestros sentidos, contribuyen a la perpetuación y cambios sociales.

La comensalidad resalta la importancia de “compartir” y/o “comer con”, ya que es un conjunto de procesos donde es necesario saber qué se come, donde se come, quienes comen, cuando se come, y cómo se come. Tras esto, es de considerar que la comensalidad tiene su origen en el núcleo de la sociedad, la familia (Coelho, 2014).

Comer juntos es pertenecer a un mismo conjunto de personas, construyendo un mismo cuerpo y una misma visión del mundo. Compartir la misma alimentación significa incluirse en una comunidad ligada por lazos de parentesco que están en constantes cambios y adaptaciones, que tiene como fin reforzar sus vínculos sociales (Vacas, 2008).

La comensalidad es intrínseca al acto de recibir y convivir, además, crea una estrecha relación de reciprocidad y solidaridad, condiciones necesarias en el desarrollo de actividades sociales (Boff, 2005). En el mundo andino, estas cualidades caracterizan a los grupos familiares, y es un punto a considerar en la presente investigación.

Pollock (2012), menciona dos tipos de comensalidad: 1) comensalidad informal, relacionada a la vida diaria de las personas, y 2) comensalidad formal, vinculada a eventos religiosos, políticos y otros fines sociales. El análisis realizado en esta investigación se asocia al desarrollo de una comensalidad formal comunal, la cual incluye los festines y que tiene como ejes principales la reciprocidad, el apoyo mutuo, la solidaridad y refuerzo de la colectividad política y geoterritorial. Estas características permitirán entender el desarrollo de los festines en la Colina Santa Apolonia, así como algunos aspectos de la organización Cajamarca durante la fase media.

1.4. Definición y operacionalización de las variables

1.4.1. Definición conceptual

- **Producción de alimentos:** Instancias que atraviesan los productos después de su abastecimiento que implican manipulaciones culinarias que transforman a los vegetales en alimentos (Molar, 2015, p. 48).
- **Consumo de alimentos:** Práctica de comer algo rutinario que frecuentemente se asume como un aspecto naturalizado sin reflexionar acerca de sus implicancias sociales (Molar, 2015, p. 42).
- **Festines:** Es una categoría usada para describir colectivamente un conjunto diverso de prácticas culturales (Dietler & Hayden, 2001, p. 14).

- **Colina Santa Apolonia:** Es un afloramiento de roca tobácea traquítica de la era terciaria, de color blanquecino y dureza relativamente baja. Se eleva a 2764 m.s.n.m. y se ubica al lado sur de la planicie y ciudad de Cajamarca (Ravines, 1985, p. 90).
- **Cultura Cajamarca:** Se desarrolla después de la fase Layzón, entre los años 50 a.C – 1532 d.C), y se caracteriza por la producción de la cerámica en caolín (Watanabe, 2009, p. 207).

1.4.2. Definición operacional

1.4.2.1. Variable independiente:

Producción de alimentos: Instancias que atraviesan los productos después de su abastecimiento que implican manipulaciones culinarias que transforman a los vegetales en alimentos (Molar, 2015, p. 48).

1.4.2.2. Variable dependiente:

Festines: Es una categoría usada para describir colectivamente un conjunto diverso de prácticas culturales (Dietler & Hayden, 2001, p. 14).

1.5. Cuadro de operacionalización de variables

Variable independiente	Definición conceptual	Dimensiones	Indicador	Categoría
	Instancias que atraviesan los productos	Utensilios	Vajilla doméstica	Tipología (forma, decoración, pasta), cantidad,
			Herramientas líticas	

Producción de alimentos	después de su abastecimiento que implican manipulaciones culinarias que transforman a los vegetales en alimentos (Molar, 2015, p. 48)			dibujo y fotografía
		Técnicas	Cocción	Análisis zooarqueológico y paleobotánico
			Tostado	
			Molido	
		Rasgos	Fogón	Fichas de registro
			Quema	
		Procesados	Carnes	Análisis zooarqueológico
			Alimentos cocinados	Análisis paleobotánico
		Sin procesar	Frutas	
			Verduras	

Variable dependiente	Definición conceptual	Dimensiones	Indicador	Categoría
Festines	Es una categoría usada para describir colectivamente un conjunto diverso de prácticas culturales (Dietler & Hayden, 2001, p. 14)	Material	Características físicas: espacio físico	Categorización del sitio
		Inmaterial	Inmaterial	Revisión bibliográfica

Tabla 1. Operacionalización de variables.

Capítulo 2: Diseño Metodológico

2.1. Tipo de Investigación

La presente tesis se enmarca en una **investigación de tipo no experimental**, puesto que observa fenómenos sin intervenir directamente en su contexto (Hernández, Fernández y Baptista, 2014). La investigación desarrollada estudia restos arqueológicos y contextos sin manipularlos.

Al mismo tiempo, el estudio adopta un **enfoque multi-proxy o de métodos mixtos**, integrando diversas líneas de evidencia para fortalecer la validez de las interpretaciones. Molina-Azorín, Fàbregues y Escalante (2024) señalan que la investigación con métodos mixtos permite abordar fenómenos complejos mediante la combinación de técnicas cualitativas y cuantitativas, generando una visión más amplia y robusta. En arqueología, esta estrategia se traduce en la triangulación de datos provenientes de diferentes registros, lo que posibilita superar las limitaciones de cada fuente aislada y construir una interpretación más integral de las prácticas de comensalidad.

El enfoque cuantitativo en esta investigación se presenta al analizar los diferentes tipos de materiales arqueológicos, los mismos que permiten obtener datos empíricos sobre qué se comía, como se producía y qué técnicas se usaban, mientras que, el enfoque cualitativo se presenta al explicar el sentido social y ritual del festín, por qué se comía juntos, como reforzaba la identidad cultural y la cohesión en la fase Cajamarca Medio.

Finalmente, la tesis se inscribe en un **nivel explicativo**, pues no se limita a describir los materiales, sino que busca esclarecer las relaciones funcionales y simbólicas entre ellos y las prácticas sociales que representan. Arias (2012) sostiene que la investigación explicativa pretende responder al “porqué” de los hechos, estableciendo relaciones de causalidad entre variables. En este caso, la integración de datos materiales permite explicar cómo la producción y el consumo de alimentos en festines se vinculan con procesos de cohesión social y ritualidad.

2.2. Diseño de contrastación de hipótesis

El diseño de contrastación propuesto en base a la hipótesis planteada líneas arriba es el modelo Causal-explicativo, ya que este modelo se enlaza al modelo Hipotético-deductivo, pues las

hipótesis que surgen de teorías para gestar nuevos conocimientos se formulan al modo del silogismo “si p entonces q” (Sánchez, 2019, p. 108 y 109).

Si p entonces q

Si variable independiente **entonces** variable dependiente

Si “el sector norte es un espacio de producción de gran cantidad de alimentos y se consume alimentos especiales” **entonces** “en la colina Santa Apolonia se realizan festines”

Si “el sector norte no es un espacio de producción de gran cantidad de alimentos y no se consume alimentos especiales” **entonces** “en la colina Santa Apolonia no se realizan festines”

Para definir el desarrollo de festines se tiene en cuenta lo propuesto por Wiessner (2001), puesto que menciona algunos componentes que caracterizan la realización de festines:

- Extensos sitios donde se pueden congregarse mucha gente.
- Distribución comunal de comida y alimentos especiales diferenciados del consumo diario.
- Ocasiones especiales para la realización de festines. Culto a los ancestros, matrimonio, ciclos de iniciación, fuerza laboral, entre otros.
- Presentación de objetos sagrados o escenas rituales.
- Abundancia y gran demanda.

Los trabajos antropológicos desarrollados por Wiessner le permitieron definir estos componentes de festines, sin embargo, el autor menciona que arqueológicamente también se puede identificar el desarrollo de festines al identificar algunas de las características mencionadas anteriormente. En el presente trabajo de investigación, a partir de las excavaciones arqueológicas realizadas en la Colina Santa Apolonia, se define el desarrollo de festines en este sitio arqueológico considerando la identificación de espacios de producción de alimentos, además de realizar un análisis de cerámica doméstica y herramientas líticas recuperadas en el proceso de excavación para definir aspectos de abundancia, variedad y gran demanda de alimentos.

Por otro lado, se realizará análisis microbotánicos y zooarqueológicos para identificar los alimentos consumidos en el sitio. Esto permitirá compararlos con los alimentos consumidos en sitios habitacionales como Iscocongá y definir una diferenciación en relación al consumo de alimentos en sitios ceremoniales y asentamientos.

2.3. Población y muestra

2.3.1. Población

La investigación planteada considera la definición de población al universo conformado por individuos, objetos o eventos que comparten rasgos que interesan al investigador (Martínez, 2006). Tras esto, la presente investigación, desarrollada en el marco del Proyecto de Investigación Arqueológica de la Colina Santa Apolonia, dirigida por la Dra. Solsiré Cusicanqui Marsano, considera como población al material arqueológico procedente de las excavaciones arqueológicas realizadas en el Área 5, ubicado en el sector norte de la Colina Santa Apolonia.

2.3.2. Muestra

Tras la presentación de la población se continua con la definición de la muestra, siendo la parte de la población que se estudia directamente, con el fin de inferir conclusiones sobre el total (Martínez, 2006). En este sentido, la muestra a analizar es el material arqueológico correspondiente a fragmentería de cerámica, herramientas líticas, restos óseos de animal y muestras de tierra registrado en las capas asociadas a la fase Cajamarca Medio. Se ha considerado la cuantificación de 1992 fragmentos de cerámica, 1347 fragmentos de óseo animal, 74 herramientas líticas, y 7 muestras de suelo.

2.4. Técnicas, Instrumentos, equipos y materiales

En el desarrollo de una investigación científica es importante definir las técnicas e instrumentos a emplear, pues como menciona Baena (2017, p. 68), las técnicas se vuelven respuesta al “cómo

hacer” y permiten la aplicación del método en el ámbito donde se aplica, mientras que los instrumentos son los apoyos que se tienen para que las técnicas cumplan su propósito.

2.4.1. Técnicas

Como parte de las técnicas empleadas en esta investigación se ha considera la investigación documental (Baena, 2017, p. 69), pues se realizará una intensa búsqueda de los datos que se asemejen a la investigación planteada a partir de libros, artículos, actas, coloquios y publicaciones virtuales.

Otra de las técnicas empleadas fue la investigación de campo (Baena, 2017, p. 70), que tuvo como finalidad recoger y registrar ordenadamente los datos relativos respecto al tema de estudio. Es de considerar que como parte de esta técnica se realizaron los análisis a los materiales arqueológicos, tipologías y análisis zooarqueológicos y paleobotánicos.

2.4.2. Instrumentos

Los instrumentos empleados en el análisis tipológico consistieron de cuaderno de notas, fichas de registro y descripción, dibujos técnicos, cuadros y tablas en excel.

Por otro lado, el análisis zooarqueológico fue realizado usando manuales y guías osteométricos de fauna andina (Izeta et al., 2012; Pacheco et al., 1979; Pacheco & Altamirano, 1983; Reitz & Wing, 1999; Russell, 2011), mientras que el análisis paleobotánico se realizará comparando manuales y guías sobre Almidones y Fitolitos (Neumann et al., 2011, 2019; Pagán, 2015) y muestras modernas.

Finalmente, los análisis a nivel microbotánico se realizarán con el uso de un equipo microscópico (Amscope ME580T-PZ-2L).

2.4.3. Equipos y materiales

Material técnico	Cámara digital
	Laptop
	Escala métrica

Material para análisis de cerámica	Calibrador
	Diametrador
	Papel milimetrado
	Escalas fotográficas
	Juego de escuadras
	Portaminas
	Papel bond
Material para análisis zooarqueológico	Cepillos
	Palillos de madera
Material para análisis microbotánico	Microscopio petrográfico
	Glicerol
	Hidróxido de sodio
	Tubos de centrifuga
	Laminas portaobjetos
	Laminas cubreobjetos

Tabla 2. Equipo y materiales empleados en la presente investigación

2.4.4. Aspectos éticos de la investigación

La presente investigación se desarrolló respetando los principios éticos fundamentales de la investigación científica garantizando el correcto manejo de los datos y la integridad del estudio. En este sentido, se consideraron los siguientes aspectos éticos:

Acceso al material arqueológico y derechos de autor: La presente investigación se desarrolla como parte del proyecto de investigación arqueológica de la Colina Santa Apolonia, liderada por la Dra. Solsiré Cusicanqui, quien autorizó el acceso al material arqueológico con fines de investigación.

Manejo responsable del material arqueológico: Los análisis desarrollados en esta investigación fueron realizados bajo el correcto manejo del material arqueológico para evitar daños y mantener su integridad total.

Validación de instrumentos: Los análisis desarrollados fueron sometidos a un proceso de validación por juicio de expertos, quienes evaluaron la claridad, pertinencia y coherencia de las fichas de análisis en relación con las variables de estudio.

Ética en la interpretación: Los resultados obtenidos fueron discutidos de manera objetiva y transparente, teniendo conclusiones sólidas evitando especulaciones.

2.5. Procesamiento y análisis de datos

2.5.1. Análisis cerámico

El análisis cerámico fue realizado por el autor y la Dra. Solsiré Cusicanqui, considerando solo la fragmentería de cerámica registrada en el Área 5 del sitio arqueológico Colina Santa Apolonia y empleando trabajos previos sobre (L. Castillo & Cusicanqui, 2016; Cusicanqui, 2022; Terada & Matsumoto, 1985; Watanabe, 2009).

Este análisis tiene como fin identificar la variabilidad morfológica de la cerámica usada en actividades de producción y consumo de alimentos en la colina Santa Apolonia.

Tipología Morfo – funcional

El presente análisis parte a partir de la propuesta de Sinopoli (1991), quien menciona que la tipología morfo-funcional está relacionada con la forma y función de una vasija, es decir, si se le atribuye una característica formal, esta debe también ser su categoría funcional. Tal es así que, si se considera una forma de “cántaro” su función debe ser contenedor y/o almacenamiento relacionando de esta manera la morfología y función. De esta manera, también se reafirma la idea de Rice (1987) acerca de la producción de vasijas específicas para ciertas funciones.

Categorías Morfo-funcionales

Vasijas cerradas	Vasijas abiertas	Miscelánea
1. Cantaros	1. Platos	1. Cucharas
2. Ollas	2. Tazón	2. Cucharones
3. Uru	3. Cuencos	3. Plato de alfarero
	4. Coladores	
	5. Tiesto	

Tabla 3. Categorías de cerámica definidas en el sitio arqueológico Colina Santa Apolonia

Se han identificado 13 categorías morfológicas, de las cuales, algunas presentan subdivisiones en “tipos” según las características que difieran dentro la categoría, por ejemplo: Categoría: cántaro, tipo: gollete evertido, gollete convexo, etc.

Esta variabilidad en tipos de categoría permitirá relacionar la morfología de cerámica en trabajos futuros con la cerámica registrada en sitios habitacionales Cajamarca.

Cabe precisar que, dado los objetivos de investigación, la decoración no forma parte esencial del análisis tipológico, debido a que en esta oportunidad solo se requiere ver aspectos de producción y consumo de alimentos y la decoración no suele estar relacionada con la funcionalidad de la vasija.

2.5.2. Tipología lítica

Este análisis fue realizado por el autor como parte del Proyecto de Investigación Arqueológica de la Colina Santa Apolonia, utilizando la tipología propuesta por Terada y Onuki en 1979 (1982). El criterio de clasificación de artefactos fue morfológico, aunque se consideró también algunos aspectos de uso y manufactura.

Las denominaciones fueron realizadas tomando en cuenta la evidente función de la herramienta, caso contrario solo se consideró llamarla por la forma que presentó.

De esta manera se tiene se presentan los siguientes tipos:

A- Basura

- a. *Núcleos*: Sus formas y tamaños varían. El fabricante eligió el punto donde quitaría las lascas, por lo cual presenta forma irregular, no presenta plataformas y las marcas de lascas extraídas dejan huellas anchas y convexas en la superficie.

B- Tipo Punta

- a. *Punta pulida*: Son herramientas de piedra cuyos lados están rectificadas y terminan en una punta afilada. La sección transversa es romboidal. Generalmente son delgados y largos.
- b. *Punta proyectil*: Las puntas y lados son afilados, no importa si los lados son curvos o rectos. Son producidas con materia prima dura. El retoque en el borde se realizó con “desconchado” a presión. Este tipo de punta se realiza a partir de una lasca.
- c. *Perforador*: Estas son herramientas pequeñas con lados romos en una punta.
- d. *Buril*: Esto se hizo rompiendo una lasca larga en la punta estrecha cerca del extremo distal. Una esquina del extremo roto se utilizó como plataforma de golpe y se aplicó el impacto en la dirección indicada por una flecha en la placa, para producir un borde facetado.

C- Tipo de borde

- a. *Lascas usadas*: Estas no tuvieron un segundo proceso, por el contrario, tienen marcas o huellas de uso.
- b. *Raspadores*: Esto fue hecho de una lasca larga y ancha. El borde fue hecho por varios retoques en la superficie interna. Marcas de uso no son visibles con claridad.
- c. *Herramienta Bifacial*: Producidas a partir de lascas gruesas. Son herramientas que tienen marcas retocadas en ambos lados, sin embargo, un lado es más retocado que el otro.
- d. *Lascas retocadas*: parte del núcleo que presenta retoques en la parte interior.
- e. *Cantos rodados pequeños*: Presentan las mismas características que las lascas retocadas, con excepción que estas son hechas de lascas de piedras discoidales planas.
- f. *Hacha lascada*: Esto fue hecho de una larga lasca astillada, lejos de un guijarro redondeado. Conserva aproximadamente la forma de la lasca original. El extremo

donde se aplicó el golpe se usa como mango, mientras que el otro extremo se usa como borde de trabajo. Ambos extremos fueron cortados por golpes en la superficie interior simulando una forma de pera según su vista en planta.

- g. *Hacha grande*: Esta herramienta presenta un extremo ancho, mientras que el otro es la parte a trabajar. Presentan dos formas, la primera es rectangular con un extremo aplanado, mientras que la segunda forma es una larga hacha con una ranura que rodea el cuerpo en su parte media.
- h. *Hacha en forma de T*: Presenta las mismas características que las hachas grandes, forma rectangular con un lado aplanado, sin embargo, presenta proyecciones en ambos lados de los hombros.
- i. *Azada*: Elaborada a partir de una lasca ancha y gruesa, afilando el borde y preparando el otro extremo para el mango.
- j. *Losa con filo pulidos*: Estas son herramientas delgadas con uno o algunos bordes afilados

D- Tipo de superficie

- a. *Martillo*: Generalmente son naturales, guijarros redondeados, usados sin modificaciones. Tiene forma cilíndrica o elipsoidal.
- b. *Canto rodado ranurado*: Piedra redonda alargada que presenta una amplia ranura producida por percusión. El cuerpo entero es pulido.
- c. *Pulidores*: Son piedras redondas de varios tamaños. No presentan huellas de fabricación, pero toda la superficie está alisada y presenta rastros de desgaste por fricción.
- d. *Mano de moler*: Herramientas que fueron usadas, probablemente, sobre morteros. Un lado presenta porosidad como parte del desgaste en su uso. La superficie del lado desgastado suele tener forma plana o convexa de acuerdo con la contraparte (mortero o batán).
- e. *Piedra plana tallada (Batán)*: No presenta marcas de uso. Es una lasca grande que presenta los lados planos, que en algunos casos la superficie ha sido trabajada.
- f. *Piedras lijas*: No tienen forma definida, pero presentan “estriás” en la misma dirección de la superficie.

- g. *Morteros*: Herramientas que se usan con manos de moler. Las de tamaño pequeño y mediano tiene una concavidad profunda y son trabajados elaboradamente, mientras que los grandes tienen una profundidad menor y tiene menor tratamiento en su elaboración.
- h. *Vasija*: Se distingue de un mortero debido a que es difícil manipular una herramienta en su interior. Presenta paredes altas y concavidad profunda. La superficie interna y externa son cuidadosamente trabajadas y no presenta huellas de uso en su interior.

E- Tipo entero

- a. *Objetos circulares*: Elementos circulares trabajados en sus bordes. Probablemente, preformas de torteros.
- b. *Torteros*: Elementos circulares con una perforación en la parte central. Usualmente usados en la actividad textil.
- c. *Miniatura*: Elementos muy pequeños que representan objetos.
- d. *Figurina*: Artefacto pequeño que representa formas humanas.
- e. *Objeto cónico*
- f. *Ornamento perforado*
- g. *Relieve*
- h. *No Clasificado*

2.5.3. Análisis Microbotánico

Este análisis fue realizado por el autor como parte del Proyecto de Investigación Arqueológica de la Colina Santa Apolonia. Se seleccionaron 66 muestras, de las cuales treinta y dos (32) fueron de fragmentos de cerámica, ocho (8) de vasijas completas, siete (7) de tierra y/o rasgo, y diecinueve (19) son herramientas líticas, para realizar un análisis microbotánico basado en la procedencia. Después de la selección, las muestras se aislaron, se les dio un número de identificación único y se fotografiaron. La extracción de residuos siguió un protocolo de sonicación simple desarrollado para su uso en el laboratorio. Las muestras resultantes se montaron en portaobjetos de microscopio en una solución de glicerol al 50%-dH₂O y se sellaron con esmalte transparente. Las muestras se

procesaron y los portaobjetos se prepararon en el Centro de Investigación y Conservación Arqueológica de Cajamarca (CICAC).

Los microrestos de plantas se analizaron bajo luz polarizada y de campo claro para la identificación rápida de microrestos utilizando un microscopio metalúrgico (AmScope ME580T-PZ-2L). Los gránulos de almidón emiten fluorescencia bajo luz polarizada y producen distintos cruces de extinción. Todos los microrestos arqueológicos analizados en este estudio se compararon con imágenes de muestras de referencia modernas conocidas recopiladas por el autor o incluidas en una guía publicada (Pagán-Jimenez, 2015). Dada la variedad de formas de los gránulos de almidón, fue necesario estandarizar las descripciones de los microrestos. Los gránulos de almidón también se evaluaron en busca de daño, lo que puede ser indicativo de cocción u otras formas de procesamiento (Babot, 2006; Henry et al., 2009).

2.5.4. Análisis zooarqueológico

El análisis zooarqueológico fue realizado por Dra. Sadie Weber y Bach. Percy García con asistencia del autor como parte del Proyecto de Investigación Arqueológica de la Colina Santa Apolonia.

Se realizó el cernido de todos los sedimentos por una zaranda con una malla de un cuarto de pulgada, lo que significa que algunos huesos más pequeños, como espinas de pescado o microfauna, podrían faltar en el conjunto. Dicho eso, se recuperó huesos de pequeños roedores, así que puede asegurar que la recaudación de la muestra de fauna y la reconstrucción de los procesos involucrados en su deposición son confiables.

Los restos animales se separaron en diferentes grupos para su análisis (ver tabla 2). Todos los restos se identificaron hasta el nivel taxonómico más específico. En algunos casos, en particular los huesos que no contenían suficientes características diagnósticas para distinguir entre cérvidos y camélidos, los incluimos en la categoría general de "artiodáctilos".

Se emplearon medidas zooarqueológicas estándar (e.g., NISP, MNI) para comprender mejor las proporciones de las diferentes especies presentes en el conjunto (Reitz & Wing, 1999, 2008). Además, se analizaron los perfiles de edad según el estado de fusión para interpretar el patrón de

aprovechamiento de los camélidos. Cuando fue posible, se tomaron medidas osteométricas de los restos de camélidos para una mejor identificación del taxón (Driesch, 1976; Kent, 1982). Finalmente, se consideraron las modificaciones óseas, incluyendo patologías y marcas de carnicería, entre otras.

Taxon	Nombre común	Referencia
Clase Aves		
Familia Laridae		
<i>Larus</i> sp.	Gaviota	Olsen 1979; Gilbert et al. 1996
Familia Columbidae		
<i>Columbina</i> sp.	Paloma, Pichón	Olsen 1979; Gilbert et al. 1996
Familia Anatidae		
<i>Anas</i> sp.	Pato	Olsen 1979; Gilbert et al. 1996
<i>Anser</i> sp.	Ganso	Olsen 1979; Gilbert et al. 1996
Familia Ardeidae		
<i>Egretta</i> sp.	Garza	Olsen 1979; Gilbert et al. 1996
Clase Mammalia		
Familia Caviidae		
<i>Cavia</i> sp.	Cuy	
Familia Chinchillidae		
<i>Lagidium</i> sp.	Vizcacha	

Familia Didelphidae		
<i>Didelphis</i> sp.	Zarigüeya	
Familia Canidae		
<i>Canis</i> sp.	Perro	
<i>Lycalopex</i> sp.	Zorro	
Familia Cervidae		
<i>Odocoileus</i> sp.	Venado cola blanca	France 2008
<i>Hippocamelus</i> sp.	Taruca	Altamirano 1983

Tabla 4. Resumen de referencias taxonómicas.

Capítulo 3. Resultados

3.1. Sitio arqueológico Colina Santa Apolonia

3.1.1. Ubicación

La Colina Santa Apolonia o también llamada Rumitiana (asiento de piedra en quechua), se ubica políticamente en la provincia y región Cajamarca, sierra norte del Perú. Su emplazamiento se sitúa en la parte más alta de la ciudad siendo un mirador turístico por excelencia (ver figura 3), ya que desde la cumbre se observa el valle de Cajamarca, las montañas que rodean al mismo, y la extensión urbana de la ciudad.

En la actualidad cuenta con una extensión de 33,590 m² y la cima de la colina alcanza una elevación de 2,781 m.n.s.m. Su acceso principal parte desde la Plaza de Armas, por la Av. 2 de mayo, mediante una caminata de aproximadamente diez minutos hacia la actual capilla de la Virgen de Fátima, punto de inicio para acceder hacia la cima de la colina. También se puede acceder por el lado sur, Av. Perú, en automóvil y/o a pie, esta es una entrada alternativa dada la extensión del sitio.



Fig. 3. Vista de la Colina Santa Apolonia por el acceso de la Av. Perú.

La colina se encuentra en una posición privilegiada dentro del valle Cajamarca que también se ubica estratégicamente en los Andes centrales. En cuanto a la descripción geográfica el valle de Cajamarca está compuesto por el río del mismo nombre que nace de la unión de los ríos Mashcón y Chonta, teniendo como afluente el río Namora, que recorre hacia la parte baja a través de la garganta desde la ciudad de Jesús (Seki & Ugaz, 2002). Si bien, el sitio en mención presenta la configuración geomorfológica de una montaña o montículo, está ubicado dentro de un valle relativamente plano que mide aproximadamente 6 km de ancho y 20 km de longitud, formado por depósitos lacustres del Pleistoceno (ONERN, 1975).

La geomorfología y la ubicación del valle de Cajamarca, lo convierten en un territorio estratégico natural de acceso directo a diferentes zonas ecológicas: como los valles de la costa, la ceja de selva amazónica, la sierra del centro y la sierra norteña del Ecuador.

3.1.2. Descripción

La Colina Santa Apolonia está considerada dentro de un conglomerado de sitios arqueológicos ubicados en la cumbre de los cerros que rodean el valle de Cajamarca. Sin embargo, pese a estar dentro del casco urbano, es uno de los pocos sitios que no ha sido totalmente destruido y actualmente coexiste con el avance urbano de la ciudad. Es así que su permanencia a lo largo del tiempo— como monumento arqueológico y mirador turístico de la ciudad — ha sido el resultado de la coexistencia entre espacios monumentales prehispánicos y el desarrollo urbano circundante. Al mismo tiempo, el simbolismo de este sitio para la población local ha influido en su conservación, pues representa y simboliza la memoria de los cajamarquinos.

La Colina Santa Apolonia — según los registros coloniales — presentó algunas estructuras durante la ocupación Inca, aunque, en su mayoría fueron desmontadas para construir las iglesias que hoy en día se ubican dentro del centro histórico de la ciudad. Es probable que, durante la ocupación Inca en Cajamarca, la colina Santa Apolonia haya formado parte del conjunto de estructuras de aquel entonces, sin embargo, la Silla del Inca y el Cuarto del Rescate son de las pocas evidencias arqueológicas que han coexistido con el casco urbano hasta la actualidad.

Actualmente, existe una capilla en la ladera del cerro que contiene la imagen de la Virgen de Fátima, que es venerada por feligreses en las misas dominicales. Además, es el principal destino turístico dentro de la ciudad de Cajamarca debido a su proximidad con la Plaza de Armas, siendo también, un excelente mirador natural desde donde se puede distinguir toda la ciudad y la cadena montañosa que rodea el valle. Cabe mencionar que, inicialmente, los naturales la llamaron “San Francisco de Monte Alberna”, sin embargo, ya era conocido desde el siglo XVI como Santa Apolonia debido a que sobre esta se colocó una ermita donde se veneraba a este santo personaje (Ravines, 1985: 90).

La Colina Santa Apolonia, alcanza una altitud de 2,781 m.s.n.m. en comparación con otras montañas que rodean el valle que alcanzan aproximadamente 4000 metros de altura. Se encuentra en la región quechua (entre 2.300-3.500 msnm) lo que determina que su clima sea templado, seco; soleado durante el día, pero frío durante la noche. La principal variación anual en el clima del valle de Cajamarca consiste en una alternación de las temporadas de lluvias y sequía, con mayores precipitaciones que se dan entre los meses de octubre y abril; aunque presenta variaciones cada año. El promedio de la precipitación anual de la ciudad de Cajamarca es de 725 mm, pero cambia considerablemente dependiendo de la altitud y la topografía.

3.1.3. Sectorización

El equipo del Proyecto de Investigación Arqueológica de la Colina Santa Apolonia, al realizar los primeros trabajos de intervención en la colina Santa Apolonia, planteó la sectorización de la misma como parte de una estrategia de intervención, dado que durante la primera temporada de excavación se buscó definir los espacios con evidencia arqueológica y establecer la propuesta de delimitación del sitio. De esta manera, se consideró tres sectores: 1) sector norte, 2) sector central y 3) sector sur (ver Figura 4).



Fig. 4. Sectorización de la Colina Santa Apolonia.

La sectorización fue realizada trazando un eje transversal a la Colina en dirección SW-NE tomando como marcadores dos elementos arquitectónicos modernos, los cuales corresponden a la escalera central que inicia por la entrada posterior adyacente a la Av. Perú y la escalera que sube por el Jr. Dos de mayo ubicada en la zona delantera. Este eje transversal divide en dos sectores la Colina tanto sur como norte, sin embargo, se ha decidido definir la parte alta de la Colina (cima) como el sector Central, creando así una visión intersectorial, lo cual es importante para determinar funcionalidad por sector en base a los datos arqueológicos.

Por otro lado, para establecer estos tres sectores (norte, sur y central) se ha tenido en cuenta las características del terreno, el cual ha presentado diversos grados de influencia antrópicas. Estos rasgos permitieron definir la ubicación de las unidades de excavación que comprendieron tanto cateos, trincheras y áreas.

3.2. Excavaciones en el Área 5 – Sector Norte. Resultados del análisis estratigráfico.

El sector norte de la Colina Santa Apolonia no presentó intervenciones arqueológicas previas, y al comparar fotos antiguas de este sector con la forma actual, se notó que no había sufrido muchas modificaciones a través del tiempo, por lo que se decidió intervenir un área de excavación para confirmar la presencia de restos arqueológicos que permitan entender las actividades realizadas en esta parte de la Colina Santa Apolonia y relacionarlas con la funcionalidad del sitio.

3.2.1. Área 5 – Temporada 2021

Esta unidad se ubica, según la sectorización planteada por el proyecto de investigación, en el sector norte de la Colina Santa Apolonia, específicamente, en la margen izquierda del acceso hacia la cima que inicia en la Av. Perú. El Área 5 fue planteada luego de una revisión fotográfica y de consulta con la población aledaña, ya que, superficialmente, esta parte de la colina no presenta alteraciones ni variaciones morfológicas a través del tiempo, por lo que se conservarían restos de las actividades culturales que aquí se desarrollaron. A partir de esto, se planteó como objetivo principal definir qué actividades culturales se realizaban en esta parte de la Colina Santa Apolonia.

Las excavaciones en esta área tuvieron una profundidad de 2.20 m en el lado este y se registraron 12 capas culturales. Además, se realizó un cateo de 1x1.50 m en la esquina suroeste, donde se profundizó 90 cm y se llegó hasta la capa 15. La profundidad y dimensión de la excavación confirmaron una larga secuencia de ocupación cultural con restos de actividades relacionadas a la producción de alimentos y materiales relacionados a actividades rituales realizadas en la cima de la Colina Santa Apolonia.

3.2.1.1. Estratigrafía

Capa Superficial: Se compone, principalmente, de la vegetación (gras) que forma parte de la superficie de toda la colina Santa Apolonia. Contiene restos de vegetación, ramas y hojas, además de piedras angulas pequeñas y restos de basura moderna. Espesor de 5 cm.

Capa 1: Se compone de tierra grumosa y semicompacta de color gris oscuro (GLEY 1 – 4/). Contiene restos vegetales y restos de descomposición orgánica. Esta capa es tierra removida producto del acondicionamiento de la superficie para su uso como jardín. Espesor de 16 cm.

Capa 2: Compuesta por tierra fina y semicompacta de color gris claro (5Y – 7/1). Contiene restos de descomposición y piedras angulares medianas y pequeñas. Espesor de 18 cm.

Capa 3: Se compone de tierra fina y semisuelta de color marrón (7.5YR – 6/3) y piedras angulares pequeñas y medianas. Espesor de 14 cm.

Capa 4: Esta capa se compone de tierra fina y semisuelta de color gris claro (7.5YR – 7/1) y piedras angulares pequeñas. Espesor de 19 cm.

Piso 1: Compuesto por tierra grumosa y compacta de gris claro (7.5YR – 7/1). Tiene la superficie lisa y no presenta material cultural alguno. El espesor es de 3 cm.

Capa 5: Se compone por tierra fina y semisuelta de color marrón (7.5YR – 5/2) y contiene piedras angulares medianas y pequeñas. Espesor de 12 cm.

Piso 2: Consiste en tierra grumosa de color gris verdoso (GLEY 1 – 7/2). No se encontró material cultural asociado en este piso y su conservación fue buena en el lado noreste de la unidad. Espesor de 4 cm.

Capa 6: Se compone de tierra grumosa y semicompacta de color gris claro (7.5 YR – 7/1) y presenta concentraciones de mito o caolín. Espesor de 23 cm.

Capa 7: Se compone de tierra fina y suelta de color marrón claro (7.5 YR – 6/3). La superficie tiene restos de carbón. Espesor de 12 cm.

Capa 8: Se compone de tierra grumosa y semicompacta de color marrón (7.5 YR – 5/3) y arcilla amarilla semicompacta, además de piedras angulares pequeñas y medianas. Espesor 12 cm.

Capa 9: Se compone de tierra grumosa y semisuelta de color marrón claro (7.5YR - 6/4) y presenta algunas piedras angulares pequeñas. Espesor de 5 cm.

Piso 3: Es una superficie compacta elaborada con caolín o mito, lo cual le da una tonalidad blanquecina. Su estado de conservación es regular y tiene 3 cm de espesor.

Piso 4: Se compone de tierra compacta de color marrón con manchas negras y blancas por efecto de descomposición orgánica y restos de quema. Espesor 4 cm.

Capa 10: se compone de tierra grumosa y semicompacta de color marrón (7.5 YR – 5/3) con pequeños restos de carbón y piedras angulares pequeñas y medianas. Espesor de 23 cm.

Capa 11: Se compone de tierra grumosa y semisuelta de color marrón amarillento (10 YR – 6/4) con presencia de humedad. En esta capa se encuentra gran cantidad de piedras angulares pequeñas y medianas. Espesor de 15 cm.

Capa 12: Se compone de tierra grumosa y semicompacta de color marrón amarillento (10 YR – 6/4) con piedras angulares medianas y pequeñas.

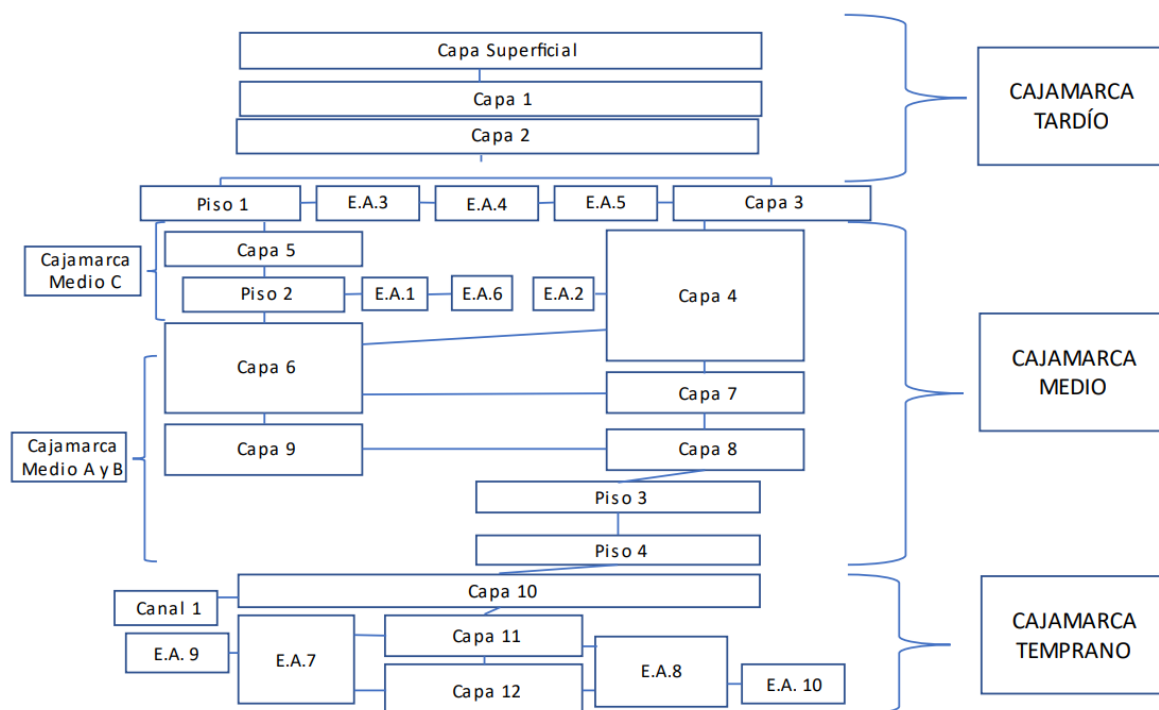


Fig. 5. Matriz de Harris del Área 5, temporada 2021

3.2.1.2. Rasgos de quemas y fogones

En la excavación arqueológica de la temporada 2021 se registró 12 capas culturales, de las cuales, solo de la capa 4 a la 10 se asocian la ocupación Cajamarca Medio, por tal razón se presentan solo los rasgos registrados en estas capas y su asociación entre los elementos arquitectónicos y pisos respectivos.

La primera ocupación cultural se registra con la asociación del piso 1 y los Elementos Arquitectónicos 3, 4 en el lado norte de la unidad. Este primer momento de ocupación se asocia con la fase Cajamarca Tardío. En el lado sur de la unidad no se encuentra el piso 1 y solo se registra la capa 4 junto a los Elementos Arquitectónicos 3 y 5. Al retirar el piso 1, al mismo nivel se encuentran la capa 4 y 5, que, al mismo tiempo, cubren el piso 2 en ambos lados de la unidad. En este segundo momento de ocupación, en la capa 4 se registran los rasgos 6, 7 y 8, compuestos principalmente por ceniza. El rasgo 7, contuvo piedras angulares de tamaño mediano, además de dimensiones 0.62 m de largo, 0.38 m de ancho y 0.30 m de profundidad, lo que indica el probable uso de fogón o espacio de combustión.

Por otro lado, en la capa 5, asociado a los E.A. 3, 4 y 6, se registró el rasgo 5, conformado por ceniza y restos de carbón.

El tercer momento de ocupación se registra en el piso 3, registrado en el lado norte y sur de la unidad (Ver figura 6). En uno de los rellenos que cubre este piso, la capa 7, se registró el rasgo 9, formado por un mortero puesto de canto (Ver figura 7). Sobre el piso 3 se registraron los rasgos 10, 11, 12 y 13, compuesto principalmente de ceniza y carbón (Ver figuras 8 y 9). Todos los rasgos tienen forma irregular con dimensiones de 0.38 m de largo y 0.32 m de ancho, solo el rasgo 11 presenta dimensiones de 0.61 m de largo y 0.38 m de ancho. Es posible que el rasgo 11 haya sido un fogón debido a su dimensión y a la profundidad que presentó, siendo de 12 cm. El rasgo 10 no presentó material cultural alguno, el rasgo 11 contuvo restos óseos quemado y fragmentos de cerámica burda, mientras que los rasgos 12 y 13 presentaron ceniza y tierra quemada de color marrón.

El cuarto momento de ocupación se registra en el piso 4, ubicado inmediatamente por debajo del piso 3, por lo que indica una remodelación o reocupación de este espacio.

El material arqueológico registrado en los rellenos y pisos se asocia con la fase Cajamarca Medio, que junto a la presencia de eventos de quemados, herramientas líticas y abundante fragmentería de cerámica burda, denotan la funcionalidad doméstica de este espacio durante esta fase de ocupación.



Fig. 6. Vista de capa 7 donde se registraron los rasgos 9, 10, 11, 12 y 13.



Fig. 7. Vista de rasgo 9 compuesto por un mortero.



Fig. 8. Vista de rasgo 10 compuestos por restos de ceniza



Fig. 9. Vista de Rasgo 11

3.2.2. Área 5 – Temporada 2022

3.2.2.1. Estratigrafía

Capa superficial: Tiene superficie irregular y se compone principalmente por vegetación (*Stenotaphrum secundatum*) que forma parte de toda la superficie de la Colina Santa Apolonia. Contiene restos de vegetación (hojas, tallos y raíces), además de piedras angulares pequeñas y restos de basura moderna. Esta capa tiene un grosor de 5 cm.

Capa 1: Se compone por tierra gruesa y semisuelta de color gris muy oscuro (10YR 3/2). Tiene un espesor de 12 cm, se extiende por toda la unidad y contiene gran cantidad de piedras angulares medianas.

Capa 2: Está compuesta por tierra fina y semicompacta de color marrón muy oscuro (10YR 2/2). Contiene piedras angulares medianas y pequeñas, además de presentar raíces. Esta capa tiene un espesor aproximado de 30 cm.

Capa 3: Se compone por tierra fina y semicompacta de color gris oscuro (10YR 4/1) con manchas blancas que son grumos de caolín. Tiene un espesor aproximado de 42 cm.

Capa 4: Se ubica solo en el lado este de la unidad, entre los E.A.1, 2 y 3. Se compone de tierra fina y semicompacta de color gris muy oscuro (10YR 3/2). El espesor de esta capa es de 25 cm aproximadamente.

Capa 5: Se ubica en el lado norte de la Unidad. Se compone de tierra fina semisuelta de color marrón grisáceo (10YR 5/2). El espesor de esta capa es de 15 cm aproximadamente.

Piso 1: Se registra por debajo de la capa 5 y se ubica solo en el lado Norte del área excavada en la unidad. Está compuesto por tierra grumosa con arcilla, de consistencia compacta de color gris claro (7.5YR 7/1). El espesor es de 2 cm y el estado de conservación es regular, pues solo se registró en una sección de la unidad entre los E.A.1, 2 y 5.

Capa 6: Se ubica en las U.A. 2 y 3. Se compone por tierra grumosa y semicompacta de color 10YR 4/2 (dark greysh brown). El espesor de esta capa es de 32 cm aproximadamente.

Capa 7: Se ubica en el lado norte de la unidad, en la U.A. 1 (Formado por los E.A.s 1, 2, 3 y 4), y al noroeste, por debajo de la capa 1 y tiene un grosor de 0.32 m. Se compone por tierra fina y semisuelta de color marrón (7.5 YR 7/1) y piedras angulares pequeñas y medianas. Esta capa tiene un grosor aproximado de 25 cm.

Piso 2: Se ubica inmediatamente debajo de la capa 7. Es registrado solo dentro de la U.A. 1, y este piso es la continuación del piso 2 registrado en la temporada 2021. Está conformado por tierra grumosa con arcilla de consistencia compacta de color gris verdoso (GLEY 1 – 7/2), y tiene un espesor de 4 cm.

Capa 8: Registrada solo en la esquina sureste. Esta capa se compone por tierra grumosa de consistencia suelta. Tiene un color marrón oscuro (10 YR 3/3) y grosor de 20 cm. Contiene pequeñas raíces y gran cantidad de piedras angulares grandes y medianas

Capa 9: Se ubica en el lado norte de la unidad, en la U.A.1, bajo el piso 2. Esta capa sería la capa 6 registrada en la temporada 2021. Se compone por tierra arcillosa y semicompacta de color marrón grisáceo claro (10 YR 6/2). El espesor de esta capa es de 11 cm aproximadamente.

Capa 10: Se ubica en la U.A.2, por debajo de la capa 8. Esta capa se compone por tierra fina de consistencia suelta. Presenta gran cantidad piedras angulares medianas y grandes, además de ceniza y carbón, los mismos que le dan una coloración negra. El grosor de esta capa es de 21 cm.

Capa 11: Se ubica por debajo de la capa 9 y se registra solo en el lado norte de la unidad. Se compone por arcilla o mito compacto y tiene una coloración de gris claro (10 YR 7/1). El espesor de esta capa es de 12 cm.

Capa 12: Se ubica al sur de la excavación realizada en la temporada 2021. Se compone por tierra suelta de color gris (10 YR 5/1). El espesor de esta es capa es 20 cm.

Capa 13: Se ubica por debajo de capa 11, en el lado norte de la Unidad. Se compone por tierra grumosa y semicompacta de color marrón grisáceo oscuro (10YR 4/2). El espesor de esta capa es de 18 cm.

Piso 3: Este piso se ubica al mismo nivel que el piso 3 registrado en la temporada 2021. Se ha registrado el piso 3, bajo la capa 13 y 12, en los lados norte y sur de la unidad. Se compone por tierra arcillosa de color marrón pálido (10YR 7/3). Tiene 2 cm de espesor en el lado norte y 0.07 m en el lado sur.

Capa 14: Se ubica por debajo del piso 3, registrándose en el lado norte de la unidad. Se compone por tierra fina compacta de color marrón grisáceo (10 YR 5/2), y contiene gran cantidad de piedras angulares pequeñas. El grosor de esta capa es de 12 cm

Capa 15: Se ubica por debajo de la capa 14 en el norte y del piso 3 en el sur. Compuesta por tierra fina de consistencia semicompacta. Tiene un color marrón oscuro (10 YR 3/3). El espesor es de 12 cm.

Piso 4: Se registra en el lado norte. Tiene un color marrón amarillento oscuro (10 YR 3/5). Está compuesto por arcilla y presenta consistencia compacta. Tiene un espesor de 3 cm.

Capa 16: Esta capa se ubica en el lado norte de la unidad, y se registra bajo la capa 15. La capa 16 se compone por tierra grumosa de consistencia compacta. Tiene color marrón grisáceo (10YR 5/2). Se ha registrado gran cantidad de piedras angulares pequeñas y medianas.

Capa 17: La capa 17 se registra en el lado sur de la unidad, por debajo de la capa 15. Se compone por tierra grumosa de consistencia semisuelta y tiene un color marrón grisáceo oscuro (10YR 4/2).

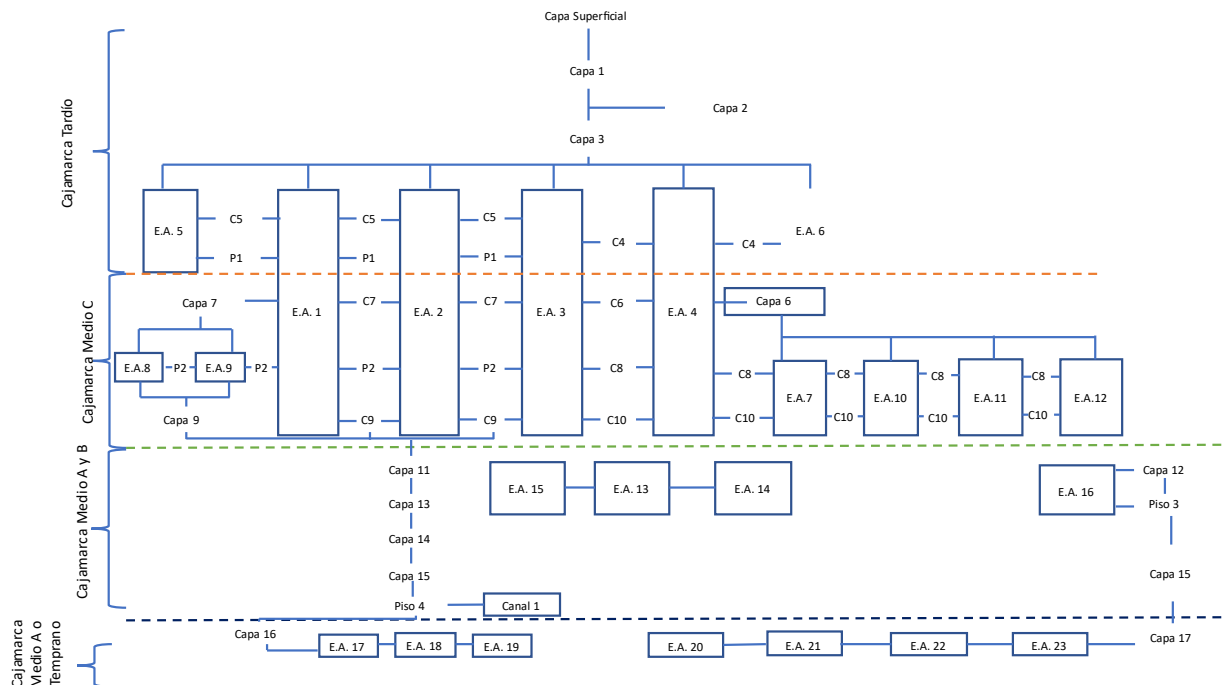


Fig. 10. Matriz de Harris del Área 5, temporada 2022

3.2.2.2. Rasgos de quemas y fogones

En la temporada 2022 se registraron 17 capas culturales, de las cuales solo de la capa 6 a la 15 están asociadas a la fase Cajamarca Medio, por tal razón se presentan solo los rasgos registrados en estas capas y su asociación los elementos arquitectónicos y pisos respectivo.

El piso 1, registrado en la misma ubicación que en la temporada 2021, confirma su filiación cronológica a la fase Cajamarca Tardío, ya que forma parte de una remodelación del espacio y reutilización de E.A. de la fase previa.

La ocupación Cajamarca Media inicia en la capa 6, ubicada dentro de la Unidad Arquitectónica 3, formada por los E.A. 1, 2 y 4, donde se registró el rasgo 4, formado por un grupo de 5 vasijas rotas intencionalmente junto a restos de carbón. Dentro de este grupo de vasijas se identificó 1 urpu, 1 tazón y 3 cántaros (Ver figura 11).

La capa 7, registrada inmediatamente por debajo del piso 1, se ubica en la U.A.1, al mismo nivel que la capa 6. En esta capa se registró dos rasgos compuestos principalmente por fauna. El Rasgo

5 se ubicó en la esquina donde intersectan los E.A.1 y 2, limitado en el lado oeste por una pequeña alineación de piedra. Consistió en el esqueleto de un camélido, en posición prono con la cabeza hacia el suelo y las patas hacia arriba, de aproximadamente 1 año de edad y presentó huellas de cortes en las costillas (Ver figura 12). Este camélido, aunque no presentó huellas de quema, estuvo rodeado de ceniza, el mismo que dado su ubicación en la U.A., tuvo una probable función de combustión.

El rasgo 6 se registra al pie del extremo oeste del E.A.1 y consiste en una concentración de *Donax sp* (Ver figura 13). Es de considerar que algunos ejemplares de esta especie presentaron una perforación en la charnela, parte que permite la articulación de las dos valvas, es elástica y flexible por lo que permite que se cierren y se abran.

Inmediatamente por debajo de la capa 7 se registró el piso 2, identificando así el segundo momento de ocupación en el área, asociada a la fase Cajamarca Medio. Este piso es el mismo piso 2 registrado en la temporada 2021.

El piso 2 no fue registrado en las U.A. 2 y 3, donde se registró la capa 6. La U.A. 3 mantuvo un reducido espacio limitado por el perfil norte, por lo que se decidió solo excavar en la U.A. 2 donde se registró la capa 8 y 10. En esta última capa se encontró una estructura cuadrangular con base de piedra que y restos de quema y ceniza que fue registrada como contexto 1, la misma que contuvo 3 rasgos (7, 8 y 9) compuestos por fragmentería de cerámica (Ver figuras 14, 15 y 16).

El rasgo 7 se ubicó al este del contexto 1 y contuvo fragmentos de cerámica burda junto a restos de ceniza y carbón. El rasgo 8 se ubicó en el contexto 1, en la esquina suroeste, y estuvo formado por un plato trípode fragmentado con decoración de pintura asociado a la subfase Cajamarca Medio C, mientras que el rasgo 9, ubicado en la esquina noroeste, estuvo formado por un plato con base anular fragmentado de posible asociación al estilo Cajamarca costeño. Ambos rasgos contuvieron restos de ceniza y quema.

Debido a la forma, estructura y composición del contexto 1, es posible que haya sido un fogón usando durante este momento de ocupación. Dado que la capa 10 presentó evidencia de gran actividad domestica (ceniza, carbón y cerámica burda), se amplió la unidad hacia el lado sureste, donde se registraron más E.A. y se caracterizó el espacio como una zona con alta producción de alimentos.

Como parte de la estrategia de excavación se decidió detener la excavación en la U.A. 2, quedando solo hasta la capa 10. Posterior a ello, la excavación se centró en la zona central y lado oeste. Es de considerar que en esta parte de la unidad se enmarca la unidad intervenida en la temporada 2021, dividiendo el espacio en el lado norte y sur. En el lado norte, inmediatamente por debajo de la capa 9, se registra la capa 11 y bajo esta la capa 13, mientras que al lado sur se registra solo la capa 12. Uniformemente, bajo la capa 12 y 13, se registra el piso 3, el mismo que se registró en la temporada 2021 y al que se asociaron rasgos de quema y un mortero, confirmando el tercer momento de ocupación.

El piso 4 se registra solo en el lado norte, por debajo del piso 3, cubierto por las capas 14 y 15. Sobre este piso se registra fragmentos de cerámica Cajamarca Medio A y B, y se asocia el canal registrado en la temporada 2021. El piso 4 registrado en la temporada previa es distinto a este nuevo piso, y su presencia se relaciona con una remodelación del piso 3 dentro del espacio registrado.

La excavación continuó hasta la capa 16 registrada en el lado norte por debajo del piso 4 y capa 17 registrada en el lado sur. A este nivel, en la temporada 2021 se registró solo cerámica temprana, por lo que se no se continuó excavando, mientras que en la temporada 2022, al ampliar la unidad, se continúa encontrando cerámica temprana, pero sin entender la funcionalidad del sitio debido a la ocupación Cajamarca Media que se superpone.



Fig. 11. Vista de rasgo 4.



Fig. 12. Vista de rasgo 5



Fig. 13. Vista de rasgo 6



Fig. 14. Vista de contexto 1



Fig. 15. Vista de rasgo 7



Fig. 16. Vista de rasgos 8 y 9

3.3. Análisis al material arqueológico.

Se presentan los resultados obtenidos en los análisis realizados a los diversos tipos de material arqueológico registrado en el Área 5 durante las temporadas 2021 y 2022.

3.3.1. Análisis Morfo-funcional de la cerámica.

El análisis cerámico fue realizado considerando el material Fragmentaría de cerámica de las temporadas 2021 y 2022, seleccionando solo los fragmentos registrados en las capas asociadas a la fase Cajamarca medio. Se seleccionó un total de 1992 fragmentos de cerámica diagnóstica, de los cuales, 1200 pertenecen a fragmentos burdos y 792 a fragmentos finos. Del total de fragmentos se clasificaron y seleccionaron solo 978 fragmentos pertenecientes a bordes, con los cuales se procedió a realizar la tipología.

Las categorías fueron identificadas según el trabajo tipología realizado por la Dra. Solsiré Cusicanqui para el sitio arqueológico Iscoconga (2022) y se agregaron algunas que no se registraron en este sitio.

3.3.1.1. Vasijas cerradas

3.3.1.1.1. Cantaros

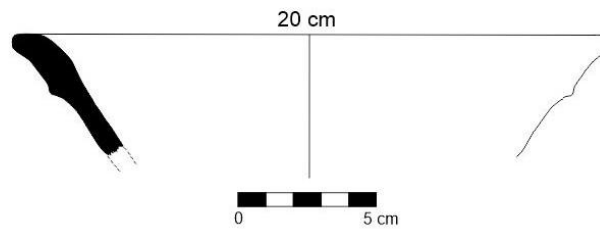
Son vasijas cerradas. de cuerpo globular, base convexa y el cuello o gollete es más elevado que el de una olla. En su mayoría, son vasijas alargadas con asas unidas desde el labio hasta el hombro de las vasijas. Presenta acabado en superficie alisado y pulido, engobe y algunas aplicaciones en relieve en forma de elementos encintados, trenzados, enrollados o en zigzag.

Se registraron 215 fragmentos de cantaros, de los cuales se han definido 7 tipos:

A- Cántaro gollete carenado

Se registraron 25 fragmentos de este tipo de cerámica y tiene diámetros de desde los 18 cm hasta los 32 cm.

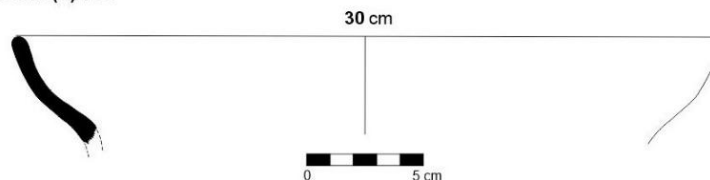
CSA-N-A5-C6-FC13



B- Cántaro gollete convexo

Se registraron 41 fragmentos de este tipo de cerámica y tiene diámetros que van desde los 24 cm hasta los 30 cm.

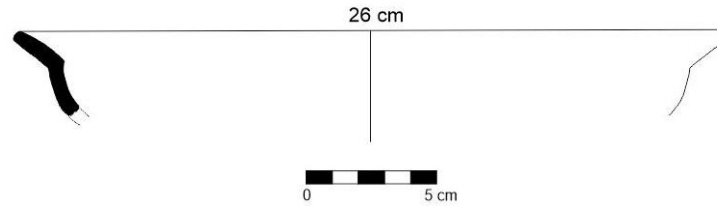
CSA-N-A5-C13 (E)-FC1



C- Cántaro gollete convexo y labio evertido

Se registraron 7 fragmentos de este tipo de cerámica y tiene diámetros que van desde los 22 cm hasta los 38 cm.

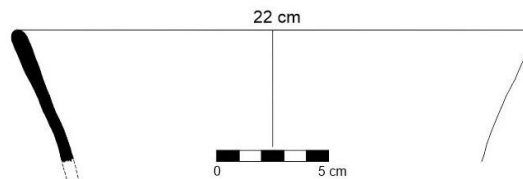
CSA-N-A5-C11-FC1



D- Cántaro gollete evertido

Se registraron 67 fragmentos de este tipo de cerámica y tiene diámetros que van desde los 22 cm hasta los 30 cm.

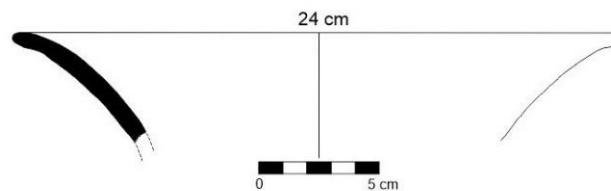
CSA-N-A5-C7-FC4



E- Cántaro gollete globular

Se registraron 34 fragmentos de este tipo de cerámica y tiene diámetros que van desde los 22 cm hasta los 30 cm.

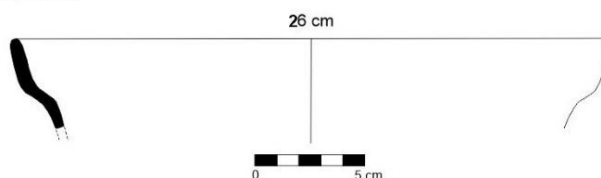
CSA-N-A5-C10-CTX1-FC1



F- Cántaro gollete globular y labio evertido

Se registraron 13 fragmentos de este tipo de cerámica y tiene diámetros que van desde los 22 cm hasta los 38 cm.

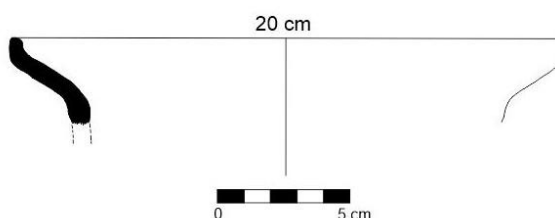
CSA-N-A5-C13-FC01



G- Cántaro gollete globular y labio expandido

Se registraron 28 fragmentos de este tipo de cerámica y tienen diámetros que van desde los 18 cm hasta los 24 cm.

CSA-N-A5-C6-FC4



3.3.1.1.2. Ollas

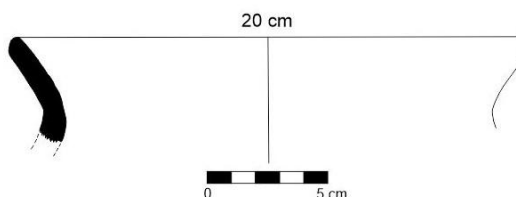
Vasijas cerradas de cuerpo globular o esférico, base convexo y gollete corto en relación a los cántaros, aunque se ha registrado un tipo de olla sin cuello. Este tipo de vasijas tienen una gran apertura en la boca, sin embargo, esta no es mayor que el diámetro de su cuerpo. Presentan acabado en superficie alisado, pulido y engobe, además de asas o falsas agarraderas.

Se registraron 170 fragmentos de olla, de los cuales se identificaron 5 tipos:

A- Olla gollete evertido

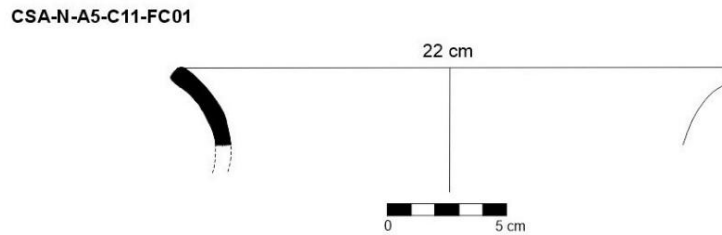
Se registraron 78 fragmentos de este tipo y tienen diámetros que van desde los 18 cm hasta los 24 cm.

CSA-N-A5-C10-FC11



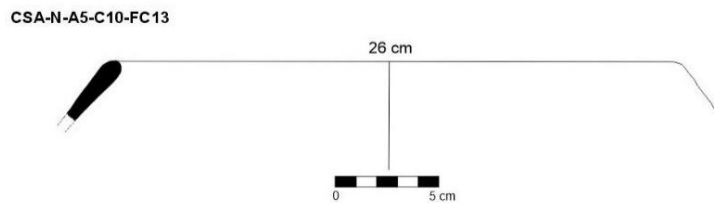
B- Olla gollete globular

Se registraron 34 fragmentos de cerámica de este tipo y tienen diámetros que van desde los 18 cm hasta los 22 cm.



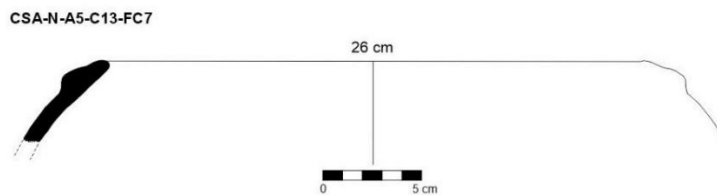
C- Olla gollete sin cuello

Se registraron 16 fragmentos de este tipo de cerámica y tiene diámetros que van desde los 20 cm hasta los 26 cm.



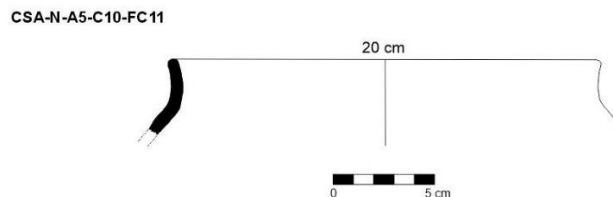
D- Olla sin cuello con borde plataforma

Se registraron 18 fragmentos de cerámica de este tipo y tiene diámetros que van desde los 24 cm hasta los 30 cm.



E- Olla gollete corto

Se registraron 24 fragmentos de cerámica de este tipo y tiene diámetros de que van desde los 16 cm hasta los 22 cm.



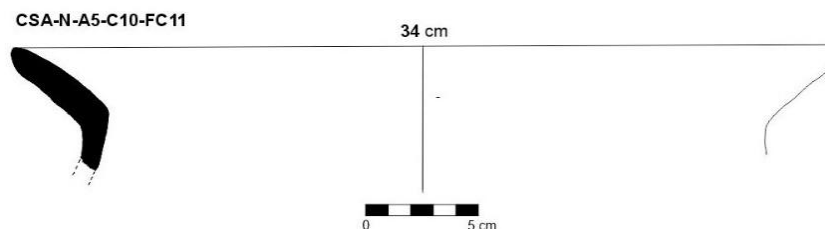
3.3.1.1.3. *Urupu*

Vasijas cerradas de cuerpo globular, esférico o elipsoidal vertical, con base convexa, usualmente en punto. Este tipo de vasijas tiene una gran apertura en la boca, sin embargo, el diámetro del cuerpo es mayor debido a su función con almacenamiento. Presenta acabado alisado o pulido con engobe y en menor proporción pintura con diseños geométricos. Algunos ejemplares tienen aplicaciones zoomorfas, asas y falsas agarraderas. Los tipos de urpus identificados se distinguen de los cántaros debido al grosor de las paredes y a los diámetros, los mismos que suelen ser mayor a 30 cm hasta los 40 cm.

Se registraron 78 fragmentos de urpu, de los cuales se identificaron 7 tipos:

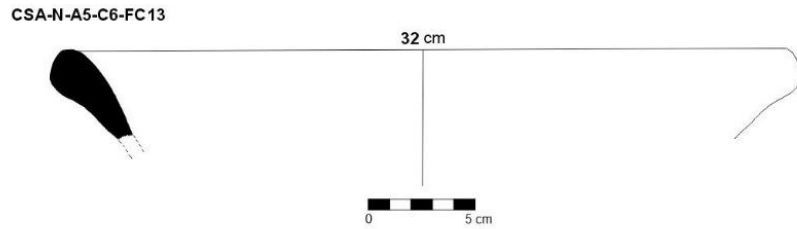
A- *Urupu gollete evertido*

Se registraron 37 fragmentos de cerámica de este tipo y tienen diámetros que van desde los 30 cm hasta los 38 cm.



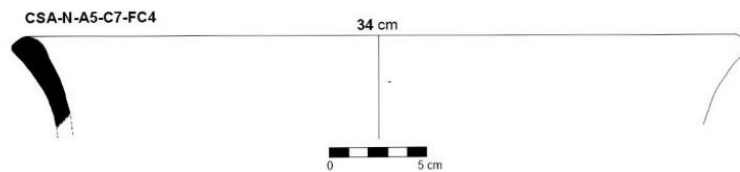
B- *Urupu gollete evertido y borde plataforma*

Se registraron 4 fragmentos de cerámica de este tipo y tiene diámetros que van desde los 32 cm hasta los 38 cm.



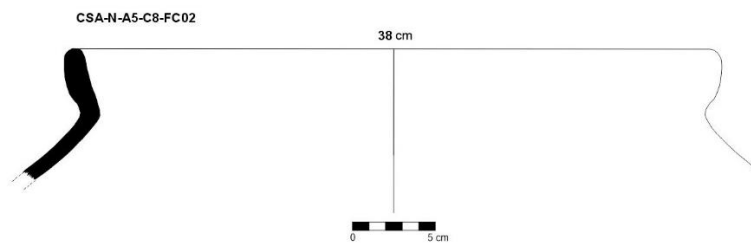
C- Urpu gollete globular

Se identificaron 31 fragmentos de cerámica de este tipo y tienen diámetros que van desde 32 cm hasta los 38 cm.



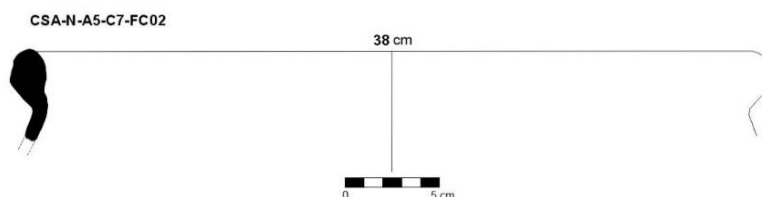
D- Urpu gollete convexo

Se identificó solo un fragmento de cerámica de este tipo y presenta un diámetro de 38 cm.



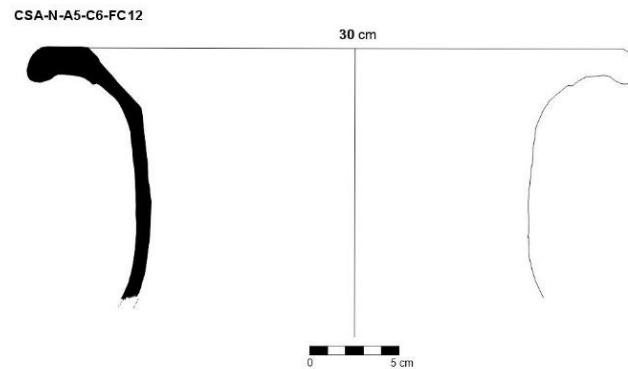
E- Urpu gollete carenado

Se identificaron 2 fragmentos de cerámica de este tipo y presentan diámetros de 34 cm y 38 cm respectivamente.



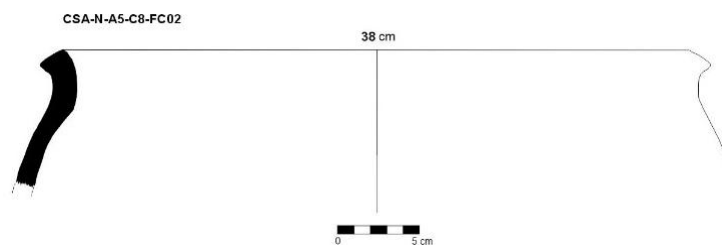
F- Urpu gollete acampanulado

Se identificaron 2 fragmentos de cerámica de este tipo y presentan diámetros de 24 cm y 30 cm respectivamente.



G- Urpu gollete corto

Se identificó un fragmento de este tipo de cerámica y presenta un diámetro de 38 cm.



3.3.1.2. Vasijas abiertas

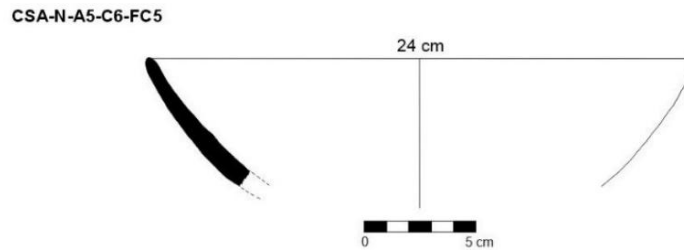
3.3.1.2.1. Plato

Vasija abierta, de cuerpo semi esférico, con paredes divergentes. Su rasgo característico es que presentan una altura menor a la tercera parte del diámetro de la boca. En algunos casos presenta base anular, de pedestal o base trípode. La muestra analizada contiene platos elaborados con caolín y con arcilla roja, además de fina y burda.

Se registraron 232 fragmentos de platos, de los cuales se identificaron 3 tipos:

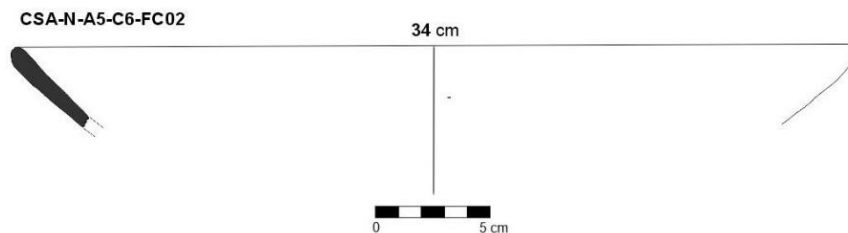
A- Plato simple

Se registraron 117 fragmentos de este tipo de cerámica, 51 finos y 66 burdos. Presentan diámetros que van desde los 18 cm hasta los 24. Este tipo de cerámica es el más abundante y son de producción fina y burda.



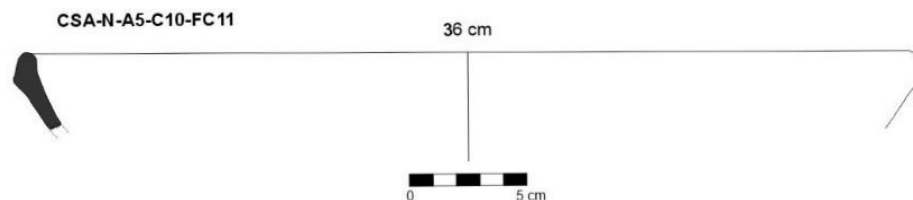
B- Plato expandido

Se registraron 28 fragmentos de este tipo de cerámica, solo burdos. Presentan diámetros que van desde los 32 cm hasta los 38 cm.



C- Plato expandido con borde plataforma

Se registraron 87 fragmentos de este tipo de cerámica, solo burdos. Presentan diámetros que van desde los 34 cm hasta los 38 cm.



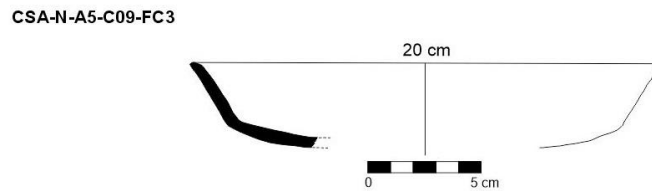
3.3.1.2.2. Tazón

Vasija abierta de forma semi-cilíndrica, de paredes delgadas, con orientación recta, evertida y circulares. Se caracterizan por tener una altura menor al diámetro de la boca. Presenta base plana y en algunos casos base pedestal. La muestra analizada contiene tazones elaborados con caolín y arcilla roja, además de fina y burda. Algunos fragmentos son de cocción reductora.

Se registraron 176 fragmentos de tazón, de los cuales se identificaron 3 tipos:

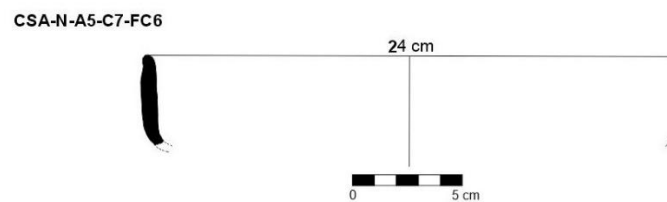
A- Tazón de paredes evertidas

Se registraron 108 fragmentos de este tipo de cerámica, 76 finos y 32 burdos. Presentan diámetros que van desde los 18 cm hasta los 28 cm.



