



Cotopaxi, hablemos de patrimonios

Cotopaxi,
hablemos de patrimonios

Cotopaxi, hablemos de patrimonios



2025

Cotopaxi, hablemos de patrimonios

Editor

Francisco Ulloa Enríquez

Crónicas No. 4

ISBN Digital: 978-9978-55-233-9

ISBN Impreso: 978-9978-55-234-6

Edición General

Gissela Dávila Cobo

Gestión editorial

Diego S. Acevedo A.

CIESPAL

Centro Internacional de Estudios Superiores de Comunicación para América Latina

Av. Diego de Almagro N32-133 y Andrade Marín • Quito, Ecuador

Teléfonos: (593 2) 254 8011

www.ciespal.org

<https://ediciones.ciespal.org/>

Ediciones Ciespal, 2025

Los textos publicados son de exclusiva responsabilidad de sus autores.



Reconocimiento-SinObraDerivada

CC BY-ND

Esta licencia permite la redistribución, comercial y no comercial, siempre y cuando la obra no se modifique y se transmita en su totalidad, reconociendo su autoría.

Índice

Prólogo	9
Patrimonio gastronómico de Latacunga	13
La fotografía gastronómica como recurso para la revalorización de la comida ancestral de la ciudad de Latacunga	41
Patrimonio agrícola en la parroquia Belisario Quevedo, Latacunga, Ecuador	61
La fiesta de San Miguel como una manifestación religiosa y cultural en el cantón Salcedo	87
Análisis semiótico del personaje Ángel de la Estrella en la fiesta “Mamá Negra” de septiembre y noviembre en Latacunga	153
Análisis semiótico de la trajería del Rey Moro, personaje de la fiesta de la Mama Negra de noviembre, en la ciudad de Latacunga, Ecuador.	173
La convergencia tecnológica en la difusión del patrimonio histórico cultural intangible de Latacunga	199

Prólogo

El esfuerzo colectivo de docentes y estudiantes de la Facultad de Ciencias Sociales, Artes y Educación de la Universidad Técnica de Cotopaxi se visibiliza en esta obra; se adscribe a los resultados de los procesos de investigación formativa en la línea de cultura, arte, diseño y comunicación para la transformación del ser humano y la sociedad, sub línea Comunicación e Interculturalidad.

Desde el 2014, varios docentes de las Carreras de Comunicación y Diseño Gráfico participaron en el desarrollo del Proyecto de Investigación Generativa “Gestión del Centro Histórico de Latacunga”, iniciativa que acogió en su seno los proyectos formativos: “Productos Educomunicacionales” y “Cotopaxi Digital”; los mismos que impulsaron el desarrollo de investigaciones con miras a titulación. Este trabajo posibilitó el reconocimiento, en la universidad, de un grupo consolidado de investigación que orienta sus esfuerzos al tratamiento de perspectivas comunicacionales críticas desde Cotopaxi.

La edición de este libro, escrito a muchas manos, tiene alta relevancia para la provincia de Cotopaxi, ya que este bello territorio andino cuenta con expresiones culturales que han merecido la declaratoria de patrimonio nacional, debiendo multiplicar esfuerzos para garantizar, a través del análisis y conocimiento, que los planes de salvaguarda se ajusten a las necesidades de pueblos que viven y vibran con la diversidad de sus expresiones culturales.

La selección de los siete trabajos que forman esta publicación responde al interés de estudiar las diferentes facetas de los patrimonios, vienen a complementar otras investigaciones que la misma Universidad ha publicado o están en proceso de hacerlo y que posibilitan visualizar la importancia y trascendencia de los patrimonios tangibles e intangibles de la provincia de Cotopaxi.

En el capítulo sobre “Patrimonio gastronómico de Latacunga”, utilizando el método de investigación cualitativo, se analiza la gestión comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga; basados en una exhaustiva revisión bibliográfica y un amplio trabajo de campo.

“La fotografía gastronómica como recurso para la revalorización de la comida ancestral de la ciudad de Latacunga” es un estudio que orienta el entendimiento territorial, etnográfico y el desarrollo histórico cultural, con la aplicación de la fotografía como recurso de revalorización de la cultura gastronómica.

En el trabajo sobre el “Patrimonio agrícola en la parroquia Belisario Quevedo, Latacunga, Ecuador”, se identifican las características del patrimonio agrícola de Belisario Quevedo a través de tres grandes áreas de estudio como son la agricultura, el patrimonio y la comunicación en el desarrollo intergeneracional de las familias campesinas de la Sierra Andina del Ecuador.

En “La fiesta de San Miguel como una manifestación religiosa y cultural en el cantón Salcedo”, se ofrece una mirada panorámica de una fiesta tradicional que necesita contar con referentes teóricos para sustentar su rica memoria cultural.

El “Análisis semiótico del Ángel de la Estrella en la fiesta de La Mama Negra de septiembre y noviembre” es estudio gráfico que ofrece una mirada comparativa de los referentes simbólicos entre la fiesta popular de septiembre y la parodia institucionalizada de noviembre, sustentado en historias de vida y entrevistas a profundidad.

En el “Análisis semiótico del Rey Moro en la fiesta de La Mama Negra”, se realiza un trabajo de interpretación de la *trajería* de este personaje principal de la fiesta de la Mama Negra de noviembre que

se realiza en Latacunga, valiéndose de un interesante proceso de construcción y de-construcción minuciosa que conduce a una amplia explicación descriptiva.

Finalmente, en “La convergencia tecnológica en la difusión del patrimonio histórico cultural intangible de Latacunga”, utilizando metodologías cualitativas y cuantitativas, los autores analizan la difusión del patrimonio histórico cultural intangible de Latacunga, cuya conservación y expansión se realiza mediante la aplicación de herramientas tecnológicas.

Se ha respetado estilos y formas de presentación de los resultados de las investigaciones por parte de los diferentes autores; el comité editorial la única sugerencia que ha formulado es mantener una estructura básica común en cada capítulo con el fin de guardar armonía en la concepción de la obra en su conjunto.

Invito a sentipensar y corazonar el patrimonio gastronómico, agrícola, festivo y de uso de la convergencia tecnológica en la promoción de los patrimonios culturales de Cotopaxi.

Francisco Ulloa Enríquez
Coordinador Editorial

Capítulo 1

Patrimonio gastronómico de Latacunga

Wendi Gissela Pilco Cando

Julissa Alejandra Quinatoa Cando

Francisco Ramiro Ulloa Enríquez

Universidad Técnica de Cotopaxi

Resumen

El artículo presenta los resultados del estudio realizado en Latacunga - Ecuador, durante los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre de 2022, el cual tuvo por objetivo analizar la gestión comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga. Se evidenció la necesidad de crear una estrategia de gestión comunicacional centrada en la ciudadanía y su comportamiento que esté ligada con procesos de capacitación y educación. Para la difusión, institucionalizar campañas diseñando elementos centrados en la persuasión, que resalten el significado de la noción ciudad y lo que implica vivir la experiencia de la cultura gastronómica. La urgente necesidad de iniciar procesos ante el Instituto Nacional de Patrimonio para el reconocimiento y registro de los principales referentes de la gastronomía latacungueña: chugchucaras, hallullas y queso de hoja; concomitante con ello, promocionar turísticamente a la ciudad destacando la tradición alimenticia, en la cual se combinen adecuadamente la connotación económico-mercantil con la invitación a reflexionar sobre la importancia de salvaguardar el patrimonio cultural gastronómico.

Palabras clave: Comunicación, cultura, gastronomía, gestión, medios, patrimonio.

Introducción

La humanidad sufre una pérdida permanente de sus principales referentes identitarios, entre estos su gastronomía ancestral, rica no únicamente en sabores y olores sino en importantes referentes simbólicos culturales. El agitado y acelerado estilo de vida en los actuales tiempos altera costumbres y tradiciones, imponiéndose la presencia de las cadenas transnacionales y nacionales de comida rápida en detrimento del consumo de alimentos que han formado históricamente parte de la vida de la gente de Latacunga, esto se agudiza cuando los mass media relegan su tarea educomunicacional, imponiendo consciente o inconscientemente patrones de consumo alimenticio, a través de la publicidad.

A nivel mundial, se manifiesta un especial interés por estudiar la relación comunicación y patrimonio gastronómico, en el caso de Latacunga existe un gran vacío, ya que la investigación sobre su gastronomía ha girado mayoritariamente en torno a aspectos vinculados al turismo alimenticio o al análisis del arte culinario; son varias las tesis universitarias de grado y posgrado que tratan el tema.

Gracias a testimonios que transmiten un arte legendario, histórico, armónico y complejo podemos afirmar que el patrimonio gastronómico del cantón Latacunga es un componente indispensable para la cultura tangible e intangible del pueblo, por el valor simbólico de las costumbres, técnicas e implementos culinarios que conforman una rica biodiversidad.

La gastronomía genera emociones placenteras que facilitan la construcción de importantes referentes de identidad. El arte culinario ancestral utiliza mayoritariamente productos autóctonos, proveedores de nutrientes indispensables para una vida saludable y que se obtienen de una relación sinérgica entre el campesino y el campo, que gracias a sus saberes milenarios mantienen una relación ritual armónica.

Sin embargo, ante un mundo globalizado, la cultura de los pueblos se sumerge en una transculturación alimentaria. Entonces, es

necesario reivindicar la gastronomía patrimonial que está perdiéndose por la proliferación de comidas rápidas o *fast food*. Cisneros et al., (2014) afirma: “La importancia de valorar y difundir el estudio patrimonial de la gastronomía radica en la consolidación de la alimentación como eje central de su propia conformación social” (p. 16).

La promoción de la gastronomía patrimonial de Latacunga debe constituirse en un esfuerzo sistematizado que posibilite rescatar las raíces culinarias de una comunidad que día a día es afectada negativamente con la oferta de alimentos alterados con aromas artificiales que atraen cada vez más al consumidor. Estos nuevos hábitos alimenticios se vuelven una práctica cotidiana, como para demostrar la pertenencia a un estatus social supuestamente superior y acorde a la modernidad, lo que no implica necesariamente consumo de alimentos saludables. Es impresionante como las cadenas de comidas chatarras están reemplazando paulatinamente a los restaurantes tradicionales que conservan el acervo culinario hogareño.

Lo antes señalado permite destacar la relevancia de un estudio comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga, el mismo que debe ser protegido, salvaguardado, difundido y promovido de manera integral ya que posee un valor invaluable para el país. Para desarrollar nuestro estudio, planteamos dos preguntas de investigación: ¿Qué tipo de impactos genera la existencia o no de estrategias de gestión comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga? ¿Qué iniciativas comunicacionales serían las adecuadas para impulsar la gestión comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga?

Bajo esa perspectiva, el objetivo general de esta investigación es analizar la gestión comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga y los objetivos específicos son: definir el patrimonio gastronómico de Latacunga, identificar las estrategias de gestión comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga, examinar los impactos de la gestión comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga y sugerir un cuerpo de iniciativas para impulsar la gestión comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga.

Localización geográfica: La ciudad de Latacunga es la capital de la provincia de Cotopaxi en la República del Ecuador, se asienta en la hoya del Patate y su Centro Histórico fue declarado Patrimonio Cultural del país en mayo de 1982. Está constituida por cinco parroquias urbanas: La Matriz, Eloy Alfaro, Juan Montalvo, Ignacio Flores y San Buenaventura.

