

Platos cerámicos y prácticas culinarias del Guanacaste antiguo: aproximación técnica y funcional

Ceramic plates and culinary practices of ancient Guanacaste: a technical and functional approach

Javier Antonio Fallas Fallas

Centro de Investigaciones Antropológicas, Universidad de Costa Rica
Museo del Jade y de la Cultura Precolombina, Costa Rica

jafallasf@grupoints.com

<https://orcid.org/0009-0009-1396-3635>

Fecha de recepción: 20 de julio del 2025

Fecha de aceptación: 6 de enero del 2026

Cómo citar:

Fallas Fallas, Javier Antonio. 2027. «Platos cerámicos y prácticas culinarias del Guanacaste antiguo: aproximación técnica y funcional». *Revista Reflexiones*. 106 (1). DOI 10.15517/yg6r8508

Resumen

Introducción: El documento propone, para el noroeste de Costa Rica, un acercamiento al vínculo entre la tecnología cerámica y las prácticas culinarias, a partir del análisis de manufactura, uso y consumo de platos cerámicos asociados con los períodos arqueológicos Bagaces (300- 800 d.C.) y Sapoá (800- 1350 d.C.).

Objetivo: Explorar en la elaboración y el uso de platos cerámicos según prácticas socioeconómicas de preparación y servicio de alimentos en el Guanacaste antiguo.

Metodología: En una muestra de 95 platos, se analizaron aspectos tecnológicos y funcionales, complementado con documentación digital y pruebas experimentales en réplicas.

Resultados: Se determinaron cambios tecnológicos en tratamientos de superficies y técnicas decorativas de platos cerámicos del noroeste del país, de monocromos con o sin incisiones en el período Bagaces (300- 800 d.C.), a platos pintados de manera tricroma o policroma en el Sapoá (800- 1350 d.C.). Esto respondió a la satisfacción de sus necesidades culinarias, como servir o cocinar mediante asado alimentos sólidos. Se proponen las hornillas y los fogones como posibles espacios de cocción para estos platos.

Conclusión: La caracterización tecnológica y funcional de los platos cerámicos del Guanacaste antiguo permitió ahondar en cómo y donde pudieron ser usados en sus espacios

de consumo. El estudio es un punto de partida para líneas de investigación que complementen los resultados.

Palabras clave: Patrimonio Cultural Material, Alfarería, Noroeste de Costa Rica, Manufactura, Función.

Abstract

Introduction: The document proposes, for northwestern Costa Rica, an approach to the relationship between ceramic technology and culinary practices, based on the analysis of the manufacture, use, and consumption of ceramic plates associated with the Bagaces (300–800 CE) and Sapoá (800–1350 CE) archaeological periods.

Objective: To explore the production and use of ceramic plates according to the socioeconomic practices of food preparation and serving in ancient Guanacaste.

Methodology: A sample of 95 plates was analyzed for technological and functional aspects, complemented by digital documentation and experimental tests on replicas.

Results: Technological changes were identified in surface treatments and decorative techniques of ceramic plates from the country's northwest, evolving from monochrome plates with or without incisions during the Bagaces period (300–800 CE) to plates painted in trichrome or polychrome styles during the Sapoá period (800–1350 CE). These changes responded to culinary needs, such as serving and/or cooking solid foods by roasting. Hearths and stoves are proposed as possible cooking spaces for these plates.

Conclusion: The technological and functional characterization of ceramic plates from ancient Guanacaste allowed for a deeper understanding of how and where they might have been used in consumption spaces. This study serves as a starting point for research lines that complement these findings.

Keywords: Material Cultural Heritage, Pottery, Northwest Costa Rica, Manufacture, Function.

Introducción

En este documento, se divulgan cualidades del patrimonio arqueológico de Guanacaste que es custodiado en el Museo del Jade y de la Cultura Precolombina, Museo Nacional de Costa Rica, y Laboratorio de Arqueología de la Universidad de Costa Rica, para aportar en su puesta de valor en el marco del bicentenario de la anexión del partido de Nicoya a Costa Rica. El trabajo se centró en el estudio arqueológico de las prácticas socioeconómicas vinculadas con los procesos de manufactura, uso y consumo de platos cerámicos, elaborados por poblaciones que habitaron durante los períodos Bagaces (300- 800 d.C.) y Sapoá (800-1350 d.C.); y corresponden a la región Gran Nicoya.

El abordaje de las prácticas sociales y económicas en este momento de la historia se hizo prestando atención a las superficies de platos cerámicos. Estos objetos reflejan acciones que el ser humano destinó a la producción, uso y consumo en la satisfacción de necesidades para actividades reproductivas y subsistenciales, las cuales respondieron a las exigencias nutricionales de las poblaciones (Acosta 1999; Castro et al. 2001; Lumbreras 1981).

En la comprensión de las prácticas socioeconómicas relacionadas con la producción de su vida material se referenciaron componentes de los procesos de trabajo: 1) las condiciones que brinda el medio natural como objeto de trabajo para la transformación de materias brutas a primas; 2) la capacidad física y mecánica del ser humano para alterar estas materias, denominada fuerza de trabajo; y 3) los medios de trabajo, vinculados a los instrumentos y condiciones que se interpuso entre los objetos y dicha fuerza (Bate 1998; Veloz 1988).

Las relaciones sociales de producción incidieron en quien, cómo y para qué se usaron los productos; cuyas estrategias de reproducción social fueron más allá de la función práctica, porque la apropiación de estos bienes en el consumo implicó su distribución entre las personas que participaron (o no) en la producción (Bate 1998; Castro et al. 2001), y de acuerdo con su organización.

Las poblaciones del noroeste de Costa Rica se organizaron durante los períodos Bagaces (300- 800 d.C.) y Sapoá (800- 1350 d.C.) en aldeas permanentes, y se apropiaron de su ambiente para la satisfacción de necesidades (Vázquez et al. 1994). Por tal razón, el acceso y la disponibilidad a fuentes de agua, materias primas, alimentos vegetales y animales, fue fundamental en el desarrollo de actividades cotidianas como agricultura, caza, pesca, recolección de moluscos, entre otros, y por ello, los platos cerámicos que formaron parte de la producción alfarera deben comprenderse en estos contextos productivos, de uso y consumo.

Contexto social de producción y consumo de la alfarería en el noroeste de Costa Rica

Los pueblos del noroeste del país destinaron en los períodos Bagaces (300- 800 d.C.) y Sapoá (800- 1350 d.C.) espacios en sus aldeas para realizar diferentes actividades. Para la alfarería de esta zona se cuenta con poca información sobre cómo eran los lugares de producción, y únicamente se tienen registros de los espacios para su cocción. En sitios de bahía Culebra, valle del Tempisque y Cañas-Liberia se documentaron hornos abiertos de hoyo, consistieron en fosas cóncavas hechas en la tierra y sin cobertura, con dimensiones de 1,5 a 2,2 m de diámetro y 1 m de profundidad, y se cubrieron con rocas como lavas vacuolares e ignimbritas que presentaron tonos grises y naranjas por su exposición al fuego (Abel- Vidor 1980; Baudéz 1967; Guerrero y Solís 1997; Solís 1996; Solís y Brenes 2023; Solís y Herrera 2009; Vázquez 1986).

Después de su cocción, los recipientes cerámicos se emplearon en diferentes propósitos, y según Gándara (1982) incluyen preparación de comidas (con o sin calor), servicio, almacenamiento y transporte de alimentos secos o líquidos. Para los períodos

Bagaces (300- 800 d.C.) y Sapoá (800- 1350 d.C.), se han clasificado formas de vasijas completas (o a partir de la reconstrucción de fragmentos), destacando cántaros de boca restringida, ollas globulares, tazones de bordes engrosados, escudillas simples o compuestas, u otras, y usadas para cocinar, servir y almacenar alimentos (Guerrero, Solís y Herrera 2001).

En sitios de la cordillera de Tilarán, Cañas-Liberia y valle del Tempisque, se registraron fogones usados con vasijas para la cocción de alimentos, conformados por concentraciones circulares de piedras con cambios de coloración provocados por su exposición al fuego (Guerrero y Blanco 1987; Guerrero y Solís 1997; Hoopes 1987).

Durante el cocimiento de alimentos, los recipientes cerámicos también se usaron en las denominadas hornillas, elevaciones construidas con paredes de 10 a 30 cm de altura, de formas circulares, ovaladas, y de "U", entre otras, hechas con arcilla endurecida al fuego, ceniza y fragmentos cerámicos gruesos (Guerrero y Hernández 2003; Herrera y Solís 2011). Para sitios de la bahía Culebra se ha planteado que en las hornillas se situaron vasijas destinadas a hervir el agua utilizada en la extracción de sal marina o en la extracción y preparación de los moluscos mediante el sancocho (Bonilla, Calvo y Salgado 1986; Herrera 2005; Solís y Herrera 2008, 2009). Los recipientes para el sancocho de moluscos presentaron propiedades mecánicas, por ejemplo, resistencia al impacto por golpe y a la abrasión; térmicas como resistencia al cambio de calor y efectividad de calentamiento (Herrera 2002).

