

Revista
Patrimonio
Cultural
Inmaterial

Número 16
II semestre
2024



EL NUEVO
ECUADOR III

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**

Iovana Jaramillo Valdivieso

**DIRECTOR DE TRANSFERENCIA
DEL CONOCIMIENTO Y TECNOLOGÍA**

Mauricio Espinosa Araujo

COORDINADOR EDITORIAL

Emilio Peñaloza

EDITORIA

Jimena Leiva Prado

CORRECCIÓN Y DIAGRAMACIÓN

Patricio Rivas Mariño

DISEÑO

Gandhy Ponce Sánchez

FOTO DE PORTADA

Niño zápara, INPC, Pastaza, 2008.

1.ª edición

© Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Av. Colón 0e1-93 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
OPINIÓN	6
INVESTIGACIÓN	
Controversias del patrimonio de la fiesta <i>Xita Corpus</i>	8
David Gómez Sánchez, Diana Laura Vázquez Vázquez y Roy Suarez Patiño, Universidad Intercultural del Estado de México	
EXPERIENCIAS DEL PCI	
La biodiversidad y la historia oral en la mesa del Chocó Andino	17
Teolinda Calle Barreto, Fundación Biodiverso Chocó	
Tejiendo el pasado y el futuro:	
el arte del tejido de chambira entre las mujeres <i>waorani</i>	25
Samir Valencia Vélez y Gabriela Rivas Urrego, Fundación Cipacuna	
El champús de Mulalillo: un deleite único del cantón Salcedo	32
Felicita del Carmen Heredia Reyes y Cristian Germánico Escobar Jácome, gestores independientes	
La cabuya y la totora en Guano:	
la importancia de la cooperación interinstitucional para la salvaguardia	40
Pedro José Torres Avendaño, Dirección Zonal 3 INPC	
Una propuesta artística innovadora en Otavalango	48
Carla Sofía Puente Acosta, Spacio Cultural	
PCI INFORMA	54
PCI EN FOTOS	55

Presentación

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) invita a explorar la edición 16 de la *Revista PCI*, disponible en línea a través de la plataforma *Open Journal Systems* (OJS). Esta constituye un espacio de encuentro para investigadores, comunidades y gestores interesados en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador.

La presente edición muestra investigaciones y experiencias que dan cuenta de la riqueza y diversidad de las tradiciones y conocimientos ancestrales que ofrecen a las comunidades herramientas valiosas para su transmisión a las futuras generaciones.

En la sección Investigación, se analiza la controversia en torno a la fiesta *Xita Corpus* en México, sobre el impacto de las iniciativas de patrimonialización en el significado ritual y simbólico de esta celebración, revelando tensiones entre el turismo y la preservación de la identidad cultural.

En Experiencias del PCI, se explora la relación entre la biodiversidad y la alimentación en el Chocó Andino y la revitalización de tradiciones ancestrales como el tejido de chambira entre las mujeres *waorani* y la elaboración del champús.

A través de cada artículo, se ofrece una visión integral de los desafíos y oportunidades que enfrenta la salvaguardia del PCI. Asimismo, se destaca el papel de la cooperación interinstitucional y la innovación artística como herramientas para fortalecer las identidades locales y fomentar el desarrollo cultural.

La *Revista PCI* se va consolidando como un medio para la transformación social y cultural. Al difundir experiencias innovadoras y exitosas de salvaguardia, esta publicación trata de inspirar y empoderar a las comunidades, fomentando su creatividad y resiliencia. De esta manera, contribuye a construir un futuro más justo y equitativo, donde las tradiciones ancestrales sean valoradas y preservadas.

Iovana Jaramillo Valdivieso

Directora Ejecutiva

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Atado de totora, foto Boris Fiallos, Guano, 2024.



OPINIÓN

Entre innovación y tradición: reflexiones sobre la salvaguardia del PCI

El patrimonio cultural inmaterial (PCI) no es simplemente un conjunto de prácticas y saberes transmitidos a lo largo del tiempo; es un reflejo dinámico de las identidades, valores y resistencias de las comunidades que lo preservan.

A medida que las transformaciones globales avanzan, la tarea de salvaguardar este patrimonio se vuelve más compleja y crucial. En el número 16 de la Revista PCI, se presentan ejemplos que permiten reflexionar sobre enfoques adecuados para la protección de estas expresiones culturales en un contexto cambiante.

La salvaguardia del PCI implica algo más que la conservación de tradiciones. Estas manifestaciones están profundamente vinculadas a las dinámicas sociales, culturales y económicas de las comunidades. Un ejemplo relevante es el arte del tejido de chambira entre las indígenas *waorani*, el cual no solo ha sido revitalizado, sino que ha otorgado una mayor autonomía a las mujeres de esta comunidad. Sin embargo, este proceso plantea una cuestión importante: la comercialización de estas prácticas puede transformarlas, diluyendo su significado cultural original. Aquí surge una tensión clave entre la innovación, que facilita la adaptación de las tradiciones, y la preservación de sus valores esenciales.

El caso del champús de Mulalillo, otra experiencia destacada en esta edición, ilustra el papel de la comunidad en la revitalización de un patrimonio en riesgo. Esta bebida tradicional, amenazada por la modernización y los efectos de la pandemia, fue vigorizada mediante un proyecto comunitario que involucró a diferentes actores. Además de salvaguardar el conocimiento alimentario, este proceso fortaleció el sentido de pertenencia y la memoria colectiva de la comunidad, convirtiendo al champús en un símbolo de cohesión social y desarrollo económico.

Las iniciativas de patrimonialización, aunque valiosas para la preservación del PCI, también pueden generar consecuencias no deseadas. Tal es el caso de la "folklorización" de ciertas prácticas transformadas en espectáculos para el consumo externo, que pueden erosionar su significado profundo para la comunidad. Por esta razón es fundamental que los procesos de intervención sean sensibles a las particularidades culturales de cada expresión y se basen en un diálogo constante con los colectivos que las mantienen vivas.

El verdadero reto de la salvaguardia del PCI radica en lograr un equilibrio entre la innovación, necesaria para adaptarse a los cambios contemporáneos, y la preservación de los significados y valores originales que hacen de estas prácticas un patrimonio vivo. Las experiencias documentadas en esta edición muestran que, cuando se fomenta la participación activa de las comunidades y se proporciona el apoyo adecuado, es posible proteger y revitalizar el PCI sin comprometer su esencia. Esto asegura que las expresiones culturales continúen siendo una fuente de identidad y resistencia ante los desafíos globales.

Mauricio Espinosa Araujo

Director de Transferencia del Conocimiento y Tecnología

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural



Controversias del patrimonio de la fiesta *Xita Corpus*

David Gómez Sánchez, Diana Laura Vázquez Vázquez y Roy Suarez Patiño

Universidad Intercultural del Estado de México, San Felipe del Progreso, México

Resumen

En este artículo se aborda el tema del patrimonio dentro de la fiesta de los *Xita Corpus* del municipio de Temascalcingo, México. Planteamos una reflexión sobre los puntos de vista de los actores locales y los actores institucionales para poder contextualizar el impacto que genera la patrimonialización de la fiesta a través de la iniciativa institucional y el legado de la tradición otomí-mazahua. Resulta que el logro patrimonial permite un incremento del turismo y del capital cultural, pero también una disminución del significado ritual y simbólico de la fiesta.

Palabras clave: patrimonio, fiesta, *Xita*, tradición

Introducción

Desde la época prehispánica, nuestros ancestros practicaban costumbres y tradiciones que se enriquecieron con la religión católica. El catolicismo fue traído e impuesto por los españoles, pero ayudó a que nuestras antiguas creencias y rituales no se perdieran por completo gracias al sincretismo religioso. Este se define como “la concentración de dos o más funciones de diferente procedencia, vigorosamente entremezcladas en una sola forma” (Villalobos, 2006, p. 403). Para el caso mexicano, Alfredo López Austin denomina “tradición religiosa mesoamericana” al producto de un milenarismo y accidentado devenir de la religión mesoamericana y la religión colonial (2006, pp. 31-40), fenómeno que ayudó a que la fiesta *Xita* se siga manteniendo como una tradición de nuestros antepasados.

La fiesta del *Xita Corpus* es un mundo de simbolismos de suma importancia para las personas de origen mazahua-otomí¹ del municipio de Temascalcingo, en lo que hoy es el Estado de México. Actualmente, lo simbólico-ritual de la fiesta está desapareciendo por distintos factores, entre ellos la explotación turística y la patrimonialización que se impulsó desde varias instituciones. Esta situación hace preguntarnos: ¿la patrimonialización ayuda a la conservación de los elementos simbólico-rituales de las comunidades indígenas?

El tema de los viejos de Corpus o *Xita Corpus* ayuda a contextualizar las repercusiones que trae consigo la patrimonialización, retomando los puntos de vista internos y externos de los actores sociales del municipio de Temascalcingo. Esto permite reflexionar sobre cuál es la percepción sobre la apli-

1. Los mazahuas son un pueblo indígena autodenominado *ñatro*, *ñato*, *yonte ñatro*, *yonte ñato*. Su ubicación comprende los estados de México y Michoacán. Cuenta con dos variantes lingüísticas: mazahuas del oriente (*ñatrho*) y mazahuas del occidente (*ñatjo*). Según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi, 2020), existen 132 710 hablantes de esta lengua. Los otomíes del Estado de México se asientan mayoritariamente en 21 municipios, según el Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México (Cedipiem, 2021). Haciendo referencia al Censo de Población y Vivienda (Inegi, 2020), 106 534 personas de 3 años en adelante usan la lengua. Ambos grupos indígenas pertenecen a la familia lingüística oto-mangue del oeste, parte del grupo otopame (Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, Inali, 2021).



Danzantes de Cruz Blanca, la Magdalena, David Gómez, Temascalcingo, 2017.

cación o implementación de la política pública de patrimonialización dentro de estas festividades.

La fiesta de los *Xitas* ha sido abordada puntualmente por distintos autores en un contexto otopame. La tesis de Martínez (2018), *El xitá*, contextualiza como este personaje es importante en la fiesta y entre los carnavales de Veracruz, Hidalgo, Puebla y Estado de México. En el territorio mexiquense, Rosa Branbilla Paz (2000) ha tratado el fenómeno del *Xita* centrándose en la tradición que se celebra en el municipio de Jilotepec. De la misma manera, Rivera (2002) aborda la *Representación y significados actuales de la festividad del carnaval de los Xhitas en Jilotepec*, seguido también por Rivas Vidal (2011) quien analiza la cosmovisión e identidad vinculada a la agricultura y la fiesta del *Xita Corpus* en el mismo municipio. Además Ruiz (2010), en su tesis *El camino de los Xitas: del Río Grande a la lluvia prometida*, retoma parte de la fiesta para su investigación en el municipio de Temascalcingo.

Otro de los trabajos desarrollados es la tesis de Becerril (2019), *La Danza de los Viejos de Corpus Christi*

como Representación Cultural, Folclórica y Turística en Temascalcingo, Estado de México, en la cual hace un análisis acerca del sentido social, simbólico y la importancia del turismo dentro de la fiesta y como en los últimos años se ha popularizado, trayendo beneficios a las personas de ese municipio.

Por otra parte, existen autores que han investigado el fenómeno *Xita* en Temascalcingo. Argueta realiza distintas publicaciones que contextualizan la parte simbólica de la festividad, como su libro *Tradicción y sincretismo religioso de las culturas mazahua y otomí en Temascalcingo* y sus artículos "La celebración del jueves de Corpus en Temascalcingo" y "La máscara y los viejos de corpus" en la revista *Jyasu*, donde explica el simbolismo dentro de la fiesta, cómo surge y qué significado tiene la vestimenta *Xita*.

Zaldívar (2015) ha abordado el tema de los *Xitas* desde una perspectiva de bioculturalidad. En su artículo "La fiesta *xita*: patrimonio biocultural mazahua de San Pedro el Alto, México" y en su tesis (2013) *Xita Corpus, fiesta mazahua-otomí de los viejos de Corpus*

en *Temascalcingo, Estado de México* hace su análisis desde la riqueza cultural y biológica, proponiendo que se puede preservar el patrimonio, en este caso la festividad de los viejos de Corpus. Su punto de investigación es el pueblo de San Pedro el Alto, lugar de origen mazahua.

La fiesta *Xita* ha sido analizada desde diversos enfoques, en su mayoría estéticos. Varios autores retoman asuntos como el simbolismo desde la perspectiva mazahua, dejando un poco de lado la cultura otomí; tratan temas como el ritual, la migración, la danza, la música, la vestimenta y la bioculturalidad, pero no se ha realizado una reflexión crítica sobre el impacto del patrimonio y como este afecta a la práctica simbólica y ritual.

Las fiestas dentro de los pueblos son un conjunto de creencias, forman parte de su identidad pues a través de los pasos las personas marcan simbolismos que forman un conjunto de representaciones a identidades místicas. Es por ello que “toda fiesta lleva aparejada una mitología y un sistema de símbolos por el simple hecho de que la fiesta es un universo creado por la fantasía” (Pérez Herón, 1996, p. 23). En el caso de la festividad de los *Xitas*, como lo menciona el autor, es un sistema donde las comunidades crean su universo con base en los relatos y mitos transmitidos por los abuelos.

Se entiende por patrimonio material todo aquello que podemos tocar, como pirámides, pinturas, iglesias, entre otras, mientras que el patrimonio cultural inmaterial, según la Unesco (2021), se “refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos de generación en generación”, como las tradiciones, danzas, rituales, actos festivos y demás.

