

Revista
Patrimonio
Cultural
Inmaterial

Número 15
2024



EL NUEVO
ECUADOR

Instituto Nacional
de Patrimonio Cultural



PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

Daniel Noboa Azín

MINISTRA DE CULTURA Y PATRIMONIO

Romina Muñoz Procel

**DIRECTORA EJECUTIVA DEL INSTITUTO
NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL (E)**

Iovana Jaramillo Valdivieso

**DIRECTOR DE TRANSFERENCIA
DEL CONOCIMIENTO Y TECNOLOGÍA (E)**

Mauricio Espinosa Araujo

EDITORA

Jimena Leiva Prado

CORRECCIÓN DE ESTILO

Patricio Rivas Mariño

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Gandhy Ponce Sánchez

FOTO DE PORTADA

Mujer bordadora, Rosa Isabel Boderó Borja, San Pablito de Agualongo, 2021.

1.ª edición

© Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Av. Colón Oe1-93 y Av. 10 de Agosto

Quito - Ecuador

www.patrimoniocultural.gob.ec

La reproducción parcial o total de esta publicación, en cualquier forma y por cualquier medio mecánico o electrónico, está permitida siempre y cuando sea autorizada por los editores y se cite correctamente.

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA
PROHIBIDA SU VENTA**



**EL NUEVO
ECUADOR**

Instituto Nacional
de Patrimonio Cultural

Contenidos

Presentación.....	4
“Jóvenes guardianes de saberes”: tendiendo puentes intergeneracionales a través de la etnografía y el cine.....	6
Pilar Egüez Guevara y Alejandra Zambrano	
“Mira cómo suena”, San Lorenzo y su lenguaje musical.....	13
Pablo Hermida Salas	
Una experiencia de gestión pública en la salvaguardia del PCI pospandemia.....	19
Gabriela López, INPC	
Reflexiones sobre la gestión del PCI de Imbabura	28
Ana Barreno Mena, INPC	
Proyectos de participación comunitaria en Esmeraldas, Manabí y Napo	40
Herlann Castro, INPC	
Líneas de fomento como estrategia para revitalizar el patrimonio agroalimentario y la artesanía tradicional.....	56
Mauricio Espinosa Araujo, INPC	
Proyectos de participación comunitaria en Manabí y Santa Elena	68
John Ruiz, INPC	
A veinte años de la promulgación de la Convención del 2003: reflexiones sobre la gestión y salvaguardia del PCI en el Ecuador.....	76
Jimena Leiva Prado, INPC	
Papá Roncón, una herencia musical que perdurará en su pueblo	83
Lesly Muñoz Lascano, INPC	
PCI INFORMA.....	88
PCI EN FOTOS.....	89

Presentación

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), en su compromiso por la salvaguardia y difusión del patrimonio cultural inmaterial (PCI) del Ecuador, a través de su Dirección de Transferencia del Conocimiento y Tecnología, relanza la Revista PCI ahora en formato electrónico a través del Open Journal Systems (OJS). Esta plataforma constituye un valioso medio de comunicación, además de abrir un espacio para visibilizar la riqueza cultural del país y fortalecer la participación comunitaria.

Este número 15 pone de relieve las expresiones y manifestaciones del PCI que, a pesar de los desafíos planteados por la crisis del Covid-19, han demostrado una notable resiliencia. Las comunidades, lejos de sucumbir ante las adversidades, han encontrado en el PCI una fuente de fortaleza y un motor para la reinención.

Los proyectos presentados en esta edición son un ejemplo palpable de la capacidad del PCI para adaptarse a las nuevas realidades. La artesanía tradicional y el patrimonio agroalimentario se resignifican a través de la innovación, incorporando herramientas digitales para transmitir saberes y desarrollar habilidades. Esta sinergia entre tradición y tecnología abre un abanico de posibilidades para la revitalización del PCI y su integración en el mundo contemporáneo.

En el marco del vigésimo aniversario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), la revista invita a reflexionar sobre los avances, desafíos y oportunidades en la gestión del PCI en el país. Este aniversario nos brinda la ocasión para renovar nuestro compromiso con la defensa y promoción de este patrimonio invaluable.

La revista rinde un merecido homenaje a Papá Roncón, músico, narrador oral, lutier y gestor cultural afroecuatoriano, quien dedicó su vida a la preservación de los ritmos ancestrales de su pueblo. Su partida deja un vacío irreparable, pero su legado perdura en el corazón de su comunidad y en la memoria colectiva del Ecuador.

El presente número, que inaugura una nueva época de la revista, es un llamado a la acción para todos aquellos que valoran la riqueza cultural del Ecuador. Invitamos a la comunidad a unirse a los esfuerzos por la salvaguardia del PCI, reconociendo su potencial para fortalecer la identidad nacional, impulsar el desarrollo sostenible y construir un futuro más próspero y equitativo para todos/as.

Juntos /as, podemos construir un presente en el que el patrimonio cultural inmaterial del Ecuador se difunda con mayor voluntad, inspirando así a las generaciones actuales y venideras.

La editora



“Jóvenes guardianes de saberes”:

tendiendo puentes intergeneracionales a través de la etnografía y el cine

Pilar Egúez Guevara y Alejandra Zambrano

Antecedentes

Entre 2012 y 2015, las autoras de este artículo emprendimos una serie de proyectos en distintas localidades de Manabí que dieron origen a la productora independiente “Comidas que curan”. Una de nuestras primeras iniciativas fue investigar sobre los cambios en la alimentación y formas de vida de abuelas y abuelos para recuperar sus recetas tradicionales. En colaboración con La Poderosa Media Project, organización que trabaja hace más de quince años en programas de educación artística comunitaria, realizamos entrevistas de campo y talleres de formación en etnografía y video digital con el fin de recopilar los saberes del patrimonio agroalimentario en comunidades de Bahía de Caráquez, Leonidas Plaza, Chone, San Vicente, Barquero y Calceta. Los resultados de este trabajo, difundidos a través de eventos populares y académicos a nivel local, nacional e internacional, se encuentran en el sitio web www.comidasquecuran.org y en el canal de *Youtube* de la productora (<https://bit.ly/3rAybzi>).

En el contexto alimentario actual del Ecuador, consideramos que nuestros proyectos son de carácter urgente. La rápida urbanización y modernización que atravesó el país en las últimas décadas del siglo pasado han impactado negativamente el proceso de valoración de saberes ancestrales y, por consiguiente, su transmisión. Hoy en día, las generaciones más jóvenes criadas en las ciudades otorgan más valor a alimentos modernos, empaquetados, industrializados y procesados a la vez que reniegan, o incluso se avergüenzan, de los alimentos tradicionales que cocinan y/o cultivan sus familias. Esta desvaloriza-

ción ha creado impactos nutricionales, evidentes en los persistentes niveles de desnutrición infantil y la creciente epidemia de obesidad en el país. De manera más amplia, estos cambios han afectado la soberanía alimentaria en lo concerniente a la pérdida de diversidad, valor y demanda de los cultivos locales en favor de los agroindustriales.

Durante la investigación de campo e intervenciones en formación con jóvenes en la provincia de Manabí entre 2012 y 2015, evidenciamos estos procesos de desvalorización del patrimonio agroalimentario a través de entrevistas con adultos/as mayores, jóvenes y adolescentes. La investigación inició una etapa de documentación de saberes, alimentos y cultivos locales, tanto para usos culinarios tradicionales como para fines medicinales. Como parte de esto, en 2014 ofrecimos una formación en antropología de la alimentación y documental etnográfico a jóvenes en Bahía de Caráquez. Una memoria de esa capacitación se puede ver en video (Comidas que curan, 2019).

La pandemia del Covid-19 y las medidas de confinamiento magnificaron la problemática de desvalorización de saberes, al interrumpir su transmisión en los espacios de socialización comunitaria y en la comercialización de la gastronomía local. La pandemia tuvo un efecto fulminante en muchas localidades donde las y los portadores de saberes desaparecieron físicamente a causa de esta enfermedad, llevándose una parte de la memoria colectiva de su territorio. En este sentido, el Covid-19 puso en evidencia la importancia de asegurar la producción y valorización de los cultivos locales, con métodos que garanticen la sostenibilidad y protección del ambiente y nuestra salud.



Rodaje del cortometraje El Rompopo de Angélica, Esteban Cedeño Rodríguez, Calceta, 2021.

En este marco, en octubre de 2021 desarrollamos el proyecto “Jóvenes guardianes de saberes” en la ciudadela Chirijos, en la zona rural de la parroquia Calceta, cantón Bolívar, para atender la necesidad urgente de salvaguardar el patrimonio agroalimentario y asegurar su transmisión mediante un proceso integrado de formación en investigación y difusión de saberes tradicionales de Manabí, dando continuidad al trabajo iniciado en 2012 con la iniciativa “Comidas que curan”. El proyecto ubicó a las generaciones más jóvenes en el centro del proceso de salvaguardia, asegurando así su revalorización y transmisión hacia el futuro. A continuación, describimos el desarrollo, métodos y resultados de este proyecto.

Implementación y metodología del proyecto

Gracias al apoyo de las Líneas de Fomento de la Memoria Social administradas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), implementamos el proyecto “Jóvenes guardianes/as de saberes:

formación en investigación y difusión en medios digitales del patrimonio alimentario del cantón Bolívar, Manabí”, en octubre de 2021. El objetivo general fue enseñar herramientas básicas en investigación etnográfica y video digital a niños/as y jóvenes entre 10 y 22 años para que registren y participen en el estudio, documentación, salvaguardia y difusión de los saberes de las/os portadoras/es de saberes en sus familias y comunidades.

Como primer paso, conformamos un equipo de cuatro personas integrado por dos instructoras, Pilar Egüez Guevara (etnografía) y Alejandra Zambrano (video), y dos coordinadores/as de campo/tutores, Ana Maya Cornejo y Esteban Cedeño Rodríguez. El taller se impartió en la Casa Cultural Experimental “La Montuvia”, en la ciudadela Chirijos, un centro donde participantes del taller y sus familias se reúnen desde hace varios años en torno a programas de revalorización y afirmación de la cultura local.



Ana Maya Cornejo (izq.), Pilar Egüez Guevara, Alejandra Zambrano, Esteban Cedeño Rodríguez, equipo del proyecto, Mateo Martínez, Calceta, 2021

Ana Maya Cornejo, exestudiante nuestra en antropología de la alimentación y documental etnográfico en 2014, se encargó de la coordinación previa del taller desde “La Montuvia” en Calceta. Durante los meses anteriores a la implementación del proyecto, Ana discutió personalmente los objetivos de este proyecto con miembros de la comunidad, quienes suscribieron la carta de consentimiento libre, previo e informado. Los/as firmantes fueron niños/as jóvenes entre 10 y 22 años residentes de la ciudadela, aunque los/as menores de 14 años obtuvieron el consentimiento de sus respectivos/as representantes.

El programa se desarrolló a lo largo de seis días y consistió en clases teóricas, dinámicas grupales y ejercicios prácticos. Impartimos cinco sesiones en etnografía con enfoque en nutrición ancestral y cinco talleres prácticos en video digital. A través de las clases, los/as estudiantes adquirieron herramientas necesarias para entrevistar a miembros de su comunidad, documentar la sabiduría local, conformar una historia y participar en el rodaje de un cortometraje

sobre una receta tradicional protagonizado por las/os portadoras. Algunas habilidades que los/as estudiantes aprendieron en el programa incluyen solicitar consentimiento informado, realizar una guía de entrevistas, generar una historia a través de la memoria social de la alimentación, analizar discursos sobre nutrición, utilizar una grabadora de voz, elementos de fotografía y uso de cámaras de video, tanto profesionales como de su celular.

Al cabo del tercer día, los tutores orientaron al grupo a conformar tres equipos y escoger tres recetas preparadas por sus mamás, abuelas y hermanas para contar sus historias mediante tres cortometrajes. Cada video llevó el nombre de la receta tradicional y de su autora: “La tonga de Olivia”, “El rompopo de Angélica” y “El bollo de Dolores”. Estas tres protagonistas, representantes de tres generaciones de mujeres en Calceta, comunicaron sus saberes a los/as más jóvenes mediante los canales de la investigación etnográfica y el video.



Tongas listas para servirse, Esteban Cedeño Rodríguez, Calceta, 2021.

El programa se desarrolló a lo largo de seis días y consistió en clases teóricas, dinámicas grupales y ejercicios prácticos. Impartimos cinco sesiones en etnografía con enfoque en nutrición ancestral y cinco talleres prácticos en video digital. A través de las clases, los/as estudiantes adquirieron herramientas necesarias para entrevistar a miembros de su comunidad, documentar la sabiduría local, conformar una historia y participar en el rodaje de un cortometraje sobre una receta tradicional protagonizado por las/os portadoras. Algunas habilidades que los/as estudiantes aprendieron en el programa incluyen solicitar consentimiento informado, realizar una guía de entrevistas, generar una historia a través de la memoria social de la alimentación, analizar discursos sobre nutrición, utilizar una grabadora de voz, elementos de fotografía y uso de cámaras de video, tanto profesionales como de su celular.

Al cabo del tercer día, los tutores orientaron al grupo a conformar tres equipos y escoger tres recetas preparadas por sus mamás, abuelas y hermanas

para contar sus historias mediante tres cortometrajes. Cada video llevó el nombre de la receta tradicional y de su autora: "La tonga de Olivia", "El rompopo de Angélica" y "El bollo de Dolores". Estas tres protagonistas, representantes de tres generaciones de mujeres en Calceta, comunicaron sus saberes a los/as más jóvenes mediante los canales de la investigación etnográfica y el video.

Devolución del trabajo a la comunidad

Culminado el programa en campo, se procedió a la fase de postproducción para editar los cortos, misma que estuvo a cargo de Esteban Cedeño Rodríguez. Una vez finalizada esta etapa, se coordinaron cuatro muestras de estreno de la serie de cortometrajes en dos localidades de Manabí: dos virtuales a través de *Facebook Live*, en colaboración con Carreta de Recetas Podcast y el INPC, y dos presenciales. El 18 de marzo de 2022, invitamos a las tres protagonistas de los videos a asistir a uno de los estrenos, en el Centro de Investigación Hojas-Jaboncillo del

INPC, para recibir un reconocimiento público de las autoridades y la comunidad por su labor y su saber. Al siguiente día, llevamos los cortometrajes al lugar donde se originó el proyecto en Calceta: el centro “La Montuvia” en el barrio Chirijos. Se realizó una proyección al aire libre seguida de un foro comunitario; fue un encuentro entre las portadoras, los/as talleristas y sus vecinos/as. Los lanzamientos fueron documentados en video y realizamos entrevistas a las protagonistas para crear una memoria del proyecto que se puede visualizar en *Youtube* (Comidas que curan, 2023).

Retos y oportunidades en la salvaguardia del patrimonio gastronómico

Impartir este tipo de contenido que enfatiza el valorar las tradiciones a los/as más jóvenes trae sus retos y sus oportunidades. Quizás el reto más importante, clave para la transformación que aspiramos lograr, es el de resaltar la imagen de las mujeres portadoras de saberes culinarios en autoridades y expertas en el tema. El trabajo doméstico, en general, y la cocina, en particular, ha sido históricamente desvalorizado en el contexto local; no es remunerado y su conocimiento se considera inferior al de otros que suelen ejercer los hombres. En las últimas décadas, la profesionalización de la gastronomía y la creación del rol del chef han cambiado esa percepción, pero esta mejora tiene implicaciones de género ya que, en su mayoría, los que reciben el reconocimiento y se benefician del prestigio de dichos títulos son hombres.

En nuestro taller, pudimos constatar estas percepciones sobre las cocineras y abrir un espacio de ruptura y revalorización del trabajo de la mujer para los/as más jóvenes. Por ejemplo, nuestras sesiones teóricas se impartieron en un espacio similar al de las aulas en la educación formal: los/as estudiantes estaban organizados/as en sillas frente a una pantalla y a las instructoras. Al cabo del tercer día, se inicia-

ron los rodajes, cuando el aula se trasladó hacia las cocinas de leña en los patios de sus propias casas. En este espacio, las maestras eran sus madres y abuelas. Intrigado, uno de nuestros estudiantes preguntó: “¿cuándo vamos a volver a las clases?” Le contestamos que esa era la clase. Acostumbrados a ver a sus parientes cocinando como una actividad ordinaria, no remunerada y poco reconocida o subvalorada frente a los alimentos en contextos urbanos, nuestros/as estudiantes encontraron un espacio para replantearse y reconocer la valía de los saberes tradicionales de su comunidad.

De manera similar, durante la devolución del trabajo a la ciudadela evidenciamos el reto de la falta de interés por parte de los residentes en participar en un cine-foro donde se proyectaban películas protagonizadas por mujeres en actividades ordinarias, cocinando platos de consumo cotidiano. Nada de ello era una novedad para los espectadores, portadores y herederos de estos mismos saberes. Convocamos a vecinos/as y sus familias, pero demoraron más de una hora en llegar y fue poca la concurrencia en una noche lluviosa, situación que no incentivó la participación. No obstante, preguntamos a algunos residentes del lugar: ¿qué podríamos haber hecho distinto para incentivar la asistencia? Mencionaron ofrecer comida, alcohol y música para bailar. En otras palabras, aprendimos que es necesario ajustar nuestras intervenciones a las necesidades, intereses y cultura específica de la comunidad para lograr un impacto mayor.

Quizás una proyección al aire libre podría funcionar mejor en un contexto más urbanizado, pero no en una ciudadela rural como Chirijos. Además, reflexionamos sobre el hecho de qué representa para los vecinos/as, salir un viernes o sábado por la noche, al centro cultural del barrio para presenciar una película sobre lo que ellos/as ven a sus madres hacer a diario en sus cocinas. Ver representadas en una pantalla grande las comidas que se comen a diario en sus

casas talvez les resulta poco interesante comparado con, por ejemplo, un filme de Hollywood, un documental sobre el sushi o un baile animado con música comercial.

Conclusión

Desde que empezamos a trabajar con “Comidas que curan” hace diez años, el gran reto ha sido despertar el interés de los y las jóvenes, entre quienes circulan discursos desvalorizantes sobre la comida tradicional. Con “Jóvenes guardianes de saberes” aspiramos generar una cultura del comer que se aleje de la culpa y la vergüenza con respecto a lo patrimonial. En este proyecto, como en intervenciones anteriores, nos enfrentamos a dos grandes fuerzas, la industria y el sistema médico, que desde hace más de cuatro décadas alimentan esos discursos. Creencias sobre las comidas tradicionales como inferiores (“de indios”, “de negros”, “de pobres”), dañinas para la salud o incluso antihigiénicas, han ido destruyendo sistemáticamente el patrimonio agroalimentario que las comunidades han heredado, perfeccionado y usado por milenios para vivir y sobrevivir, para alimentarse y también para sanarse. Nuestra estrategia no es pelear contra los gigantes de la industria y el sistema médico, porque sería inútil, sino más bien desempolvar saberes olvidados, tender puentes y abrir caminos que aún viven en las memorias familiares, nexos entre estas dos generaciones desconectadas por la ciudad, para reencontrarse con su herencia y volver a confiar en esos conocimientos que curan y dan vida. En resumen, mediante este trabajo aspiramos a devolverles la autoridad a nuestras abuelas sobre nuestra vida a través de sus saberes alimentarios.

Este proyecto afianzó el aprendizaje de que revalorar los conocimientos locales en contextos rurales es un proceso muy complejo pero necesario. Implica y requiere trabajar de manera participativa, muy de cerca con miembros dentro y fuera de la comunidad, para escuchar de primera mano y comprender la

diversidad de intereses y necesidades de sus miembros. De esta manera podremos generar iniciativas que los satisfagan, en especial los del segmento más joven, reconociendo que no siempre estarán alineados con los nuestros como gestoras culturales preocupadas por asegurar la salvaguardia del patrimonio inmaterial.

Referencias

- Comidas que curan (18 de agosto de 2019). *Seminario Antropología de la comida y documental etnográfico – Manabí* [Video]. Youtube. <https://bit.ly/3wia0Ja>
- Comidas que curan (16 de enero de 2023). *Jóvenes Guardianes de Saberes, Calceta, Manabí, Ecuador* [Video memoria]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=FPogtBc72Q0&t=1s>



“Mira cómo suena”,

San Lorenzo y su lenguaje musical

Pablo Hermida Salas



El “tras cámaras” de la producción de los videos, Andrés Galarza, San Lorenzo, 2021.

San Lorenzo del Pailón es un poblado fronterizo del norte de Ecuador, provincia de Esmeraldas, ubicado en la franja costera de la bioregión del Chocó. El imaginario del país no da relevancia a los grupos y culturas que se concentran en el área, sino a las características ambientales que la catalogan como una de las regiones más biodiversas del planeta, o lo que se conoce como *hot spot* o punto caliente en el argot conservacionista. Tal visibilidad en lo biológico no ha sido replicada en su riqueza sociocultural. Y es que

un territorio sin ocupación simbólica es más fácil de cooptar y usurpar por diversos intereses: amenazas extractivistas como explotación maderera y minera, legal o ilegal, (Minda, 2014, p. 26), contrabando, narcotráfico, trata, monocultivo de palma, etc. Así, el punto caliente en lo biológico irónicamente tiene hoy su contraparte en lo social: una zona roja con gran deterioro social, ambiental y económico (pp. 25-26). Como es lógico, esto pone en riesgo al rico legado étnico cultural del área, dentro del que la música y el

baile constituyen los lenguajes a través de los cuales su población se sigue reconociendo y, por ende, resistiendo.

El proyecto "Mira cómo suena", uno de los ganadores de las Líneas de Fomento a la Memoria Social y el Patrimonio Cultural 2021 del INPC, se propuso abordar este vacío cultural a través de medios virtuales y también apoyar la escuela de formación musical promovida por Daniela Peña Mosquera en la localidad. La meta fue posproducir 14 tutoriales para acercarse tanto a las técnicas de elaboración de instrumentos como a la ejecución de música y baile tradicional afroecuatorianos. Hasta esa fecha eran casi inexistentes los videos sobre la música y danza de San Lorenzo, menos aún tutoriales que detallen las técnicas de construcción, ejecución y de baile, mostrando simultáneamente su contexto cultural. Tan solo se encontraban videos similares del vecino país de Colombia.