El vínculo de la alfarería con la actividad agrícola se reflejó en el período Bagaces (300- 800 d.C.) con la elaboración de vasijas en formas de ayotes y calabazas (Guerrero y Solís 1997); y en la manufactura de objetos para el procesamiento de alimentos vegetales. Se ha planteado que escudillas trípodes del tipo León Punteado con grupos de punzonados en el centro de las superficies internas agamuzadas respondieron a la intención de rallar chile (Abel-Vidor et al. 1990), aunque no existen análisis de residuos que respalden dicha interpretación.

En el procesamiento de granos como el maíz (*Zea mays*) se utilizaron instrumentos de producción hechos en piedra, destacan metates, manos de moler, machacadores y morteros (Guerrero y Solís 1997; Vázquez et al. 1994). Del aplastamiento de este grano se obtuvo una masa que se mezclada y cocinada con carnes, o se envolvía en hojas de maíz como tamales (Herrera 2005).

La masa también fue empleada sin mezclar para preparar tortillas. Fernández de Oviedo (1976) describe en el siglo XVI para esta zona un pan de maíz llamado tascalpachon, cuyos granos se preparaban de la siguiente manera: «Hácese unas tortas de la misma masa del mahiz, escogiendo para ello el grano más blanco, é despicanlos granos antes que los muelan, quitándoles una dureza ó raspa que tienen en el peçon... é no se topan los dientes aquellas durezas que se topan quando los bollos ó tortillas son de mahiz que no se ha despicado». Herrera (2004) plantea que la introducción del consumo de tortillas y el nequezar el maíz ocurrió con el ingreso y expansión de los grupos nahuas.

La tecnología alfarería no respondió únicamente a la satisfacción de necesidades en las actividades domésticas, porque los recipientes cerámicos también se usaron como

ofrendas en sus prácticas mortuorias. En este contexto social, se analizó para este trabajo una forma específica de la vajilla elaborada en el noroeste del país en épocas antiguas, como fueron los platos, poco explorados en la arqueología de Costa Rica.

Antecedentes de platos cerámicos en monumentos arqueológicos

Los platos se describen como un recipiente bajo y generalmente redondo, abierto con paredes cortas, de superficies planas o ligeramente cóncavas en el centro, de mayor diámetro que altura, y un borde comúnmente plano (Real Academia Española 2014). Basado en estas características, se revisaron reportes¹ de platos completos² provenientes de contextos arqueológicos del noroeste del país (Figura 1). Los registros de entre el 300 y el 800 d.C. (período Bagaces) son de sitios ubicados en Liberia como Nacascolo (G-89 Na), Vista del Coco (G-126 VC), y Finca Linares (G-470 FL); además de Monte Sele (G-91 MS) y Desagüe (G-72 Ds) situados en Cañas (Guerrero y Solís 1993; Hardy 1992; Herrera 1995; Solís 1996; Solís, Gómez y Fallas 2017). Platos asociados al 800 y el 1350 d.C. (período Sapoá) provienen de La Ceiba (G-60 LC) en Filadelfia, y El Silo (G-749 ES) en Nicoya (Guerrero y Blanco 1987; Valerio y Sánchez 2008).

¹ En reportes de sitios arqueológicos se evidenció que esta categoría carece de una única definición, y en las descripciones se han incluido objetos con agarradera triangular, tazones con base anular del tipo Potosí Aplicado y escudillas trípodes del tipo León Punteado (Baudéz et al. 1992; Solís, Gómez y Fallas 2017).

² Los hallazgos de platos completos en los sitios arqueológicos no son frecuentes, y sobresalen reconstrucciones hechas a partir de fragmentos encontrados en bahía Culebra y en la costa este del Golfo de Nicoya (Fallas 2021; Guerrero, Solís y Herrera 2001; Herrera 2001; Molina 2010).



Figura 1. Ubicación de sitios arqueológicos del noroeste de Costa Rica con reportes de platos cerámicos completos.

Fuente: imagen modificada de Google Earth por José Brenes y Javier Fallas.

Los platos reportados en estos sitios son monocromos cafés o rojos, de superficies alisadas o pulidas (Figura 2), tienen huellas de uso como ahumados en los sectores internos (Hardy 1992; Solís, Gómez y Fallas 2017; Valerio y Sánchez 2008). Estos objetos también presentan bordes engrosados hacia afuera y labios cubiertos de engobe rojo, cualidades de los tipos Hermanos Beige y Tola Bicromo.

En los registros resaltan los platos pintados como los tricromos- trípodes (Figura 2), decorados con diseños geométricos y zoomorfos mediante pinturas rojas y negras (Guerrero y Blanco 1987; Lothrop 1926).

Los platos policromos también se decoraron con dichas pinturas, características del tipo Jicote Policromo variedad Jicote (Guerrero y Blanco 1987; Lange 1976; Solís, Gómez y Fallas 2017; Valerio y Sánchez 2008). Lothrop (1926) reporta motivos zoomorfos realistas de cangrejos, y estilizados como la serpiente emplumada.



Figura 2. Platos registrados en monumentos arqueológicos del noroeste del país: a) Nacascolo, b) Vistas del Coco, c-d) El Silo y e) La Ceiba.

Fuente: elaboración propia, Colección del Museo Nacional de Costa Rica.

Los contextos arqueológicos de estos platos completos muestran pocos hallazgos en las áreas domésticas, pero en aldeas de bahía Culebra resaltan fragmentos asociados con hornillas (Brenes 2020). Los datos evidencian que los usos de los platos trascendieron de las necesidades cotidianas, porque se han registrado en espacios funerarios de individuos jóvenes (16-20 años) y adultos de sexo no determinado, junto con ofrendas cerámicas como ollas globulares, tazones, escudillas trípodes y jarrones (algunos con ahumados), hachas y machacadores (Guerrero y Blanco 1987; Hardy 1992; Solís, Gómez y Fallas 2017; Valerio y Sánchez 2008). En sitios como La Ceiba, se sugieren usos ceremoniales de los platos por la asociación espacial entre entierros y hornillas, insinuando el cocimiento de alimentos por los asistentes a los rituales de inhumación (Guerrero y Blanco 1987).

Metodología

La estrategia metodológica se centró en los siguientes análisis:

1) Análisis tecnológico: se estudió una muestra de 95 platos cerámicos completos; 77 ejemplares del Museo del Jade y de la Cultura Precolombina (MJCP), 17 del Museo Nacional de Costa Rica (MNCR) y 1 del Laboratorio de Arqueología Carlos Aguilar Piedra (LACAP) de la Universidad de Costa Rica, recuperados de trabajos no científicos.

Este análisis contempló indicadores cualitativos como descripciones de los platos según las formas de los bordes y labios, colores y acabados de superficie, y una caracterización de las representaciones grabadas o pintadas. Esto permitió prestar atención a formas, acabados de superficie y técnicas de decoración para su clasificación en tiempo y espacio bajo el esquema “tipo- variedad”, siguiendo las referencias vigentes para el noroeste del país como Baudez (1967) y Abel-Vidor et al. (1990).

El estudio tecnológico de composición mineralógica de las pastas presentó limitaciones, porque se analizaron platos completos sin posibilidad de acceder a sus centros

o núcleos. Sin embargo, en las secciones frontales y dorsales de los platos monocromos con superficies alisadas se hicieron descripciones macroscópicas de tamaños y colores de los granos y de la pasta a través de una tabla Munsell (Munsell Color 2000).

Esto se complementó con un análisis químico elemental exploratorio en 3 platos (4 mediciones) mediante fluorescencia de rayos X portátil, equipo de marca Bruker Elios Portable Micro-XRF con punto de medición de 3 mm y perteneciente al Centro de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Materiales de la Universidad de Costa Rica.

Los indicadores cuantitativos del análisis tecnológico se enfocaron en la caracterización morfométrica de los platos, según sus diámetros y alturas, grosores de los labios, y en los segmentos decorados se midió la anchura del grabado o pintado, además de la profundidad de los incisos. Esto se realizó con cintas métricas flexibles y calibradores.

2) Análisis tecno-funcional: las cualidades tecnológicas como técnicas de manufactura, tratamientos de superficie y dimensiones están vinculadas con las funciones específicas que desempeñaron los objetos. Para ahondar en los propósitos destinados a estos platos también se tomó en cuenta los cambios generados en las superficies posteriores a sus usos, como tonalidades, texturas, u otros. Se prestó atención macroscópicamente a estos cambios con una lupa de 30X, y se describió su ubicación específica.

3) Registro digital: en el análisis tecno-funcional de los platos cerámicos se documentaron sus planos cenitales, dorsales y frontales con fotografías tomadas con un iPhone 15. Estas vistas se registraron con la aplicación aDStretch (versión 1.33 para Android), la cual ayudó a resaltar grabados y huellas de uso en los platos monocromos. Estas imágenes se usaron en la digitalización de las representaciones grabadas y pintadas, requeridas para hacer láminas en Adobe Photoshop (versión C6) y en Adobe Illustrator (versión 2020), según las clasificaciones establecidas. También, se hicieron recreaciones en ChatGPT (versión 4) de los posibles espacios de cocción.