Si bien se cree que el patrimonio festivo es algo de lo cual deberíamos estar orgullosos, por otra parte, no se analizan los alcances de las fiestas convertidas en patrimonio inmaterial pues “tiene el efecto de situar a éstas dentro de otros discursos y formas de

representación, asignándoles nuevas significaciones y valores, y jerarquizándolas de acuerdo con criterios distintos a los que tienen en el ámbito local” (Villaseñor y Zolla, 2012, p. 75).

La tradición que forma a un pueblo, “ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad” (Madrazo, 2015, p. 116). Es uno de los elementos centrales de las comunidades puesto que de ahí se parte para ir creando su identidad.

Temascalcingo es uno de los 125 municipios que conforman al Estado de México, al noroeste del mismo, y colinda con los estados de Michoacán y Querétaro. Su nombre proviene del náhuatl que significa “lugar del pequeño temazcal”. Lugar donde nació el paisajista José María Velasco, cuenta con dos culturas: mazahuas y otomís. Su territorio se compone de la cabecera municipal Villa Temascalcingo de Velasco, 32 pueblos, 15 barrios y 17 rancherías (Ayuntamiento de Temascalcingo, 2017). Se estima que más de la mitad participa dentro de la festividad de los *Xitas*, aunque la mayoría de las comunidades son católicas y cada una de ellas cuenta con una capilla para su culto. Los no católicos danzan en memoria de los ancestros y se juntan dos grandes culturas, los mazahuas y otomís, en una noche donde la religiosidad ancestral se hace presente en el centro y los alrededores del municipio.

Metodología

La presente investigación se desarrolló en distintos momentos en 2018 y 2023, en las comunidades otomís y mazahuas del municipio de Temascalcingo. Para entender a los actores locales e institucionales, usamos las herramientas etnográficas que consideran el “¿cómo es para ellos?” (Guber, 2021, pp. 16-18). Para esto último, consideramos la tradición oral y el



Pareja Xita ofrendando con sus hijos, David Gómez, Temascalcingo, 2018.

contextualizar el impacto que genera la patrimonialización de la fiesta *Xita*. La selección de casos se hizo de acuerdo a la relevancia que estos aportaban con el objetivo de obtener información significativa (Uribe, 2020, p. 121). Entrevistamos a autoridades de la Casa de Cultura, del ayuntamiento municipal y a actores locales como artesanos y danzantes, pero para evitar señalamientos puntuales, decidimos no nombrar a los informantes por respeto y a solicitud de ellos.

La fiesta *Xita*

Los *Xitas* de Corpus son un mundo de simbolismos heredados por nuestros ancestros, pues desde la época prehispánica danzaban para la petición de lluvias y el ciclo agrícola (Argueta et al., 2021). Estos símbolos son de suma importancia para las personas de origen otomí-mazahua del municipio de Temascalcingo, pero actualmente los significados están desapareciendo por distintos factores, entre ellos la distorsión de la fiesta en sus trajes de manta y costal, las máscaras de penca de maguey y la danza con tambor y violín.

Muchas de las comunidades que conforman al municipio de Temascalcingo tienen una versión sobre cómo nace la danza *Xita*, pero todas llegan a una misma intención: pedir lluvias abundantes para obtener buenas cosechas en el año.

Se relata que, después del temblor de 1912, el municipio sufrió grandes daños estructurales y una sequía que trajo consigo hambruna y afectó a la mayoría de la población. Un grupo decide reunirse un miércoles antes del *Corpus Christi*, una celebración de origen católico “donde se conmemora la institución de la eucaristía” (Sánchez, 1997, p. 35). Los fieles oraron toda la noche para que cayeran lluvias para las cosechas. Sintiéndose indignos de ver a Dios, optan por cubrir sus rostros en símbolo de vergüenza y pena.

La festividad inicia un día antes, con las vísperas celebrándose en cada una de las comunidades. Los danzantes se reúnen en un punto fijo para de ahí partir bailando al son del tambor y el violín rumbo a sus capillas, donde son recibidos con cohetes, sahumero y la imagen (santo/a, virgen) representativa de

la comunidad. Hacen una procesión alrededor de ella para luego entrar de rodillas, primero el viejo y la vieja mayor, que son los protagonistas, marcando movimientos de sumisión ante el espacio sagrado, con una ofrenda que se entrega a los fiscales, representantes de Dios en ese momento.

Al día siguiente, desde muy temprano, se vuelven a reunir llevando sus trajes elaborados principalmente de manta. Las máscaras son hechas de penca de maguey; utilizan esponja en la parte interna e *ixle*² para los detalles. Llevan a espaldas un cargamento que puede ser de cajas de madera con ramas o utensilios de cocina; también portan en los pies latas de metal con algunas piedras para hacer ruido al bailar, un morral, un sombrero elaborado de engrudo y papel periódico o tejido de varas de sauce llorón. Algunos usan un bastón para dar golpes al suelo y pedirle a Dios que los voltee a ver y les mande fertilidad a sus tierras. Los *Xitas* bajan danzando de sus comunidades hasta la parroquia de San Miguel Arcángel, acompañados de música, imágenes católicas, cantos, rezos y el baile con su respectivo torito. Este último es una base de madera cubierta con alguna piel a la que se le acomodan unos cuernos; lo carga una persona y en todo momento los *Xitas* lo golpean con un palo.

Llegando a la cabecera, se hace una procesión con las imágenes para después celebrar la eucaristía, en un sincretismo entre lo católico y la tradición mazahua-otomí. Para concluir, siguen danzando, comiendo y bebiendo ya sea pulque o charape³, una bebida que solo se da durante la fiesta. En la tarde, regresan a sus comunidades a terminar el ritual con la muerte del viejo mayor, cerrando así la festividad y dando inicio a la temporada de lluvias para las cosechas.

La fiesta *Xita*, de la tradición mazahua-otomí a la patrimonialización mexiquense

La festividad de los *Xita Corpus* es una fiesta que actualmente forma parte del patrimonio cultural inmaterial del Estado de México desde el 10 de junio del 2022, según lo recoge la gaceta de ese gobierno estatal.

La iniciativa de convertir la fiesta *Xita* en patrimonio intangible es liderada por el presidente municipal y su secretaría de turismo (2022-2024) quienes, al ver la gentrificación que se logra año tras año, deciden mandar la iniciativa ante la cámara de diputadas/os locales en abril de 2022, pero sin el consentimiento de los actores locales, lo que causó controversia en algunas comunidades quienes son las poseedoras de la tradición.

Ante esto podemos identificar dos tipos de actores: los institucionales y los locales. En los primeros entra la presidencia municipal y sus dirigentes, y en los segundos, los danzantes, artesanos, cargueros, sacerdotes, músicos y demás gente del pueblo que participa dentro de la festividad y que en conjunto guardan, practican y transmiten la tradición *Xita*.

La controversia entre estos dos actores surge al no realizar una consulta a los portadores para la patrimonialización de su festividad, lo que generó un cambio radical. Antes, la festividad les pertenecía a las comunidades; realizaban sus danzas acompañadas con música, bebida, comida y su eucaristía. Tras la patrimonialización, muchos mestizos empezaron a apropiarse de una tradición que no es de ellos. Los actores institucionales, que controlan los recursos y la agenda cultural, deciden construir grupos de danza para participar en eventos sociales sin el debido respeto a la sacralidad de la fiesta. Al momento de llevar

2. Fibra vegetal obtenida del agave y del maguey al poner pencas a cocción y luego tallarlas con un material rígido. Se consiguen fibras delgadas que se ponen a secar y posteriormente se intercalan creando lazos.

3. Bebida artesanal elaborada con piloncillo, piña fermentada y cebada cuyo sabor es muy dulce.



Artesano con el traje Xita, David Gómez, Temascalcingo, 2017.

la danza de los *Xitas* a otros lugares, la gente que participa a menudo no es la que conoce lo simbólico del ritual y, solo por portar un traje, dice ser parte de la cultura, cuando lo que realmente hace es apropiarse de una identidad ajena y folclorizar la festividad.

Algo a considerar de la patrimonialización es que "aisla elementos culturales -danzas, indumentarias, ritos- y los 'folcloriza' en su sentido más superficial para convertirlo en un espectáculo para turistas" (García Canclini et. al, 1987, p. 33), dejando de lado lo simbólico- ritual de los pueblos originarios.

Por consiguiente, algunos actores institucionales manifiestan que hacer la fiesta *Xita* un patrimonio intangible beneficia al municipio turística y monetariamente, mientras que los actores locales expresan que a partir de esto se sienten desplazados y excluidos de su propia tradición debido a que, como se mencionó antes, la fiesta de las comunidades se está convirtiendo en la de los mestizos.

Conclusiones

Se puede decir que las repercusiones tras la patrimonialización de la festividad son negativas. Ahora la festividad les pertenece a todos los mexicanos, razón por la que cualquier persona dentro del Estado puede elaborar las máscaras y vestuarios que se ocupan dentro de la fiesta, lo que elimina la exclusividad de la tradición para el pueblo mazahua-otomí, incluso por fuera del municipio.

Esto también hace que los significados sigan desapareciendo, como lo es en el vestuario y la danza, pues el elaborar las máscaras y el traje de los *Xitas* conlleva todo un ritual que viene desde el principio de la festividad con los abuelos que fueron los primeros danzantes y que se encargan de transmitirlo.

Si bien es cierto que ambos actores, los institucionales y los locales, cuentan con una lógica particular de entender el patrimonio de la fiesta *Xita*, es importante conocer los dos modelos de pensamiento. Mientras los actores locales buscan mantener la tradición apegada a sus principios cosmogónicos y rituales, los institucionales se apegan al reconocimiento, a la exhibición y a una política de turismo. Lo ideal es que ambas puedan ser complementarias, vigentes y no excluyentes, pues la dinámica de la política pública, el gobierno y la municipalidad son parte del territorio en el que se posa la creencia, la tradición y la fe ritual de los pueblos otomí-mazahua que mantienen viva su ancestralidad.

Referencias

- Argueta Correa, F. (2007). La celebración del jueves de Corpus en Temascalcingo. *Revista Jyasu*, (1), 5.
- Argueta Correa, F. (2007). La máscara y los viejos de Corpus. *Revista Jyasu*, (1), 7-9.
- Ayuntamiento de Temascalcingo (2017). https://www.osfem.gob.mx/04_Iconografia/Cta_Pub/doc/Cta_2017/Municipal/Libro45.pdf

- Becerril, M. M. (2019). *La Danza de los Viejos de Corpus Christi como Representación Cultural, Folclórica y Turística en Temascalcingo, Estado de México* (Tesis de licenciatura). Universidad Autónoma del Estado de México.
- Bello Gutiérrez, E., Zaldívar Contreras, Y., Argueta Correa, F. y Bello Gutiérrez, B. (2015). *Tradiciones y sincretismo religioso de las culturas Mazahua y Otomí en Temascalcingo*. Decidte A. C.
- Brambila Paz, R. (2000). *La actualidad xhita. Estratigrafía de una fiesta*. Conaculta-Fonca, Instituto Mexiquense de Cultura.
- Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México (2021). *Mazahua*. <https://cedipiem.edomex.gob.mx/mazahua>
- García Canclini, N., Bonfil, G., Brunner, J., Franco, J., Landi, O. y Miceli, S. (1987). *Políticas culturales en América Latina*. Grijalbo.
- Gordillo, C. A., Steck, D., Scheinman, P., Núñez, R. A. y Mejía, H. (2017). *Xita Corpu. Na jneme mbor ne dyeb'e*. Universidad Intercultural del Estado de México.
- Guber, R. (2021). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Editorial Norma.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2020). *Lenguas indígenas y hablantes de 3 años y más, 2020*. https://cuentame.inegi.org.mx/hipertexto/todas_lenguas.htm
- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (2021). *Catálogo de Lenguas Indígenas Nacionales*. https://www.inali.gob.mx/clin-inali/html/l_otomi.html
- López Austin, A. (2006). *Los mitos del tlacuache*. Instituto de Investigaciones Antropológicas Unam.
- Madrazo Miranda, M., (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec*, (9), 115-132.
- Martínez Hernández, C. (2018). *El xitá* (Tesis de maestría). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Pérez Martínez, H. (Ed.) (1996). *México en fiesta*. El Colegio de Michoacán, Secretaría de Turismo.
- Rivas Vidal, J. G. (2011). *La tradicional danza xhita: cosmovisión e identidad simbólica en la agricultura en el municipio de Jilotepec, Estado de México* (Tesis de licenciatura inédita). Universidad Autónoma del Estado de México.
- Rivera González, J. G. (2002). Representación y significados actuales de la festividad del Carnaval de los Xhitas en Jilotepec. En E. A. Sandoval Foreiro, H. Topete Lara y L. Korsbaek (Eds.), *Cargos, fiestas, comunidades* (pp. 259-286). Facultad de Ciencias Políticas y Administración Pública-Uaem.
- Ruiz Castro, M. F. (2010). *El camino de los xitas: del Río Grande a la lluvia prometida* (Tesis de licenciatura inédita). Universidad Nacional Autónoma de México. <https://bit.ly/38j19A7>
- Sánchez Valdez, M.T. (1997). La fiesta religiosa de Corpus Christi. *Expresión antropológica*, 4(5), 325-342.
- Turner, V. (1977). *Mito y símbolo*. Enciclopedia Internacional de Ciencias Sociales. Aguilar.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2021). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Villalobos-Herrera, Á., (2006). El sincretismo y el arte contemporáneo latinoamericano. *Ra Ximhai*, 2(2), 393-417. <https://www.redalyc.org/pdf/461/46120205.pdf>
- Villaseñor Alonso, I. y Zolla Márquez, E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, 6(12), 75-101. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102012000100003&lng=es&tlng=es

Zaldívar Contreras, Y. T. (2013). *Xita Corpus, fiesta mazahua-otomí de los viejos de Temascalcingo, estado de México* (Tesis de maestría). Universidad de Guanajuato.