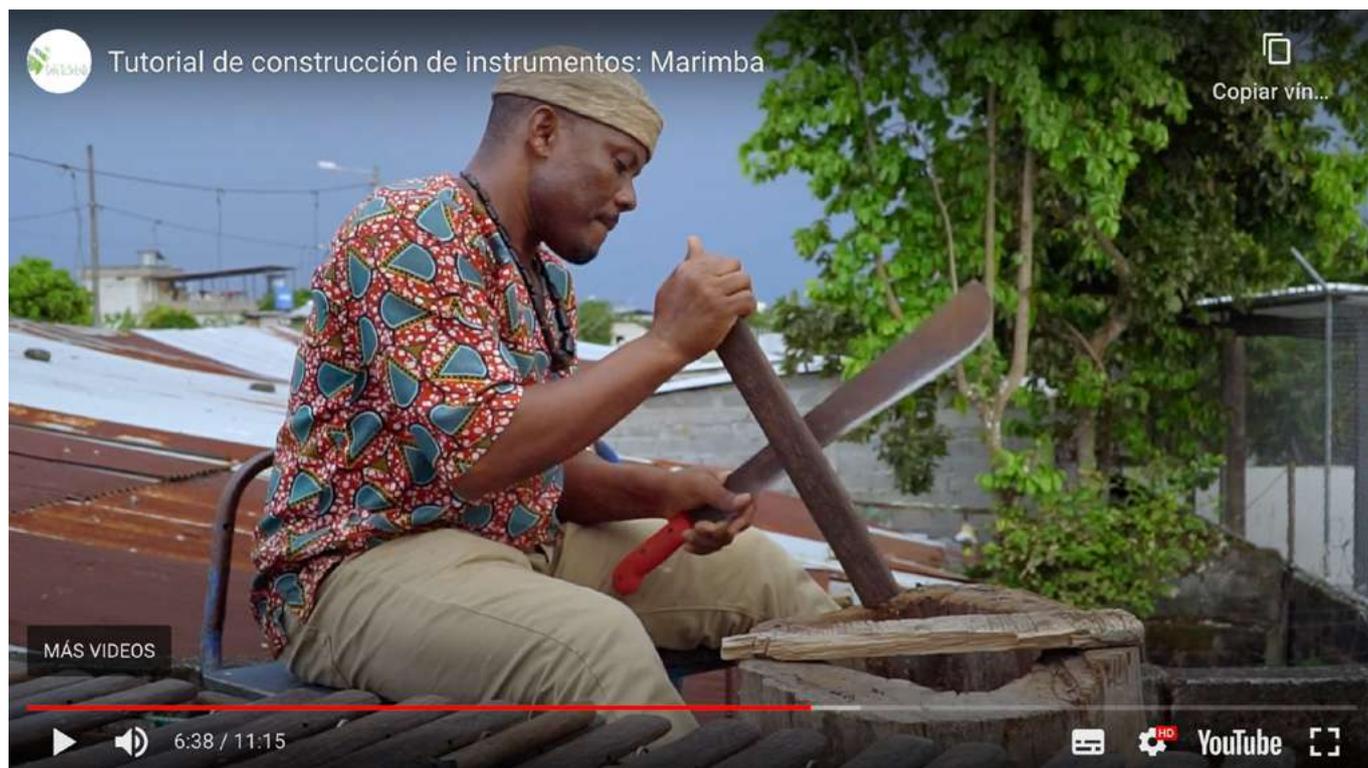
Los alcances planteados significaron todo un reto tanto en lo logístico como en lo técnico, muy a pesar de que, como equipo, ya habíamos trabajado en el área años antes en el proyecto "Ecoclub San Lorenzo". Desde el inicio nos propusimos metas ambiciosas, ya que se pensó producir tutoriales, pero vinculados al modo de vida local. En otras palabras, vimos importante valorizar las técnicas tradicionales de construcción de los instrumentos, pero también grabar el contexto cultural del cual se desprenden, vincular la elaboración y ejecución de los mismos con el medio ambiente, fuente material necesaria para su fabricación. El objetivo general del proyecto fue crear videos tutoriales y etnográficos para sensibilizar a la población en la riqueza musical, dancística y cultural de este lugar fronterizo y en la importancia ecológica de la cual ha dependido su sonoridad. Metodológicamente, los actores locales fueron concebidos como "productores de territorios amenazados", solo así se podría comprender en toda su dimensión la valía que tiene la confección e interpretación de instrumentos

y su correlato en la salud de su hábitat y modo de vida.

Como objetivos específicos nos planteamos promover habilidades a grupos musicales de niñas/os y jóvenes de barrios marginales para que se mantengan en el tiempo y/o se repliquen en otros sitios. De igual manera, difundir saberes sobre la elaboración e interpretación de instrumentos tradicionales para desarrollar un mercado potencial que se traduce en ingresos para los actores directa o indirectamente involucrados en el tema artístico cultural.

Todos estos elementos son aspectos fundamentales con los que se pretendía que los instrumentos ancestrales adquieran mayor valor agregado, promover la música afro en el área y sostener la escuela de música del Ecoclub San Lorenzo, que lleva funcionando desde 2018 con actividades artísticas y desde 1995, con otras iniciativas.

Finalmente, se optó por realizar una presentación en vivo como experiencia directa para los grupos jóvenes de música y baile, así como para los más experimentados. Tener una fecha prevista para el concierto, en el teatro Capitol de Quito, despertó aún más el interés por concentrarse en una meta importante, además de representar un ingreso económico para impulsar su quehacer artístico. Todo esto logró maximizar la visibilización de estas expresiones culturales que posibilitan mejores oportunidades al interior y al exterior del área en cuestión. El proyecto también concibió que la forma de llegar a un público más amplio era gracias al uso de tecnologías de la información y comunicación. La salvaguardia de técnicas constructivas y de interpretación musical se proyectaron fuera de su medio tradicional a través del espacio virtual del internet, con todas posibilidades que permea. El traslado a otras esferas constituyó una puerta para la innovación, no solo en la confección de los instrumentos, sino también en la ejecución de los mismos.



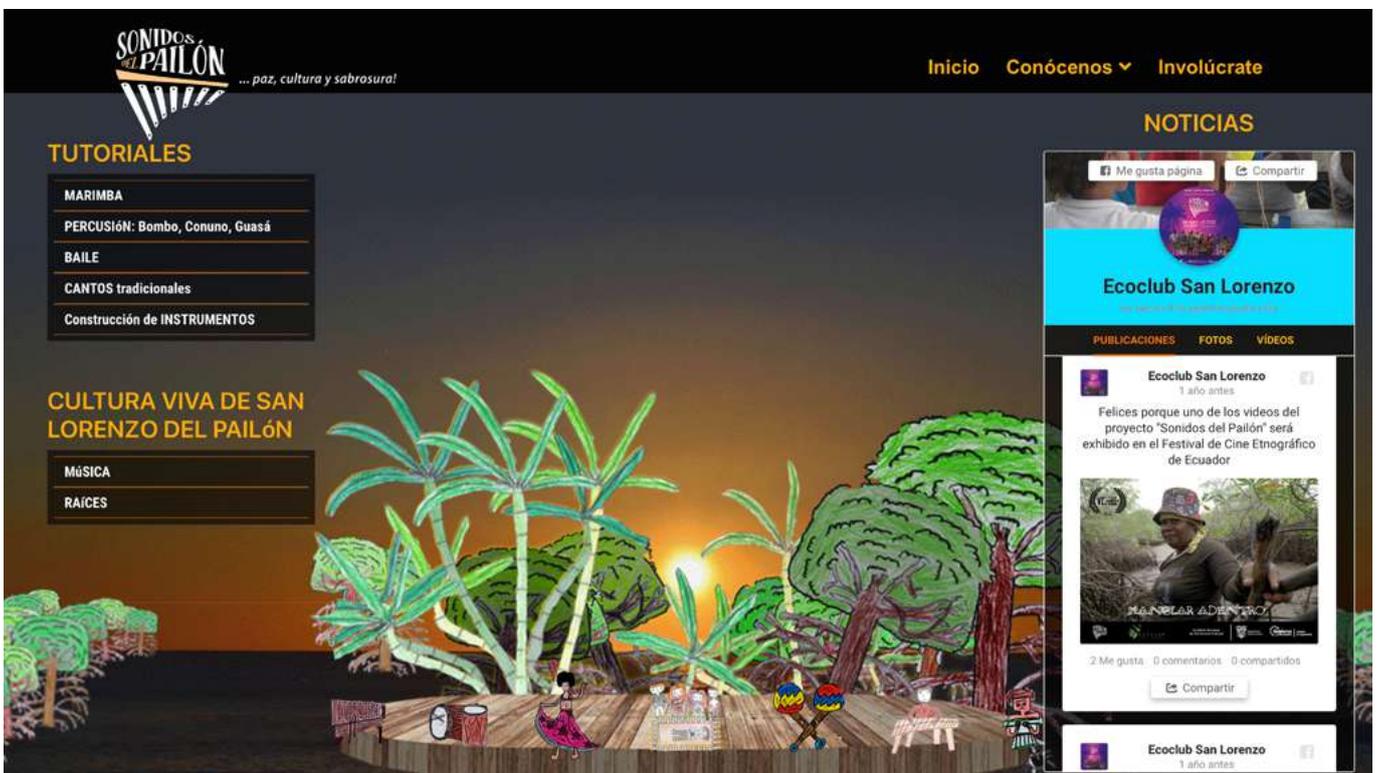
Tutorial de construcción de marimba tradicional, Pablo Hermida, San Lorenzo, 2021.



Presentación conjunta de invitados y facilitadores/as músicos/as, artesanos, cantoras/es, danzantes y participantes de los videos, Pablo Hermida, San Lorenzo, 2021.



Presentación en vivo en el teatro Capitol, Pablo Hermida, Quito, 2021.



Sitio web del proyecto, captura de pantalla, Pablo Hermida, 2023.

De esta manera, el proyecto extendió la posibilidad de conocer y aprender sobre diferentes artistas y su modo de vida en San Lorenzo. Por ejemplo, acerca de la fabricación o ejecución de instrumentos como el bombo¹, el cununo², el guasá³ y la marimba, registrada esta última en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (en conjunto con Colombia). Así mismo, se reeditaron videos etnográficos pensados para dar mayor contexto y significación a toda la propuesta, como ya se mencionó.

Adicionalmente, todos los productos se subieron en una plataforma digital generada para este propósito: www.sonidosdelpailon.com. Aquí se alojaron los diferentes tutoriales por categorías, también el número de contacto de los diversos participantes, sean músicos, artesanos, cantoras, grupos, productores, etc. De igual manera, se ubicó una caja virtual (*feed*) conectada al *Facebook* del proyecto para transmitir las noticias actuales y contar con un canal interactivo. Tras esta grata experiencia, el grupo de música y baile ganó el primer lugar en el "1.º Festival Interparroquial e Interbarrial de Música y Danza" de San Lorenzo, en noviembre de 2021. Sin duda constituyó un gran incentivo para que este proyecto continúe hasta hoy amparado bajo el Ecoclub San Lorenzo. Y lo hace con la convicción de que se desarrolle una micro industria cultural que permanece relativamente incipiente: elaboración de instrumentos-ejecución de música y baile-vestuarios-arte de puesta en escena.

En definitiva, se trata de ofrecer posibilidades de vida a los niños/as y jóvenes en el ámbito del arte y la cultura, y que se considere a los derechos humanos,

derechos colectivos y ambientales como condición inapelable. En otras palabras, preservar la cultura y la música afroecuatoriana en vinculación estrecha con el medio y que se procure empleos dignos al tiempo de fortalecer la riqueza de expresiones estéticas vivas que aún conserva este rincón del país.



Paz, cultura y sabrosura...

Logo y eslogan del sitio web, captura de pantalla, Pablo Hermida, 2023.

Referencias

- Maya Restrepo, L. (Ed.) (2003). Instrumentos de la música tradicional. En *Atlas de las Culturas Afrocolombianas* (pp. 128-146). Colombia Aprende.
- Minda, P. (2014). *Identidad y Conflicto: La Lucha por la Tierra en la zona norte de la provincia de Esmeraldas*. Abya-Yala, UPS.

1. Instrumento de percusión de dos parches (venado y tatabra), con estructura de madera y ejecutado con dos baquetas, una de ellas, la que golpea el cuero, forrada con caucho.

2. Instrumento de percusión con un parche de cuero de venado y con estructura de tronco de penco o madera; se lo ejecuta con las dos manos.

3. Instrumento de percusión elaborado con caña de bambú y, en su interior, semillas de achira, ejecutado generalmente por mujeres cantoras. Para obtener su sonido, se lo mueve con las manos ligeramente hacia adelante y atrás (Maya Restrepo, 2003).



Una experiencia de gestión pública en la salvaguardia del PCI pospandemia

Gabriela López, INPC

Introducción

En el año 2021, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) implementó un mecanismo de fomento económico dirigido a las comunidades, portadores y gestores comunitarios del patrimonio cultural inmaterial para promover y difundir la artesanía tradicional y el patrimonio agroalimentario, afectados por la pandemia de Covid-19 en el país.

Al haber sido la primera experiencia de esta naturaleza en la historia institucional, trataremos de describir algunos aspectos que marcaron su ejecución, partiendo de un breve contexto de las condiciones que incidieron en la aplicación de esta política, para luego abordar sus resultados más relevantes desde la perspectiva de la interdependencia del patrimonio cultural inmaterial (PCI) y el desarrollo sostenible.

El patrimonio inmaterial en la pandemia

Para identificar los efectos que causó la pandemia en el país, el gobierno nacional junto con agencias de Naciones Unidas, el Banco Mundial y la Unión Europea implementaron la metodología Evaluación de las Necesidades Post-Desastre (PDNA, por sus siglas en inglés). El informe *Evaluación Socioeconómica Covid-19 Ecuador (marzo-diciembre 2020)*¹ evidenció que en el sector cultura:

Las pérdidas en patrimonio y memoria social equivalen a USD 17,79 millones, y se concentran en la dimensión del patrimonio cultural inma-

terial, que representan el 7,4% del total de pérdidas, y afectan encadenamientos económicos comunitarios que operan como un mecanismo de redistribución económica territorial (Secretaría Técnica Planifica Ecuador, 2021, p. 135).

A través del informe sectorial de la PDNA sobre los aspectos cualitativos de los impactos de la pandemia en el sector cultural y patrimonial ecuatoriano, levantado por la oficina de la Unesco en Quito junto con el Ministerio de Cultura y Patrimonio y el INPC, se identificó que las pérdidas económicas en el PCI se produjeron debido a la ruptura de las cadenas de valor y la disminución en la venta de productos (especialmente en artesanías y en el patrimonio alimentario) y por la cancelación de rituales, fiestas religiosas, eventos, espectáculos y festividades de carácter masivo (Unesco, 2021).

En su conjunto, estos factores impactaron sobre la cohesión y el tejido social y sobre ciertos mecanismos tradicionales de transmisión de los conocimientos (pp. 23-24). Sus efectos se vieron reflejados en la profundización de la vulnerabilidad histórica y estructural de los portadores y las comunidades, en las pérdidas económicas y materiales y en las afectaciones a la salud física y emocional de los portadores de saberes (pp. 39-41). Se destaca que “los impactos generados por la Covid-19 han sido percibidos y han afectado de forma desigual a los distintos grupos sociales, agudizando aún más las precarias condiciones socioeconómicas de muchos individuos y comunidades” (p. 22).

1. Un primer informe de la Secretaría Técnica de Planificación fue emitido en octubre de 2020 para el periodo de evaluación marzo-mayo de 2020.

Sin embargo, un aspecto importante que se recalca en el informe es que, durante la crisis sanitaria más aguda, se revelaron ejemplos de creatividad y resiliencia de individuos, grupos y comunidades mediante la revalorización de conocimientos y prácticas ancestrales y la protección de los portadores dentro de sus propias comunidades, así como “nuevas (o renovadas) redes para la producción (prácticas y técnicas agrícolas tradicionales de cultivo) y comercialización (trueque) de productos nativos locales” (p. 25).

Frente a este diagnóstico, se priorizaron varias estrategias para la recuperación del patrimonio inmaterial en el corto, mediano y largo plazo, subrayándose la necesidad del fomento y desarrollo económico del sector, entre otras. Se consideró además que, a nivel mundial, y sin ser el caso ecuatoriano la excepción, la llegada de la pandemia profundizó las condiciones socioeconómicas desfavorables de las personas y las comunidades (Secretaría Técnica Planifica Ecuador, 2021, p. 139).

Una de las estrategias adoptadas por el gobierno nacional² fue la reorientación del Fondo de Fomento de las Artes, la Cultura y la Innovación para atender las necesidades de recuperación económica del sector. El Fondo, creado al amparo de la Ley Orgánica de Cultura, prevé la asignación de recursos de carácter no reembolsable mediante concurso público a los creadores, productores y gestores culturales bajo diversas “líneas de financiamiento”, entre las que se encuentra el fomento para la investigación, promoción y difusión de la memoria social y el patrimonio cultural³.

2. Cabe indicar que, en el Ecuador, desde el año 2015, se transfirió a los gobiernos autónomos descentralizados municipales y metropolitanos la competencia de preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural. Sin embargo, en este artículo nos centraremos específicamente en la estrategia de fomento implementada por el gobierno nacional para la recuperación pospandemia del sector.

3. Ley Orgánica de Cultura de 2016, art. 113, literal f.

En este contexto, el INPC implementó la primera convocatoria nacional mediante la asignación de un estímulo económico para el “Apoyo a procesos de promoción y difusión de la artesanía tradicional del patrimonio cultural inmaterial y patrimonio agroalimentario”, dos de los sectores mayormente afectados por la pandemia.

Salvaguardia de la artesanía tradicional y el patrimonio agroalimentario desde el desarrollo sostenible

Con el objetivo de contextualizar desde un marco más amplio la relación del PCI y el desarrollo sostenible, empezaremos señalando que, con la expedición de la Ley Orgánica de Cultura, el Estado ecuatoriano reconoció la especificidad del patrimonio cultural inmaterial bajo el principio de la naturaleza dinámica y evolutiva de las manifestaciones culturales. También incorporó un régimen especial para su protección y salvaguardia, en el cual se inscriben los instrumentos técnicos y normativos orientados por los lineamientos de la política pública nacional para la salvaguardia del patrimonio inmaterial, que establecen como su objetivo estratégico:

Fortalecer las capacidades locales para suscitar procesos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de largo alcance, potenciando su rol de cohesión social y promotor del desarrollo local a fin de mejorar las condiciones sociales y materiales de transmisión del patrimonio que hacen posible su existencia (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2017, art. 4).

Esta perspectiva se alinea con los preceptos de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (Unesco, 2003), el principal instrumento normativo de ámbito internacional sobre esta materia, que señala el reconocimiento de la función del PCI como impulsor y garante del desarrollo sostenible.

Las *Directrices operativas para la aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* han establecido un capítulo específico sobre la “salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y el desarrollo sostenible en el plano nacional”, cuyo eje primordial se basa en promover que los Estados parte velen por “mantener en sus actividades de salvaguardia un equilibrio entre las tres dimensiones del desarrollo sostenible (económica, social y medioambiental), así como su interdependencia con la paz y la seguridad” (Unesco, 2022, p. 84).

La línea de fomento de “Apoyo a procesos de promoción y difusión de la artesanía tradicional del patrimonio cultural inmaterial y patrimonio agro-

alimentario”, como estrategia de salvaguardia del patrimonio inmaterial, puede entenderse como clave del desarrollo sostenible.

Partimos apuntando la relevancia de la serie de principios de acción que orientaron esta política de fomento para alcanzar los objetivos de los proyectos y las acciones que ejecutaron los beneficiarios de los recursos. Esta aborda elementos imprescindibles que intervienen en todas las dimensiones del desarrollo sostenible, como la solidaridad, la resiliencia, la participación, la interculturalidad, la territorialidad y desarrollo local, el trabajo en red y la innovación en cultura (ver recuadro).

Solidaridad

Principio de colaboración mutua y apoyo que existe entre individuos, organizaciones o comunidades para auxiliar una causa común o a individuos que se encuentran en situaciones desfavorecidas.

Resiliencia y participación

Creer en las personas y en su capacidad de reponerse a la adversidad. Se fomenta la construcción de proyectos colectivos y comunitarios que permitan integrar a las personas, no como receptoras pasivas, sino como protagonistas en la recuperación económica y reconstitución del tejido social. Se promueve el fortalecimiento de capacidades y aprendizajes para que la población sea menos vulnerable y esté mejor preparada para una nueva contingencia.

Interculturalidad

Este principio promueve el diálogo cultural entre diferentes grupos, en un marco de respeto mutuo e igualdad, promoviendo el conocimiento mutuo de las distintas culturas y aceptando sus diferencias como algo positivo y enriquecedor del entorno social. La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial responde a la promoción del diálogo y respeto mutuo para generar herramientas necesarias para fortalecer las identidades diversas, construyendo sociedades democráticas e inclusivas.

Territorialidad y Desarrollo local

La recuperación económica del sector apunta al encadenamiento productivo local, basado en los saberes tradicionales, que tengan la fortaleza de pensarse desde lo diverso para el desarrollo local con pertinencia cultural. Para favorecer a los territorios más vulnerables, se ha priorizado, en esta convocatoria, a los cantones más pobres del país, y con mayor presencia de pueblos indígenas, afros y montubios.

Trabajo en red

Priorizar proyectos de trabajo colectivo con componentes de innovación: en el contexto actual es necesario ampliar el potencial multiplicador del trabajo en redes colaborativas del sector

Solidaridad

Se reconoce al proceso de innovación en cultura como un factor generador de valor agregado, de índole simbólico o económico, a partir de la introducción del componente cultural como un elemento diferenciador en los procesos de creación. (INPC, 2021, p. 6)

En términos generales, esta convocatoria financió la ejecución de 50 proyectos a nivel nacional, contando 3303 beneficiarios directos en 18 provincias, con una inversión total de 250 000 dólares (INPC,

2022, p. 6). De los 50 proyectos, la provincia con mayor número fue Manabí (10), seguida de Esmeraldas (7) e Imbabura (6). En las demás provincias, se registraron de 1 a 3 proyectos beneficiados (figura 1).

Número de proyectos beneficiados por provincia

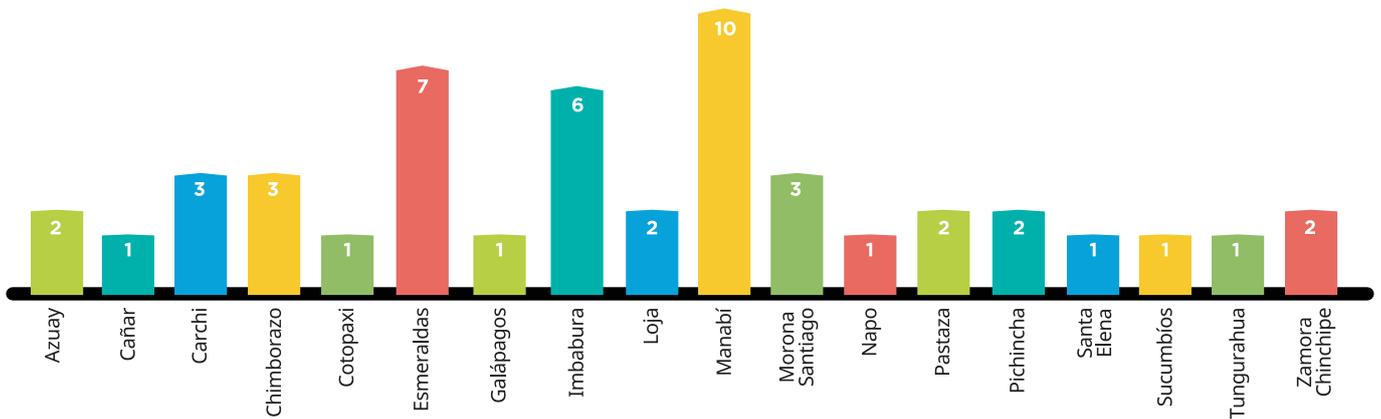


Figura 1. Número de proyectos beneficiados por provincia, Catálogo Líneas de Fomento (INPC, 2022), elaboración propia, Quito, 2023.

Esta distribución respondería, en gran medida, a los criterios de elegibilidad, entre los cuales se encuentra la priorización de cantones de mayor vulnerabilidad del país según indicadores de pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI), zonas con mayor presencia de agricultura familiar campesina y con mayor población indígena, afroecuatoriana o montubia (INPC, 2021, p. 16).

Por otra parte, se puede referir que de los 50 proyectos beneficiados, 30 fueron ejecutados por mujeres, 9 por hombres (portadores/as de saberes, gestores/as culturales, investigadores/as y/o dirigentes comunitarios) y 11 por colectivos de distinta naturaleza (asociaciones, fundaciones, cooperativas), lo que da cuenta de una amplia participación de lideresas y gestoras culturales en los ámbitos de la artesanía tradicional y el patrimonio alimentario, que corresponde al 60% de la participación total en esta política de fomento (figura 2).

Total de proyectos beneficiados por tipo de ejecutor

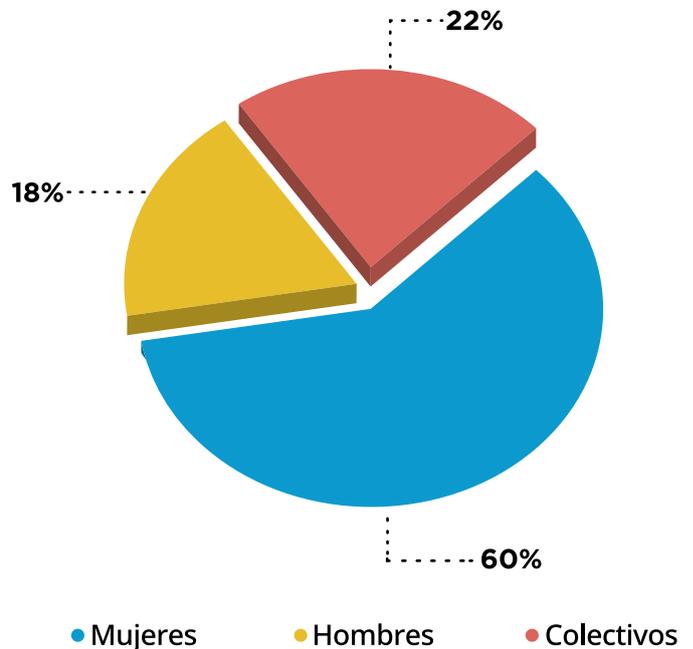


Figura 2. Porcentaje de proyectos beneficiados por tipo de ejecutor, Catálogo Líneas de Fomento (INPC, 2022), elaboración propia, Quito, 2023.

Reconocer, respetar y potenciar los conocimientos y prácticas tradicionales es el fundamento de la relación entre el PCI y el desarrollo sostenible en tanto que constituyen la base del sistema de valores de las comunidades (sociales, culturales, económicos, tecnológicos y ambientales). Por tanto, la transmisión de los saberes y prácticas es esencial para la continuidad cultural, el sentido de pertenencia y el fortalecimiento de la identidad local.

En este sentido, los proyectos beneficiados se enfocaron en implementar acciones de salvaguardia de técnicas y conocimientos ancestrales de la artesanía tradicional y el patrimonio agroalimentario. Se identificó que, en el dominio de las artesanías, los proyectos vinculados con el tejido y la producción textil constituyeron alrededor del 50% del total, mientras que la otra parte estuvo representada por proyectos basados en cerámica, semillas, fabricación de instrumentos musicales y de utensilios de cocina.

En cuanto al patrimonio agroalimentario, si bien las técnicas productivas y conocimientos sobre la preparación, consumo y uso de alimentos tuvieron una importante representación, en este ámbito se evidenció una mayor diversidad de productos sobre los cuales versaron los proyectos: cacao, café, plátano verde, caña, coco (agrícolas), y concha, cuy y otros relativos a la recolección y crianza de animales.

En esta línea, proyectos como “El Cuy que nos alimenta y cura”, implementado en la comunidad de Santa Ana de Calamanca, provincia de Tungurahua, dan cuenta de la importancia de la crianza y consumo del cuy para las comunidades indígenas (figura 3). El proyecto se basó en un proceso de investigación participativa sobre los usos agroalimenticios, nutricionales y medicinales del cuy para, así, fortalecer la memoria colectiva mediante la transmisión de saberes de los mayores a los más jóvenes, generar valor agregado y mejorar los ingresos de los comuneros.



Mujeres preparando cuy, Eduardo Yumisaca, Comunidad Calamanca, 2021.

La protección de la biodiversidad y el manejo sostenible de los recursos naturales en las prácticas de la artesanía tradicional ha podido evidenciarse en proyectos como la “Red de mujeres motoras de cambio social ovillando arte de hilado y tejido en alpaca”, el cual está basado en grupos femeninos que promueven el cuidado del páramo y la crianza bondadosa de alpacas en la Sierra Centro del país (figura 4).

La técnica del tejido involucra prácticas tradicionales como el hilado a mano y la tintura natural de la materia prima. El proyecto buscó mejorar las condiciones materiales en la elaboración de los textiles a través de dotar mobiliario y fortalecer las capacidades de las tejedoras para innovar los productos.



Figura 4. Mujeres hilando, Lorena Pérez, Pacocha, 2021.



Figura 5. Muñequería simbólica afroecuatoriana, Grupo Piel Canela, Ambuquí, 2021.

Fortalecer la cohesión social y la resiliencia en las comunidades es otro de los aportes del patrimonio inmaterial al desarrollo sostenible que ha podido ejemplificarse en proyectos como “Hilanderas de nostalgia”, una propuesta basada en la representación de la vida e identidades de las afrodescendientes a través de la muñequería simbólica (figura 5).

Esta práctica busca poner en valor la memoria socioestética, histórica y afectiva, desde un enfoque pedagógico, mediante la elaboración artesanal de muñecas de trapo para transmitir la memoria colectiva, las ritualidades y las perspectivas actuales sobre los derechos de las mujeres frente a los diversos tipos de violencia.

Conclusiones

La implementación de la línea de fomento para salvaguardar la artesanía tradicional y el patrimonio agroalimentario, afectados por la pandemia, logró sentar las bases para una mirada multidimensional del PCI y su contribución al desarrollo sostenible.

El patrimonio inmaterial atraviesa todo el sistema de valores presentes en un territorio. Por ello, articular las necesidades de salvaguardia con las estrategias de uso social y pertinencia cultural de las comunidades es fundamental para una salvaguardia efectiva, tanto en su dimensión autónoma, desde el accionar de las comunidades y grupos de portadores, como pública, desde la gestión de las entidades competentes de los diferentes niveles de gobierno.

La sostenibilidad de los procesos de salvaguardia del PCI debe considerar ineludiblemente la valoración que los grupos, las comunidades y los individuos confieren a sus prácticas culturales y la visión propia de desarrollo. Pero más aún la perspectiva estatal a fin de consolidar el rol del PCI como promotor del desarrollo sostenible a fin de reflejar su integración en las agendas de políticas públicas de planificación territorial, inclusión social y desarrollo económico.

Referencias

- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2021). *Bases Técnicas convocatoria 2021 Modalidad Apoyo a procesos de promoción y difusión de la artesanía tradicional del patrimonio cultural inmaterial y patrimonio agroalimentario*. INPC. <https://convocatoriafomento.patrimoniocultural.gob.ec/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2022). *Catálogo Líneas de Fomento 2021*. INPC. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/catalogo-digital-lineas-de-fomento/>
- Ley Orgánica de Cultura de 2016*. 27 de diciembre de 2016. Registro Oficial N.º 913.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2020). *Plan integral de contingencia*. MCyP.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2017). *Lineamientos de política pública para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. MCyP.
- Secretaría Técnica Planifica Ecuador (2021). *Evaluación socioeconómica PDNA Covid-19 Ecuador (marzo-diciembre 2020)*. <https://www.planificacion.gob.ec/biblioteca/>
- Unesco (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Unesco. <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>
- Unesco (2021). *Evaluación de Necesidades Post-Desastre (PDNA) por Covid-19 en el sector cultural y patrimonial en Ecuador*, Unesco-Quito.
- Unesco (2022). *Textos fundamentales de la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Unesco.



Reflexiones sobre la gestión del PCI de Imbabura

Ana Barreno Mena, INPC

Realizar un acercamiento a la gestión de los proyectos ganadores de las Líneas de Fomento de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural ciertamente implica abordar la definición del patrimonio cultural inmaterial (PCI) y su salvaguardia, pero además permite abrir la discusión desde otros enfoques. Por eso, en este corto análisis se reflexiona sobre cómo la pandemia del Covid-19 afectó a los detentores de

saberes y a sus manifestaciones y sobre cómo las nuevas tecnologías y el uso de internet posibilitan la difusión y salvaguardia del PCI desde lo local.

Para plasmar algunas respuestas y dar un panorama desde la gestión realizada como administradora de convenios, he considerado analizar los siguientes proyectos de artesanía tradicional y patrimonio agroalimentario:



Taita Eduardo Chávez, foto Ana Barreno, Cotacachi, 2021.

Alfareras y tejedores *kichwas* hacia una economía amigable del patrimonio de Cotacachi.

Coordinado por: César Alvear

Objetivo: Contribuir a la reactivación económica del sector artesanal tradicional de alfareras y tejedores *kichwas* de las comunidades indígenas El Cercado y San Pedro.

Ámbito: artesanía tradicional



Sinchi Pacha, foto Priscila Prado, Imbabura, 2021.

Sinchi Pacha: sembrando para la vida

Coordinado por: Priscila Prado

Objetivo: Establecer un espacio de aprendizaje e intercambio de saberes sobre la práctica de producción agroecológica con agricultores/as de las comunidades de la parroquia de San Antonio de Ibarra.

Ámbito: patrimonio agroalimentario



Huerto en La Esperanza, foto Patricia Gutiérrez, Imbabura, 2021.

De la *chakra* a la olla. Fortaleciendo la identidad

Coordinado por: Patricia Gutiérrez

Objetivo: Recuperar el carácter ritual y sagrado del proceso de interacción con la tierra para la producción de alimentos en el ciclo siembra-cosecha-consumo.

Ámbito: patrimonio agroalimentario

Es necesario considerar la diversidad de las prácticas, sus actores, el espacio geográfico en el que se crean y recrean, y las propuestas ejercidas desde lo local para la salvaguardia del PCI, mismo que es entendido como manifestación cultural cambiante, dinámica y activa.

El PCI desde la institucionalidad

Al hablar de PCI es necesario referirse a documentos oficiales internacionales y nacionales que, en primera instancia, lo definen y que además posibilitan la gestión institucional en correlación con las comunidades portadoras. En este sentido, a continuación se puntualizan los principales instrumentos jurídicos sobre el tema.

En primer lugar, cabe mirar la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del 2003 que define al PCI, en términos generales, como las expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, grupos e individuos reconocen como parte de su patrimonio, que se transmiten de generación en generación y son recreados constantemente (Unesco, 2018, p. 5).

Además, contempla el concepto de salvaguardia como las medidas adoptadas para garantizar la viabilidad del PCI y que incluyen “la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión ... y revitalización” (p. 6). Ecuador ha puesto en escena este marco legal y el arduo trabajo de funcionarios, portadores, académicos y otros actores sociales para este patrimonio.

A nivel local, también podemos acercarnos a nuestra Constitución (2008), que reconoce y garantiza los derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades a través del mantenimiento, protección y desarrollo de los conocimientos colectivos (art. 57, núm. 12). Así mismo, reconoce la soberanía alimentaria como un objetivo estratégico y una obligación para que los ciudadanos “... alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente” (art. 281).

Como complemento, la Ley Orgánica de Cultura (2016) incorpora un régimen especial sobre el patrimonio cultural inmaterial (cap. 8) que señala entre sus ámbitos los “conocimientos y usos relacionados con la naturaleza”, que integra las “concepciones y manejo

cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica”, así como “la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes” (art. 80).

Este último precepto afecta directamente a la concepción de patrimonio agroalimentario, que será tratado en este artículo, y además reconoce las técnicas artesanales tradicionales como un ámbito del PCI. Bajo estas normas se han creado mecanismos de apoyo a la salvaguardia del patrimonio intangible desde el Estado, como es el caso de las líneas de financiamiento destinadas a la memoria social y el patrimonio (art. 110).

Este marco jurídico no puede ser tomado como una camisa de fuerza que limita al PCI. Las manifestaciones deben mirarse desde su historicidad y las leyes y normas deben posibilitar la articulación de propuestas entre los portadores y el Estado. En este sentido, las líneas de fomento brindan un espacio para que los mismos detentores del PCI y los gestores locales generen proyectos enfocados en su realidad, acordes a las necesidades actuales de la población.

Crisis sanitaria y PCI

La crisis sanitaria ocurrida por la pandemia del Covid-19 evidenció los problemas socioeconómicos de varias zonas del país y del mundo. En el caso específico del PCI, manifestó la urgencia de establecer acciones para reactivar a los sectores más afectados, los que encontraban en sus conocimientos tradicionales el sustento diario. Bajo esta premisa, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) ejecutó las líneas de fomento con la finalidad de entregar incentivos económicos no reembolsables a proyectos comunitarios, elaborados y ejecutados por sus detentores.

Ahora bien, dos de los tres proyectos seleccionados para este análisis corresponden al ámbito de patrimonio agroalimentario y el tercero, al de artesanía tradicional. En los tres casos, su lugar de gestión fue la provincia de Imbabura, en la Sierra ecuatoriana. Geográficamente, los beneficiarios se ubicaron en nueve sectores, entre comunidades y parroquias:

Alfareras y tejedores kichwas hacia una economía amigable del patrimonio de Cotacachi.

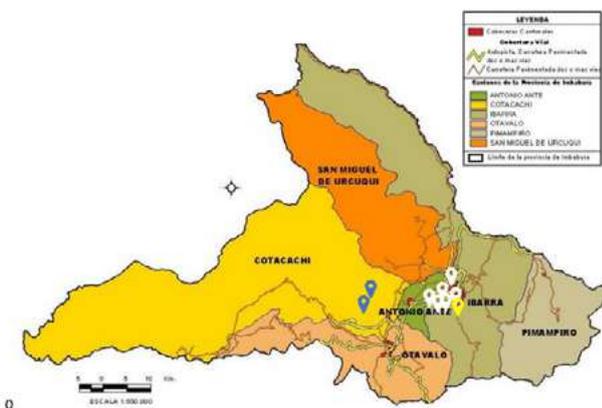
Cantón Cotacachi	El Cercado San Pedro
----------------------------	-------------------------

Sinchi Pacha: sembrando para la vida.

Cantón Ibarra	Pukahuayco, San Vicente, San Antonio de Ibarra, Tanguarin, La Cruz, La Compañía
-------------------------	--

De la chakra a la olla. Fortaleciendo la identidad.

Cantón Cotacachi	La Esperanza
----------------------------	--------------



El contexto de la pandemia generó un cambio en las dinámicas de trabajo con las comunidades. En ellas, los beneficiarios y portadores se vieron en la tarea de encontrar lugares para desarrollar las actividades planificadas, sin poner en riesgo la salud de los

participantes. En los registros fotográficos, es notorio el uso de equipos de bioseguridad como mascarillas. Así también, se procuró que las labores se realicen en espacios abiertos con ventilación y manteniendo, en lo posible, el distanciamiento social.

Aunque los proyectos se ejecutaron entre el último tercio del 2021 y el primero del 2022, las restricciones implantadas a nivel nacional parecían dificultar la coordinación de talleres, capacitaciones o cualquier actividad presencial. Para el mes de diciembre de 2021, el Comité de Operaciones de Emergencia Nacional impedía nuevamente las reuniones o festejos que agrupen a la población debido al incremento de casos de Covid-19.

No obstante, el ir y venir de restricciones no imposibilitó que el trabajo se concretara. Hay que considerar que, para fines del 2021, las actividades de cada proyecto estaban avanzadas debido a que los responsables/beneficiarios realizaron acercamientos directos con los pobladores, instituciones locales, con escuelas y gobiernos autónomos descentralizados parroquiales y así crearon espacios seguros para socializar y poner en acción sus propuestas.

Por otro lado, la administración desde el INPC brindó acompañamiento y seguimiento virtuales. Los cambios y decisiones del COE Nacional paralizaron en algunas ocasiones las actividades en territorio, mientras el teletrabajo se mantenía vigente de manera parcial en algunas instituciones públicas.

Vivencias del PCI durante la pandemia

De esta manera, nos encontramos con el proyecto *Alfareras y tejedores kichwas hacia una economía amigable del patrimonio de Cotacachi*, en el que se observa como la técnica de tejido en San Pedro está concentrada en un solo tejedor, el taita Eduardo Chávez, y en sus dos aprendices, Lenin Alvear y Atik Kuri Orbe. Actualmente, ellos no producen para la venta debido a la competencia en el mercado, considerando



Mujeres alfareras, foto César Alvear, El Cercado, 2021.

que, por su manufactura, la faja “chumpi” tiene un costo comercial elevado en relación a otros productos masivos y no artesanales.

En el mismo proyecto, se trabajó con las alfareras de El Cercado, donde las detentoras de saberes son las mamás Carmen Andrango y Claudia Chávez. El proceso completo para la elaboración de artesanías incluye la obtención de la materia prima, un trabajo complejo que se dificulta con el pasar del tiempo, así también el pisado y amasado del barro, modelado, bruñido de figuras y horneado (Alvear, 2021, p. 6). En la actualidad, sus productos no son de uso común; las vasijas, ollas u otros recipientes han sido sustituidos por productos de plástico o metales industrializados, por lo que su venta disminuye y los ingresos son menores.

Por estas singularidades, los beneficiarios replantearon la creación de estos productos y pusieron a disposición sus conocimientos con la finalidad de

trasmitir su trabajo a nuevas generaciones locales y externas. Pero además, los articularon a la enseñanza por medio de talleres y vincularon sus prácticas con el turismo local, cuyos rubros presentan nuevas formas de trabajo colaborativo y generación de recursos.

Este proyecto ejecutado en dos lugares, basado en manifestaciones diferentes, se unificó a través de redes locales de apoyo. En el proceso se involucró a comuneros, vecinos, profesores, estudiantes, padres y madres de familia, jóvenes, niños/as y agencias de viaje. Entre sus productos, se destaca la creación de documentales en los que se describe paso a paso la elaboración de fajas u objetos de arcilla, la extracción de la materia prima, la simbología de cada elemento y se destaca los afectos de los detentores, quienes buscan la forma de exteriorizar sus conocimientos.

Al articular a varios pobladores de las comunidades de San Pedro y El Cercado, el beneficiario no solo elaboró videos y talleres presenciales prácticos



Taita Eduardo Chávez, foto César Alvear, San Pedro, 2021.

sobre estas manifestaciones, sino que difundió este patrimonio con el uso de diferentes medios sociales, permitiendo así un mayor entendimiento sobre el PCI y su importancia para las comunidades de Cotacachi.

Situación similar presentaron los proyectos de patrimonio agroalimentario. Las prácticas y saberes relacionados a lo agrícola, al cuidado de la naturaleza, al comercio y consumo de alimentos, se vieron condicionadas por las restricciones dadas durante la pandemia, pero también están siendo interpeladas por nuevas dinámicas sociales que alejan a la población del trabajo de la tierra y de los cultivos.

En este caso particular, los beneficiarios realizaron varios talleres presenciales que incluyeron la construcción de huertas, preparación de compost, recolección de agua lluvia, descripción de plantas y sus usos, participación en ferias y, además, renovaron recetas, creando así nuevas formas de consumo. Es menester señalar que estas propuestas se fortalecieron a través de mingas, acción de gran relevancia en el contexto histórico del territorio ecuatoriano.

El proyecto *Sinchi Pacha, sembrando para la vida*

es un ejemplo de articulación entre sectores diversos. Este grupo de familias inició el trabajo con el limitante de los contagios y la necesidad del acceso a una vacuna. Durante los talleres, los pobladores trabajaron con personas externas a las comunidades y, a su vez, los dirigieron a diferentes grupos etarios.

Niñas/os y adultos mayores se consideraban un grupo de riesgo en la pandemia, por lo que las medidas de bioseguridad fueron cruciales. Es destacable el trabajo con niñas/os, considerando que para ese momento las clases continuaban en modalidad virtual, por lo que reencontrarse con personas de la misma edad, poder jugar y aprender fue ciertamente un apoyo para su salud.

También se puede reflexionar sobre la oportunidad que brindaron los talleres para aprender o retomar conocimientos sobre los cultivos. Al igual que muchos, los beneficiarios estuvieron limitados por los recursos, el acceso a comida y medicinas. En este sentido, tener una huerta familiar, una chacra, producir alimentos libres de químicos y contar con plantas medicinales fue un estímulo.



Elaboración de compost, foto Priscila Prado, Imbabura, 2021.

Sobre este punto, es imperante recalcar que se produjo un diálogo y aprendizaje circular; los pobladores de San Antonio de Ibarra no solo se beneficiaron de los conocimientos de los talleres, sino que también ellos compartieron sus saberes, recordaron “como cultivaban sus abuelos o ellas mismas realizando una producción sin agroquímicos” (Prado, 2022, p. 4).

Los conocimientos ancestrales y las prácticas tradicionales en este sector permitieron retomar “el cultivo de maíz asociado con otros cultivos o la siembra de cultivos nativos como la oca, mashua, o zanahoria blanca” (Prado, 2021, p. 3).

En las comunidades, se trabajó en los talleres y chacras de los portadores, pero además se abrieron nuevos espacios para compartir y aprender. Este fue el caso del proyecto *De la chakra a la olla. Fortaleciendo la identidad*, que además de transmitir técnicas sobre agroecología, diversificó la propuesta con talleres de “cocina andina”.

Este trabajo consideró las prácticas agroecológicas, el trabajo comunitario y la creación de nuevas recetas con el fin de ofrecer a la población otras formas de obtener recursos económicos, que respeten las prácticas ancestrales y que, a su vez, las reactiven y resignifiquen.