Conocida como “Pensil de los Andes”, “Ciudad de los Puentes”, “Ciudad de los marqueses” o “Ciudad de filántropos”, en los meses de septiembre y noviembre se desarrolla la fiesta de la “Mama Negra”, declarada Patrimonio Inmaterial del Ecuador. Por tradición, la producción harinera, en particular de la máchica, es una actividad comercial importante, es por ello que también recibe el calificativo de “Ciudad de los mashcas”; apelativo con el que se identifica a su gente. Además propios y visitantes tienen profundo interés por degustar sus famosas chugchucaras, hallullas y queso de hoja.

Metodología

El método de investigación que utilizaremos es de carácter cualitativo, en este se combina una exhaustiva revisión bibliográfica y un amplio trabajo de campo.

Para la revisión documental en primera instancia recurrimos a bibliografía internacional y nacional para efectuar las precisiones conceptuales sobre patrimonio, patrimonio gastronómico, comunicación patrimonial. Así mismo, acudimos a los repositorios de las universidades ecuatorianas que han investigado sobre la gastronomía en Cotopaxi para estudiar el estado del arte.

En el trabajo de campo efectuamos:

- Entrevistas a dueños de restaurantes tradicionales de Latacunga, para ello elaboramos una matriz con la información básica que sirve para identificar cual es la gastronomía considerada patrimonio de Latacunga.

- Entrevistas con una guía de nueve preguntas a dueños de diferentes medios de comunicación local, tradicionales y *on line* (prensa, radio y televisión) para conocer aspectos relacionados con la promoción del patrimonio gastronómico.

Entrevistas con una guía de diecinueve preguntas a directivos del GAD Municipal de Latacunga y veinte y cuatro preguntas al GAD Provincial de Cotopaxi (directora de comunicación y director de turismo); así como diez preguntas al analista de la Secretaría de Cultura del GAD Municipal de Latacunga, para conocer aspectos relacionados con la promoción del patrimonio gastronómico.

La revisión y análisis bibliográfico y el trabajo de entrevistas posibilitó la obtención de resultados cuali-cuantitativos valiosos, los mismos que al ser sometidos a un proceso de sistematización y cotejamiento, facilitó la discusión para sugerir un cuerpo de iniciativas para impulsar la gestión comunicacional del patrimonio gastronómico de Latacunga.

Finalmente, las conclusiones tienen íntima relación con las preguntas científicas y los objetivos propuestos.

Resultados

A nivel internacional y nacional, se ha tomado conciencia que es indispensable impulsar políticas de promoción de los bienes patrimoniales tangibles e intangibles. Por tanto, es primordial realizar estudios que permitan conocer la realidad de un sector que enfrenta graves amenazas ante un mundo globalizado, que en el ámbito alimenticio está día a día siendo copado por las grandes cadenas comercializadoras de comida rápida o franquicias extranjeras.

El sustento teórico de este trabajo gira en torno a las siguientes precisiones conceptuales:

Patrimonio

El patrimonio proviene del latín “patrimonium” conformado por *pater* (padre) y *monium* (recibido), el cual está presente en el transcurso de la vida por formar parte de la riqueza de una determinada comunidad, que tiene como fin salvaguardar y garantizar la transmisión de conocimientos a nuestros descendientes. Ledesma y Rossi (como se citó en Agüero, 2019) menciona que:

El patrimonio es la síntesis simbólica de los valores identitarios de una sociedad que los reconoce como propios. Ello implica un proceso de reconocimiento, generalmente intergeneracional, de unos elementos como parte del bagaje cultural y su vinculación a un sentimiento de grupo. Reconocida en él, la comunidad se expresa a otros. En ese instante, el bien concreto estará a salvo momentáneamente. Si bien su conservación no estará garantizada, al menos su destrucción y pérdida será sentida como propia. Sin embargo, en las sociedades no tradicionales, inmersas en la industrialización y la tercerización, tal sentimiento puede, y de hecho sucede a menudo, ser olvidado, sesgando su propia historia y lazos de grupo. (p.11)

Por lo tanto, el patrimonio es un acervo valioso que forma parte de la herencia de nuestros antepasados. De ahí, la importancia de conocer la historia cultural que conforma la identidad de un grupo social, a fin de fortalecer, impulsar y revalorizar las costumbres de una región o pueblo, que se han ido modificando con el transcurrir del tiempo.

Patrimonio gastronómico

El patrimonio gastronómico está ligado al ser humano por compartir conocimientos culturales e históricos a través de los saberes y sabores de cada alimento o ingrediente. Para Velasco (2006):

El patrimonio gastronómico es tangible porque lo percibimos a través de la mayoría de los sentidos: se toca al escoger los ingredientes y cocinarlos; lo vemos en su forma, presentación y colorido; percibimos sus aromas y; lo más importante, se saborea y disfruta mediante el gusto. Son tangibles los

ingredientes, los instrumentos de obtención, transformación y consumo. Son intangibles las tradiciones milenarias, el conocimiento generacional, los símbolos y significados, la enseñanza, el lenguaje culinario, la identidad y la comunicación que expresan los alimentos, la pertenencia, la expresión colectiva, significativa y creativa. (p.181)

Por ende, es necesario visibilizar el legado gastronómico de la nación, además, de impulsar su desarrollo. Esto será garantía para conservar la identidad cultural de nuestros pueblos y crear un patrimonio sostenible basado en el ancestral cultivo de cada ingrediente que beneficia la salud y el bienestar del individuo.

Ecuador posee una gastronomía variada, esto se debe a que el país cuenta con cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonía y Región Insular) las que tienen diferentes costumbres y tradiciones, que no son explotadas de manera adecuada por la falta de apoyo para su correcta promoción. Esto ha generado desconocimiento de las bondades turísticas y gastronómicas, debido a que no existe información necesaria sobre qué es la gastronomía típica tradicional y los beneficios que se pueden obtener. (Muyulema, 2015, p.1)

Patrimonio alimentario

El estudio del patrimonio cultural alimentario debe poner la labor comunicacional especializada como eje central de su promoción; ya que cada platillo conserva un valor significativo e identitario en relación a las vivencias de un pueblo.

Reinhardt (como se citó en Oliveira y Baptista, 2011) afirma que:

El hecho de alimentarse es indispensable para la supervivencia humana. No obstante, a medida que el hombre fue evolucionando el alimento ha asumido un papel diferente. El hombre pasa a alimentarse no sólo para saciar el hambre, sino por placer. La alimentación es diferente en cada cultura, por condicionantes de clima, suelo, productos agrícolas, entre otros. El ser humano cocina de acuerdo con lo que le ofrece el medio ambiente en el que vive. (p. 405)

De este modo, la materia prima utilizada en cada comida está condicionada por el espacio y la sociedad, es decir, el medio geográfico. El cual se encuentra en constante cambio, pero, a la vez, nos transporta al pasado reflejando la identidad de cada ser humano. Supone experimentar nuevas sensaciones asociadas a la gastronomía folclórica de una comunidad.

Según Páez (2015):

Patrimonio alimentario significa todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria que tiene para un país o territorio determinado. El alimento patrimonial no sólo hace relación a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utilizan como ingredientes. (p.19)

Por ende, todo proceso alimentario conserva como componentes principales: la oralidad, las costumbres, los rituales, las artes escénicas, y sobre todo, abundante conocimiento el cual perdura en la memoria del individuo.

Comunicación patrimonial

Es fundamental que los rasgos históricos de un pueblo se conserven a través de una efectiva comunicación patrimonial, a fin de promover y difundir la herencia de antiguas generaciones. La comunicación patrimonial se entiende como: “una forma de Gestión Cultural mediadora entre el patrimonio y la sociedad que abarca documentar, valorar, interpretar y divulgar bienes patrimoniales a través de productos comunicativos comprensibles y asimilables por públicos no especializados” (Martín, Pinassi, Larrea, Bjerg, & Flores, 2012, p. 57).

De esta forma, se intenta conservar y restaurar la cultura gastronómica de cada localidad ya que representa un valor patrimonial invaluable que necesita ser reforzada por el individuo a través de una comunicación efectiva y directa que detecte la esencia de cada ingrediente. De esta manera, se crea un vínculo latente entre el sujeto

y el alimento con la finalidad de transmitir mensajes que fortalezca y conserve el patrimonio.

Gestión comunicacional

La comunicación es fundamental para crear interacciones positivas entre los individuos, conjuntamente con una buena gestión comunicacional. Para ello, se toma como referencia a Cassasus (1999):

La gestión es la capacidad de formular peticiones y obtener promesas. Por ello, los instrumentos de la gestión comunicacional son el manejo de las destrezas comunicacionales definidas en los actos del habla, es decir, el manejo de las afirmaciones, las declaraciones, las peticiones, las ofertas y las promesas. (p.25)

En este sentido, la fuerza cultural de la gastronomía tradicional del Ecuador tiene como finalidad conquistar al consumidor a través de una buena gestión comunicacional a fin de mapear los diversos problemas de organización.

Una vez especificado el panorama conceptual del tema que nos ocupa; a continuación señalaremos los principales hallazgos:

De la revisión y análisis de los trabajos de investigación efectuados por estudiantes de varias universidades ecuatorianas, en el ámbito de la gastronomía de Latacunga, en el siguiente cuadro se aprecian las coincidencias y diferencias sobre cuales se consideran platos ancestrales de la gastronomía del territorio motivo de estudio.

Tabla 1`. Revisión bibliográfica sobre la gastronomía de Latacunga

Autor/a	Platos ancestrales	Ubicación	Tema del artículo	Año	Carrera	Investigación
Galo Fernando Jaramillo Paz	Chugchucara Hornado Hallullas Tortilla de palo Queso de hoja Colada morada Togro Champús Chaguarmi-shqui Helado de queso Granos: mote, capulí, maíz, trigo	Cantón Latacunga	Mapa gastronómico del cantón Latacunga provincia de Cotopaxi	Mayo 2015	Turismo	Tesis previa a la obtención del título de administrador gastronómico
Almachi Chaquinga Sonia Patricia	Chugchucaras Yahuarlocro Caldo de gallina Morcilla Tortillas de maíz Hallullas Queso de hoja	Latacunga	La cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía latacungueña	2008	Turismo y hotelería	Trabajo de titulación
Columba Paucar, Angelo Daniel y Valencia Chicaiza, Luis Paul	Hallullas Queso de hoja Máchica Chugchucara Chicha de jora Granola Chaguarmishqui Tortillas de maíz	Latacunga	Estudio del patrimonio alimentario de los granos andinos y su influencia gastronómica de la ciudad de Latacunga	15 de febrero del 2022	Administración turística y Hotelera	Trabajo de titulación