Zaldívar Contreras, Y. T. (2015). Las plantas sagradas del Xita. *Estudios de Cultura Otopame*, 9(1), 293-305. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/eco/article/view/52045>



Chontaburo
sin
espinos

EXPERIENCIAS DEL PGI



Variedad de frutas que se cultivan en el Chocó Andino, Teolinda-Calle, Pacto, 2022.

La biodiversidad y la historia oral en la mesa del Chocó Andino

Teolinda Calle Barreto, Fundación Biodiverso Chocó



Paisaje del Chocó Andino, Teolinda Calle, Nanegalito, 2022.

Resumen

El texto presenta un estudio sobre la historia, diversidad e importancia de la alimentación en el Chocó Andino con el objetivo de proteger y transmitir este valioso patrimonio. A pesar de los cambios globales y el paso del tiempo, la relación entre sus habitantes y el bosque sigue siendo profunda y vital. Esta estrecha conexión con la naturaleza demuestra la importancia del bosque no solo como fuente de recursos, sino también como parte integral de la identidad y el modo de vida de estas comunidades.

Palabras clave: Chocó Andino, identidad, agrobiodiversidad, cultura alimentaria, desarrollo sostenible.

Introducción

El presente texto nos lleva a través de la historia alimentaria del Chocó Andino, una región donde la interacción entre humanos y naturaleza ha sido fundamental para la supervivencia y el desarrollo cultural. A lo largo del recorrido, descubrimos la asombrosa diversidad de productos silvestres y cultivados que han sustentado a las comunidades locales durante siglos, desde la época prehispánica hasta la actualidad.

Las comunidades del Chocó Andino han demostrado una gran capacidad de adaptación, integrando prácticas ancestrales con el conocimiento contemporáneo para mantener un equilibrio con su entorno. En el artículo se analizan algunos productos clave de la región, como la caña de azúcar, la coca, la sal y la jícama, explorando su importancia cultural, económica y social.

El objetivo primordial de esta investigación fue la salvaguardia del patrimonio alimentario del Chocó Andino. Para lograrlo, se emprendió una tarea a través del tiempo y la memoria, documentando y preservando los saberes ancestrales relacionados con la alimentación.

Dentro de las actividades planteadas, se elaboró un inventario que recoge la riqueza cultural de la región: productos prehispánicos e introducidos, recetas tradicionales, utensilios emblemáticos, usos y costumbres culinarias transmitidas de generación en generación.

De esta manera se trata de asegurar la preservación de este tesoro cultural invaluable, para que no se pierda en el olvido con el paso del tiempo. Mediante este trabajo, se busca garantizar que las futuras generaciones puedan conocer, apreciar y disfrutar de la herencia culinaria única del Chocó Andino.

Contexto geográfico

Antes de abordar el fascinante tema del patrimonio alimentario del Chocó Andino, es preciso ubicar al lector en el área geográfica en cuestión. La Reserva de Biósfera del Chocó Andino de Pichincha corresponde a la región montuosa de la provincia que comprende el noroccidente de Quito, San Miguel de Los Bancos y Pedro Vicente Maldonado. Son once parroquias en total, de las cuales nueve corresponden al Distrito Metropolitano de Quito: Lloa, Pomasqui, San Antonio de Pichincha, Nono, Calacalí, Nanegal, Nanegalito, Pacto y Gualea. Las dos restantes son Mindo (en San Miguel de los Bancos) y Pedro Vicente Maldonado.

En las últimas décadas, las dinámicas sociales, económicas, ambientales y culturales del área han cobrado un nuevo significado. Impulsados por la urgencia del cambio climático, los ojos del mundo se han vuelto hacia los bosques. A partir de entonces, Quito y Pichincha redescubrieron que tenían un

tesoro natural que estaba en peligro de desaparecer. Conscientes de este patrimonio en riesgo y fruto del trabajo conjunto entre políticas públicas y el compromiso de los habitantes, se han emprendido acciones concretas: la creación de cinco áreas de conservación y uso sustentable (ACUS) y un corredor ecológico.

- ACUS Mashpi, Guaycuyacu, Saguangal (2011)
- ACUS Pachijal (2012)
- ACUS Yunguilla (2013)
- ACUS Camino de los Yumbos (2019)
- ACUS Mojanda Cambugán (2022)
- Corredor Ecológico del Oso Andino (2013)

Finalmente en 2018, la Unesco declaró 287 000 hectáreas de la provincia de Pichincha como Reserva de Biósfera del Chocó Andino. Esto constituyó un gran honor, ya que la biodiversidad que alberga esta zona es extraordinaria, con una gran cantidad de especies endémicas de flora y fauna, entre aves, mamíferos, anfibios y plantas que son vitales para la conservación de los ecosistemas locales y globales. La diversidad biológica se explica en la variedad de pisos altitudinales que van desde los 500 hasta los 4784 m s. n. m.

Contexto histórico

En cuanto al contexto histórico, es preciso apuntar que el Chocó Andino fue habitado por el pueblo yumbo aproximadamente desde el 800 d. C. hasta mediados del 1600. De hecho, en épocas coloniales se lo denominaba el “país o provincia de los yumbos”. Según el investigador Frank Salomon (1997, p. 12), los yumbos estarían emparentados lingüísticamente con pueblos de las serranías quiteñas, pero se diferenciaban de ellos por su notable adaptación al entorno hostil de la cordillera.

La difícil topografía, la condición de selva lluviosa y la distancia de los centros poblados, ejes del dinamismo regional, han mantenido a la zona en una especie de aislamiento. Los colonos de todos los tiempos han debido amoldarse a estas circunstancias, así como a las inclemencias de la naturaleza. Esta capacidad de adaptación sigue siendo indispensable para los habitantes actuales, quienes han aprendido a convivir con un clima severo, humedad intensa, deslaves frecuentes y bichos venenosos. A pesar de los avances en infraestructura y tecnología, la vida en el Chocó Andino presenta desafíos similares a los enfrentados en épocas pasadas. Una muestra de esto es que, igual que hace cuatro siglos, todavía tenemos casos de gente que fallece por mordedura de serpiente o que queda marcada de por vida por la leishmaniasis o “sarna brava”, como llaman los colonos a esta enfermedad producida por un mosquito.

Veamos lo que Miguel Cabello de Balboa (1580/1945) relataba:

Hay en esta provincia mucha cantidad de víboras y culebras ponzoñosas, en tanta manera, que rehúsan los naturales andar de noche por miedo que dellas tienen; hay algunas, que en picando a el indio, destila sangre por ojos



Muestra de frutas que se cultivan en el Chocó Andino, Teolinda Calle, Pacto, 2022.

y narices, orejas y boca, y lo que más es de admirar, que por todos los poros del cuerpo, destila sudor sanguíneo, y ansí están hasta que mueren (p. 63).

Recursos alimentarios prehispánicos y post-Conquista

La asombrosa diversidad de alimentos silvestres y cultivados ha permitido el desarrollo de asentamientos humanos a lo largo de la cordillera. Entre los recursos de origen prehispánico se incluyen: yuca, maíz, ají, camotes, jícama, maní y coca. Los principales productos introducidos al país de los yumbos son el plátano, la caña, las naranjas y los limones. Entre los animales de caza nativos están el saíno, las pavas, la guanta o sacha cuy y el pescado. Además, el algodón se produjo en grandes cantidades, no solo para uso local sino también para ser enviado a la Sierra (Salomon, 1997). En la actualidad se siguen cultivando los mismos productos, aunque con los años se han agregado muchos más, sobre todo en la parte baja (Pacto), que ha resultado tierra fértil para una excepcional gama de frutas tropicales. No obstante, la yuca, el plátano, el maíz, la caña y los cítricos son la base de la alimentación local.

Documentación de recuerdos

Nuestro colectivo ha trabajado los últimos años para documentar un inventario de los productos prehispánicos e introducidos en el Chocó Andino, así como de recetas, utensilios, usos y costumbres locales relacionadas al patrimonio alimentario. Nos adentramos en este proyecto impulsados por la escasez de investigaciones previas en este ámbito. La mayoría de los datos existentes datan de épocas lejanas, lo que deja un vacío de conocimiento que amenaza con desaparecer valiosísimos recuerdos. Es por ello que se emprendió la tarea de rescatar esta información

directamente de la fuente más auténtica: los relatos orales de los colonos.

La primera observación destaca el fuerte vínculo entre humanos y bosque, una conexión que se mantiene con el pasar del tiempo, la globalización, la tecnología y la migración. Muchas familias aún se proveen de agua de vertientes, quebradas y ojos de agua. Unas pocas todavía recogen frutos y tubérculos silvestres como mortiños, chigualcanes, motilones, gualicones, papa china, jícamas, entre otros. De igual manera, todavía se consume carne de caza como pavas, saínos, armadillos, guatusos, etc., a pesar de las regulaciones que prohíben la cacería.

El recorrido realizado desde la parte alta, Comunidad de Alambi en Nono a 2800 m s. n. m., hasta los sectores de Mashpi a 500 m s.n. m., brinda una visión general de como la adaptación y el uso de los recursos naturales ha sido vital para la supervivencia y la cultura de los habitantes del Chocó Andino. Pudimos ser testigos de cómo algunas de estas comunidades han logrado integrar prácticas ancestrales con el conocimiento contemporáneo para mantener un equilibrio con su entorno.

A través del estudio, se han encontrado interesantes descubrimientos que aportan a esta experiencia en cuanto a los usos y costumbres de los productos de la tierra y del agua. Aunque el espacio no permite detallarlos todos, se hará referencia a algunos de los más destacados.

Los alimentos silvestres y cultivados de la zona alta

Tanto la parroquia de Nono como Calacalí en la zona alta se caracterizan por el consumo ancestral de granos cultivados como el maíz, el fréjol y los chochos que, junto a los zapallos, sambos, achogchas y habas, son la base de buenas sopas. En cuanto a tubérculos, están presentes en la dieta las papas, los mellocos y las ocas, aunque estas últimas cada vez menos. Hasta



Cosecha de ocas en la comunidad de Alambi, Rolando Hipo, Nono, 2022.

principios de este siglo, aparentemente era usual la cosecha de frutos silvestres como motilones, toctes, mortiños, chigualcanes, moras silvestres, gualicones y taxos. Por fortuna, el bosque todavía provee los mismos manjares, pero en menor proporción.

Aquí también registramos relatos sobre el consumo de ranas llamadas "gualag" como comida de mingueros. Las cosechaban décadas atrás en los desmontes, donde cada minguego llevaba su abundante y sabrosa recompensa a casa. Así mismo, hasta finales del siglo pasado, los colonos recién llegados tenían un regalo de los ríos limpios de las alturas: truchas de buen tamaño a las que salaban y ahumaban para conservarlas por varias semanas. La pesca

es un recurso que se ha reducido notablemente en la actualidad como consecuencia de los graves problemas de contaminación de algunos ríos.

La caña de azúcar ha jugado un papel fundamental en la economía local, actuando como un dinamizador crucial. Sus derivados, la panela y el licor destilado, han sido y siguen siendo un motor de subsistencia para los colonos. Sin embargo, esta dulce historia tiene un lado amargo: la producción de caña de azúcar ha sido responsable de la pérdida de hábitat de numerosas especies de flora y fauna. En un recorrido a simple vista por las parroquias de Nanegal y San José de Minas, es evidente el reemplazo del bosque por cientos de hectáreas de cañaverales.

Los famosos canelazos, que los quiteños hemos tomado por generaciones para aliviar el frío de las noches, tenía como materia prima el conocido trago de Calacalí, que en realidad llegaba a lomo de mula por los "culuncos" o caminos de los yumbos desde Pacto, Gualaes o Nanegal para evadir el control de los estancos. Los pobladores más antiguos relatan con nostalgia la odisea que representaba elaborar y trans-

portar licor de contrabando. Calacalí era considerado el centro de acopio y distribución hacia Quito y otros cantones aledaños.

La coca y la sal en la zona baja

La sal, un recurso tan esencial como preciado, fue fundamental para el intercambio desde tiempos de los yumbos, pueblo nativo que habitaba la región. Según registros coloniales, la mina se encontraba en la zona de Cachillacta, entre Calacalí y Nanegalito, y se distribuía en taleguillas (Carranza, 1569/1965, como se cita en Salomon, 1997, p. 88). Si bien es cierto, es un mineral que ya no se extrae, quedan fuentes de agua salada como testigos de su pasado.

Existen testimonios como el de V. Alarcón (comunicación personal, 19 enero 2023), vecina de la parroquia de Pacto, quien conserva los conocimientos de su bisabuela sobre los beneficios de las plantas, específicamente de la coca silvestre. Ella cosecha sus hojas, las seca y tritura para hacer pan; también macera las hojas con alcohol para usos rituales y las consume en forma de té.



Doña Vitelia Alarcón elabora pan de hoja de coca, Teolinda Calle, Pacto, 2022.

Un caso similar es el de L. Pilapaña (comunicación personal, 25 enero 2023) de la población de Guala, quien además destila su propio alcohol y preserva semillas de uso ancestral.

Por otro lado, O. Torres (comunicación personal, 19 enero 2023), un ciudadano que llegó al bosque de Mashpi hace algo más de una década, encontró en su propiedad una planta de coca a la que cuidó con esmero. Luego empezó a consumir las hojas tostadas para masticar como fuente de energía o frescas para usos rituales y en forma de infusión para beber.

Estos ejemplos son un reflejo de la profunda conexión que une a los humanos con el bosque. Incluso hoy, el uso de la coca y otras plantas silvestres sigue formando parte integral de la vida cotidiana de algunas familias locales.

Entrevistas y testimonios

Para recopilar información valiosa sobre la vida cotidiana de los habitantes locales, se diseñaron entrevistas cuidadosamente estructuradas. Las preguntas seleccionadas abordaron diversos aspectos de su existencia: sus familias, comidas habituales, métodos de preparación de alimentos, períodos de siembra y cosecha, extracción de comestibles del bosque o del río y remedios caseros. Este formato de entrevista no solo buscó recopilar datos objetivos, sino generar un diálogo espontáneo que permitiera captar la cosmovisión de los entrevistados con respecto a la tierra que han elegido como hogar.

Conclusión

El patrimonio alimentario del Chocó Andino refleja la profunda conexión entre sus habitantes y el entorno. La gastronomía de esta región surge de la convivencia con el bosque y el uso de productos naturales y conocimientos ancestrales. Sin embargo, esta valiosa herencia cultural está amenazada por la urbanización rural descontrolada, la deforestación y el

cambio climático. Es indispensable documentar y preservar estos saberes para asegurar su transmisión a futuras generaciones y fomentar prácticas sostenibles que protejan la biodiversidad y los recursos naturales.

La cultura alimentaria del Chocó Andino es un elemento clave para la cohesión social. La cocina tradicional con ingredientes nativos no solo nutre el cuerpo, sino que también fortalece los lazos familiares y comunitarios. Sin embargo, la globalización y el bajo costo de los alimentos procesados representan una amenaza para la continuidad de este legado y la salud de las poblaciones locales. Es necesario promover políticas públicas que fomenten la producción consciente así como la educación alimentaria para valorar y preservar este patrimonio cultural.

El Chocó Andino se encuentra en un punto de inflexión. Por un lado, enfrenta desafíos como la pérdida de biodiversidad, el cambio climático y la presión sobre los recursos naturales. Por otro lado, ofrece grandes oportunidades para el desarrollo sostenible, como el agroturismo, la agricultura orgánica y el turismo científico. Es imperativo encontrar un equilibrio entre la protección de la naturaleza y el desarrollo económico de sus habitantes. La conservación del patrimonio alimentario de la zona es una tarea compleja que requiere la colaboración de diversos actores, incluyendo a los gobiernos, las comunidades, las ONG y el sector privado.

El proyecto *Memorias y delicias de la biodiversidad* nos sumerge en la relación entre los habitantes de esta región biodiversa y la tierra que los provee de alimento, refugio y medicina natural. Esta iniciativa nos invita a valorar y proteger este preciado tesoro para las generaciones venideras.

Referencias

- Cabello de Balboa, M. (1945). Verdadera descripción y relación larga de la provincia y tierra de las Esmeraldas. En J. Jijón y Caamaño, *Obras de Miguel Cabello de Balboa* (Vol. 1, p. 63). Editorial Ecuatoriana (Trabajo original publicado en 1580).
- Prefectura de Pichincha (2018). *Reserva de Biósfera del Chocó Andino de Pichincha*. <https://www.cho-coandinopichincha.com>
- Salomon, F. (1997). *Los yumbos, niguas y tsáchila o "colorados» durante la colonia española*. Abya-Yala.
- Secretaría de Ambiente y Fundación Cóndor Andino (2023). *Las áreas protegidas del Distrito Metropolitano de Quito, Subsistema Metropolitano de Áreas Naturales Protegidas*. Secretaría de Ambiente.



Tejiendo el pasado y el futuro: el arte del tejido de chambira entre las mujeres *waorani*

Samir Valencia Vélez y Gabriela Rivas Urrego, Fundación Cipauna

Resumen

El presente artículo se adentra en el mundo del tejido de chambira, una tradición ancestral de las mujeres de la Asociación Okienami Waorani de Orellana (Aoware). Entendemos que este arte es una manifestación que trasciende su utilidad práctica, reflejando valores, símbolos y creencias de una gran profundidad cultural para los *waorani*, que es necesario comprender en un contexto sociocultural diverso y cambiante. A través de una investigación participativa y etnográfica, este trabajo busca explorar y profundizar en este arte como un patrimonio cultural inmaterial del Ecuador.

Palabras clave: patrimonio inmaterial, mujeres *waorani*, tejido de chambira, visibilización, transmisión de conocimientos, INPC Ecuador.

Introducción

El presente artículo tiene como objetivo visibilizar la rica tradición en torno al tejido de chambira y los esfuerzos realizados para promover y salvaguardar este valioso patrimonio cultural inmaterial (PCI), en colaboración con las mujeres de la Asociación Okienami Waorani de Orellana (Aoware), el Centro Cipauna, con la dirección de Katic García y Samir Valencia, la Fundación Alejandro Labaka y el Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPC).

La comunidad *waorani*, de reciente contacto, es renombrada por su profunda herencia biocultural arraigada en las costumbres y tradiciones que aún hoy en día siguen practicando y promoviendo, a pesar de la violencia con que entra la modernidad a sus territorios. Esto evidencia las relaciones ecológicas y bioculturales que surgen en un determinado periodo espaciotemporal (Valencia 2021), las que permiten que esta comunidad, que ha convivido con la selva durante generaciones, logre poseer un vasto conocimiento manifestado en diversas expresiones cultu-

Durante siglos, las voces e historias de las mujeres indígenas han sido invisibilizadas, pero sus palabras resuenan en cada artesanía elaborada por sus manos.

Samir Valencia

rales y artísticas. El tejido de chambira, una práctica ancestral que constituye un medio de subsistencia económica para las mujeres de la nacionalidad, también simboliza identidad cultural y resistencia frente a los desafíos de la modernidad. Esta comunidad ha mantenido viva la tradición, fortaleciendo el vínculo intergeneracional y reafirmando la resiliencia cultural en un mundo en constante cambio.

Si bien las comunidades indígenas amazónicas enfrentan diversos desafíos socioculturales, económicos y políticos, uno de sus principales problemas es el de las artesanas, especialmente en lo que respecta a la salvaguardia del PCI. Como sostiene López Hernández (2006):

poco interés y respeto por el arte popular ha sido causa de que se realicen pocas investigaciones serias sobre el mismo, y más aún sobre sus creadores, gente sin rostro que en su mayoría son mujeres pobres. Es así como las latinoamericanas y caribeñas comparten en esta “creatividad” el mismo destino: la invisibilidad (p. 108).

Este artículo se centra en un estudio realizado con las mujeres de Aoware con el objetivo de fortalecer un programa integral de promoción, difusión, transmisión de conocimientos, comercialización de artesanías y creación de redes interinstitucionales de apoyo, en respuesta a los desafíos de género que se han visto obligadas a enfrentar y que no han impedido que continúen con su legado. Este proceso permitió visibilizar, a nivel interno y local, la producción de tejidos de chambira, una fibra de palma que se encuentra distribuida en toda la Amazonia, valorando el impacto y relevancia de esta creación por parte de las mujeres. A través de talleres comunitarios, se promovió el intercambio intergeneracional de conocimientos y se fomentó la creación de nuevos diseños que respetan la identidad y aseguran la transmisión de las técnicas tradicionales de tejido junto a las técnicas introducidas. Como sostiene Rubín de la Borbolla (2015):

La búsqueda de la permanencia del Arte Popular y de las artesanías debe contemplar, además, la conservación de saberes y habilidades mediante la recuperación del reconocimiento social del trabajo de artistas y artesanos, una retribución económica justa por ello y la garantía de la calidad del mismo (p. 80).

Se implementaron estrategias para promover, difundir y comercializar los productos artesanales, destacando el contexto cultural en el que se desarro-



Dore Iteka tejiendo diguintai (shigra) con técnica de croché, Katic García, comunidad Dikapare, 2023.

llan los mismos. Esto ha contribuido a la preservación del PCI y también ha logrado fortalecer el rol de las mujeres como guardianas de su cultura, configurando nuevos paradigmas comerciales favorables que den mayor apertura y difusión tanto a los tejidos de chambira como a la cultura *waorani*. Por otro lado, las mujeres *waorani* se han empoderado y esto les ha permitido mejorar sus condiciones de vida y dar a conocer su cultura a nivel más amplio.

En la exploración multidimensional de este proyecto, se evidencia el valor de combinar enfoques participativos y etnográficos para comprender a fondo las prácticas culturales de los *waorani*. Cabe mencionar que la colaboración con entidades como el INPC ha sido crucial para el éxito de esta iniciativa. Al involucrar activamente a los miembros de la comunidad, se ha asegurado que sus voces y perspectivas sean incorporadas en cada etapa del proceso, en-



Mujeres waorani danzando en maloca, Katic García, comunidad Dikapare, 2023.

foque que ha enriquecido la investigación, ha fortalecido su sentido de pertenencia y ha promovido el compromiso con la preservación de sus tradiciones ancestrales.

El PCI, un conjunto dinámico de prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, grupos e individuos reconocen y valoran como parte integral de su herencia, abarca un amplio espectro puesto que es dinámico y evoluciona, reflejando la identidad y la continuidad cultural de las comunidades. En Ecuador, estas prácticas son protegidas y promovidas a través de políticas nacionales e internacionales que buscan salvaguardar y revitalizar las tradiciones ancestrales, aunque su preservación se ve desafiada por las realidades de los territorios. Los *waorani*, con su vasto acervo cultural y cognitivo, que incluye un profundo conocimiento de la biodiversidad amazónica y el arte del tejido de chambira, se posicionan como un elemento esencial de este patrimonio.

La investigación, con un enfoque participativo y etnográfico, permitió una comprensión detallada de la cultura *waorani* mediante talleres comunitarios y entrevistas a fondo con las mujeres de Aoware. El equipo investigador logró una inmersión profunda en la vida cotidiana y las prácticas culturales de las *waorani*. Este enfoque permitió recopilar información contextualizada, construir relaciones de confianza y colaboración con las comunidades. Lo más significativo de comprender es la profunda relación de las mujeres *waorani* con la selva y su arte del tejido de chambira. A pesar de la fuerza con la que entró la religión occidental y la modernidad en estos territorios, esta relación persiste, revelando la resiliencia y empoderamiento de las mujeres. Además se identificaron métodos propios de enseñanza y aprendizaje, producidos en contextos de lucha, marginalización y resistencia (Walsh, 2013) que, aunque pase desapercibida y entre en lo cotidiano, aún está presente a la hora de enfrentar los desafíos de la modernidad.

Difusión y promoción

Se implementaron diversas herramientas de difusión y promoción, como la apertura de perfiles en redes sociales, el nexa con medios de comunicación tradicional y emergente, además de afiches, video cápsulas informativas, libro-catálogo, volante digital. Estas plataformas no solo destacaron los productos artesanales de las mujeres waorani, sino que también visibilizaron sus historias y el contexto de su trabajo, humanizando y valorizando su labor. Esta estrategia de difusión multimodal promovió la comercialización de los productos y sensibilizó al público sobre la riqueza y trascendencia del PCI waorani, contribuyendo así a su preservación y apreciación a nivel nacional e internacional a través de exposiciones y venta de sus artesanías en museos, centros culturales, ferias y muestras privadas.

Transmisión de conocimientos

Los talleres se configuraron como un espacio de intercambio intergeneracional, donde las mujeres

mayores de la comunidad desempeñaron un papel crucial al transmitir sus conocimientos ancestrales a las más jóvenes. Estos talleres no solo reforzaron las técnicas tradicionales del tejido de chambira, sino que también fomentaron una innovación respetuosa de la identidad waorani. Este espacio colaborativo permitió fortalecer las artes autóctonas e impulsar la creación, siempre respetando la cultura comunitaria.

Promoción y comercialización

Las mujeres desarrollaron habilidades de promoción y comercio, abordando aspectos cruciales como la identidad, procesos históricos, diseños y presentación de sus creaciones, optimizando canales digitales y redes de apoyo interinstitucionales. Estas iniciativas lograron posicionar sus artesanías y optimizar estrategias de mercadeo, permitiendo colocar sus productos en segmentos más amplios. Estas actividades integrales fueron fundamentales para fortalecer la autonomía económica de las mujeres y la preservación de su PCI.



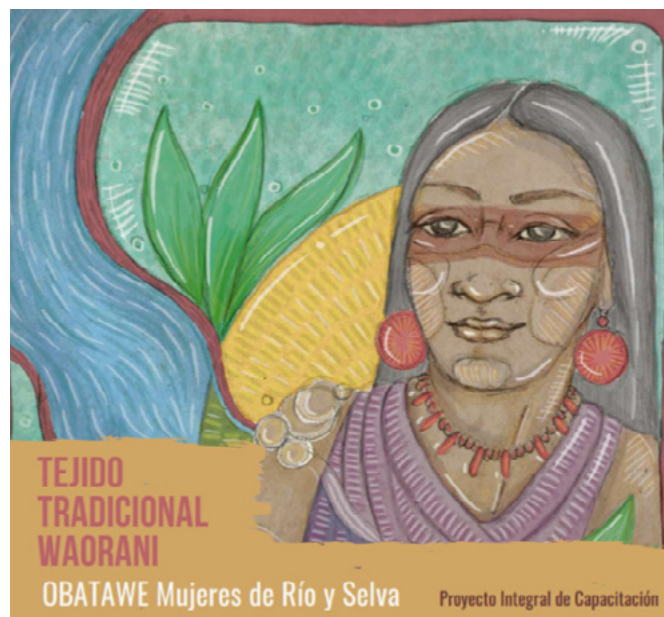
Talleres de capacitación e innovación para mujeres artesanas waorani, Katic García, comunidad Dikapare, 2023.