Por ese motivo, además de realizar la minga para preparar la chacra, construir una huerta para uso de los adultos mayores de la parroquia La Esperanza e impartir talleres de agroecología, se brindaron cursos de preparación de conservas, pastelería y panadería en los que se utilizaron “productos poco convencionales como el amaranto, la quinua, chía, cereales” (Gutiérrez, 2022, p. 3).

Precisamente, estas nuevas destrezas fueron difundidas en la 1.ª Feria de Patrimonio Agroalimentario y Artesanía Tradicional 2021, organizada por el INPC en Quito. Al evento asistieron detentoras de



De la chakra a la olla, foto Patricia Gutiérrez, Quito, 2021.

conocimientos quienes llevaron conservas, pasteles y pan, elaborados con productos de la zona andina. Considerando las restricciones impuestas por la pandemia, la feria se desarrolló en un lugar abierto, donde 25 proyectos presentaron sus productos cumpliendo medidas de bioseguridad. Por este motivo, el evento se realizó en los jardines de La Circasiana, sede del INPC en Quito.

Al hacer este breve repaso por el trabajo desarrollado por los beneficiarios y comunidades en el contexto de la pandemia, es posible inferir que la llegada del Covid-19 de alguna manera dio lugar a buenas prácticas, motivó la asignación de recursos para los detentores de PCI y, sobre todo, evidenció la importancia de la gestión local, el trabajo comunitario, la permanencia de la minga y el cuidado de la salud colectiva en espacios compartidos.

La elaboración de fajas, vasijas, cuencos, así como la siembra, cosecha y consumo de productos agrícolas estuvo regida por los cambios y miedos surgidos con la pandemia y la manera en que limitó el trabajo mancomunado. Sin embargo, el éxito de los proyectos se dio gracias a la organización y cuidado mutuos, lo que permitió su continuidad y la transmisión de conocimientos a otras generaciones y sectores.

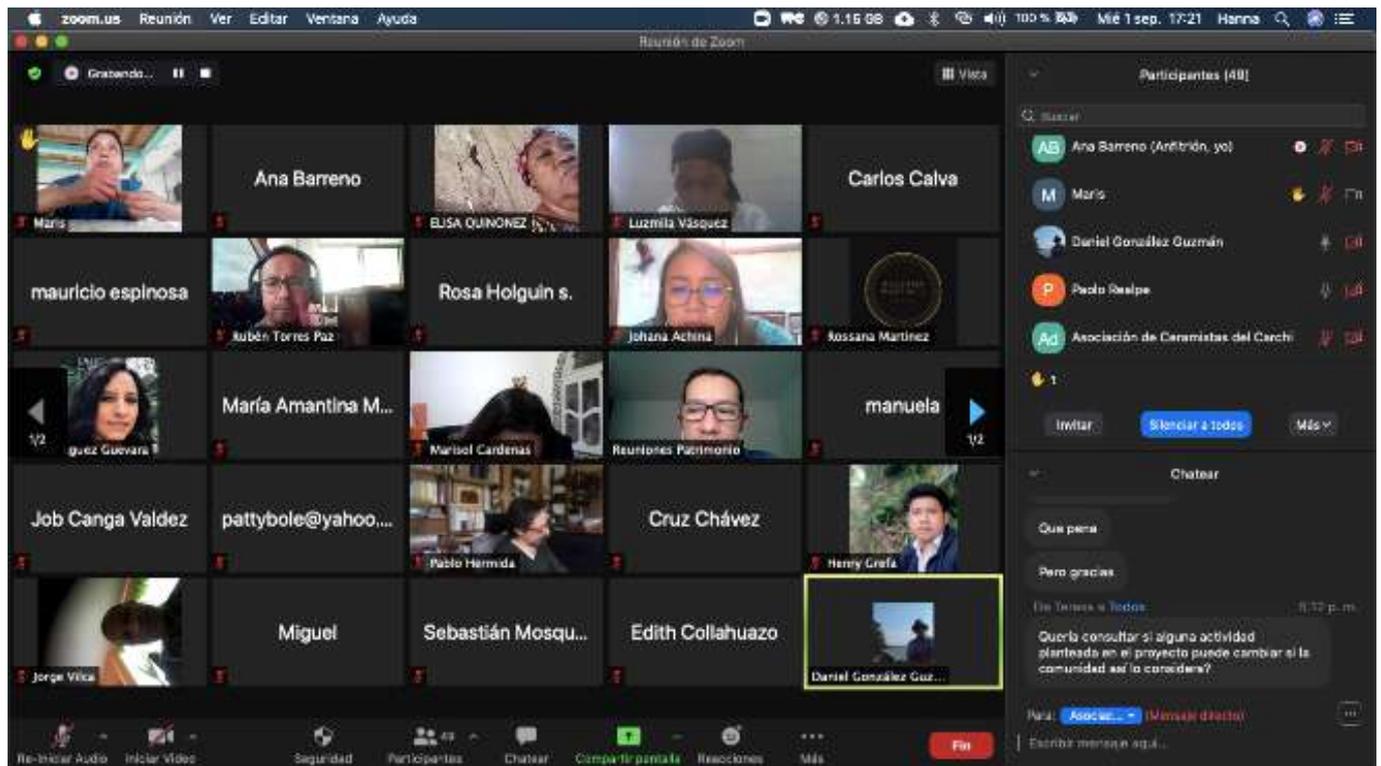
El uso de tecnologías en la gestión del PCI

Como se ha indicado anteriormente, la pandemia del Covid-19 generó un cambio en los comportamientos cotidianos de la población. El aislamiento, la permanencia en casa y las restricciones hicieron que busquemos otras formas para comunicarnos, trabajar y compartir.

En lo que se refiere al aspecto administrativo, desarrollado por los funcionarios del INPC, se optó por mantener la modalidad de trabajo híbrido, es decir, actividades en oficina y en casa. Esto hizo que el acompañamiento a los proyectos de la línea se lleve a cabo de manera telemática. Principalmente, se usaron plataformas digitales de comunicación como *WhatsApp*, *Zoom* y el correo electrónico.

La aplicación de estos nuevos medios de gestión evidenció otras problemáticas locales relacionadas con la conectividad, el acceso a internet y pusieron en discusión un cambio tangencial en las formas de comunicación.

Bajo esta premisa, además de realizar talleres relacionados a las prácticas, manifestaciones y conocimientos del PCI, los beneficiarios tuvieron talleres dedicados a la comunicación y el manejo de redes sociales.



Reunión de beneficiarios de la línea de fomento, foto Ana Barreno, Quito, 2021.

Hubo una resistencia inicial a estos medios, surgida por las limitaciones de los talleres teórico-prácticos, puesto que los materiales y recursos necesarios estaban restringidos a un número específico de participantes por cada proyecto. Pero al finalizar los módulos, los beneficiarios pudieron difundir de mejor manera los videos y registros fotográficos de sus actividades y de las manifestaciones culturales.

De esta manera, redes sociales como *Facebook* e *Instagram* se convirtieron en plataformas fundamentales para difundir y poner en valor prácticas patrimoniales como la alfarería, el tejido y la agroecología de Imbabura y, sobre todo, la labor de los artesanos.

A modo de conclusión

Escribir desde la experiencia en la gestión no es suficiente, es necesario cuestionar la misma, mirar lo que resuena, los vacíos, las carencias, las fortalezas, los alcances, los sentires y los cambios. Pensar en la gestión solo desde la aplicación de leyes o normati-

vas, sin un análisis, cosifica al PCI. Por ello, es prudente tomar distancia y debatir las propias prácticas administrativas. De esta manera se puede abrir nuevos canales de escucha y aprendizaje. En el caso puntual de los proyectos antes referidos, la corresponsabilidad y el diálogo entre beneficiarios y administradores fue un punto clave para la ejecución de las actividades planificadas.

Aunque en ocasiones fue complejo, para beneficiarios y administradores, contar con una conectividad básica (operadoras de internet y de telefonía), esto no limitó el trabajo realizado por cada detentor y beneficiario en territorio. Los resultados de cada proyecto fueron más allá de una reunión y un informe final.

Durante el proceso, fue necesario manejar cronogramas flexibles y medios virtuales que ayudaron a mejorar la comunicación entre los involucrados y permitieron un acercamiento a las comunidades alejadas de la "gran ciudad" en momentos de pandemia. Así también, pasar del modo teletrabajo al de "realidad",

fuera de la burbuja del Quito urbano, fue retador.

Es imposible pensar y limitar este trabajo a un listado de tareas o actividades por cumplir, fue imperante ser flexible en los tiempos e irse adaptando a las circunstancias y restricciones dadas por la pandemia. Estas condiciones generaron un quiebre de pensamiento en lo que se refiere al “privilegio”, entendido como el acceso a internet, teléfono, comida (procesada) en las estanterías, puesto que evidenciaron las otras realidades del trabajo artesanal y agrícola, el tejer con las manos o el crear con barro, alejadas de la producción en masa y cercanas al huerto, a la chacra, a las relaciones mancomunales.

Los beneficiarios directos e indirectos de las líneas de fomento no solo gestionaron la salvaguardia de sus manifestaciones y conocimientos de una manera tradicional, sino que se adaptaron al uso de tecnologías digitales que se convirtieron en grandes herramientas para la difusión del PCI.

Esta corta aproximación a la gestión de estos proyectos no busca romantizar acciones ni prácticas, pero sí pretende mostrar a los detentores del PCI, sus conocimientos y manifestaciones, en su riqueza cultural y en las problemáticas que surgieron durante este proceso de trabajo conjunto. Finalmente, se reconoce la importancia de entregar incentivos a las comunidades para que continúe el desarrollo de las buenas prácticas del PCI en las localidades.

Referencias

- Alvear, C. (2021). *Primer Informe de actividades* (núm. 1). Cotacachi.
- Constitución de la República del Ecuador* [Const.]. Arts. 57 y 281. 20 de octubre de 2008 (Ecuador).
- Gutiérrez, P. (2022). *Informe final de actividades* (núm. 2). Quito.
- Ley Orgánica de Cultura de 2016*. 27 de diciembre de 2016. Registro Oficial N.º 913.
- Prado, P. (2021). *Primer Informe de actividades* (núm. 1). Quito.
- Prado, P. (2021). *Informe final de actividades* (núm. 2). Quito.
- Unesco (2018). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*. Unesco. Francia.



Proyectos de participación comunitaria en Esmeraldas, Manabí y Napo

Frente al reto de salvaguardar el PCI en tiempos de pandemia

Herlann Castro, INPC

La Línea de Fomento de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural, administrada por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) en el año 2021, permitió a 50 de los mejores proyectos presentados por la ciudadanía a nivel nacional recibir un incentivo representativo para afrontar el impacto socioeconómico ocurrido en sus comunidades. La razón: las restricciones dispuestas por el Estado en movilidad, actividades de turismo y el uso de espacios públicos que en el transcurso de los últimos tres años hemos tenido que enfrentar a causa de la emergencia sanitaria del Covid-19.

Los proyectos ganadores corresponden a propuestas que buscan promover y difundir el patrimonio agroalimentario y la artesanía tradicional de sus comunidades, propendiendo a una dinamización en su economía y la salvaguardia del patrimonio inmaterial característico de su localidad.

¿En qué consisten estos patrimonios?

Según las bases técnicas de la línea de fomento 2021, el patrimonio agroalimentario conlleva una serie de conocimientos y técnicas tradicionales, transmitidas de generación en generación, vinculadas a la producción y elaboración de alimentos que tienen un valor simbólico para una comunidad, ligados a

los paisajes y a los territorios de patrimonio agrobiodiverso. La cadena de valor del patrimonio agroalimentario implica tanto la producción agrícola, como la distribución, intercambio, trueque o “cambeo”, de estos productos. Incluye también la preparación de alimentos basados en técnicas tradicionales y saberes ancestrales, lo que está ligado a la identidad cultural, y al desarrollo local y territorial (INPC, 2021, p. 5).

De acuerdo a las mismas bases, la artesanía tradicional integra un conjunto de actividades de carácter esencialmente manual, vinculadas al uso de conocimientos y técnicas tradicionales, transmitidas de generación en generación y que son referentes identitarios locales y/o nacionales. La artesanía tradicional involucra una amplia cadena de valor que, abarca desde la obtención de la materia prima, su transformación, la elaboración del producto y su comercialización. En todos los eslabones de la cadena de valor y productiva, se encuentran vigentes las técnicas tradicionales del saber-hacer (INPC, 2021, p. 5).

A continuación, una breve mirada sobre la gestión realizada en la administración de tres proyectos de artesanía tradicional y patrimonio agroalimentario, presentados por asociaciones y líderes comunitarios de las regiones Costa, Sierra y Amazonía, en el norte del Ecuador.



Mujeres emprendedoras de la organización de concheras, “Raíces de Libertad”, Canchimalero, 2021.

Proyecto comunitario “Raíces de Libertad”

“Raíces de Libertad” fue uno de los proyectos ganadores de las líneas de fomento 2021. Consistió principalmente en la salvaguardia de las técnicas y conocimientos ancestrales que las mujeres afroecuatorianas mantienen para la cría, captura y recolección de la “concha prieta”¹ en los manglares de las comunidades Canchimalero y Limones de la parroquia Valdez, cantón Eloy Alfaro, provincia de Esmeraldas. La actividad constituye la principal fuente de empleo y sustento para este equipo de emprendedoras, líderes de sus familias.

1. Molusco bivalvo de la familia *Arcidae* que se produce naturalmente en los bosques de mangle del litoral ecuatoriano.

El aprovechamiento de la concha integra diferentes métodos aplicados por las comunidades que se dedican a su extracción. El oficio denominado “concheo” o “conchar” incluye la extracción manual de las conchas de manera intuitiva y espontánea mientras las “concheras”² caminan en su búsqueda dentro de los bosques de manglar³. Este método consiste en extraer solo las conchas que hayan llegado a un cierto tamaño, que determina su madurez sexual-reproductiva. De la misma manera, las “concheras” respetan los períodos de veda para evitar la interrupción del ciclo reproductivo propio de esta especie y así evitar su desaparición.

2. Mujeres que se dedican al oficio de cría, captura y/o recolección de la “concha prieta” en la provincia de Esmeraldas, Ecuador.

3. Son bosques inundables que se forman en las áreas donde las aguas dulces del río se mezclan con las del océano, generando una transición entre la vida marina y fluvial. Estos sitios poseen grandes árboles de mangle que se caracterizan por sus raíces zancudas que sobresalen del fango. Albergan una alta biodiversidad en las copas de los árboles, en el agua y el lodo.



Concha prieta del manglar (Anadara Tuberculosa), "Raíces de Libertad", Canchimalero, 2021.



Lavado de la concha prieta antes de su uso y/o comercialización, "Raíces de Libertad", Canchimalero, 2021.



Valdez con las comunidades de Limones y Canchimalero, "Raíces de Libertad", 2021

Es importante mencionar que la producción y aprovechamiento de esta concha tiene una estrecha relación con la preservación y manejo sustentable del ecosistema de manglar. Al tratarse de animales filtradores, requieren de un ambiente sano para subsistir y reproducirse, el cual solo es posible con la protección y el trabajo responsable que las comunidades que habitan estos sectores emplean en sus procesos (Prado Carpio et al., 2020, p 34 - 46). El proyecto "Raíces de Libertad" presentó un método innovador para aprovechar la "concha prieta" en Limones y Canchimalero;

las mujeres organizaron talleres sobre la importancia patrimonial y ecológica que tiene esta especie para las comunidades afroecuatorianas. Instruyeron de manera práctica a los pobladores sobre las técnicas ancestrales transmitidas por sus padres y abuelos para criar y saber identificar las conchas que están listas para ser recolectadas, así como el respeto a sus períodos reproductivos y demás procesos biológicos, de manera que estos conocimientos no queden en el olvido y no sean reemplazados por nuevas prácticas poco amigables con el ambiente.



Taller de prácticas ancestrales para recolección y cría de la concha prieta, "Raíces de Libertad", Canchimalero, 2021.



Platos tradicionales de la gastronomía esmeraldeña preparados por los asistentes a los talleres, "Raíces de Libertad", Canchimalero, 2021.

Adicionalmente, como parte de los talleres que impartieron en sus comunidades, se incluyó el tema gastronómico para dinamizar la economía local con base en los platos tradicionales de la cocina afroesmeraldeña. En su preparación, estos incluyen de manera total o parcial la “concha prieta” como un ingrediente especial de alto valor, que proporciona ese sabor único, característico de esta cocina.

En cuanto a la logística y organización, al tratarse de actividades comunitarias, los asistentes no encontraron mucha complicación para movilizarse pues en Limones y Canchimalero la mayoría se traslada por río o en “bicimoto”⁴. Estando estas comunidades en sitios abiertos, con un índice poblacional bajo, las organizadoras y los asistentes decidieron evitar el uso de mascarillas, pues les resultan bastante incómodas en el calor del manglar y son propensas a mojarse.

Otro de los factores importantes que integró el proyecto fue la implementación de una granja-corral para la cría de las conchas que funcionó como una actividad práctica mediante el trabajo conjunto de las mujeres del proyecto “Raíces de Libertad” y los asistentes a los talleres impartidos. La granja-corral funciona desde su inicio hasta ahora como un medio de producción que beneficia de manera directa a las emprendedoras del proyecto y a quienes iniciaron sus propios negocios mediante lo aprendido en los talleres de Limones y Canchimalero.

La representante y líder del proyecto, Luisa Ramira Cortez Arízala, planteó durante el período de postulación para las líneas de fomento beneficiar directamente a 45 personas, incluidas el equipo de trabajo y sus familias, y a otros 120 emprendedores que se dedican al “concheo”, residentes en estas



Representante del proyecto junto a la granja-corral para la cría y recolección de conchas, “Raíces de Libertad”, Canchimalero, 2021.

4. Vehículo fabricado con base en una motocicleta de cualquier tipo, a la que se le instala una parte trasera con cobertura y sillas para transportar personas.



Talleres prácticos para el manejo y mantenimiento de la granja-corral de conchas, "Raíces de Libertad", Canchimalero, 2021.

comunidades, quienes asistieron a los talleres y a la implementación de la granja-corral. Sin embargo, durante el proceso de ejecución del proyecto hasta su finalización, la gestión fue muy exitosa; los "concheros" de ambas comunidades, artesanos y propietarios de restaurantes, quioscos y demás negocios dedicados a la gastronomía tradicional, al enterarse por medio de las redes sociales de los talleres, asistieron en gran número a estas capacitaciones. Según el informe final presentado por Cortez, estas mujeres recibieron en sus talleres alrededor de 300 interesados en aprender las técnicas tradicionales para la cría y recolección de la "concha prieta" y su aprovechamiento en la gastronomía local (Raíces de Libertad, 2022, pp. 1-3).

"Raíces de Libertad" es un proyecto que se encuentra vigente y proporciona a la comunidad los beneficios esperados, facilita la cría de las conchas y su recolección en un espacio determinado, sin interferir directamente en los procesos biológicos de otras áreas del manglar de Limones y Canchimalero.

Representa también una práctica comunitaria para fortalecer los saberes y conocimientos ancestrales que conservan mujeres afroesmeraldeñas sobre la importancia de la concha como parte de su patrimonio agroalimentario.

Proyecto comunitario "Terratávica"

El proyecto Terratávica, conformado por las artesanas de la comunidad de Tabuga, en el cantón Jama, provincia de Manabí, nació como una iniciativa de sus integrantes a raíz del terremoto sufrido en 2016⁵, como una alternativa para generar empleo y recursos que posibiliten su recuperación económica debido a las pérdidas materiales causadas por el desastre natural.

5. El 16 de abril 2016, Ecuador vivió un sismo de magnitud 7.8, cuyo epicentro fue en Pedernales, dejando 670 fallecidos y miles de afectados. Las poblaciones más golpeadas fueron la misma Pedernales, Manta, Portoviejo, Canoa, Jama y Bahía de Caráquez, en Manabí, y Muisne y Atacames, en Esmeraldas.



Reunión del equipo de trabajo, Terratávica, Tabuga, 2021

Durante el período más fuerte de la emergencia sanitaria por el Covid-19, entre 2020 y 2021, este proyecto se vio gravemente afectado a causa de las restricciones impuestas en movilidad y uso del espacio público a nivel nacional. Por ello, las artesanas que conforman Terratávica presentaron su propuesta al INPC en el marco de las Líneas de Fomento para la Promoción y Difusión de la Artesanía Tradicional y Patrimonio Agroalimentario 2021, convirtiéndose en uno de los proyectos ganadores.

Con el objetivo de sacar adelante su emprendimiento y fortalecer los lazos comunitarios entre los diferentes grupos de artesanos en Tabuga, las mujeres de Terratávica decidieron desarrollar una línea completa de productos para rescatar la iconografía ca-

racterística de la cultura prehispánica Jama-Coaque⁶, considerada entre los ancestros de los manabitas.

La diseñadora Gabriela Castro, parte del equipo del proyecto, afirma que el método empleado para alcanzar su objetivo fue mediante la “apropiación de la esquematización denotada en los vestigios cerámicos Jama-Coaque, teniendo en cuenta que esta cultura prehispánica, utilizando sellos, acostumbraba a estampar varios elementos propios de su iconografía, para decorar su cuerpo y su vestimenta”.

En este contexto, se propusieron profundizar sobre las características y conocimientos emblemáticos de esta cultura ancestral mediante la revisión y análisis de uno de los estudios científicos más importantes sobre la cultura Jama-Coaque, efectuado por

6. Esta sociedad ocupó los sectores norte de Manabí, sur de Esmeraldas y parte de Santo Domingo de los Tsáchilas. Investigaciones realizadas en San Isidro, valle del río Jama, lo reconocen como un gran centro ceremonial y administrativo de carácter regional. Su gran tamaño (40 hectáreas), su monumental arquitectura, sus excedentes productivos y la alta densidad de sitios satélites señalan la existencia de una población residencial y estratificada.

el Departamento de Antropología de la Universidad Estatal de Pittsburg (EE.UU.). La investigación de James Zeidler (1994) permitió al equipo de Terratávica elaborar sus diseños con “identidad prehispánica Jama-Coaque”.

El trabajo de las artesanas de Terratávica

Las artesanas de Tabuga que participaron en este proyecto decidieron integrar los elementos iconográficos e identitarios que consideraron afines a su concepto artístico, encontrados en sellos planos y tubulares⁷ que muestran elementos de la cosmovisión y cultura Jama-Coaque, para plasmarlos en prendas de vestir y demás objetos utilitarios⁸ producidos en la comunidad. Emplearon también materiales orgánicos como el algodón para las prendas de vestir, fibras vegetales para los utensilios artesanales y tintes orgánicos para estampar y/o colocar la iconografía ancestral en ellos.

Su emprendimiento requirió, entre otras cosas, adquirir los materiales e insumos para producir prendas y artesanías y la optimización de su taller comunitario. De igual manera, una vez definidos los diseños y seleccionada la iconografía, procedieron con la promoción y difusión de los productos a través de sus redes sociales, sitio web y ferias artesanales que organizaron y efectuaron en la plaza central de Tabuga durante el proceso de ejecución del proyecto.

Entre las diferentes artesanías y objetos utilitarios elaborados, tenemos bolsos y camisetas con iconografía Jama-Coaque:



7. En la cultura Jama-Coaque se han encontrado y documentado dos tipos de sellos: tubulares y planos. Los tubulares tienen la forma de pequeños cilindros de unos ocho centímetros de alto y unos 3,5 de ancho y de radio.

8. Las artesanías utilitarias no solo se emplean como adorno, también pueden cumplir una función práctica, pero además expresan la cultura y tradiciones de una comunidad a través de sus texturas y diseños.

Otro elemento importante que desarrollaron estas emprendedoras fue una línea de camisetas y bolsos con bordados y estampados Jama-Coaque. La representante y líder de Terratávica, Silkacia Marilyn Martínez Mera, indica sobre esta línea de productos: nuestra artesanía tradicional está basada en conocimientos, técnicas y uso de estampados simbólicos y son confeccionados por la organización de artesanas, quienes dominamos el uso de materia prima de calidad y amigable con la naturaleza, mediante el uso de telas donde predomine las fibras naturales. La confección de nuestros bolsos ecológicos reusables, incluyen la utilización de tintas amigables con el ambiente y serigrafías con diseños identitarios de la cultura prehispánica Jama-Coaque y la biodiversidad zoomórfica representada por esa cultura, que se desarrolló en el territorio de la actual comunidad de Tabuga.

Plan de difusión de las artesanías

Para la promoción y difusión de estas prendas de vestir y artesanías se implementó un plan comunicacional desarrollado por las integrantes del proyecto para llegar al mayor número de personas a nivel nacional e internacional e incrementar la demanda en los productos. Se buscó así alcanzar otro de los objetivos principales del proyecto: dinamizar la economía de Tabuga e incentivar el turismo a través de la divulgación y puesta en valor de los elementos identitarios Jama-Coaque. En sus diseños iconográficos, esta cultura integró representaciones de la flora, fauna y alimentos de la región, considerados de interés para el turismo ecológico y comunitario.



Reunión para la planificación de las estrategias de difusión y promoción, Terratávica, Tabuga, 2021.

De esta manera, mediante la potencialización y difusión del proyecto que sigue vigente, *Terratávica* está generando ingresos económicos directos para sus familias y la comunidad a través de la venta de sus productos y, de manera indirecta, también aporta en la promoción del turismo sostenible en Tabuga.

Una de las iniciativas que tuvieron las integrantes de Terratávica fue modelar ellas mismas sus prendas y difundir las imágenes en redes sociales. Dentro de su informe final al INPC, las artesanas de Terratávica compartieron experiencias como gestoras del proyecto y emprendedoras de la comunidad de Tabuga: “estamos felices de haber sido ganadoras y haber logrado tanto en estos meses; después de haber cesado nuestras actividades por la pandemia, lograr levantarnos fue reactivador y motivo para seguir avanzando, inspirarnos y cumplir nuestras expectativas de vida” (Terratávica, 2022, p. 9). Proyecto “Comunidades Kichwa -

Geoparque Napo Sumaco”

El proyecto “Comunidades Kichwa - Geoparque Napo Sumaco”, conformado por varios artesanos del cantón Archidona, nace como una iniciativa de trabajo comunitario para fomentar el desarrollo turístico desde un enfoque cultural que busca rescatar los conocimientos y saberes ancestrales de los kichwa amazónicos del sector.

Conformando redes

Este proyecto buscó fortalecer los lazos entre los artesanos mediante talleres, encuentros y ferias artesanales para compartir conocimientos, técnicas y el uso u obtención de materiales tradicionales para elaborar objetos ornamentales y utilitarios propios de la cultura kichwa amazónica, altamente valorados como artesanías en el mercado nacional e internacional. Las redes que se conformaron entre los artesanos de Archidona corresponden a tres localidades



Semillas naturales empleadas en la elaboración de las artesanías, Henry Grefa, Archidona-Sumaco, 2021.

consideradas emblemáticas en la salvaguardia de los conocimientos para elaborar manualidades tejidas en fibras naturales, artesanías con semillas y tallado en roca. Las comunidades participantes en este proyecto fueron:

Rumiñahui: con 180 habitantes de 30 familias, de las cuales 10 jefas de hogar elaboran artesanías con fibra natural y tallado en roca.

Usayacu: con 150 habitantes que se benefician de las actividades propias del turismo comunitario, de los cuales 10 artesanos se especializan en elaborar

productos con semillas.

Cotundo: se han encontrado petroglifos y varios vestigios que denotan la presencia de los ancestros de la cultura kichwa amazónica en el Valle Sagrado de Cotundo, lo que ha inspirado a esta comunidad para desarrollar tres emprendimientos asociativos relacionados con el arte y la cultura (danza, artesanías, gastronomía, entre otros).

Los artesanos de las diferentes comunidades presentaron sus artesanías y mostraron las técnicas para su elaboración:



Características artesanías kichwa amazónicas, Henry Grefa, Archidona-Sumaco, 2021.



Asamblea entre artesanos y dirigentes para definir acciones del proyecto, Henry Grefa, Archidona-Sumaco, 2021.

Creación de la identidad visual

Como parte de la promoción de la artesanía tradicional kichwa-amazónica, el proyecto incluyó la asesoría profesional para crear y manejar sus redes sociales con el fin de difundir sus artesanías, gastronomía, sitios de interés turístico, talleres y ferias artesanales. La idea fue potencializar el turismo en el sector e invitar a otros artesanos de del Ecuador a sumarse a las redes para compartir sus conocimientos.

Las comunidades participantes también definieron una marca y ubicaron como punto clave para los objetivos de este proyecto al Geoparque Napo Sumaco. El espacio con el que cuenta esta área protegida sirvió como sede para los talleres, encuentros y feria artesanal; logró asociar las actividades de turismo comunitario que se realizan en Archidona y las artesanías tradicionales de este sector.

Mujeres kichwa, maestras artesanas

En el período de ejecución del proyecto, participaron como talleristas y capacitadoras las mujeres kichwa de varias comunidades, quienes transmitieron y enseñaron de manera práctica sus conocimientos en torno a la elaboración de las artesanías. Transfirieron sus conocimientos principalmente a los jóvenes de la localidad, brindándoles así una alternativa para obtener el sustento familiar a través del arte y preservando a la vez los saberes ancestrales de la nacionalidad kichwa amazónica.

Se logró también definir acciones colectivas entre actores de instituciones públicas y privadas, invitadas a los talleres y ferias, como el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Archidona, la Universidad Amazónica Ikiam y representantes de las empresas turísticas de Tena y Archidona. La finalidad fue fortalecer la actividad artesanal de las comunidades y contar con el apoyo institucional que permitió difundir el proyecto en diferentes canales comunicacionales.



Mujeres transmitiendo sus conocimientos y técnicas para elaborar artesanías, Henry Grefa, Archidona-Sumaco, 2021.

Conclusiones

La participación de artesanos, líderes y líderes de las diferentes comunidades que decidieron presentar al INPC proyectos en favor de la salvaguardia de su patrimonio intangible demostró que los efectos adversos de la emergencia sanitaria no pudieron frenar el sueño de sacar adelante a sus familias. Todo a través del trabajo mancomunado y puesta en valor de sus saberes ancestrales, en favor de su economía y cultura.

El apoyo brindado por parte del INPC permitió distinguir que, en el campo del emprendimiento y la organización comunitaria para generar recursos y empleo a través de la cultura y el arte, son las mujeres pertenecientes a los diferentes pueblos y nacionalidades del Ecuador quienes en su mayoría lideran y proponen estas iniciativas.

Los tres proyectos presentados, considerados altamente exitosos y que se encuentran vigentes a la fecha, emplearon como estrategia para salvaguardar sus saberes ancestrales, la realización de talleres, reuniones y encuentros. En estos, los artesanos y/o portadores de saberes participaron como maestros/as y transmitieron sus conocimientos a jóvenes, mujeres y niños/as para darles alternativas ante el desempleo y las restricciones en el turismo, alimentación y movilidad impuestas para contrarrestar el avance del Covid-19 entre el 2020 y 2021.

Otra de las estrategias de los beneficiarios fue la de capacitarse y/o contratar expertos en el manejo de redes sociales y demás mecanismos de promoción de sus productos para que les instruyan en las diferentes técnicas para aprovechar bien estos canales comunicativos y de comercio.

La principal limitación que tuvimos que enfrentar, tanto beneficiarios como administrador, fue la movilidad debido a que muchas veces los primeros invitaron a los segundos a participar de las ferias artesanales y/o talleres en sus comunidades, pero las

restricciones para evitar la dispersión del Covid-19 no permitieron que los proyectos cuenten con su presencia.

A pesar de la limitación en la movilidad, principalmente a largas distancias, sí fue posible brindar acompañamiento, asesoría y supervisión a los proyectos como administrador. No obstante, otro factor difícil de superar fue la conectividad ya que, al tratarse de zonas rurales sin acceso a internet de alta velocidad, se complicó el intercambio de información y la interacción inmediata entre beneficiario y administrador.

A pesar de las dificultades, finalmente fue posible desarrollar los proyectos, asesorar y apoyar a los beneficiarios y realizar los cronogramas, informes y productos acordados en favor de la salvaguardia del patrimonio agroalimentario y la artesanía tradicional al norte del país.

Referencias

- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2021). *Bases técnicas de la Línea de Fomento*. INPC.
- Raíces de Libertad (2022). *Informe final del proyecto*. INPC.
- Terratávica (2022). *Informe final del proyecto*. INPC.
- Prado Carpio, E., Martínez Soto, M., Morris Díaz, A., Castro Armijos, C., Rentería Minuche, P., Coronel Reyes, J., y Rodríguez Monroy, C. (2020). Importancia de la Producción de la Concha Prieta (*Anadara tuberculosa*) en las costas Ecuatorianas. *Revista Espamciencia para el agro*, 11(1), 34-46.
- Zeidler, J. y Pearsall, D. (Eds.) (1994). *Arqueología regional del norte de Manabí, Ecuador, Volumen 1. Medio ambiente, cronología cultural y subsistencia prehistórica en el valle del río Jama*. *University of Pittsburg Memoirs in Latin American Archaeology*, 8, 72-130.



Líneas de fomento como estrategia para revitalizar el patrimonio agroalimentario y la artesanía tradicional

Mauricio Espinosa Araujo, INPC

La asignación de fondos no reembolsables¹ a través de la Línea de Fomento de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural constituye un hecho inédito para la promoción, salvaguardia y continuidad de las prácticas, saberes y conocimientos asociados a las artesanías tradicionales y al patrimonio agroalimentario del Ecuador.

La concesión del financiamiento y el acompañamiento técnico por parte del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) coadyuvan a la revitalización del patrimonio agroalimentario y de artesanía tradicional del país. Se espera que este impulso económico ayude a preservar los legados comunitarios y a transmitir las tradiciones de una generación a otra, además de contribuir a la cohesión y reactivación económica del sector artesanal y agroalimentario, duramente afectado por la pandemia de Covid-19.

La primera edición de esta línea de fomento (2021) contó con la participación de 50 proyectos beneficiarios, emplazados en Costa, Sierra, Amazonía y región Insular.

El patrimonio agroalimentario y la artesanía tradicional desde lo comunitario

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial define el trabajo comunitario como “trabajo colectivo destinado al fortalecimiento cultural de los grupos y miembros de una

comunidad”, el cual “propone soluciones apropiadas y desarrolla actividades que permitan enriquecer, conservar y transmitir su legado” (Unesco, 2003).

En ese sentido, el subámbito del patrimonio agroalimentario de la línea de fomento incentiva el desarrollo de proyectos gestados a partir de lógicas y necesidades comunitarias, tal como se describe en el numeral 3, principio de resiliencia y participación, de sus bases técnicas:

Se fomenta la construcción de proyectos colectivos y comunitarios que permitan integrar a las personas, no como receptoras pasivas, sino como protagonistas en la recuperación económica y reconstitución del tejido social (INPC, s.f.).

Los antedichos constituyen un ejemplo palpable de proyectos que surgen desde las necesidades comunitarias, con enfoques que valoran y reconocen la sabiduría y los conocimientos ancestrales, en los que se trabaja y colabora para lograr metas colectivas. Consideran además que la comunidad es una parte activa y esencial del cambio y que se debe tener en cuenta sus necesidades y perspectivas a lo largo del proceso.

El INPC, en su calidad de entidad regente de la línea de fomento, asignó funcionarios especialistas en patrimonio cultural inmaterial (PCI) para la administración, seguimiento y evaluación de los beneficiarios. El presente artículo se refiere a cuatro proyectos de la Sierra Norte del Ecuador.

1. Acuerdo Ministerial N.º DM-2019-077.

“Difusión y promoción de la identidad de la cultura Pasto, aplicada en cerámica utilitaria en la provincia del Carchi”

Ámbito: artesanía tradicional

Provincia: Carchi

Cantones: Espejo y Montúfar

Desde su creación en el año 2011, la Asociación de Ceramistas del Carchi ha destacado por su destreza en la elaboración de cerámica tradicional utilitaria. A partir de su inicio como proyecto de revitalización

comunitaria, el grupo ha buscado generar fuentes de empleo e ingresos para personas de bajos recursos en el sector de San Gabriel.

Además, la mencionada asociación se ha convertido en un centro de difusión de los pastos ecuatorianos, buscando preservar y difundir la diversidad cultural de la región mediante la extracción de sus diseños iconográficos y su posterior aplicación en cerámica utilitaria contemporánea. De esta manera, se ha logrado introducir la cultura local en el mercado actual y promover la valoración y el reconocimiento de la historia de la zona.



Mujer ceramista, Asociación de Ceramistas del Carchi, 2022.

“Sumak Warmi, bordando caminos”

Ámbito: artesanía tradicional

Provincia: Pichincha

Cantón: Pedro Moncayo

El proyecto “Sumak Warmi, bordando caminos” tiene como objetivo revitalizar y honrar la memoria colectiva presente en los bordados de las mujeres de la comunidad de San Pablito de Agualongo, ubicada en la parroquia de Tupigachi del cantón Pedro Moncayo. A través del intercambio de conocimientos sobre

el bordado, busca difundir el trabajo de estas artesanas *kichwas* pertenecientes a la nacionalidad *kayambi* de la Sierra.

Sumak Warmi está liderado por un grupo de mujeres de la comunidad que se dedican a bordar blusas, camisas, manteles y otras piezas. Ellas forman parte de la Unión de Organizaciones Campesinas Indígenas Cochasquí Pedro Moncayo (Uccopem), que busca revalorizar a las trabajadoras rurales y campesinas a través de diversas actividades en todos los espacios de su desarrollo.



Mujer bordadora, foto Rosa Isabel Bodero Borja, San Pablito de Agualongo, 2021.

“Ayllu Kurikancha, Plaza de Vida”

Ámbito: patrimonio agroalimentario

Provincia: Imbabura

Cantón: Ibarra

El proyecto “Ayllu Kurikancha, Plaza de Vida” surge de una organización comunitaria conformada por 23 familias campesinas de las parroquias rurales de la provincia de Imbabura. Su objetivo es crear un espacio autónomo para comercializar productos agroecológicos y artesanales a precios justos, así como valorar y promover la producción local y las prácticas ancestrales. A través de relaciones humanas y reciprocidad, se busca articular a los actores del

campo y la ciudad. Además, se fomenta el cuidado de las semillas nativas, la gastronomía andina y novoandina, la salud ancestral y el diálogo de saberes, en un esfuerzo por valorar la cultura de los pueblos natibuela, pasto, cañari, *karanki* y otavalo.

En el año 2016, adquirieron un espacio propio en Ibarra mediante un crédito colectivo. Este lugar cuenta con un centro ceremonial para celebrar los cuatro *raymis*, una sala de interaprendizaje, un centro de gastronomía, cuatro módulos para la feria de productos agroecológicos, una huerta demostrativa, un pozo de agua, dos baños ecológicos y un espacio para la salud ancestral.



Degustación de alimentos, proyecto Ayllu Kurikancha, Ibarra, 2021.

“Flauteros, la última generación”

Ámbito: artesanía tradicional

Provincia: Imbabura

Cantón: Otavalo

El proyecto “Flauteros, la última generación” tiene como propósito valorar los conocimientos y habilidades de la última generación de flautistas y campanilleros de la comunidad indígena de Angla, ubicada en la parroquia de San Pablo en Imbabura.

A pesar de su edad avanzada, este grupo se reconoce como los guardianes de la memoria patrimonial heredada de sus padres y abuelos *kichwa kayambi*, un conocimiento profundo sobre la creación

de flautas castillas, tunda² y aulu³. Estos instrumentos albergan técnicas de reconocimiento y tratamiento ritual del carrizo, procesos de elaboración de flautas y de afinaciones propias, evidenciando prácticas que datan de épocas anteriores a la incásica, relacionadas con las danzas ceremoniales.

El proyecto, liderado por la asociación “Campañilleros de Angla”, busca revivir el proceso vivencial, simbólico y relacional de la elaboración de las flautas, a través de talleres de artesanía ancestral.

2. Tipo de caña delgada con nudos distantes.

3. Flauta hecha de caña o hueso, consta de dos tubos separados que se unen en un extremo y tienen una boquilla en el otro. Cada tubo produce un tono diferente, lo que permite al intérprete tocar melodías utilizando ambos tubos simultáneamente.



Grupo de flauteros, foto Johana Achina, Otavalo, 2021.

Evaluación participativa para el seguimiento de proyectos

Para el monitoreo de los proyectos beneficiarios se utilizó la evaluación participativa, método que “involucra a las partes interesadas de los proyectos en el análisis colectivo y la evaluación del mismo. Herramienta que está centrada en las personas, siendo las partes interesadas y los beneficiarios del proyecto actores clave del proceso de evaluación, y no solamente un objeto de esta” (Domínguez y Becerra, 2015).

Conforme a las disposiciones del INPC (s.f.) y bajo la lógica de la evaluación participativa, se organizaron reuniones, talleres, capacitaciones, además se mantuvo comunicación constante por medios telemáticos. De esta forma, se logró recolectar información importante para la estructuración de un organigrama basado en tres ejes transversales: comunicación, capacitación y evaluación (ver cuadro).

La evaluación participativa no sólo busca obtener datos sobre el éxito o fracaso de un programa, proyecto o política pública, sino también fortalecer el involucramiento ciudadano, la transparencia y la rendición de cuentas en la toma de decisiones. Además, permite a la comunidad involucrada tener un mayor control sobre la evaluación misma y las resoluciones que se toman a partir de los resultados obtenidos (Soliz y Maldonado, 2012).

Los indicadores de la evaluación participativa pueden variar dependiendo del contexto y de los objetivos específicos del proyecto, sin embargo, es necesario que los miembros de la comunidad tengan un papel activo en la definición de los objetivos de la evaluación, la identificación de los indicadores de éxito, la recolección de datos y el análisis de resultados. En este caso, los principales indicadores identificados fueron pertinencia, eficacia, eficiencia, impacto y sostenibilidad en la implementación.



Organigrama evaluación participativa, Quito, 2023.

Pertinencia en la implementación

La pertinencia en la implementación de los proyectos de la línea de fomento radica en la capacidad para abordar adecuadamente las necesidades y desafíos específicos de la comunidad o población y lograr los objetivos y resultados deseados. Esto implica considerar factores culturales, económicos, sociales y políticos relevantes, así como la participación activa y significativa de la comunidad en el diseño, implementación y evaluación del proyecto. Por esta razón, el INPC solicita como requisito indispensable el consentimiento libre, previo e informado⁴ con las respectivas firmas de la comunidad.

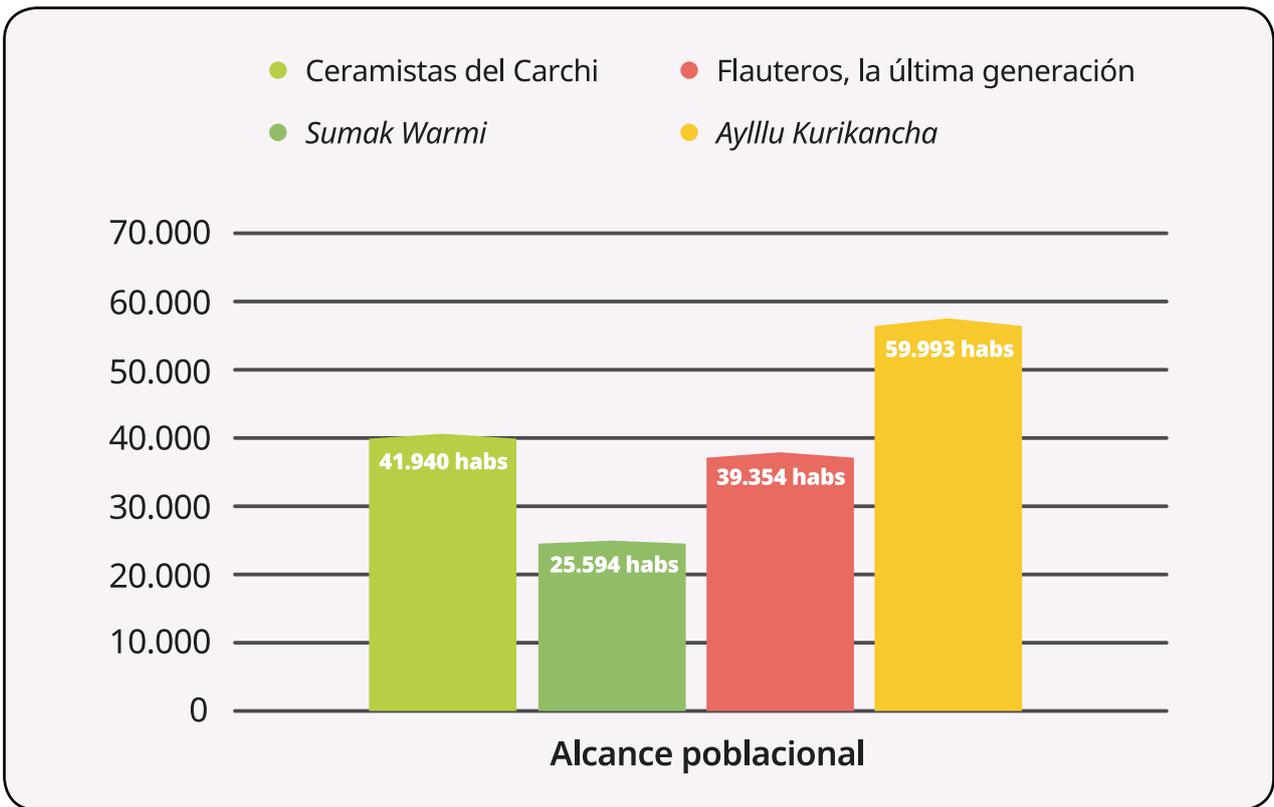
Los proyectos beneficiarios se enfocan en la promoción, difusión, venta e intercambio de productos, generando un impacto positivo en la economía local y en la conservación del patrimonio cultural y natural. Como se evidencia en la figura, el alcance es significativo tomando como referencia la población local, lo que denota un alto grado de pertinencia en su ejecución.