Grijalva Álvarez Ana Gabriela	Chugchucaras Hallullas Queso de hoja Tortillas de maíz Aguado de gallina Ají de cuy Caldo de pata Fritada de cerdo Guatita Llapingachos Locro de papa Seco de chivo Yaguarlocro	Latacunga	Propuesta de un manual turístico gastronómico y su plan de acompañamiento en el mercado cerrado del cantón Latacunga para el mejoramiento socioeconómico de sus habitantes	Marzo 2015	Ingeniería en administración de empresas turísticas y hoteles	Trabajo de titulación
Ennith Alexandra Guala Acuña	Locro de papas Caldo de pata Fritada Llapingachos Seco de chivo Dulce de zambó Chicha de jora Chugchucaras Hallullas Queso de hoja Hornado	Latacunga	Los emprendimientos gastronómicos en la ciudad de Latacunga	2015	Chefs	Tesis
Ministerio de Turismo (Leonor Bravo Velásquez)	Hallullas Queso de hoja Chugchucaras Colada de máchica Quinua	Cotopaxi	Ecuador maravilloso: cuentos, paisajes y comida	enero 3014	Ministerio de turismo	libro
Catalina Unigarro Solarte	Hornado y fritada Caldo de gallina Yahuarlocro o runauchu Colada morada Champús	Cotopaxi	Patrimonio Cultural alimentario	Mayo 2010	Ministerio de Cultura	Investigación realizada con el auspicio del IPANC

Dra. Alba Moya	Colada morada Champús Caldo de gallina	Cotopaxi	La Sierra: Atlas ali- mentario de los pueblos indígenas y afrodescen- dientes del Ecuador.			Libro
García Pacheco María Ximena	Cabuyo	Once de Noviembre	Guía gastro- nómica del uso del cabu- yo en la pa- rroquia Once de Noviembre, provincia de Cotopaxi	2021	Ecotu- rismo	Tesis de titula- ción
María José Mayorga	Caldo de gallina Colada morada Papas con cuy Hornado Tortillas de maíz Chicha de jora Molo Dulce de higos Cortado de 31	Guaytacama	Estudio del patrimonio cultural cu- linario de las festividades religiosas en la parroquia rural de Guaytacama, cantón Lata- cunga	2022	Magis- ter en Gastro- nomía	Tesis de pos- grado
Lema Placencia, Dolores Maribel Arias Quinatoa, Diana Paulina	Morocho Jucho Chicha de jora Humas El canario Mote revuelto Arroz de ce- bada Sopa de sambo y zapallo Caldo de gallina Sopa de quinua Papas con cuy Fritada Hornado Cocido de habas melloco y choclos.	Belisario Quevedo	Estudio del patrimonio alimentario de la parro- quia Belisario Quevedo como pro- puesta para el desarrollo del turismo gastronómico	2018	Ingenie- ría en adminis- tración turística y hote- lera	Trabajo de titulación

Fuente: elaboración propia

La siguiente tabla representa la tradición culinaria de las parroquias urbanas del cantón Latacunga. Para ello, se realizaron entrevistas que permiten un acercamiento directo con los pobladores locales que transmiten la historia alimentaria a través de las comidas, en el cual juega un papel importante a fin de conocer su identidad y cultura milenaria.

Tabla 2. Rastreo territorial de locales tradicionales de Latacunga

LA MATRIZ					
NOMBRE	AÑOS	TELÉFONO	NOMBRE DEL LOCAL	PLATO ANCESTRAL	UBICACIÓN
Carlos Herrera	1996 (26) años de tradición	0987272777	El Rey	Caldo de pata Caldo de gallina Yaguarlocro Locro de cuy Locro de papa Seco de chivo Seco de gallina Seco de lengua Guatita Chugchucara Ají de cuy Tortillas con fritada Chuzos de borrego Mote con chicharrón	Calle Tarqui y 2 de mayo
Edison López	1997 (28) años de tradición	0992894874	La Mama Negra - Chugchucaras a leña	Chugchucara Caldo de gallina loca Yaguarlocro Shanguero Mote con chicharrón Choclo con queso Chicha de Jora Empanadas	Calle Quijano Ordoñez
Patricia Caizaguano	1982	0998369089	Doña Chely	Chugchucara Caldo de gallina	Espe

Jessy Chiluiza	1942 (80) años de tradición	0998136423	Chugchucaras Anita	Chugchucara Tortillas	Espe
SAN BUENAVENTURA					
NOMBRE	AÑOS	TELÉFONO	NOMBRE DEL RESTAURANTE	PLATO ANCESTRAL	UBICACIÓN
Gloria Yanet Velazquez	(50) años de tradición	0979228936	Picantería Lolita	Tortilla de maíz Fritada Chicha de Jora	Calle San Bartolomé
Mercedes Basantes	(50) años de tradición		Picantería Merceditas	Tortillas de maíz Chicha de Jora Fritada Papas Tortilla de papa Mote	Calle San Bartolomé
Marcelina Martínez Chinchiguano	(30) años de tradición	0999749373		Fritada Chicha de Jora	Calle San Bartolomé
María Caluopiño Salazar	(50) años de tradición	0967755283 (claro)	Doña Mavy	Mote	Calle San Bartolomé
Elvira Gallardo (fundadora)=Pablo Martínez	1958	0999071567	Los caldos de Mamá Rosa	Tortilla de maíz Papas con fritada Caldo de pata	Calle San Bartolomé
ELOY ALFARO					
NOMBRE	AÑOS	TELÉFONO	NOMBRE DEL RESTAURANTE	PLATO ANCESTRAL	UBICACIÓN
Luis García Santacruz	1960	032660357	La casa de las Hallullas	Hallullas Empanadas Quesos de hoja	Av. Marco Aurelio Subía 1940 y Julio Andrade (Frente a las bodegas del Ferrocarril)
Jessy Chiluiza	80 años de tradición	0998136423	Chugchucaras Anita	Chugchucara Hallullas Queso de hoja Fritada Tortillas	Quijano y Ordóñez

Verónica Castellano	(26) años de tradición	0987666266		Caldo de gallina Papas con cuy	
JUAN MONTALVO					
NOMBRE	AÑOS	TELÉFONO	NOMBRE DEL RESTAURANTE	PLATO ANCESTRAL	UBICACIÓN
Susana Toapanta	(44) años de tradición	0962971137		Tortillas	Parroquia Juan Montalvo-La Cocha, calle Caranqui
Rosita Chiquinga		0987101243	El imperio del mote	Mote	Calle Luis de Anda entre general Proaño y Calixto Pino Sector Quinta Estados Unidos- San Sebastián
IGNACIO FLORES					
NOMBRE	AÑOS	TELÉFONO	NOMBRE DEL RESTAURANTE	PLATO ANCESTRAL	UBICACIÓN
Elsa Calvo-piña	2005	0987411700	Picantería Elsita	Hallullas Queso de hoja Caldo de borrego Papas con librillo Chugchucara Empanadas de soya Menudo Morocho	Calle Carihuayrazo
Diana Pozo	2018	0984052092		Caldo de pata Chugchucara Arroz de cebada Morocho	Calle Carihuairazo

Fuente: elaboración propia

El origen de cada ingrediente y la historia que encierra cada plato tradicional de la región representa un gran valor patrimonial para el país. Para ello, se analiza las huellas alimentarias de nuestros ancestros a través de un repertorio gastronómico realizado en las parroquias urbanas de Latacunga.

Tabla 3. Platos tradicionales de las parroquias urbanas de Latacunga

PARROQUIA	PLATOS	TOTAL
La Matriz	-Chugchucaras	4
	- Caldo de pata	1
	- Caldo de Gallina	3
	- Locro de papa	1
	- Seco de gallina	1
	- Seco de chivo	1
	- Ají de cuy	1
	- Chuzos de borrego	1
	- Mote con chicharrón	1
	- Yaguarlocro	1
	- Shanguero	1
	- Choclo con queso	1
	- Chicha de jora	1
	- Empanadas	1
	- Tortillas	1
Luego de realizar el conteo de los datos obtenidos de las entrevistas realizadas en LA MATRIZ, se llega a la conclusión de que el plato que más se repite es LA CHUGCHUCARA.		
Eloy Alfaro	-Hallullas	4
	- Chugchucaras	4
	- Queso de hoja	1
	- Fritada	1
	- Tortillas	2
	- Cuy asado	4
	- Caldo de gallina	1
	- Papas con cuy	2
	- Conejo asado	1
	- Locro de cuy	
En la parroquia ELOY ALFARO los platos que más se repiten son las CHUGCHUCARAS, HALLULLAS y CUY ASADO.		

Ignacio Flores	-Caldo de ville	1
	- Papas con ville	1
	- Mote	1
	- Hornado de ville	1
	- Tortillas con caucara	1
	-Hallullas	1
	- Queso de hoja	1
	- Caldo de borrego	1
	- Papas con librillo	1
	- Chugchucaras	2
	- Empanadas de soya	1
	-Menuado	1
	- Morocho	2
	- Caldo de pata	1
	- Arroz de cebada	1
En esta parroquia se puede evidenciar que los platos que se repiten son: CHUGCHUCARAS Y MOROCHO.		
San Buenaventura	-Tortillas de maíz	3
	- Fritada	3
	- Chicha de jora	3
	- Tortillas de papa	1
	- Mote	2
	- Caldo de pata	1
San Buenaventura tiene tres platos que se repiten las cuales son: FRITADA, TORTILLAS DE MAÍZ y CHICHA DE JORA.		
Juan Montalvo	-Tortillas de maíz	1
	- Mote	1
	- Fritada	2
	-Chugchucara	1
En la parroquia Juan Montalvo el plato que se repite es la FRITADA.		

Fuente: elaboración propia

A continuación, se establece una jerarquización general de los platos tradicionales que predominan en el área urbana de Latacunga. De esta forma, se reconoce la cultura culinaria que envuelve a los moradores de esas tierras, así como a los visitantes ciudadanos y turistas que buscan descubrir nuevos sabores a fin de satisfacer su paladar.

Tabla 4. Platos ancestrales de la zona urbana del cantón Latacunga

JERARQUIZACIÓN GENERAL
Luego de la revisión de cada parroquia urbana del cantón Latacunga se puede afirmar que los platos ancestrales son: 1° Chugchucaras 2° Hallullas 3° Caldo de gallina 4° Cuy asado 5° Chicha de jora 6° Tortillas de maíz 7° Fritada 8° Mote

Fuente: elaboración propia

Por último, se encasilla las comidas milenarias entre: revisiones bibliográficas y entrevistas realizadas a los moradores del Cantón Latacunga, para profundizar cada vez más en el análisis gastronómico.

Tabla 5. Clasificación gastronómica entre artículos académicos y entrevistas a actores locales

JERARQUIZACIÓN DE TESIS Y ENTREVISTAS	
TESIS	ENTREVISTAS
- Chugchucaras - Hornado - Hallullas - Tortilla de palo - Tortilla de maíz - Queso de hoja - Helado de queso - Champús - Chaguarmishqui - Yaguarlocro - Caldo de gallina - Morcilla - Chicha de jora - Máchica - Ají de cuy - Guatita - Llapingacho - Locro de papa - Seco de chivo - Caldo de pata - Colada morada - Dulce de cabuyo - Dulce de higos - Caldo de 31 - Morocho - Humas - Mote - Arroz de cebada - Zapallo - Fritada - Habas con melloco y choclo - Jucho - Pristiños - Sopa de Quinua - Cevichocho - Menestra de frejol	- Chugchucaras - Hallullas - Caldo de gallina - Cuy asado - Chicha de jora - Tortillas de maíz - Fritada - Mote - Tortilla de papa - Caldo de pata - Arroz de cebada - Morocho - Papas con librillo - Queso de hoja
A partir de la revisión bibliográfica de tesis y las entrevistas realizadas en las parroquias urbanas de la ciudad Latacunga se llegó a la conclusión de que los platos prioritarios son:	

LISTA GENERAL DE TESIS	LISTA GENERAL DE ENTREVISTAS
1° Chugchucaras	1° Chugchucaras
2° Fritada	2° Hallullas
3° Hallullas	3° Tortillas de maíz
4° Caldo de gallina	4° Fritada
5° Morocho	5° Cuy asado
6° Queso de hoja	6° Chicha de jora

Fuente: elaboración propia

Una vez elaborado este tipo de estudio acerca del patrimonio gastronómico del cantón Latacunga, específicamente en las cinco parroquias urbanas, se realizan entrevistas a fin de conocer el panorama comunicacional alimentario de la localidad. Por lo tanto, a través de una variedad de preguntas dirigidas a los dirigentes del GAD Municipal Latacunga y del GAD Provincial de Cotopaxi (comunicación, turismo y patrimonio) se puede conocer las gestiones educacionales culinarias. De ahí, se analiza el interés por conservar y difundir los conocimientos hereditarios enraizados en la memoria de nuestros latacungueños, quienes se resisten culturalmente a la hegemonía de la globalización.