Parte de este trabajo queda plasmado en el libro-catálogo *Obatawe Mujeres de Río y Selva. Tejido Tradicional Waorani*, cuyo enlace para descarga es el siguiente: bit.ly/3X62pLF.

Impacto del proyecto

El proyecto fue transformador al visibilizar y valorizar el tejido de chambira, posicionando a las mujeres waorani como artesanas excepcionales y custodias de un saber ancestral invaluable para la cultura ecuatoriana. Este reconocimiento ha elevado el estatus del oficio, ubicándolo como un PCI de gran importancia que merece ser preservado y promovido, un ejemplo para otros programas que buscan visibilizar el trabajo artesanal.

A pesar de sus logros, la comunidad, en particular las mujeres, enfrenta desafíos complejos como la presión constante de la modernidad y la búsqueda de mercados más justos, pero además es necesario mejorar las condiciones de salud y educación y encontrar un equilibrio entre la tradición, la innovación y el comercio. La globalización y los cambios socioeconómicos obligan a adaptar las prácticas tradicionales a nuevos contextos culturales. Es esencial desarrollar proyectos e investigaciones que permitan adaptar estas técnicas a los nuevos entornos sin sacrificar su valor cultural. Sin embargo, las oportunidades para fortalecer estas prácticas a través de la educación y el apoyo institucional son prometedoras. Los programas que combinan saberes tradicionales con nuevas tecnologías y técnicas de mercado pueden potenciar sin ninguna duda la resiliencia cultural y económica de la comunidad, especialmente de las artesanas. Hay que considerar que gran parte de la población artesanal son mujeres, quienes en todo el mundo trabajan en la creación de arte popular (Bartra 1994), a pesar de lo cual los gobiernos locales o nacionales las han descuidado.



Portada del libro *Obatawe Mujeres de Río y Selva*, Tiani García, Quito, 2023.

El INPC ha desempeñado un papel crucial en el apoyo a estos proyectos. A través de su línea de fomento, ha facilitado recursos para la promoción y salvaguardia del patrimonio intangible, subrayando la importancia de políticas públicas sensibles y receptivas a las necesidades de las comunidades indígenas. La colaboración con el INPC ha sido esencial para garantizar que los esfuerzos de preservación y promoción del tejido de chambira vayan alineados con las aspiraciones y valores de los waorani, dando un paso importante hacia la continuidad de su rica herencia cultural para las generaciones futuras.

Conclusiones

La investigación sobre el tejido de chambira entre las mujeres waorani subraya la crucial importancia de la promoción y salvaguardia de su PCI. Destaca como los esfuerzos realizados han visibilizado estas prácticas ancestrales y también han fortalecido su identidad cultural y autonomía económica. La mujer waorani, a pesar de vivir en la modernidad, sigue siendo un pilar fundamental en su comunidad y en la conservación de la selva, combinando las tradiciones con las demandas de la vida contemporánea.



Cope Tega realizando el tejido tradicional waorani con guemempa (herramienta de corteza de árbol), Katic García, comunidad Dikapare, 2023.

Este proyecto ejemplifica como la colaboración entre comunidades, ONG y entidades de gobierno puede resultar en la salvaguardia y revitalización de conocimientos ancestrales, asegurando su transmisión a futuras generaciones. Finalmente, gracias a estrategias integrales de difusión y formación, las artesanas han logrado mayor reconocimiento y acceso a nuevos mercados, mientras que la alianza con el INPC ha proporcionado los recursos necesarios para la protección y promoción de estas prácticas. Así, la sinergia entre los conocimientos ancestrales y el apoyo institucional ha sido fundamental para proteger y generar desarrollo económico.

Referencias

- Bartra, E. (1994). *En busca de las diablas: sobre arte popular y género*. Tava Editorial.
- López Hernández, M. (2006). Creatividad invisible. Mujeres y arte popular en América Latina y el Caribe. *La Colmena*, (49), 108-112. <https://www.redalyc.org/pdf/4463/446344560017.pdf>
- Rubín de la Borbolla, S. (2015). *Arte y Cultura Popu-*
- lar: Conceptos y vigencias. *Revista Artesanías de América*, (74), 76-80. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/1091/1/Arte%20y%20cultura%20popular%2C%20conceptos%20y%20vigencias-Sol%20Rubín%20de%20la%20Borbolla.pdf>
- Valencia, S. (2021). *El Pahu en los tejidos de barro. La producción y comercialización de objetos culturales de las ceramistas Kichwa canelos, provincia de Pastaza* (Tesis de maestría). Universidad Andina Simón Bolívar.
- Walsh, C. (Ed.) (2013). *Pedagogías decoloniales. Prácticas insurgentes de resistir, (re) existir y (re) vivir* (Tomo I). Abya-Yala.



Detalle en el concurso "Emprende, innova y conserva el champús de Mulalillo", Alex Velasco, Mulalillo, 2023.

El champús de Mulalillo: un deleite único del cantón Salcedo

Felicita del Carmen Heredia Reyes y Cristian Germánico Escobar Jácome, gestores independientes

Resumen

El champús, fundamental para la identidad cultural de Mulalillo, es una bebida tradicional a base de maíz, reconocida por su valor nutricional y capacidad para saciar el hambre y la sed, está muy presente en la memoria colectiva de la comunidad. En respuesta al riesgo de desaparición tras la pandemia, se implementaron acciones como talleres, festivales y concursos, involucrando a la comunidad y documentando la memoria de esta tradición.

Palabras clave: champús, gastronomía tradicional, patrimonio agroalimentario, patrimonio inmaterial.

Introducción

El proyecto “Revalorización y fomento de la elaboración y consumo del champús en la parroquia Mulalillo, cantón Salcedo”, que se ejecutó gracias al apoyo de la Línea de Fomento de la Memoria Social y Patrimonio Cultural 2022, sublínea de patrimonio agroalimentario, desarrolló una serie de actividades. Una parte importante del proceso fue la investigación, así como la transmisión de conocimiento, festivales y más actividades de difusión, con base en la definición de patrimonio cultural inmaterial (PCI) entendido como:

... aquellas manifestaciones y expresiones cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidas de generación en generación, tienen vigencia y son pertinentes para una comunidad ya que han sido recreadas constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso vivo y dinámico que legitima la resignificación de los sentidos (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, INPC, 2013, p. 21).

El trabajo en campo incluyó entrevistas y conversatorios que recopilaron la memoria relacionada con la preparación y consumo del champús. La mayoría de informantes-portadores del conocimiento fueron personas adultas mayores, principalmente familias que se han dedicado por varios años a la elaboración y expendio de este producto. Se llegó a identificar al menos cinco generaciones dedicadas a esta actividad, lo que dio como resultado la creación de la ficha de registro como manifestación de interés patrimonial, formalizando su inclusión como PCI en el Ecuador.

Aquí se presenta un resumen del alcance de este proyecto, cuyas acciones se alinean a los criterios emitidos por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) para el registro de buenas prácticas de salvaguardia de PCI. Principalmente responde a las necesidades particulares de la zona y está dentro de lo que dispone el artículo 2 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en su numeral 3, con respeto a la salvaguardia (ver abajo).



Presentación en el concurso "Emprende, innova y conserva el champús de Mulalillo", Alex Velasco, Mulalillo, 2023.

Las líneas de fomento como aporte a las buenas prácticas del PCI

La Convención de la Unesco entiende por salvaguardia "las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del PCI, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos" (Unesco, 2003).

En el artículo 18 de esta Convención, se establece que el registro de buenas prácticas de salvaguardia "deben promover los programas, proyectos y actividades de ámbito nacional, subregional o regional para la salvaguardia del patrimonio inmaterial que pongan en práctica del modo más adecuado los principios y objetivos de la Convención" (Cortés, 2021, p. 6).

En este sentido, las líneas de fomento, con sus distintos ejes o sublíneas, han permitido este proceso mediante el desarrollo del presente proyecto, desde la identificación hasta la revitalización de esta expresión tan importante para la gastronomía tradicional. Mediante la aplicación de métodos participativos y con el aporte de los actores locales que se involucraron de manera directa, se tuvo como resultado el cumplimiento exitoso de cada una de las actividades planteadas.

La implementación de las líneas de fomento se ha convertido en una oportunidad para visibilizar muchos elementos o expresiones patrimoniales, materiales e inmateriales, y al mismo tiempo valorarlos desde la perspectiva de sus portadores. Estos incentivos también han dado lugar a la organización de las autoridades locales junto con los detentores para lograr su práctica y difusión.

Orígenes y significado de esta bebida de maíz

Entre las referencias más relevantes sobre el origen de esta bebida tradicional, en muchos lugares de Ecuador, Colombia y Perú, se la relaciona con la mazamorra (Pazos, 2005), ubicando su presencia en la época del incario, según la importancia del consumo del maíz tanto en preparaciones rituales como cotidianas. Así mismo se indica su presencia en Lima con una gran influencia africana en la época virreinal y, a nivel culinario, se lo ha mencionado también como parte de la comida de los aztecas.

Por otro lado, desde un análisis del significado en lengua quechua, se relaciona directamente con preparaciones a base de harina de maíz, el ingrediente principal de la bebida, tomando en cuenta la interpretación de la palabra *chapuy* que significa "hacer masa" (Recetas Ecuador, 2021). En el *Diccionario Quechua - Español - Quechua* de la Academia Mayor de la Lengua Quechua del Gobierno Regional Cusco, la define como "mezclar harinas con líquido para hacer masa" (2005, p. 51) y señala como sinónimo la palabra *chulluy*, que significa "remojar o ablandar en líquido alguna cosa dura" (p. 51), expresión utilizada para poner a remojar el maíz.

Para definir mejor la bebida, se considera su aspecto y presentación, a pesar de las diferentes variaciones que existen. Es así que, con esa misma denominación, el champús en el suroccidente colombiano es una bebida fría de maíz y panela, a la que se le pueden agregar frutas como piña o lulo (naranja) y hojas de naranjo agrio, mientras que en Perú es una bebida caliente (Díaz, 2018).

A decir de algunos autores y gastrónomos, en Ecuador el champús es una bebida tradicional o popular que quita tanto el hambre como la sed (Recetas Ecuador, 2021). Daniel Sánchez, egresado de gastronomía, se refiere al champús como una bebida tradicional que lleva frutas y hierbas. "Esta es una

preparación ancestral muy nutritiva y saludable que hasta hoy en día se la consume todavía y comercializa en varios pueblos y ciudades de la Sierra ecuatoriana" (La Hora, 2016).

Por otro lado, el mismo reportaje nombra al champús como "una bebida refrescante y ancestral" y señala que de preferencia se lo toma frío. En muchos casos se lo menciona como una bebida asociada a diferentes celebraciones, como el Día de los Difuntos, junto con la colada morada, o el *Corpus Christi*.

Encalada (2005) hace una breve descripción del champús y como se elabora: "se lo prepara con harina de maíz, mote, panela, canela y hojas de naranja como aromatizante y además algunas especias" (citado en Pinto y Abad, 2017, p. 53).



Puesto de venta de champús en la plaza, Bolívar Solís, Mulalillo, ca. 1960.

En Mulalillo se dice que “es un producto hecho de maíz, es un poco fermentado y cocinado, que es lo que le da un sabor muy especial” (B. Solís, comunicación personal, 4 enero 2023) o simplemente “una coladita de dulce que se ha preparado desde antes, con maíz calentado” (C. Guaygua, comunicación personal, 4 enero 2023).

Sus ingredientes son: harina de maíz (remojado por dos días en agua), agua, naranjillas, especias (canela, clavo de olor, anís estrellado, pimienta), panela. Para su preparación, se hierve en una olla el agua con las especias y se agrega la panela y la naranjilla licuada. Luego se cierne la harina de maíz remojada (tiene aspecto burbujeante y olor a fermentado) y se agrega a la olla. Se hace hervir todo a fuego medio entre 45 a 60 minutos, revolviendo sin cesar hasta que esté bien cocido. Finalmente se rectifica el dulce, se cierne y se sirve caliente.



La señora Ernestina Guaigua recibiendo reconocimiento como portadora, Alex Velasco, Mulalillo, 2023.

Trascendencia para la población

Esta bebida tradicional es tan importante para Mulalillo como múltiples son las referencias y anécdotas que se encuentran de ella en su historia. Es una parroquia rural del cantón Salcedo, en la provincia de Cotopaxi, y su territorio se distribuye entre los 2600 y 3600 m s. n. m. Tiene una extensión de 41,28 km², con una población de más de 7000 habitantes que, en la década de 1960, teniendo ya unos 100 años de creación, constituía un poblado “con casitas de teja y tierra, que poco a poco se fueron cambiando por casas de cemento” (O. Lucero, comunicación personal, 26 enero 2023), con su plaza central, ahora parque, en donde se hacía la feria los domingos.

Es así que la población con más de 60 años de edad recuerda que en la feria de los domingos se podía observar “una hilera de carpas hechas con sábanas y palos, porque no había plásticos”, donde se vendía el champús, “comida a base del maíz molido, con dulce, que es primo hermano de la colada morada, la diferencia es que este es blanco y la colada morada es negra por el maíz negro” (H. Gutiérrez, comunicación personal, 4 enero 2023). Otros aspectos importantes de la memoria relacionados con la gastronomía, las actividades cotidianas y el comercio tejen los recuerdos que mantienen viva esta manifestación.

