

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	AZUAY	Cantón	CUENCA		
Parroquia	MOLLETURO	Urbana		Rural	X
Localidad	ABDÓN CALDERÓN				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona		X (Este)	653776	Y (Norte)	9679638
		Z (Altitud)	165		

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



SEPARACIÓN DEL CACAO DE LA MAZORCA CON COSTILLA DE VACA.

Fotografía: Inpc-R6 2011

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	COSTILLA DE VACA, INSTRUMENTO TRADICIONAL DE COSECHA DEL CACAO FINO DE
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES
Subámbito	TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES
Detalle del subámbito	OTROS - INSTRUMENTO DE EXTRACCIÓN DEL CACAO

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Una vez que se cosecha el cacao de los árboles, se procede a la tarea de abrirlo o picar el fruto. Es decir, desprender la pepa (semilla) recubierta de baba del maguey. Maguey es la estructura interna del fruto, en donde se adhieren las pepas. El sacador que es la persona encargada de esta tarea, se vale en la actualidad del machete; sin embargo, antiguamente las extraían con un instrumento tradicional: la costilla de vaca, costilla para sacar o sacador.

Para fabricar el instrumento, se utilizaba la costilla de ganado vacuno la cual previamente se ponía a secar para luego elaborar la herramienta. Se la afilaba por el costado para que actúe como cuchillo y cuchareta; y desempeñe su papel de manera óptima y rápida; así lo describe Arturo Calle: "No sacaban con machete, sino con la costilla del ganado de res. El ganado tiene una costillota, así, entonces con eso le partían a la mazorca y le iban botando. No le dañaban ni la pepa del cacao como con el machete. Con la costilla le dejan finito".

Este instrumento solía amarrarse con una piola al brazo, para facilitar sacar y guardar frecuentemente el instrumento y evitar que se cayera. En la actualidad, este aparejo está en desuso.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual		N/A	
Continua			
Ocasional			
Otro	X		

5. PORTADORES/SOPORTES

INDIVIDUOS			
Nombre	Cargo/función/actividad	Edad	Dirección/Teléfono
Livington Ullón Gómez	Ing. Agrónomo	38	Hacienda Rancho Grandes

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría	
Este instrumento era importante para la extracción de las semillas del cacao.	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	X

Sensibilidad al cambio

En el momento de la investigación, se pudo observar una costilla de vaca como sacador conservada por la familia Caicedo en la hacienda Rancho Grande de Vinces.	Alta	X
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CAICEDO, RUBÉN	RANCHO GRANDE	999780546	MASCULINO	78
BUSTAMANTE, MINA	RANCHO GRANDE	999780546	FEMENINO	78
CALLE, ARTURO	ABDÓN CALDERÓN	986874341	MASCULINO	73

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES

N/A

ELEMENTOS ACTUALIZADOS

N/A

10. OBSERVACIONES

Instrumento que ya no se usa en el proceso de extracción del cacao, fue reemplazado por el machete.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora	MC_SBENITEZ_NC		
Registrado por	RODRÍGUEZ ROJAS EUGENIA	Fecha de registro	25/11/2012
Revisado por	ARTEAGA AUQUILLA MARÍA TERESA	Fecha de revisión	21/05/2015

Aprobado por	SOLANO WASHIMA DUNIA ELIZABETH	Fecha aprobación	01/07/2015
Registro fotografico	EUGENIA RODRÍGUEZ		

Anexos Fotográficos



Podón y costilla de vaca.
Fotografía: Inpc-R6, 2011



Extracción del maguey de la mazorca de cacao fino de aroma.
Fotografía: Inpc-R6, 2011



Semillas del cacao.
Fotografía: Inpc-R6, 2008

Fruto del cacao.
Fotografía: Inpc-R6, 2008

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-01-01-57-000-12-007818_1.jpg IM-01-01-57-000-12-007818_2.jpg IM-01-01-57-000-12-007818_3.jpg IM-01-01-57-000-12-007818_4.jpg		

13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA