

Material complementario: Huellas de uso internas y externas producto de los procesos de cocción, tueste y fermentación experimental.

Experimento	Primera cocción	Segunda cocción	Tercera cocción	Cuarta cocción	Posentierro
Hervido de almejas	Interior: oscurecimiento en la parte inferior al nivel de la sustancia con pequeños depósitos blancuzcos.	Interior: oscurecimiento lateral y concreciones blancas en paredes y fondo al nivel de la sustancia.	Interior: incremento de concreciones blancas y amarillas al nivel de la sustancia, mayor oscurecimiento en la zona inferior.	Interior: sin modificaciones con respecto a la tercera cocción.	Interior: mantiene concreciones blancas en la parte media, y se observan pequeños desprendimientos.
	Exterior: sin modificaciones visibles.	Exterior: oscurecimientos en la base, en un lateral se observa una mancha blanca.	Exterior: sin modificaciones con respecto a la segunda cocción.	Exterior: oscurecimiento en toda la parte inferior, mancha blanca en un lateral, base oscura y ennegrecida.	Exterior: no se aprecian alteraciones.
Hervido de pescado	Interior: franja con depósitos de residuos a 8-9 cm de la base y oscurecimiento en la base.	Interior: franja con depósitos de residuos a 8-9 cm de la base y oscurecimiento en un lateral superior.	Interior: mayor oscurecimiento del lateral superior, sobre la línea de la sustancia.	Interior: inferior es de color más claro y superior más oscuro. Depósitos de residuos marcan el nivel de la sustancia. Una sección del borde oscurecida.	Interior: manchas oscuras en la parte media y una mancha blanca en la zona inferior. No se observa depósito de residuos.
	Exterior: oscurecimiento.	Exterior: oscurecimiento en la base y en lateral superior que coincide con interior.	Exterior: oscurecimiento lateral superior que coincide con interior y superficie levemente blanca. Base levemente ahumada.	Exterior: mismo patrón de oscurecimiento superior que al interior. Mancha blancuzca en la parte inferior. Fondo levemente oscurecido.	Exterior: no se aprecian alteraciones.
Hervido de frijoles	Interior: oscurecimiento al nivel de la sustancia, depósitos blancos en la parte superior.	Interior: sin modificaciones con respecto a la primera cocción.	Interior: lateral superior oscurecido.	Interior: similar a las cocciones anteriores con una línea marcando el nivel de la sustancia. Machas oscuras en la parte inferior y más claras en la parte superior.	Interior: pérdida de concreciones oscuras y claras.
	Exterior: depósitos blancos por derrame.	Exterior: sin modificaciones con respecto a la primera cocción.	Exterior: lateral superior oscurecido.	Exterior: sin mayores modificaciones. Dos manchas blancuzcas en la parte inferior.	Exterior: no se aprecian alteraciones.

Material complementario: Huellas de uso internas y externas producto de los procesos de cocción, tueste y fermentación experimental (continuación).

Experimento	Primera cocción	Segunda cocción	Tercera cocción	Cuarta cocción	Posentierro
Hervido de yuca	Interior: oscurecimiento en una sección de la parte inferior. Exterior: sin modificaciones visibles.	Interior: oscurecimiento al nivel de la sustancia y lateral superior. Manchas brillantes en a base. Exterior: oscurecimiento lateral superior y en la base.	Interior: sin mayores modificaciones, capa oscura en la base de la olla. Exterior: sin modificaciones con respecto a la segunda cocción.	Interior: mayor cantidad de manchas brillantes en la base. Exterior: oscurecimiento lateral inferior y en el fondo.	Interior: mancha oscurecida en la parte media y superior, debajo de la cual hay concreciones blancas. Perdida de pulido en el interior. Exterior: mancha oscurecida con grietas en engobe.
Tueste de maíz	Interior: carbonización y oscurecimiento en la base. Exterior: oscurecimiento en un lado de la base.	Interior: base oscurecida y brillante. Exterior: mayor oscurecimiento en la base.	Interior: base más grisácea que negra, brillante, ligero hundimiento en la base. Exterior: sin modificaciones con respecto al segundo tueste.	Interior: sin modificaciones con respecto al tercer tueste. Exterior: sin modificaciones con respecto al tercer tueste.	Interior: base oscurecida, sin mayores modificaciones. Exterior: no se aprecian alteraciones.
Tueste de cacao	Interior: oscurecimiento en la base. Exterior: ligeramente ahumado.	Interior: oscurecimiento en la base, una mancha blanca sobre el área oscura en un lateral. Exterior: sin modificaciones con respecto al primer tueste.	Interior: sin modificaciones con respecto al segundo tueste. Exterior sin modificaciones con respecto al segundo tueste.	Interior: oscurecimiento en la base, levemente brillante. Leve hundimiento en la base. Mancha blanca en el lateral. Exterior: sin modificaciones con respecto al tercer tueste.	Interior: base oscurecida, sin mayores modificaciones. Exterior: no se aprecian alteraciones.
Fermentación de chicha	Interior: manchas blancuzcas pequeñas como concreciones, oscurecimiento en la zona que se encontraba en contacto con la sustancia. Exterior: oscurecimiento de toda la superficie externa hasta el cuello, con algunas manchas blancuzcas hacia la base.				Interior: manchas negras. Superficie clara. Exterior: depósitos blancos y manchas negras. Superficie clara.