Destacan personajes con los que se ha logrado cocinar una historia de más de cinco generaciones preparando y vendiendo champús. Así aparecen los nombres de Zoila Basantes Bejarano y Ernestina Guaigua Bejarano, encargadas de mantener vigente esta tradición en los últimos cincuenta años, así como Marco Guaigua Bejarano quien se ha sumado recientemente junto a su esposa. Y casi perdiéndose en el tiempo, surgen otras figuras como Petrona Basantes, Carmen Velasco Maxitana, Bonifacia Maldonado Velasco, Lucrecia Gaviláñez Basantes, de las más antiguas, las cuales han ido dejando su legado a tantas

otras personas desde inicios de 1900. Su historia completa se puede revisar en <https://n9.cl/sp8bc>.

En este contexto, la población no solo revive recuerdos y reconoce su importancia, sino que plantea sus propias expectativas hacia el futuro. Nancy Maldonado dice que “sería una pena que esto se pierda; a las nuevas generaciones se pediría que alguien tome el puesto y continuar con esto [venta del champús], porque es algo bonito que en nuestro pueblo siga la tradición” (comunicación personal, 4 enero 2023).

Acciones de salvaguardia

Las intervenciones realizadas a través de la Línea de Fomento de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural 2022 surgieron en un momento de riesgo de desaparición de esta bebida, ya que las dos únicas señoras que la preparaban y vendían pararon a raíz de la pandemia (año 2020). Con el proyecto se logró ejecutar varias acciones que cambiaron el rumbo, revalorizando la manifestación con base en el conocimiento y la memoria y fomentando la elaboración y consumo de esta deliciosa y nutritiva colada.

Más de 100 personas acogieron los saberes sobre esta bebida tradicional a través de talleres presenciales (y más de 800 a través de medios digitales), dirigidos principalmente a las madres de los centros infantiles de la parroquia, en los que se resaltó su valor nutricional.

Se logró plasmar la memoria de esta manifestación en un documento que recoge los testimonios de muchas personas, además de un sustento conceptual y teórico sobre su historia.

Se desarrolló el Primer Festival del Champús, en el que 11 personas de la parroquia participaron en un concurso sobre la elaboración de la bebida y presentaron propuestas de valor agregado muy sobresalientes. Se entregó un incentivo a las tres personas ganadoras del concurso para que la sigan preparando y manteniendo.



Portada e ilustraciones del libro sobre el champús, Alex Velasco, Mulalillo, 2023.

Además, se logró difundir esta tradición a través de redes sociales, medios de comunicación digital, radio y televisión. La unión de esfuerzos de la institución pública, la empresa privada, organizaciones, emprendimientos y ciudadanos aportó a la promoción, la motivación y al empoderamiento de esta expresión.

Y como aspecto formal para la salvaguardia, se logró el registro de su ficha en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (Sipce), lo cual es un paso importante para seguir fortaleciendo esta manifestación gastronómica.

A modo de conclusión

El proceso de devolver el valor a esta bebida y fomentar su preparación y consumo ha logrado un impacto cultural importante en la población local y ha abierto un espacio para promover su desarrollo económico y social.



Participantes del concurso para promover el champús, Alex Velasco, Mulalillo, 2023.

La expectativa es que esta tradición continúe su dinámica sociocultural para que siga siendo parte de la historia de Mulalillo y del cantón Salcedo por muchos años más. Se pretende también que se convierta en un factor de desarrollo a través de la oferta gastronómica y turística y que continúe siendo un símbolo de la identidad mulalillense.

Referencias

- Cortés, C. (2021). Soluciones creativas en la gestión del patrimonio cultural inmaterial: análisis de caso a las Buenas Prácticas de Salvaguardia de la UNESCO en Sudamérica. *Sophia Austral*, 27, 4. <https://doi.org/10.22352/SAUSTRAL202127004>
- Díaz, A. M. (27 de febrero de 2018). ¿Qué significa champús? *El País*. <https://www.elpais.com.co/entretenimiento/cultura/que-significa-champus.html>
- Gobierno Regional Cusco (2005). *Diccionario Quechua - Español - Quechua* (2.ª ed.). <https://indigenas-delperu.files.wordpress.com/2015/09/diccionario-qeswa-academia-mayor-cuzco.pdf>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. INPC.
- La Hora. (30 de enero de 2016). El champús, una bebida refrescante y ancestral. *La Hora*. <https://www.lahora.com.ec/secciones/el-champ-s-una-bebida-refrescante-y-ancestral/>
- López, M. (2013). *Guía Gastronómica de Tungurahua*. Ministerio de Turismo. <https://issuu.com/direc-digital/docs/guiagastronomicag>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural*

Inmaterial. Unesco. <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>

Pazos, J. (septiembre de 2005). Champús. *Terra Incognita*, (37). https://www.terraecuador.net/allimicuna/37_allimicuna_champus.htm

Pinto, M. y Abad, A. (2017). Valor cultural del maíz y tecnologías ancestrales en la parroquia Cayambe de Ecuador. *Revista Chañar de Ciencias Sociales y Humanidades*, (2), 47-60. <https://www.redalyc.org/journal/5717/571763481006/571763481006.pdf>

Recetas Ecuador (28 de marzo de 2021). *Champús, el néctar de los dioses incas*. <https://www.cocina-ecuatoriana.com/articulos/champus-el-nectar-de-los-dioses-incas>

Herramienta para hebrar cabuya, foto Pedro Torres, Guano, 2024.



La cabuya y la totora en Guano: la importancia de la cooperación interinstitucional para la salvaguardia

Pedro José Torres Avendaño, Dirección Zonal 3 INPC

Resumen

En este artículo se pone de manifiesto la importancia que tienen las instituciones de educación superior para el logro de procesos de investigación, promoción y difusión del PCI, un potencial que ha sido aprovechado por la Dirección Zonal 3 del INPC para el registro de manifestaciones en el cantón Guano, la denominada capital artesanal del Ecuador, al norte de la provincia de Chimborazo.

Palabras clave: salvaguardia, cooperación interinstitucional, técnicas artesanales, cabuya y totora, Guano.

Introducción

El presente artículo pone de relieve el trabajo en conjunto, a través de la sumatoria de esfuerzos desde diferentes frentes, como una necesidad estratégica para la consecución de objetivos desde la gestión pública o privada. Mediante la cooperación interinstitucional se planifica para cumplir actividades y proyectos de beneficio mutuo, aunque esto no necesariamente represente una constante en procesos de investigación o desarrollo. Este trabajo se enfoca en el registro del patrimonio cultural inmaterial (PCI), efectuado para levantar fichas sobre técnicas y saberes de elaboración de la cabuya y la totora en Guano. Es un abordaje que aprovecha la coyuntura política y social entre el GAD del cantón y la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (Espoch) para realizar una investigación multidisciplinar, sobre todo en el campo de la arqueología.

Esta iniciativa nace a raíz de la capacitación presencial realizada entre la Espoch y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) "Simposio del Paisaje Prehispánico Puruhá de la Microcuenca del Río Guano", llevado a cabo entre el 21 y el 23

de febrero del 2024. Este evento presentó distintas propuestas de investigación y proyectos patrimoniales de la provincia de Chimborazo, en temas como la prevención del tráfico ilícito de bienes, técnicas de prospección arqueológica o el análisis historiográfico en la microcuenca del río Guano, dando a conocer investigaciones vigentes en la zona. De todas las ponencias, la última fue la que presentó la temática que desembocaría más adelante en el proceso al que ahora refiere este artículo. Denominada "Cabuya: una persistencia biocultural para la reproducción del ser social Puruhá en la microcuenca del Río Guano" fue realizada por el arqueólogo Christian Aguirre con base en una investigación homónima publicada en la revista *Acta Botánica Mexicana* en 2023.

Aguirre (2023) señala que la elaboración de artefactos con cabuya ha sido desde hace 1200 años una parte importante de la identidad puruhá en la región, la que persiste y se ha venido reproduciendo con el tiempo entre las comunidades que portan este legado hasta el presente, colocando a estos artefactos bioculturales como un elemento clave en la reproducción social de esta etnia. El taller del tercer



Inducción al patrimonio mueble a cargo del INPC, foto Pedro Torres, mayo 2024.

día del simposio fue una actividad *in situ* en la parroquia San Gerardo de Guano, en la que se cumplieron una serie de visitas a portadores de los saberes de estas técnicas con cabuya. Mostró como en efecto es una práctica en riesgo, realizada casi solo por adultos mayores debido a diversos cambios socioeconómicos, como la migración o la introducción del plástico.

Esta experiencia permitió evidenciar una serie de técnicas, saberes y conocimientos en estado de vulnerabilidad presentes en el cantón, los cuales no han sido registrados antes en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (Sipce). Considerando que el registro es el primer paso en el proceso de salvaguardia del PCI, la Dirección Zonal 3 del INPC decidió iniciar un trabajo conjunto que, según las posibilidades y recursos de las entidades involucradas, pueda comenzar la identificación y cuidado de estas manifestaciones.

Entre los instrumentos internacionales y la academia

Múltiples son los debates en torno a la aplicación y efectividad con la que los Estados Parte de la

Convención para la Salvaguardia del PCI de 2003 han aplicado las disposiciones de dicho instrumento. En este sentido, el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (Crespial, 2019) determinó que Ecuador es uno de los pocos países que ha desarrollado política pública específica para la protección del PCI, lo que permite una cierta disponibilidad de recursos para el tratamiento y gestión prioritaria de las manifestaciones. Sin embargo, esto no garantiza la oportuna gestión por conflictos o coyunturas en los territorios, a pesar de la existencia de políticas públicas claras y concisas en el manejo de PCI. La Ley Orgánica de Cultura (2016) y la Normativa Técnica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2018) generan responsabilidades y competencias precisas para las instituciones que forman parte del Sistema Nacional de Cultura y que reciben fondos públicos para ello.

En este sentido, es conveniente mencionar los principios y los ejes en los cuales se inscribe esta experiencia. La Convención para la Salvaguardia señala dos elementos clave:

Se entiende por “salvaguardia” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2008).

Asegurar el reconocimiento, el respeto y la valorización del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad, en particular mediante:

i. Programas educativos, de sensibilización y de difusión de información dirigidos al público, y en especial a los jóvenes (Unesco, 2008).

Varios conceptos se conjugan en este caso: en primer lugar, términos como identificación, documentación e investigación, directamente integrados en un proceso de registro, medida inicial para la

salvaguardia. En segundo lugar, programas educativos, sensibilización y jóvenes. Es así que esta iniciativa desarrolla una investigación liderada por estudiantes que registran manifestaciones en diferentes puntos del cantón.

Cuba, un Estado parte de la Convención, impulsó en 2023 una propuesta de acercamiento audiovisual a las ritualidades del “casabe”, uno de los alimentos ancestrales más importantes de la isla y la región. El documental de 17 minutos *Al pan prefiero el casabe* buscó relegitimar su consumo, considerando su valor patrimonial aborígen, parte indivisible de la “cubanía”, y además permitió culminar un plan de estudios en la Universidad de La Habana. Ello permitió desarrollar un producto de difusión sólido para presentar en televisión nacional, teniendo en cuenta principalmente audiencias locales/comunitarias, pero también un público internacional, logrando articular una propuesta didáctica sobre las tradiciones alimenticias con los centros escolares (Lazo et al., 2023).

En el caso de Ecuador, también se han desarrollado proyectos de salvaguardia del patrimonio



Docente de Turismo de la Espoch socializando el proyecto de registro con técnicos del GAD de Guano, INPC, autoridades locales y portadores, foto Miguel Chávez, mayo 2024.

intangibles en los cuales la academia ha desempeñado un papel fundamental, resaltando valores identitarios territoriales. Por ejemplo la Loma Grande, un barrio popular del centro histórico de Quito, trató de realzar su sentido de pertenencia recuperando espacios e impulsando una serie de actividades para rescatar lo propio. Esto se hizo principalmente mediante murales trabajados por estudiantes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, producto de una investigación de anécdotas, memorias y lugares representativos de este barrio, visibilizados ante la comunidad capitalina (Rubio, 2020). El trabajo documental, de corte social e histórico, desarrollado sobre la Plaza Arenas en Quito por estudiantes de la Universidad Politécnica Salesiana apuntaló también la defensa y la difusión de las prácticas y el imaginario colectivo de este mercado tradicional de la ciudad por un periodo de dos años (Carbonell et al., 2020).

En general, la academia da mucha importancia a la investigación porque genera experiencias educativas, ya que facilita procesos de aprendizaje, y resulta una aliada clave para la salvaguardia del PCI.

Un registro liderado por estudiantes

Para solucionar la realidad expuesta en el “Simposio del Paisaje Prehispánico Puruhá de la Microcuenca del Río Guano” y atendiendo la necesidad que tienen los gobiernos municipales de mantener un registro actualizado de sus manifestaciones, la primera semana de marzo del 2024, la Dirección Zonal 3 coordinó una reunión entre autoridades del GAD de Guano y docentes de asignaturas vinculadas a la antropología y el patrimonio inmaterial de la Epoch. En dicha reunión, se discutió sobre la importancia de iniciar un estudio en el cantón para levantar fichas de registro de las manifestaciones relacionadas con la cabuya y la totora. Al ser Guano un municipio pequeño, no cuenta con recursos humanos y presupuesto suficiente para consultorías o autogestión, ya que

al momento solo tiene una Dirección de Desarrollo Turístico, encargada de cuestiones culturales, patrimoniales y turísticas por igual.