4. Se concibe como un instrumento clave para garantizar el respeto de los derechos individuales y colectivos de los portadores, el fortalecimiento de la participación local y el manejo ético de la información. Deberá obtenerse con suficiente antelación a la ejecución del proyecto, respetando los procesos tradicionales y locales de consulta.

Eficacia en la implementación

La eficacia en proyectos de patrimonio agroalimentario y de artesanía tradicional se refiere a la capacidad de lograr los resultados previstos de manera efectiva, es decir, de alcanzar los objetivos establecidos con los recursos disponibles y en el tiempo establecido. (Domínguez y Becerra, 2015)

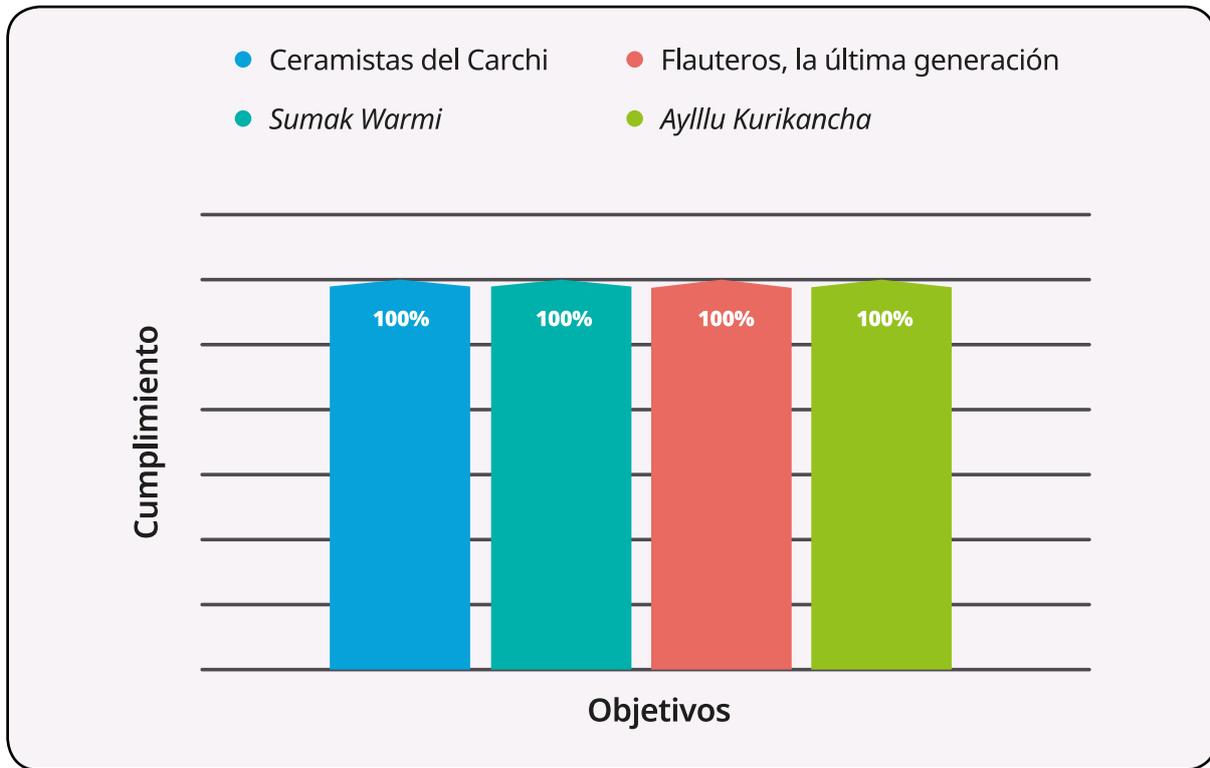
Para medir la eficacia, se utilizó como variables el grado de éxito en la consecución de los objetivos y la satisfacción de las necesidades de la comunidad beneficiaria del proyecto. Los datos fueron obtenidos a partir de los informes presentados por los beneficiarios (Ponce, 2021; Bodero, 2021; Vázquez, 2021; Anrango, 2021) reflejando un nivel de eficacia del 100%, como se expone en la siguiente figura.



Alcance poblacional como indicador de pertinencia, Quito, 2023.

	Consecución de objetivos	Satisfacción de necesidades	Eficacia
Ceramistas del Carchi	100%	100%	100%
Sumak Warmi	100%	100%	100%
Flauteros, la última generación	100%	100%	100%
Ayllu Kurikancha	100%	100%	100%

Cumplimiento de objetivos como indicador de eficacia, Quito, 2023.

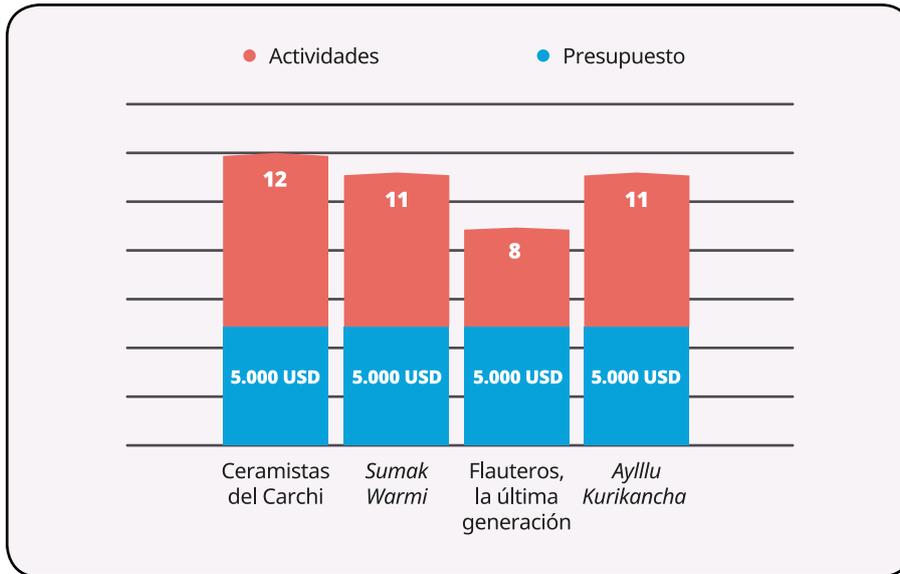


Cumplimiento de objetivos como indicador de eficacia, Quito, 2023.

Eficiencia en la implementación

El análisis de eficiencia hace alusión a la capacidad de alcanzar los resultados previstos utilizando la menor cantidad posible de recursos. Es decir, obtener el máximo rendimiento y aprovechamiento de los recursos disponibles (tiempo, dinero, personal, etc.) para lograr los objetivos del proyecto. (Domínguez y Becerra, 2015)

La eficiencia se relaciona con la optimización de los recursos y la minimización de los costos, sin afectar la calidad y la efectividad del proyecto. En iniciativas sociales, es importante que los recursos se utilicen de manera responsable y sostenible para maximizar su impacto en beneficio de la comunidad. La figura hace referencia al número de actividades planificadas que fueron cumplidas a cabalidad gracias al monto asignado.

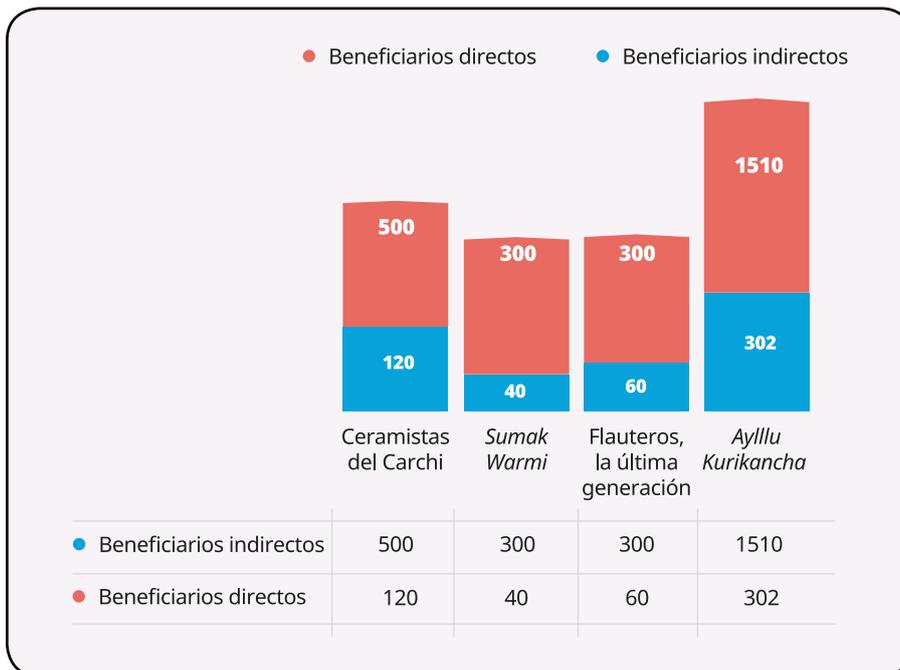


Actividades cumplidas según el presupuesto como indicador de eficiencia, Quito, 2023.

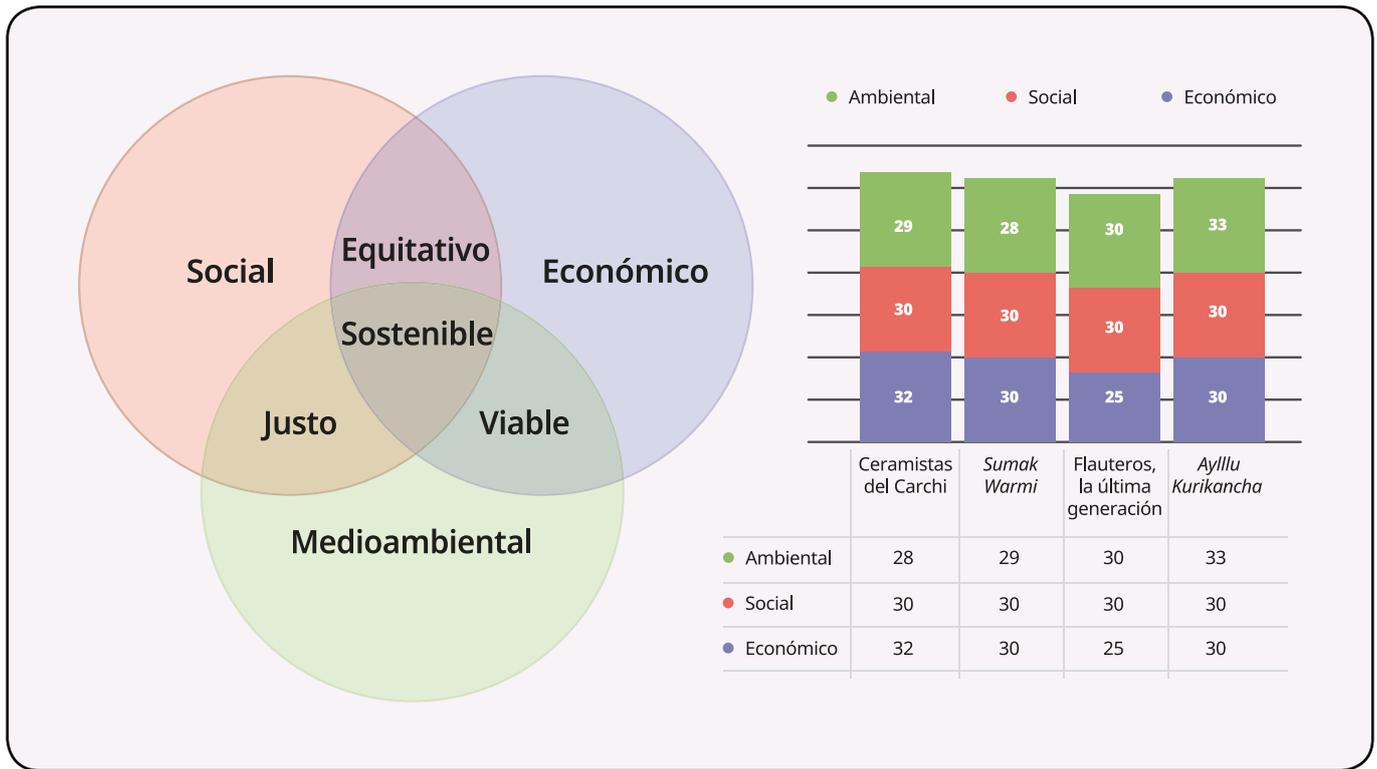
Impacto en la implementación

Los proyectos de la línea de fomento de patrimonio agroalimentario y de artesanía tradicional tienen un impacto significativo en la promoción de la cultura y las tradiciones locales porque promueven el desarrollo económico sostenible y la conservación del medio ambiente. (Domínguez y Becerra, 2015)

En términos de impacto social, la implementación de dichos proyectos ayudó a fortalecer el sentido de pertenencia y a fomentar la cohesión, involucrando a toda la comunidad local, desde productores, artesanos y consumidores. Un importante factor de impacto fue el número de beneficiarios directos e indirectos, como se refiere en la siguiente figura.



Beneficiarios directos e indirectos como indicador de impacto, Quito, 2023.



Criterios ambientales, sociales y económicos como indicadores de sostenibilidad, Quito, 2023.

Sostenibilidad en la implementación

La sostenibilidad garantiza que las iniciativas sean efectivas y duraderas en el tiempo, que se logren los objetivos de conservación patrimonial y el desarrollo económico y social de las comunidades involucradas en el largo plazo.

Para la evaluación de la sostenibilidad de los proyectos se identificaron criterios ambientales, sociales y económicos, a los que se asignó un puntaje de 1 a 33,3 dentro de un diagrama de sostenibilidad. Se consideró la implementación de prácticas sostenibles en la elaboración y comercialización de los productos, reducción del impacto ambiental, fomento para conservar el patrimonio cultural y natural de la zona, prácticas agrícolas sostenibles, promoción de técnicas de artesanía tradicional, uso de materiales locales, entre otros.

Conclusiones

El patrimonio inmaterial es un elemento fundamental de la identidad de una comunidad y es esencial para mantener la diversidad cultural y la riqueza del patrimonio mundial. A través de los proyectos beneficiarios en la línea de fomento 2021, se ha identificado y documentado varios elementos del PCI, incluyendo tradiciones y expresiones orales, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. Estos elementos son valiosos y deben ser conservados para las generaciones futuras, además de contribuir a la dinamización de la economía comunitaria.

Al mismo tiempo, es crucial asegurar que esta revitalización se lleve a cabo de manera respetuosa con las comunidades y los grupos que guardan estas tradiciones.

La implementación de estos proyectos ha demostrado la importancia de involucrar a la comunidad local en la promoción, identificación y documentación del patrimonio inmaterial. A través de informes, visitas de campo, talleres y entrevistas, se ha podido recopilar información valiosa y perspectivas únicas de los miembros de cada colectivo. La participación de la comunidad no solo fortalece al proyecto, sino que también aumenta la conciencia y el aprecio por el patrimonio cultural local.

La evaluación participativa permite que la ciudadanía se involucre en el proceso de evaluación de un proyecto, lo que puede contribuir a fortalecer la participación comunitaria y a una mayor responsabilidad en la gestión de los recursos.

Las herramientas de monitoreo y evaluación participativa identifican tanto las fortalezas como las debilidades del proyecto, lo que puede ayudar a mejorar su diseño, implementación y seguimiento.

Al involucrar a la comunidad en el proceso de evaluación, se pueden obtener recomendaciones y sugerencias para mejorar la calidad del proyecto y hacerlo más efectivo y relevante para sus propias necesidades.

La evaluación participativa puede mejorar la transparencia y la rendición de cuentas del proyecto, ya que se involucra a los miembros de la comunidad y se les informa sobre los resultados y las recomendaciones obtenidas.

Es importante señalar que la revitalización del PCI no debe ser vista como una forma de congelar las tradiciones en el tiempo, sino como un medio para permitir que evolucionen y se adapten a las necesidades de la sociedad actual.

Referencias

- Anrango, M. (2021). *Informe final de actividades (núm. 2)*. Otavalo.
- Bodero, R. (2021). *Informe final de actividades (núm. 2)*. Pedro Moncayo.
- Domínguez, R. y Becerra, F. (2015). Una propuesta para la evaluación integral de los proyectos de desarrollo local. *Economía y Desarrollo*, 154(1), pp. 144-154. Cuba.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (s.f.). *Bases Técnicas Línea de Fomento 2021*. INPC. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/linea-de-fomento-de-la-memoria-social-y-el-patrimonio-cultural/>
- Ponce, M. (2021). *Informe final de actividades (núm. 2)*. Carchi.
- Soliz, F. y Maldonado, A. (2012). *Guía de metodologías comunitarias participativas*. Clínica Ambiental. <https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/3997>
- Unesco (2018). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*. Unesco. Francia.
- Vásquez, M. (2021). *Informe final de actividades (núm. 2)*. Ibarra.



Proyectos de participación comunitaria en Manabí y Santa Elena

John Ruiz, INPC

Introducción

En la actualidad, se puede evidenciar una continua pérdida de valores culturales y patrimoniales, considerando la implementación de nuevas tecnologías, el cambio globalizado que se vive día a día y el desinterés por parte de la juventud de conocer sus raíces y preservar la tradición. Por ello, es necesario implementar métodos de reivindicación que permita preservar lo que somos y de dónde venimos. “Las memorias que una sociedad tiene respecto de los sucesos ocurridos en el pasado son producto de una tarea colectiva de elaboración y construcción permanente, de intentos de imposición de significados” (Alegría et al., 2018).

Se puede considerar el patrimonio cultural como una herencia propia de nuestros antepasados, la cual se intenta mantener hasta la actualidad con la intención de transmitirla a las generaciones futuras. “Lo Patrimonial, puede ser entendido como ‘conjunto de valores, creencias y bienes’ que conformados y resignificados social e históricamente permiten construir una nueva realidad como expresión de las nuevas relaciones sociales que genera” (p. 2).

De esta forma, se puede considerar el patrimonio cultural como ese conjunto de valores, tradiciones y bienes materiales e inmateriales los cuales, contemplados de forma social e histórica, dan paso a la construcción de una nueva realidad. Esto significaría, con el pasar del tiempo, la conservación y la adaptación de lo que fue a lo que se vive en el presente. Los proyectos desarrollados evidenciaron que los ges-

tores culturales poseen esa capacidad de valorar y de sentir como propio el valor patrimonial y también la disposición al cambio.

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) se ha interesado en apoyar métodos que fomenten la salvaguardia de nuestra cultura, impulsando el conocimiento ancestral. Así, convocó proyectos para la Línea de Fomento de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural para promover y difundir la artesanía tradicional y el patrimonio agroalimentario. El objetivo era generar nuevos escenarios que fomenten el desarrollo social, patrimonial y económico a través de la entrega de recursos no reembolsables para aquellos gestores que buscan transmitir sus conocimientos. En este sentido, la línea de financiamiento se ejecutó considerando:

- La investigación en materia de memoria social y patrimonial.
- Apoyar a la transmisión del conocimiento, formando y capacitando a la población beneficiaria, y;
- Promover y difundir el patrimonio cultural y la memoria social de los proyectos.

De los procesos realizados en la provincia de Manabí, se contó con cinco proyectos de artesanía tradicional y cinco de patrimonio agroalimentario, a los cuales tuve la oportunidad de acompañar desde el año 2022.



Horno de leña, foto Fanny Vergara, Tosagua, 2022.

Horno de leña, cantón Tosagua

Uno de los proyectos fue difundir los tradicionales hornos de leña y utensilios de mate de Manabí, como forma sustentable de revitalizar la identidad cultural gastronómica de esta provincia. Se desarrolló en las comunidades Los Naranjos y Vargas Torres, en la parroquia Ángel Pedro Giler del cantón Tosagua. Tuvo como objetivo apoyar a las personas que durante la pandemia emprendieron ventas de comida, principalmente aquellas que fomentaron el uso del fogón de leña.

Directamente, el proyecto benefició a cuatro cocineras, dos maestros en madera y uno en caña, tres artesanas y un artesano en mate y, de manera indirecta, a cocineros que se dedican a la cocina en horno de leña, así como a la escuela culinaria Iche, ubicada en el cantón San Vicente, a aspirantes a chefs, productores, escuelas gastronómicas y artesanos vinculados a este arte. Todo esto se logró gracias a la promoción y difusión del proyecto a través de un video documental y a la participación en ferias, resultando que instituciones como el Centro Hojas-Jaboncillo tome la iniciativa de recrear el fogón de leña ancestral como uno de sus atractivos culturales.

Al realizar el mapeo para cuantificar quienes se dedican todavía a la construcción de hornos de leña, llamó la atención que tan solo dos comunidades continúan con esta técnica, comprobando que se ha perdido en otras localidades donde los fogones que aún quedan están relegados al patio trasero y, en ocasiones, a los bajos de las casas típicas manabitas.

Parte del conocimiento que aportó el proyecto fue aprender el método tradicional de la cocina de Manabí, que cuenta con el horno de leña como instrumento representativo.

Dentro de las vivencias más significativas, se puede mencionar el viaje a la hacienda La Victoria, en Naranjito, provincia del Guayas, para cocinar en fogón de leña. Al lugar se dieron cita periodistas gastronómicos de Latinoamérica, en el marco de la Pambamesa de los 50 Best de la región. En este evento se difundió la técnica, calidad y sabor de los productos manabitas con el uso del horno, lo que impresionó tanto a cocineros como a periodistas, demostrando el valor del patrimonio agroalimentario y artesanal que tiene la provincia y el país.

Otras experiencias que se pueden mencionar fue la invitación por parte de FAO Ecuador para cocinar en vivo por el Día Mundial de la Alimentación, denominado “héroes de la alimentación”; la participación en el XII Encuentro Nacional del Colectivo Agroecológico del Ecuador, y la satisfacción de recibir el premio IÑAY de excelencia al turismo, en la convención internacional del sector Discover CIT, donde se ganó la categoría patrimonio gastronómico con el video de los usos y técnicas del fogón manabita.

El portador Oscar Antonio Vergara Ibarra, junto a la reconocida chef Fanny Vergara, parte de su equipo de trabajo, nos mostró una importante faceta de la cocina tradicional que ha estado en peligro de perderse, y por la que ha surgido la necesidad de fomentar su uso para salvaguardar la cultura del pueblo manabita. Esa característica es el exquisito sabor al momento de preparar los alimentos en horno de leña, un toque tan especial que hace que los turistas locales e internacionales quieran volver a probarlos.