B- Tazón de paredes rectas

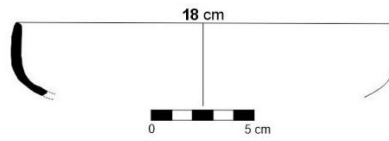
Se registraron 41 fragmentos de este tipo de cerámica, 27 finos y 14 burdos. Presentan diámetros que van desde los 18 cm hasta los 28 cm.



C- Tazón paredes esféricas

Se registraron 27 fragmentos de este tipo de cerámica, 5 finos y 22 burdos. Presentan diámetros que van desde los 16 cm hasta los 26 cm.

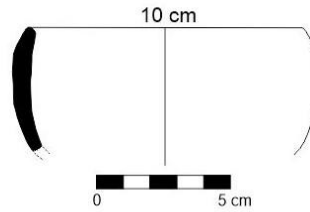
CSA-N-A5-C6-FC4



3.3.1.2.3. *Cuenco*

Vasijas abiertas de cuerpo semiesférico. Suele ser más profundo que un plato y en muchos casos la boca tiene menor diámetro. Se registraron solo 6 fragmentos de este tipo de cerámica entre burdos y finos. Suelen ser pequeños y presentan diámetros que van desde 10 cm hasta los 12 cm.

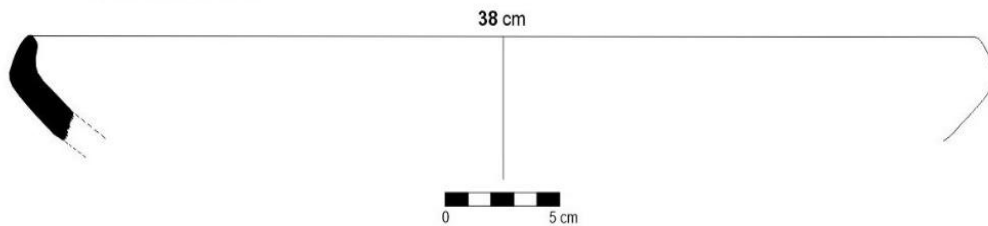
CSA-N-A5-C10-CTX1-FC01



3.3.1.2.4. *Coladores*

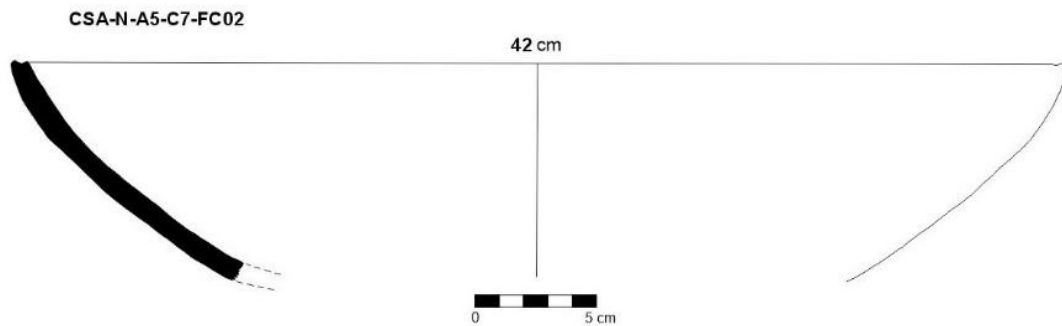
Vasijas abiertas de cuerpo semiesférico, borde carenado o evertido y base plana. Esta forma de vasijas se caracteriza por presentar orificios irregulares en toda su superficie. Se registraron 13 fragmentos de este tipo de cerámica y presentan diámetros que van desde 34 cm hasta los 40 cm.

CSA-N-A5-C11-FC02



3.3.1.2.5. *Tiesto*

Vasija abierta de cuerpo semiesférico, borde y base plana. Esta vasija se caracteriza por sus grandes dimensiones y uso para tostar. Se registró solo un fragmento de este tipo de cerámica y presenta un diámetro de 42 cm.



3.3.1.3. *Miscelánea*

3.3.1.3.1. *Cucharas*

Utensilio de cocina que presenta mango y base. Se registraron 40 fragmentos de este tipo de cerámica y se caracterizan por ser solo finas.

3.3.1.3.2. *Cucharones*

Utensilio de cocina que presenta mango y base, diferenciadas de las cucharas por tener mayores dimensiones. Se registraron 45 fragmentos de este tipo de cerámica, 11 finas y 34 burdas.

3.3.1.3.3. *Plato de alfarero*

Forma de cerámica circular y plana. Se registraron 2 fragmentos de este tipo de cerámica.

3.3.1.4. Resultados:

El análisis morfológico de la cerámica permite graficar lo siguiente:

Tipo	Cantidad	Porcentaje
Plato	232	24%
Cántaro	215	22%
Tazón	176	18%
Olla	170	17%
Urpú	77	8%
Cucharón	45	5%
Cuchara	40	4%
Colador	13	1%
Cuenco	6	1%
Plato de alfarero	2	0%
Tiesto	1	0%
Total	977	

Fig. 17. Cuantificación de muestra por forma identificada durante la ocupación Cajamarca Medio

De la muestra analizada, la categoría predominante es plato (232 frag. - 24%), seguido de cántaro (215 frag. - 22 %), tazón (176 frag. - 18%) y ollas (170 frag. - 17%) respectivamente (Figura 17).

La fragmentería de cerámica presente en el área 5 tiene una gran variedad morfológica, habiendo hasta 10 formas definidas. Esta variabilidad de vasijas está relacionada con la especialización en la producción de alimentos en la Colina Santa Apolonia. Hay una variedad de ollas (5 tipos) para la cocción de alimentos, cántaros (6 tipos) para el almacenamiento de bebidas y alimentos y urpu (7 tipos) para el almacenamiento de bebidas ya sea chicha o simplemente agua.

La cantidad de platos y tazones y la variedad de diferentes tipos cerámicos es significativa ($p < 0.05$; chi-square = 3.878×10^{-194}). Esa concentración y diversidad puede deberse al ser la Colina Santa Apolonia un espacio donde se realizaban festines, sin embargo, el área 5 es un espacio donde se procesaban los alimentos y tal vez se consume parte de los mismos. Tras esto, se debe precisar que todos los platos y tazones usados para el acto de comer se caracterizan por ser finos y bien elaborados, y la muestra analizada presenta platos y tazones finos y burdos (Ver figura 18). Se puede considerar que los platos burdos, de mayor dimensión y capacidad para almacenar

comidas, no fueron usados para comer directamente, sino como una vasija de almacén previo a servir (como fuente) para un mejor traslado de algunos productos y comidas.

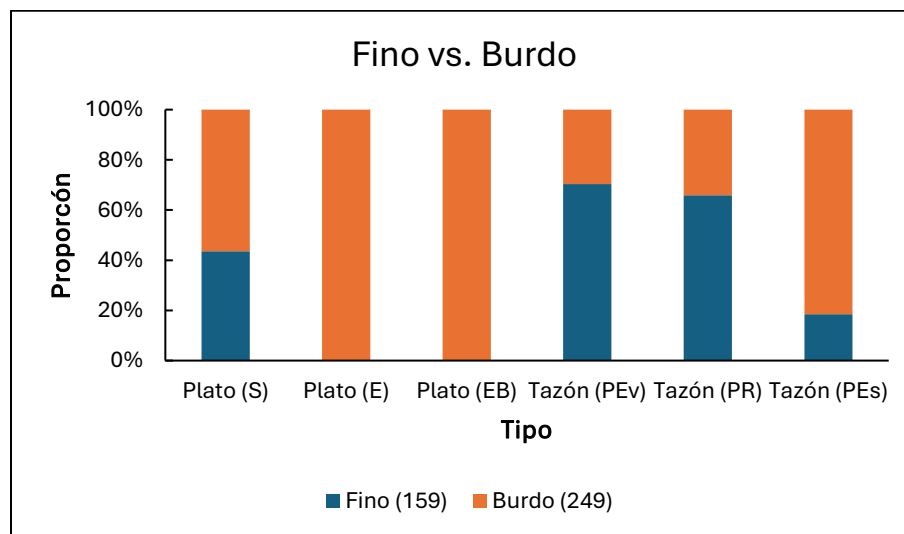


Fig. 18. Distribución de platos y tazones finos y burdos.

El cuadro 8 muestra la distribución entre fragmentos finos y burdos de platos y tazones, evidenciando una marcada presencia de fragmentería burda.

Caso similar se presenta con las cucharas y cucharones, los cuales debido a su función las cucharas se asocian directamente con los platos y los cucharones con soportes de mayor tamaño. El área 5 presenta mayor cantidad de cucharones antes que cucharas debido a la funcionalidad del espacio (Ver figura 19).

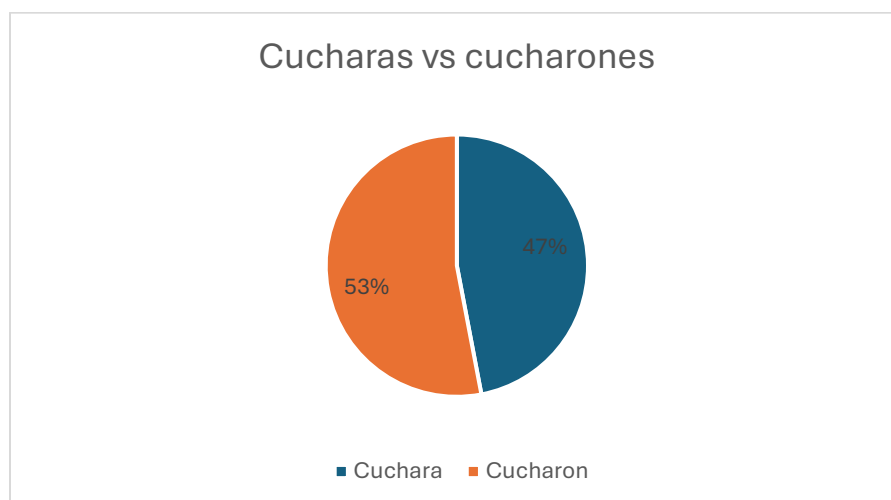


Fig. 19. Cuantificación de cucharas y cucharones en el Área 5.

Un aspecto importante que se debe considerar para entender la producción y consumo de alimentos en la Colina Santa Apolonia es la continuidad del desarrollo de esta actividad a través del tiempo. De esta manera, el análisis tipológico muestra que durante la fase Cajamarca Medio A y B, la cantidad de fragmentería de cerámica burda excede en casi el doble a la fragmentería de cerámica fina, en otras palabras, la cantidad de fragmentería de cerámica usada para la preparación de alimentos es mayor que la fragmentería de cerámica usada para la acción propia de comer (ver figura 20).

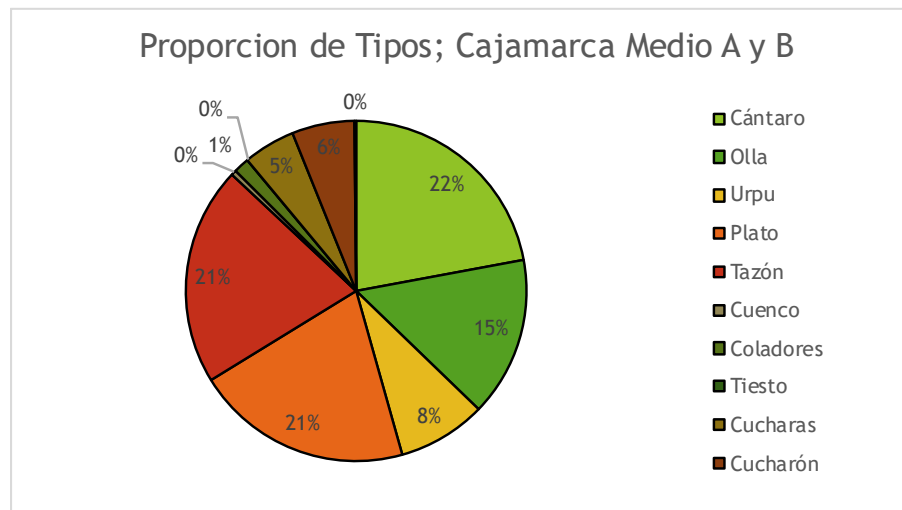


Fig. 20. Tipos de vasijas identificadas en las fases Cajamarca Medio A y B

De igual forma, durante la fase Cajamarca Medio C se identifica mayor cantidad de fragmentería para cocinar sobre la fragmentería para servir (Ver figuras 21).

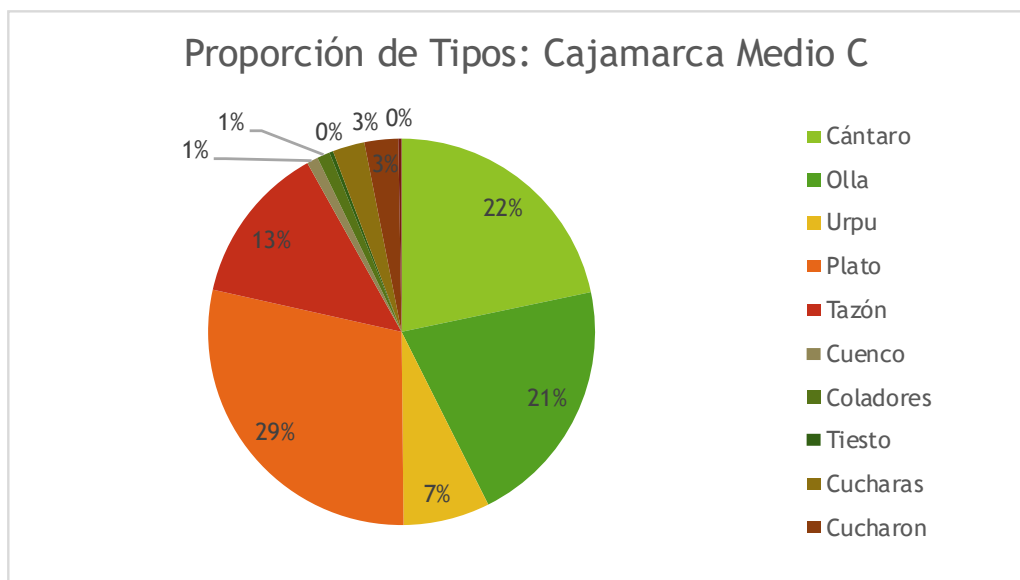


Fig. 21. Tipos de vasijas identificadas en la fase Cajamarca Medio C

La variabilidad de tipos en cantaros, ollas y urpus está relacionada con la abundante y variada producción de alimentos. Es de considerar que, aún hasta la actualidad se usa una vasija para una actividad en particular, por ejemplo, en la olla que se hace sopa no se puede hacer chicha, de igual manera con los cantaros y urpus. Sin embargo, queda pendiente en trabajos futuros realizar un análisis morfotecnológico para identificar alguna relación entre tipos de vasijas con grupos familiares.

3.3.2. Análisis tipológico lítico.

El material lítico seleccionado para el análisis tipológico corresponde solo a las capas culturales que se asocian cronológicamente a la subfase Cajamarca Medio, siendo un total de 74 piezas. El análisis consideró la forma y función de cada pieza, por lo que se identificó once (10) tipos: núcleo, punta proyectil, lascas usadas, canto rodado pequeño, martillo, pulidor, mano de moler, batán, mortero y otros (Ver figura 22).

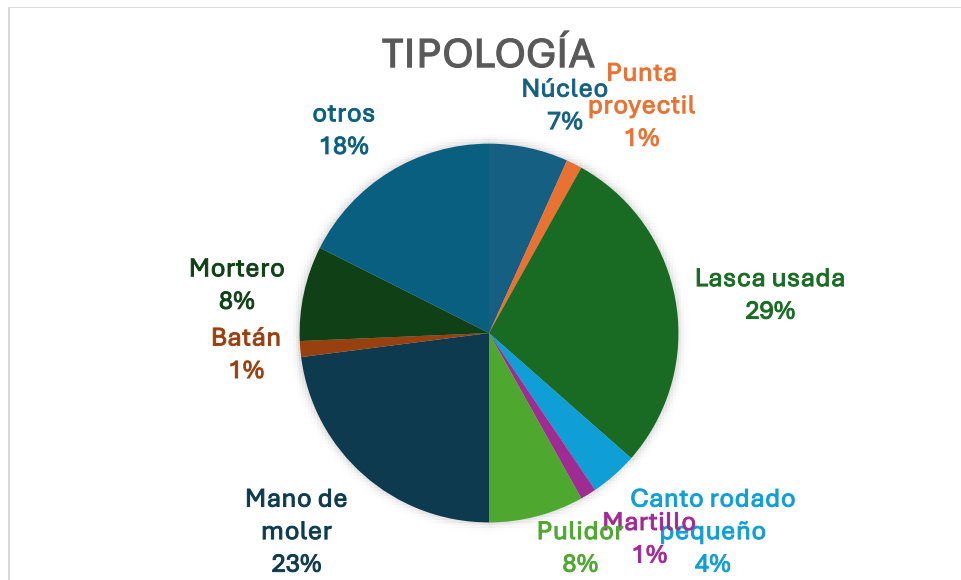


Fig. 22. Porcentaje por cada tipo lítico identificado.

3.3.2.1. Morfología

3.3.2.1.1. *Núcleo*: Sus formas y tamaños varían. El fabricante eligió el punto donde quitaría las lascas, por lo cual presenta forma irregular, no presenta plataformas y las marcas de lascas extraídas dejan huellas anchas y convexas en la superficie.

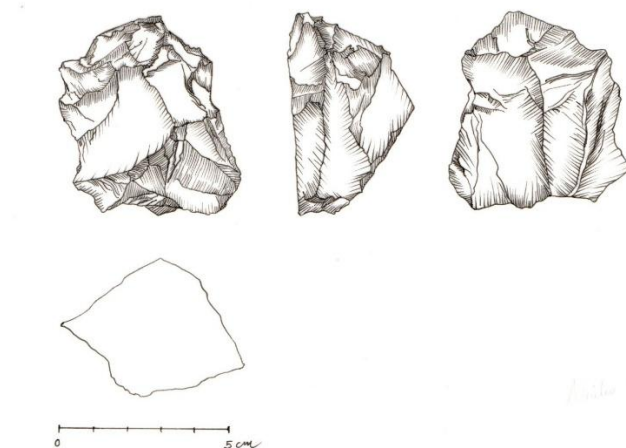


Fig. 23. Núcleo registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.

- 3.3.2.1.2. *Punta proyectil*: Las puntas y los lados son afilados, no importa si los lados son curvos o rectos. Son producidas con materia prima dura. El retoque en el borde se realizó con “desconchado” a presión. Este tipo de punta se realiza a partir de una lasca.



Fig. 24. Punta proyectil registrada en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.

- 3.3.2.1.3. *Lascas usadas*: Estas no tuvieron un segundo proceso, por el contrario, tienen marcas o huellas de uso.

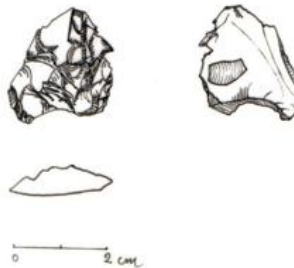


Fig. 25. Lasca registrada en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.

- 3.3.2.1.4. *Cantos rodados pequeños*: Presentan las mismas características que las lascas retocadas, con excepción que estas son hechas de lascas de piedras discoidales planas.



Fig. 26. Canto rodado registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.

3.3.2.1.5. *Martillo*: Generalmente son naturales, guijarros redondeados, usados sin modificaciones. Tiene forma cilíndrica o elipsoidal.



Fig. 27. Martillo registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.

3.3.2.1.6. *Pulidores*: Son piedras redondas de varios tamaños. No presentan huellas de fabricación, pero toda la superficie está alisada y presenta rastros de desgaste por fricción.



Fig. 28. Pulidor registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.

3.3.2.1.7. *Mano de moler*: Herramientas que fueron usadas, probablemente, sobre morteros. Un lado presenta porosidad como parte del desgaste en su uso. La superficie del lado desgastado suele tener forma plana o convexa de acuerdo con la contraparte (mortero o batán).



Fig. 29. Mano de moler registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.

3.3.2.1.8. *Morteros*: Herramientas que se usan con manos de moler. Las de tamaño pequeño y mediano tiene una concavidad profunda y son trabajados elaboradamente, mientras que los grandes tienen una profundidad menor y tiene menor tratamiento en su elaboración.

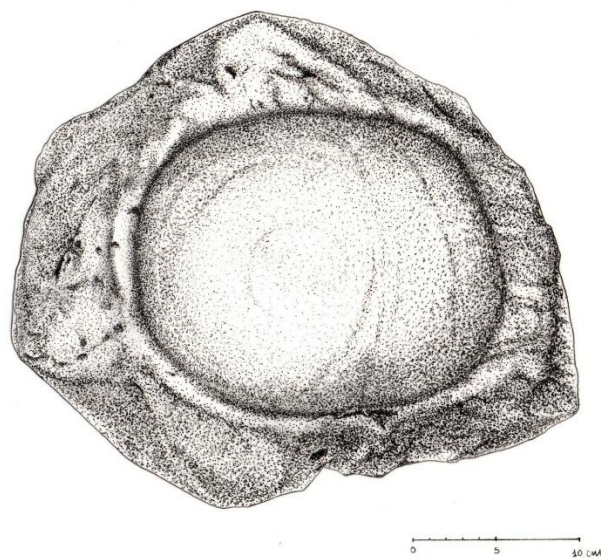


Fig. 30. Mortero registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.

3.3.2.1.9. *Batán*: Herramienta aplanada que se usa con manos de moler. Son de gran tamaño y suelen tener una pequeña concavidad o depresión en la parte central a causa de la fricción que genera su uso para moler.



Fig. 31. Batán registrado en Área 5. Dibujo: Blanca Gallardo.

3.3.2.2. *Funcionalidad*

Las herramientas identificadas tuvieron una función específica, la misma que ha sido identificada de acuerdo con su morfología, de esta manera se tiene que hay herramientas para 1. cortar, perforar y/o descarnar, 2. moler y/o triturar, 3. pulir y 4, deshecho o basura (Ver figura 32).

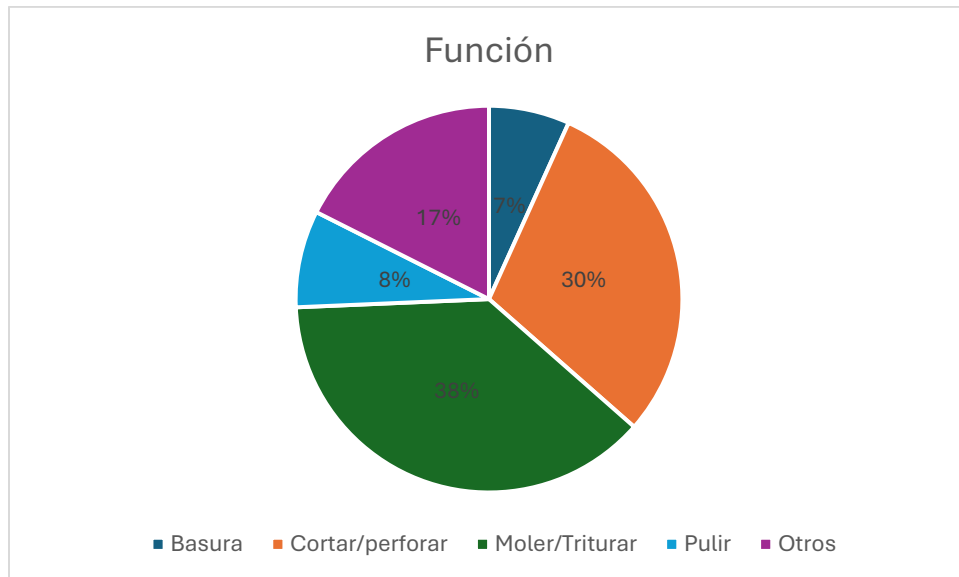


Fig. 32. Porcentaje de herramientas según su función.

De acuerdo a la función de cada herramienta identificada, se puede relacionar su presencia con algunas actividades realizadas en este espacio de la Colina Santa Apolonia, por lo que se han clasificado en tres categorías: basura, herramientas de cocina, y herramientas de manufactura (Ver figura 33).

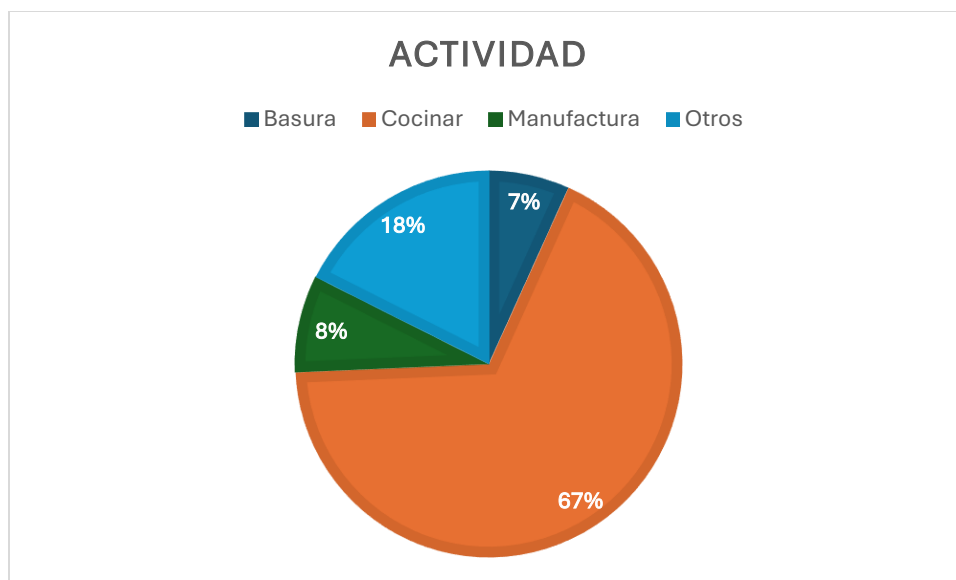


Fig. 33. Clasificación de cada tipo lítico.

Los núcleos identificados fueron considerados como desechos y/o basura (7%); los pulidores como herramientas de manufactura (específicamente en la etapa de acabado superficial) (8%); y las lacas, punta proyectil (que pudo haber sido usado como cuchillo en este espacio de producción de alimentos), martillo, canto rodado pequeño, martillo, manos de moler, morteros y batán, se agrupan como herramientas de cocina (67%). La categoría “otros” compone el 18% de la muestra e incluye objetos líticos no identificados. Es de considerar la proporción entre cada categoría resaltando la presencia de más herramientas usadas en actividades domésticas relacionadas al procesamiento de alimentos.

Al igual que con la tipología cerámica, el análisis lítico ha permitido identificar la continuidad del desarrollo de actividades de producción de alimentos en este espacio. Durante la fase Cajamarca Medio A y B se registra morteros, manos de moler, cantos rodados, lascas y un martillo, herramientas relacionadas a actividades de moler, cortar y triturar durante el procesamiento de alimentos; y en la fase Cajamarca Medio C se identifican las mismas herramientas con excepción del martillo por una punta proyectil (Ver figura 34).

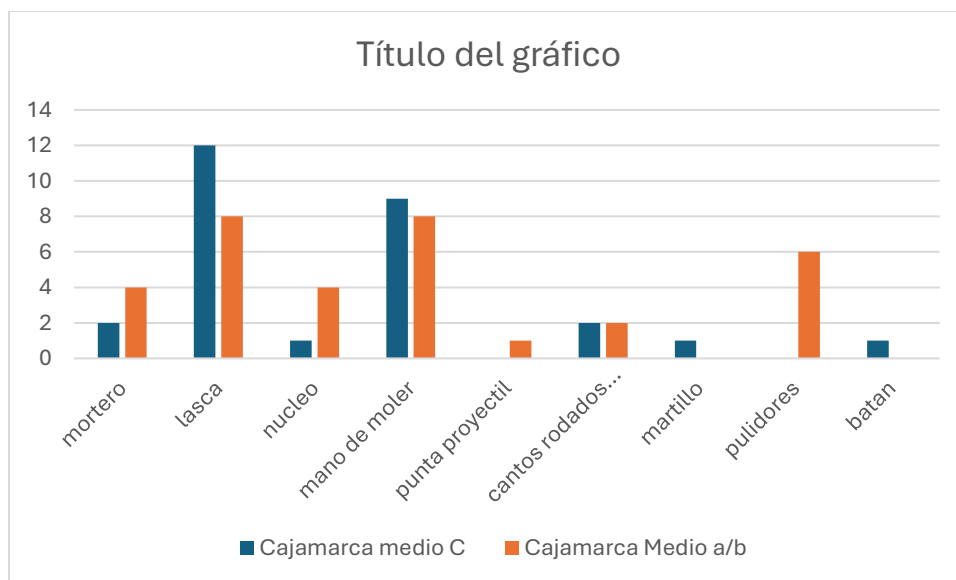


Fig. 34. Distribución de herramientas líticas por subfase del periodo Cajamarca Medio

Una de las características de cada tipo identificado es la materia prima empleada, pues esto es importante para el uso y perdurabilidad de la herramienta. De esta manera, las herramientas líticas para cocina y manufactura, en su mayoría son sedimentarias, de tipo arenisca, roca que se caracteriza por su dureza, idóneas para actividades que involucren percusión y frotación; por otro lado, las lascas y la punta de proyectil, en su mayoría son ígneas, roca volcánica, que al separar una pequeña porción presenta lados muy filudos, de ahí que sean usadas para cortar y/o descarnar.

De hecho, el análisis microbotánico en las herramientas de cocina permite confirmar su uso y, al mismo tiempo, complementar la información sobre la producción y consumo de alimentos en la Colina Santa Apolonia.

3.3.3. Análisis microbotánico

Este análisis microbotánico fue realizado la Dra. Sadie Weber y el autor al material arqueológico registrado en el Área 5, en las temporadas 2021 y 2022 que se asocian solo a la ocupación Cajamarca Medio. Se seleccionaron 66 muestras, de las cuales treinta y dos (32) fueron de fragmentos de cerámica, ocho (8) de vasijas completas, siete (7) de tierra y/o rasgo, y diecinueve (19) son herramientas líticas. Del total de muestras analizadas, en treinta y siete (37) se ha

identificado restos microbotánicos (almidón, fitolito y pólen), específicamente ocho (8) especies agrícolas, un (1) tipo de alimento procesado y dos (2) formas de procesar el alimento.

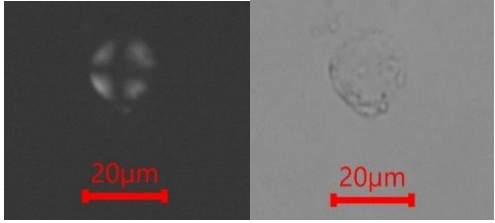
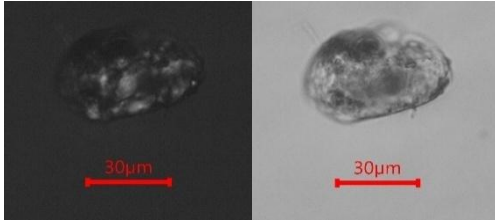
3.3.3.1. Almidones

Se identificaron ocho (08) categorías de almidones (Ver tablas 3 y 4). Las ocho categorías de almidones corresponden a nueve especies, las cuales son *Zea mays* (Tipo A; maíz), *Phaseolus* sp. (Tipo B; frejol), *Prosopis* sp. (Tipo C; algarroba), *Solanum tuberosum* (Tipo D; papa), *Manihot* sp. (Tipo E; yuca), *Ipomoea batatas*, (Tipo F, camote), *Capsicum* sp., (Tipo G, ají). La categoría final es el Tipo H (almidón no diagnóstico), que son almidones mayormente inidentificables por haber perdido la mayoría de sus características diagnosticas, y almidones que no tienen ni un rasgo específico para poder determinar con algún nivel de certitud su taxon.

Categoría	Descripción	Taxon
A	Gránulos de forma circular, aunque a veces poligonal debido a las facetas de presión. El hilio y la cruz de extinción son distintos y céntricos.	<i>Zea mays</i> (Maíz)
B	Los gránulos presentan forma reniforme u ovoide irregular con fisura longitudinal. El hilio es indistinto y la cruz de extinción es fuerte y parece irradiar desde la fisura. <i>La cruz de extinción puede presentar más de cuatro brazos</i> . Las laminillas son indistintas.	<i>Phaseolus</i> sp. (Frejol)
C	Gránulos en forma de prisma rectangular o sub-rectangular. El hilio y la cruz son más o menos céntricos; las fisuras irradian desde el centro. Las laminillas son indistintas a invisibles.	<i>Prosopis</i> sp. (Algarroba)
D	Gránulos que tienen forma ovalados en su mayoría. Se presentan laminillas distintas que emanen del hilo. El hilo y la cruz son excéntricos. La cruz presenta formas de “+” y “x.”	<i>Solanum tuberosum</i> (Papa)
E	Gránulos que en su mayoría tienen una forma truncada, por lo general más ancho en la sección proximal, creando la forma conocida como “bell-shape,” en inglés. Las formas menos comunes son la circular y la triangular. El hilo es abierto y cerrado, los brazos de la cruz son casi siempre rectos, y en menor frecuencia cruces excéntricas en forma de equis con brazos ondulados.	<i>Manihot</i> sp. (Yuca)

F	Los gránulos tienen forma cuadrangular, pentagonales y triangulares, aunque en menor cantidad también existen algunos en forma circulares u ovalados. No se observan fisuras. La cruz de extinción es regularmente excéntrica, los brazos son rectos y con ligeras ondulaciones.	<i>Ipomoea batatas</i> (Camote)
G	Gránulos de forma ovalada, aunque a veces un poco más alargados debido a las facetas de presión. El hilio y la cruz de extinción son distintos y céntricos.	<i>Capsicum sp.</i> (Ají)
H	Gránulos de cualquier forma que exhiben modificaciones a su morfología original. A veces se parecen gelatinosa o con márgenes irregulares. Han perdido su forma y su fluorescencia y tienen cruces de extinción indistintos o inexistentes. Pueden presentar con fisuras, huecos (“pitting”) o cualquiera modificación. También consideraremos almidones con gránulos presentan una forma redonda y pequeña (<10µm), y con una cruz de extinción céntrica. Presenta esa forma muy común, y una falta de rasgos distintivos.	No diagnóstico y dañado

Tabla 5. Descripción de almidones identificados en el Área 5

Taxón	Muestra	Almidón
<i>Zea mays</i> (Maíz)	CSA-N-A5-C8-FC07 Base de platô	
<i>Phaseolus sp.</i> (Frejol)	CSA-N-A5-C8 Base de olla	

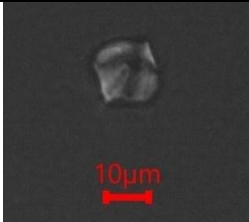
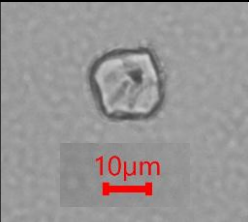
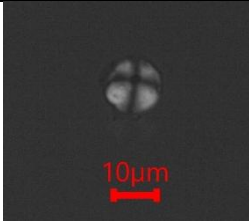
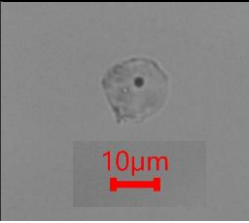
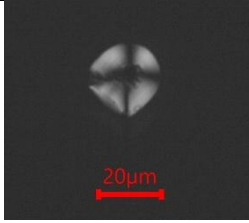
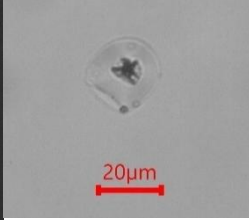
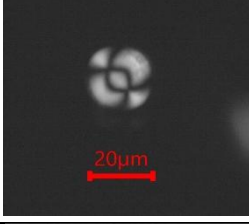
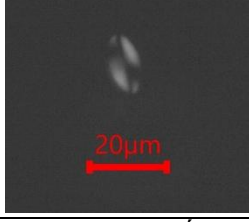
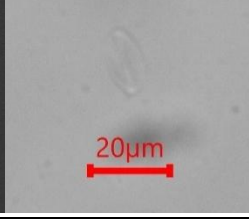
<i>Prosopis</i> sp. (Algarroba)	CSA-N-A5-C16-FC18 Colador		
<i>Solanum tuberosum</i> (Papa)	CSA-N-A5-P3-FC02 Base de olla		
<i>Manihot</i> sp. (Yuca)	CSA-N-A5-C10-RS7-FC14 Tazón pequeño		
<i>Ipomoea batatas</i> (Camote)	CSA-N-A5-C10-FC17 Base de platô		
<i>Capsicum</i> sp. (Aji)	CSA-N-A5-C8-FC06 Colador		

Tabla 6. Almidones identificados en el Área 5

3.3.3.2. Esferulitas de almidón

Además de los almidones se identificó en una muestra, CSA-N-A5-C10-FC12, plato trípode, esferulitas de almidón, las cuales son estructuras cristalinas formadas por amilosa filtrada del almidón que muestran simetría radial y son birrefringentes, exhibiendo una cruz de extinción y birrefringencia multicolor, bajo luz polarizada (Johnson & Marston, 2020) (Ver tabla 5). Se forman en ambientes con una medida de pH muy alta, por ejemplo, en la preparación de mote, la cual incluye hervir granos de maíz con cal o con cenizas.