4) Experimentación de manufactura y usos en los platos cerámicos: a partir de la información arqueológica registrada en este trabajo, se elaboraron réplicas de platos monocromos para ahondar en los posibles usos que cumplieron estos objetos.

Resultados

En los platos cerámicos se analizaron los siguientes aspectos:

Proceso de manufactura de los platos

Los 95 platos cerámicos estudiados se modelaron a mano, son circulares y simétricos (excepto dos casos con formas alargadas), de bordes ligeramente exversos y del mismo grosor que el resto del cuerpo, de labios biselados o redondeados, bases planas y cóncavas en el centro. Se establecieron tres variantes tecnológicas:

1) Monocromos: 62 platos presentaron superficies con recubrimientos de engobes débiles a intensos de tonos cafés ($n^3= 44$) y rojos ($n=8$), se pulieron en el interior (Figura 3); en el exterior también pulidos, pero mayormente alisados y de acabados ásperos o raspados.

Los planos frontales y dorsales de los platos con superficies alisadas mostraron arcillas conformadas químicamente por silicio (78,1 % - 66, 9 %), hierro (23, 5 - 16,9 %), calcio (13, 4 - 4,6 %), potasio (5,1 % - 1,4), titanio (3,2 % - 1,3 %), y manganeso (0,1- 0,3%). Estos resultados sugieren arcillas de taxonomías vertisoles y alfisoles compuestas por caolinitas ricas en sílice, con óxidos de hierro y carbonatos de calizas de la zona de estudio (Guadamuz et al. 2023).

En términos granulométricos, se observó macroscópicamente una homogeneidad en granos menores a 0,1 cm, aunque en las superficies alisadas de platos de bases cóncavas se reconocieron granos detríticos y clásticos de entre 0,1 y 0,3 cm, de colores blancos, cafés y rojos, y corresponden a plagioclasas, cuarzos y sílex respectivamente. Además, en la pasta de un plato se identificó un fragmento cerámico incrustado de 0,3 cm.

Las características estilísticas de estos platos corresponden al período Bagaces (300-800 d.C.), pero a la fecha no cuentan con una clasificación tipológica específica.

2) Tricromos: 8 platos de superficies pulidas de tonos cafés claros y con soportes sólidos redondeados o cónicos-huecos, se decoraron en el plano cenital con diseños geométricos en trazos entrecruzados de pinturas rojas o negras, de líneas bajo el labio y en la base de los soportes (Figura 3). Según la clasificación de Abel-Vidor et al. (1990) estos materiales son del tipo Jicote Policromo (variedad Tempisque), período Sapoá (800-1350 d.C.).

3) Policromos: 25 objetos de superficies bruñidas mostraron en los planos cenitales engobes blancos o amarillentos claros de diseños hechos con trazos rojos o negros (Figura 3), colores empleados bajo el labio en una o dos líneas que abarcan la circunferencia externa. Un total de 15 platos tenían soportes cilíndricos sólidos o cónicos huecos con sonajero; otros dos casos presentaron bases anulares.

Las cualidades de artefactos son del período Sapoá (800- 1350 d.C.), y según Abel-Vidor et al. (1990) consisten en los tipos Mora Policromo (variedad Chircot), Jicote Policromo (variedades Jicote, Tempisque y Madeira), Altiplano, Birmania y Santa Marta Policromo.

³ n es abreviatura de número.



Figura 3. Vistas frontales y dorsales de platos cerámicos analizados, a-b) monocromos sin soportes, c) tricromo trípode, d-e) policromos trípodes, y, f) policromo sin soportes.

Fuente: elaboración propia, Colección del Museo del Jade y de la Cultura Precolombina.

Como se aprecia en la figura 3, una particularidad de estos artefactos es su decoración. Asociados al período Bagaces (300-800 d.C.)⁴ se contabilizaron 35 platos monocromos con incisiones (56,4 % de esta variante); y 33 platos pintados para el Sapoá (800- 1350 d.C.). Las especificidades decorativas variaron según la técnica empleada, porque las incisiones se hicieron cuando la arcilla estaba húmeda previo a su cocción, y quedaron abultamientos de arcilla en los bordes superiores de las líneas trazadas. Se registraron 25 casos con trazos de 0,1 cm de anchura y profundidad, y 10 casos con incisiones de 0,2 cm.

Los diseños se efectuaron en el centro del plato, en áreas que abarcan de 4 a 17 cm de longitud, lo que representó entre 2,35 y 60 % del área de sus circunferencias. Solo un ejemplar (MJCP- 4181) presentó el diseño en toda la superficie (Figura 4). Los grabados en los platos monocromos se agruparon en tres categorías:

1) Geométricos: 26 casos presentaron motivos variados, como cruz, equis simples, dobles o triples de terminación en gancho o líneas dobles, círculos centrales acompañados de círculos o grupos de líneas rectas u onduladas, entre otras composiciones de trazos que se unen o cruzan entre sí (Figura 4). En esta categoría se registró un plato con el diseño incompleto (MJCP- 4149), pero con la técnica de esgrafiado, y dejó un perfil recto en el trazo porque fue posterior a la cocción (Figura 4).

2) Zoomorfos: 8 platos mostraron representaciones de animales de cuerpo entero, se reconocieron posibles cangrejos, sapos, insectos y serpientes (Figura 4). Los demás casos fueron diseños estilizados y en movimiento, en planos frontales y laterales, tanto hacia la derecha como a la izquierda (Figura 4).

⁴ También se contabilizaron 27 platos cerámicos monocromos sin incisiones (43, 6 % de este estilo).

3) Antropomorfos: se registró un plato con dos rostros humanos triangulares y en dirección opuesta que se unen en el centro por un círculo (Figura 4).

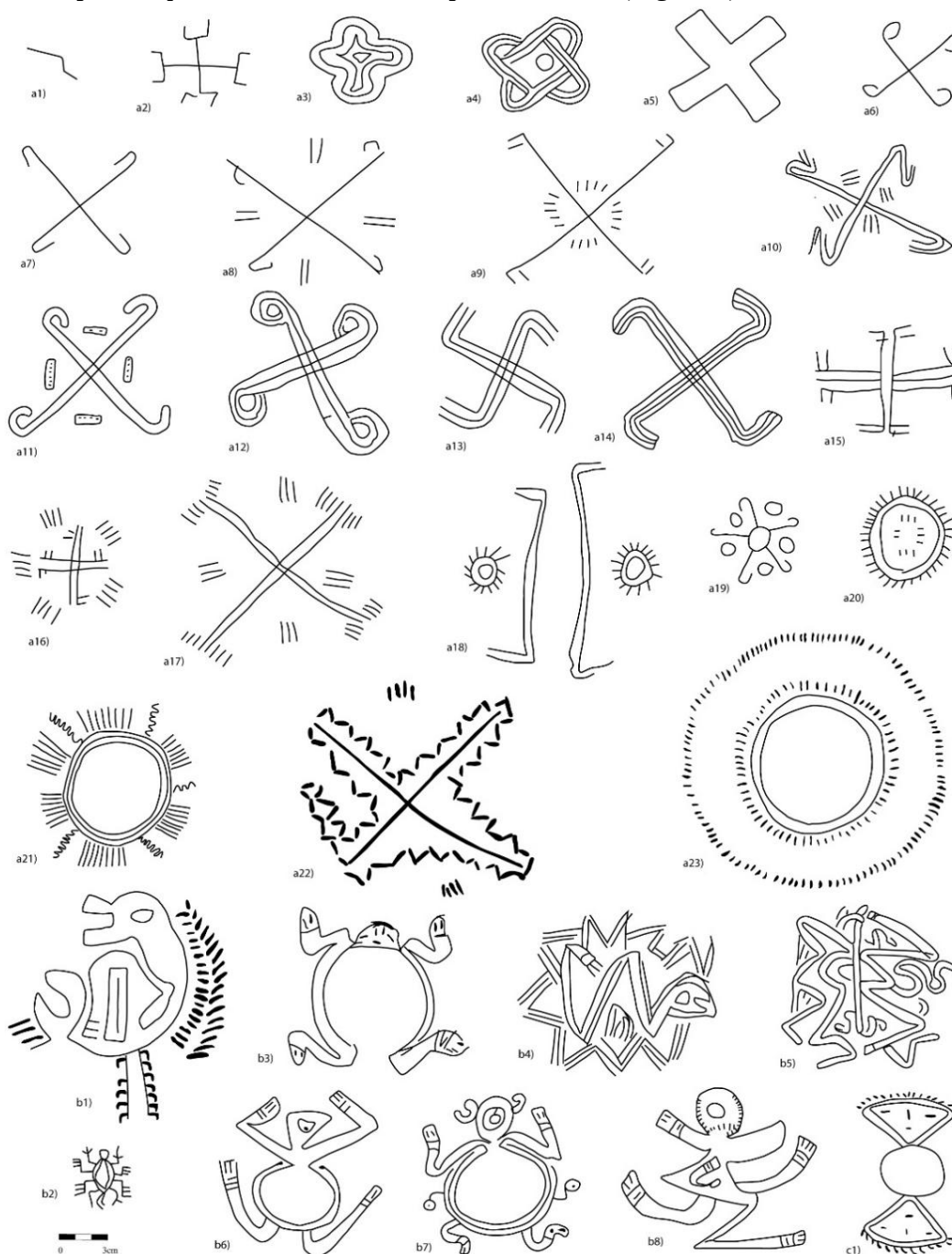


Figura 4. Vistas cenitales de grabados en platos monocromos del período Bagaces (300- 800 d.C.), a1-a23) geométricos⁵, b1-b8) zoomorfos y c1) antropomorfo.

Fuente: elaboración propia, Colección del Museo del Jade y de la Cultura Precolombina, Museo Nacional de Costa Rica y Laboratorio de Arqueología de Universidad de Costa Rica.

⁵ La figura no incluye 3 grabados repetidos correspondientes a los motivos geométricos a2, a12 y a14.

En los platos pintados del período Sapoá (800- 1350 d.C.) la decoración fue posterior a la cocción (Figura 5), cubrió toda la circunferencia, y en su centro se delimitaron uno o dos círculos (de 8 a 18,5 cm de diámetro), hechos con líneas negras o rojas de 0,1 a 0,2 cm de anchura. En el interior de estos círculos se registraron tres diseños:

1) Geométricos: 12 ejemplares mostraron dos estilos; el estilo A perteneció a 8 platos tricromos con una (o varias) equis de línea negra desde el labio hasta el centro, y luego se rellenaron con líneas consecutivas y descendentes en pintura negra y roja que forman un diseño triangular en grupos opuestos del mismo color (Figura 5). En otros casos el diseño triangular se rellenó con líneas o acompañados de puntos en sus lados (Figura 5). El estilo B perteneció a 4 platos que en el interior de dos círculos negros se trazaron diseños en pintura roja y negra, combinan líneas, motivos ondulados y triangulares (Figura 6).



Figura 5. Vistas cenitales de diseños pintados en platos tricromos y policromos: a-d) geométricos, e-j, m) zoomorfos, k-l) antropomorfo.

Fuente: elaboración propia, Colección del Museo del Jade y de la Cultura Precolombina y Museo Nacional de Costa Rica.

2) Zoomorfos: se documentaron 19 platos con diseños de contornos negros y rellenos en rojo (excepto sus extremidades) y representan animales muy estilizados, semejantes a serpientes, cangrejos y aves (Figura 5), hechos en planos frontales y laterales hacia la izquierda. Entre los círculos centrales y el labio de los platos se realizaron triángulos, grecas y otros motivos abstractos de contornos negros que abarcan toda la circunferencia, la mayoría fueron rellenos de pintura roja o con líneas negras horizontales.

3) Antropomorfos: 2 ejemplares se decoraron mayormente con pintura roja, uno representa un personaje con penacho que está hincado; y el otro consiste en dos rostros triangulares con extremidades superiores extendidas opuestas y que se unen en el centro mediante un rectángulo junto con un motivo abstracto (Figura 5).

Basado en lo anterior, se establecieron similitudes entre los diseños grabados y pintados en los platos, como los motivos zoomorfos de cangrejos, serpientes y aves estilizadas y rostros humanos triangulares, esto sugiere continuidades del período Bagaces (300- 800 d.C.) al Sapoá (800- 1350 d.C.). Entre los diseños por técnica decorativa, destacó la predominancia de grabados geométricos en los platos monocromos, y los zoomorfos en los ejemplares policromos, principalmente el motivo de serpiente emplumada que sugiere influencias culturales externas (Lothrop 1926), y cambios en los sistemas simbólicos.

Usos de los platos cerámicos

Los platos analizados presentan cualidades tecnológicas que respondieron a sus funciones destinadas, por ejemplo, 1) las arcillas con altos porcentajes de silicio permitieron mayor resistencia a los choques térmicos en el uso, y efectividad de calentamiento durante la cocción de alimentos como han planteado Bronitsky y Hamer (1986); 2) los tratamientos de superficie como alisados, pulidos, y engobes respondieron a la intención de impermeabilizar las superficies de los objetos según sus necesidades y esto redujo la adherencia de las comidas; 3) las formas de las bases (planas o cóncavas) e inclusión de soportes brindó superficies estables con alturas de 1,1 a 8 cm (sin soportes) y de 3,5 a 9,8 cm (con soportes); y 4) dimensiones de diámetros de 11,3 a 27,5 cm brindó la capacidad de servir.

Sumado a lo anterior, los usos periódicos de los platos provocaron cambios en sus superficies. Por ejemplo, los monocromos presentaron huellas originadas por la exposición directa al fuego⁶, mismas que desencadenaron tonos de rojos a negros por ahumados, hollín y la adherencia de residuos negros (Figura 6), además de agrietamientos.

Los segmentos ahumados y con hollín se documentaron en distintas intensidades y distribuciones en las superficies externas y/o internas en 48 platos monocromos (77,4 % de este estilo), en sectores centrales o cercanos a los bordes, y de manera generalizada en la totalidad de superficie. En el interior incluyeron las áreas decoradas con incisos (Figura 6).

⁶ No se descarta que algunos sectores ahumados de los platos se originaron durante su manufactura.

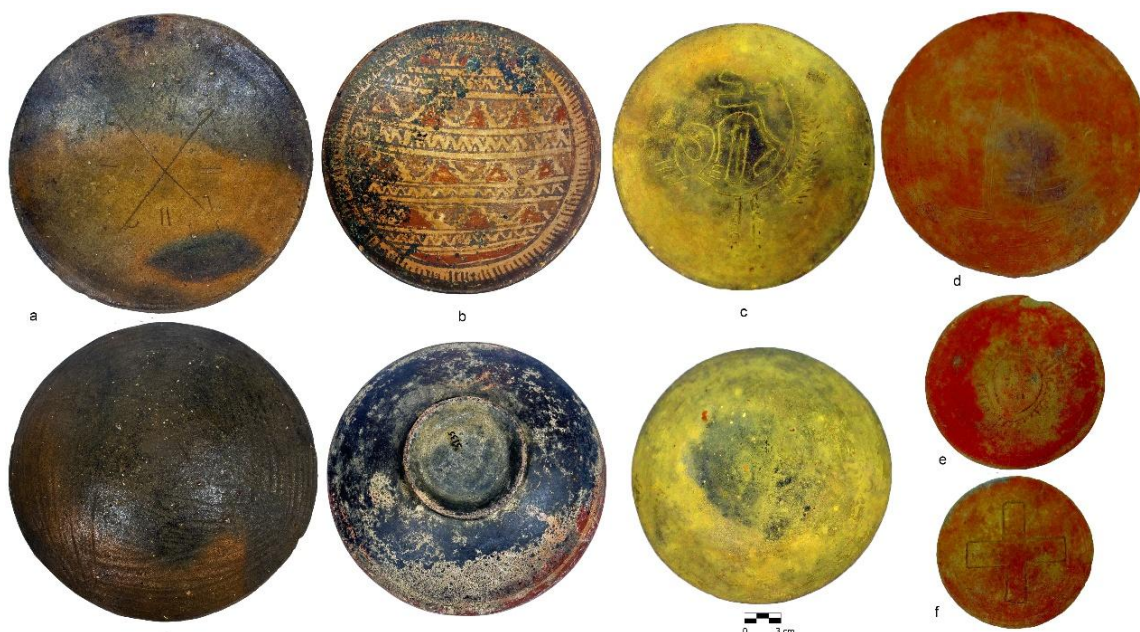


Figura 6. Huellas de uso en los planos cenitales y/o dorsales de los platos, a-b) superficies ahumadas registradas con fotografías en platos monocromos y policromos respectivamente, c-f) superficies ahumadas y pérdidas de engobe por erosión documentadas con imágenes de la aplicación aDStretch en platos monocromos.

Fuente: elaboración propia, Colección del Museo del Jade y de la Cultura Precolombina.

En pocos platos pintados se registraron alteraciones térmicas; aunque dos ejemplares tricromos tuvieron sectores internos ahumados, y un plato policromo presentó hollín en la mitad de su interior y ahumado general en su exterior (Figura 6). Esto sugiere que los platos estuvieron en contacto a fuentes de calor durante el servicio de alimentos recién preparados.

En las superficies de los platos monocromos y tricromos también ocurrieron cambios desencadenados por el retiro de residuos de alimentos adheridos durante su cocción. Las limpiezas periódicas de los enseres provocaron desgastes como la decoloración por pérdida de engobe, ocurrió de manera generalizada y en el centro de los objetos, incluyendo lugares con los diseños grabados (Figura 6). Los platos policromos no mostraron esta situación, porque las superficies impermeabilizadas con coberturas de engobes, pinturas y acabados bruñidos, junto con la exposición a mayores temperaturas durante la cocción de la cerámica, brindaron menor porosidad y superficies más pulidas.