Así, en el marco del convenio específico de cooperación entre la Epoch y el GAD de Guano, se planteó iniciar el registro desde la academia, de modo que sean los estudiantes quienes realicen la investigación documental, etnografía en campo y sistematización, para finalmente generar fichas de los saberes y técnicas sobre la cabuya y la totora en el Sipce. La propuesta fue aceptada por todas las partes y se generó un compromiso entre las tres instituciones, incluido el INPC.

Dado que el proceso de registro requiere una serie de pasos y criterios, como la correcta identificación, descripción y valoración, así como la generación de consentimientos libres, previos e informados, se plantearon desde la universidad una serie de capacitaciones dirigidas a los estudiantes de las asignaturas de Patrimonio Cultural Inmaterial y Turismo y Gestión del Patrimonio de la carrera de Turismo, quienes se encargarían del proceso como una actividad curricular de prácticas.

En consecuencia, entre el INPC y docentes de Turismo se planificaron un total de seis capacitaciones en seis días, con una distribución de 16 horas teóricas y 14 horas de trabajo autónomo, para los estudiantes de las dos materias mencionadas. Esta programación se cumplió entre el 16 de abril y el 9 de mayo de 2024, cuando se impartieron tres temáticas: la primera, sobre inducción, investigación y registro de manifestaciones culturales inmateriales en campo; la segunda, sobre la elaboración de la ficha de registro en el Sipce, y la tercera, sobre identificación de otras categorías de bienes patrimoniales.

El objetivo de las capacitaciones fue instruir adecuadamente a los estudiantes en cada uno de los elementos relevantes al construir una ficha de PCI, desde la identificación de las manifestaciones duran-



La señora Blanca Paguay explicando la elaboración de esteras y cestería con totora, foto Boris Fiallos, junio 2024.

te el acercamiento previo a las comunidades, hasta el correcto ingreso de los diferentes campos y áreas que tienen las fichas de registro del Sipce. Así mismo, las sesiones finales desarrollaron una breve inducción a otras áreas del patrimonio para ayudar a entender mejor y, por tanto, complementar la materialidad que en muchos casos se desprende del PCI, como en la iconografía de las imágenes religiosas, de modo que los estudiantes tengan un enfoque integral al acercarse a las manifestaciones.

Concluidas las clases, se marcaron fechas en junio y julio del 2024 para levantar la información en campo. En este sentido, el 20 de mayo se efectuó una reunión de planificación entre el INPC, el GAD de Guano, docentes y estudiantes de la Espoch, autoridades de las parroquias del cantón y detentores de las manifestaciones para iniciar el trabajo de investigación. En esta cita, se establecieron compromisos con los funcionarios y días de encuentro con portadores representativos.

Durante esta reunión se definieron acciones concretas, responsabilidades y fechas de cara al levantamiento de información. La universidad coordinó el proceso mediante grupos de estudiantes asignados a determinados territorios, una vez que recibieron la instrucción formal y realizaron prácticas de registro en clase, permitiéndoles ingresar a campo con una idea clara del trabajo y sus objetivos. Así mismo, este encuentro evidenció ciertas necesidades de los portadores en torno a aumentar la visibilidad de sus conocimientos para promocionar sus negocios, abriendo una ventana a una futura gestión de estos patrimonios, no solo como una forma de salvaguardar la memoria social y la identidad local, sino también de generar desarrollo sustentable.

Una vez concluida la investigación en territorio, los estudiantes sistematizarán la información y contrastarán distintas fuentes de modo que el producto final sea conciso, fundamentado y coherente, expresado en fichas que serán registradas en el Sipce en

coordinación con los técnicos del GAD de Guano. En este sentido, se habrán conseguido tres objetivos: permitir que las manifestaciones alrededor de la cabuya y la totora en Guano tengan un sustento formal como expresiones ancestrales presentes en la memoria de sus portadores; abrir nuevas posibilidades en el marco de su salvaguardia y las necesidades de la gente, como programas e iniciativas para promover la difusión y el desarrollo económico de los artesanos, y, finalmente, culminar un proceso de aprendizaje con los estudiantes vinculados a esta experiencia, el cual contribuye al logro de sus metas en las áreas relacionadas a este proyecto, pero sobre todo, a que ellos mismos valoren el patrimonio intangible.

Conclusión

En general, el proceso ha permitido solucionar algunas de las dificultades típicas que se presentan al momento de iniciar la salvaguardia del patrimonio intangible. La academia representa un aliado potencial en PCI porque se vincula activa y constantemente en la investigación para cumplir la formación estudiantil. Ello puede ser aprovechado por instituciones y organismos públicos para generar alianzas que

permitan conseguir objetivos comunes en beneficio de las comunidades, los jóvenes y la ciudadanía. Es importante remarcar los principios de identificación, documentación, investigación, así como la educación y la sensibilización como ejes que han sido articulados en este caso para la salvaguardia del patrimonio inmaterial.

Cuando se combinan ejes y objetivos comunes es más factible lograr acciones efectivas para la salvaguardia, preservación y difusión del PCI, ante múltiples desafíos, conflictos y coyunturas en los territorios del Ecuador. Estos no necesariamente se solventan de manera oportuna mediante ordenanzas y contratos, sino por la cooperación interinstitucional. En este caso, ha permitido conjugar procesos de capacitación, aprendizaje y trabajo de campo entre tres instituciones públicas, para que la existencia del ser social puruhá se manifieste y tenga un espacio de reconocimiento formal. Esto contribuye a la permanencia de uno de los segmentos más importantes en la vida de este pueblo, en el devenir histórico de las distintas parroquias del cantón Guano (Aguirre et al., 2023).



La señora Carmen Román mostrando el tejido con cabuya a estudiantes, foto Solange Cuchiparte, junio 2024.

Referencias

- Aguirre, C. P., Jarrín, G. S., Guilcapi, E. D. y Montenegro, F. R. (2023). Cabuya (*Furcraea andina*, Asparagaceae): una persistencia biocultural para la reproducción del ser social Puruhá en la microcuenca del Río Guano (Andes Ecuatorianos). *Acta Botánica Mexicana*, (130), e2194. <https://doi.org/10.21829/abm130.2023.2194>
- Carbonell, E., Ojeda, M., Peñafiel, R., Rodríguez, V. y Ubilla, J. (2020). La Plaza Arenas, un mercado con rostro e identidad: cinco décadas resignificando el valor social del trabajo y reúso de las mercancías. En E. Carbonell (Coord.), *Patrimonio inmaterial en el Ecuador: una construcción colectiva* (pp. 107-137). Abya-Yala, <https://doi.org/10.7476/9789978106228>
- Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (2019). *Miradas a la gestión del PCI de América Latina: avances y perspectivas. Estados del arte sobre las políticas públicas para la salvaguardia del PCI de los países miembro del CRESPIAL*. <http://www.crespial.org/estados-arte-pci/descargas/EA-analisis.pdf>
- Lazo, L., Ferrán, Y. y Medrano, G. (2023). Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción. *Alcance, Revista Cubana de Información y Comunicación*, 12(32), 317-341. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2411-99702023000200317&lng=es&nrm=iso
- Rubio, M. (2020). Barrio Vivo: La Loma Grande, una galería a ciclo abierto. En E. Carbonell (Coord.), *Patrimonio inmaterial en el Ecuador: una construcción colectiva* (pp. 35-42). Abya-Yala. <https://doi.org/10.7476/9789978106228>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (17 de junio de 2008). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Registro Oficial*, (361), 10-17. <https://www.registroficial.gob.ec/index.php/registro-oficial-web/publicaciones/registro-oficial/item/4549-registro-oficial-no-361>



René Cachimuel tejiendo en telar, foto Diego Ledesma, Otavalo, 2023.

Una propuesta artística innovadora en Otavalango

Carla Sofía Puente Acosta, Spacio Cultural

Resumen

Este artículo narra la transformación de la antigua Fábrica San Pedro de Otavalango, Ecuador, de un símbolo de explotación colonial a un museo viviente que celebra la cultura y las tradiciones indígenas. A través de una propuesta artística innovadora que combina elementos sonoros y visuales, se busca revitalizar la identidad cultural de la comunidad y fortalecer el sentido de pertenencia. El proyecto destaca la importancia de la participación comunitaria y la integración de métodos contemporáneos para reinterpretar el pasado y el futuro sostenible.

Palabras clave: patrimonio cultural, Fábrica San Pedro, Museo Otavalango, innovación, *walkscape*.

Introducción

La cultura y los patrimonios material e inmaterial están estrechamente unidos; son producto de la creatividad humana a lo largo del tiempo. El acervo edificado juega un papel fundamental en el surgimiento de nuevas identidades; la recreación de espacios permite dinamizar las economías locales y potenciar la gestión del patrimonio. Este artículo explora la sinfonía de voces y colores que emergieron en la presentación del 23 de marzo de 2023 en el mu-

seo Otavalango, donde se muestran las costumbres y tradiciones del pueblo otavalo, sus tejidos y vestimentas ancestrales, así como presentaciones de danza y música.

Este texto presenta una propuesta innovadora para recuperar y resignificar la antigua Fábrica San Pedro, el emblemático espacio del Museo Viviente Otavalango. A través de una obra sonora y visual, se buscó transformar este sitio considerado símbolo de explotación colonial en un santuario de historias y tra-



Público en presentación de sonidos y sombras, foto Francisco Castillo, Otavalo, 2023.

diciones, donde el pasado y el presente se entrelacen. El objetivo fundamental fue fortalecer la identidad cultural de la comunidad revitalizando su herencia y construyendo un futuro donde la tradición y la innovación coexistan en armonía.

Transformación de San Pedro: de fábrica a museo

En las montañas de Imbabura, donde el viento susurra historias de antaño, yace Otavalo. Este rincón andino ha renacido como un vibrante crisol de cultura y arte gracias al museo Otavalango, al noroeste del cantón. La antigua Fábrica San Pedro, otrora emblema de abuso colonial, fue una hacienda-obraje donde los indígenas trabajaban en condiciones de total discriminación (Aules, 2019); hoy se erige como museo viviente, un santuario de historias y tradiciones. Fun-

dado por veinte familias *kichwa* otavalo, este espacio resucita los ecos de los telares y el trabajo colectivo. René Cachimuel, un antiguo obrero, regresó años después para encontrar ruinas donde una vez hubo vida y movimiento. Con el tiempo y la inquebrantable voluntad de la comunidad, la fábrica se transformó en un lienzo donde el pasado y el presente se encuentran, renovando el sentido de pertenencia y orgullo cultural (Museo Viviente Otavalango, 2020).

Cachimuel (comunicación personal, marzo 2023) recuerda con nostalgia y orgullo la metamorfosis de la Fábrica San Pedro: “este lugar que fue testigo de tantas jornadas de trabajo y sacrificio ahora es un símbolo de nuestra identidad y resistencia. Otavalango no solo preserva nuestra historia sino que también nos proyecta hacia el futuro con renovada esperanza”. Estas palabras resuenan profundamente



Walkscapes en antiguo galpón de hilados, foto Diego Luna, Otavalo, 2023.

en la comunidad, reflejando el espíritu de lucha y la perseverancia que caracterizan a los *kichwa* otavalo.

Redescubrimiento del espacio: sombras danzantes, voces del pasado

La propuesta artística *San Pedro: resignificación sonora y visual de un patrimonio vivo* nace del deseo de capturar las historias invisibles en las paredes de la antigua fábrica. A través de caminatas introspectivas y conversaciones profundas, se develaron memorias que habían permanecido dormidas. Métodos como el *walkscape*¹ de Francesco Careri y la fotoelicitación² guiaron en este viaje de redescubrimiento, permitiendo escuchar los susurros del tiempo. Cada paso dado conectó más con la tierra y con las voces que una vez llenaron los espacios ahora vacíos de la fábrica.

La fábrica cobró vida a través del sonido de los telares, testigos mudos de innumerables jornadas, como instrumentos de una sinfonía de recuerdos. Las grabaciones capturaron el crujido de la madera



Compositor Jorge Oviedo en las instalaciones del Museo Otavalango, foto Francisco Castillo, Otavalo, 2023.

y el murmullo del hilo, creando una composición que resonó con la historia de la fábrica. Esta intervención sonora, interpretada por un ensamble experimental, tejió una narrativa auditiva que transportó a los oyentes a los días de trabajo y resistencia. La música



Diego Ledesma en la proyección de sombras análogas, foto Francisco Castillo, Otavalo, 2023.

1. Caminar como forma de arte autónoma, acto primario de transformación simbólica del territorio, instrumento estético de conocimiento y reconocimiento de un lugar.

2. Es una herramienta de recopilación de datos en investigación cualitativa en la que se compila información a través de narraciones de los sujetos de estudio apoyadas en fotografías realizadas por ellos mismos.

se convirtió en un puente entre generaciones, donde cada nota evocó las historias de esfuerzo y determinación que definieron a la comunidad.

En las sombras proyectadas sobre las paredes de la fábrica, los espíritus de los trabajadores cobraron vida. El teatro de sombras y la animación *stop motion*³ se entrelazaron para formar un cautivador relato visual que habló de lucha y esperanza. Las técnicas analógicas utilizadas crearon un puente entre el pasado tangible y la interpretación artística contemporánea, fusionando lo ancestral con lo moderno. Cada sombra proyectada fue un testimonio silencioso de vidas dedicadas a la labor textil, ahora inmortalizadas en una danza de luz y oscuridad.