Por otra parte, se toma en cuenta a los medios de comunicación como puntos clave para identificar la generación de contenido gastronómico tradicional latacungueño. Además, de analizar la programación que se presenta en cada medio. Así como, saber la influencia de los medios radiales, televisivos y digitales en torno a la buena alimentación; y cómo promocionan e impulsan a que la audiencia consuma, conozca y recuerde el valor simbólico de cada plato tradicional. Las entrevistas nos ayudarán a evaluar la difusión de información del patrimonio gastronómico de Latacunga, con el fin de poder crear estrategias o proyectos comunicacionales para salvaguardar y fortalecer la diversidad gastronómica cultural.

Discusión

En el rastreo bibliográfico de trabajos de titulación como tesis y artículos científicos, demostrado en la tabla 1, se evidencia que los platos considerados como tradicionales en el cantón Latacunga son: la chugchucara, las hallullas y las tortillas de maíz. En base a la tabla 2, se concluye que según las perspectivas y opiniones de los dueños de restaurantes de comidas tradicionales consideran que las chugchucaras representan al cantón de Latacunga.

Por otro lado en la tabla 3, se evidencia la jerarquización de las cinco parroquias urbanas del cantón Latacunga, consiguiendo un cálculo por grado de platos tradicionales en dichas parroquias, la tabla 4 se enfoca en una jerarquización total y general del cantón Latacunga, priorizando a los ocho platos principales y tradicionales del mismo. Para finalizar, en la tabla 5 se denota una jerarquización general de artículos y tesis, así mismo sacando los seis primeros platos considerados como tradicionales. Los resultados alcanzados nos ofrecieron valiosa información que posibilitó establecer un proceso de jerarquización para una adecuada identificación de la gastronomía tradicional y/o ancestral de Latacunga.

Como resultado de las entrevistas se pudo evidenciar que, la directora de Comunicación de la Prefectura de Cotopaxi, Lic. Diana Ovando, y la directora de Comunicación del Municipio de Latacunga, MSc. Mónica Meldari, concuerdan que como funciones de su cargo tienen la obligación y necesidad de informar, comunicar y dar a conocer a los ciudadanos las diligencias internas y externas que tienen como autoridades, así mismo, están de acuerdo con la necesidad de difundir información acerca de la comida tradicional latacungueña ya que es un patrimonio cultural gastronómico, a fin de mantener las creencias, tradiciones, valores y costumbres en la memoria colectiva y social de propios y extraños.

Es importante señalar también que como departamentos de comunicación su fuerte no es informar o sobremarcar a la gastronomía laticungeña como tal, ya que existen otras áreas que tienen toda la potestad y responsabilidad de brindar un espacio de apertura ante la difusión gastronómica como: organismos de turismo y entidades patrimoniales. Para ello, en las entrevistas realizadas a las autoridades pertinentes, el gestor de turismo del GAD de Cotopaxi, Alex Velasteguí señala que: turismo y cultura son dos cosas que deberían caminar juntas, ya que donde hay cultura hay turismo y viceversa, entonces la cultura y turismo no pueden separarse ya que son importantes, lo que se debe tomar en cuenta es un modelo de gestión para el desarrollo turístico, donde trabajen conjuntamente estas dos partes.

Bajo esos parámetros, como consecuencia, se evidencia diariamente un desinterés y una escasa comunicación respecto a la gastronomía. Sin embargo, se percibe una limitada información culinaria en eventos culturales como: la Mama Negra, donde se nombra o focaliza los platos tradicionales que forman parte del festival y que representa mejor a los cotopaxenses. (Anexo 1)

Tras una exhaustiva investigación de carácter cualitativo, basada en 16 entrevistas a dirigentes de los medios de comunicación públicos y privados de Latacunga, se puede evidenciar, con respecto a la pregunta ¿Difunden algún tipo de programa gastronómico?, una escasa cobertura por parte de los medios radiales, televisivos y digitales. Según la información obtenida, la falta de difusión gastronómica tiene como limitante: el presupuesto, profesionales en el ámbito culinario y propuestas pedagógicas.

En lo que corresponde a la pregunta ¿Cómo influyen los medios de comunicación en la cultura gastronómica? sus respuestas fueron muy dispersas, por el desconocimiento cultural alimentario que poseen los dirigentes. Sin embargo, los medios repercuten de manera directa en la cultura de un pueblo, a través de promociones locales, socializaciones informativas y coberturas en relación a las costumbres alimenticias. “Se trata de manejar temas que a través de la radio cautivan el interés de

la población, [...] tratamos de llegar con tal profundidad al oyente como si estuviese viendo”, así lo afirma el Lic. Patricio Viera Díaz, gerente de VTV Radio.

Por otro lado, existe una respuesta negativa en torno a la pregunta ¿Difunden información sobre el patrimonio gastronómico de Latacunga?, ya que normalmente solo se centran en fechas cívicas o feriados como: Independencia de Latacunga, Semana Santa, Día de Difuntos, Navidad, Mama Negra, entre otros. También transmiten programas alimentarios saludables a través de los medios televisivos. Por lo tanto, se evidencia la falta de información acerca de la gastronomía tradicional latacungueña.

Respecto a la pregunta ¿Cree que los medios de comunicación delimitan el pensar y sentir del patrimonio alimentario? se enfatiza un criterio afirmativo por ser mediadores culturales que limitan y codifican de manera objetiva la información patrimonial alimentaria. De esta manera, modifica el pensamiento y la identidad de un territorio que intenta conservar el acervo culinario.

En la pregunta ¿Por qué la importancia de los medios de comunicación en la difusión del patrimonio cultural? para salvaguardar y proteger el legado de generaciones, las cuales se van perdiendo por la falta de interés social al intentar alcanzar la globalización. De modo que los medios de comunicación van de la mano con la sociedad a fin de conservar la identidad cultural latacungueña.

En cuanto a la pregunta ¿Cuál es la influencia que tiene el periodismo gastronómico en la sociedad y dentro del mundo del arte culinario? está limitado por la falta de investigación y un ínfimo conocimiento acerca del tema. Por lo que resulta ser un camino largo en relación a la cultura gastronómica tradicional que representa a las parroquias urbanas del cantón Latacunga.

En referencia a la pregunta ¿Qué importancia tiene la comunicación en la gastronomía? radica en la correcta coordinación y fluidez dentro del entorno alimentario, cultural e histórico con la finalidad de no perder la herencia cultural. Además de transmitir y recibir la sabiduría

e inteligencia ancestral latacungueña. Según el Dr. Edmundo Rivera, editor del Diario La Gaceta: “hay que enseñarle al joven para que él mañana tenga la capacidad de decir con orgullo y satisfacción en mi tierra hay este plato”.

De acuerdo a la pregunta ¿Usted como medio de comunicación cubre eventos relacionados al patrimonio alimentario latacungueño? en contadas ocasiones sobre todo eventos especiales, lanzamientos, promociones y ferias gastronómicas. Los medios de comunicación intentan abarcar tanto espacios rurales y urbanos, sin embargo, no cuentan con suficiente personal.

Referente a la pregunta ¿Por qué como medio de comunicación se da más importancia a platillos extranjeros en vez de potencializar la gastronomía ecuatoriana? se deduce, en general, que todo depende del medio radial, televisivo o digital ya que puede ser sobre todo por fines comerciales o estratégicos.

Por lo tanto, la cocina latacungueña antigua se encuentra estancada por la falta de información y la poca diversificación de lo que representa la cultura gastronómica, así como el beneficio de cada producto autóctono. La escasa coordinación tanto con los dirigentes gubernamentales y los medios de comunicación ha ocasionado una dispersión gastronómica diversa y monótona, debido a la falta de gestión en torno al patrimonio gastronómico. Por consiguiente, existe descontento, desorden y un limitado proceso culinario tradicional, es decir, una deficiencia en la comunicación del arte culinario lo que limita la memoria e identidad de un territorio. (Anexo 2)

Conclusiones

Latacunga posee grandes tierras de cultivo y gracias a ello sus productos han dado un toque especial en cada plato tradicional que ha logrado satisfacer el paladar de propios y extraños, las personas que lo preparan lo realizan con toques de amor y entusiasmo y gracias a ello la gastronomía latacungueña es un patrimonio intangible del Ecuador.

Es importante seguir impulsando alianzas y estrategias comunicacionales de difusión informativa con cada departamento y medio de comunicación, que generen acción y trabajo de mediano y largo plazo para lograr más reconocimiento en el patrimonio gastronómico de Latacunga.

La mala gestión comunicacional en torno al patrimonio gastronómico latacungueño provoca una transformación en la identidad cultural alimentaria de los pueblos. Ya que no existen estrategias comunicativas que enfrenten al mercado global, el cual ha reemplazado restaurantes tradicionales por *fast food*. A esto se suma, el poco interés y compromiso por parte de organismos patrimoniales culturales, así como, el escaso protagonismo de los medios de comunicación en el arte culinario. Por lo tanto, los medios de comunicación se inclinan más a los grandes monopolios que difunden publicidad de comida pre-elaborada.

No obstante, en el área turística se observa una escasa participación alimentaria, a través de folletos publicitarios y estrategias de promoción gastronómica. Además de participar en ferias o eventos culinarios a fin de aunar la tradición cultural alimentaria del cantón Latacunga de una manera atractiva. A pesar de esto, las nuevas generaciones no buscan rescatar y fomentar el patrimonio gastronómico.

Se recomienda a los departamentos de comunicación trabajar en la difusión de la gastronomía latacungueña ya que representa como tal al cantón, enfocándose en los puntos clave, es decir en restaurantes que aún mantienen esa tradición en platos tradicionales. Dando importancia y perseverancia para que puedan continuar con sus restaurantes, además, apoyar con apertura comunicativa para poder llegar a propios y extraños.

A propietarios de restaurantes que aún mantienen su tradición gastronómica latacungueña, se recomienda acudir a medios de comunicación para poder difundir información de su historia, trayecto, ubicación y horarios de atención. Ya que es una buena iniciativa tanto para los medios de comunicación como propietarios de restaurantes,

los cuales se han visto opacados por temas que muchas de las veces no favorecen al cantón.

Los medios de comunicación ya sean públicos o privados deben dar prioridad y un espacio de transmisión, donde se destaque la gastronomía latacungueña, si bien es cierto es un punto importante que desde hace años atrás se ha venido desvaneciendo por comidas rápidas o extranjeras.

