










ETNIA:	Pijao/Coyaima
COMUNIDAD:	Amayarco
ASESOR:	Daniela Osorio - Diego Granados

Nombre	Imagen	Función			Oficio - Técnica - Materia prima							Usuario		Forma		Signo	OBSERVACIONES
		Utilitario	Decorativo	Comercial	Oficio	Técnica	Herramientas	Materia prima			Acabados	Quién lo usa	Quién lo hace	No. de piezas	Tamaño (relación con el cuerpo)	Historias/ Experiencias	
								Principal (mayor porcentaje)	Secundaria (menor porcentaje)	Local o Foránea							
Pilón y manija		Se utilizaba antes para apilar el maíz, principalmente para la elaboración de chicha.		X	Ebanistería	Tallado		Caracolí o Iguá		??		Mujeres mayores	Hombres	1	50 cm alto x 30 cm ancho	Antes de aparecer los molinos de aluminio, los pilones servían para moler el maíz. Esta labor era realizada por las mujeres, encargadas principalmente de la cocina.	
Mochila de fique		Era utilizada para cargar víveres en los días de mercado. Los niños guardaban tinajas de agua, dentro de estas mochilas para la escuela.			Tejeduría			Fique		Local		Actualmente no está en uso. Era usado por cualquier persona.	Hombres			La única persona que todavía conoce la técnica para la elaboración la base de estas mochilas es Ángel María Poloche, artesano de 92 años de edad.	
Olla de barro		Principalmente utilizadas para la preparación de alimentos.	Son utilizadas como objetos decorativos por compradores fuera de Coyaima.	X	Alfarería	Rollo y modelado		Barro	"Barniz rojo"	Local	Barnizado	Mujeres para cocinar o contener alimentos	Mujeres mayores	1		"Las ollas de barro son tradicionales porque son las primeras vasijas en las que nosotros cocinamos, en las que nosotros hacemos el sancocho, la chicha, el peto de maíz, tamales" El barro es "celoso": cuando una persona está enferma o hay mujeres embarazadas, lo recomendado es que no entren en contacto con el barro.	Los tamaños de las ollas varían de acuerdo al contenido que se vaya a guardar. Las ollas son curadas con el peto de maíz, con harina de trigo y maduro. Las de mayor tamaño dejaron de hacerse principalmente porque requieren un mayor esfuerzo: "Para montar las grandes es más dificultoso, tiene que ser entre dos personas."
Balay		Utilizado para cernir el maíz como parte del proceso de preparación de la chicha.		X	Cestería			"Palmicha" o Iraca	Bejuco y Fique	Local		Mujeres	Mujeres				
Manto de Chile		Redes para pesca.		X	Tejeduría							Hombres	Hombres adultos				Ángel María Poloche de 90 años es la única persona que sigue tejiendo a mano estas redes en Amayarco.
Totumos		Totumo hembra para servir bebidas Totumo macho para hacer cucharas.		X								hombres y mujeres, adultos y jóvenes.	hombres y mujeres, adultos y jóvenes.			"El totumo macho sirve para la apendicitis. Es medicinal para la úlcera, la vesícula, para el asma. De la tripa, si uno es mujer y sufre de la apendicitis, toma cucharaditas de tripa de totumo y no tiene necesidad de operación."	

ETNIA:	Pijao/Coyaima
COMUNIDAD:	Amayarco
ASESOR:	Daniela Osorio - Diego Granados

Nombre	Imagen	Utilitario	Función			Oficio - Técnica - Materia prima						Usuario		Forma		Signo	OBSERVACIONES
			Decorativo	Comercial	Oficio	Técnica	Herramientas	Materia prima			Acabados	Quién lo usa	Quién lo hace	No. de piezas	Tamaño (relación con el cuerpo)	Historias/ Experiencias	
								Principal (mayor porcentaje)	Secundaria (menor porcentaje)	Local o Foránea							
Tiestos		Los hondos sirven para tostar el maíz o el café. Los llanos son utilizados para tostar arepas de "maíz pelao".		su venta es mayor en temporadas de cosecha de maíz.	Alfarería									1		"tres cuartas era el tamaño del tiesto tradicional, ahí se tostaba el maíz. Para hacer arepas de maíz pelao" (Rosalia Poloche)	Junto con el desuso de los tiestos, ha desaparecido el maíz "chucula", maíz que lleva este nombre por la bebida que se prepara con éste.
Adorote		Cuna ancestral para mecer a los niños. Objeto para proteger los alimentos en la cocina.		X	Tejeduría			Fique o atadero de cachaco	Bejuco adorote o bejuco de monte	Local		Mujeres para la crianza de los niños o proteger los alimentos de animales en la cocina.	Hombres adultos	2		"Sirve también para llevar a los niños al río Chenche. Cuando mi mamá tenía al chiquito en brazos entonces ella decía: "me voy a lavar, Nubia me hace el favor y me lleva el adorote" y después lo colgaba del palo. Primero era la parte de abajo, no se utilizaba esta (paredes tejidas), esto se empezó a utilizar como hace 30 años para que el bebé no se saliera de ahí." (Nubia Loiza)	De acuerdo con los artesanos el tejido ancestral es de atadero de cachaco, sin embargo dejó de usarse y ha sido reemplazado por pita de plástico. Las razones que ellos dan es que los químicos que utilizan en los cultivos hace que las plantas produzcan muchas hojas y que el atadero sea demasiado débil.
Jabón de la tierra		Sirve como implemento de aseo, además tiene propiedades medicinales (para quemaduras, picaduras, para el cabello)		X	cerería y jabonería		Olla para cocinar el cebo. Olla con un orificio para la jeja.	Cebo o grasa de res	Ceniza de guásimo, de chuapa y de caracolí.	local		hombres y mujeres de todas las edades.	Actualmente sólo lo hacen mujeres, antes el mayor productor era un hombre.				Sobre el jabón de tierra hubo una asesoría en