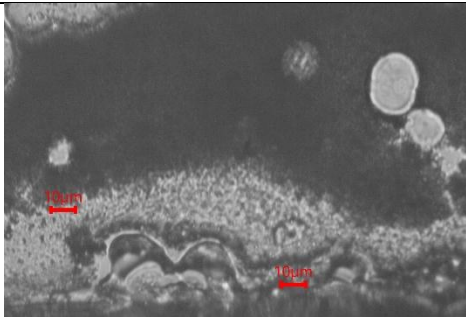
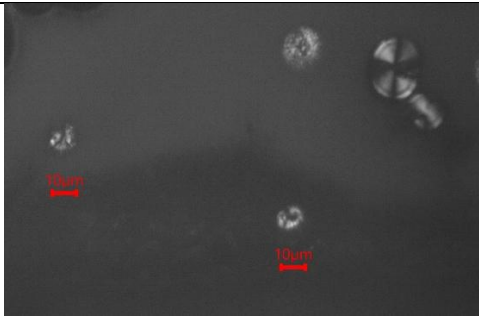
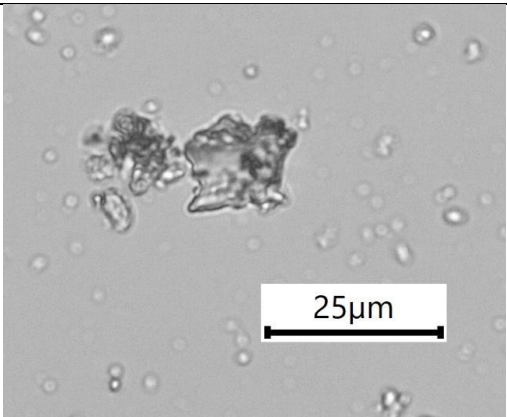
CSA-N-A5- C10-FC12 Plato trípode		
--	---	--

Tabla 7. Esferulita de Almidón identificada en el Área 5

3.3.3.3. Fitolitos

Se identificaron tres (3) categorías de fitolitos en las muestras analizadas (Ver tabla 6). Los fitolitos son estructuras microscópicas rígidas hechas de sílice, que se encuentran en algunas plantas y persisten aún después de su descomposición. Se puede utilizar los fitolitos para identificar el tipo de planta y qué parte de la misma fue usada en el pasado (Piperno, 2001). Los fitolitos identificados pertenecen son fitolitos de maíz (*Zea mays*) (compara Pearsall et al., 2004)), un fitolito de la familia Cucurbitácea (calabazas, zapallos, pero el ejemplar aquí es más probable *Cucurbita fictifolia*, o Chiclayo (Poveda-Díaz et al., 2016) y un fitolito de arrurruz (*Maranta* sp., compara Ezell et al., 2006).

Fitolito tipo “frilly-top rondel.” <i>Zea mays</i> (maíz).	CSA-N-A5-C6 Fragmento de cerámica (cuerpo de olla) con tierra	
---	--	--

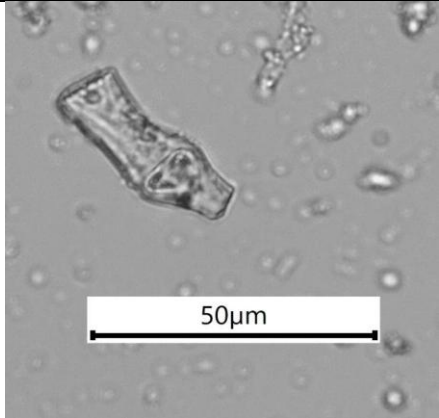
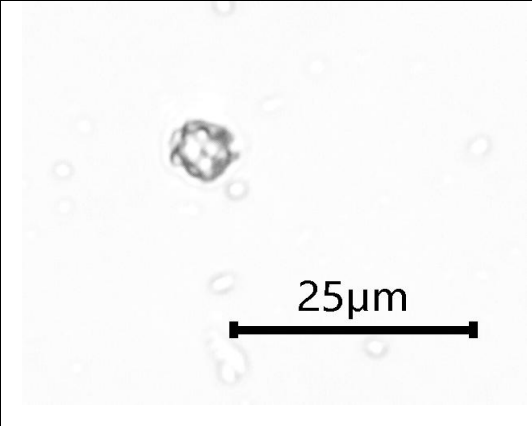
Fitolito del tricoma de las hojas o las flores las especies de la familia Cucurbitaceae, que son calabazas, zapallos, chiclayos, etc.	CSA-N-A5-C6. Fragmento de cerámica (cuerpo de olla) con tierra	
Fitolito esférico. <i>Maranta</i> sp. (arrurruz, sagu, etc.)	CSA-N-A5-C6. Fragmento de cerámica (cuerpo de olla) con tierra	

Tabla 8. Fitolitos identificados en el Área 5

3.3.4. Análisis zooarqueológico

Se analizaron 1347 fragmentos de hueso animal de las capas pertenecientes a la fase Cajamarca Medio del Área 5, excavadas en las temporadas 2021 y 2022 (Vease Tabla 7 para un resumen general de la Cajamarca Medio). Por lo general, la muestra analizada se encuentra en buen estado de conservación, aunque muy fragmentado, debido a la acción humana.

Tras el análisis se tiene que la categoría más común de taxones era Artiodactyla, es decir, mamíferos de tamaño mediano, como los camélidos y los cérvidos. La alta presencia de huesos de Artiodactyla (433 fragmentos; 32.15%) se debe a la similitud entre las vértebras, las costillas, y fragmentos no-diagnósticos de los huesos largos de los camélidos y los cérvidos. La segunda

categoría taxonómica más común son los camélidos. Pero, cabe resaltar que la identificación específica de los cuatro camélidos sudamericanos es casi imposible. La vicuña y el guanaco son los progenitores silvestres de la alpaca y la llama domesticadas, respectivamente, y las cuatro especies son morfológicamente idénticas. Ciertos elementos, como la primera falange, pueden utilizarse para distinguir grupos de tamaño, pero existe una superposición significativa entre estos. Finalmente, gran parte de la diversidad genética de los camélidos se ha perdido tras la conquista, por lo que existían razas precolombinas que no tienen análogos modernos (véase Wheeler, 1982). Entonces, en el análisis morfológico consideramos apenas “camélidos” como categoría general.

La siguiente categoría más común es el género *Cavia*, lo cual probablemente representa *Cavia porcellus*, más comúnmente conocido como el cuy. Otros taxones aparecen en cantidades bastante menores (Ver Tabla 7). *De modo general, no se identificó ninguna patología en los restos óseos.*

3.3.4.1. *Análisis diacrónico*

Para este análisis se han considerado también las subfases de la fase Cajamarca Medio, siendo estas subfases presentes la Cajamarca Medio A/B y la Cajamarca Medio C. La separación de estas dos fases nos brinda la oportunidad de comparar el aprovechamiento de ciertos animales a lo largo del tiempo y, además, cómo fueron utilizados estos animales. El total de restos analizados del Medio C es menos que el total del Medio A/B, probablemente debido al hecho de que las capas superiores del Área 5 son revueltas.

3.3.4.1.1. *Proporciones de taxones*

Al analizar las proporciones presentes de ciertos taxones, excluimos la categoría Artiodactyla, porque no aporta información específica. Del Medio AB para el Medio C, vemos cambios marcados en la importancia relativa de camélidos y cuyes. En el Medio AB, los camélidos representan 51.7% de los restos identificados y los cuyes representan 31.3% de los restos identificados (Ver Tabla 7, Figura 35), por otro lado, los mismos presentan proporciones respectivas de 83.8% y 3.5% del conjunto. Es posible que la importancia de cuyes en eventos netamente rituales disminuyó entre el Medio AB y el Medio C. Además, la cantidad de roedores

en el Medio C creció de 5.1% en el Medio AB para 9.8%. En este caso, la categoría roedores se refiere a animales pequeños como ratas, ratones, etc., y no al cuy. La presencia de roedores es común en espacios de preparación de comida, particularmente si es un lugar en la cual se usa y después queda sin utilizar por un tiempo.

Taxon	NISP	%NISP	%NISP sin Artio	MNI
Artiodactyla	433	32.15%		-
Camelido	591	43.88%	63.6%	10 (astragalo Izquierdo)
Cervido	52	3.86%	5.7%	3 (calcaneo)
<i>Hippocamelus</i>	2	0.15%	0.2%	1
Carnivoro	3	0.22%	0.3%	1
Mustelido	1	0.07%	0.1%	1
Procionido	1	0.07%	0.1%	1
Roedores	64	4.75%	7.0%	-
<i>Cavia</i>	180	13.36%	19.8%	13 (femur)
<i>Lagidium</i>	3	0.22%	0.3%	1
Ratas/Ratones	10	0.74%	1.1%	
Aves	7	0.52%	0.8%	3
Total	1347			

Tabla 9. Resumen de representación de taxones para la fase Cajamarca Medio.

Representación de Taxones (sin artio): Medio

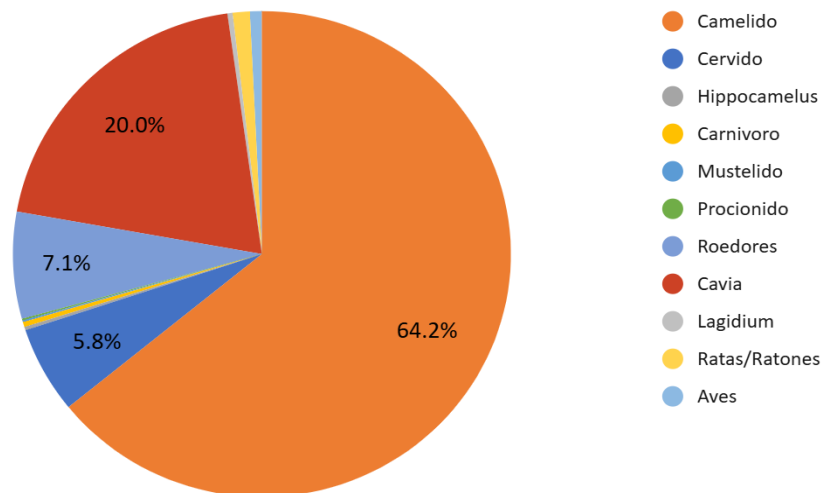


Fig. 35. Representación de taxones (%NISP, sin artiodactyla) para la fase Cajamarca Medio.

Taxon	NISP	%NISP	%NISP sin Artio
Artiodactyla	297	35.74%	
Camelido	276	33.21%	51.8%
Cervido	45	5.42%	8.4%
<i>Hippocamelus</i>	2	0.24%	0.4%
Carnivoro	1	0.12%	0.2%
Mustelido	1	0.12%	0.2%
Procionido	0	0.00%	0.0%
Roedores	27	3.25%	5.1%
<i>Cavia</i>	167	20.10%	31.3%
<i>Lagidium</i>	2	0.24%	0.4%
Ratas/Ratones	8	0.96%	1.5%
Aves	5	0.60%	0.9%
Total	831		

Tabla 10. Resumen de representación de taxones para la fase Cajamarca Medio A/B.

Representación de Taxones (sin artio): Medio A-B

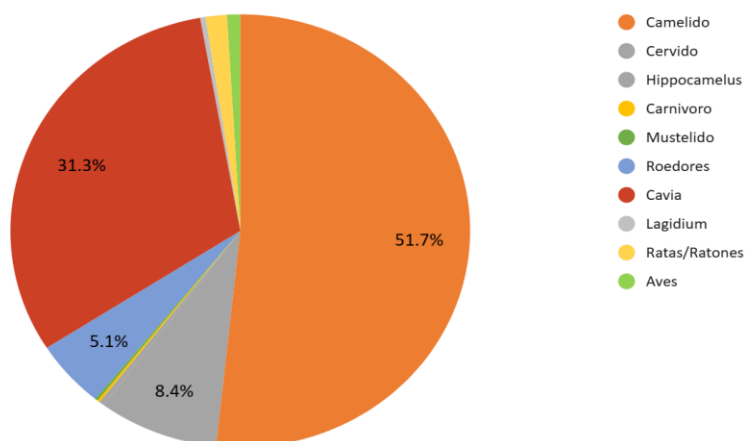


Fig. 36. Representación de taxones (%NISP, sin artiodactyla) para la fase Cajamarca Medio A/B.

Taxon	NISP	%NISP	%NISP sin Artio
Artiodactyla	136	26.36%	-
Camelido	315	61.05%	83.8%
Cervido	7	1.36%	1.9%
<i>Hippocamelus</i>	0	0.00%	0.0%
Carnivoro	2	0.39%	0.5%
Mustelido	0	0.00%	0.0%
Procionido	1	0.19%	0.3%
Roedores	37	7.17%	9.8%
<i>Cavia</i>	13	2.52%	3.5%
<i>Lagidium</i>	1	0.19%	0.3%
Ratas/Ratones	2	0.39%	0.5%
Aves	2	0.39%	0.5%
Total	516		

Tabla 11. Resumen de representación de taxones para la fase Cajamarca Medio C.

Representación de Taxones (sin artio): Medio C

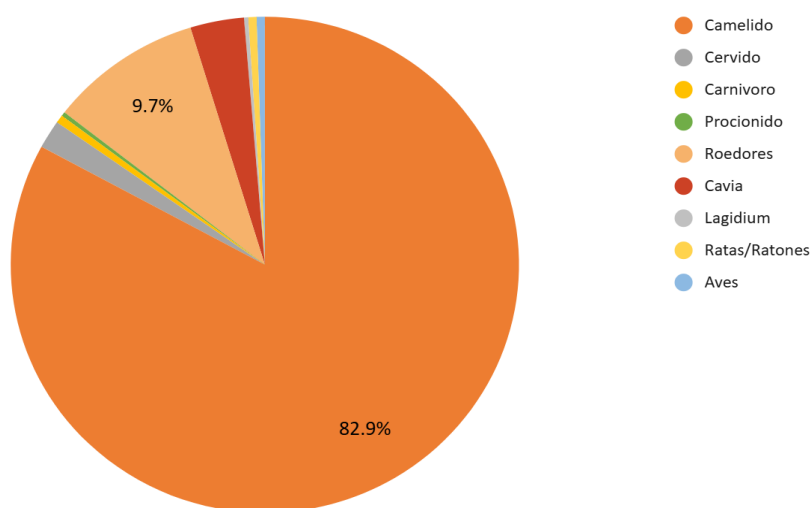


Fig. 37. Representación de taxones (%NISP, sin artiodactyla) para la fase Cajamarca Medio C.

3.3.4.2. Representación esquelética

Por lo general, se presentaron todos los huesos del cuerpo, menos el esternón, para los camélidos. Aunque estaban presentes todos los huesos, sus proporciones varían bastante. Los huesos más comunes son las falanges, la parte distal de la tibia, los carpos y tarsos, y huesos del cráneo y mandíbula. Estos huesos son normalmente los primeros huesos retirados del cuerpo en el proceso de descuartizar y desmembrar un animal, porque son huesos que no llevan mucha carne. Otros huesos que naturalmente tienen más musculo son las vértebras y las costillas, las cuales generalmente no son identificables al nivel del género. Considerando las costillas y vertebras, son relativamente comunes, pero son bastante fragmentados. Otras partes más identificables (por ejemplo, la escápula, el húmero proximal, el fémur proximal), son escasos. Entre las fases Medio AB y Medio C, las proporciones no cambian mucho, lo cual implica que el espacio mantiene su propósito a lo largo de la fase Cajamarca Medio.

3.3.4.3. Huellas de corte

Se registraron huellas de corte en todos los huesos, sin importar el taxon, para entender mejor el procesamiento de estos animales. Sin embargo, los datos más salientes sobre el destazamiento de los animales se encuentran en los restos de camélidos. Las ubicaciones de las huellas de corte reflejan el desmembramiento del animal para su preparación y/o consumo.

En resumen, los datos de representación esquelética y de huellas de corte indican que los animales llegaron, o mejor dicho fueron llevados, a la Colina de Santa Apolonia vivos para ser sacrificados y seguidamente procesados *in situ*. Si no había los huesos de las extremidades, ni del cráneo, indicaría que estos animales fueron procesados en otro sitio. Por eso, debemos considerar que en otras áreas de la Colina de Santa Apolonia, es muy probable que se presente ese padrón de sólo presentar las partes de los animales que llevan más carnes y que falten los huesos de las extremidades y del cráneo.

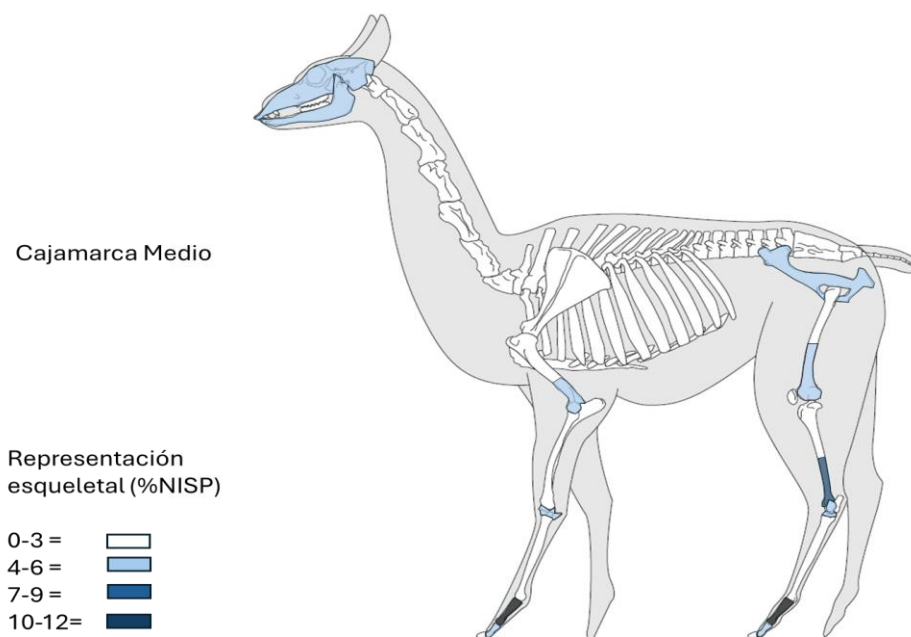


Fig. 38. Representación de partes esqueléticas de los camélidos para la fase Cajamarca Medio.

Cajamarca Medio A/B

Representación
esqueletal (%NISP)

0-3 = 
4-6 = 
7-9 = 
10-12 = 

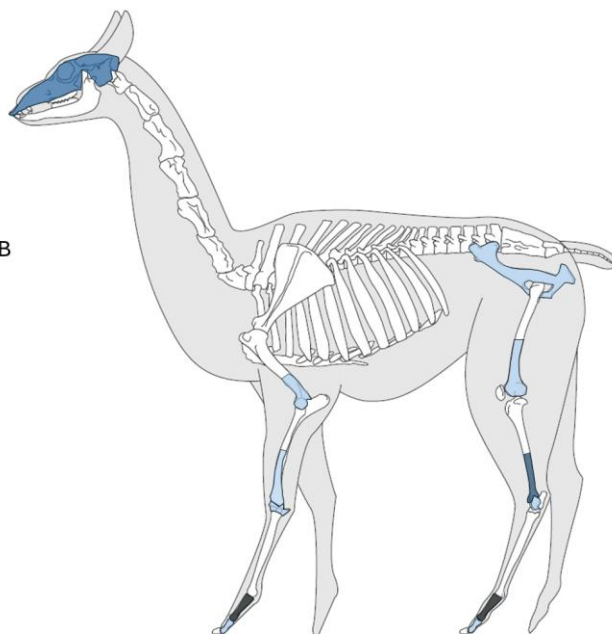


Fig. 39. Representación de partes esqueléticas de los camélidos para la fase Cajamarca Medio A/B.

Cajamarca Medio C

Representación
esqueletal (%NISP)

0-3 = 
4-6 = 
7-9 = 
10-12 = 

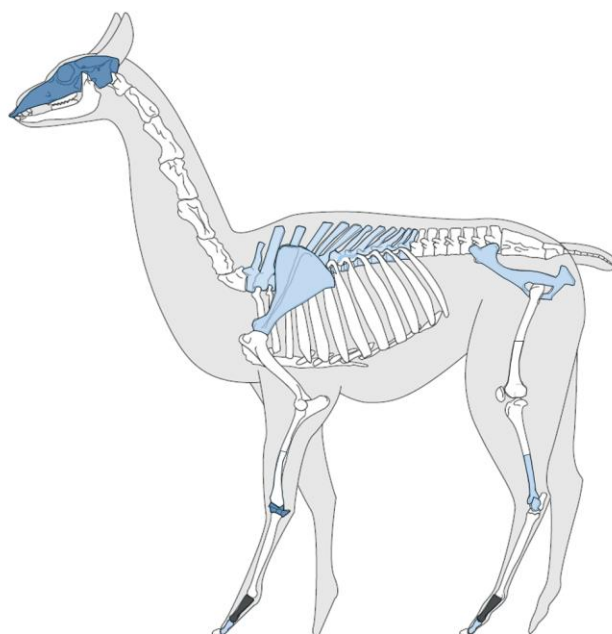


Fig. 40. Representación de partes esqueléticas de los camélidos para la fase Cajamarca Medio.

Cajamarca Medio

Frecuencia:
Huellas de corte

0-9 =	
10-19 =	
20-29 =	
30-39 =	
40-50 =	

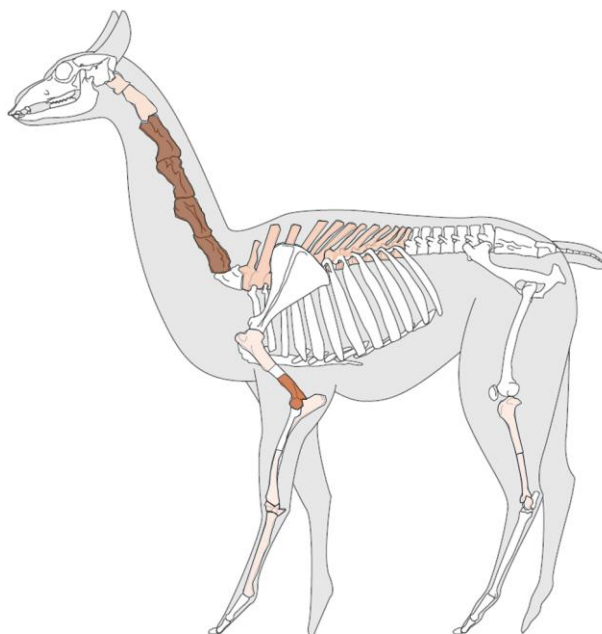


Fig. 41. Representación de frecuencia de huellas de corte en huesos de camélidos para la fase Cajamarca Medio.

Cajamarca Medio A/B

Frecuencia:
Huellas de corte

0-9 =	
10-19 =	
20-29 =	
30-39 =	
40-50 =	

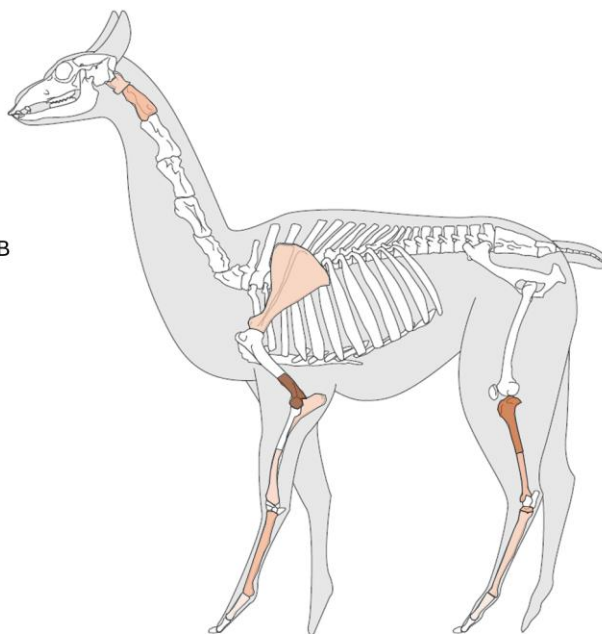


Fig. 42. Representación de frecuencia de huellas de corte en huesos de camélidos para la fase Cajamarca Medio A/B.

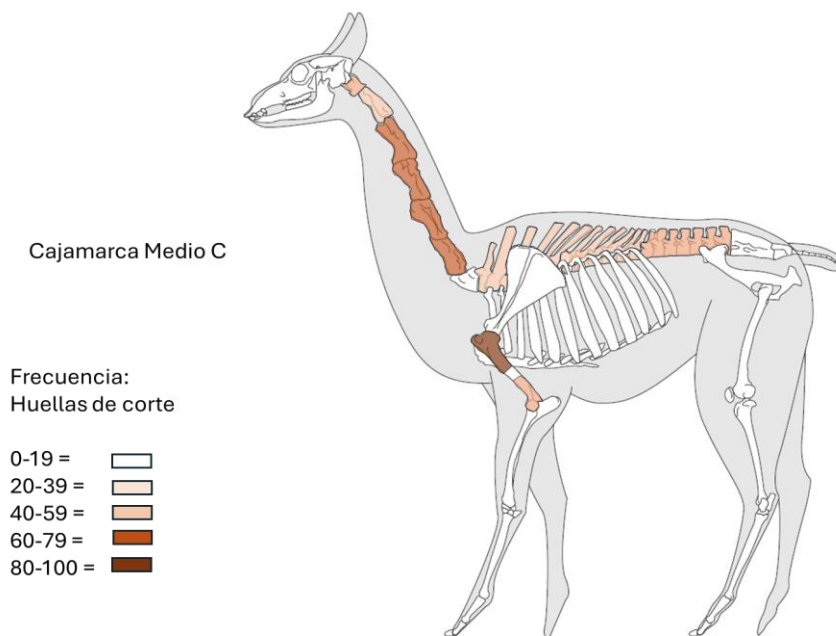


Fig. 43. Representación de frecuencia de huellas de corte en huesos de camélidos para la fase Cajamarca Medio C.

3.3.4.4. Sobrevivencia y uso de los camélidos

Fueron analizados las edades en las cuales murieron los camélidos según su fusión epifisaria (Wheeler, 1999). A lo largo de la fase Cajamarca Medio, mataron la gran mayoría de los camélidos de la Colina de Santa Apolonia antes de que los animales tuvieran 3.3 años (Ver figura 44 - 46). Según los datos etnográficos, entre 2 o 3 años es el momento ideal de sacrificar un animal, si el objetivo principal es lograr el mejor sabor de la carne y no invertir demasiados recursos en criar el animal (Yacobaccio, 2007). Ese patrón de uso es un contraste al que existe en un sitio contemporáneo y cercano: Iscoconga B. En Iscoconga B, se nota un gran énfasis en la crianza de animales para la producción de lana (Weber & García, 2021) (Ver tabla 10). Los camélidos de Iscoconga B sobreviven más tiempo, lo cual implica que 1) los camélidos de Santa Apolonia fueron criados específicamente para el consumo de carne, y/o 2) aunque los camélidos de Santa Apolonia tal vez eran de una raza destinada para la producción de lana o para la carga, fueron destinados a ser ofrendas en un evento particular. Discutiremos esta idea en seguida.

Sobrevivencia de camélidos: Cajamarca Medio

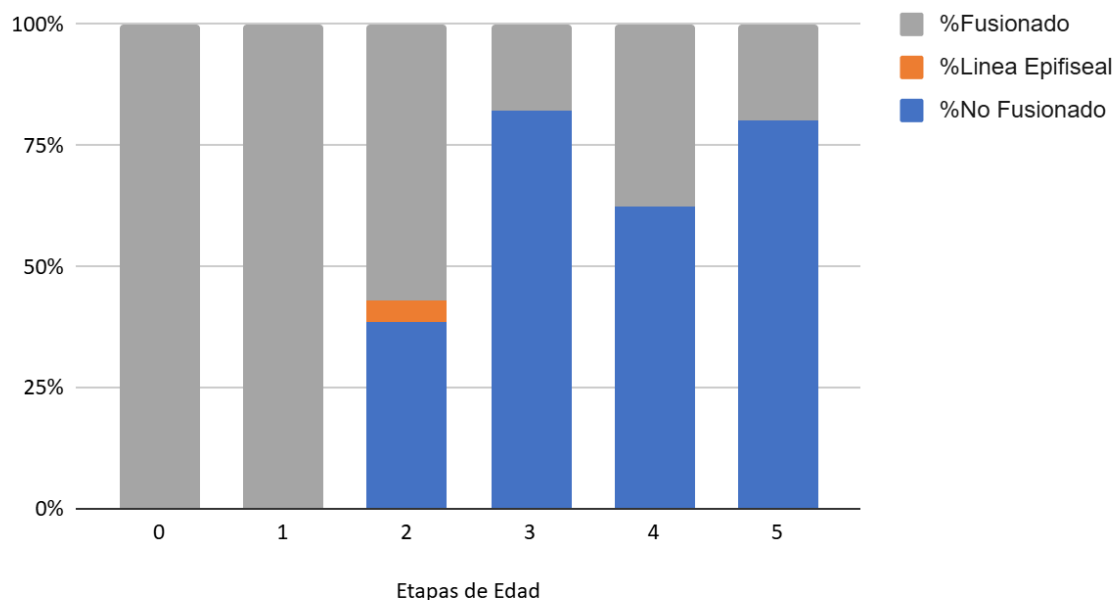


Fig. 44. Sobrevivencia de camélidos para la fase Cajamarca Medio. Las etapas de edad indicadas en el eje x son las siguientes: 0 = neonato; 1 = 1 mes; 2 = 12-18 meses; 3 = 24 meses; 4 = 33 meses; 5 = 42 meses.

Sobrevivencia de Camelidos: Cajamarca Medio A/B

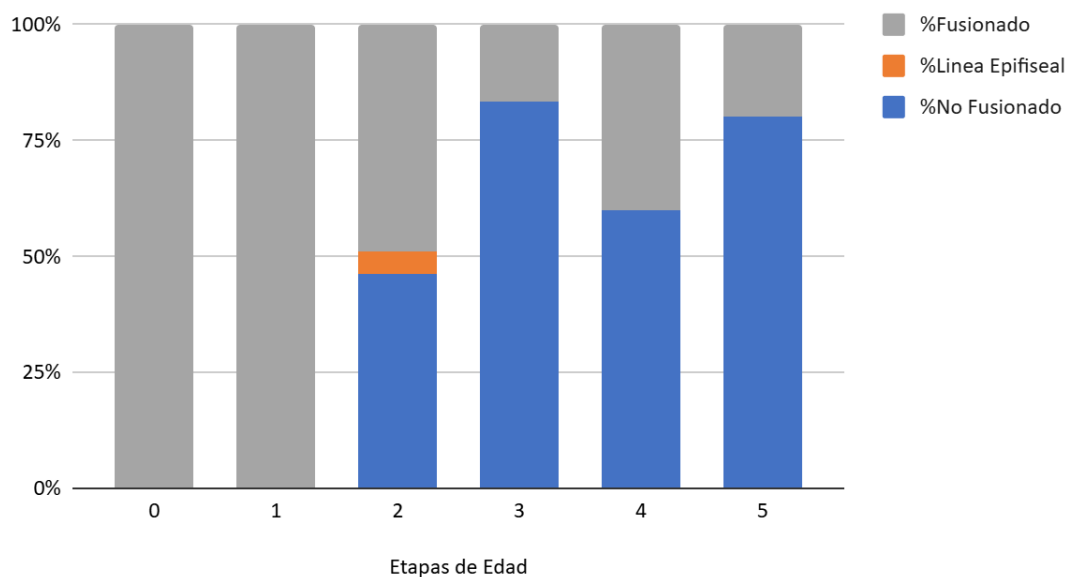


Fig. 45. Sobrevivencia de camélidos para la fase Cajamarca Medio A/B. Las etapas de edad indicadas en el eje x son las siguientes: 0 = neonato; 1 = 1 mes; 2 = 12-18 meses; 3 = 24 meses; 4 = 33 meses; 5 = 42 meses.

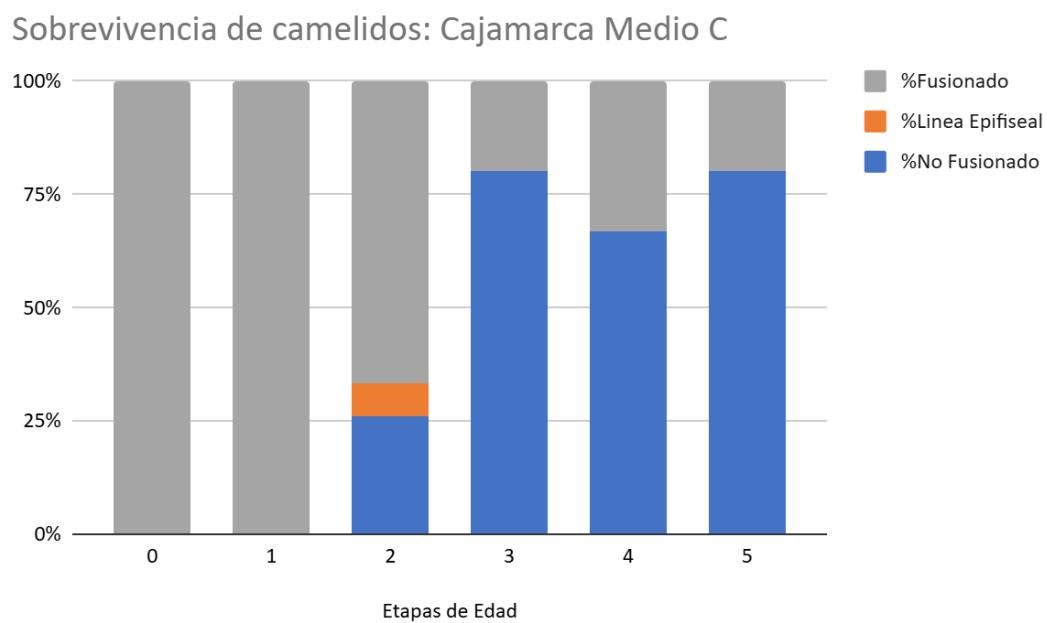


Fig. 46. Sobrevivencia de camélidos para la fase Cajamarca Medio C. Las etapas de edad indicadas en el eje x son las siguientes: 0 = neonato; 1 = 1 mes; 2 = 12-18 meses; 3 = 24 meses; 4 = 33 meses; 5 = 42 meses

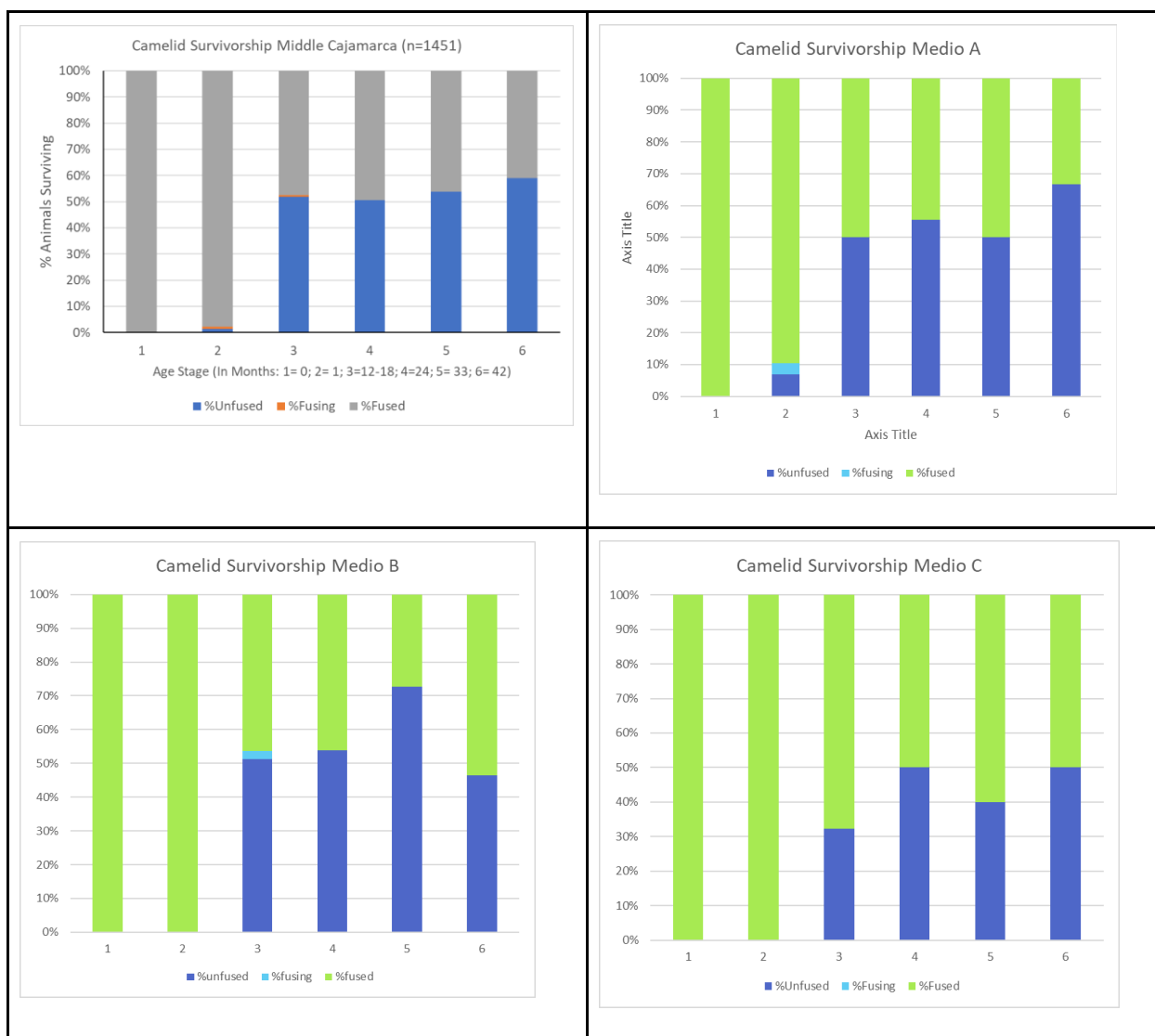


Tabla 12. Resumen de sobrevivencia de camélidos para la fase Cajamarca Medio del sitio Iscoconga B.