Los beneficiarios resaltaron lo gratificante y provechoso que resultó recibir recursos no reembolsables porque les ayudaron a promocionar y difundir esta tradición, consiguiendo que más personas se interesen en usarla en sus restaurantes. Si bien es un camino que empieza, permitirá que los portadores del conocimiento busquen a futuro declarar a esta técnica de cocina tradicional Patrimonio Cultural de la Humanidad. El fogón de leña manabita, “una conexión entre el pasado y el presente” (F. Vergara, comunicación personal, 24 enero 2022), no es una simple técnica ancestral, sino un vínculo de vida que se acopla a la cocina actual. La comida no solo concentra un sabor diferente, sino que transmite la historia detrás de la cocina manabita. Es una experiencia única y enriquecedora participar de esta reconstrucción y valorización de la culinaria tradicional.



Cocina de leña, foto Pilar Egüez, Calceta, 2022.

Guardianes de saberes, cantón Bolívar

El proyecto “Jóvenes guardianes/as de saberes: formación en investigación y difusión en medios digitales del patrimonio alimentario del cantón Bolívar, Manabí” tuvo como objetivo enseñar herramientas básicas en investigación etnográfica y video digital a niños/as y jóvenes entre 10 y 22 años. El fin era que ellas/os documenten y participen en el estudio, registro, salvaguardia y difusión de los saberes de las portadoras/es en sus familias y comunidades.

Se impartió el curso presencial “Jóvenes guardianes de saberes”, estructurado en cinco clases teóricas en métodos de investigación etnográfica aplicados a la nutrición tradicional y cinco talleres prácticos en video digital, de acuerdo con lo que establecieron los beneficiarios. Las clases presenciales fueron grabadas y editadas en diez videos a través de la plataforma educativa Madre Semilla, de la Red de Guardianes de Semillas.

Como resultado de este proyecto, los jóvenes aprendieron a cocinar en hornos de leña, vasijas de barro, entre otros métodos tradicionales.

Si bien la juventud actual tiene metas distintas a las de nuestros antepasados, su formación y guía potencia el conocimiento sobre sus raíces y de esta manera se logra despertar un gran interés en la comunidad local e internacional. Esta ha constituido una gran oportunidad de dar a conocer, promocionar y difundir las labores ancestrales que realiza a diario.

Los métodos culinarios, desde la cosecha, recoger los alimentos con las propias manos, hasta llegar a su preparación, son los que convierten en tan especiales a estos espacios de trabajo. Permiten a los jóvenes seguir adelante y no dejar morir el conocimiento ancestral heredado de sus bisabuelos para que continúe en las generaciones venideras.

Al ser el futuro del país, transmitir el conocimiento sobre sus raíces permitirá a los jóvenes sentirse orgullosos de su cultura y de lo que pueden hacer con tan valioso saber.

“Este legado cultural que tenemos en los países de habla hispana, la sobremesa, no tiene traducción directa en otros idiomas; es el sentarnos después de la comida y compartir tu día, hace que sea la mejor parte de la comida” (P. Egüez, comunicación personal, 1 abril 2022). El simple hecho de ver la felicidad de las personas compartiendo los alimentos hace que, a pesar de haber tenido un mal día, todos los males se vayan. Estos valores y tradiciones que se están transmitiendo a los jóvenes, al compartir con la familia la preparación de los alimentos, asegura que no se pierdan en el transcurso del tiempo.

El conocimiento heredado puede tomar fuerza en las siguientes generaciones, puede existir una transmisión intergeneracional. Estos proyectos ayudan a que ese saber ancestral no se pierda, sino que se fortalezca y tenga mayor valoración local.

Círculo Colonche & Barro y Fibras Naturales, cantón Santa Elena, comunidad Olón

El proyecto “Círculo Olonche & Barro y Fibras Naturales”, realizado en la comunidad de Olón, parroquia Manglaralto del cantón Santa Elena, buscó trabajar en la recuperación y transmisión del saber ancestral que junta el barro y la fibra de plátano, para producir piezas con identidad y materia prima sostenible que lleven a reactivar la economía de las beneficiarias. Estuvo dirigido a mujeres adultas mayores, madres solteras o cabeza de hogar de las comunas de Olón, Montañita, Curía, San José y Dos Mangas.

Este proyecto tuvo unas 50 beneficiarias directas, quienes respondieron a la invitación realizada puerta a puerta. Para darle continuidad, fue necesario adecuar el espacio físico para proteger el horno de leña y así continuar con los talleres. Las clases de quema y elaboración del molde básico de yeso sirvieron para transmitir la técnica del armado de horno de ladrillo y de la quema a leña.



Taller de trabajo y diseño, foto Rossana Martínez, Sta. Elena, 2022.

Recuperar y transmitir este saber ancestral permitió producir piezas con identidad que reactivaron la economía de las beneficiarias. Inicialmente fue solo un sueño de hace años, pero gracias a los recursos entregados por la línea de fomento se convirtió en una realidad en la comunidad de Olón.

El trabajo asociativo, la transmisión de saberes, las charlas de cosmovisión, ancestralidad y creatividad del producto, capacitaciones a asociaciones de mujeres, clases de arteterapia en barro con adultos mayores, lograron incentivar a las beneficiarias para evitar que el arte del barro y el tejido de fibra de plátano desaparezcan en estas comunas y, a su vez, que puedan visualizarlo como un sustento diario para ellas y sus familias.

Rossana Martínez mencionó que la experiencia ganada y la satisfacción de ver a cada una de las favorecidas directas e indirectas fue muy gratificante. El agrado de las personas mientras practicaba este arte y aprendían todo el proceso hizo que cada momento del proyecto fuera muy especial.

“La realización de los talleres para dar a conocer, difundir y rescatar los saberes ancestrales del barro y el manejo de la fibra natural del plátano ha sido nuestro motor principal del proyecto” (R. Martínez, comunicación personal, 1 abril 2022).



Elaboración de sombrero de paja toquilla, foto Miguel Chilán, Portoviejo, 2022.

Tejido del sombrero de paja toquilla, Portoviejo

El tejido del sombrero de paja toquilla, declarado como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, es un arte que se ha transmitido y vigorizado de generación en generación. Fortalecer el conocimiento de la juventud fue el pilar fundamental de este proyecto, a la vez de mejorar las capacidades de promoción, difusión y comercialización de sombreros y artesanías en paja toquilla, revitalizando este saber patrimonial en la comunidad El Milagro de Picoazá, cantón Portoviejo, provincia de Manabí. El objetivo primordial fue generar espacios para la transmisión de saberes, llegando a cerca de 40 artesanos y a más de 30 niños, niñas y adolescentes de estos sectores,

que se beneficiaron con talleres para aprender del tejido y preservarlo en las nuevas generaciones.

Promover espacios de aprendizaje y transmisión del conocimiento sobre el sombrero es un esfuerzo constante de los portadores. Además de los talleres, se elaboró un video documental que detalla la vida de la comunidad, actividades de aprendizaje y experiencias del proyecto, y se crearon contenidos para páginas de Facebook, Instagram, WhatsApp, Tik Tok con el fin de difundir los talleres y promocionar la paja toquilla.

Transferir el conocimiento a los jóvenes ha sido una conquista ya que las grandes empresas que comercializan los sombreros no han valorado lo suficiente el esfuerzo que requiere su elaboración,

considerando no solo el tiempo invertido, sino el arte que significa. Por estas razones, la Línea de Fomento de la Memoria Social y Patrimonio Cultural constituyó un buen mecanismo de financiamiento para promover iniciativas comunitarias que permitieron dar continuidad a la transmisión del saber. En este proyecto, se pudo dar cursos gratuitos y, de esta manera, llamar la atención de la juventud para que se interese en salvaguardar el tejido para las siguientes generaciones.

Percibir directamente el esfuerzo y la constancia para transmitir este saber ha sido impactante. Ahora ya se observa la reacción de la juventud al sentir que no se valora el arte del tejido entre los compradores. En ello se centró el presente proyecto: revalorizar el tejido del sombrero y otorgar a los jóvenes la oportunidad de aprender y continuar transfiriendo su conocimiento.

Conclusiones

Cada uno de los proyectos administrados fue una experiencia diferente que contribuyó personal y profesionalmente. Estos recursos abrieron una nueva perspectiva a cada uno de los beneficiarios de la línea de fomento. Se enseñó a valorar cada una de las técnicas ancestrales que se han practicado durante décadas, como elaborar platos típicos en horno de leña aplicando todo un proceso culinario o usar la olla de barro e implementos artesanales para preparar alimentos. Esta experiencia permitió un proceso de revalorización de todas las técnicas tradicionales.

Los talleres prácticos e interactivos fueron una gran herramienta implementada por los beneficiarios. Fue la mejor manera para que las comunidades se interesen en los proyectos y aprendan técnicas de manejo de materiales, procesos para promover un interés particular, además de obtener recursos económicos para el sustento diario.

La línea de fomento se abrió a la creatividad de las personas y también logró revalorizar sus conocimientos y experiencias. Ayudó a entender que sus

saberes no son algo simple o común, por el contrario, son de gran relevancia y se los debe propagar hacia la población.

Referencia

Alegría, L., Acevedo, P. y Rojas, C. (2018). Patrimonio cultural y memoria. El giro social de la memoria. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, 34, pp. 21-35. doi:<https://www.redalyc.org/journal/459/45959602003/html/>



A veinte años de la promulgación de la Convención del 2003: reflexiones sobre la gestión y salvaguardia del PCI en el Ecuador

Jimena Leiva Prado, INPC

Antecedentes

El 17 de octubre de 2003, la 32ª Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) adoptó en París la primera convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI). Constituyó el primer instrumento multilateral que se basó en acuerdos internacionales, recomendaciones y resoluciones existentes en materia de patrimonio cultural y natural. El objetivo principal de la Convención fue garantizar la viabilidad a largo plazo del patrimonio inmaterial dentro de las comunidades y grupos.

Desde el 2003 se establecieron una serie de directrices para la salvaguarda de la cultura tradicional y popular, con el fin de proteger las prácticas y costumbres de los pueblos y comunidades, aún quedan por discutir algunas definiciones hasta problemas de índole teórico, metodológico o ético y que están unidas a fenómenos socioculturales tan relevantes como el turismo, la identidad, la globalización o las memorias sociales (Henríquez, 2011).

Ya han transcurrido veinte años de la aprobación de la Convención y el Estado ecuatoriano ha tratado de cumplir los objetivos principales: respeto y salvaguardia de las manifestaciones culturales de las comunidades, grupos e individuos a través del desarrollo de políticas públicas de protección y salvaguardia buscando promover el diálogo entre sus actores, e implementando marcos jurídicos encaminados al respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Introducción

Para entender el contexto histórico en el que se celebró la Convención, es fundamental conocer los sucesos que marcaron el inicio del siglo XXI, el mismo que tuvo muchos desafíos ante una expansión de modelos de vida de la sociedad industrializada moderna, una revolución tecnológica, que implicó cambios en la comunicación global y que produjo una invasión de las culturas de masa, que llevaron a preguntarse si las valiosas tradiciones de los pueblos y comunidades sobrevivirían a las siguientes generaciones ante los crecientes procesos de homogeneización cultural.

La preocupación de los observadores del mundo cultural giraba en torno a la posible desaparición de las tradiciones regionales e incluso nacionales, debido a la irrupción de la mencionada cultura de masas. Contrario a todos los posibles escenarios que se creía que podía ocasionar la globalización, surgió el interés y cuidado de las prácticas y tradiciones locales que impulsaron su respeto. A pesar de esto se han producido pérdidas culturales, tales como tradiciones musicales, artesanales y culinarias, la medicina popular y los conocimientos tradicionales sobre la biodiversidad.

La Convención del 2003, surge como un llamado a la concienciación mundial sobre la importancia del PCI en la historia de la humanidad y el interés primordial de mantener su continuidad, respetando las dinámicas culturales de cada pueblo. Por otro lado, también se trató de corregir el desequilibrio existente entre el Norte y el Sur en cuanto a reconocimientos

de los patrimonios cultural y natural (Yoshida, 2004). A pesar de este buen propósito, se puede observar que algunos de los requisitos fueron elaborados desde una mirada eurocéntrica alejada de las realidades de países africanos, americanos y asiáticos.

Fue necesario tener muchos años de debates, resistencias, discusiones académicas, económicas y políticas para llegar a elaborar varios documentos por parte de la UNESCO, e instaurar un instrumento de protección del patrimonio inmaterial, para que finalmente en octubre de 2003 se aprobara la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”, que entró en vigencia en abril del 2006 y fue ratificada en el 2008. Ya se contaba con un instrumento legal para promover la diversidad cultural y proteger al patrimonio inmaterial de las amenazas de la globalización y las transformaciones sociales (Andrade, 2016, p. 9).

La Convención aportó a una delimitación de los alcances de sus principios teóricos, principalmente se destacó el rol participativo de las comunidades locales en la transmisión intergeneracional, se otorgó una prioridad a la educación y a la formación en el patrimonio inmaterial. Los espacios de discusión permitieron reconocer la interdependencia entre los diversos patrimonios (inmaterial, material y el natural), se cuidó que fueran compatibles con los instrumentos internacionales de los derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

Entre los avances de la Convención del 2003 estuvo el reconocimiento que se dio a los artistas, artesanos y profesionales, quienes son los portadores del PCI, logrando infundir en ellos un sentimiento de orgullo, ya que constituyen la fuerza motriz que mantiene vivas las manifestaciones y son quienes ejecutarán las acciones de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (Aikawa, 2004).

Por otro lado, la Convención tiene algunas limitaciones respecto a la aplicabilidad de sus directrices y será en el futuro que se vayan subsanando de forma integradora y equilibrada las temáticas pendientes a través de nuevos instrumentos tanto a nivel nacional como internacional.

Algunas interrogantes al texto de la Convención

Durante estos veinte años se ha trabajado en la identificación y salvaguardia del PCI, siguiendo las directrices de la Convención, cuidando de proteger las prácticas y costumbres de los pueblos y comunidades. En el camino han ido surgiendo ciertas dudas respecto al texto de la mencionada convención, porque en territorio y en la práctica se han presentado varias dificultades. A continuación, algunas de las interrogantes:

Dentro de los requisitos solicitados en la Convención se mencionó que cada Estado Parte debería lograr una participación, lo más amplia posible, de todos sus actores y asociarlos activamente a la gestión del patrimonio, sin embargo ¿Cómo lograr conciliar y garantizar la participación de: funcionarios públicos, especialistas, comunidades y portadores de la tradición?

El objetivo de la Convención fue y es la salvaguardia del PCI a través de un diálogo entre sus participantes en el que se respete la diversidad cultural de las comunidades, grupos e individuos. Al momento de aplicarlo en los distintos espacios se ha podido observar que la interrelación entre los diversos actores ha sido compleja, debido a que cada uno maneja sus propios sistemas de creencias, dinámicas de tiempo, espacios e intereses, que difícilmente se pueden sujetar a las recomendaciones de un documento normativo.

En algunas celebraciones de festividades populares han surgido fenómenos sociales como en el caso de los carnavales, en donde se pueden observar las tensiones que se expresan entre los distintos grupos. Las élites se han apropiado de las manifestaciones, produciéndose una exclusión y privatización de las mismas, desvirtuando la naturaleza original de la fiesta. A lo largo del tiempo se ha visto una progresiva banalización del acceso y/o disfrute por parte de los portadores o grupos de las localidades, que han sido influenciados por la comercialización de sus manifestaciones.

Por otro lado, la inestabilidad laboral o la falta de formación especializada sobre el PCI causan que en ocasiones no exista un seguimiento de las acciones desarrolladas por las comunidades, grupos e individuos en sus planes de salvaguardia.

Los especialistas han sido los encargados de la elaboración de registros, inventarios, catalogaciones y otras acciones propuestas para la salvaguardia del patrimonio inmaterial, que han permitido la valorización de las diferentes tradiciones.

Otra inquietud es ¿cómo garantizar que las prácticas de las manifestaciones pasen de generación en generación? El patrimonio cultural inmaterial, se caracteriza por ser dinámico, no se lo podría atrapar en un molde jurídico, que le despojara de flexibilidad, por esta razón debe mantenerse entre la tradición y la innovación.

Si bien es cierto, que se producen rupturas generacionales, que van en perjuicio de los procesos y manifestaciones de PCI, hay que tomar en cuenta que los jóvenes están en búsqueda de oportunidades para su presente y futuro, que no las encuentran en la reproducción de las tradiciones artesanales, musicales o festivas tanto en zonas urbanas como en rurales. Por otro lado es la misma Convención, que concluye que existe una falta de recursos, siendo la

principal limitación para que los “adultos mayores”, que son quienes conocen, practican y recrean las manifestaciones, no tengan los incentivos o condiciones favorables para su transmisión y enseñanza.

En la Convención se discutió sobre cómo puede influenciar la modernización a la naturaleza del patrimonio cultural inmaterial, y se mencionó que ésta aprovecharía la utilización de métodos de producción, mecanización y electrificación, ya que estos avances culturales no invalidarían a un elemento del PCI, particularmente en prácticas artesanales. Lo importante es no olvidar al elemento humano dentro de la práctica cultural y se debe respetar los deseos de las comunidades portadoras.

El patrimonio cultural inmaterial está destinado a transformarse y también corre el riesgo de desaparecer, es un hecho que se lo debe afrontar, sin embargo qué sucede con la “revitalización”.

Este término dentro de la Convención generó debate y llevó a la negociación debido a que surgió la pregunta de: ¿Es posible resucitar una manifestación del patrimonio que ha desaparecido? ¿Con qué objetivo se alentarán a las personas a practicar las tradiciones que están desapareciendo? ¿Debe el Estado promover incentivos para que no se pierdan las manifestaciones culturales? ¿Se revitalizan las manifestaciones por interés comercial o para el disfrute de los turistas? Ante todas estas inquietudes, no se pudo adoptar una postura definida, sin embargo en la Convención se recalcó que no hay necesidad de resucitar prácticas históricas que ya no tienen funciones sociales en la sociedad contemporánea.

Por otro lado, ¿qué sucede con la comercialización de los productos artesanales u otras manifestaciones culturales?

La comercialización de productos artesanales es vital como factor de impulso económico de las comunidades. No obstante, existen riesgos cuando

la comercialización es excesiva, porque puede alterar las tradiciones y expresiones culturales. Es muy importante que los procesos de comercialización sean pensados y ejecutados por los grupos interesados y no bajo el control de la empresa privada.

En algunas comunidades se realizan rituales de enfrentamientos bélicos ¿Qué acontece con estas prácticas indígenas? Acaso éstas no son compatibles con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

En el sistema de creencias de algunos pueblos, las prácticas de enfrentamientos ritualizados permiten reflejar el valor, estatus y prestigio, de un grupo frente a otro, y no se causan muertes, porque son representaciones de una forma de resolución de conflictos al interior de la comunidad, que se los han realizado de generación en generación, y dentro de un contexto simbólico.

Aún quedan varias preguntas sobre el tapete, estos veinte años han constituido un constante aprendizaje en la gestión del PCI y al observar al futuro existen expectativas de mejorar esta tarea con la creación de nuevos instrumentos con una mirada más integradora y reflexiva sobre los temas pendientes respecto a la diversidad cultural en la próxima convención del PCI, que realice la UNESCO.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en el Ecuador

Gestión desde lo institucional

En el Ecuador la gestión del PCI y su discurso ha sido construido a través de los principios y normas del derecho internacional liderado por la UNESCO, y a nivel nacional por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador encargado de emitir los lineamientos de política pública para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial (Andrade, 2016).

La Convención del 2003 fue ratificada en el Ecuador a través del Decreto Ejecutivo N° 871 del 18 de enero de 2008, entrando en vigor el 17 de junio del mismo año, al ser publicada en el Registro Oficial N° 361 (INPC, 2013, p.11). Los funcionarios del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) fueron los encargados de asumir el proceso de identificación y detalle de los diferentes elementos del PCI, elaboración de listas, declaratorias e inventarios con la finalidad de generar una línea base de las diversas manifestaciones culturales, así como también generar una herramienta que permita cuantificar el inventario patrimonial a nivel nacional, por medio de la plataforma informática del Sistema de Información del Patrimonio Ecuatoriano (SIPCE) (Zambonino, 2020, p. 93).

En el 2008 se produjo un hecho muy preocupante para el patrimonio cultural del país, el robo de la custodia de Riobamba, considerada una de las joyas más valiosas del país, hecho que puso en evidencia la indefensión en la que se encontraba el patrimonio cultural del Estado ecuatoriano.

A raíz de este evento surgió la Declaratoria del Estado de Emergencia del Patrimonio Cultural de la Nación, reconocida como una significativa gestión en beneficio de la salvaguardia del PCI y fue la mejor coyuntura para la creación del Área de Patrimonio Inmaterial en el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, encargada de la incorporación de las manifestaciones a la Lista representativa nacional, así como la generación de una Guía metodológica para la salvaguarda del PCI y el Instructivo para el registro de fichas de PCI. Además se dieron otras acciones como la adhesión de nuestro país al CRESPIAL del cual es parte activa a través del INPC (Zambonino, 2020).

Con las unidades de Patrimonio Cultural Inmaterial en cada una de las direcciones zonales del INPC, en el 2009 se logró fortalecer la gestión institucional frente al PCI. Y fue una oportunidad para la conformación de una mesa de trabajo interinstitucional con el objetivo de discutir y analizar el rol del Estado fren-

te a la pertinencia de las declaratorias y a la necesidad de establecer políticas públicas para la salvaguardia (INPC, 2013, p. 17).

Cambios y limitaciones

Posteriormente, en el 2015 el Gobierno Central transfirió la competencia de preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural a los gobiernos descentralizados para garantizar la continuidad de este proceso, se les asignó el adoptar medidas que propicien la participación democrática de todos los agentes interesados.

Estas actividades se han desarrollado en el Ecuador a lo largo de estos veinte años y en el curso de éstas se han detectado algunas limitaciones que es de gran importancia identificarlas para lograr prevenir los impactos negativos sobre el PCI.

Según Andrade (2016), el problema que surge frente a la conceptualización de las políticas del PCI, radica en que éstas abordan a culturas e identidades particulares y diferentes, que son producto de un devenir histórico dentro de dinámicas y procesos que han ido transformándose constantemente, es por ello que si se quiere que los pueblos y nacionalidades sobrevivan dentro de sociedades dominantes, se los debe incorporar de manera integral evitando ser vistos como una mercancía o un atractivo turístico, sino como culturas vivas.

Entre las dificultades que se vive en torno al PCI, se encuentra que la intrusión de la institucionalidad en la salvaguardia del PCI ha estado atravesada por intereses políticos, que han puesto de lado la participación comunitaria portadora del conocimiento y de la práctica cultural. Por otro lado, los GAD municipales adolecen de una debilitada capacidad operativa y de una inestabilidad laboral que produce un desconocimiento de políticas públicas locales por parte de su personal y por esta razón no ha existido

un verdadero cuidado de las manifestaciones culturales, en las que se propicien la participación de todos sus actores.