Los propietarios de cada medio de comunicación de Latacunga deben trabajar en un nuevo plan comunicacional donde retoman la importancia de la cultura, tradición y gastronomía del cantón, ya que no solo beneficiará a dueños de restaurantes si no al cantón latacungueño. Por lo tanto, es fundamental una buena difusión de información a fin de generar ventas, visitas y saberes que rescaten la gran diversidad gastronómica de los diferentes sectores urbanos.

Referencias

- Aguero, J. (2019). *“Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico – recreativo. Estudio de caso: Colonia Santa María, Coronel Suárez”*. Tesina Aguero, última versión. <https://1library.co/document/yd2edoeq-patrimonio-gastronomico-tradicional-turistico-recreativo-colonia-coronel-suarez.html>
- Cassasus, J. (1999). La gestión: en busca del sujeto. Seminario Internacional “Reformas de la gestión de los sistemas educativos en la década de los noventa”. UNESCO Orealc, Santiago de Chile. Obtenido de: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000117612>
- Cisneros, F., & Barrera, H. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acamby. *Cuadernos Interculturales*, (1) 22, 13-34. <https://www.redalyc.org/pdf/552/55232244002.pdf>
- Martín, Y., Pinassi, A., Larrea, M., Bjerg, A., & Flores, D. (2012). Tics y difusión del Patrimonio Cultural. Realidad aumentada y virtual en el área fundacional de Bahía Blanca. *Realidad, tendencias y desafíos en turismo*, 10 (1), 53-73.

- Muyulema, G. (2015, Julio 29). “Registro del patrimonio cultural inmaterial culinario tradicional del cantón Chambo para el fortalecimiento del sector turístico y gastronómico 2013”. *Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba*. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/10782>
- Oliveira, U., & Baptista, M, (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(2), 404-424.
- Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. *Antropología. Cuadernos de Investigación No. 15* (pp. 13-20). Escuela de Antropología.
- Velasco, A.M. (2006). Alimentación y patrimonio. Vázquez, I. y García, N.M. (coords.). “*El Patrimonio Intangible. Investigaciones recientes y propuestas para su conservación*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia”.

Capítulo 2

La fotografía gastronómica como recurso para la revalorización de la comida ancestral de la ciudad de Latacunga

Cristian Daniel Gutiérrez Bonilla

Alfredo Mauricio Astudillo Mamarandi

Manuel Enrique Lanas López

Universidad Técnica de Cotopaxi

Resumen

Encaminados en el estudio de las artes visuales y su transversalidad en la investigación del entendimiento territorial, la disciplina de la etnografía toma partido en el desarrollo histórico-cultural, en este caso muy específico, la aplicación de la fotografía como técnica y la gastronomía como recurso de revalorización de la cultura latacungueña. Predominantemente se analiza el estilismo culinario con la aplicación de la fotografía como técnica y narración *Food Styling*, con su fundamentación al estudiar el Movimiento, la Textura, el Contraste, la abundancia en gama de color, el color en armonías analógicas, “la fotografía gastronómica” como obra de arte. Para esto fue necesario levantar información de los platos ancestrales de la ciudad de Latacunga, se contó con tres fuentes de información secundaria, en las cuales se reconoce 18 coincidencias en el arte culinario, por medio de una selección sistemática muestras se llegaron a determinar 5 datos muestrales (Allullas y queso de hoja, Chaguarmisqui, Chugchucaras, Empanadas de viento, Tortillas de maíz).

Todos estos elementos se ponen de manifiesto, al implementar metodologías en las áreas del diseño. La “Caja Negra” es un método de

trabajo que ayudó a entender el proceso creativo en tres fases, i) *el Input*, ayudó a construir referencias fotográficas de medios digitales y visitas de campo, ii) *La Caja* determino el boletaje, la selección cromática, la composición y el ensamblaje y iii) *El Output* se determinó el tema de exposición, el concepto de la obra y la exposición. El trabajo investigativo es un resultado de un proceso de titulación de los estudiantes, Arcos Salguero Katherine Liseth y Osorio Herrera Wilson Wladimir como autores investigativos de estudios de artes visuales de la Universidad Técnica de Cotopaxi, en la Carrera de Diseño Gráfico.

Palabras clave: fotografía, food styling, gastronomía, Latacunga, patrimonio.

Introducción

La aproximación a las artes visuales como estudio dentro de la investigación social, se convierte en el puntal inicial para el desarrollo de un trabajo académico, en donde, el Diseño Gráfico a través de la composición, color y la fotografía gastronómica, toman un papel primordial dentro de las técnicas visuales y su conjugación al entendimiento territorial, etnográfico, histórico-cultural y todo ese compendio reflejado en efigies que trata de hablar por sí sola. Para iniciar el desarrollo de este documento, hay que entender dos parámetros: la fotografía como técnica y la gastronomía como recurso de revalorización cultural. Desde esa perspectiva, Sánchez (2022), hace referencia al tiempo y como éste es capturado en una fotografía bajo una función muy simple “plasmar imágenes” o como el autor lo llama dibujar con la luz. Joseph Nicéphone Niepce en el año de 1826 en la región de Borgoña, Francia, logra plasmar la primera fotografía denominada como “punto de vista desde la ventana en Le Gras”. Desde esa época hasta la actualidad, se han generado grandes cambios en la disciplina de la fotografía, llegando a las áreas de la publicidad, arte, arquitectura, documental, gastronómica, macrofotografía, entre otras y cada una de ellas con su propio estilo.

Para entender cómo la gastronomía se conecta con lo antes mencionado, es preciso analizar el contexto de las pinturas rupestres impregnadas en cuevas, sus escenas de caza en donde el alimento aparece vivo y es partícipe de la composición, por otro lado, en la cultura romana y griega la comida y la alimentación aparecen como protagonistas en restos de pinturas, esculturas y vajilla (Blanco, 2018), todo da cuenta de la importancia del hombre al querer representar la comida visualmente, buscando una relación con el entorno y un vínculo de pertenencia de ciertos grupos. Según el diario *The New York Times*, la primera fotografía en la que aparecen alimentos fue creada por Joseph Nicéphore Niépce en el año 1832. Fotografía a blanco y negro cuya iconografía está contextualizada por un bodegón con un plato con pan, cubiertos y una botella de vino listos para ser consumidos.

Tras la importancia y el desarrollo que tiene la fotografía y específicamente la que trabaja con elementos gastronómicos no se basa simplemente en plasmar una imagen con compendios de alimentos y accesorios, va más allá de la misma creatividad, porque une mundos diversos y técnicas que coadyuvan entre la fotografía y la cocina que tienen un orden específico, composición, planificación y en muchos de los casos investigaciones previas, para ser mostradas en contextos muy puntuales (Tierno, 2006). La fotografía gastronómica ha desarrollado distintos enfoques, los mismos que ayudan a desarrollar imágenes más limpias, con nuevos estilos y técnicas artísticas empleando diferentes ángulos, contrastes, sombras, colores, iluminación, locaciones, encuadres etc., lo que ha permitido desarrollar una nueva estética donde los elementos gastronómicos son el dominante protagonista y el fotógrafo su narrador.

En la actualidad uno de los estilos más populares y reproducidos a nivel profesional en la fotografía gastronómica es el *Food Styling* (estilismo culinario) que tiene como objetivo la estética de los alimentos y sus elementos compositivos enfatizados en el encuadre y punto de vista del comensal. Los alimentos en platos terminados deben despertar una cierta tentación y seducción logrando inspirar y

responder a la expresión comer por los ojos (Krug, 2020). Para Mora (2021), relaciona la atracción como fenómeno importante y se toma al truco o montaje como cómplice para lograr que los alimentos sean más seductores. Por otro lado, se encuentran enfoques que convergen en la sencilla tarea de contar una historia mediante sabores, estaciones, composición, luz y estética. Es importante mencionar lo que propone Duplessis (2022), en cuanto a los principios a ser considerados para desarrollar dicha técnica: **i. Movimiento** que plasme vida en cada elemento de composición, **ii. Textura** que debe ser expuesta en mayor cantidad posible y de forma natural o artificial, **iii. Contraste** entre los objetos claves, **iv. abundancia** en gama de color, tamaño y forma sea logrado individualmente, **v. color** en armonías analógicas, monocromáticas y complementarias, **vi. forma** como elementos principales de la composición, los mismos que crean siluetas efectivas en toda la composición.

Otro factor importante a tener en cuenta son las tendencias que adopta la evolución de la fotografía en las comidas y bebidas, (Segal; Moreira & Vicuña, 2020), hace una revisión desde diferentes aspectos como:

- Detalles apetitosos con fotografía macro: La fotografía macro de alimentos detalla hasta el más mínimo detalle, luciendo tan bien al punto de poder saborearlo, sintiendo un cosquilleo en las papilas gustativas, deseando tocar, probar, oler y no sólo ver.
- El elemento humano de la comida: Refleja la relación de las personas con la comida. Es una técnica de marketing que no sólo acerca a su grupo demográfico principal, sino que también a nuevos consumidores y atraerlos para deleitar sus alimentos.
- El movimiento para dar vida a la comida: El formato stop-motion es increíblemente flexible y se adapta a cualquier plato; se debe tomar en cuenta que esta fotografía conlleva un guion, idea, de cómo se quiere interpretar la historia, fomentando el placer de ver fotografías en movimiento.

- La imperfección artística: En la actualidad se ha visto fotografías plasmadas con un toque rústico, las cuales muestran hasta el más mínimo detalle como una gota o migaja, no existe el pudor.
- La fotografía gastronómica como obra de arte: Se crean composiciones originales y sorprendentes variando un poco los objetos con su color y posición. Las ideas pueden venir de cualquier parte, por lo que se tiene que estar abierto a influencias creativas.

Para Clemente (2008), la gastronomía es un elemento tangible que forma parte de la cultura y que puede ser utilizado como un recurso característico de los territorios explorados (p. 191). Mientras que para Langmann & Pick (2018), la fotografía ha sido una forma de arte en su enfoque y medio para examinar la sociedad y una herramienta periodística esencial. Desde ese enfoque la comida ancestral provoca una discusión entre la tradición, identificación o riqueza gastronómica, en muchos de los casos es todo lo antes mencionado.

Desde ese contexto, Latinoamérica posee una amplia valorización histórica gastronómica, y es consecuencia del proceso histórico-cultural que cada pueblo ha experimentado, Ecuador es parte de esa evolución cultural gastronómica, a pesar de ser un territorio pequeño posee diversidad en el clima, en su gente y en sus múltiples sabores. Gracias al conocimiento gastronómico transmitido de generación en generación se conserva un legado cultural propio de cada una de sus regiones, asociadas al placer de comer y beber bien. “Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario” (Centeno & Molina, 2013, p.3). Los platos típicos, como comúnmente se les conoce son catalogados como Patrimonio Cultural Alimentario al igual que los productos nativos que se utilizan para su preparación; biodiversidad, fertilidad de la tierra, especies endémicas, condiciones geográficas particulares, multiculturalidad y prácticas culturales ancestrales son sólo algunos de los elementos conjugados que hace al Ecuador

un territorio con riqueza culinaria única. Ecuador culinario, (2018) menciona que, a nivel nacional, entre nevados, valles, montañas, selvas y playas se ha elaborado platos elevadamente nutritivos y excepcionales sabores que les permiten tornarse en ingredientes apropiados para una variedad de recetas tradicionales.

