

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: Diario El Mercurio

Fecha: domingo 7 de junio 2026

Año 101 N°38.379 Pag. A2

Descriptor: **HUACTANA, ALFARERÍA DE CAÑAR, SAN MIGUEL DE POROTOS-ALFARERÍA, CERÁMICA DE JATUMPAMBA, TÉCNICAS ARTESANALES PREHISPÁNICAS. ALFARERÍA-ARTESANAS-CAÑAR.**

Técnica de la huactana: 2.000 años de alfarería viva en San Miguel de Porotos



Cuando una alfarera de la parroquia San Miguel de Porotos toma una *huactana* de barro para moldear una olla, ejecuta una técnica que se ha conservado por más de dos milenios en el territorio cañari.

Las mujeres de los caseríos Pacchapamba, Chico Ingapirca, Jatumpamba y San Juan Bosco elaboran vasijas, ollas y cántaros de barro mediante el golpeado, una práctica cuyo origen se remonta al período Tacalshapa II, al menos al siglo II a. C..

Estudios arqueológicos y análisis de radiocarbono (Carbono 14) realizados en sitios como Pumapungo e Ingapirca vinculan esta tradición con las sociedades protocañaris.

Proceso

La elaboración de cada pieza comienza con la extracción de tierra arcillosa y arena en canteras del sector de Laplag.

Los materiales se ciernen, se mezclan con agua y se compactan mediante el pisado hasta formar una masa uniforme para el modelado.

María Flor Pérez, alfarera de Pacchapamba, aprendió el oficio de su madre, María Aurora Fernández.

«Es duro cargar el material. El tiempo que toma hacer una olla no es de un día porque hay que dejar que se seque un poco para darle forma. En dos días termino unas 10 ollas», señala.

La alfarera modela a mano un cilindro inicial sobre una tinaja que sirve de soporte. La decoración incluye las denominadas “crespitas”, impresiones en los bordes hechas con cuero o suela.

Después de formar la boca del recipiente y permitir un primer secado, entran en acción las *huactanas*, herramientas de barro cocido con las que se da forma a la pieza.



La artesana Flor Pérez elabora ollas de barro con la técnica de la huactana, en Pacchapamba. XCA

Con la mano izquierda sostiene la *huactana* macho, de superficie convexa, con la que sujeta la pared interna de la olla, mientras golpea el exterior con la *huactana* hembra, de forma cóncava.

Esta operación, conocida como *huisanchir*, permite estirar, compactar y perfilar las paredes del recipiente.

Luego se realiza el *llambur*, proceso de pulido tradicional. Después aplica un revestimiento mineral conocido como engobe o *quina*.

Tras varios días de secado, la cerámica pasa a la cocción en una tullpa o fogón de piedra al aire libre. El fuego permanece encendido durante toda la noche.

Con este procedimiento se fabrican jarrones, tinajas, pailas, tiestos y macetas de distintos tamaños.

Pérez asegura que la demanda se mantiene por las propiedades del barro.

Pérez asegura que la demanda se mantiene por las propiedades del barro.

“Recomendaría que se vuelva a cocinar en olla de barro. Es más saludable. Hacemos ollas para el arroz, el mote, el poroto y también cántaros para la chicha”, afirma.

Aurora Fernández, otra de las alfareras de la comunidad, comenzó a trabajar el barro a los 12 años. De sus padres, Manuel Fernández y Natividad Sigüencia, aprendió las técnicas de extracción de la materia prima, preparación y modelado, transmitidas de generación en generación.

Estudios arqueológicos

Las investigaciones arqueológicas han identificado evidencias de la técnica del golpeado desde el período Tacalshapa II.

Estudios sobre cerámica prehispánica han hallado en piezas antiguas las mismas huellas producidas por las *huactanas* que aún utilizan las artesanas de Pacchapamba.

Estos hallazgos forman parte de las investigaciones de las arqueólogas Tamara L. Bray y Catherine Lara, recogidas en el libro “Cerámica y Ceramistas Cañarís en los Tiempos de los Incas».

La publicación se presentó el 5 de junio de 2026 en San Miguel de Porotos, en un acto que contó con la presencia de autoridades parroquiales, provinciales y del embajador de Francia en Ecuador, Philippe Létrilliart.

Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador

Javier Serrano, alcalde de Azogues, señala que la *huactana* constituye una expresión cultural milenaria.

“Esta práctica cañari se preserva en la parroquia San Miguel de Porotos. Ha atravesado el período incaico, la dominación española, el mestizaje y la época actual”, afirma.

Serrano indicó que el Municipio ha presentado una solicitud ante el Ministerio de Educación, Deporte y Cultura —antes Ministerio de Cultura y Patrimonio— para el reconocimiento oficial de la *huactana* como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.

Agregó que, el trámite se encuentra en curso, aunque se han registrado retrasos debido a las absorciones ministeriales.

Escultura “Huactana, Legado Alfarero”



La escultura “Huactana, Legado Alfarero”, junto al Terminal Terrestre de Azogues, rinde homenaje a las artesanas de San Miguel de Porotos.

Como parte de este proceso de visibilización, el 2 de junio de 2026 se inauguró la escultura “Huactana, Legado Alfarero” en el redondel ubicado entre las avenidas 16 de Abril y Ernesto Che Guevara, junto al Terminal Terrestre de Azogues.

La obra representa a una mujer moldeando una olla de barro y rinde homenaje a las artesanas de San Miguel de Porotos.

La parroquia cuenta con alrededor de 3.567 habitantes. La agricultura, la ganadería y las remesas son sus principales fuentes de sustento, por lo que la producción de cerámica ocupa un lugar en la economía familiar.

Este oficio se mantiene en manos de mujeres adultas mayores.

El último alfarero en actividad, Francisco Inga de 90 años, dejó la labor el mes pasado debido a su avanzada edad.

Para preservar el legado cañari, desde el año lectivo 2025-2026, el GAD Parroquial incorporó en la Unidad Educativa “Luis Manuel González Rodas”, la enseñanza de la elaboración de piezas de barro, con el objetivo de incentivar su aprendizaje entre los jóvenes. (I)

DATOS

- Las piezas de barro se comercializan en los talleres de las artesanas en la parroquia San Miguel de Porotos y en espacios como la Plaza Rotary de Cuenca.
- Las huactanas son dos herramientas de barro: una pieza macho (cóncava) y otra hembra (convexa). Al golpear el barro entre ambas, se da forma a las ollas.
- San Miguel de Porotos queda a 32.8 km de Cuenca. Se llega en unos 50 minutos en auto por la autopista Cuenca – Azogues (E35), luego se sigue a las distintas comunidades alfareras.