Basado en las particularidades tecnológicas de los platos y las huellas de uso presentes en sus superficies, se proponen cuatro tipos funcionales relacionados con los posibles usos que desempeñaron (Tabla 1). Se plantea que los platos monocromos de bases cóncavas se emplearon para cocinar indirectamente alimentos sólidos, mientras que los platos monocromos, tricromos y policromos para servir alimentos sólidos.

Tabla 1. Características de tipos tecnológicos- funcionales establecidos en los platos cerámicos analizados

Características	Tipos funcionales			
	platos monocromos	platos monocromos	platos tricromos- policromos	platos tricromos- policromos
Uso	servir alimentos sólidos	servir y cocinar alimentos sólidos	servir alimentos sólidos	servir alimentos sólidos
Cantidades	6	56	6	27
Bordes	exverso	exverso	exverso	exverso
Labios	biselados (n=4) y redondeados (n=2)	biselados (n=38) y redondeados (n=17)	redondeados	redondeados
Bases	planas	cóncavas	semiplanas	cóncavas y trípodes
Diámetros	12 a 20 cm	11,5 a 27,5 cm	11,3 a 17 cm	12,2 a 25 cm
Alturas	1,1 a 1,9 cm	1,7 a 8 cm	0,4 a 3 cm	5 a 5,2 cm (base anular) y 3,5 a 9,8 cm (con soportes)
Grososres	0,7 a 1,1 cm	0,6 a 1,4 cm	0,4 a 0,7 cm	0,5 a 1, 5 cm
Pesos	17,5 a 592 g	19 a 1950 g	250- 350 g	250 a 963 g
Pastas (granulometría)	granos finos	granos finos y medios	no se pudo analizar	no se pudo analizar
Tratamientos externos	sin engobe y alisado	engobe y pulido	engobe y bruñido	engobe y bruñido
Tratamientos internos	engobe y pulido	engobe, alisado y/o pulido	engobe y bruñido	engobe y bruñido
Decoraciones (plano cenital)	grabados geométricos (n=3)	grabados geométricos (n=22), zoomorfos (n=7), y antropomorfos (n=2)	pintados geométricos (n=3), zoomorfos (n=3), y antropomorfo (n=1)	pintados: geométricos (n=9), zoomorfos (n=14), y antropomorfos (n=2)
Huellas de uso externas	ahumados y segmentos rojizos en borde y erosión general	segmentos rojos, ahumados y erosión cerca del borde, centro, y general	segmentos desgastados	hollín en ambas superficies (n=1)
Huellas de uso internas	ahumado y erosión en el centro y borde	ahumados en mismos lugares externos (n=32)	segmentos desgastados	ahumado en el centro en platos trípodes (n=3)
Otros datos	pudieron emplearse temporalmente como tapas de vasijas	pudieron ser usados para servir y/o calentar alimentos líquidos	sin soportes	soportes sólidos redondeados, cilíndricos y/o cónicos, huecos

Fuente: elaboración propia.

Experimentación en procesos productivos y funcionales de platos cerámicos

La alfarería es una práctica ancestral que aún se conserva en algunas zonas del actual Guanacaste como Guaitil de Santa Cruz; San Vicente, San Lázaro, Nambí y Las Pozas de

Nicoya, y San Pablo de Nandayure; aunque los objetos cumplen una función más ornamental (Aguilar y Chang 2009; Chang 2019).

Las continuidades históricas de los platos cerámicos han incluido innovaciones tecnológicas como la elaboración de comales en metal, también utilizados en prácticas culinarias, concretamente en la cocción de las tortillas palmeadas sobre fogones grupales (Teletica 2025), similares a las hornillas empleadas en la antigüedad.

Basado en estos conocimientos alfareros, se contactó a la Sra. Maribel Sánchez Grijalba, artesana de San Vicente de Nicoya, para hacer réplicas de los platos monocromos analizados. Exceptuando sus pastas, se replicaron formas, acabados de superficie, dimensiones (diámetros y alturas), y diseños geométricos de los motivos a2, a3 y a5 de la figura 4, así como anchura y profundidad de los incisos. Se elaboraron tres réplicas de 26 cm de diámetro y 4 cm de altura, y durante su manufactura se emplearon olotes⁷ y herramientas plásticas para dar la forma y el acabado de cada plato (Figura 7). Las incisiones se hicieron antes de su cocción, y se usaron herramientas de madera con punta de metal (Figura 7).

A partir de las réplicas, se llevaron a cabo experimentos para ahondar en si las cualidades tecnológicas y decorativas como los incisos de 0,2 cm de ancho y profundidad, ubicados en las áreas cenitales de los platos monocromos, respondieron a una intención funcional de impregnar el diseño sobre alimentos sólidos durante la preparación de tortillas de maíz. Como punto de partida, se “curaron”⁸ las superficies internas de los platos para evitar la adherencia de las comidas sólidas.

Las pruebas consistieron en aprisionar proporciones de masa de maíz cascado preparada a mano. Los resultados obtenidos indican que, si es posible plasmar el diseño grabado en la superficie del plato a la tortilla de maíz, siempre y cuando la tortilla no exceda los 0,3 cm de grosor y la masa sea aprisionada en la superficie fría del plato hasta obtener la forma circular de la tortilla (Figura 7). Esto sugiere la posibilidad que los platos se usaron para la preparación y el asado de la tortilla de maíz.

⁷ Olote es el centro de la mazorca del maíz.

⁸ Curar un plato cerámico consiste en preparar la superficie interna antes del primer uso al fuego. Se sellan los poros con material orgánico y evita el agrietamiento. Herrera (2004) documentó en Guanacaste que el comal se “cura” aplicando panal de jicote (cf *Melipona beecheii*), creando un acabado ennegrecido en el sector tratado.



Figura 7. Experimentación en réplicas de platos cerámicos, a) herramientas empleadas en manufactura, b) vistas de las réplicas, c) preparación de tortilla d-e) tortillas de maíz cocinadas y con dos diseños grabados.

Fuente: elaboración propia.

Discusión

El estudio de la tecnología alfarera permite explorar las formas de apropiación que llevaron a cabo los pueblos humanos de los diversos materiales de su entorno para la satisfacción de necesidades. En el caso de las poblaciones antiguas del noroeste de Costa Rica, realizaron distintas prácticas socioeconómicas como las destinadas a la elaboración de platos. Entre las variables naturales inferidas en estos objetos destaca el uso de arcillas locales, como las arrastradas por el río Tempisque (Guillermo Alvarado, comunicación personal, 2025).

Algunos componentes químicos identificados en las arcillas de los platos monocromos coinciden con la clasificación de *ballclay/ fireclay* propuesta por Guadamuz y otros (2023) para la zona de estudio, y respondieron a la intención de aportar resistencia en la exposición térmica durante el uso de estos objetos. Las arcillas caolinitas son refractarias y soportan el fuego directo, y los altos contenidos de silicio mejoran la refractariedad y la estabilidad a las altas temperaturas.

Las variables sociales enfocadas en dar la forma de estos objetos se expresaron a nivel instrumental y técnico (Acosta 1999; Bate 1998; Sanoja 1979) con decisiones socialmente significativas. Cuando la arcilla de los platos monocromos estuvo húmeda, se utilizaron olotes para alisar las superficies porque quedaron marcas de múltiples líneas concéntricas

(Figura 3). Estos acabados ásperos pudieron brindar mayor agarre durante la manipulación de los platos y reducir que resbalaran.

En la infraestructura económica de las poblaciones del noroeste de Costa Rica se materializaron diferencias tecnológicas en la producción de los platos, evidenciados en cambios de tratamientos de superficie y técnicas decorativas de un período a otro, por ejemplo, engobes e incisiones para los ejemplares monocromos elaborados entre el 300 y el 800 d.C. (período Bagaces), y superficies pulidas o bruñidas pintadas de forma tricroma o policroma en platos del 800 al 1350 d.C. (período Sapoá).

Estas variaciones tecnológicas implicaron innovaciones instrumentales, de trazos efectuados con herramientas puntiagudas hechas en madera, hueso o piedra, al uso de ‘pinceles’ quizás con plumas o pelos de animales. Esto no implicó en el Sapoá (800- 1350 d.C.) una sustitución sino una coexistencia, puesto que en sitios arqueológicos de Nicoya se reportan platos monocromos sin incisiones (Valerio y Sánchez 2008) (Figura 2).

Las técnicas decorativas demostraron capacidades y habilidades de los alfareros, en los platos monocromos con incisos se detectaron trazos poco simétricos y sectores inconclusos entre puntos de unión (Figura 4). Los diseños geométricos, zoomorfos y antropomorfos fueron organizados en el centro y se acompañaron de motivos geométricos; únicos para la cerámica del período Bagaces (300- 800 d.C.) (Figura 4).