Con respecto al Estado, no se cuenta con políticas culturales plenamente definidas que ordenen coherentemente el aparato burocrático, que muchas veces superpone, en dependencias diversas, objetivos y actividades similares o disemina los recursos en instancias ministeriales que compiten entre sí, sin construir sinergias para beneficio del PCI (UNESCO, 2008).

En esta medida, cabe recomendar que sea el Estado ecuatoriano el que se encargue de afianzar la creación de políticas nacionales para la protección del PCI y debe asumir con gran compromiso el fortalecimiento de la institucionalidad definiendo las competencias de forma explícita para la protección del PCI.

Como Rohn (2020) lo menciona existen retos por asumir como la implementación de política pública operativizada a través de un Plan Nacional para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, para el fortalecimiento de procesos de investigación participativa; potenciación de las capacidades locales y la promoción y difusión del PCI. De igual manera resultaría acertado el incluir la gestión de proyectos patrimoniales en los planes de ordenamiento territorial y constituiría un gran aporte el sistematizar las buenas prácticas en PCI.

Al ser el PCI un recurso no renovable, es significativo conocer, valorar y promover la diversidad cultural, a través de acciones que permitan visibilizar y motivar la participación de la comunidad para garantizar en el tiempo la vigencia del PCI como aporte al fortalecimiento de la identidad social y que sea transmitida de generación en generación. Además de crear oportunidades que pueden ser potenciadas a través de proyectos que favorecerían a activar las economías locales.

El INPC junto a otros actores sociales ha tomado acciones y han firmado convenios con la academia y ciertos GAD con el fin de dar asesoría técnica y realizar un apropiado seguimiento a las investigaciones y planes de salvaguardia, procurando un proceso participativo dentro de las normativas técnicas institucionales (Rohn, 2020, p. 94).

Las líneas de fomento como medida de salvaguardia del PCI

A partir del 2021, se marca un hito en los procesos de promoción y fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial con el surgimiento de las Líneas de Fomento de la Memoria Social y del Patrimonio Cultural como un mecanismo de financiamiento del Fondo de Fomento de las Artes, la Cultura y la Innovación, que tienen como objetivo el fomento a la investigación, promoción y difusión de la memoria social y el patrimonio cultural, de conformidad con lo establecido en el artículo 113 literal f) de la Ley Orgánica de Cultura.

A través de la línea de fomento se han otorgado estímulos económicos no reembolsables a proyectos comunitarios presentados por personas naturales, jurídicas, organizaciones, asociaciones y colectivos legalmente constituidos, que buscaban reactivar la cadena de valor de la artesanía tradicional y el patrimonio agroalimentario afectada por la pandemia, como estrategia de salvaguardia de los saberes y conocimientos asociados a la misma.

En los proyectos presentados, los proponentes diseñaron varias acciones de salvaguardia para las comunidades o portadores dirigidas a garantizar la continuidad y vigencia del patrimonio cultural inmaterial en las generaciones actuales y venideras. Estas medidas se basaron tanto en condiciones materiales como simbólicas y comprendieron la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valoración, transmisión y revitalización del patrimonio.

La presente línea de fomento es administrada por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y continúa siendo ejecutada y ampliada hacia otros patrimonios, de esta manera el INPC cumple con su misión fundamental que es promover la preservación, conservación y salvaguardia del patrimonio cultural y ha sido un paso decisivo para dar cumplimiento al objetivo principal de la Convención que es garantizar la viabilidad a largo plazo del patrimonio inmaterial dentro de las comunidades y los grupos.

Reflexiones del artículo 18 de la Convención

Un evento de singular importancia fue el desarrollado en el mes de julio del presente año, el mismo que se celebró en París, Sede de la UNESCO, que reunió a expertos para reflexionar sobre una aplicación más amplia del artículo 18 de la Convención de 2003, que dentro de los acuerdos, recomendaciones y resoluciones internacionales propuestas por los Estados Parte plantea la necesidad de ejecutar programas, proyectos y actividades para la salvaguardia del patrimonio cultural. Los mismos que serán seleccionados periódicamente por el comité encargado de promoverlos tomando en cuenta que se reflejen los principios y objetivos de la Convención. Además se buscará la difusión de prácticas ejemplares con arreglo a las modalidades que se hayan determinado para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

Dentro de la discusión de los expertos se propuso el acceso y el fortalecimiento de la visibilidad del Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia. Y la creación de una plataforma en línea para compartir buenas experiencias de salvaguardia de las comunidades, grupos y otros actores, que servirán para transmitir y promover su patrimonio cultural inmaterial a través de programas exitosos a futuras generaciones.

A manera de recomendación y conclusión se considera que las líneas de fomento alientan a la investigación, promoción y difusión de la memoria social y el patrimonio cultural y podrán servir de ejemplo para compartir con los Estados parte y promover buenas medidas de salvaguardia.

Referencias

- Aikawa, N. (2004). Visión Histórica de la Preparación de la Convención Internacional de la UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *En Museum International*. 221/222. *Intangible heritage*. P.140-153.
- Andrade, S. (2016). *La construcción del discurso sobre patrimonio inmaterial y las políticas culturales en el Ecuador* en Centro de Publicaciones PUCE, Núm. 102. ISSN 1390-7719.
- Carbonell, E., coord. (2020). La gestión institucional del Patrimonio Cultural Inmaterial en el Ecuador: avances y retos. *En Patrimonio inmaterial en el Ecuador: una construcción colectiva* [online]. Editorial Abya-Yala, pp. 71-104. ISBN: 978-9978-10-507-8. <https://doi.org/10.7476/9789978106228>
- Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial (2003). Disponible en: <http://bit.ly/332hUaP>
- Hernández León, I & Zúñiga Bravo, F. (2019). Estrategias para la salvaguardia: de lo institucional a lo comunitario en las Listas representativas de la Unesco. *En Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Otros caminos*. T. II. Patrimonializaciones en un mundo globalizado.
- Henríquez Sánchez, M. Teresa. (2011). *Revista Atlántida*, (3) 193-206. ISSN: 556-4924.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. SOBOCGRAFIC. ISBN: 978-9942-955-04-3.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. 2003. El texto de la Convención para la salvaguardia del Patrimonio cultural Inmaterial <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. 2008. Estado del arte del patrimonio cultural inmaterial. CRESPIAL.
- Rohn, Isabel. (2020). Entre la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial y la conservación de la materialidad. En Carbonell, E., coord. La gestión institucional del Patrimonio Cultural Inmaterial en el Ecuador: avances y retos. *En Patrimonio inmaterial en el Ecuador: una construcción colectiva* [online]. Quito: Editorial Abya-Yala. 71-104. ISBN: 978-9978-10-507-8. <https://doi.org/10.7476/9789978106228>
- Yoshida, K. (2004). El Museo y el Patrimonio Cultural Inmaterial. *Museum International*. (221-222). *Intangible heritage*. 110-115.
- Zambonino, V. (2020). Aproximación a la gestión del patrimonio cultural inmaterial en el Ecuador. En Carbonell, E., coord. La gestión institucional del Patrimonio Cultural Inmaterial en el Ecuador: avances y retos. *En Patrimonio inmaterial en el Ecuador: una construcción colectiva* [online]. Quito: Editorial Abya-Yala. 85-94. ISBN: 978-9978-10-507-8. <https://doi.org/10.7476/9789978106228>

Papá Roncón, una herencia musical que perdurará en su pueblo

Lesly Muñoz Lascano, INPC



Papá Roncón en su taller de construcción de marimbas, Ministerio de Cultura y Patrimonio, Borbón, 2015.

Guillermo Ayoví Erazo, más conocido como Papá Roncón, fue un músico, narrador oral, lutier y gestor cultural afroecuatoriano que durante 92 años fue guardián de los saberes musicales ancestrales de su pueblo. Con tenacidad y constancia, transmitió sus conocimientos a varias generaciones, aportando ampliamente al fortalecimiento de la identidad afroecuatoriana y dejando un legado de gran trascendencia para nuestro país.

Este gran exponente de la cultura musical afroecuatoriana, nació en Borbón, provincia de Esmeraldas, el 10 de noviembre de 1930. Su seudónimo es la fusión de dos momentos distintos que vivió en su infancia y juventud.

De muy niño, en las calles de su natal Borbón, comercializaba los pescados capturados por su padre en el río. Junto con su canasta ofrecía a viva voz los aguacucos o roncadores¹ y quien fuera su amigo Gilberto Martínez lo bautizó como Roncador y otros como “Roncón”. El “Papá” también tiene su origen dice Don Guillermo. Los barcos comerciantes que venían de Guayaquil tenían un capataz llamado Luis Perlaza de 89 años al cual le conocían como

1. El roncador es un tipo de pez que se encuentra en las costas del Ecuador. Llama la atención particularmente por el sonido que emite al salir del agua, producido al frotar sus huesos faríngeos. Dicho ruido amplificado por la vejiga natatoria, parece un ronquido (Javaloy, 2002).

Papá Lucho, y era el encargado de repartir los productos. Al morir el anciano, Papá Roncón heredó su puesto y su apodo (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015).

Precisamente con ese sobrenombre fue conocido en el mundo artístico durante gran parte de su carrera musical y lo conservó hasta sus últimos días. Durante muchos años, Papá Roncón vivió en el monte y “después de trabajar en las plantaciones bananeras y con tan solo cursar un año en la primaria, se casó a los 18 años con su amor, Grimalda” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015). Con ella tuvo 10 hijos que posteriormente le dieron muchos nietos y bisnietos.

Gran parte de su descendencia se dedica también a la música, más que como profesión, como una pasión, una forma de honrar a su padre/abuelo y de hacer que su legado perdure. Entre cununos, marimba, arrullos y andareles, sus familiares recuerdan al gran Papá Roncón, su ritmo inigualable, su gran talento y amplia trayectoria y aporte invaluable al mundo del arte y la cultura.

Su gran pasión: la marimba

La tradición de la “madera que canta” se ha mantenido gracias al rol fundamental que cumplen los adultos mayores en la transmisión de saberes, como es el caso de tantos músicos, cantautoras, constructores de instrumentos, entre otros de relevancia.

Papá Roncón siempre destacaba que su interés por la marimba lo despertaron los chachis², cuando vivía en la población de Tigre, pero sin dejar de reconocer que es parte fundamental de la cultura afro: “yo creo que algunos ... saberes los negros los aprendimos de los indios, pero, de seguro, ellos también

aprendieron mucho de nosotros los negros. Tal es el caso de la marimba que la tenemos los negros, pero también ellos” (García, 2011, p. 86).

A través de estas palabras, Papá Roncón nos enseña la importancia de la interculturalidad, entendiendo la misma como una clave fundamental para la convivencia³ entre pueblos y el intercambio de saberes que se transmiten de generación en generación. Estos son parte de las diversas culturas y pueblos que habitan nuestro país y, en muchas ocasiones, han sido invisibilizados o relegados pero, gracias a la tenacidad y esfuerzo de sus guardianas y guardianes, han logrado conservarse hasta nuestros días.

Papá Roncón se dio a conocer en la década de 1970, tanto en su pueblo y con su gente como a nivel nacional e internacional. Realizó varias giras en países vecinos como Colombia y Venezuela y también llegó a escenarios en Estados Unidos, Francia, Alemania, Japón, entre otros.

Él siempre destacaba que uno de sus legados sería transmitir la interpretación de la marimba a las nuevas generaciones, con la intención de que su pueblo no pierda su identidad y que sea consciente de la riqueza de su cultura milenaria. “Me ha llegado esa inquietud de tocar otra vez la marimba y sobre todo de enseñar a los jóvenes alguna de las cosas que durante toda mi vida aprendí de los mayores, tanto de los indios como de mi gente, los negros” (García, 2011, p. 127).

Con el pasar de los años, el sueño se cristalizó y, gracias a su apoyo y perseverancia, se conformó el Grupo Madera Metálicos de Borbón y la escuela cultural “La Catanga”⁴. Esta última se estableció en Borbón,

2. La nacionalidad chachi se encuentra a lo largo de la provincia de Esmeraldas, en especial en su zona selvática. Su idioma es el chá palaa. Ha desarrollado técnicas de cultivo de subsistencia basadas en una horticultura rotativa y también se dedican a la caza, pesca, recolección y elaboración de artesanías (Conaie, 2014).

3. “Sin dejar de lado los conflictos culturales como elemento natural que no se puede excluir del difícil ejercicio de la convivencia entre los distintos” (García, 2011, p. 12).

4. Este grupo “toma su nombre de un tradicional instrumento de pesca, muy utilizado en la región de los ríos Santiago, Cayapas y Ónzole y también del nombre de una provincia del Congo en África” (Last.fm, 2012).



Transmisión de saberes a las nuevas generaciones, INPC, Borbón, 2013.

en 1981, y su principal instructor y director fue Papá Roncón. El proyecto ha sido fundamental para el fortalecimiento cultural de Esmeraldas ya que no solo se enseña música y danzas, sino que también se da cabida a otras manifestaciones como artesanía, poesía, construcción de instrumentos, cuentos y leyendas. Se fortalece así no solo los ritmos afroecuatorianos, sino varios de los elementos que constituyen el patrimonio cultural inmaterial⁵.

Con su marimba y su voz ronca y grave, le cantaba a la naturaleza, a los montes o a cualquier situación que le conmovía el alma. Porque la marimba era su señal de identidad y memoria. (Ministerio de

5. En varias entrevistas, Papá Roncón mencionaba que temía que las tradiciones y la cultura de su pueblo queden en el olvido, por lo cual sentía un compromiso por fomentar su salvaguardia. Era su manera de aportar al legado de sus ancestros y de los abuelos y abuelas que lo precedieron.

Cultura y Patrimonio, 2015). De ahí que es más que un instrumento, es un *modus vivendi* de los pueblos afro, es un símbolo de pertenencia y de resistencia.

Si hablamos de lo que sentimos nosotros por la música de la marimba cuando la escuchamos, cuando la tocamos, es algo muy práctico y sencillo ... quien nos sacó de las cadenas de la esclavitud fue la marimba, por eso, cuando nuestra etnia oye un bombo, una marimba, dice que es chigualo o es arrullo, porque lo lleva en la sangre (Minda, 2014, p. 75).

La marimba⁶ es parte de la cotidianidad de los pueblos afro, está entre lo profano y lo sagrado, es un cúmulo de simbolismos y sentidos que entretrejen a este grupo étnico. Este elemento del PCI está profundamente arraigado en las familias afroecuatorianas y se traspa entre generaciones en gran parte de los hogares. Las y los ancianos juegan un rol esencial como transmisores de leyendas y tradiciones orales, de saberes ligados a la música y a la danza, a la creación de instrumentos musicales, a la pesca, agricultura, etc.

Precisamente, Papá Roncón aportaba en todos estos ámbitos, ya que a través de sus narraciones orales y su música se encargaba de enseñar y transmitir sus conocimientos a los más jóvenes. Sin duda, sus labores aportaron ampliamente a fortalecer el sentimiento de pertenencia de los pueblos afro en el Ecuador y dieron paso a la formación de grandes artistas y gestores que continuarán con su legado.

Se apagó su voz, pero no su herencia

El 30 de septiembre de 2022 se apagó la voz de Papá Roncón, dejando un gran vacío no solo en el mundo artístico esmeraldeño, sino de todo el Ecuador. No obstante, su legado musical y cultural perma-

6. Esta manifestación fue incluida en el año 2015 en la lista representativa de la Unesco como "Música de marimba y cantos y bailes tradicionales de la región colombiana del Pacífico Sur y de la provincia ecuatoriana de Esmeraldas" (Unesco, 2015).

necerá en las nuevas generaciones, en su familia que con música y danzas lo recuerdan en cada escenario, en los cientos de alumnos y alumnas que siguieron su camino y que crecieron en el mundo de la marimba, en los esmeraldeños que danzaron al ritmo único de las notas que afinaba y en los miles de ecuatorianos que nos sentimos orgullosamente representados en su música.

En vida, Papá Roncón recibió varios reconocimientos por su labor y contribución a la cultura ecuatoriana, entre estos el premio Eugenio Espejo en 2011, uno de los más importantes que entrega la Presidencia de la República a la trayectoria artística, cultural y científica de las personas (Minda, 2014, p. 63).

También recibió varios homenajes póstumos, entre estos el de la Asamblea Nacional, la cual por unanimidad declaró al 30 de septiembre de cada año como el “Día Nacional de la Marimba y la Promoción Cultural Afrodescendiente en el Ecuador”. Además exhortó al Ministerio de Educación y al órgano rector de la educación superior en el país, para que durante este día se disponga la celebración en todos los planteles con un acto cultural, donde se destaque la participación de la comunidad y la sociedad civil (Asamblea Nacional, 2022).

Sin duda, este tipo de iniciativas son importantes, pero es fundamental que el Estado consolide proyectos y políticas públicas que tiendan a la etnoeducación⁷, a la visibilización y a la reivindicación del pueblo afroecuatoriano, al reconocimiento de su cultura y su memoria y a la garantía de sus derechos en todos los ámbitos.

7. La etnoeducación nace como propuesta y aporte del pueblo afroecuatoriano a la construcción de la interculturalidad, para promover el reconocimiento de sus contribuciones, revitalizar la memoria colectiva, fortalecer la identidad, valorar los conocimientos y saberes, reducir los índices de discriminación, exclusión racial, así como la falta de acceso y poca permanencia en el sistema educativo.



Homenaje póstumo a Papá Roncón, Asamblea Nacional, Quito, 2022.

A modo de cierre

La sabiduría de las abuelas y abuelos es fundamental para salvaguardar la memoria; gracias a ellas y ellos, los conocimientos se perpetúan y, entre marimbas y cununos, el pueblo afro conserva su identidad e historia. Papa Roncón fue uno de esos guardianes incansables y constantes que, con su música y su compromiso, logró posicionar su arte y cultura en el país, la región y el mundo.

Papá Roncón se empeñó no solo en ir por el mundo tocando marimba, sino en mostrar los varios elementos que conforman su cultura, su historia y su lucha. “Son muchos los hombres y mujeres del pueblo afroecuatoriano que hoy se resisten a ser identi-

cados solo con la música y el baile de la marimba ... insisten en que los negros de Esmeraldas, no somos sólo música de marimba, somos un pueblo histórica y culturalmente diferente, con todo lo que eso significa en su real dimensión" (García, 2011, p. 11).

La labor de Papá Roncón fue primordial para posicionar ritmos y saberes afros, ya que transmitió sus conocimientos de manera solidaria y sin más interés que el de perpetuar la memoria de su pueblo. Este, a pesar de las vicisitudes, mantiene su identidad, la celebra y la reproduce, danzando y cantando a la vida, con la esperanza de mejores tiempos para sus generaciones venideras.

Referencias

- Asamblea Nacional (octubre de 2022). *Día de la Marimba y la Promoción Cultural Afrodescendiente en el Ecuador*. <https://www.asambleanacional.gob.ec/es/blogs/daniel-sigifredo-onofa-cardenas/84280-asamblea-nacional-declaro>
- Conaie (19 de julio de 2014). *Chachis*. <https://conaie.org/2014/07/19/chachis/>
- García, J. (2011). *Papá Roncón: historia de vida*. (2.ª ed.) Universidad Andina Simón Bolívar.
- Javaloy, A. (septiembre 2002). *Peces roncadores*. <https://www.pescatorrevieja.com/roncadores/ronca.htm>
- Last.fm (8 de junio de 2012). *Papá Roncón*. *Biografía*. <https://www.last.fm/es/music/Pap%C3%A1+Ronc%C3%B3n/+wiki>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (7 de diciembre de 2015). *Papá Roncón: el patrimonio humano vivo con el que cuenta la Marimba*. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/papa-roncon-el-patrimonio-humano-vivo-con-el-que-cuenta-la-marimba/>
- Minda, P. (2014). *La marimba como patrimonio cultural inmaterial*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.
- Unesco (2015). *Música de marimba y cantos y bailes tradicionales de la región colombiana del Pacífico Sur y de la provincia ecuatoriana de Esmeraldas*. <https://ich.unesco.org/es/RL/musica-de-marimba-y-cantos-y-bailes-tradicionales-de-la-region-colombiana-del-pacifico-sur-y-de-la-provincia-ecuatoriana-de-esmeraldas-01099>

PCI INFORMA

Fondos de la Unesco para salvaguardia urgente

La Unesco dio a conocer los formularios actualizados para aplicar a su fondo de ayuda que surge de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del 2003, cuyo objetivo fundamental es prestar ayuda a los Estados Partes en sus iniciativas de salvaguardia.

Estos fondos están destinados a los Estados parte que requieran medidas urgentes de salvaguardia de patrimonios que figuren en la lista de elementos del PCI, como un mecanismo de apoyo a los esfuerzos encauzados para su defensa.

Los recursos también servirán para aplicar a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y para el registro de buenas prácticas de salvaguardia.

Los formularios se los puede revisar en el siguiente enlace:

<https://ich.unesco.org/es/forms>



Encuentro de cocinas de Iberoamérica y VII reunión del consejo intergubernamental de Ibercocinas

Entre el 2 y el 5 de agosto de 2023, se realizan dos importantes eventos: el Primer Encuentro de Cocinas Iberoamericanas, que se desarrolla en el Museo Nacional de Culturas Populares de la ciudad de México, y también se celebra la VII Reunión del Consejo Intergubernamental de Ibercocinas.

En el encuentro culinario, se reflexiona sobre los retos y oportunidades de las cocinas tradicionales en la región con el objetivo de contribuir en la discusión y construcción de estrategias para su fortalecimiento.

La celebración de la nueva reunión del consejo de Ibercocinas busca evaluar las actividades realizadas y plantear las futuras iniciativas de este programa que impulsa políticas, programas y estrategias para salvaguardar y promover las cocinas de Iberoamérica.



Convocatoria para el número 16 de la Revista PCI

Se convoca a autores e investigadores que deseen contribuir con el envío de artículos originales sobre buenas prácticas para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador.

Se espera obtener contenidos que evidencien medidas encaminadas a la salvaguardia del PCI: dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección de las distintas manifestaciones.

Los manuscritos deberán ser de carácter inédito y ajustarse a las directrices para autores y políticas editoriales de la revista. Las propuestas de los artículos deberán enviarse al siguiente correo electrónico: revista.pci@patrimoniocultural.gob.ec

PCI EN FOTOS

Las mujeres afroecuatorianas salvaguardan las técnicas y conocimientos ancestrales de la cría, captura y recolección de la concha prieta en los manglares del cantón Eloy Alfaro, provincia de Esmeraldas. Pero además de esto, también detentan y transmiten la cultura musical de su pueblo. Ellas son un verdadero tesoro vivo.



Lideresas de las comunidades de Limones, Valdez y Borbón, foto Herlann Castro, Esmeraldas, 2021.



EL NUEVO
ECUADOR 

**Instituto Nacional
de Patrimonio Cultural**



@INPCECUADOR



@inpcecu



@INPCEcuador

www.patrimoniocultural.gob.ec