Con los años el Ecuador se ha convertido en un fenómeno sociocultural y patrimonial con su decadencia y la apócope en identidad cultural e histórica, la rama más perjudicada, es la cultura culinaria o gastronómica de nuestros ancestros. Se crea un criterio general torcido de que horizontes foráneos son mejores que nuestra idiosincrasia en valor y en calidad. La gastronomía es una ciencia que está vinculada a nivel global y que evoluciona constantemente, demandando que los territorios potencialmente culinarios aparezcan en la vanguardia de las tendencias actuales. La prioridad se caracteriza en preparar a la población que esté coludida a la cocina local, en procesos de montaje en platillo, con la capacidad de responder a las nuevas tendencias y necesidad de los consumidores.

Es necesario y oportuno revolucionar las típicas preparaciones gráficas gastronómicas de una de las regiones más ricas en cultura y productos agrícolas del Ecuador, la sierra, cuya región goza de una provechosa y productiva herencia indígena, inca y española, que dio como resultado, una cocina llena de sabor y aroma exquisito, excepcionales a nivel global. Es efectivo la creatividad y esfuerzo en brindar información sobre la riqueza gastronómica por todos los medios posibles. La gastronomía es un recurso que forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de pueblos y comunidades. Siendo capaz de reflejar los estilos de vida inherentes a las diferentes latitudes geográficas. También se considera indispensable actuar de manera creativa en la innovación y la presentación de productos culinarios de la comida local, latacungueña, perfeccionando sus servicios, obteniendo un valor agregado, propiciando el valor cultural de revalorizar.

La gastronomía propone una rendición de conocimiento y de información sobre el gentío, tradiciones, cultura e identidad del lugar, Ordoñez (2020), señala que al escuchar el nombre Cotopaxi no sólo se relaciona al majestuoso volcán Cotopaxi, si no al inmenso paraíso cultural con sus festividades, paisajes, y más que todo a la vasta y rica gastronomía que se encuentra en cada uno de sus cantones. Hablar de su variedad gastronómica implica la fusión de sabores, olores autóctonos, oriundos de cada lugar, acompañado de platos fuertes, bebidas y postres. Con productos obtenidos de los campos agropecuarios y trabajados que garantizan el patrimonio alimenticio saludable del país.

Existe un sinnúmero de platos típicos en cada rincón de este paraíso terrenal como lo es Cotopaxi desde las pequeñas comunidades hasta su capital Latacunga. La prioridad es no perder la tradición ni cultura de los pueblos y sus productos originarios, dando protagonismo al ciudadano que prefiera lo propio. Latacunga ciudad perteneciente a la provincia de Cotopaxi, cuyo nombre proviene del kichwa Llacta cunani (les doy hogar). Población resguardada por el majestuoso volcán Cotopaxi, ha mantenido rasgos históricos y siendo pionero en la gastronomía ancestral, con su comida típica, allullas, queso de hoja, chugchucaras, yaguarlocro entre otros platos exquisitamente apetitosos, que han pasado de generación en generación, manteniendo su identidad culinaria a través del tiempo. Barthes (2006), hace una reflexión, “¿Qué es la comida? No es solo una colección de productos, merecedores de estudios estadísticos o dietéticos. Es también un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas” (p.215). Por lo tanto, la gastronomía al ser un medio de comunicación permite a las personas identificarse, siendo consecuente el reconocimiento de su hábitat, población, razón social y cultural.

De tal forma, este documento, pretende explicar el proceso de elaboración de piezas fotográficas gastronómicas bajo el estilo Food Styling, con el objetivo de revalorizar la comida ancestral de la ciudad de Latacunga, para lo cual es importante identificar sus procesos, historia

y sectores de relevancia o de mayor popularidad, para aplicar técnicas de composición propias del estilo de fotografía escogida, con la única intención de innovar la forma de presentación visual de los alimentos y eso desemboque en una exposición artística.

Metodología

En consecuencia, se aplicó procesos cualitativos y cuantitativos, descriptivos, transversales de campo y de carácter no experimental, las mismas que fueron divididas en dos etapas.

En la primera etapa se aplicó una investigación exploratoria y descriptiva, ya que, al adquirir información secundaria, permitió conocer e identificar cuál es la gastronomía ancestral más relevante de la ciudad de Latacunga. El primer parámetro de consulta fue la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, en su efecto, el Plan de Turismo del Cantón Latacunga (2019-2023) Anexo Nro. 11 “Catastro de Recursos Turísticos de fecha agosto 2019”, en donde se identifica a las 15 Parroquias del Cantón con sus diferentes atractivos turísticos, dentro de las cuales se encuentra su gastronomía. El segundo parámetro de análisis fue el sitio web *Latacunga you have to go* link <https://latacungaturismo.com/gastronomia/>, con corte al 15 de diciembre de 2022, esta vitrina virtual perteneciente al Municipio de Latacunga, muestra todos los atractivos turísticos del Cantón y se exponen los principales platos típicos. Y por último y no menos importante el libro “*LEÑA VERDE*” antología a la cocina andina ecuatoriana, del autor Tito León Gutiérrez Estrada, en el cual se expone el arte culinario andino a través de la manifestación de diferentes platos ancestrales, denotando la importancia de mantener las tradiciones en torno a los sabores y cocina. Luego fue necesario enlistar 18 platos los cuales fueron escogidos por sus características coincidencias y popularidad, una vez definido el universo de estudio se realiza una selección sistemática de elementos muestrales, este procedimiento de selección es de tipo

muestreo probabilístico estratificada que utiliza un intervalo fijo (k) determinado por la población y el tamaño de la muestra (Sampieri et al., 2010).

En la segunda etapa fue idóneo seleccionar y aplicar metodología del diseño denominada CAJA NEGRA, ya que permite trabajar libremente confiando en el éxito que va a tener su proyecto respaldado en sus experiencias y capacidad de diseño (Fuentes & Mora, 2017). Esta metodología considera tres partes: input, la caja y output. Como *input* de esta metodología se detecta cuál es la necesidad y a través de la técnica de la observación y la visita de campo, se realiza un barrido referencial en diferentes mercados y en medios digitales, redes sociales de locales que ofrecen gastronomía ancestral y en importantes libros de fotografía con contenido que rescatan el valor y la riqueza gastronómica andina ecuatoriana. El objetivo es identificar cómo se viene exponiendo la fotografía gastronómica de la ciudad de Latacunga. Seguidamente en el proceso de la *caja* se desarrolla y se aplica nuevas tendencias fotográficas que permiten presentar desde otra perspectiva visual a la gastronomía de la ciudad de Latacunga, siendo una de las más destacadas la fotografía de autor y el food styling, que presentan una composición con armonía del color, estética, generan dinamismo y profundidad. Finalmente, en el *output* de la metodología, los resultados de la creatividad del diseñador se conocerán mediante una exposición gráfica donde se evidencie un estilo innovador de fotografía gastronómica de comida ancestral de la ciudad de Latacunga.

Resultados y discusión

Una vez concluido el barrido de información de fuentes secundarias, en la primera etapa, se presenta los siguientes resultados:

Tabla 1. Información general de platos ancestrales de la ciudad de Latacunga.

Parroquia	Plan de Turismo del municipio de Latacunga	"Latacunga you have to go"	Libro Leña Verde
Belisario Quevedo	Curicho	Chugchucaras	Chugchucaras
	Asado de borrego	Allullas y queso de hoja	Allullas y queso de hoja
	Cuy asado	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
	Caldo de treinta y uno	Champús	Champús
	Chicha huevona	Yahuarloco	Chicha de jora
	Colada morada	Caldo de pata	Papas con cuy
Latacunga	Chugchucaras	Chaguarmishqui	Chaguarmishqui
	Allullas	Togro	Togro
	Queso de hoja		Colada morada
San Buena-ventura	Tortilla de maíz		
	Chicha de jora		
	Fritada		
11 de No-viembre	Papas con cuy		
Poaló	Papas con cuy		
Tanicuchí	Empanadas de viento		

Fuente: elaboración propia

Una vez definidos los platos fue necesario identificar el universo de estudio, para lo cual se clasificó por factores como, tradición culinaria, coincidencia de la fuente, entre otros. Para lo cual fue necesario clasificarlo en forma alfabética como recurso de categorización:

Tabla 2. Información de platos ancestrales de la ciudad de Latacunga.

1. Allullas y queso de hoja	2. Asado de borrego	3. Caldo de 31	4. Caldo de pata	5. Chaguar-mishqui	6. Cham-pús
7. Chicha huevona	8. Chicha de jora	9. Chugchucaras	10. Colada morada	11. Curicho	12. Cuy asado
13. Empanadas de viento	14. Fritada	15. Papas con cuy	16. Togro	17. Tortillas de maíz	18. Yahuar-locro

Fuente: elaboración propia

Es importante aclarar, que la técnica escogida, demanda mucho trabajo en tiempo y presupuesto; es necesario, realizar una muestra probabilística estratificada que utiliza un intervalo fijo (k)

Tabla 3 Fórmula para la selección sistemática de los elementos muestrales.

K= Constante-intervalo fijo	4	= ; K= = 3,6 = 4
N= Marco muestral	18	
n= Tamaño muestral	5	

Fuente: elaboración propia

Una vez obtenido la constante o intervalo fijo y con la ayuda de un sorteo virtual a través de la página App Sorteos, se coloca el valor total de platos (18), se tira al azar y arroja como resultado el número uno (1) “Allullas con queso de hoja” al cual se considera como primer dato muestra. A partir del primer plato se realiza el conteo y selección de los 4 restantes utilizando la constante o intervalo fijo. Los resultados obtenidos de los platos para la realización de la fotografía gastronómica son: Allullas y queso de hoja, Chaguarmisqui, Chugchucaras, Empanadas de viento, Tortillas de maíz.

Ya identificada la muestra, se activa la segunda etapa, el cual consiste en el desarrollo sistemático de la propuesta creativa.

Input

Referencias
fotográficas de
platos seleccio-
nados (medios
digitales).
Fuente: [https://
latacungaturis-
mo.com/](https://latacungaturismo.com/)



Visita de campo
a las locaciones
para conocer el
proceso e ingre-
dientes de los
platos gastronó-
micos.



Caja

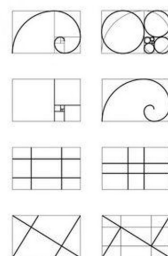
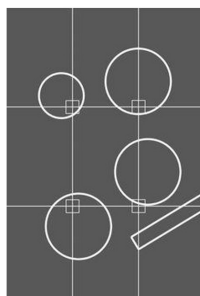
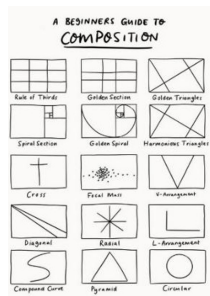
Bocetaje de bodegones en software de diseño (Sketch book)
Realizado por: Arcos K.



Selección cromática para la conformación de bodegones tomando en cuenta los ingredientes de los platos. Colores cálidos por la naturaleza de los platos. Y materiales rústicos.



Planificación de composiciones fotográficas para cada plato gastronómico, investigando referencias. Fuente: www.pinterest.es/pin/914862418011808/



Bocetajes de platos con composiciones fotográficas para gastronomía.



Implementación
y ensamblaje de
bodegones.