3.3.4.5. Tamaños de Camélidos

Aunque los huesos de camélidos son morfológicamente indistinguibles entre las especies, se puede inferir la especie a base de las medidas de la primera falange (Gasco & Marsh, 2015). Los camélidos de Santa Apolonia son dentro de los tamaños esperados para llamas y alpacas, y estos datos contrastan marcadamente los datos de Iscoconga (Ver figura 45 - 47). Durante la fase Cajamarca Medio en Iscoconga, existe la tendencia de criar animales muy pequeños. Si bien hay animales de tamaño casi igual entre Santa Apolonia e Iscoconga, considerando también las edades

de matanza de los animales, se notan patrones de uso totalmente distintos. Eso apoya la hipótesis de que tal vez los camélidos hallados en Santa Apolonia fueron criados para su eventual sacrificio en un festín.

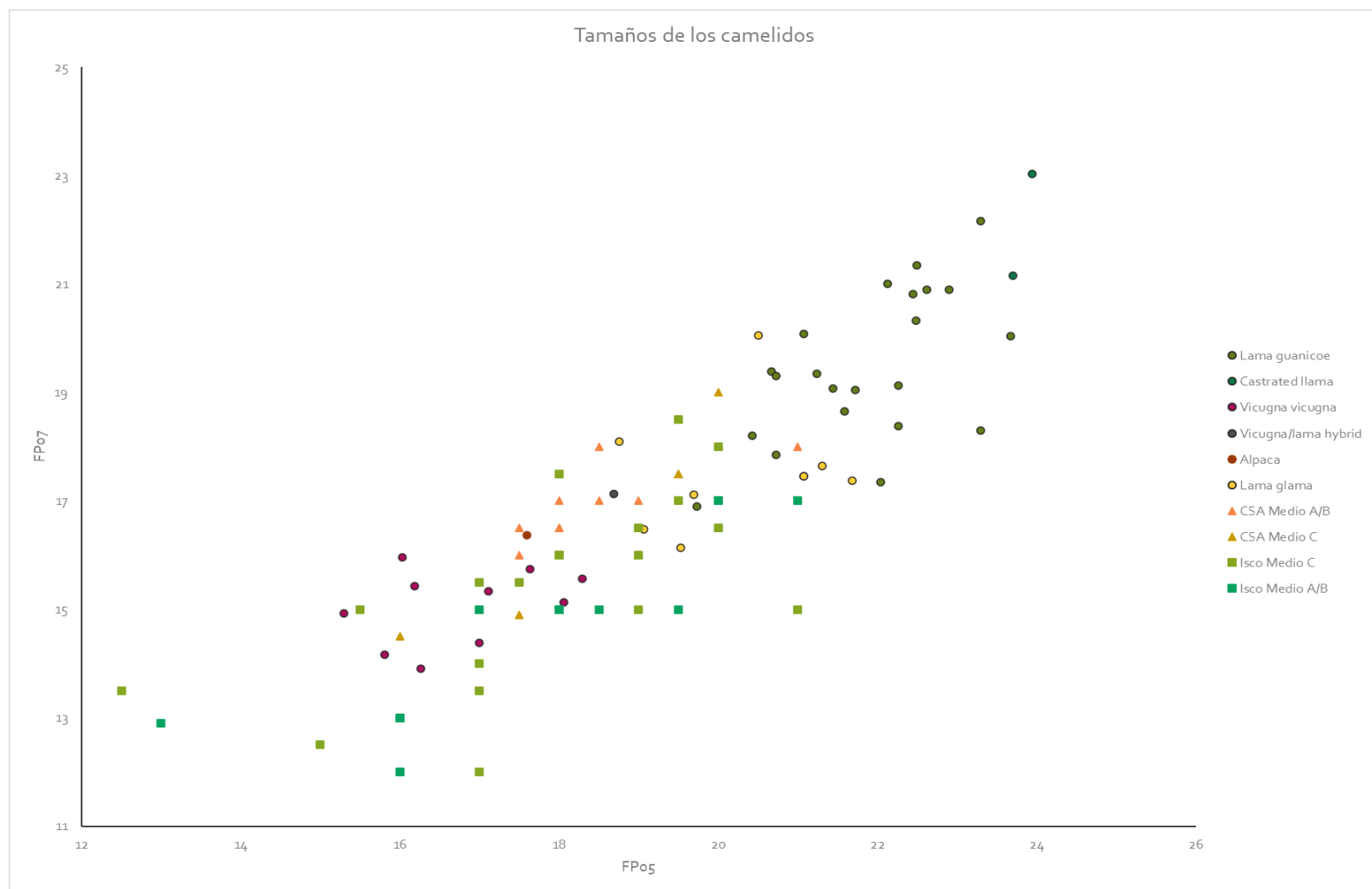


Fig. 47. Tamaños de los animales según las medidas de la falange primera. Animales de la Colina de Santa Apolonia están indicados con triángulos anaranjados y mostazas.

3.3.4.6. *Rasgo 5 de la Capa 7, Sector Norte - Cajamarca Medio C*

El Rasgo 5 presenta el esqueleto de un camélido pequeño, el cual tenía 1.25 años de edad cuando murió, según la secuencia de desarrollo y desgaste de sus dientes. Están presentes casi todos sus huesos, faltando: 3 falanges primeras, 4 falanges segundas, y 4 falanges terceras; su astrágalo derecho; su carpo lateral izquierdo; el carpo segundo derecho; el carpo central izquierdo; el carpo accesorio derecho; el humero izquierdo; el metatarso izquierdo; el radio izquierdo; el maléolo lateral izquierdo; el tarso central izquierdo; el cuarto tarso derecho; 2 vértebras cervicales; 6 vértebras torácicas; y ambos cúbitos. Además, tiene un cuarto tarso que viene de un camélido adulto, es decir no de este entierro. La falta de ciertos huesos de las extremidades, la presencia de un hueso que no es de ese individuo, y la orden en la cual fue depositado implican que el entierro de este individuo fue hecho después del consumo.

En tres huesos se presentan huellas de apuñalado con algún instrumento puntiagudo y redondo (como una aguja grande), particularmente en el hueso frontal del cráneo, el aspecto ventral de una vértebra torácica, y en una vértebra cervical. Excluyendo el cráneo, estos mismos huesos, y las costillas presentan cortes en el aspecto ventral, y ese estilo de carnicería es para mantener la sangre dentro de la cavidad torácica para mantener la tierra limpia.

“The presence of cut marks on the ventral sides of the bones was the result of ritualistic considerations in the butchery designed to avoid staining Pachamama, the earth goddess. Under this system, the butcher lays the animal on its back, disembowels it on its ventral side, and then dismembers it.” *“La presencia de huellas de corte en el aspecto ventral de los huesos era resultado de consideraciones rituales en la carnicería, diseñadas para evitar manchar a la Pachamama, la diosa de la tierra. Bajo este sistema, el carnicero coloca al animal boca arriba, lo destripa sobre su lado ventral y luego lo desmembra.”*

(Miller, 1979 en Seike & Watanabe, 2021).

Con eso, el sacrificio, consumo, y entierro de ese animal tal vez marcó un momento específico para la gente que se reunía en Santa Apolonia.

3.3.4.7. Temporalidad

Regresando ahora a los padrones de sobrevivencia de los camélidos hallados en el Área 5 de la Colina Santa Apolonia, ya establecimos que la gran mayoría son animales jóvenes, que, a comparación de otros sitios cercanos y contemporáneos, demuestra un estilo de aprovechamiento distinto. Con el ejemplo del camélido joven del Rasgo 5 de la fase Cajamarca Medio C, como tenemos tanto los huesos como sus dientes, podemos confirmar exactamente a que edad fue sacrificado ese animal, lo cual da una edad de 1 año y 3 meses (véase (Wheeler, 1982)), y otros individuos que morían cuando tenían un poco más de un año de la fase Cajamarca Medio AB, podemos ver la repetición del sacrificio de animales en una época específica del año. Las crías de camélidos nacen durante la temporada de lluvia, cuando hay pasto de alta calidad ampliamente disponible (Brown, 2000). La presencia de estos animales que murieron con un poco más de un año, en el caso 1 año y 3 meses, implica que ese evento sucedió regularmente al final de la temporada de lluvia para celebrar el comienzo de la cosecha.

Capítulo 4: Discusión

En esta sección se realizará una síntesis de los resultados y una discusión de los mismos, considerando la importancia del procesamiento y consumo de alimentos en la organización y desarrollo de los festines. Cabe indicar que la presencia de alimentos en festines es un condicionante que debe cumplir ciertas particularidades para distinguir un evento “cotidiano” de un evento “especial”.

Las investigaciones arqueológicas sobre la cultura Cajamarca se desarrollan en ascenso y se busca entender el desarrollo cultural de los sitios en el valle para relacionarlos sincrónica y diacrónicamente. En este sentido, el presente trabajo forma parte de un conjunto de investigaciones que tiene como objetivo principal definir el proceso cultural que se desarrolló en la Colina Santa Apolonia a lo largo del tiempo y como influyó en la formación y consolidación de la sociedad Caxamarca.

De acuerdo con la literatura arqueológica (Reichlen & Reichlen, 1949, 1985; Terada & Matsumoto, 1985; Watanabe, 2009) la cultura Cajamarca es estudiada a partir de la cerámica, definiendo 5 fases para su desarrollo en un periodo de casi 1500 años, sin embargo, poco o nada se sabe de otras manifestaciones y aspectos sociales que caracterizaría a cada fase definida. En este sentido, las recientes investigaciones de la Dra. Solsiré Cusicanqui en el sitio arqueológico Iscocongá fomentan mayor entendimiento sobre la cultura Cajamarca caracterizando cada fase (inicial, temprana, media, tardía y final). Tras lo expuesto, se presenta un análisis sobre la producción y consumo de alimentos en festines realizados en la Colina Santa Apolonia durante la fase Cajamarca Medio, para lo cual se considera discutir 3 ítems que ayudarán al mejor entendimiento de este sitio: 1. La Colina Santa Apolonia como centro ceremonial comunal, 2. Preparación y consumo de alimentos en la colina Santa Apolonia y 3. Los festines realizados en la Colina Santa Apolonia.

El ítem 1 describe la funcionalidad del sitio a partir de las excavaciones arqueológicas con el hallazgo de arquitectura y materiales registrados, además de su comparación con un sitio habitacional Cajamarca como Iscocongá. Entender la funcionalidad de Santa Apolonia permitirá entender las actividades desarrolladas y relacionarlas con el procesamiento y consumo de alimentos.

El ítem 2 es una síntesis de los análisis realizados a los distintos materiales registrados en el Área 5 (fragmentos de cerámica, herramientas líticas, restos microbotánicos y restos óseos de animal).

Finalmente, en el ítem 3 se relacionarán los resultados obtenidos con la organización de los festines, quienes organizan los festines, como y cuando.

4.1. La colina Santa Apolonia como centro ceremonial comunal

Las excavaciones arqueológicas realizadas en la colina Santa Apolonia durante las temporadas 2021 y 2022 han definido algunas características que permiten definir su funcionalidad. La excavación en los 3 sectores delimitados (norte, sur y central), registraron arquitectura y restos materiales que permiten categorizar cada sector, que, al mismo tiempo, puede ser comparado con un sitio habitacional en el valle, Iscoconga.

El sector norte, específicamente el Área 5, presentó evidencia de ser un espacio de producción de alimentos a gran escala. La presencia de abundante fragmentería de cerámica, en su mayoría burda, variadas herramientas líticas asociadas a rasgos de quemados y fogones infieren la intención de producir muchos alimentos.

A diferencia del sector norte, en el sector sur no se registra gran cantidad de cerámica burda, y se resalta la presencia de herramientas textiles (piruros, separadores de hilos y tupus de hueso animal). Las excavaciones en una trinchera dentro del sector sur presentan indicios del desarrollo de la actividad textil.

Finalmente, las excavaciones en el sector central registraron arquitectura muy bien elaborada (bases de muro anchos) de posible aspecto público, además de abundante fragmentería fina, así como restos óseos de animal, los mismos que forman parte de basurales formados por la realización de grandes eventos de comida.

Es de considerar que no se han registrado áreas de vivienda o descanso en ninguna de las unidades excavadas. La arquitectura definida en el Área 5 solo delimita una concentración de espacios con restos de quema y fogones, por lo que se puede considerar que la Colina Santa Apolonia no es un lugar residencial.

Entre los años 2017 y 2019, la Dr. Solsiré Cusicanqui, realizó investigaciones arqueológicas en el sitio arqueológico Iscoconga, y pudo caracterizar un sitio habitacional Cajamarca (ocupación desde el periodo Formativo hasta la fase Cajamarca Medio). Este sitio presentó gran cantidad de cerámica fina, un 90% aproximadamente del total registrado, además de un taller alfarero, y evidencia sobre la crianza y uso de camélidos como alimento, materia prima para la producción de textiles y como animales para transporte.

Los asentamientos Cajamarca presentan restos de actividades domésticas y productivas tal como se registra en Iscoconga, y resaltan la gran cantidad de cerámica en caolín (fina) como parte de su producción e identidad, por lo que la Colina Santa Apolonia no se considera de tipo habitacional, por el contrario, puede ser considerado como centro ceremonial.

Los centros ceremoniales son sitios donde se realizan actividades rituales y simbólicas además de eventos de legitimación de poder y diferenciación jerárquica (Makowski, 2016; Mesía, 2014a, 2014b; Vega-Centeno, 2005) Según la distribución espacial de Santa Apolonia y los vestigios hallazgos durante las excavaciones se considera que este sitio es un centro ceremonial.

La ausencia de estructuras de élite, ya sean residencias o plataformas, que no restringen el acceso ni privilegia la visibilidad, sugiere una intención de participación colectiva (Makowski, 2016), además, Gudemos y Gil (2010) mencionan que la concepción andina del espacio ceremonial es multidimensional y comunitaria, y que su uso no estaba necesariamente mediado por estructuras de poder exclusiva, sino por la integración simbólica y social de los participantes.

Al respecto, Vega Centeno (2010), distingue un centro ceremonial de un centro ceremonial comunal y menciona que servían no solo para prácticas religiosas, sino también para fortalecer la identidad colectiva y la organización social.

En consecuencia, la sociedad Cajamarca al no presentar una organización social jerarquizada, sino más bien, un conjunto de grupos que tuvieron un vínculo horizontal (Watanabe, 2009), se considera que la Colina Santa Apolonia fue un centro ceremonial comunal Cajamarca donde la antigua población que habitó el valle se congregó para la realización de ceremonias y rituales como parte de su integración y fortalecimiento de la colectividad.

La ubicación de la colina Santa Apolonia en el centro del valle, rodeado de sitios habitacionales o asentamientos, le permite ser un sitio estratégico donde la antigua población del valle de Cajamarca

se reunía para realizar diversas actividades rituales. La ubicación estratégica de Santa Apolonia se relaciona a lo mencionado por Makowski sobre los centros ceremoniales, indicando que estos deben estar situados en puntos clave del paisaje, facilitando el acceso a diferentes grupos sociales. Por otro lado, el concepto de visibilidad empleado en la ubicación de un sitio con el paisaje, puede indicar algunos aspectos de identidad, jerarquía y simbolismo (Marsh & Schreiber, 2015; Mazuera & Hudson, 2021; Van Dyke et al., 2016). La colina Santa Apolonia como centro ceremonial Cajamarca presenta una fácil Inter visibilidad con los sitios habitacionales que la rodean. Su ubicación en la parte baja del valle, le permite ser un punto visible y de fácil acceso para encuentros sociales donde se realizaron actividades comunales y simbólicas (rituales y ceremonias), esto evidencia elección estratégica de este sitio como un importante centro ceremonial a través del tiempo y que se consolidó durante la fase Cajamarca Medio.

4.2. Preparación y consumo de alimentos en la Colina Santa Apolonia.

El estudio sobre la preparación y consumo de alimentos en Santa Apolonia inicia a partir de la presencia de gran cantidad de fragmentos de cerámica burda y su comparación con sitios habitacionales Cajamarca. Es de mencionar que Iscoconga B, un asentamiento Cajamarca, presentan gran cantidad de cerámica fina elaborada en caolín, debido a que es una de las principales actividades productivas que los caracteriza. Durante las excavaciones de la Dra. Solsiré Cusicanqui el registro de cerámica fina excedió en 70% a la cerámica burda, mientras que, en la Colina Santa Apolonia, la presencia de cerámica burda excede a la cerámica fina, más aún en el Área 5, definido como espacio de producción de alimentos.

Los análisis al material arqueológico registrado en el área 5 brindan nuevas luces acerca de los alimentos consumidos en Santa Apolonia durante los eventos realizados en el sector central y algunas implicancias sociales en torno a estas.

El análisis tipológico realizado a la fragmentería de cerámica permitió identificar 11 categorías morfológicas: Cántaros, ollas, urpus, platos, tazones, cuencos, coladores cucharas, cucharones, tiesto y platos de alfarero. Dentro de las categorías cantaros, ollas, urpus, platos y tazones se

identificaron tipos de acuerdo a algunos rasgos en cuanto a la forma de sus bordes, teniendo 8 tipos de cántaros, 5 tipos 7 tipos de urpu, 3 tipos de plato y 3 tipos de tazones.

De la muestra analizada y las categorías identificadas se tienen que el 78% pertenece a fragmentería burda y solo el 22% a cerámica fina. Y dentro de las categorías morfológicas, el 24% pertenece a platos (78% burdo y 22% fino), 22% a cántaros, 18% tazones (39% burdo y 61% burdo), 17% a ollas, 8% urpus, además, cucharones representan el 5%, cucharas 4%, cuencos 1%, y finalmente coladores 1%. Estos resultados evidencian el uso variado de utensilios de cocina en el sector norte de la colina Santa Apolonia, el cual puede estar relacionado con la intención de cocinar en grandes cantidades y de forma variada.

Trabajos etnográficos realizados por el autor en algunas zonas rurales cerca de la ciudad de Cajamarca, han permitido registrar algunos aspectos de la cocina tradicional que se mantienen hasta la actualidad. El uso de utensilios de cocina como ollas, cántaros y urpus soy muy recurrentes aún en la cocina tradicional cajamarquina. Usualmente suelen tener cantidades que varían entre 3 o 5 ejemplares por cada categoría, y cada una está destinada para un uso en específico, por ejemplo, si una olla se usa para cocinar sopa, no se puede hacer arroz en la misma, debido a que se impregna el sabor y la grasa de la comida; o si un urpu es usado para la preparación de chicha, no se puede usar en el almacenamiento de agua (Ver figura 38).



Fig. 48. Vista de ollas usadas en preparaciones específicas de comida.

El uso exclusivo de vasijas para la preparación de una comida o bebida en particular estaría relacionado con la gran cantidad de vasijas registradas en el Área 5. La variedad de tipos de ollas, diferenciadas por la forma de los bordes y el diámetro de cada una, infieren una variada producción de alimentos en grandes cantidades. La muestra analizada presenta ollas con diámetros que llegan

hasta los 36 cm, evidenciando la producción de grandes volúmenes de comida. Además, se debe considerar que, debido a la exposición de las ollas directamente al fuego, están propensas a sufrir rupturas y ser reemplazadas con más frecuencia.

Caso similar ocurre con los cántaros, el contenido almacenado suele impregnarse en las paredes internas y, según entrevistas del autor con población de zonas rurales, el almacenamiento de líquidos en cántaros no puede combinarse ya que se mezclan los sabores. Los trabajos etnográficos de Denise Fonseca en Cuenca, Ecuador, mencionan que hay “cántaros borrachos” que son usados en la fermentación de la chicha. Estos cántaros se caracterizan por su constante uso en la fermentación y ayudan a que la chicha fermente con más rapidez, por el contrario, un cántaro nuevo suele tardar varios días en la fermentación de la chicha.

La presencia de un porcentaje regular de urpus y sobre todo la variedad de tipos y dimensiones llamó la atención de la muestra. Los urpus registrados en el Área 5 presentan diámetros del borde que van desde los 30 cm hasta los 38 cm, presentando una gran capacidad de almacenamiento relacionándose con el almacenamiento de líquidos y la preparación de chicha.

Una entrevista realizada a la señora María Antonia Boñon Carrasco¹, indicó que en la actualidad se usa urpus exclusivamente para el almacenamiento y fermentación de la chicha, y que hay vasijas de menor proporción con la boca (borde) más angosta llamado pallanca usado solo para el almacenamiento de agua (Ver figura 39). La señora María indicó que cada urpu almacena entre 2 y 3 latas de chicha y cada lata tiene un aproximado de 20 litros, por lo que cada urpu tendría una capacidad entre 40 y 60 litros de chicha.

¹ Entrevista realizada a la señora María Antonia Boñon Carrasco el día 20 de junio del 2025.



Fig. 49. Pallanca para almacenamiento de agua.

Tras lo mencionado por la señora María, el Área 5 de la colina Santa Apolonia presenta una gran producción de chicha, y la presencia de varios tipos de urpus (también probables pallancas de acuerdo a sus dimensiones) y estarían relacionados con el almacenamiento de líquidos usada en la preparación de comidas.

El estudio de la vajilla Cajamarca se ha limitado solo a la propuesta cronológica del desarrollo cultural Cajamarca, mencionando una posible función ritual de los platos y cucharas elaborados con arcilla de caolín (Watanabe, 2009). La tipología de cerámica realizada ha permitido identificar vajilla fina y burda usada en espacios de producción de alimentos. Existen platos y tazones elaborados con arcillas rojas de aspecto tosco y más grandes que los platos finos, que son usados junto con la vajilla elaborada con arcilla de caolín. Además, se han realizado análisis microbotánicos a algunos platos y cucharas de caolín confirmando su uso en actividades de consumo de alimentos.

Los cuencos, tiestos y coladores, tienen una menor presencia en el Área 5 debido a que su uso es menos constante. Los cuencos tienen menor dimensión que los platos, entre 10 y 12 cm de diámetro, y en un contexto de cocinar grandes cantidades, su uso estará limitado a algunos productos específicos (¿especias?). El tiesto cumple una función similar a una tostadora o sartén y su uso, de igual manera, suele estar restringida a ciertas comidas. Por otro lado, los coladores si tienen un rol más representativo que las anteriores categorías en la cocina. La forma de la vasija y

las dimensiones, entre 36 y 40 cm, hacen de esta un contenedor importante en el proceso de cocina, ya sea para secar los productos o como un separador de los mismos.

La variabilidad cerámica registrada en el Área 5, podría estar vinculada con algunos aspectos de identidad. Un caso en particular es el estudio sobre keros Tiawanaku realizado por Villanueva y Travé (2024), mencionando que la variabilidad morfológica de este tipo de cerámica puede discutir identidades locales y cambios contextuales. Además, el estudio de la variabilidad morfológica de la cerámica puede indicar algunos aspectos de organización socioterritorial (Falabella & Cornejo, 1997; Prieto, 2004).

La sociedad Cajamarca en su fase media presenta uniformidad en su cerámica fina, caracterizada por formas de platos, tazones y cucharas que presentan decoración homogénea de trazos finos, monocromos o bricromos y representación de elementos geométricos, personajes sonrientes y el animal lunar.

“...En el valle de Cajamarca se distribuye la cerámica caolín con las mismas características tanto en la forma como en el dibujo, haciendo difícil especificar el centro de producción o distribución de la cerámica. Tampoco hemos encontrado una concentración de cerámica caolín dentro de un mismo sitio; se distribuye en todas partes, y no se nota diferencia en su calidad o abundancia. En la producción de la cerámica caolín, se observa una tendencia que no se orienta hacia una diferenciación entre ellas, sino hacia una uniformidad, ya que existe un determinado repertorio de diseño, se usa arcilla de la misma calidad y se aplica el engobe para que tenga el mismo color. Se nota una orientación clara hacia la homogeneidad” (Watanabe, 2009: 211).

Las investigaciones realizadas por la Dra. Solsiré Cusicanqui (2022) han permitido identificar hasta 8 tipos de pastas de cerámica y definir la existencia de grupos familiares que producen su propia cerámica, la misma que es distribuía entre los sitios ubicados en el valle de Cajamarca.

Sobre la cerámica burda, no se han realizado estudios al respecto, sin embargo, la variabilidad morfológica registrada en el Área 5, puede estar relacionado con una organización territorial en el valle. Al igual que con la producción de cerámica fina, cada sitio produjo un tipo de cerámica burda y el registro de un conjunto variado de utensilios en el Área 5 indicaría la confluencia de

grupos Cajamarca cocinando en este espacio como parte de la organización de eventos ceremoniales realizados en la Colina Santa Apolonia.

El análisis lítico, de igual manera, confirma una variedad de herramientas usadas en la producción de alimentos que complementa a los utensilios de cocina elaborados con arcilla (vasijas). Del total de muestra analizada se obtuvo que el 68% de objetos líticos fueron usados en actividades de cortar, triturar o moler. La presencia de batanes y manos de moler de diversos tamaños indica el procesamiento de productos variados que se confirma con los análisis microbotánicos realizados.

Definidos los utensilios de cocina fabricados en arcilla y lítico, se inicia con el detalle del procesamiento y consumo de alimentos, para lo cual se realizó análisis microbotánicos y zooarqueológicos.

Se han identificado un total de 9 productos: maíz (*Zea mays*), ají (*Capsicum* sp.), frejol (*Phaseolus* sp.) papa (*Solanum tuberosum*), yuca (*Manihot esculenta*), camote (*Ipomoea batatas*), algarroba (*Prosopis* sp.), arrurruz (*Maranta arundinacea*) y calabaza Chiclayo (*Cucurbita ficifolia*). La diversidad de productos presentes en el Área 5, infiere la preparación de variadas comidas, algo particular que difiere en un consumo diario de alimentos. En la actualidad, en algunos eventos públicos que incluyen compartir alimentos, es común que se tenga una amplia y variada selección de comida entre platos principales y entradas, inclusive hay una intención de obtener alimentos especiales que no sea frecuente en una alimentación rutinaria.

El análisis en la colina Santa Apolonia identificó productos locales y foráneos que fueron procesados para los eventos realizados en la cima. Productos como el maíz, el frejol, ají, papa y calabaza Chiclayo, son productos locales muy importantes en la cocina cajamarquina actual, y su consumo en el pasado probablemente fue parte de la dieta que tuvieron los antiguos pobladores cajamarquinos.

Por otro lado, especies como el camote, algarroba, yuca y arrurruz son productos de pisos ecológicos más bajos, costa y chaupiyunga, como parte de la adquisición, posiblemente por intercambio comercial o donación, de alimentos especiales para las ceremonias realizadas en la colina Santa Apolonia.

El maíz, es la especie más recurrente en la muestra, ya sea por sus diversas formas de procesamiento: cocido, molido o fermentado. En la colina Santa Apolonia se ha identificado

almidones de maíz con huellas de daño a causa de haber sido molido (Babot, 2003; Henry et al., 2009), lo que conlleva a pensar acerca del procesamiento de harinas o masas de maíz molido. En la actualidad algunas comidas elaboradas en base a maíz molido es la sopa de *chochoca*, pepián, tamales y humitas; mientras que el maíz cocido es una forma usual de consumir este producto agrícola en distintas partes de los andes

El frejol es muy importante en la alimentación andina. El consumo de frejol se remonta hace 6000 años A.C., según los fechados realizados en la cueva del Guitarrero (Kaplan et al., 1973), y ha sido reportado con mayor frecuencia en sitios de la costa, desde el periodo Precerámico (Benfer, 2008; Pearsall et al., 2004; Shady et al., 2001; Smith, 1988; Vega-Cen(J. Cárdenas et al., 1997; Gumerman & Briceño, 2003; Ryser, 2008)997; Gumerman & Briceño, 2003; Ryser, 2008)Lambayeque (M. Shimada & Shimada, 1981) y Chimú (Cutright, 2009). El frejol tiene gran variedad de tipos según la zona donde se cultiva y pueden ser procesado, en su mayoría, como menestra, aunque también son empleados en algunas sopas.

El ají es una especie de gran valor en el mundo andino, ya sea como alimento o medicina natural. Su cultivo se remonta antes del 2500 A.C. (Quilter, 1991). Se tiene registros de ají en sitios precerámicos y formativos (Bonavia, 1982; M. Cárdenas, 1999; Chu, 2008) así como sitios del intermedio temprano y tardío en la costa norte y central (Lockard, 2005; Pozorski & Pozorski, 2003; M. Shimada & Shimada, 1981).

La papa, junto al maíz, es muy consumido en el mundo andino. Su cultivo tiene mayor presencia en los andes centrales entre los 500 a 4500 msnm (Bonavia, 1993). La papa se convierte en un producto importante para el desarrollo de las sociedades de la sierra. Su consumo puede variar ya sea cocida, molida y hasta fermentada (tocosh).

La calabaza Chiclayo es una especie que se cultiva entre los 1000 y 3000 msnm (Würschmidt, 2003). En Cajamarca, el cultivo de esta especie es muy común en la zona rural y su consumo se realiza como un batido o pure, aunque es más frecuente su preparación como postre.

Dada la ubicación estratégica del valle y el fácil acceso a diferentes pisos ecológicos se ha identificado algunos productos agrícolas traídos de zonas costeras, chaupiyungas y de la amazonía. La evidencia arqueológica de presencia Cajamarca en sitios de la costa (Bracamonte, 2015; L.

Castillo & Cusicanqui, 2016; Wester, 2016) indicaría que posiblemente existió una relación política ligada en la economía con sus vecinos.

La presencia de algarroba en la Colina Santa Apolonia, indica la importancia de este producto en la alimentación Cajamarca. En la actualidad, este producto es usado en el procesamiento de bebidas, mazamorras, y postres, además de ser usado como forraje (Lema et al., 2012). Weber & Young (2023) identificaron en Atalla restos micro botánicos de algarroba como parte de una receta de chicha, por lo que no se descarta un uso similar en la Colina Santa Apolonia. Por otro lado, se debe considerar que pudo importar algarroba para su uso como combustible en este espacio de producción de alimentos, sin embargo, se debe hacer análisis de combustión para aproximarse a esta idea.

El camote, junto a la algarroba, es una especie agrícola importada en la colina Santa Apolonia. Se cultiva en zonas con temperatura muy alta y húmeda, usualmente en la costa norte y central, aunque también es cultivado en valles interandinos hasta los 2800 msnm y en valles amazónicos, sin embargo, la mejor calidad de camote se obtiene por debajo de los 800 msnm (León, 2013). El consumo de este producto, usualmente, es cocido, aunque puede ser comido asado y en puré.

La yuca es un rizoma que se cultiva en zonas con temperaturas que oscilan entre los 25 y 29 °C, además de recibir precipitaciones que superen los 1000 mm anuales, por lo que no se registra este producto posterior a los 2300 msnm (Isendahl, 2011), mientras que, el arrurruz es una especie particular de la amazonia, norte de América del sur y Panamá, muy importante para las sociedades andinas, principalmente, por el consumo de sus tubérculos (Piperno, 2011).

No se descarta el uso de yuca en la preparación de bebidas, y el arrurruz para la preparación de harinas.

Como parte de los daños en almidones a causa del procesamiento de los insumos se ha definido que, en la mayoría de plantas identificadas en vasijas y herramientas líticas, presentan huellas de haber sido molidos, es de considerar que debido a que es un espacio de cocina hay más posibilidad de encontrar almidones molidos que cocidos, ya que al ser cocinados pueden perder completamente su estructura diagnóstica (Henry et al., 2009).

Soporte	Especie	Producto
Base de plato	Maíz; Maíz* y Papa; Maíz* y Camote	
Colador	Ají; Algarroba	
Mano de moler	Algarroba*; Papa; Maíz	
Plato decorado	Maíz*	
Plato fino	Ají	
Olla	Papa; Maíz y Papa; Maíz*	
Tripode		Mote
Tazon fino	Maíz* y Yuca	

* Indica presencia de almidones molidos.

Tabla 13. Relación entre soporte, taxón y procesamiento de alimento registrado en el Área 5

El análisis micro en un plato trípode permitió identificar dos aspectos importantes en la cocina Cajamarca. En primer lugar, se confirma el uso de estos platos como parte de la actividad de consumo de alimentos, contrastando la idea de su uso solo como elementos rituales, y segundo, el registro de esferulitas de almidón, producidas como parte de la producción de mote. Este alimento es muy característico de la culinaria cajamarquina actual y su consumo, en el valle, se remonta a hace más de 1500 años.

Es importante recalcar que el análisis microbotánico contribuye a entender el uso de las herramientas o utensilios de cocina registrados en el Área 5. Las ollas contienen restos de maíz, maíz molido, camote, papa, frejol, arruruz y Chiclayo, evidenciando una variada preparación de alimentos una variada preparación de alimentos en un mismo espacio; los coladores presentan restos microbotánicos de ají y algarroba, mientras que los platos y tazones presentan maíz, papa, yuca, camote, frejol y ají; y solo en una cuchara se ha identificado almidones de yuca y maíz.

Por otro lado, las herramientas líticas también contienen restos de almidones que evidencian su uso dentro del procesamiento de alimentos, de esta manera se ha identificado en un mortero almidones de papa y en manos de moler restos de maíz, papa, algarroba y ají.

Los resultados microbotánicos muestran la variedad de productos botánicos consumidos en la colina Santa Apolonia, sin embargo, estas comidas necesitan ser complementadas con recursos cárnicos especiales.

El análisis zooarqueológico evidenció la presencia una variedad de recursos de fauna que fueron consumidos en Santa Apolonia, siendo la carne de camélido el más consumido, seguido por el cuy y venados.

Los camélidos consumidos en Santa Apolonia presentan características que permiten entender el procesamiento y consumo de alimentos en las ceremonias realizadas en la cima. El análisis de edad dio como resultado que los camélidos presentes en Santa Apolonia no tienen más de 3.3 años de edad al momento de su consumo, incluso algunos camélidos tienen un año al momento de ser sacrificados para su uso como recurso cárnico. Esta intención de sacrificar camélidos jóvenes evidencia la selección especial de recursos para la preparación de alimentos en la colina Santa Apolonia, teniendo en cuenta que es un sitio donde se realizan actividades importantes y que se debe presentar lo mejor entre los participantes.

Los restos óseos de camélido analizados presentaron huellas de cortes como parte de la actividad de desmembramiento, y en su mayoría, se identificaron partes de “descarte”, esto debido a que es un lugar de preparación de alimentos y tiene sentido que no se registren “presas” ya que es en la cima donde se está consumiendo la comida preparada en el Área 5.

El cuy y venado son otros de los animales que se consume con frecuencia en la colina Santa Apolonia. Su proporción es de menor frecuencia en comparación con el camélido, sin embargo, se podría considerar que estas especies tienen especial consideración entre los participantes. En la actualidad, en la zona rural de Cajamarca se realizan bautizos, landarutos o matrimonios, donde se resalta la participación de padrinos, quienes ayudan a los anfitriones con la organización del evento. Como parte de agradecimiento hacia ellos, se les entrega cierta cantidad de cuyes (puede ser entre 5 y 9 cuyes), en algunas ocasiones de entrega bizcocho y queso o alguna comida en particular. Este acto simbólico de agradecer probablemente tiene sus orígenes en el pasado y se convierte en una tradición que se mantiene aún hasta la actualidad. Sobre la carne de venado, podría tener similitud, sin embargo, en la actualidad esta especie ya no habita el valle y su caza se ha reducido debido a las normas de protección que emiten en el estado peruano.

El análisis zooarqueológico identificó también algunas especies no comunes como mustélidos, roedores y aves. La presencia de mustélidos aún es incierta debido a que no se tiene registro de consumo de esta especie, sin embargo, la presencia de aves si es algo que debe tomar en cuenta. La alimentación de recursos cárnicos prima el uso de animales terrestres, camélidos, cuyes y

cérvidos, pero poco o nada se sabe sobre el consumo de aves siendo uno de los principales recursos presentes en el entorno inmediato. En la colina Santa Apolonia, se han identificado restos óseos de aves de tamaño medio que pudieron ser comidos en el marco de las ceremonias realizadas en la parte principal.

Una especie que si fue usada como alimento en menor escala es la vizcacha, roedor andino que fue consumido debido a su alto valor nutricional y bajo en grasas.

La presencia de roedores en el Área 5 se relaciona con la función de producción de comida, las ratas y ratones suelen presentarse en lugares con alimentos y sobras de los mismos.

Finalmente, se precisa que a los recursos marinos tuvieron un papel importante en los festines de Santa Apolonia. A pesar de no registrar espinas de pescado, se registraron las valvas de *Donax sp.* como parte del rasgo 6 en la capa 7 y algunas quelas de cangrejo. Algunas valvas de *Donax sp.* presentaron un orificio en el umbo (parte que une las valvas), como si formaron parte de un collar, sin embargo, su registro en un espacio de producción de alimentos permite inferir el consumo de esta especie como parte de los alimentos procesados en el Área 5.

El consumo de alimentos en el sitio habitacional Iscoconga no es variado presentando solo maíz, papa, camote y algarroba, como alimentos principales en su dieta. Además, en este sitio se tiene evidencia de actividades de crianza de camélidos para ser usados como alimento, materia prima y transportes de carga. Los camélidos de Iscoconga presentan edades que llegan hasta los 12 años evidenciando la intención de que vivan más para aprovecharlos como recursos y su posterior reproducción.

4.3. Los festines realizados en la Colina Santa Apolonia.

La colina Santa Apolonia, a partir de su función como centro ceremonial Cajamarca, fue escenario de importantes rituales y ceremonias donde los antiguos pobladores Cajamarquinos se congregaban para participar y reforzar los lazos colectivos. En este marco, se realizaron grandes festines que implicaron una serie de procesos culturales hasta llegar a la realización de la actividad principal.

Para entender la organización de los festines se debe definir quienes son los organizadores. La cultura arqueológica Cajamarca no presenta una organización social jerarquizada, no se puede hablar de elites Cajamarca y tampoco de una capital política donde se encuentren gobernantes. La literatura arqueológica describe a la sociedad Cajamarca como un conjunto de sitios o cacicazgos con cierta autonomía, pero unidos por una misma ideología (Cusicanqui, 2022; Matsumoto, 1993; Terada & Matsumoto, 1985; Watanabe, 2009). Este concepto de sociedad horizontal permite plantear eventos donde se refuerzan los lazos de integración y fortalecimiento de la colectividad.