Esta unicidad de motivos en los platos monocromos se reflejó en una escasa repetición en la muestra analizada, y únicamente se duplicaron los diseños geométricos a2, a12 y a14 mostrados en la figura 4. Esto contrasta con la simetría y la recurrencia de las representaciones centrales pintadas en platos tricromos y policromos del período Sapoá (800- 1350 d.C.), como los diseños zoomorfos realistas de cangrejos y estilizados de serpientes emplumadas, acompañadas de motivos repetidos y alternados desde el centro del plato hasta su borde (Figura 5), cuya estandarización insinúa mayor organización en la producción respecto al período anterior. Las representaciones centrales pintadas en los platos policromos del período Sapoá (800- 1350 d.C.) también están presentes en ollas, tazones y escudillas.

Los motivos grabados y pintados en los platos sugieren vínculos entre las prácticas culinarias y socioeconómicas de estas poblaciones antiguas del noroeste de Costa Rica con sus particularidades superestructurales. Las imágenes ubicadas en las áreas activas de estos objetos pudieron funcionar en la transmisión ideológica de creencias sobre la fertilidad y la unión de dos mundos.

Las cualidades tecnológicas y funcionales como huellas de uso presentes en las superficies de estos objetos permiten proponer propósitos como servir alimentos sólidos para los platos monocromos, tricromos y policromos; y asar comidas sólidas en platos monocromos de bases cóncavas, estos últimos tienen ahumados, hollín y agrietamientos provocados por las distintas intensidades en que se expusieron al fuego. En la figura 8, se muestra cómo los platos tienen ahumados generales y centrales, pero en 10 casos, el ahumado generalizado se presentó en ambas superficies lo que explicaría que los exteriores de los

platos se expusieron a fuegos más intensos que “impregnaron” los ahumados hasta su interior.

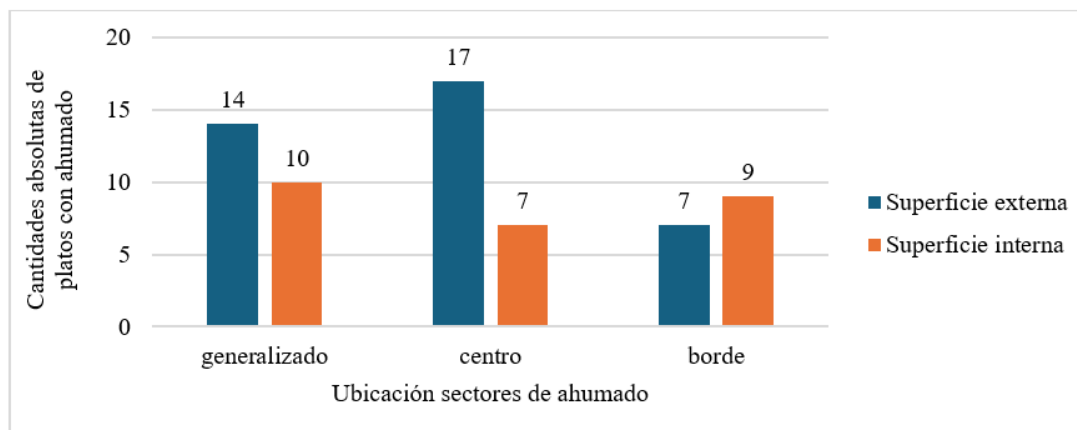


Figura 8. Distribución de sectores ahumados en los platos cerámicos monocromos.

Fuente: elaboración propia.

Para explicar dónde y cómo se usaron los platos cerámicos monocromos destinados al asado indirecto de alimentos se tomó en cuenta: 1) sus cualidades tecnológicas y funcionales; 2) distribuciones de ahumados, hollín y agrietamientos; 3) información de contextos en monumentos arqueológicos ubicados en bahía Culebra y valle del Tempisque; 4) datos arqueológicos sobre exigencias nutricionales de poblaciones para los períodos Bagaces (300- 800 d.C.) y Sapoá (800- 1350 d.C.) en el noroeste del país; y 5) prácticas culinarias realizadas en Guanacaste durante el siglo XX; y esto permitió plantear dos posibles escenarios de espacios de cocción⁹ destinados para la preparación de alimentos.

1) En hornillas: las paredes de estas estructuras propiciaban una atmósfera cerrada y un fuego homogéneo con temperaturas moderadas, ya fuese mediante brasas o con cenizas calientes (Figura 9), esto provocaría los ahumados registrados de manera generalizada y en el centro de las bases externas de los platos, cuya ausencia de ahumado en el borde de los platos explicaría la posición donde se apoyaron en las hornillas. Los platos monocromos presentaron diámetros entre 11,5 y 27,5 cm (Tabla 1), mediciones que se encuentran en los datos reportados para los espacios internos de hornillas excavadas en sitios arqueológicos de bahía Culebra y que oscilan de 10 a 50 cm (Herrera y Solís 2011). Servir porciones grupales de alimentos pudo ocurrir mediante la colocación simultánea de platos en grupos de hornillas como se realiza actualmente en Nicoya de Guanacaste.

2) En fogones: los platos pudieron situarse sobre estructuras construidas temporalmente con piedras y fuentes de combustión como leña (Figura 9), cuya colocación

⁹ La información arqueológica vinculada a estos escenarios hipotéticos muestra que en contextos de monumentos del noroeste del país se han registrado fragmentos de platos cerámicos monocromos sin incisiones asociados a hornillas (Brenes 2020). Los escasos hallazgos en espacios domésticos pueden estar relacionados con los usos intensivos de dichas áreas y probablemente al quebrarse los platos no quedaban en sus áreas de consumo, sino que eran arrojados a basureros cercanos.

directa de los platos al fuego (a las brasas) en posición cenital o inclinada explicaría los ahumados en centros y bordes de dichos objetos. Este escenario implicaría el uso de un plato a la vez y supone porciones más individuales.

Sobre el tipo de alimentos cocinados en estos platos, se parte de descripciones hechas por Fernández de Oviedo (1976) en el siglo XVI, quien menciona el uso de comales de barro para la preparación de tortillas de maíz asadas sobre las brasas.

Por lo tanto, se propone que los platos cerámicos monocromos del 300 al 800 d.C. (período Bagaces) fueron utilizados como comales para la preparación de tortillas mediante el asado indirecto de la masa de maíz. En este escenario funcional, con probabilidad la masa fue preparada preliminarmente y luego colocada sobre el plato ya calentado, esto para optimizar la transferencia térmica y reducir el consumo de combustible.

Las dimensiones registradas en estos platos, con diámetros de 11,5 a 27,5 cm, sugieren los tamaños que pudieron alcanzar las tortillas de maíz. Los grosores de estas habrían dependido de la técnica de amasado y el volumen inicial de la masa¹⁰. Los ensayos experimentales realizados en réplicas cerámicas indican que, cuando la masa se comprimía de manera continua con las manos sobre una superficie semiplana y fría, se obtenían tortillas delgadas con espesores inferiores a 0,3 cm de grosor.

Asimismo, se plantea la hipótesis de que la preparación y el aplanado de la masa sobre la superficie fría de los platos, seguido de su cocción, pudo transferir los motivos grabados en los platos a las superficies de las tortillas. Esto añade un consumo simbólico e ideológico de esta práctica culinaria.



Figura 9. Recreaciones hipotéticas del cocimiento indirecto de alimentos con platos cerámicos monocromos en espacios de cocción, a) hornilla y b) fogón. Imágenes generadas en ChatGPT (2025) con fotografías de contextos arqueológicos y prácticas culinarias recientes en Nicoya.

Fuente: idealización generada con ChatGPT (2025).

¹⁰ Herrera (2004) documentó en Nicoya que con 1 kg de masa de maíz se obtiene 8 tortillas de unos 25 cm.

Para los platos cerámicos monocromos de bases cóncavas no se descartan otros usos, porque las coberturas internas de engobes impermeabilizantes y sus capacidades volumétricas, para contener hasta 1000 ml aproximadamente, permitiría en estos platos servir líquidos o comidas de masa cocida mezclada con carnes (guisados) como ha recopilado Herrera (2005) para el siglo XVI. Estos escenarios hipotéticos de funciones y contenidos alimentarios en los platos requieren de estudios científicos que caractericen los enriquecimientos químicos, esto mediante análisis de posibles residuos orgánicos presentes en los platos como lípidos (grasas) vegetales. Este abordaje se ha realizado en las superficies de fragmentos cerámicos de ollas y tazones procedentes de sitios del noroeste del país, y en pruebas experimentales en réplicas con estas formas, ofreciendo información de las sustancias adicionadas a través de cocciones o mezclas variadas, reconociendo residuos proteicos, ácidos grasos y carbohidratos relacionados con hervir carnes, cocinar tubérculos y preparar guisos (Fallas y Núñez 2024; Núñez 2022).