Una vez desarrollada la parte creativa del trabajo, fue necesario llevar las piezas fotográficas a software especializado en retoques y montaje. Este proceso en la parte final es muy importante, ya que en ella se define y se muestra el concepto que se quiere dar a notar en la exposición.

Output

Para identificar el estilo innovador antes mencionado en la metodología, se determina el tema de exposición, el concepto de la obra, el listado de obra y la exposición:

Tema de exposición: Mikuna Mashca

Concepto de la obra: Latacunga ciudad perteneciente a la provincia de Cotopaxi, cuyo nombre proviene del kichwa “Llacta cunani” (les doy

hogar). Población resguardada por el majestuoso volcán Cotopaxi. Los elementos comunes con un espacio negativo y una vibrante armonía del color van de la mano en cada una de las fotografías degustando con los ojos, su textura, esmalte y fogosidad. Su propuesta denota un nuevo punto de vista a la fotografía estática. En conclusión, Mikuna Mashca es el resultado de una ardua búsqueda artística por prevalecer y rescatar la cultura gastronomía de la ciudad de Latacunga a través de técnicas fotográficas como el Food Styling

Listado de la Obra

Allullas y queso de hoja - La estación del Paraíso. - Polos opuestos se atraen y en el arte culinario no es una excepción. La composición se aprecia una armonía de cálidos y fríos que contrastan una evidente obra contemporánea que capta el momento del chapoteo del sabor de un buen chocolate junto a un par de allullas y un queso de hoja.



Chaguarmishqui - El bueno, el malo y el Chaguarmishqui
Un néctar sacado del penco negro se caracteriza por su enigma ancestral de origen curativo. En un espacio negativo se puede observar el esmalte de los colores naturales de cada elemento es como este jugo resbala las gargantas y reboza el sabor en sus papilas gustativas.



Chugchucaras - Llacta pecho
La delicia autóctona se deriva de varios componentes como trozos de carne de cerdo, cuero reventado, maduro frito, papas cocinadas y fritas, canguil, tostado, empanadas de mejido con un exquisito y dulce sabor y el toque final ají. Un arcoíris de sabor de los llactas, un arte culinario que ha trascendido de generación en generación que se caracteriza por una composición de masa focal y un mix de monocromáticos.



Tortillas de maíz - Patacón Serrano

El arte de sentir, probar y vivir una sensación nueva, miles de emociones efímeras pasan por los cinco sentidos al momento de probar una obra de arte autóctona de la Llacta, con sus tonos y sabor cálido. Una composición simétrica que indica dinamismo, congelando el instante del movimiento.



Empanadas de viento - Belleza Andina

El amor está en el aire como el aire que llena el corazón al momento de degustar una empanada de viento, acompañada de un buen morocho. Belleza Andina propone una equilibrada composición de ingredientes que complementa una buena empanada con queso.

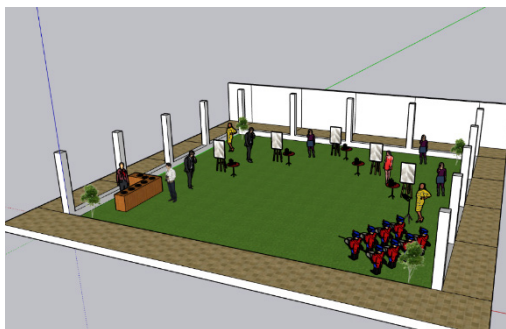


Exposición artística

Buscar la infraestructura adecuada para exposición artística.
Sitios de renombre con valor histórico para la ciudad de Latacunga.
Casa de los Marqueses y Casa de la Cultura de Latacunga.



Modelado en 3D y colocación de los elementos para la exposición.
Casa de los Marqueses
Prevía autorización de la infraestructura.



Collage de fotos



Conclusiones

El Food Styling es un aporte a la presentación artística a través de la aplicación de nuevos estilos de fotografía gastronómica, permitiendo exhibir desde otra perspectiva visual la gastronomía ancestral de la ciudad de Latacunga, su alcance genera interés e incentiva al deguste de los platos expuestos, con comentarios positivos del público participativo, al observar un tipo de fotografía diferente, dinámica y creativa.

Mikuna Mashca; como una forma diferente de presentación fotográfica gastronómica, trajo a la memoria del público observador, la riqueza cultural y gastronómica de la ciudad de Latacunga, creando conciencia social para la conservación, transmisión y revalorización de la misma.

Finalmente, el uso de la metodología de Sampieri contribuye al desarrollo de investigaciones en el campo fotográfico, el proyecto Mikuna Mashca involucra la participación de estudiantes y docentes de la carrera de Diseño Gráfico, permitiendo alcanzar nuevos conocimientos y experiencias durante el proceso fotográfico, así como en la impresión de soportes, considerando el aporte para la consecución de los resultados esperados en las fechas establecidas.

Referencias

- Barthes, R. (2006). Metodología de las Ciencias Sociales. *EMPIRIA*, 209. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/2971/297125210010.pdf>
- Blanco, N. (2018). Fotografía Gastronómica. *Cuenta y Razón* nro. 41, 19-27. Obtenido de <http://cuentayrazon.com/wp-content/uploads/2018/05/revista41.pdf>
- Fuentes, A. & Mora, E. (2017). *Fundamentos Teóricos del Diseño*. Obtenido de <http://diseno2fundamentosteoricos.blogspot.com/2017/12/metodo-de-diseno-john-christopher-jones.html#:~:text=En%20la%20CAJA%20NEGRA%2C%20el,este%20simplemente%20no%20podr%C3%A1%20responder.>
- Centeno, J. & Molina, W. (2013). Patrimonio alimentario, fortalece las identidades comunitarias. *El Telégrafo*, 1-9, pág. 3. Obtenido de <https://www.culturaypa->

- trimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf
- Clemente, J., Roig, B., Valencia, S., Rabadán, M., & Martínez, C. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 190. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/26585715_Actitud_hacia_la_gastronomia_local_de_los_turistas_dimensiones_y_segmentacion_de_mercado
- Duplessis, L. (2022). *DOMESTIKA*. Obtenido de <https://www.domestika.org/es/blog/9780-que-es-el-food-styling-6-consejos-para-hacer-fotos-deliciosas>
- Sampieri, R., Fernández C. & Baptista, M. (2010). *Metodología de la investigación* (Quinta ed.). México: McGrawHil.
- Langmann, S. & Pick, D. (2018). *La fotografía como método de investigación social*. Singapur: Springer Nature.
- Mora, L. (2021). *La fotografía como medio de difusión nacional*. Bogotá.
- Moreira, E. & Vicuña, E. (2020). *Fotografía gastronómica como estrategia de marketing turístico digital para negocios*.
- Ordoñez, L. (2020). *BLOG CIDTI*. Obtenido de <https://istvcenteleon.edu.ec/investigacion/2020/06/04/g03/>
- Sánchez, F. (2022). *Definición de Fotografía*. Obtenido de <https://conceptodefinicion.de/fotografia/>
- Segal, R. (s.f.). *Canon*. Obtenido de <https://www.canon.es/pro/stories/sid-ali-food-photography-trends/>
- Krug, B. (2020). *Fotografía Gastronómica: análisis de la comunicación digital entre Brasil y España*. Alicante. Obtenido de https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/109496/1/Fotografia_Gastronomica_analisis_de_la_comunicacion_digi_Krug_Barbara_Thais.pdf
- Tierno, I. (2016). *Cultura Fotográfica*. Obtenido de *Fotografía con sabor. El poder de la fotografía gastronómica*: <https://culturafotografica.es/fotografia-gastronomica/>

Capítulo 3

Patrimonio agrícola en la parroquia Belisario Quevedo, Latacunga, Ecuador

Dennis Omar Huischa Toaquiza

Deybi Ismael Rios Espin

Ricardo Francisco Ureña López

Universidad Técnica de Cotopaxi

Resumen

El capítulo se enfoca en identificar las características del patrimonio agrícola de Belisario Quevedo mediante tres grandes áreas de estudio que son, la agricultura, el patrimonio y la comunicación en el desarrollo intergeneracional de las familias campesinas de la Sierra Andina del Ecuador. La importancia de reconocer los saberes ancestrales del trabajo que realizan los agricultores como legado histórico heredado durante generaciones, abarca el conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles. El patrimonio tangible de la agricultura se constituye por sus cultivos, tierras y materiales, mientras que el patrimonio intangible son los conocimientos, técnicas y habilidades para la producción. A lo largo de la historia, Cotopaxi se ha distinguido por ser una provincia con un gran número de pequeños cultivadores, los cuales sobreviven de sus cosechas, no obstante, en los últimos años esta práctica ha cambiado por el poco valor que ofrecen los consumidores, así mismo, la aculturación de alimentos no identitarios reduce el costo de los productos característicos del sector. Esta investigación se concretiza en la parroquia Belisario Quevedo del cantón Latacunga, con la finalidad de estudiar el significado que tiene el patrimonio agrícola para las familias campesinas, entre los hallazgos más

relevantes se identifican aquellos aspectos que inciden en el desarrollo de los hogares rurales de Belisario Quevedo, Cotopaxi.

Palabras clave: agricultura, ancestralidad, Cotopaxi, Ecuador, patrimonio.

Introducción

Se entiende por patrimonio agrícola al legado histórico transmitido de generación en generación, que incluye una serie de valores culturales y naturales, tangibles e intangibles utilizados en la producción. En este sentido el patrimonio se caracteriza por los bienes y costumbres culturales heredadas del pasado de un grupo o población humana, “es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras” (UNESCO, s/f, p.2) para mantener viva la memoria de comunidades, pueblos y nacionalidades que representan su identidad. Además, el patrimonio agrícola toma en cuenta el cultivo del suelo, con la finalidad de producir alimentos para el consumo humano y de animales, en donde se aplican un “conjunto de técnicas y conocimientos para cultivar la tierra, comprende los diferentes trabajos de tratamiento del suelo y los cultivos” (Castellanos y Morales, 2016, p.24) como las hortalizas, tubérculos, granos, frutas y pasto, dependiendo de la región en el que se cultive.

Se plantea entonces como saberes agrícolas a los conocimientos, prácticas y métodos que son adquiridos mediante el transcurso de los años y aplicados en los sembríos, dejando como resultado una mejor producción “estos saberes, son generados en las comunidades rurales a partir de la observación acuciosa, sistemática y la convivencia con la naturaleza” (Gómez y Gómez, 2006, p.3). De esta manera el patrimonio agrícola tangible, es todo lo que se puede observar y tocar, es decir la parte física del paisaje, sus cultivos, suelos y materiales. Por otro lado, el patrimonio intangible, son los saberes que fueron adquiridos a lo largo de la historia como los métodos y técnicas aplicados en los sembríos.

Para abordar la problemática de este capítulo pasaremos de analizar la agricultura tradicional desde una perspectiva global hasta llegar al punto de interés del capítulo que es el valor intergeneracional del patrimonio agrícola en las familias de la parroquia Belisario Quevedo, Latacunga, Ecuador.

En torno a la agricultura a nivel mundial, identificamos que esta ha sido estudiada para dar solución a los problemas de los campesinos “los sistemas agrícolas tradicionales están amenazados por multitud de desafíos, incluyendo la urbanización, los cambios sociales y económicos, la falta de reconocimiento, las políticas inadecuadas y la falta de incentivos.” (FAO, 2018, p.13) causando que el campesinado busque otras opciones de trabajo que en ocasiones no están vinculadas con la agricultura.