En el contexto de este fomento de integración comunal, la colina Santa Apolonia se convierte en un centro importante donde los antiguos cajamarquinos para el periodo medio, ¿500-950 AD? se reúnen para realizar ceremonias y rituales, donde ellos mismos se organizan para desarrollar cada proceso dentro de las actividades elaboradas. Los festines son parte de una comensalidad comunal en el cual la preparación y consumo de alimentos puede verse como forma de una redistribución ritual en donde todos participan y se benefician de cada evento que se realiza en la colina Santa Apolonia. Además, el acto de comer juntos en la cima simboliza la conexión con lo sagrado, en este caso, el sitio mismo. Los festines realizados en la Colina Santa Apolonia permiten reforzar la integración comunal como parte de las actividades políticas que incluyó la permanencia y fortalecimiento de las comunidades Cajamarca.

La identificación de vasijas para cocinar y servir indica una diferenciación funcional entre la preparación, servicio y consumo de los alimentos, inclusive, la variedad de cerámica burda presentaría características morfológicas que identificarían a ciertos sitios en el valle, y su presencia en espacios de producción de comida confirmaría una participación comunal en el desarrollo de esta actividad. Análisis futuros permitirían profundizar en la etnicidad y producción de cerámica entre grupos Cajamarca.

En la actualidad algunos centros poblados de Cajamarca realizan sus fiestas de aniversario como parte de una organización comunal, donde se organizan comités para actividades específicas, ya sea comité de deporte, de comida, reinado, de bandas y orquestas, por mencionar algunos, inclusive cada comité busca padrinos o donantes que apoyen con algunos elementos en particular (castillo, orquesta, animales, etc). El pueblo se organiza y juntos realizan la festividad local que suele estar relacionada a algún patrón (o patrona) católico (festividad religiosa).

Un ejemplo sobre festividad comunal que en la actualidad resalta con mayor énfasis en Cajamarca y que puede compararse con las festividades realizadas en tiempos prehispánicos es la organización del carnaval. La ciudad de Cajamarca se distribuye por barrios, los cuales presentan atributos que los caracteriza, tales como el barrio San Sebastian, Barrio San Pedro, Barrio Cumbemayo, Barrio La merced, entre otros.

Durante un mes, previo a los días centrales de carnaval, cada barrio realiza actividades que integran a sus pobladores, y al mismo tiempo elige a sus representantes para los concursos realizados entre barrios (Cerna, 2024). Durante los días centrales de carnaval, todos los barrios se reúnen en una sola caravana donde se comparte música, bebida y comida celebrando la entrada del Rey Momo (festividad ritual). En estos días de fiesta los barrios se unifican y dejan de lado sus diferencias para participar en una festividad que involucra a toda Cajamarca. Es posible que durante la fase Cajamarca Media la población Cajamarca, de igual modo, se congregó en la colina Santa Apolonia como parte de la realización de eventos de integración comunal y que ellos mismos hayan sido los organizadores de las ceremonias y festines que tuvieron lugar en la cima.

Los antiguos habitantes Cajamarca se organizaron para la obtención de recursos agrícolas y de fauna que se consumirían en los festines de la Colina Santa Apolonia. Los productos como el maíz, papa, frejol, ají y Chiclayo pudieron ser cultivados por ellos mismos y llevados como parte de sus intenciones con la realización de los festines. Los productos foráneos fueron llevados como parte del comercio con grupos de la costa y selva. Cabe precisar que, durante la fase media, los Cajamarca se movilizan por diversos territorios hacia el norte, sur, costa y selva, por lo que la presencia de productos foráneos es más frecuente, aunque su origen foráneo los convierte en productos especiales consumidos en festines.

Por otro lado, los organizadores de los festines Cajamarca se encargaron de seleccionar la carne a preparar, ya sea desde la crianza (camélidos y cuyes) y caza (venados y vizcachas) de animales específicos para estos eventos o al elegir a los camélidos más tiernos y con mayor cantidad de carne.

El estudio de festines en Santa Apolonia ha permitido aproximarse a algunos aspectos temporales en cuanto a su realización, respondiendo a preguntas de cuándo y por qué se realizan estos eventos. Para responder estas interrogantes se tiene en cuenta el análisis zooarqueológico y algunas características de ocupación.

Como se explicó previamente, Santa Apolonia no es un lugar donde vivía la gente, sino a donde llegaban para realizar sus ceremonias. Las excavaciones arqueológicas en el Área 5 han definido hasta 3 pisos de ocupación en un lapso de 400 años, infiriendo el uso del espacio en cortos momentos cíclicamente. De los 3 pisos de ocupación, 2 están asociados a la fase Cajamarca Medio A y B (500 – 850) y solo 1 a la fase Cajamarca Medio C (850 – 950). Además, la presencia de roedores implicaría largos momentos donde el Área 5 no presentó actividades de producción de alimentos. En consecuencia, se puede indicar que en Santa Apolonia se realizaron eventos temporales, por periodos cortos, y en ocasiones estacionales o específicas.

Una aproximación sobre cuando se están realizando festines en Santa Apolonia resulta del análisis de edad de los camélidos. Se ha identificado que algunos individuos de camélido consumido en Santa Apolonia tuvieron una edad máxima de 1.3 meses al momento de ser sacrificados (muertos para su preparación). De acuerdo con los trabajos etnográficos de Brown (2000), los camélidos nacen durante la temporada de lluvia, cuando hay mucho pasto, y si se considera que luego de un año inicia nuevamente la temporada de lluvia más 3 meses de vida agregada para los camélidos sacrificados, es probable que los festines realizados en la colina Santa Apolonia se realicen durante el fin de las lluvias y el inicio de las cosechas agrícolas.

Conclusiones

La presente investigación ha permitido determinar algunos aspectos sobre la organización de festines Cajamarca durante la fase Cajamarca Media (500 – 950 d.C), a partir del análisis del estudio sobre la producción y consumo de alimentos en la Colina Santa Apolonia, específicamente, en el Área 5.

1. El análisis estratigráfico realizado en el Área 5, permite definir la ocupación del área norte de la colina Santa Apolonia, la cual, hasta el momento solo se ha definido desde la fase Cajamarca Temprano hasta la fase Cajamarca Tardío. Los estratos de ocupación aún continúan anterior a la Fase Cajamarca Temprano sin descartar restos de actividades asociadas a la Fase Cajamarca Inicial y periodo formativo. La presencia de pisos de ocupación, arquitectura, restos de quema, fogones, y otros restos materiales asociados a la fase Cajamarca Medio, indican que durante esta fase se desarrolló las principales actividades que caracterizan la función ceremonial de la Colina Santa Apolonia.

La Colina Santa Apolonia está ubicado en una zona estratégica dentro del valle que le permite tener una conexión visual con los sitios que lo rodean, además de ser de fácil acceso en su función como espacio de congregación de personas. Este sitio no presenta espacios de residencia ni arquitectura que restrinja el acceso y visibilidad de los participantes, por lo que puede ser considerado como un centro ceremonial comunal, donde los antiguos pobladores cajamarquinos se congregaban para la realización de eventos como parte de sus actividades de integración y refuerzo de la colectividad.

2. El análisis morfológico de cerámica denota la intención de preparar alimentos variados y en grandes cantidades. La presencia de mayor presencia de ollas, cántaros y urpus, reafirma la función del sector norte de la Colina Santa Apolonia como principal espacio de producción de alimentos. Es de considerar que la cantidad de comida en un evento refleja características sobre la cantidad de participantes y la importancia del evento; una congregación de personas sin comida sería una simple reunión. Por otro lado, la variabilidad de subtipos en las formas identificadas podría relacionarse con la identidad de cada grupo Cajamarca que participa en la realización de festines en la colina Santa Apolonia. La Cultura Cajamarca es entendida como una sociedad horizontal, formada por

pequeños grupos ubicados en el valle de Cajamarca, los mismos que al participar en los festines Cajamarca, como parte de la organización, se distinguen a través de la cerámica.

3. La tipología lítica definida en el área 5 de la colina Santa Apolonia, complementa el análisis morfológico de cerámica, siendo la mayor cantidad de herramientas líticas usadas para actividades de cortar, triturar o moler, relacionadas con la producción de alimentos.
4. El análisis microbotánico permite identificar los productos agrícolas consumidos en los festines realizados en la colina Santa Apolonia. La variabilidad de alimentos consumidos infiere la importancia de la cosecha local y la obtención de recursos de territorios lejanos. Los organizadores realzan la importancia del evento al importan alimentos especiales como la algarroba, camote, yuca y arruruz, que, junto al maíz, papa, aji, frejol y chichlayo son procesados de forma que se presente como un banquete en los festines realizados en la colina Santa Apolonia.
5. El análisis zooarqueológico muestra el variado consumo de recurso carnico en la colina Santa Apolonia, basada, principalmente, en camélidos, venados y cuyes. Es de considerar que el análisis de restos óseos de camélidos reportó una gran densidad de individuos jóvenes, lo cual permite inferir una selección especial de este recurso para su consumo en los festines de la colina Santa Apolonia. Al mismo tiempo, la identificación de una ofrenda de camélido sacrificado a los 6 meses de vida, permite aproximar el momento de realización de los festines durante fin de las lluvias e inicios de las cosechas, posiblemente durante el florecer andino o primavera andina.

La presencia de roedores indicaría la estacionalidad de estos eventos, puesto que, la presencia de esta especie animal puede darse tras un desuso del espacio luego de la producción y consumo de comidas.

6. Según los tipos de comensalidad que menciona Pollock (2012), los festines en la Colina Santa Apolonia se desarrollan como parte de una comensalidad formal, en el marco de eventos religiosos y/o políticos, siguiendo un conjunto de procesos que incluían la organización en la mano de obra (selección de cocineros y/o cocineras), implementación de utensilios de cocina, adquisición de recursos agrícolas y faunísticos, y preparación de comidas. La comida es un elemento importante en la definición de festines y debe presentarse como algo especial y sobresaliente que impacte en los participantes. De esta manera, la comensalidad en la colina Santa Apolonia fue una estrategia social horizontal

que tuvo como fin principal reafirmar la comunalidad, la memoria colectiva y la reciprocidad.

7. Finalmente, el estudio sobre la producción y consumo de alimentos en festines en la colina Santa Apolonia aporta nuevas luces sobre la cultura Cajamarca y su organización comunal. Asimismo, esta investigación aporta una tipología morfológica de vasijas domésticas y líticas para la fase Cajamarca Medio, además de caracterizar algunos aspectos sobre la agricultura local, ganadería, comercio, y el consumo de alimentos en espacios ceremoniales.

Recomendaciones

El presente estudio, a partir de los análisis realizados, plantea futuros temas de investigación que aporten al entendimiento de los grupos sociales Cajamarca para el periodo Medio (500 – 950 D.C). Es importante continuar con los trabajos tipológicos de cerámica en otros sitios Cajamarca dentro del valle para relacionarlos con aspectos de identidad, que junto a análisis de pastas permitirá identificar algunas características de procedencia.

Por otro lado, debido a que la cultura arqueológica Cajamarca se caracteriza por la ausencia de un centro político y estratificación jerárquica, es importante investigar otros sitios en el valle de forma independiente para su caracterización y posterior correlación intervalle, de esta manera, se puede profundizar en la organización sociopolítica y su desarrollo cultural.

Bibliografía

- Amuedo, C., Ferrari, A., Acuto, F., & Lema, V. S. (2020). ¿Qué, cómo y quiénes comen a través de un ushnu? Historias de comensalidad en el ushnu de Guitián (Salta, Argentina). *Revista Chilena de Antropología*, 42, 146–168.
- Arias, F. G. (2012). El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica. Caracas: Episteme.
- Babot, M. (2003). Starch grain damage as an indicator of food processing. In *Phytolith and starch research in the Australian-Pacific-Asian regions: the state of the art* (pp. 69–81).
- Babot, M. (2006). Damage on starch from processing Andean food plants. In R. Torrence & H. Baron (Eds.), *Ancient Starch Research*. Left Coast Press Inc.
- Baena, Guillermina. (2017). Metodología de la investigación (3a ed.). Grupo Editorial Patria.
- Benfer, R. A. (2008). Early villages. In D. Pearsall (Ed.), *Encyclopaedia of Archaeology* (Vol. 1, pp. 368–380). Elsevier/Academic press.
- Biwer, M., Alaica, A., & Quiñonez, P. (2023). Extraordinary Meals in the Wari Empire: Zooarchaeological and Paleoethnobotanical Evidence from the Site of Quilcapampa La Antigua. In M. Alfonso-Durruty & D. Blom (Eds.), *Foodways of the Ancient Andes. Transforming diet, cuisine and society* (pp. 178–199). The University Arizona Press.
- Boff, L. (2005). *Virtudes para um outro mundo possível*. Vozes.
- Bonavia, D. (1982). *Los Gavilanes: Mar, oasis y desierto en la historia del hombre*. Corporación Financiera de Desarrollo (Cofide) e Instituto Arqueológico Alemán.
- Bonavia, D. (1993). La papa: apuntes sobre sus orígenes y domesticación. *Journal de La Société Des Américanistes*, 79(1), 173–187.
- Bonomo, M., Skarbun, F., & Bastourre, L. (2019). *Subsistencia y alimentación en arqueología. Una aproximación a las sociedades indígenas de América precolombina*. Universidad Nacional de La Plata - Editorial de la Universidad Nacional de La Plata.

- Bracamonte, E. (2015). *Huaca Santa Rosa de Pucalá y la Organización Territorial del Valle de Lambayeque*. EMDECOSEGE SA.
- Bray, T. (2003a). The Commensal Politics of Early States and Empires. In T. Bray (Ed.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (pp. 1–16). Kluwer Academic Publishers.
- Bray, T. (2003b). To Dine Splendidly: Imperial Pottery, Commensal Politics, and the Inca State. In T. Bray (Ed.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (pp. 93–142). Kluwer Academic Publishers.
- Bray, T. (2023). The vital matter of food. In M. Alfonso-Durruty & D. Blom (Eds.), *Foodway of the Ancient Andes. Transforming diet, cuisine and society*. (pp. 325–343). The University Arizona Press.
- Brown, B. (2000). A review on reproduction in South American camelids. *Animal Reproduction Science*, 58(3–4), 169–195.
- Brush, S., Heath, B., Carney, J., & Huaman, Z. (1981). Dynamics of Andean potato agriculture. *Economic Botany*, 35(1), 70–88.
- Capparelli, A. (2015). La arqueobotánica del sitio Inka “El Shincal de Quimivil” durante la última década. interpretación de prácticas culinarias dentro de un marco de comensalidad ampliada. In R. Raffino, L. Iácona, R. Moralejo, D. Gobbo, & M. Couso (Eds.), *Una capital Inka al sur del Kollasuyo: El Shincal de Quimivil* (pp. 63–84). Fundación de Historia Natural Félix de Azara.
- Cárdenas, J., Rodríguez, J., & Aguirre, L. (1997). El material orgánico en Huaca de la Luna. In S. Uceda, E. Mujica, & R. Morales (Eds.), *Investigaciones en Huaca de la Luna 1995* (pp. 65–68). Universidad Nacional de Trujillo, Facultad de Ciencias Sociales.
- Cárdenas, M. (1999). El período Precerámico en el valle de Chao. *Boletín de Arqueología PUCP*, 3, 141–170.
- Castillo, L. (2000). Rituales de la muerte Mochica. In K. Makowski, R. Burger, H. Silverman, S. Uceda, L. J. Castillo, M. Curatola, L. Salazar, G. Lau, & J. Rucabado (Eds.), *Los Dioses del Antiguo Perú: Vol. Tomo I* (pp. 103–135). Colección Arte y Tesoros del Perú. Banco de Crédito del Perú.

- Castillo, L., & Cusicanqui, S. (2016). Mochicas y Cajamarca en la Costa Norte del Perú, Una Historia de Encuentros y Desencuentros. In C. Pardo & J. Rucabado (Eds.), *Moche y sus vecinos. Reconstruyendo Identidades*. Asociación Museo de Arte de Lima.
- Castillo, L., & Rengifo, C. (2006). Arquitectura Funeraria en San José de Moro. Diseño arquitectónico de un cementerio a inicios del segundo milenio. In L. J. Castillo (Ed.), *Programa Arqueológico San Jose Moro, Temporada 2005* (pp. 8–43). Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Cerna, S. (2024). *Carnaval de Cajamarca. La fiesta más alegre del Perú*. Quilla Estrategias y Comunicaciones.
- Chiou, K. (2023). Inside the Moche house: Uncovering Peasant Foodways in the Andean past. In M. Alfonso-Durruty & D. Blom (Eds.), *Foodways of the Ancient Andes. Transforming diet, cuisine, and society* (pp. 240–258). The University Arizona Press.
- Chu, A. (2008). *Bandurria. Arena, mar y humedal en el surgimiento de la civilización andina*. Proyecto Arqueológico Bandurria.
- Coelho, E. (2014). Comensalidad. La dádiva de la hospitalidad a través de la gastronomía. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 23, 505–525.
- Cusicanqui, S. (2022). *Crafting Community Identity. The Cajamarca of Iscoconga during the Early Intermediate Period (50 BC-AD 550)* [Doctoral dissertation]. Harvard University.
- Cutright, R. (2009). *Between the Kitchen and the State: Domestic Practice and Chimu Expansion in the Jequetepeque valley, Peru*. [Submitted to the graduate Faculty of the Department of Anthropology in partial fulfillment of the requirements for the degree of Doctor of Philosophy. U]. University of Pittsburgh.
- D'Altroy, T. (2002). *Los Incas*. Malden: Blackwell Publishing.
- De Gabriac, C. (2016). De paso por Cajamarca. In J. Sarmiento & E. Gaytán (Eds.), *Solar del Inca. Antología sobre el Cuarto del Rescate* (Primera ed, pp. 79–80). Santiago SRL.
- De Jerez, F. (2017). Verdadera relación de la Conquista del Perú y Provincia del Cuzco Llamada la Nueva Castilla Conquistada por Francisco Pizarro Capitán de la Sacra Católica Cesárea Majestad

- del Emperador Nuestro Señor. In C. Velaochaga, A. Herrera, & R. Warthon (Eds.), *Crónicas tempranas del Siglo XVI. Tomo I. Estrategia hispana: La invasión del Tahuantinsuyo en la época de Huáscar y Atahualpa (1530-1533)* (pp. 49–130). Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco - Ministerio de Cultura.
- deFrance, S. (2023). Foods, Diets, and Cuisines in the Andes: Some Concluding Thoughts. In M. Alfonso-Durruty & D. Blom (Eds.), *Foodways of the Ancient Andes* (pp. 344–351). The University Arizona Press.
- Delibes, R., & Barragán, A. (2008). El consumo ritual de chicha en San José de Moro. In L. Castillo, H. Bernier, G. Lockard, & J. Rucabado (Eds.), *Arqueología Mochica. Nuevos enfoques* (pp. 105–118). Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Dietler, M. (2001). Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts. In M. Dietler & B. Hayden (Eds.), *Feasts: archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power* (pp. 65–114). Smithsonian Institution.
- Dietler, M., & Hayden, B. (2001a). *Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*. Smithsonian Institution.
- Dietler, M., & Hayden, B. (2001b). Digesting the Feast-Good to Eat, Good to Drink, Good to Think: An Introduction. In M. Dietler & B. Hyden (Eds.), *Feasts: archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power* (pp. 1–22). Smithsonian Institution.
- Dillehay, T. (2003). El colonialismo inka, el consumo de chicha y los festines desde una perspectiva de banquetes políticos. *Boletín de Arqueología PUCP*, 7, 355–363.
- Driesch, A. V. D. (1976). A guide to the measurement of animal bones from archaeological sites. In *Bulletin of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology*. Harvard University Press.
- Ezell, K. C., Pearsall, D. M., & Zeidler, J. A. (2006). Root and tuber phytoliths and starch grains document manioc (*Manihot esculenta*) arrowroot (*Maranta arundinacea*) and llerén (*Calathea* sp.) at the real alto site Ecuador. *Economic Botany*, 60(2), 103–120.
- Falabella, F., & Cornejo, L. (1997). Variabilidad cerámica y organización territorial en el Complejo Llolleo. *Revista Chilena de Antropología*, 14, 75–98.

- Fung, R. (1969). *Las Aldas: su ubicación dentro del proceso histórico del Perú antiguo*. Museo de Arte e Arqueología, Universidade de Sao Paulo.
- Gasco, A., & Marsh, E. (2015). Hunting, herding, and caravanning: osteometric identifications of camelid morphotypes at Khonkho Wankane, Bolivia. *International Journal of Osteoarchaeology*, 25(5), 676–689.
- Goepfert, N., & Alva, W. (2018). ¿Festejando con los señores Mochica? Hacia una revaluación de los festines y comidas rituales prehispánicos en los andes centrales. *Latin American Antiquity*, 29(2), 331–349. <https://doi.org/10.1017/laq.2018.2>
- Grobman, A., Bonavia, D., Dillehay, T., Piperno, D., Iriarte, J., & Holst, I. (2012). Preceramic maize from Paredones and Huaca Prieta, Perú. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 109(5), 1755–1759.
- Gudemos, M., & Gil, F. (2010). Espacios ceremoniales andinos: a manera de presentación. . *Revista Española de Antropología Americana*, 40(1), 161–167.
- Gummerman, G., & Briceño, J. (2003). Santa Rosa-Quirihuac y Ciudad de Dios: Asentamientos rurales en la parte media del valle de Moche. In S. Uceda & E. Mujica (Eds.), *Moche, hacia el final del milenio. Actas del Segundo Coloquio sobre la Cultura Moche. Trujillo, 1 al 7 de agosto de 1999*. (pp. 217–243). Universidad Nacional de Trujillo y Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Gummerman, G. (1997). Food and complex societies. *Journal of Archaeological Method and Theory* 4, 2, 105–139.
- Hastorf, C. A. (2017). The Social Archaeology of Food. In *The Social Archaeology of Food*. Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/9781316597590>
- Hayden, B. (2001). Fabulous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting. In M. Dietler & B. Hayden (Eds.), *Feasts: archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power* (pp. 23–64). Smithsonian Institution.
- Hendon, J. (2003). Feasting at Home: Community and House Solidarity among the Maya of Southeastern Mesoamerica. In T. Bray (Ed.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (pp. 203–234). Kluwer Academics.

- Henry, A., Hudson, H., & Piperno, D. (2009). Changes in Starch Grain Morphologies from Cooking. *Journal of Archaeological Science*, 36(3), 915–922.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación (6ta edición). McGraw Hill.
- Hocquenghem, A.-M. (1984). El hombre y el pallar en la iconografía Mochica. *Anthropologica*, 2(2), 403–411.
- Ikehara, H. (2007). *Festines del periodo Formativo Medio y Tardío en Cerro Blanco de Nepeña*. Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Ikehara, H., & Shibata, K. (2005). Festines e integración social en el Periodo Formativo: nuevas evidencias de Cerro Blanco, valle bajo de Nepeña. *Boletín de Arqueología PUCP*, 9, 123–159.
- Isendahl, C. (2011). The domestication and early spread of manioc (*Manihot esculenta* Crantz): A brief synthesis. *Latin American Antiquity*, 22(4), 452–468.
- Izeta, A., Srur, M., & Labarca, R. (2012). “Guía osteométrica de camélidos sudamericanos.”
- Jennings, J., Alaica, A. K., & Biwer, M. E. (2023). Beer, Drugs and Meat: A reconsideration of Early Wari Feasting and Statecraft. *Archaeology of Food and Foodways*.
<https://doi.org/10.1558/aff.20801>
- Johns, T. (1986). Detoxification function of geophagy and domestication of the potato. *Journal of Chemical Ecology*, 12, 635–646.
- Johnson, E., & Marston, J. (2020). The experimental identification of nixtamalized maize through starch spherulites. *Journal of Archaeological Science*, 13(artículo 105056).
- Julien, D. (2009). Formal and stylistic variation in the ceramic assemblage at the Late Intermediate Period site of Yanaorco in the Cajamarca highlands of northern Peru. *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 31(2), 171–200. <https://doi.org/10.1179/naw.2011.31.2.171>
- Kaplan, L., Thomas, L., & Smith, Jr. (1973). Early cultivated beans (*Phaseolus vulgaris*) from an Intermontane Peruvian Valley. *Science*, 179, 76–77.
- Kaulicke, P. (2005). Las fiestas y sus residuos: algunas reflexiones finales. *Boletín de Arqueología PUCP*, 0(9), 387–402.

- Kent, J. (1982). *The domestication and exploitation of South American camelids: Methods of analysis and their application to circum-lacustrine archaeological sites in Bolivia and Peru*. [Unpublished PhD Dissertation]. Washington University.
- Lau, G. (2002). Feasting and Ancestor Veneration at Chinchawas, North Highlands of Ancash, Peru. *Latin American Antiquity*, 13(3) (Washington D.C), 279–304.
- Lau, G. (2006). *Northern Exposures: Recuay-Cajamarca Boundaries and Interaction* (pp. 143–170). Springer US. https://doi.org/10.1007/0-387-28940-2_7
- Lema, V., Capparelli, A., & Martínez, A. (2012). Las vías del algarrobo: antiguas preparaciones culinarias en el noroeste argentino. *Las Manos En La Masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de La Alimentación En Suramérica*, 639–665.
- León, E. (2013). *14000 años de alimentación en el Perú*. Universidad San Martín de Porres.
- Lockard, G. (2005). *Political Power and Economy at the Archaeological Site of Galindo, Moche valley, Peru* [Abstract of Dissertation. Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of the University of New Mexico Albuquerque].
- Mac Neish, R., Patterson, T., & Browman, D. (1975). The central peruvian prehistoric interaction sphere. *Papers of the Robert S. Peabody Foundation for Archaeology*, 7, 1–97.
- Makowski, K. (2016). *Urbanismo andino: Centro ceremonial y ciudad en el Perú prehispánico* (2nd ed.). Apus Graph Ediciones.
- Makowski, K., Córdova, M. F., & Habetler, P. (2005). La plaza y la fiesta: reflexiones acerca de la función de los patios en la arquitectura pública prehispánica de los periodos tardíos. *Boletín de Arqueología PUCP*, 9, 297–233.
- Mamani, M. (1978). El chuño: preparación, uso, almacenamiento. In R. Ravines (Ed.), *Tecnología andina* (pp. 227–239). Instituto de Estudios Peruano.
- Marsh, E. J., & Schreiber, K. (2015). Eyes of the empire: A viewshed-based exploration of Wari site-placement decisions in the Sondondo Valley, Peru. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 4, 54–64.
- Martínez, M. (2006). Metodología de la investigación científica. Trillas

- Matsumoto, R. (1993). Dos Modos de Proceso Socio-Cultural: El Horizonte Temprano y el Período Intermedio Temprano en el Valle de Cajamarca. *Senri Ethnological Studies*, 37, 169–202.
- Mazuera, E., & Hudson, R. (2021). Inter-visibility between settlements in pre-Hispanic Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia. The relation between hierarchy and control of distant communications. *Journal of Archaeological Science*, 129, 105373.
- Mesía, C. (2014a). Feasting and power during the late formative period at Chavín de Huántar. *Chungara*, 46(3), 313–343. <https://doi.org/10.4067/s0717-73562014000300002>
- Mesía, C. (2014b). Festines y poder en Chavín de Huántar durante el período Formativo en los Andes Centrales. *Chungara, Revista de Antropología Chilena*, 46(3), 313–343. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32631883002>
- Middendorf, E. (2016). De paso por Cajamarca. In Julio Sarmiento & Evelio Gaytán (Eds.), *El Solar del Inca. Antología sobre el Cuarto del Rescate* (Primera Ed, pp. 83–85). Santiago SRL.
- Molar, R. (2015). Alimentación y reproducción social: biografía de alimentos en contextos aldeanos tempranos del Valle de Tafi (200 - 1000 AP). *La Zaranda de Ideas*, 13, 41–62.
- Molina Azorín, J. F., Fàbregues, S., & Escalante, E. L. (2024). Métodos mixtos de investigación: Integrando métodos cuantitativos y cualitativos. Editorial Pirámide.
- Montón, S. (2005). Las prácticas de la alimentación: cocina y arqueología. In M. Sánchez (Ed.), *Arqueología y Género* (pp. 159–175). Universidad de Granada, Editorial Universidad de Granada: Junta de Andalucía, Instituto Andaluz de la mujer.
- Morris, C. (2013). La cerveza de maíz en la economía, política, y religión del Imperio Inca. In J. Topic, J. Pillsbury, H. Lechtman, & M. Curatola (Eds.), *El palacio, la plaza y la fiesta en el imperio Inca* (pp. 101–114). Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Muro, L. (2009). Excavaciones en el Área 45: espacios rituales de encuentro social. In L. Castillo (Ed.), *Programa Arqueológico San Jose de Moro, Temporada 2008* (pp. 142–197). Programa Arqueológico San Jose de Moro, Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Neumann, K., Strömberg, C. A. E., Ball, T., Albert, R. M., Vrydaghs, L., & Cummings, L. S. (2019). International Code for Phytolith Nomenclature (ICPN) 2.0. *Annals of Botany*, 124(2), 189–199.

- Neumann, K., Strömberg, C., Ball, T., Albert, R. M., Vrydaghs, L., & Cummings, L. S. (2011). International Code for Phytolith Nomenclature (ICPN) 2.0 International Committee for Phytolith Taxonomy (ICPT) Supplementary Information: Glossary of Descriptive Terms.
- ONERN. (1975). *Inventario, Evaluación y Uso De Los Recursos Naturales De La Zona Sur Del Departamento De Cajamarca*.
- Pacheco, V., & Altamirano, A. (1983). Guía osteológica de cérvidos andinos. No. 6. Universidad Nacional San Marcos, Departamento Académico de Ciencias Histórico-Sociales, Gabinete de Arqueología, Colegio Real.
- Pacheco, V., Altamirano, A., & Guerra, E. (1979). “Guía osteológica para camélidos sudamericanos.” Departamento Académico de Ciencias Histórico Sociales, Universidad Mayor de San Marcos.
- Pagán-Jimenez, J. (2015). *Almidones: guía de material comparativo moderno para los estudios paleoetnobotánicos en el neotrópico*. www.asphaediciones.com.ar
- Pazzarelli, F. (2008). Notas acerca de una arqueología de la comida. *La Zaranda de Ideas*, 4, 157–162.
- Pearsall, D., Chandler-Ezell, K., & Zeidler, J. (2004). Maize in ancient Ecuador: results of residue analysis of stone tools from the Real Alto site. *Journal of Archaeological Science*, 31(4), 423–442.
- Piperno, D. (2001). Phytoliths. *Tracking Environmental Change Using Lake Sediments: Terrestrial, Algal, and Siliceous Indicators*, 235–251.
- Piperno, D. (2011). The origins of plant cultivation and domestication in the New World Tropics patterns, process, and new developments. *Current Anthropology*, 52(SUPPL. 4). <https://doi.org/10.1086/659998>
- Pollock, S. (2002). Feast, Funerals and Fast food in Early Mesopotamian States. In T. Bray (Ed.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (pp. 17–38). Kluber Academics Publisher.
- Pollock, S. (2012). Between feasts and daily meals: towards an archaeology of commensal spaces. An introducción. *Journal for Ancient Studies, Special Volume*, 1–20.

- Poveda-Díaz, N., Morales-Puentes, M. E., & Vaughan, G. (2016). Phytoliths produced by common bean (*Phaseolus vulgaris* L.), achira (*Canna indica* L.), and squash (*Cucurbita ficifolia* Bouché), crop species from Boyacá, Colombia. *Revista de La Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales*, 40(154), 137–146.
- Pozorski, S., & Pozorski, T. (2003). La arquitectura residencial y la subsistencia de los habitantes del sitio de Moche: evidencia recuperada por el proyecto Chan Chan - valle de Moche. In S. Uceda & E. Mujica (Eds.), *Moche. Hacia el final del milenio. Actas del Segundo Coloquio sobre la Cultura Moche. Trujillo, 1 al 7 de agosto de 1999* (pp. 119–150). Universidad Nacional de Trujillo y Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Prieto, G. (2004). La cerámica como indicador de organización social y territorial en los Andes Centrales. *Boletín de Arqueología PUCP*, 8, 33–56.
- Prieto, G. (2011). Chicha production during The Chimú Period at San José de Moro, Jequetepeque Valley, North Coast of Perú. In C. Zori & I. Johnson (Eds.), *From State to Empire in the Prehistoric Jequetepeque Valley, Perú* (pp. 105–128). Archaeopress.
- Quilter, J. (1991). Late Preceramic Peru. *Journal of World Prehistory*, 5(4), 387–438.
- Ravines, R. (1985). *Cajamarca Prehispanica. Inventario de Monumentos Prehispánicos* (Primera). Instituto Nacional de Cultura.
- Reichlen, H., & Reichlen, P. (1949). Recherches archéologiques dans les Andes de Cajamarca. *Journal de La Société Des Américanistes*, 38, 137.
- Reichlen, H., & Reichlen, P. (1985). Reconocimientos arqueológicos en la sierra de Cajamarca. In F. Silva Santiesteban, W. Espinoza, & R. Ravines (Eds.), *Historia de Cajamarca, Tomo I Arqueología* (Segunda Ed, pp. 29–54). Instituto Nacional de Cultura.
- Reitz, E., & Wing, E. (1999). *Zooarchaeology*. Cambridge University Press.
- Reitz, E., & Wing, E. (2008). *Zooarchaeology* (2nd ed.). Cambridge University Press.
- Russell, N. (2011). *Social zooarchaeology: Humans and animals in prehistory*. Cambridge University Press.

- Renfrew, C., & Bahn, P. (2011). *Arqueología: Teoría, Metodos y Prácticas* (D. Govantes, Ed.; 2nd ed.). Ediciones AKAL, S.A.
- Rice, P. (1987). *Pottery analysis. A sourcebook*. University of Chicago Press.
- Ryser, G. (2008). Moche bean warriors and the paleobotanic record: why privilege beans? In *Arqueología mochica: nuevos enfoques*. (pp. 297–409). Pontificia Universidad Católica del Perú e Institut Français d'Études Andines.
- Sánchez, F. (2019). Fundamentos Epistémicos de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa: Consensos y Disensos. *Revista Digital de Investigación En Docencia Universitaria*, 101–122.
- Seike, H., & Watanabe, S. (2021). A case study of cut marks on camelid bones from the El Palacio site in the northern highlands of Peru: implication of butchering activities. *Anthropological Science*, 129(2), 151–164.
- Seki, Y. (1998). El Periodo Formativo en el valle de Cajamarca. *Boletín de Arqueología PUCP*, 0(2), 147–160.
- Seki, Y., Ugaz, J., & Watanabe, S. (2001). *Informe preliminar del proyecto de Investigaciones arqueológicas en el Valle de Cajamarca, Perú*.
- Shady, R., Haas, J., & Creamer, W. (2001). Dating Caral, a Preceramic Site in the Supe valley on the Central Coast of Peru. *Science*, 292, 723–726.
- Shimada, I., & Montenegro, J. (1998). *El Estilo Cajamarca Costeño y la interacción Sicán-Cajamarca en el norte del Perú* (pp. 254–296).
- Shimada, M., & Shimada, I. (1981). Explotación y manejo de los recursos naturales de Pampa Grande, sitio Moche V, significado del análisis orgánico. *Revista Del Museo Nacional XLV*, 19–73.
- Sinopoli, C. (1991). *Approaches to Archaeological ceramics*. University of Wisconsin - Milwaukee.
- Smith, C. E. (1988). Floral remains. In T. Grieder, A. Bueno, E. Smith, & R. Malina (Eds.), *La Galgada, Peru. A Preceramic Culture in Transition* (pp. 125–151). University of Texas press.
- Stevenson, W. B. (1825). *Historical and Descriptive Narrative of Twenty Years' Residence in South America: Containing Travels in Arauco, Chile, Peru and Columbia: with an Account of the*

Revolution, Its Rise, Progress, and Results. (Longman, Rees, Orme, Brown, & Green, Eds.; Vol. II). Universidad de Wisconsin - Madison.

Swenson, E. R. (2006). Competitive Feasting, Religious Pluralism and Decentralized Power in the Late Moche Period. In William. Isbell & H. Silverman (Eds.), *Andean Archaeology III* (pp. 112–142). Springer.

Tello, J. C. (2004). *Arqueología de Cajamarca. La Expedición al Marañón - 1937* (Primera Ed). Fondo Editorial de la UNMSM.

Terada, K., & Matsumoto, R. (1985). Sobre la cronología de la cerámica Cajamarca. In F. S. Santisteban, W. Espinoza Soriano, & R. Ravines (Eds.), *Historia de Cajamarca 1: Arqueología* (pp. 67–89). Instituto Nacional de Cultura-Cajamarca.

Terada, K., & Onuki, Y. (1982). *Excavations at Huacaloma in the Cajamarca valley, Peru, 1979: report 2 of the Japanese Scientific Expedition to Nuclear America* (K. Terada & Y. Ōnuki, Eds.). University of Tokyo Press.

Urteaga, H. (1975). *Cajamarca. Apuntes para su historia*. Editorial Garcilazo.

Uzawa, K. (2008). La difusión de los camélidos domesticados en el norte del Perú durante el Periodo Formativo. *Boletín de Arqueología PUCP*, 12, 249–259.

Vacas, V. (2008). Cuerpos, cadáveres y comida: canibalismo, comensalidad y organización social en la Amazonía. *ANTIPODA* N° 6, 271–291.

Valdez, L. (2002). Marayniyoq: Producción de chicha en un establecimiento Wari. *Gaceta Arqueológica Andina*, 26, 69–86.

Van Dyke, R. M., Bocinsky, R. K., Windes, T. C., & Robinson, T. J. (2016). Great houses, shrines, and high places: Intervisibility in the Chacoan world. *American Antiquity*, 81(2), 205–230.