Conclusiones

En este análisis de las cualidades tecnológicas y funcionales de platos monocromos, tricromos y policromos elaborados por poblaciones del noroeste de Costa Rica durante los períodos Bagaces (300- 800 d.C.) y Sapoá (800- 1350 d.C.), se infieren dos posibles escenarios sobre sus usos: a) cocinar indirectamente y b) servir alimentos sólidos. Para la primera función, se propone su utilización en dos espacios de cocción: hornillas para cocciones grupales, y fogones para porciones individuales.

Estos espacios de cocción se relacionaron indirectamente con los platos analizados, porque la muestra carece de datos contextuales, pero sus similitudes estilísticas, tecnológicas y funcionales con los platos reportados en sitios del noroeste del país permiten una correlación. Además, los contextos muestran que los platos no se usaron exclusivamente en actividades cotidianas, pues su presencia — con evidencia de ahumados — en espacios mortuorios sugiere que pudieron participar en ceremonias fúnebres donde se servían comidas calientes (Guerrero y Blanco 1987). Posteriormente, su uso concluyó al ser depositados como ofrendas. Son pocas las identificaciones de las personas asociadas a estos objetos, pero destacan individuos jóvenes (16- 20 años) y adultos de sexo no determinado (Hardy 1992; Solís, Gómez y Fallas 2017; Valerio y Sánchez 2008).

Más allá de su función práctica en satisfacer necesidades alimentarias en actividades domésticas y quizás ceremoniales, los platos cerámicos también respondieron a consumos ideológicos, porque los diseños grabados y pintados en sus áreas activas transmitieron aspectos superestructurales.

Los platos cerámicos analizados han permitido ahondar en la vida de las poblaciones antiguas del noroeste de Costa Rica, en comidas preparadas con alimentos vegetales cuyo procesamiento de granos como el maíz, inició con la utilización de instrumentos en piedra entre ellos metates y manos de moler. Estas prácticas agrícolas culinarias se complementaron con el consumo de alimentos obtenidos de las actividades de caza, pesca, y recolección de moluscos.

Agradecimientos

El involucramiento de instituciones relacionadas con la gestión del patrimonio arqueológico costarricense permitió aportar en la puesta de valor del legado procedente del Guanacaste antiguo; la Universidad de Costa Rica en su función de acción social, docencia e investigación académica; y los museos en su rol de proteger, conservar y divulgar la historia del país a través de su patrimonio material. Por tal razón agradezco el apoyo en el proyecto “Pry01-1392-2025” a Onésimo Rodríguez y Mónica Aguilar del Centro de Investigaciones Antropológicas de la Universidad de Costa Rica, y a Laura Rodríguez, directora del Museo del Jade y de la Cultura Precolombina.

También expreso mi agradecimiento a la señora Maribel Sánchez por su elaboración de réplicas y por mantener el legado de la alfarería en Nicoya; a Melissa Barrantes y María José León del Centro de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Materiales por las mediciones de fluorescencia de rayos X portátil; y a los colegas Jose Brenes y Sergio García por su colaboración en la realización de mapas e imágenes generadas por ChatGPT.

Contribución de las personas autoras: conceptualización, administración del proyecto, investigación, metodología, curación de datos, redacción-revisión y edición.

Apoyo financiero: este documento mostró resultados del proyecto “Pry01-1392-2025- Herencia en barro: entre el pasado y el presente en la elaboración y uso de platos en Guanacaste, Costa Rica”, una investigación inscrita y con apoyo financiero del Centro de Investigaciones Antropológicas de la Universidad de Costa Rica, de la Escuela de Antropología de la misma institución, y el Museo del Jade y de la Cultura Precolombina (MJCP) del Instituto Nacional de Seguros.

Referencias

- Abel- Vidor, Suzanne. 1980. «Dos hornos precolombinos en el sitio Vidor Bahía Culebra, Guanacaste». *Vínculos*, 6 (1-2): 43-49.
<https://biblioteca.museocostarica.go.cr/articulo.aspx?id=3446&art=17688>
- Abel- Vidor; Suzanne, Claude Baudez, Ronald Bishop, Leidy Bonilla, Marlin Calvo, Winifred Creamer, Jane Day, Juan Vicente Guerrero, Paul Healy, John Hoopes, Frederick Lange, Silvia Salgado, Robert Strossner, y Alice Tillet. 1990. «Principales tipos cerámicos y variedades de la Gran Nicoya». *Vínculos*, 13 (1-2): 35-317.
<https://biblioteca.museocostarica.go.cr/articulo.aspx?id=3452&art=3606269>

- Acosta, Guillermo. 1999. «Procesos de trabajo determinado. La configuración de modos de trabajo en la cultura arqueológica». *Boletín de Antropología Americana*, 35: 5-21.
<https://www.jstor.org/stable/40978166>
- Aguilar, Mónica, y Giselle Chang. 2009. «Continuidad y discontinuidad en el trabajo artesanal: experiencias del proyecto diccionario de artefactos arqueológicos y etnológicos de Costa Rica». *Cuadernos de Antropología*, 19: 93-111.
<https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/antropologia/article/view/6875/6560>
- Bate, Felipe. 1998. *El proceso de investigación en arqueología*. España: Editorial Crítica.
- Baudez, Claude. 1967. *Recherches Archéologiques dans la Vallée du Tempisque, Guanacaste, Costa Rica*. Paris, Francia: Institut des Hautes Études de L'Amérique Latine.
- Baudez, Claude, Nathalie Borgnino, Sophie Laligant y Valérie Lauthelin. 1992. *Papagayo: Un hameau précolombien du Costa Rica*. Francia: Editions Recherche sur les Civilisations.
- Bonilla, Leidy, Marlin Calvo, y Silvia Salgado. 1986. «Interpretaciones preliminares del sitio G-227 Salinas, Bahía Culebra». En *Journal of the Steward Anthropological Society. Prehistoric settlement patterns in Costa Rica* 14 (1-2), editado por Frederick Lange y Lynette Norr, 45-66. Illinois, Estados Unidos: Editorial Steward Anthropological Society.
- Brenes, Jose. 2020. «Aproximaciones a la identidad étnica antigua en el sitio arqueológico Nacascolo (G-89 Na) a través del estudio de la cerámica monocroma de los períodos Bagaces (300-800 d.C.) y Sapoá (800-1350 d.C.)». Tesis de licenciatura, Universidad de Costa Rica.
- Bronitsky, Gordon y Robert Hamer. 1986. «Experiments in ceramic technology: the effects of various tempering materials on impact and thermal- shock resistance». *American Antiquity*, 51 (1): 89- 101.
- Castro, Pedro, Sylvia Gili, Vicente Lull, Rafael Micó, Cristina Rihuete, Roberto Risch, y María Encarna Sanahuja. 2001. «Teoría de la producción de la vida social. Un análisis de los mecanismos de explotación en el sudeste peninsular (c. 3000-1550 cal ANE)». *Astigi Vetust*, 1: 13-54.
- Chang, Giselle. 2019. «Riesgos en la producción cerámica tradicional de Nicoya e interacción de la diversidad patrimonial». *Vínculos*, 39 (1-2): 115-134.
<https://biblioteca.museocostarica.go.cr/articulo.aspx?id=9115&art=3607349>
- Fallas, Javier. 2021. «El sitio Orocú (P-328 Or): Un estudio de los espacios domésticos en la costa este del golfo de Nicoya durante los períodos Bagaces (300-800 d.C.) y Sapoá (800-1350 d.C.), Chomes, Costa Rica». Tesis de licenciatura, Universidad de Costa Rica.
- Fallas, Javier, y Yahaira Núñez. 2024. «Perspectivas sobre el procesamiento y consumo alimentario mediante el análisis de residuos químicos en cerámica del sitio Orocú,