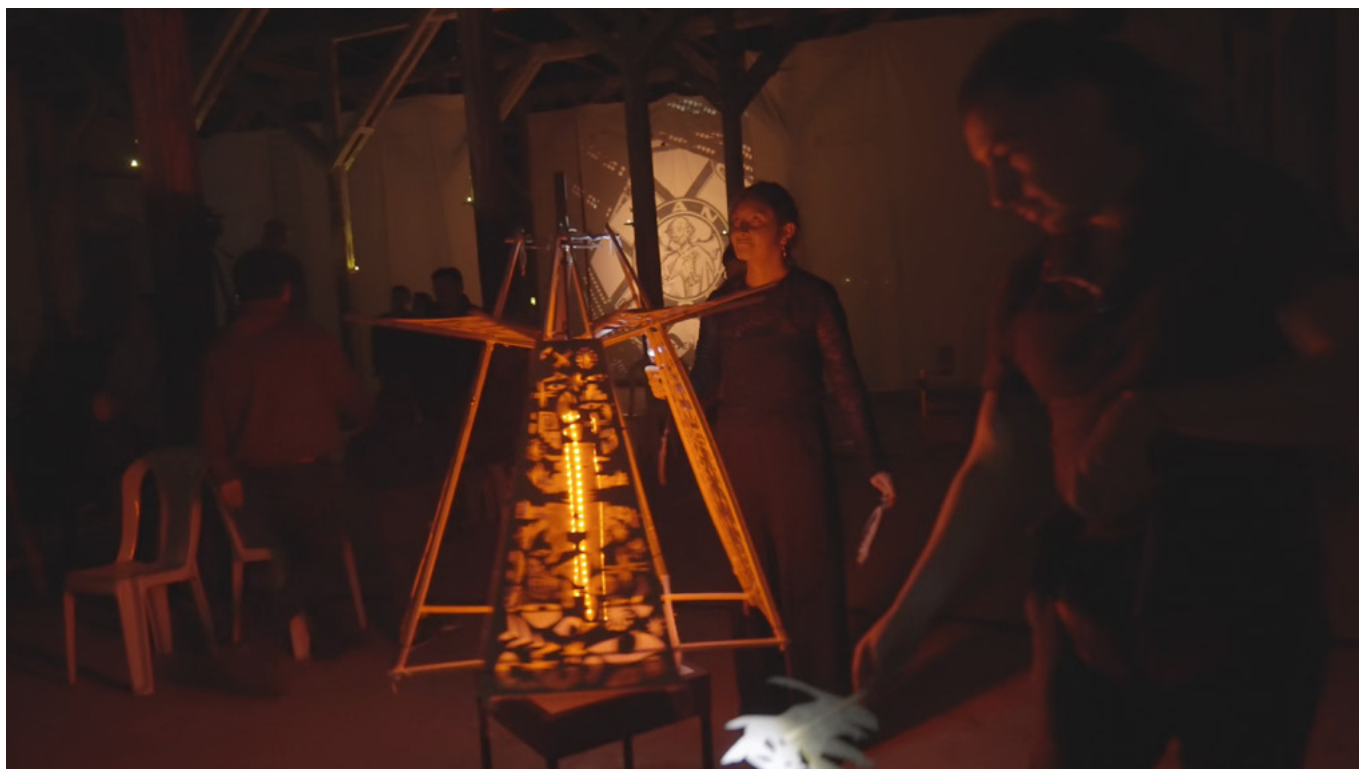
Un renacer cultural en Otavalango

El impacto de este proyecto trascendió las paredes de la antigua fábrica, revitalizando todo Otavalango. Los jóvenes, desconocedores del tema,

encontraron en estas historias una fuente de orgullo e inspiración. Los artesanos vieron como su trabajo cobró un nuevo significado, atrayendo a visitantes y generando ingresos que beneficiaron a toda la comunidad. Las técnicas tradicionales de tejido y artesanía se vieron revalorizadas y los productos artesanales de Otavalango comenzaron a ser reconocidos no solo por su belleza sino también por las historias que llevan consigo.

Las voces de los antiguos trabajadores de la fábrica, como Cachimuel, enriquecieron la narrativa del proyecto. “Cada hilo que pasaba por mis manos era una conexión con mis ancestros, y ahora con este proyecto siento que hemos tejido una nueva historia juntos”, reflexionó René en una de las sesiones de diálogo comunitario (comunicación personal, marzo 2023).

Cada paso de la iniciativa enfrentó desafíos, pero la empatía y la colaboración con la comunidad



Escultura autómatas de sombras abstractas, foto Francisco Castillo, Otavalo, 2023.

3. Es una forma sencilla pero eficaz de hacer que elementos cotidianos cobren vida. Consiste en ir fotografiando y manipulando los objetos en cada fotograma.

fueron fundamentales. La sostenibilidad se construyó desde la raíz, asegurando que cada intervención artística respetara la identidad y los deseos de los involucrados. Las palabras de Jorge Oviedo (comunicación personal, marzo 2023), uno de los líderes del proyecto, resumen este espíritu: “la memoria de San Pedro es un legado vivo que sigue hablando”.

Un futuro sostenible

El proyecto demostró el poder del arte para conectar generaciones y fortalecer la identidad cultural. Al integrar métodos contemporáneos, como el *walkscape* y la fotoelicitación, se creó una plataforma para que los/as jóvenes comprendan y aprecien su herencia. Para garantizar la sostenibilidad de planes futuros, es crucial cultivar una relación de respeto y escucha activa con la comunidad. Al involucrar a sus miembros en cada etapa del proceso, se asegura que las intervenciones artísticas reflejen y respeten la identidad y las aspiraciones de los involucrados. Este enfoque participativo no solo garantiza la pertinencia

cultural de las intervenciones, sino que también fortalece el tejido social al fomentar un sentido de propiedad y orgullo entre los miembros de la comunidad.

Un legado que perdura

La historia de Otavalango está llena de momentos significativos que subrayan la tenacidad y la capacidad de adaptación de su gente. Un ejemplo notable es la transformación de la antigua fábrica en un museo viviente. Este proceso, que requirió no solo la restauración física del edificio sino también la recuperación y celebración de las historias y tradiciones asociadas con el lugar, ha sido posible gracias al esfuerzo colectivo de las familias *kichwa* otavalo que han trabajado incansablemente para preservar su legado cultural y transmitirlo a las futuras generaciones.

Uno de los testimonios más conmovedores recogidos durante este proceso es el de un anciano que trabajó en la fábrica cuando era joven. Sus recuerdos vívidos nos transportan a un pasado lleno de desafíos y solidaridad. “Mi abuelo también trabajó aquí”,



Ensamble experimental en el Museo Otavalango, foto Francisco Castillo, Otavalo, 2023.

cuenta. “Recuerdo cómo el ejército ecuatoriano llegó y nos amenazó, pero nadie delató al patrón. Aquellos días fueron duros, pero nos enseñaron el valor de la solidaridad y la resistencia” (comunicación personal, marzo 2023).

La intervención sonora y visual en el Museo Viviente Otavalango no solo rescató estas memorias, sino que también creó una plataforma para que los/as jóvenes comprendan y aprecien su herencia cultural. Al integrar métodos contemporáneos como el *walkscape* y la fotoelicitación, el proyecto logró captar la esencia de las experiencias vividas en la fábrica y presentarlas de una manera accesible y emocionalmente resonante.

En Otavalango, el arte se transforma en un puente que conecta la tradición con la vanguardia, uniendo la memoria con la creación. Este proyecto no solo revitalizó una antigua fábrica, sino que también tejió nuevas esperanzas y sueños en el corazón de la

comunidad. La experiencia nos recuerda que el arte, en su forma más pura, es un acto de amor y resistencia, un hilo que conecta generaciones y transforma realidades.

Conclusiones

La Fábrica San Pedro, ahora Museo Viviente Otavalango, es un testimonio palpable de cómo el pasado puede revivir como un espacio de creación artística, donde la memoria colectiva se entrelaza con el presente.

Esta iniciativa demuestra que el pasado no es un peso muerto, sino un fértil semillero de inspiración para el presente y el futuro. Al rescatar y reinterpretar las historias y técnicas ancestrales, Otavalango ha tejido un rico tapiz cultural que servirá de guía para las generaciones venideras, inspirándolas a valorar y preservar su patrimonio. Esta historia nos muestra el poder transformador del arte y la cultura. Al salvaguardar nuestro pasado, construimos un futuro más fuerte y sostenible. ¿Cómo podemos aplicar estas lecciones en nuestras propias comunidades?

Al rescatar las historias y las técnicas ancestrales, Otavalango ha creado un legado que inspirará a futuras generaciones a valorar su patrimonio y a trabajar juntos para construir un mundo más conectado y diverso.

Referencias

- Aules, A. (2019). *Relación étnica en la hacienda Quinta San Pedro de Otavalo durante el modelo económico conservador 1860 hasta 1890* (Tesis de licenciatura). Universidad Central del Ecuador.
- Museo Viviente Otavalango (3 de enero de 2020). *Historia de la Fábrica*. <https://otavalango.wordpress.com/history-historia/>



Walkscape en exteriores, foto Diego Luna, Otavalo, 2023.

PCI INFORMA

Manabí, región gastronómica del mundo

La provincia ecuatoriana de Manabí presentó oficialmente su candidatura para ser designada como "Región Gastronómica Mundial 2026". Esta iniciativa, respaldada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), tiene como objetivo principal posicionar la rica y diversa gastronomía manabita en el escenario culinario internacional.



De ser seleccionada, Manabí se convertiría en un referente gastronómico a nivel mundial y sería la primera región de América en obtener este prestigioso reconocimiento. Esta distinción la colocaría al mismo nivel que otras zonas designadas, como Asir en Arabia Saudita y Cataluña en España, reconocidas en los años 2024 y 2025, respectivamente.

Con el fin de fortalecer esta candidatura y potenciar el valor cultural de la provincia, el INPC Zonal 4 y el GAD de Portoviejo han unido esfuerzos para impulsar la nominación de la capital manabita como "Ciudad Creativa de la Gastronomía" por parte de la Unesco. Esta colaboración interinstitucional demuestra el compromiso de las autoridades locales y nacionales por preservar y promover la identidad cultural a través de su patrimonio gastronómico.

En conjunto, estas iniciativas buscan consolidar a Manabí como un destino gastronómico de primer nivel y destacar la importancia de su culinaria en el contexto global.

Continúan las Líneas de Fomento en 2024

El 19 de agosto de 2024, el INPC lanzó nuevas Líneas de Fomento del Patrimonio Cultural y la Memoria Social para financiar 30 proyectos de arquitectura tradicional/vernácula, con 25 000 dólares cada uno, y 15 proyectos para repositorios de la memoria social, con 10 000 dólares cada uno. Esta iniciativa está abierta a gestores culturales, investigadores y ciudadanos para preservar y poner en valor el patrimonio cultural del país a través de la restauración de inmuebles comunitarios y la protección de archivos, bibliotecas y museos.

Para noviembre de 2024, se espera una segunda convocatoria con nuevas líneas de financiamiento que incluirán la revitalización de lenguas indígenas, construcción y activación de la memoria social, investigación del patrimonio cultural y economía creativa del patrimonio cultural. En total, se apoyarán 115 proyectos con un presupuesto aproximado de 2 millones de dólares, financiados por el Fondo de Fomento de las Artes, la Cultura y la Innovación del Ministerio de Cultura y Patrimonio, con recursos del Banco de Desarrollo del Ecuador. Las bases para postular están disponibles desde el 20 de agosto en el sitio web oficial de la convocatoria.

Segunda cita de cocinas de Iberoamérica



IBERCOCHINAS
TRADICIÓN E INNOVACIÓN

PCI INFORMA

El Ecuador participó en el II Encuentro de Cocinas Iberoamericanas que se celebró en Pasto, Colombia, del 18 al 20 de septiembre de 2024. Este fue un escenario en el que se propició la reflexión, visibilidad y salvaguardia de las cocinas tradicionales de Iberoamérica.

A más de los conversatorios y mesas de trabajo, se realizaron muestras de cocina en vivo. Ecuador estuvo representado por Nievita Zambrano, reconocida cocinera manabita con 60 años de experiencia, quien preparó la tradicional “tonga” como parte de la promoción de la candidatura de su provincia para ser reconocida como “Región Gastronómica Mundial 2026”.

El evento, impulsado por el programa Ibercocinas, reúne a países como Argentina, Colombia, Ecuador, Perú y México para fortalecer las políticas públicas en torno a la preservación de las cocinas tradicionales iberoamericanas. El II Encuentro buscó visibilizar el patrimonio alimentario biocultural de la región, promoviendo la producción artesanal y sostenible de alimentos. Zambrano será una figura clave en este esfuerzo de resaltar y proteger la cocina tradicional de Manabí y de Iberoamérica.



PCI EN FOTOS

En la Amazonía ecuatoriana, las mujeres *waorani* son guardianas de saberes que se han transmitido de generación en generación, entre abuelas, madres e hijas. El tejido en fibra de chambira recoge una serie de prácticas y conocimientos que las conectan con la selva y revelan las relaciones de cuidado y defensa de su territorio y su cultura.



Cope Tega, pikená (anciana) de la comunidad de Bameno extrayendo fibra de chambira, foto Katic García, Orellana, 2023.



EL NUEVO
ECUADOR 

**Instituto Nacional
de Patrimonio Cultural**



@INPCECUADOR



@inpcecu



@INPCEcuador

www.patrimoniocultural.gob.ec