Vega-Centeno, R. (2005). Consumo y ritual en la construcción de espacios públicos para el Periodo Arcaico Tardío: el caso de Cerro Lampay. *Boletín de Arqueología PUCP*, 9, 91–121.

Vega-Centeno, R. (2007). Construction, labor organization, and feasting during the Late Archaic Period in the Central Andes. *Journal of Anthropological Archaeology*, 26, 150–171.

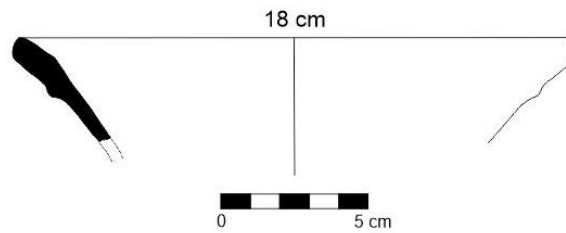
- Vega-Centeno, R. (2010). El estudio de la complejidad social en el Periodo Arcaico Tardío de la costa norcentral del Perú. *Boletín de Arqueología PUCP*, 10, 61–88.
- Villanueva, J., & Travé, E. (2024). Morfometría del vaso keru Tiwanaku. Caracterización formal e implicaciones culturales. *Chungara Revista de Antropología Chilena*, 56(3), 415–435.
- Von Humboldt, A. (2006). *Mi viaje por el Camino del Inca 1801-1802: Quito, Cuenca, Cajamarca, Trujillo, Lima. Antología* (p. 286). Editorial Universitaria.
- Watanabe, S. (2009). La cerámica caolín en la cultura Cajamarca (sierra norte del Perú): El caso de la fase Cajamarca Media. *Bulletin de l'Institut Français d'études Andines*, 38(2), 205–236.
- Weber, S., & García, P. (2021). Wealth on the Hoof: Cajamarca Culture Camelid Pastoralism. *Ponencia Presentada En El 86th Annual Meeting of the Society for American Archaeology*.
- Weber, S., & Young, M. (2023). Eating Local, Drinking Imported: Chicha Recipes, Emulative Desire, and Identity Formation at Atalla, Huancavelica, Perú. In M. Alfonso-Durruty & D. Blom (Eds.), *Foodways of the Ancient Andes. Transforming cuisine and society* (pp. 68–88). The University Arizona Press.
- Wester, C. (2016). *Chornancap, palacio de una gobernante y sacerdotisa de la cultura Lambayeque*. Ministerio de cultura, Unidad Ejecutora 005 Naylamp, Museo Nacional Bruning.
- Wheeler, J. (1982). Aging llamas and alpacas by their teeth. *Llama World*, 1(2), 12–17.
- Wheeler, J. (1999). Patrones prehistóricos de utilización de los camélidos sudamericanos. *Boletín de Arqueología Pucp*, 3, 297–305.
- Wiener, C. (1993). *Perú y Bolivia: relato de viaje: seguido de estudios arqueológicos y etnográficos y de notas sobre la escritura y los idiomas de las poblaciones indígenas* (E. Rivera, Ed.; Reimpres). IFEA.
- Wiessner, P. (2001). Of Feasting and Value: Enga Feasts in a Historical Perspective (Papua New Guinea). In M. Dietler & B. Hayden (Eds.), *Feasts: archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power* (pp. 115–143). Smithsonian Institution.

- Würschmidt, A. (2003). Evidencias prehispánicas de cucurbitáceas en un sitio arqueológico en la provincia de Jujuy (Argentina). *Relaciones de La Sociedad Argentina de Antropología XXVIII*, 253–255.
- Yacobaccio, H. (2007). Andean camelid herding in the South Andes: ethnoarchaeological models for archaeozoological research. *Anthropozoologica*, 42(2), 143–154.
- Zumarán, G. (2025). *Política comensal en la Plataforma Norte de Chornancap durante el Periodo Intermedio Tardío (850-1375 d.C.), valle bajo de Lambayeque*. Tesis para optar el grado de Licenciado en Arqueología. Facultad de Ciencias Histórico Sociales y Educación. Universidad Nacional Pedro Ruíz Galo. Lambayeque.

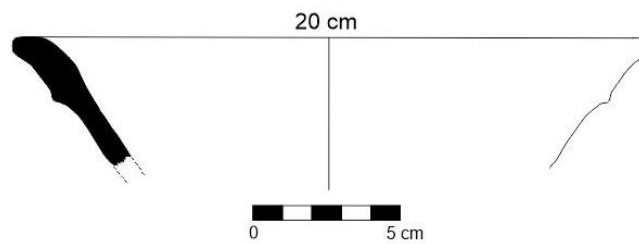
Anexo 1 – Tipología de cerámica

Cántaro gollete carenado

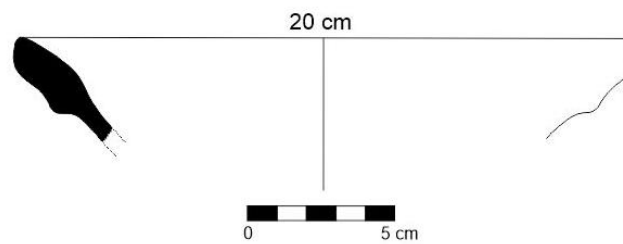
CSA-N-A5-C6-FC2



CSA-N-A5-C6-FC13

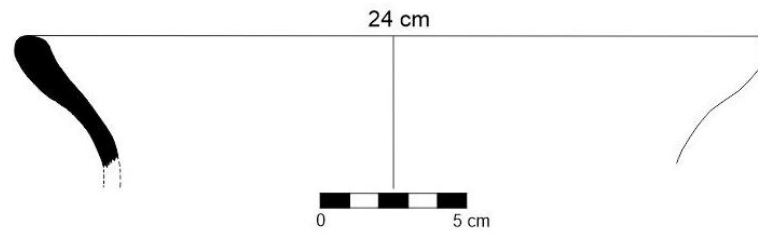


CSA-N-A5-C6-FC6

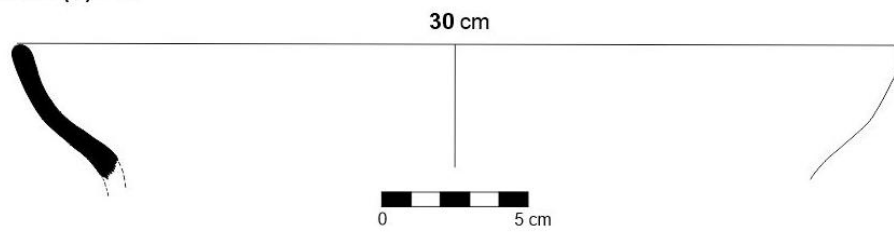


Cántaro gollete convexo

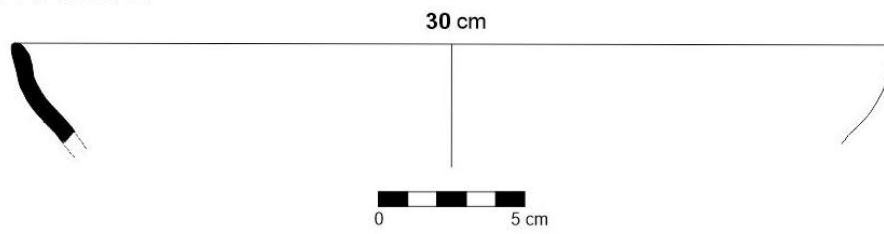
CSA-N-A5-C7-FC2



CSA-N-A5-C13 (E)-FC1

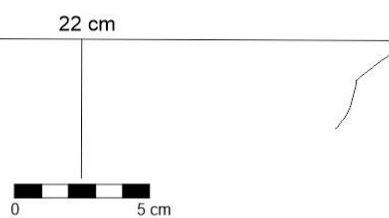


CSA-N-A5-C10-RS8-FC7

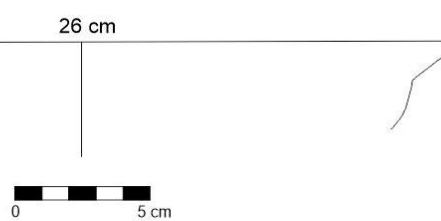


Cántaro gollete convexo y labio evertido

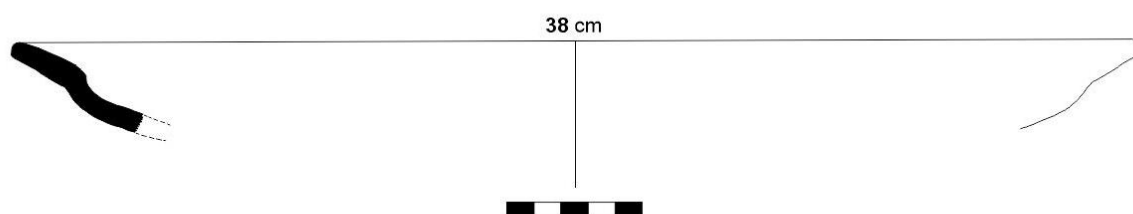
CSA-N-A5-C13-FC5



CSA-N-A5-C11-FC1

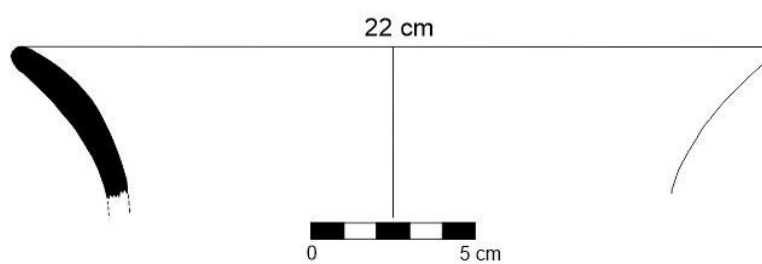


CSA-N-A5-C11-FC01

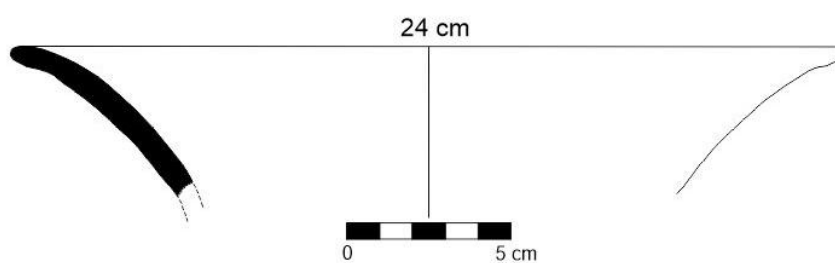


Cántaro gollete globular

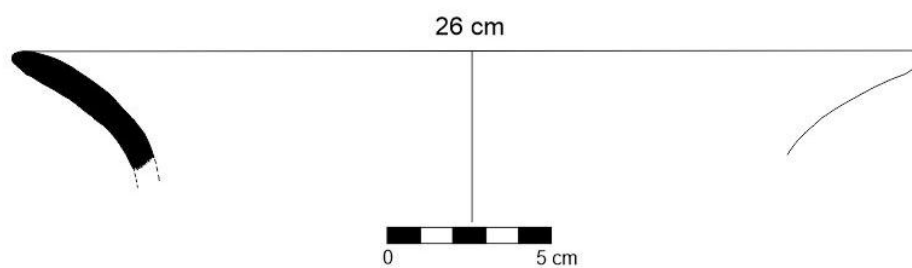
CSA-N-A5-C7-FC4



CSA-N-A5-C10-CTX1-FC1

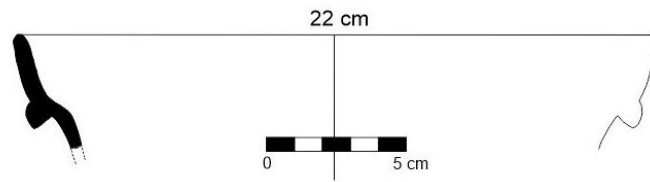


CSA-N-A5-C13 (E)-FC5

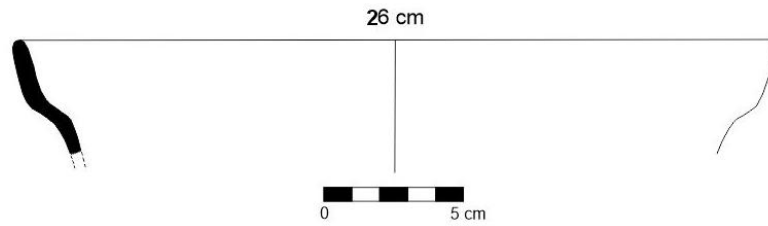


Cántaro gollete globular y labio evertido

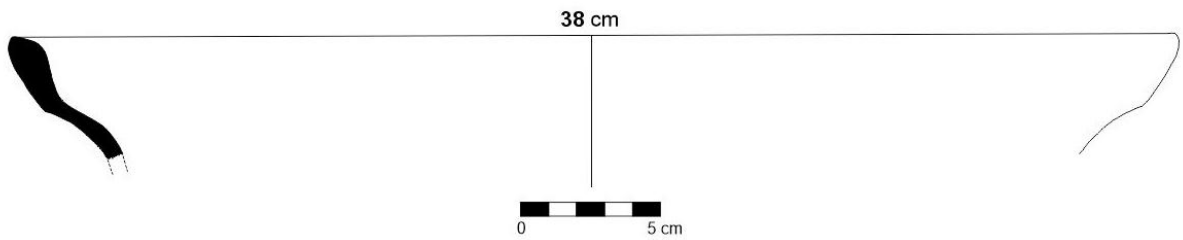
CSA-N-A5-C10-CTX1-N4-FC5



CSA-N-A5-C13-FC01

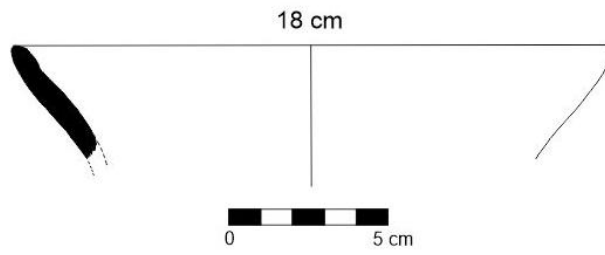


CSA-N-A5-C10-CTX1-N4-FC05

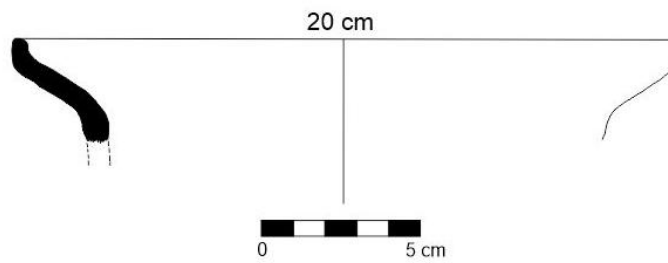


Cántaro gollete globular y labio expandido

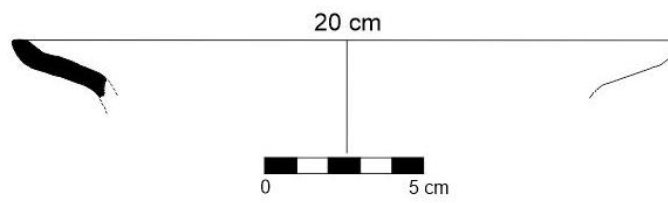
CSA-N-A5-C10-FC11



CSA-N-A5-C6-FC4

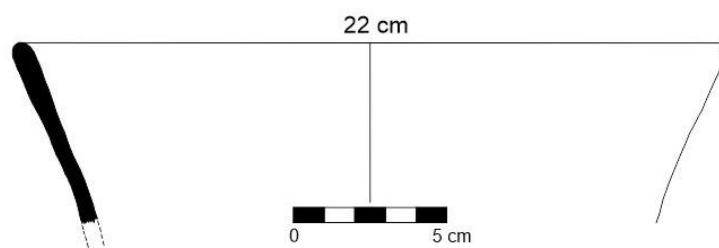


CSA-N-A5-C10-CTX1-FC1

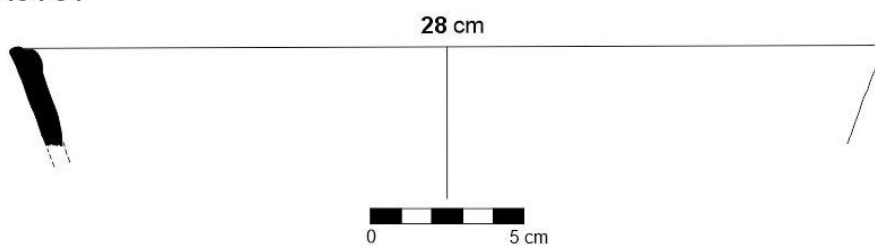


Cántaro gollete evertido

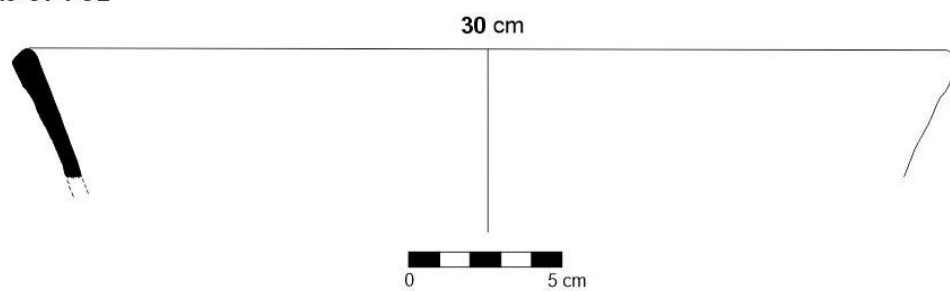
CSA-N-A5-C7-FC4



CSA-N-A5-C15-FC1

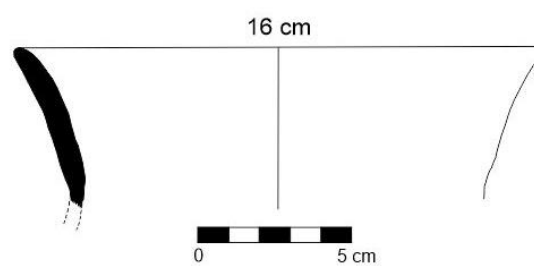


CSA-N-A5-C7-FC2

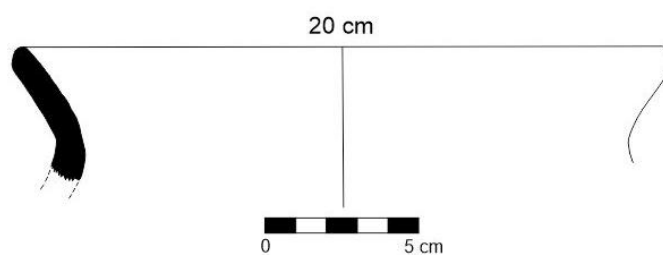


Olla gollete evertido

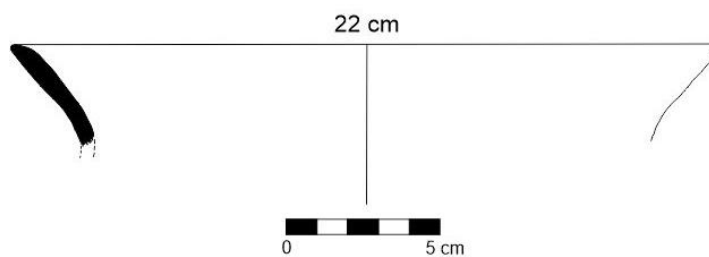
CSA-N-A5-C10-CTX1-FC01



CSA-N-A5-C10-FC11

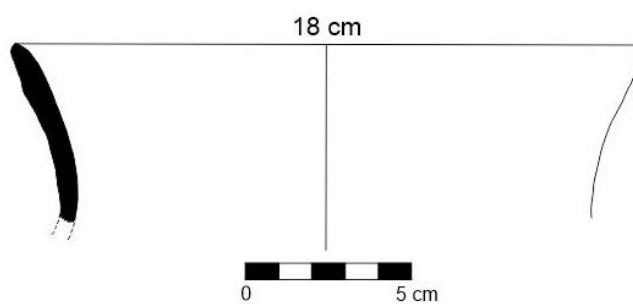


CSA-N-A5-C10-CTX1-FC01

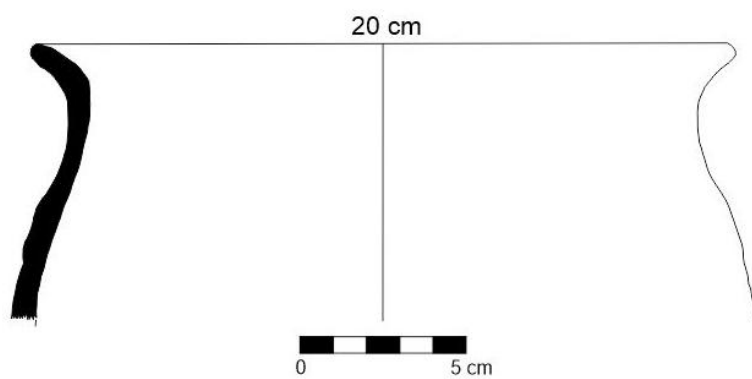


Olla gollete globular

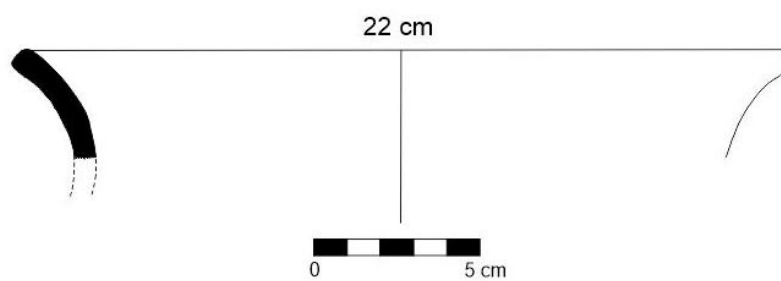
CSA-N-A5-C10-CTX1-FC03



CSA-N-A5-C10-CTX1-N4-FC07

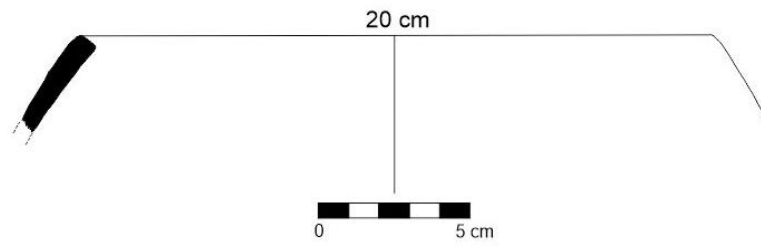


CSA-N-A5-C11-FC01

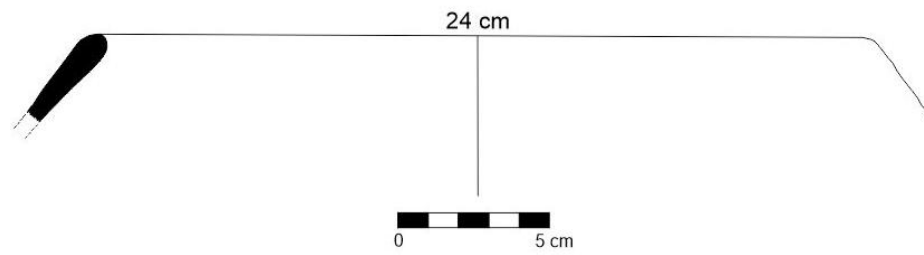


Olla sin cuello

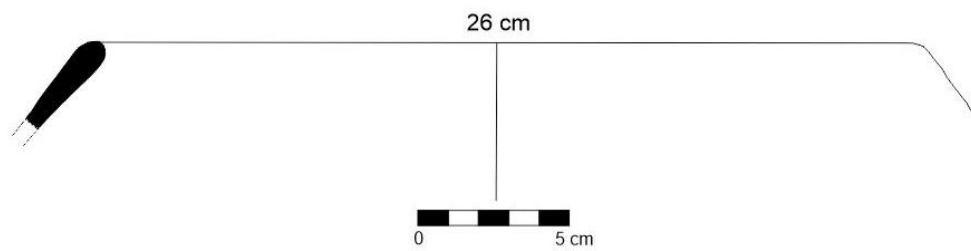
CSA-N-A5-C10-FC11



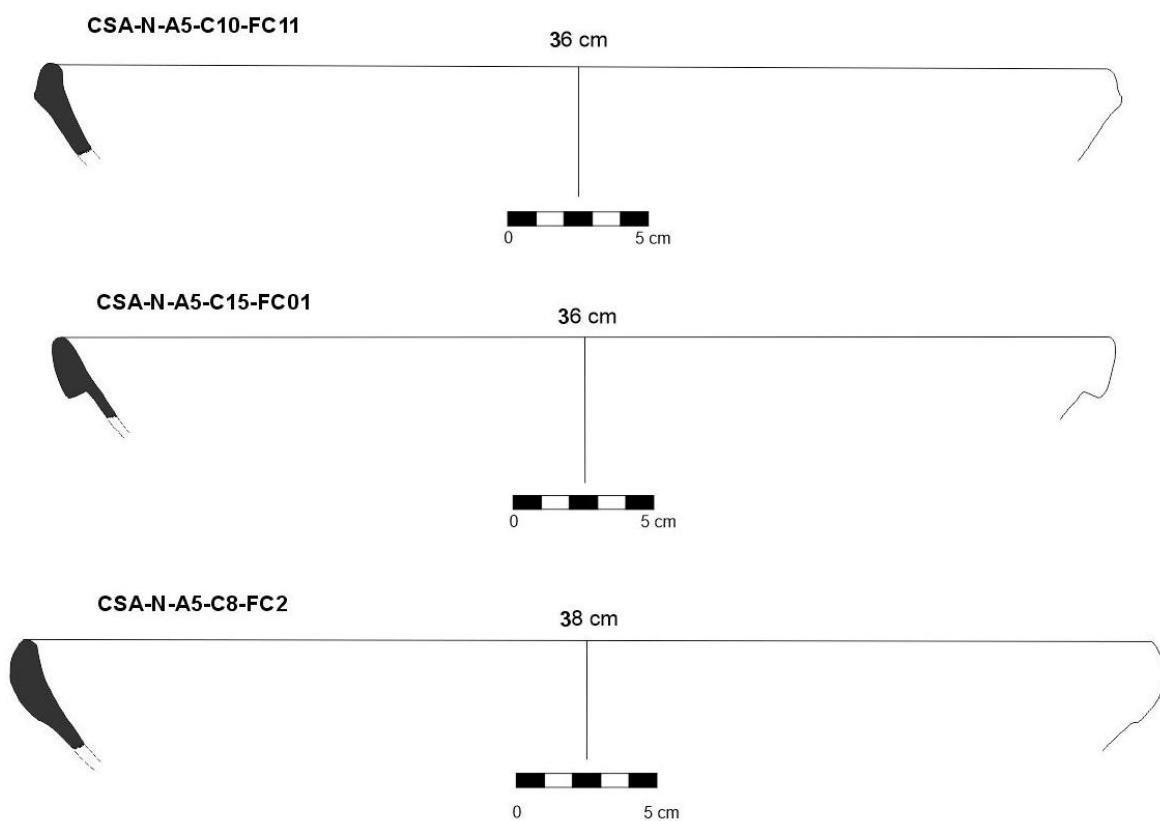
CSA-N-A5-C6-FC13



CSA-N-A5-C10-FC13

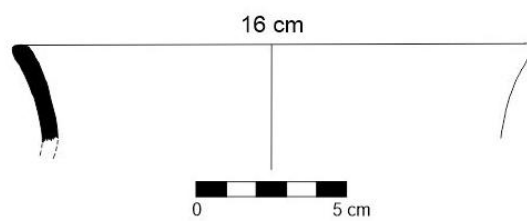


Olla sin cuello con borde plataforma

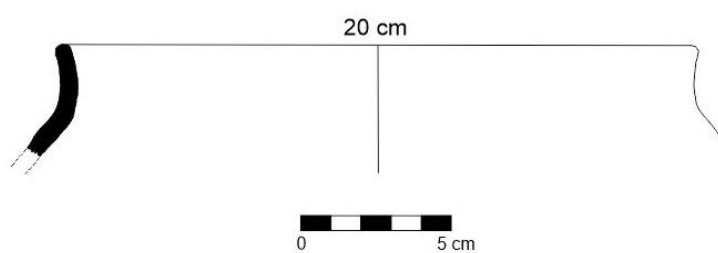


Olla gollete corto

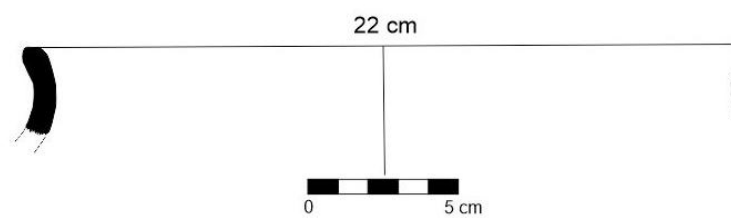
CSA-N-A5-C7-FC02



CSA-N-A5-C10-FC11



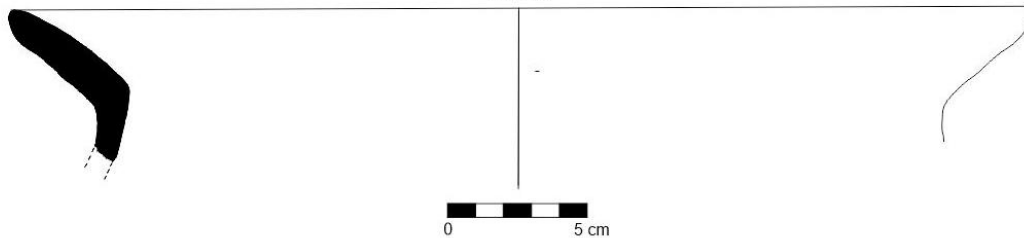
CSA-N-A5-C7-FC05



Urpú gollete evertido

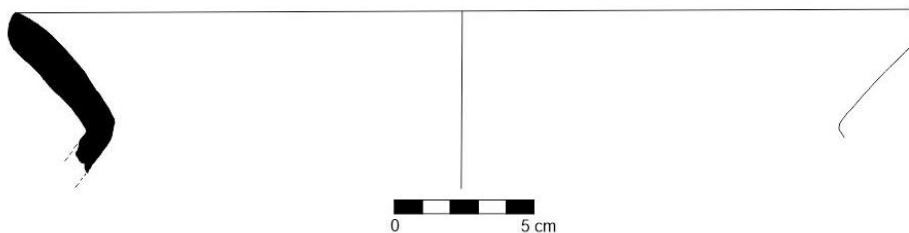
CSA-N-A5-C10-FC11

34 cm



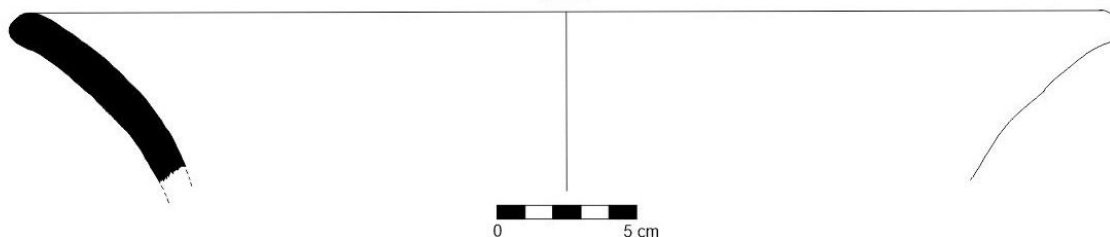
CSA-N-A5-C10-FC11

30 cm



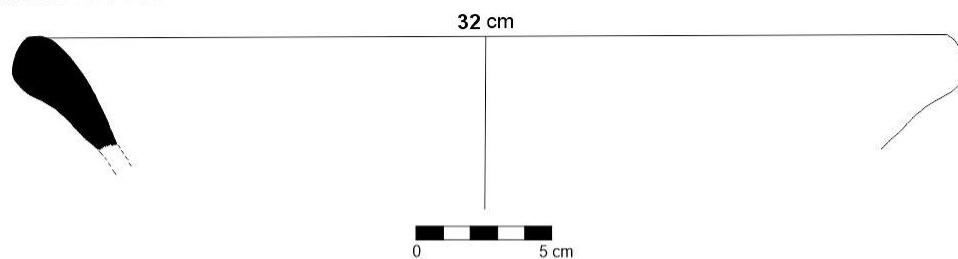
CSA-N-A5-C13-FC02

36 cm

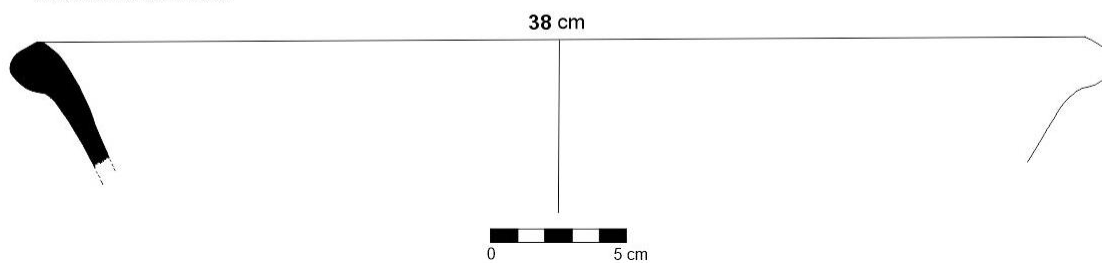


Urpú gollete evertido con borde plataforma

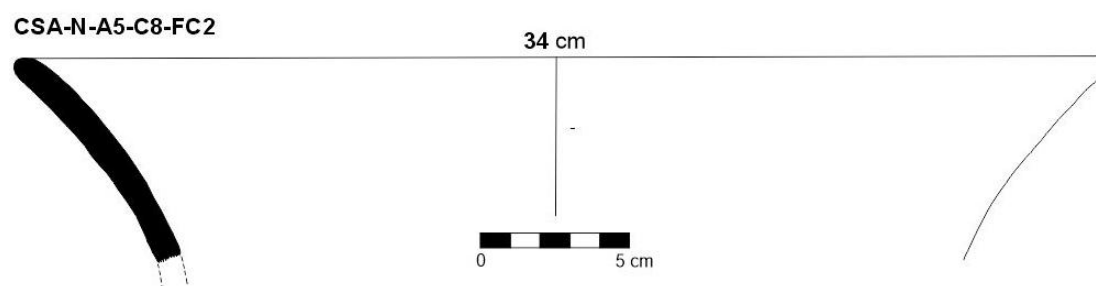
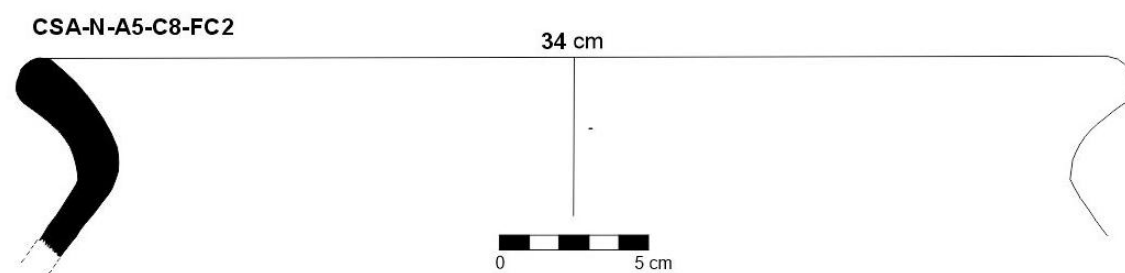
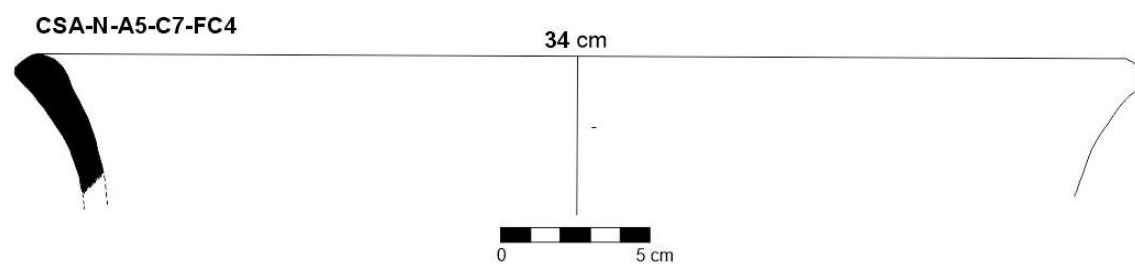
CSA-N-A5-C6-FC13



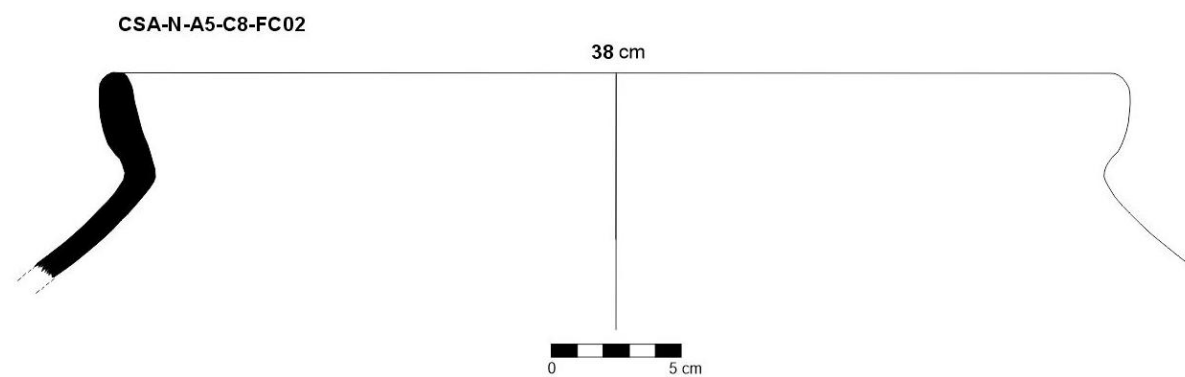
CSA-N-A5-C7-FC02



Urpú gollete globular

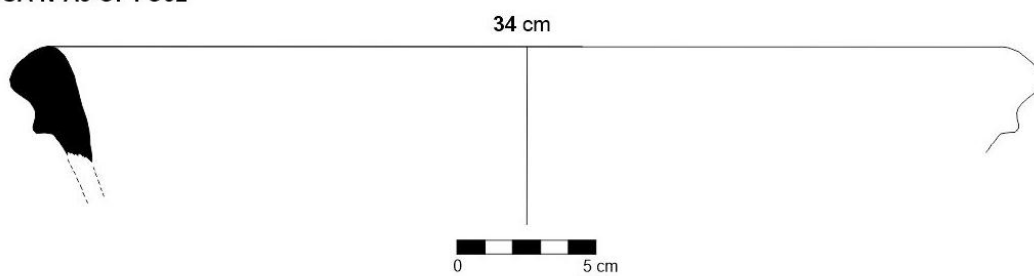


Urpú gollete convexo

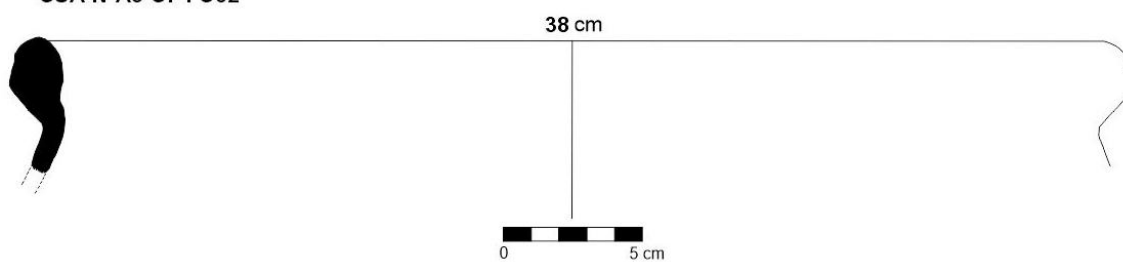


Urpú gollete carenado

CSA-N-A5-C7-FC02

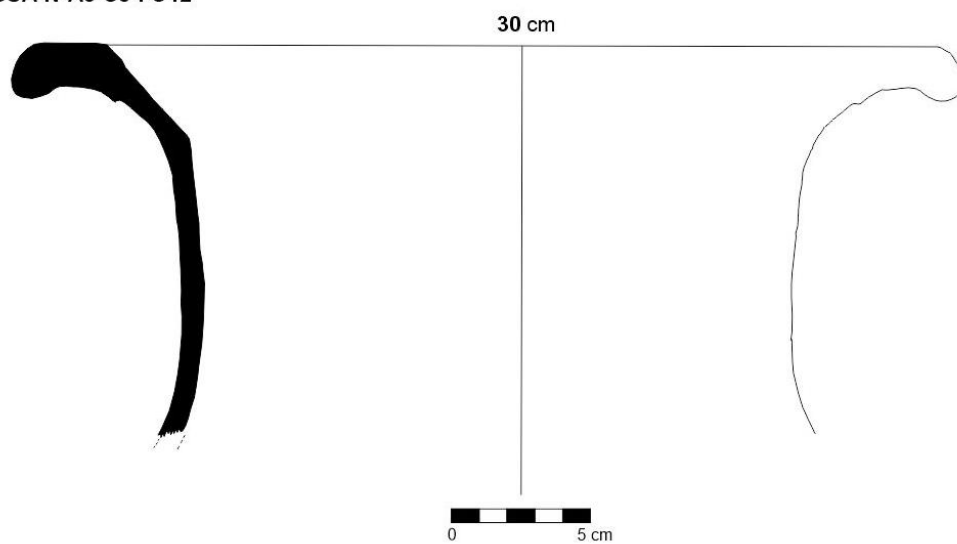


CSA-N-A5-C7-FC02

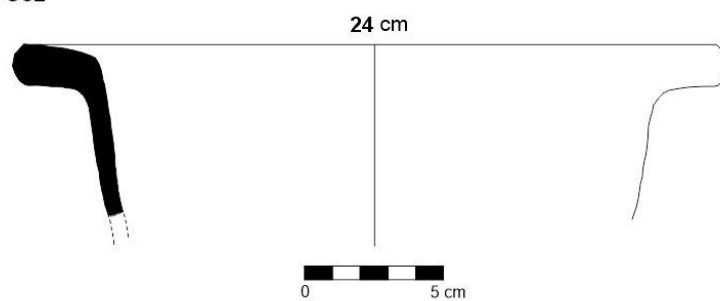


Urupu gollete acampanulado

CSA-N-A5-C6-FC12

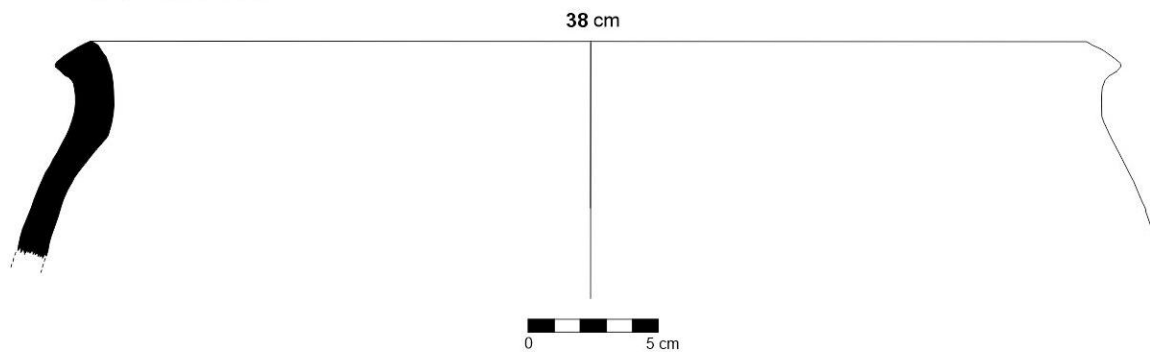


CSA-N-A5-C7-FC02



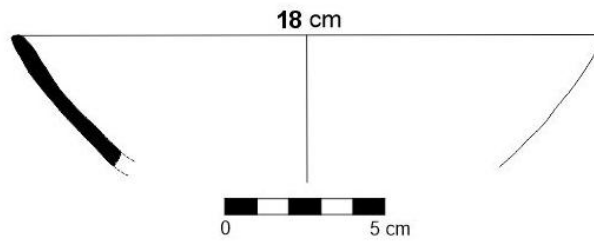
Urpu gollete corto

CSA-N-A5-C8-FC02

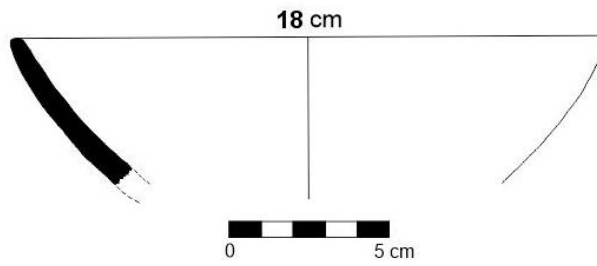


Plato simple

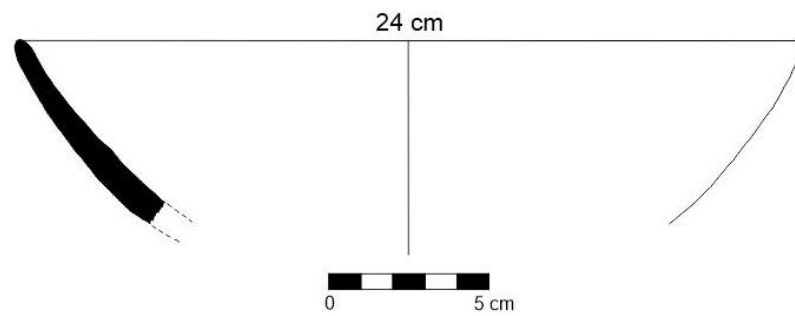
CSA-N-A5-C10-RS8-FC7



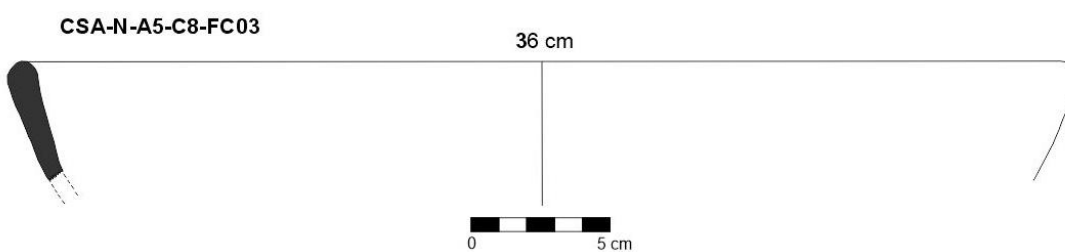
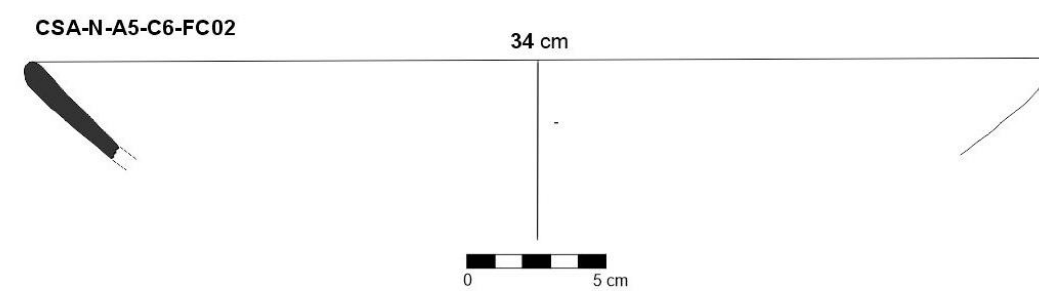
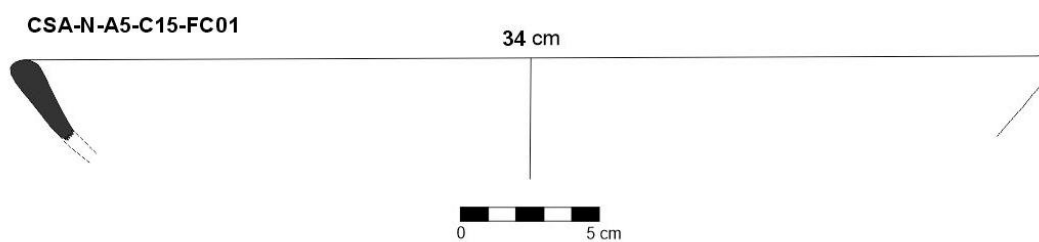
CSA-N-A5-C7-FC6



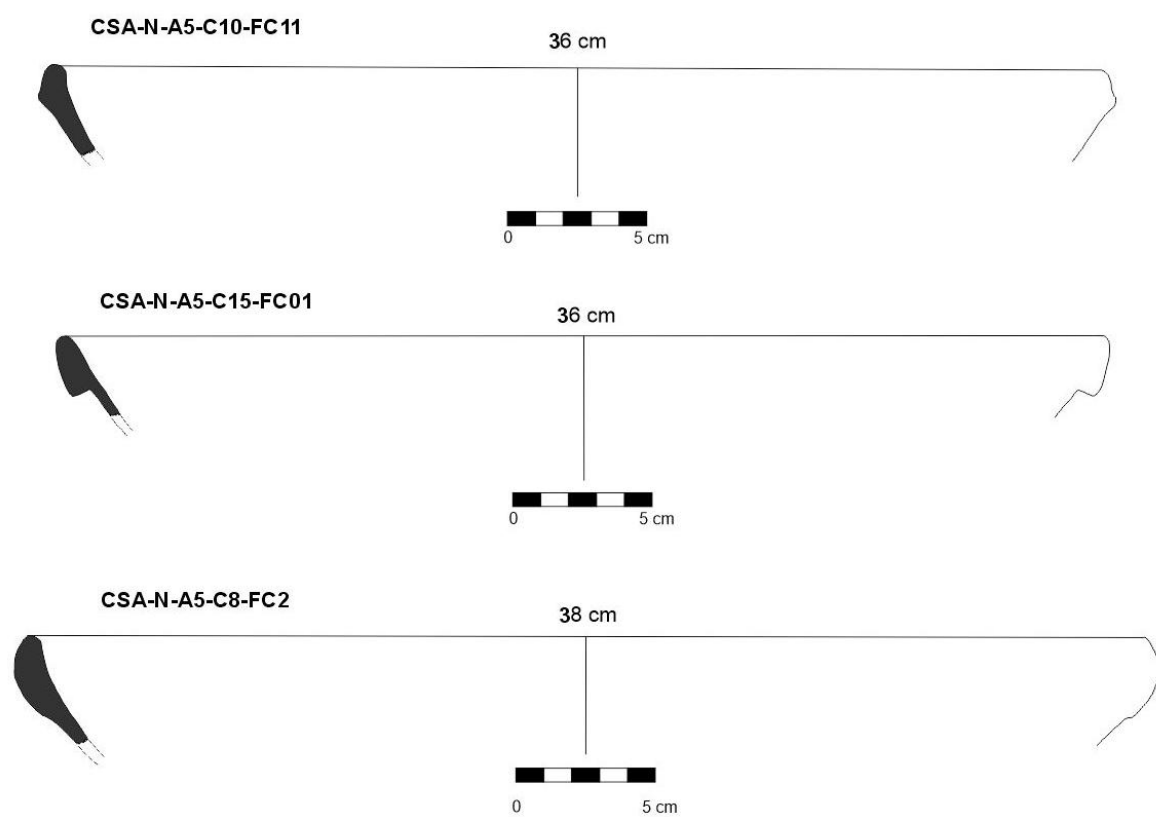
CSA-N-A5-C6-FC5



Plato expandido

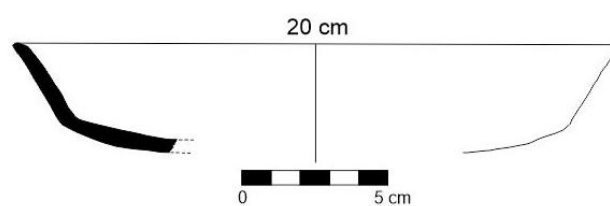


Plato expandido con borde plataforma

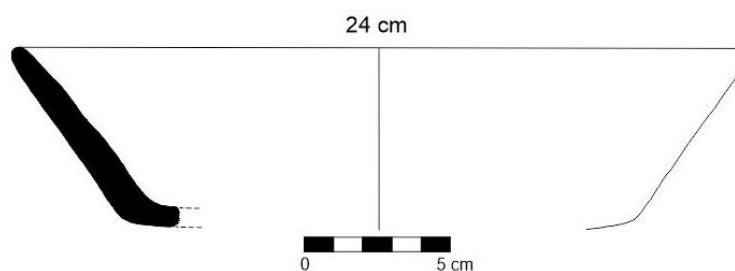


Tazón de paredes evertidas

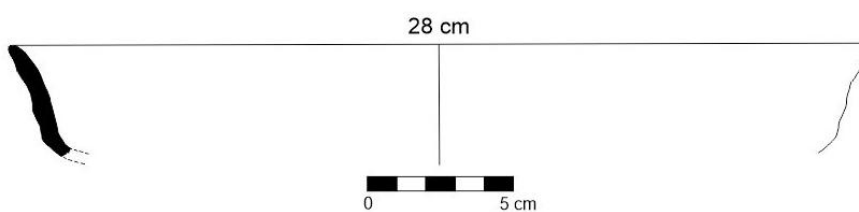
CSA-N-A5-C09-FC3



CSA-N-A5-C06-FC7

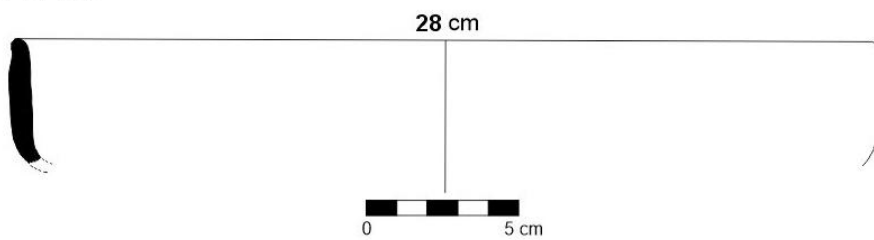


CSA-N-A5-C11-FC1

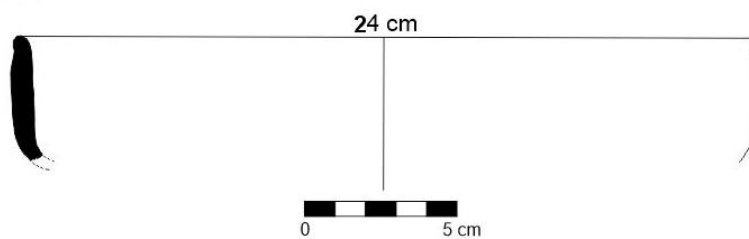


Tazón de paredes rectas

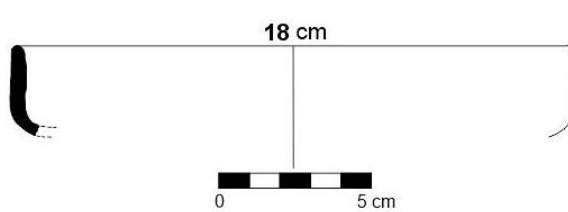
CSA-N-A5-C7-FC6



CSA-N-A5-C7-FC6

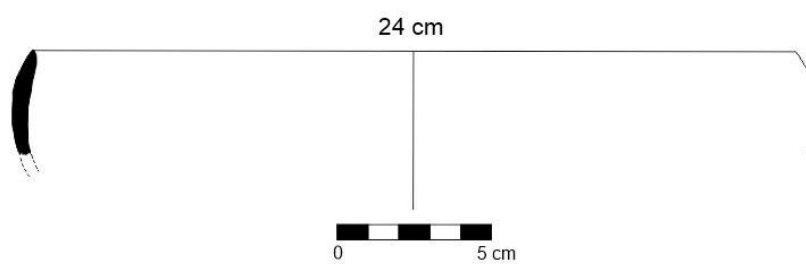


CSA-N-A5-C14-FC2

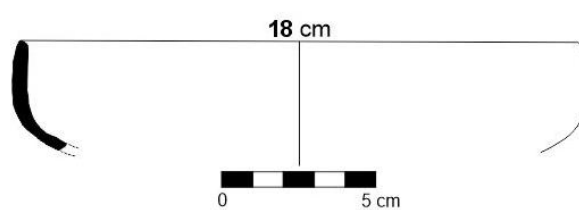


Tazón de paredes esféricas

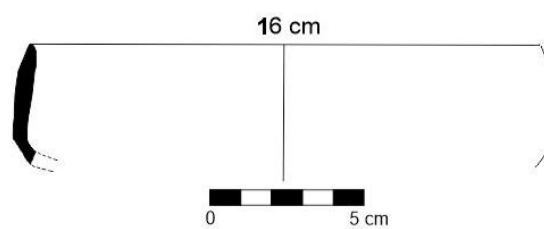
CSA-N-A5-C10-RS8-FC7



CSA-N-A5-C6-FC4

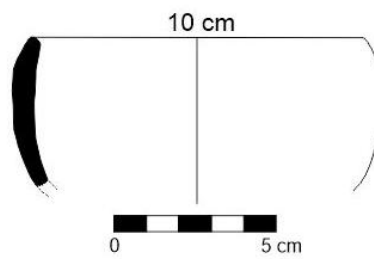


CSA-N-A5-C14-FC2|

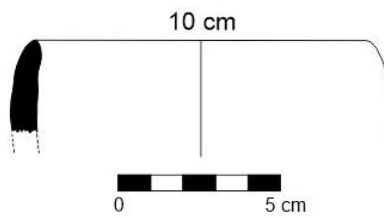


Cuenco

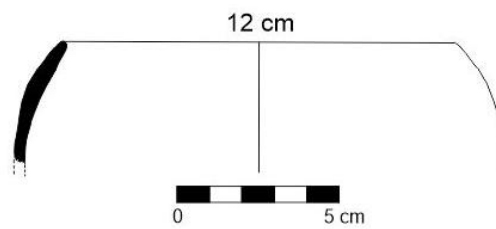
CSA-N-A5-C10-CTX1-FC01



CSA-N-A5-C10-CTX1-FC05

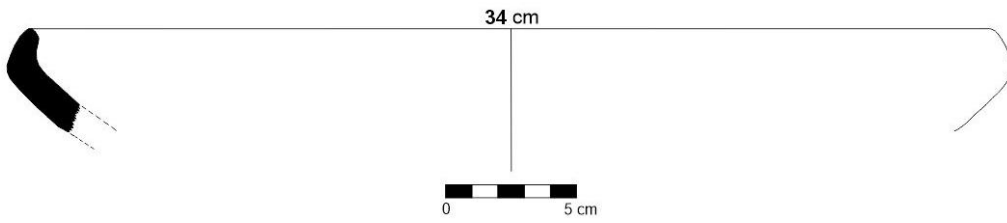


CSA-N-A5-C13- (E)-FC05

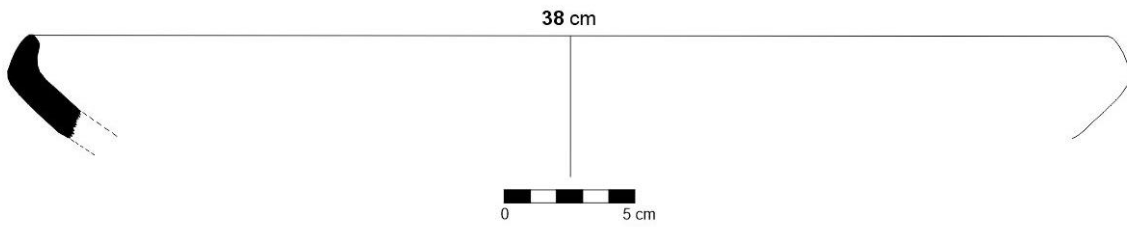


Colador

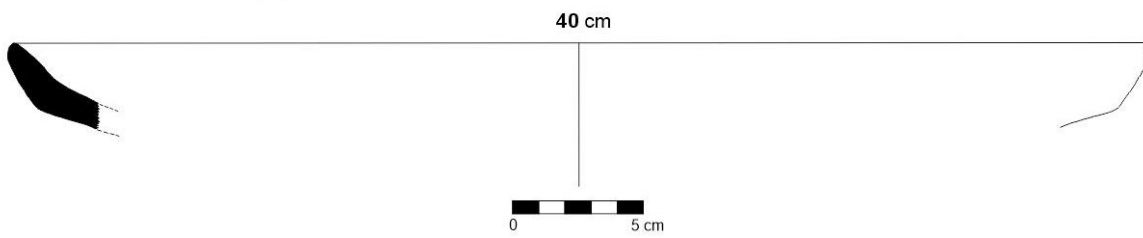
CSA-N-A5-C6-FC07



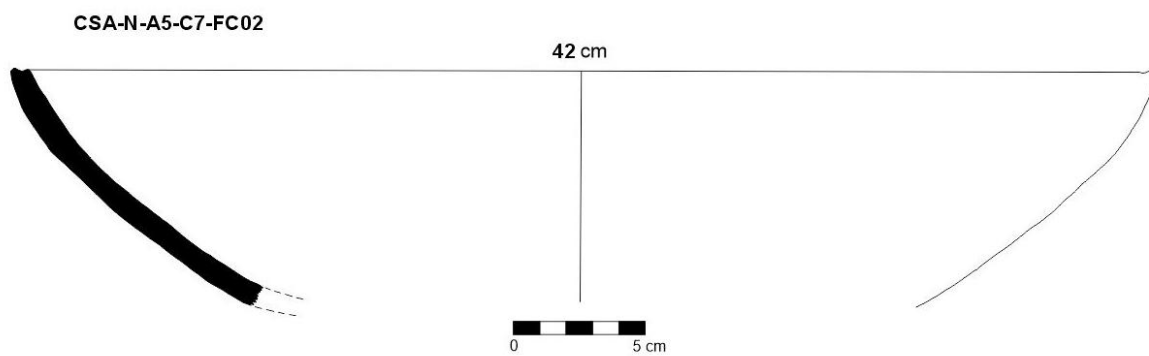
CSA-N-A5-C11-FC02



CSA-N-A5-C13-(E)-FC05



Tiesto



Anexo 2 – Tipología lítica

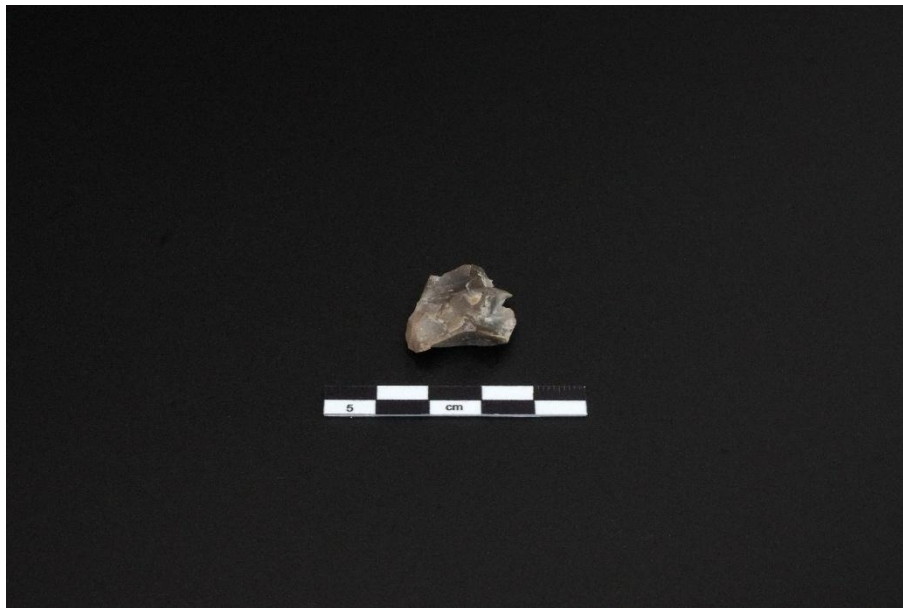
Núcleo



Punta proyectil



Lasca



Cantos rodados pequeños



Martillo



Pulidores



Mano de moler



Mortero



Batán



ANEXO 3 – Fotografías de análisis zooarqueológico

Huellas de corte









Anexo 4 – Fichas de validación de análisis morfológico de cerámica

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis morfológico de cerámica.*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Jair Obed Bustamante Rodríguez*

Grado académico: *Licenciado en arqueología*

Cargo e institución donde labora: *Coordinador de arqueología-Museo Tumbas Reales de Sipán /
Research fellow en Soft Matter, Energy and Society Research Institute (SESRI)*

- 1 – Deficiente
- 2 – Regular
- 3 – Bueno
- 4 – Muy bueno
- 5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los ítems son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre ítems y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de ítems					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto

17 de diciembre del 2024



Ficha de análisis morfológico de cerámica

Análisis morfológico de cerámica												
Sitio	Unidad	Temporada	Bolsa	Capa	Rasgo	tipo de fragmento	Parte	Clase	Forma	subtipo	Diametro	altura de borde
cocción	acabado superficial	Decoración	Diseño	color de pasta	Cocción							

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO
DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis morfológico de cerámica.*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Lisbeth Gutierrez Díaz*

Grado académico: *Licenciada en arqueología*

Cargo e institución donde labora: *Directora del Programa Huacas del Cercado, Lima.*

1 – Deficiente

2 – Regular

3 – Bueno

4 – Muy bueno

5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los items son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre items y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de items					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto

22 de diciembre del 2024


.....
Lic. Lisbeth Gutiérrez Díaz
Arqueóloga
COARPE: 041858

Ficha de análisis morfológico de cerámica

Análisis morfológico de cerámica												
Sitio	Unidad	Temporada	Bolsa	Capa	Rasgo	tipo de fragmento	Parte	Clase	Forma	subtipo	Diametro	altura de borde
cocción	acabado superficial	Decoración	Diseño	color de pasta	Cocción							

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO
DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis morfológico de cerámica.*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Sadie Weber*

Grado académico: *Dra. en Antropología*

Cargo e institución donde labora: *Posdoctoranda en la Universidad de Sao Paulo.*

- 1 – Deficiente
- 2 – Regular
- 3 – Bueno
- 4 – Muy bueno
- 5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los ítems son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre ítems y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de ítems					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto



18 de diciembre del 2024

**Ficha de análisis morfológico de
cerámica**

Análisis morfológico de cerámica												
Sitio	Unidad	Temporada	Bolsa	Capa	Rasgo	tipo de fragmento	Parte	Clase	Forma	subtipo	Diametro	altura de borde
cocción	acabado superficial	Decoración	Diseño	color de pasta	Cocción							

Anexo 5 – Ficha de validación de análisis lítico

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis tipológico de herramientas líticas*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Jair Obed Bustamante Rodríguez*

Grado académico: *Licenciado en arqueología*

Cargo e institución donde labora: *Coordinador de arqueología-Museo Tumbas Reales de Sipán /
Research fellow en Soft Matter, Energy and Society Research Institute (SESRI)*

- 1 – Deficiente
- 2 – Regular
- 3 – Bueno
- 4 – Muy bueno
- 5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los ítems son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre ítems y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de ítems					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto

17 de diciembre del 2024



Ficha de análisis tipológico de
herramientas líticas

Análisis tipológico de herramientas líticas																			
Basura		Punta				Borde								Superficie					
Núcleo	Lasca	Punta pulida	Punta proyectil	Perforador	Buril	Lasclas usadas	Raspadores	Herramienta bifacial	Lasca retocada	Cantos rodados pequeños	Hacha lascada	Hacha grande	Hacha en forma de T	Losa con filos pulidos	Martillo	Canto rodado ranurado	Mano de moler	Piedra plana tallada	Piedra lija
				Capa	Nivel	Contexto	Temporada	Bolsa	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	tipo de roca/piedra /mineral	Función	Observación					
Mortero	Vasija	Otros																	

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO
DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis tipológico de herramientas líticas*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Lisbeth Gutierrez Díaz*

Grado académico: *Licenciada en arqueología*

Cargo e institución donde labora: *Directora del Programa Huacas del Cercado, Lima.*

1 – Deficiente

2 – Regular

3 – Bueno

4 – Muy bueno

5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los ítems son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre ítems y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de ítems					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto

22 de diciembre del 2024


.....
Lic. Lisbeth Gutiérrez Díaz
Arqueóloga
COARPE: 041858

Ficha de análisis tipológico de
herramientas líticas

Análisis tipológico de herramientas líticas																			
Basura		Punta				Borde								Superficie					
Núcleo	Lasca	Punta pulida	Punta proyectil	Perforador	Buril	Lasclas usadas	Raspadores	Herramienta bifacial	Lasca retocada	Cantos rodados pequeños	Hacha lascada	Hacha grande	Hacha en forma de T	Losa con filos pulidos	Martillo	Canto rodado ranurado	Mano de moler	Piedra plana tallada	Piedra lija
				Capa	Nivel	Contexto	Temporada	Bolsa	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	tipo de roca/piedra /mineral	Función	Observación					
Mortero	Vasija	Otros																	

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO
DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis tipológico de herramientas líticas*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Sadie Weber*

Grado académico: *Dra. en Antropología*

Cargo e institución donde labora: *Posdoctoranda en la Universidad de Sao Paulo.*

- 1 – Deficiente
- 2 – Regular
- 3 – Bueno
- 4 – Muy bueno
- 5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los ítems son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre ítems y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de ítems					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto

18 de diciembre del 2024

Ficha de análisis tipológico de
herramientas líticas

Análisis tipológico de herramientas líticas																			
Basura		Punta				Borde										Superficie			
Núcleo	Lasca	Punta pulida	Punta proyectil	Perforador	Buril	Lasca usadas	Raspadores	Herramienta bifacial	Lasca retocada	Cantos rodados pequeños	Hacha lascada	Hacha grande	Hacha en forma de T	Losa con filos pulidos	Martillo	Canto rodado ranurado	Mano de moler	Piedra plana tallada	Piedra lija
Mortero	Vasija	Otros	Capa	Nivel	Contexto	Temporada	Bolsa	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	tipo de roca/piedra /mineral	Función	Observación						

Anexo 6 – Ficha de validación de análisis microbotánico

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis microbotánico*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Jair Obed Bustamante Rodríguez*

Grado académico: *Licenciado en arqueología*

Cargo e institución donde labora: *Coordinador de arqueología-Museo Tumbas Reales de Sipán /
Research fellow en Soft Matter, Energy and Society Research Institute (SESRI)*

- 1 – Deficiente
- 2 – Regular
- 3 – Bueno
- 4 – Muy bueno
- 5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los ítems son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre ítems y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de ítems					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto

17 de diciembre del 2024



Ficha de análisis microbotánico

Análisis microbotánico											
						Unidad contextual	Tipo de microresto	Identificación		Foto con luz polarizada	Foto sin luz polarizada
Sitio	Sector	Unidad	Capa	Rasgo	SopORTE						

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis microbotánico*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Lisbeth Gutierrez Díaz*

Grado académico: *Licenciada en arqueología*

Cargo e institución donde labora: *Directora del Programa Huacas del Cercado, Lima.*

1 – Deficiente

2 – Regular

3 – Bueno

4 – Muy bueno

5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los items son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre items y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de items					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto

22 de diciembre del 2024


.....
Lic. Lisbeth Gutiérrez Díaz
Arqueóloga
COARPE: 041858

Ficha de análisis microbotánico

Análisis microbotánico											
						Unidad contextual	Tipo de microresto	Identificación taxonomica			
Sitio	Sector	Unidad	Capa	Rasgo	SopORTE				Descripción	Foto con luz polarizada	Foto sin luz polarizada

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO
DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis microbotánico*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Sadie Weber*

Grado académico: *Dra. en Antropología*

Cargo e institución donde labora: *Posdoctoranda en la Universidad de Sao Paulo.*

- 1 – Deficiente
- 2 – Regular
- 3 – Bueno
- 4 – Muy bueno
- 5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los ítems son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre ítems y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de ítems					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto



18 de diciembre del 2024

Ficha de análisis microbotánico

Análisis microbotánico											
Sitio	Sector	Unidad	Capa	Rasgo	SopORTE	Unidad contextual	Tipo de microresto	Identificación taxonomica	Descripción	Foto con luz polarizada	Foto sin luz polarizada

Anexo 7 – Ficha de validación de análisis zooarqueológico

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis zooarqueológico.*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Jair Obed Bustamante Rodríguez*

Grado académico: *Licenciado en arqueología*

Cargo e institución donde labora: *Coordinador de arqueología-Museo Tumbas Reales de Sipán /
Research fellow en Soft Matter, Energy and Society Research Institute (SESRI)*

- 1 – Deficiente
- 2 – Regular
- 3 – Bueno
- 4 – Muy bueno
- 5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los ítems son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre ítems y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de ítems					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto

17 de diciembre del 2024



Ficha de análisis zooarqueológico

Análisis zooarqueológico													
Sitio	Sector	Unidad	Capa	elemento	Información del elemento	Taxon	Simetria	Sexo	Patología	Termo- alteración	Modificaciones	Rupturas	Tamaño de fragmentos
nombre del elemento	número de piezas	peso(gramos)	Proximal (cd)	Distal (cd)	Edad estimada	Comentarios							

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis zooarqueológico*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Lisseth Gutierrez Díaz*

Grado académico: *Licenciada en arqueología*

Cargo e institución donde labora: *Directora del Programa Huacas del Cercado, Lima.*

1 – Deficiente

2 – Regular

3 – Bueno

4 – Muy bueno

5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los ítems son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre ítems y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de ítems					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto

22 de diciembre del 2024


Lisseth Gutiérrez Díaz
Arqueóloga
COARPE: 041858

Ficha de análisis zooarqueológico

Análisis zooarqueológico													
Sitio	Sector	Unidad	Capa	elemento	Información del elemento	Taxon	Simetria	Sexo	Patologia	Termo- alteración	Modificaciones	Rupturas	Tamaño de fragmentos
nombre del elemento	número de piezas	peso(gramos)		Proximal (cd)		Diáfisis	Distal (cd)	Edad estimada	Comentarios				

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS POR CRITERIO
DE JUECES EXPERTOS

Título de instrumento: *Ficha de análisis zooarqueológico.*

Tipo de validación: *Validez de contenido*

Nombre y apellido del juez experto: *Sadie Weber*

Grado académico: *Dra. en Antropología*

Cargo e institución donde labora: *Posdoctoranda en la Universidad de Sao Paulo.*

- 1 – Deficiente
- 2 – Regular
- 3 – Bueno
- 4 – Muy bueno
- 5 – Excelente

Criterio	Descripción	Puntaje				
		1	2	3	4	5
Claridad	Los items son comprensibles					X
Coherencia	Relación entre items y dimensiones					X
Relevancia	Pertinencia para medir la variable					X
Suficiencia	Cantidad adecuada de items					X

Observaciones del experto:

Ninguna

Veredicto:

☒ Instrumento válido

☐ Instrumento requiere modificaciones

☐ Instrumento no válido

Firma del experto



18 de diciembre del 2024

Ficha de análisis zooarqueológico

Análisis zooarqueológico													
Sitio	Sector	Unidad	Capa	elemento	Información del elemento	Taxon	Simetria	Sexo	Patología	Termo- alteración	Modificaciones	Rupturas	Tamaño de fragmentos
nombre del elemento	número de piezas	peso(gramos)		Proximal (cd)		Diafisis	Distal (cd)	Edad estimada	Comentarios				