- Costa Rica». *Anales de Antropología*, 58 (1): 45-59.
<https://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/84850>
- Fernández de Oviedo Valdés, Gonzalo. 1976. *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano, Nicaragua en los Cronistas de Indias*. Managua, Nicaragua: Serie Cronistas, Banco de América. Vol. I, II y III.
- Gándara, Manuel. 1982. «La vieja “nueva arqueología”. Segunda parte. *Teorías métodos y técnicas en arqueología*», Instituto Panamericano de Geografía e Historia: 59-98.
- Guadamuz; Diego, Luis Obando, Stephanie Murillo, y Pilar Madrigal. 2023. «Calidad cerámica de los suelos en la zona Chorotega, Santa Cruz y Nicoya, Guanacaste, Costa Rica». *Revista Geológica de América Central*, 68: 1- 20.
<https://archivo.revistas.ucr.ac.cr/index.php/geologica/article/view/54081/54743>
- Guerrero, Juan Vicente, y Aida Blanco. 1987. «La Ceiba: Un asentamiento del Policromo Medio en el Valle del Tempisque con actividades funerarias». Tesis de licenciatura, Universidad de Costa Rica.
- Guerrero, Juan Vicente, y Alejandra Hernández. 2003. «El uso de la arcilla en diferentes rasgos culturales en la Costa Rica precolombina». *Vínculos*, 26 (1-2): 35-56.
<https://biblioteca.museocostarica.go.cr/articulo.aspx?id=3467&art=17878>
- Guerrero, Juan Vicente, y Felipe Solís. 1993. *Segundo informe anual de labores presentado a la Comisión Arqueológica Nacional. Proyecto Convenio SENARA- Museo Nacional de Costa Rica*. Manuscrito inédito, Comisión Arqueológica Nacional, Costa Rica.
- . 1997. *Los pueblos antiguos de la zona Cañas-Liberia del año 300 al 1500 después de Cristo*. San José, Costa Rica: Museo Nacional de Costa Rica.
<https://biblioteca.museocostarica.go.cr/detalle.aspx?id=112419>
- Guerrero Juan Vicente, Felipe Solís, y Anayensy Herrera. 2001. *Aproximación a la vida cotidiana prehispánica en las mesetas de la Península de Nacascolo. Informe final de las investigaciones arqueológicas en Llano Conchal y las mesetas alrededor del Valle de Nacascolo*. Manuscrito inédito, Comisión Arqueológica Nacional, Costa Rica.
- Hardy, Ellen. 1992. «The mortuary behavior of Guanacaste/Nicoya: An analysis of precolumbian social structure». Tesis de doctorado, Universidad de California.
https://antharky.ucalgary.ca/mccafferty/sites/antharky.ucalgary.ca.mccafferty/files/1992_Mortuary_Behavior_of_Guanacaste_Nicoya.pdf
- Herrera, Anayensy. 1995. *Vajilla culinaria de contexto arqueológico en un cementerio del periodo Bagaces (300-800 d.C.) en Guanacaste, Costa Rica*. Manuscrito inédito, Subproyecto Arqueológico Bahía Culebra. Departamento de Antropología e Historia, Museo Nacional de Costa Rica.
- . 2001. «Tecnología alfarera de grupos ribereños de la cuenca del Golfo de Nicoya durante los Períodos Bagaces (300-800 d.C.) y Sapoá (800-1350 d.C.)». Tesis de

- licenciatura, Universidad de Costa Rica.
<https://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr/items/da04b432-f77f-4d65-8a0f-6fa18d89abbe>
- 2002. «Reconstrucción del procedimiento precolombino para la extracción de los moluscos de sus conchas». *Vínculos*, 27 (1-2): 45-62.
<https://biblioteca.museocostarica.go.cr/articulo.aspx?id=3468&art=17885>
- 2004. «La tortilla nuestra de cada día, dánosla hoy y perdona nuestras omisiones». *Retos y perspectivas de la Antropología social y la arqueología en Costa Rica a principios del siglo XXI*, editado por María del Carmen Araya Jiménez y Margarita Bolaños Arquín, 43-51. San José: Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica.
- 2005. *Al reencuentro de los ancestros*. Costa Rica: Editorial ICER.
- Herrera, Anayensy y Felipe Solís. 2011. «El gusto por comer moluscos: preferencias y orígenes precolombinos en la bahía Culebra, Costa Rica». *Vínculos*, 34 (1-2) 61-96.
https://biblioteca.museocostarica.go.cr/articulo.aspx?id=6534&art=3606237&desc=1&page=0&type=nor#ctl00_ctl00_ctph Contenido_cph_BloqueIzq_lbtnDescargar2
- Hoopes, John. 1987. «Early ceramics and the origins of village life in Lower Central America». Tesis de doctorado, Universidad de Harvard.
https://antharky.ucalgary.ca/mccafferty/sites/antharky.ucalgary.ca.mccafferty/files/Hoopes_1987_-_Early_Ceramics_and_the_Origins.pdf
- Lange, Frederick. 1976. «Bahías y Valles de la Costa de Guanacaste». *Vínculos*, 2 (1): 45-66. <https://biblioteca.museocostarica.go.cr/articulo.aspx?id=3440&art=17657>
- Lothrop, Samuel. 1926. *Pottery of Costa Rica and Nicaragua, Volume 1*. New York, Estados Unidos: Museum of the American Indian Heye Foundation.
- Lumbreras, Luis. 1981. *La arqueología como ciencia social*. Perú: Ediciones PEISA.
- Molina, Priscilla. 2010. «Organización del trabajo en la construcción del Sitio Río Negro (G-775 RN): un cementerio asociado al periodo Bagaces (300-800 d.C.), Hacienda Guachipelín, Guanacaste». Tesis de licenciatura, Universidad de Costa Rica.
<https://www.academia.edu/15354067>
- Munsell Color. 2000. *Munsell Soil Color Charts: With Genuine Munsell Color Year 2000 Revised Washable Edition*. New Windsor, NY: GretagMacbeth.
- Núñez, Yajaira. 2022. «Análisis cualitativo y práctico de residuos químicos como indicador en la preparación y consumo de alimentos en el sur de América Central: aportes desde la arqueología experimental». *Cuadernos de Antropología*, 32 (1): 1-25.
<https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/antropologia/article/view/48441>
- Real Academia Española. 2014. *Diccionario de la lengua española* (23.^a ed.). España: Editorial Espasa.
- Sanoja, Mario. 1979. *Las Culturas Formativas del Oriente de Venezuela. La Tradición Barrancas del Bajo Orinoco*. Caracas, Venezuela: Serie Estudios Monografías y Ensayos. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, No. 6.

- Solís, Felipe. 1996. «Asentamientos y costumbres funerarias en la zona Cañas-Liberia durante el período Bagaces (300-800 d. C.)». Tesis de licenciatura, Universidad de Costa Rica.
- Solís, Felipe, y Jose Brenes. 2023. «Hornos de hoyo prehispánicos para la cocción de la cerámica en el noroeste de Costa Rica». *Vínculos*, 43 (1-2): 87-120. https://biblioteca.museocostarica.go.cr/articulo.aspx?id=9213&art=3607445&desc=1&page=0&type=nor#ctl00_ctl00_ctph Contenido_cph BloqueIzq_lbtnDescargar2
- Solís, Felipe, y Anayensy Herrera. 2008. *Informe Principal de Campo Temporadas II (2006-2007) y III (2007-2008) en el sitio arqueológico Jícaro (G-439 Ji)*. Manuscrito inédito, Comisión Arqueológica Nacional, Costa Rica.
- . 2009. *Proyecto Arqueológico Jícaro. Informe de Laboratorio Temporadas II (2006-2007) y III (2007-2008)*. Manuscrito inédito, Comisión Arqueológica Nacional, Costa Rica.
- Solís, Felipe, Gustavo Gómez, y Javier Fallas. (2017). *Vistas del Coco, un cementerio prehispánico de las fases Mata de Uva, Culebra y Panamá (400-800 d. C.). Informe final de los trabajos de rescate arqueológico en el Condominio Bosques de Aurelie, Playas del Coco, Carrillo, Guanacaste*. Manuscrito inédito, Departamento de Antropología e Historia, Museo Nacional de Costa Rica.
- Teletica, 2025. «Emprendedoras del maíz, el proyecto que mantiene viva la tradición en Guanacaste». Vídeo de Teletica, 6:16. Publicado el 6 de marzo de 2025. https://www.teletica.com/masqn/emprendedoras-del-maiz-el-proyecto-que-mantiene-viva-la-tradicion-en-guanacaste_380175
- Valerio, Wilson, y Julio César Sánchez. 2009. *Costumbres funerarias durante el período Sapoá (800- 1350 d.C) en la costa noroeste del Golfo de Nicoya. Sitio El Silo (G-749 ES)*. Manuscrito inédito, Departamento de Antropología e Historia, Museo Nacional de Costa Rica.
- Vázquez, Ricardo. 1986. «Excavaciones de muestreo en el sitio Nacascolo: Un paso adelante dentro del Proyecto Arqueológico Bahía Culebra». En *Journal of the Steward Anthropological Society. Prehistoric settlement patterns in Costa Rica* 14 (1-2), editado por Frederick Lange y Lynette Norr, 67-92. Illinois, Estados Unidos: Editorial Steward Anthropological Society.
- Vázquez, Ricardo, Frederick Lange, John Hoopes, Oscar Fonseca, Rafael González, Ana Arias, Ronald Bishop, Nathalie Borgino, Adolfo Constela, Francisco Corrales, Edgar Espinoza, Laraine Fletcher, Juan Vicente Guerrero, Valérie Lauthelin, Dominique Rigat, Silvia Salgado, y Ronaldo Salgado. 1994. «Hacia Futuras Investigaciones en Gran Nicoya». *Vínculos*, 18-19: 245-278. <https://biblioteca.museocostarica.go.cr/articulo.aspx?id=3456&art=17780>
- Veloz, Marcio. 1988. «La arqueología de la vida cotidiana: matices, historia y diferencias». En *Hacia una Arqueología Social, Actas del Primer Simposio de la Fundación de*

Arqueología del Caribe, editado por Oscar Fonseca, 109-131. San José, Costa Rica:
Editorial Universidad de Costa Rica.