En Latinoamérica, el campesino históricamente ha buscado la forma de obtener más importancia por su labor, sin embargo, con el escaso apoyo de los gobiernos de turno en los diversos países de la región, ha generado un estancamiento en cuanto a la producción de bienes primarios que impide generar innovaciones en el ámbito agrícola que garanticen la soberanía alimentaria en este sentido los países de la región latinoamericana “se caracterizan por la producción de bienes primarios, los cuales carecen de valor agregado” (Llor, Alonso y Pérez, 2019, p.4). Se requiere entonces que las autoridades nacionales y sus ministerios de agricultura establezcan estrategias que permitan fortalecer la agricultura tradicional y por ende el sustento de los hogares latinoamericanos.

Para los pueblos y nacionalidades de Ecuador que conforman el sector rural del país, la agricultura constituye una de las principales fuentes de ingreso económico, además sus modelos de agricultura se caracterizan por implementar prácticas heredadas de sus antepasados “estas manifestaciones culturales tienen características propias a cada comunidad que las practican y posibilitan la diferenciación de unas y otras. Los saberes y las memorias son los baluartes de los pueblos” (Herrera y García 2021, p. 4) es decir, en la agricultura latinoamericana

y específicamente en los países andinos como Ecuador en las prácticas culturales son el resultado de la convergencia de conocimientos adquiridos y heredados por diversas generaciones.

En este sentido existe un componente intergeneracional dentro del patrimonio agrícola en donde los procesos comunicacionales han permitido trasladar conocimientos entre varias generaciones, estos conocimientos han sido históricamente “construidos y validados a base de experiencias acumuladas como medios para sortear condiciones climatológicas y geográficas” (Osornio, 2022, p.2). Las experiencias acumuladas consideran temporalidades y técnicas para labrar la tierra en donde los sentidos entran en juego dentro de las prácticas agrícolas (Rodríguez y Pérez, 2017, p.4). Es importante entonces destacar cómo dentro de la obtención de estos saberes la comunicación ha permitido trasladar conocimientos que son implementados en las técnicas y prácticas agrícolas.

Esta transmisión intergeneracional de saberes ha posibilitado en el sector rural crear asentamientos de pueblos y nacionalidades, estos saberes vinculados al patrimonio agrícola han “permitido a miles de comunidades contar con seguridad alimentaria, conservar la agrobiodiversidad clave, así como, mantener formas nativas de identidad cultural y organización social” (Burgo, 2021, p.2). Al ser prácticas implementadas por una gran cantidad de campesinos resulta necesario que los gobiernos de turno consideren como prioritario precautelar el patrimonio agrícola de los países andinos, realizando talleres participativos en donde los campesinos puedan detallar los saberes patrimoniales que existen detrás de cada producto o cultivo.

Por ende, se busca el reconocimiento de los consumidores y autoridades para que los saberes agrícolas sean reconocidos como patrimonio tangible e intangible. Esta relación se establece directamente con los pueblos originarios, ya que históricamente han estado íntimamente ligados a la agricultura. Es esencial reconocer no solo su producción, sino también sus conocimientos: “El patrimonio ha estado influenciado por las políticas internacionales de la UNESCO, así

como por la lucha de los movimientos sociales e indígenas de América Latina que reivindican el reconocimiento de la diversidad cultural, la valoración de su patrimonio intangible” (Andrade, 2016, p.4) en este sentido, no se trata simplemente de incorporar en la constitución un valor a preservar como parte del patrimonio cultural; más bien, implica la introducción de nuevas formas de valorizar y categorizar los bienes agrícolas.

En los últimos años, ha cambiado la dinámica del agricultor, debido al poco valor concedido por los consumidores, causando que los índices de pobreza en los sectores rurales haya aumentado, “Siete de cada diez campesinos consideran que la agricultura es una actividad económica no rentable” (Eche, 2017, p.7) principalmente en las zonas campesinas de la Sierra Andina de Ecuador, ocasionando desinterés al trabajo agrícola como principal sustento económico para el hogar, y a consecuencia, el patrimonio agrícola pierde relevancia conjuntamente con los conocimientos ancestrales acerca de una producción natural.

Para los consumidores, los saberes adquiridos durante generaciones, es poco importante, ya que, no tienen el conocimiento del tiempo y esfuerzo que invierten, además de los métodos y técnicas ancestrales, como señala Gómez, “la sabiduría ancestral acumulada por milenios, que permite la autosuficiencia alimentaria aún en condiciones adversas, parece no tener relevancia bajo el contexto de occidental de la agricultura cuyo objetivo es el mercado” (Gómez y Gómez, 2006, p.3). Provocando que, los productos tengan bajos precios, dejando pérdidas económicas en las familias que se dedican netamente al agro y dificultando el sostenimiento del patrimonio agrícola.

En este sentido el presente estudio se realizó considerando la memoria de las personas que habitan en la parroquia Belisario Quevedo del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi en Ecuador. Para ello utilizamos la perspectiva comunicacional con el objetivo de profundizar la manera en que la agricultura se traslada de generación en generación “en la medida en que cualquier situación vivida es portadora de mensajes desde el momento en que una conciencia

humana está allí para ver, escuchar o percibir” (Frias, 2000, p.7) y como una de las principales fuentes para analizar e interpretar la información obtenida en la investigación.

Metodología

La presente investigación se ejecutó en los barrios y comunidades de la parroquia Belisario Quevedo del cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador, mediante el método de la entrevista a profundidad que de acuerdo a (Campo y Gómez, 2009, p. 284) “pretende comprender más que explicar, las respuestas son abiertas, sin categorías de respuestas preestablecidas y permite el máximo de flexibilidad en explorar un tema como también favorece abordar nuevos temas a medida que salen”. El trabajo de campo se realizó de octubre a diciembre de 2022, en donde se llevaron a cabo entrevistas, que fueron grabadas y posteriormente transcritas.

Los temas abordados en el guion de la entrevista tomaron en cuenta dimensiones del patrimonio agrícola, como saberes, técnicas, métodos de siembra, prácticas ancestrales, semillas, manejo de la tierra, mercado, tradiciones relacionadas con la producción de granos, tubérculos y hortalizas.

Cabe destacar que el presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado parroquial Sr. Jaime Espinoza, nos permitió establecer contacto con las autoridades de los sectores rurales pertenecientes a Belisario Quevedo, todo ello posibilitó que se llevaran a cabo reuniones con personas que tienen experiencia, conocimientos y que aún se dedican a la agricultura. Además, se recorrieron las diferentes zonas que reflejaban producción agraria en el entorno, con el fin de evidenciar que todavía se mantiene la práctica de sembrar y cosechar para consumo familiar o comercializar en cantidades menores.

Una vez que obtuvimos el acceso al campo se realizaron veinte entrevistas a profundidad distribuidas en cinco comunidades y cuatro

barrios de Belisario Quevedo, ya que conforme aumentaba la cantidad de entrevistas, las personas volvían a repetir la misma información, creando saturación teórica “Se alcanza cuando la información recopilada no aporta nada nuevo al desarrollo de las propiedades y dimensiones de las categorías de análisis” (Ardila y Rueda, 2013, p.1). Es decir, homogeneidad en los argumentos de los entrevistados. Los territorios seleccionados tuvieron las siguientes características: comunidades y barrios, con libre acceso vial y sectores más lejanos de la parroquia.

Los agricultores cumplieron con varios parámetros para ser entrevistados entre ellos: tener más de 40 años, ser originarios de Belisario Quevedo, dedicarse a la agricultura, pertenecer a alguna asociación de agricultura y la disposición de tiempo para colaborar con la entrevista.

Asimismo, se identificaron códigos y características de los productores, para organizar en dos grupos, según la edad, nivel de educación, cantidad de sembríos y experiencia en la agricultura. A través del análisis, se identificó que la edad influye en la forma de pensar acerca de las problemáticas que han surgido mediante el transcurso del tiempo para la agricultura. Cada grupo cumple con diferentes cualidades, el grupo 1 retribuye a agricultores de 40 a 55 años y el grupo 2 está conformado con personas de 56 a 75 años. A continuación, se muestra una tabla del grupo 1 y grupo 2 con los códigos de cada entrevistado compuesto por las edades al que pertenece cada uno.

Tabla 1

Código de identificación	
Grupo 1	Grupo 2
Inf-G1 (40)	Inf-G2 (60)
Inf-G1 (41)	Inf-G2 (61)
Inf-G1 (42)	Inf-G2 (62)
Inf-G1 (48)	Inf-G2 (68)
Inf-G1 (50)	Inf-G2 (69)
Inf-G1 (51)	Inf-G2 (70)
Inf-G1 (52)	Inf-G2 (71)
Inf-G1 (53)	Inf-G2 (73)
Inf-G1 (54)	Inf-G2 (74)
Inf-G1 (55)	Inf-G2 (75)

Contexto del estudio

Belisario Quevedo, antiguamente conocida como el granero de Cotopaxi, se identifica por ser una parroquia agrícola por la variedad de granos, hortalizas y tubérculos comercializadas a nivel regional. Los habitantes de la parte rural aún conservan conocimientos de técnicas y métodos ancestrales para la aplicación en sus sembríos. Sin embargo, a medida que pasa el tiempo, la urbanización ha invadido las tierras productivas, causando el descuido de estos saberes que para las autoridades de la zona es poco relevante.

En el plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia rural de Belisario Quevedo, administración 2019 - 2023, se evidencia que la agricultura está siendo afectada debido a la urbanización en zonas de producir alimentos, creando conflictos del uso del suelo, según el GAD Parroquial, en donde señala que, está “Fuera del límite del área urbana indicada por el GADM de Latacunga, disminuyendo así el

área de suelo que está destinado para la agricultura” (GADPR Belisario Quevedo, 2020, p. 33). Cabe recalcar que son sectores con las mejores condiciones físicas para el desarrollo agrícola.

Mediante estudios realizados por el GAD Parroquial de 2011 - 2023, se obtuvieron datos donde se muestra que casi la mitad del territorio es apto para la agricultura y no para el asentamiento humano, así como indica el Gobierno parroquial que “aproximadamente el 41% del territorio parroquial presenta pendientes aptas para las actividades agrícolas y/o pecuarias” (GADPR Belisario Quevedo, 2015, p. 9). Sin embargo, la urbanización en estos territorios ha causado la explotación del suelo y la disminución de la tierra fértil para la producción agrícola, ya que, “la presencia del ser humano y las actividades que desarrolla transforman de cualquier forma estas áreas naturales” (GADPR Belisario Quevedo, 2015, p. 9) y lo más recomendable es causar el menor impacto ambiental posible e inclinarse a un desarrollo sustentable.

En la actualidad la parroquia está formada por los siguientes barrios; Barrio Centro, Colaguango Centro, Chavez Pamba, Forastero, Galpón Loma, Guanailín, Guanailín Batallas, Cangahua, Compañía, La Dolorosa, La Merced, Manzana Pamba, Miravalle, San Antonio, San Francisco, San Luis, San Miguel, Tunducama, Virgen del Quinche y las comunidades; Chaupi Contadero, Illuchi, Pishica Pamba, Potrerillos, Santa Rosa y por último el sector el Emperador. Los sectores mencionados siguen siendo, en su mayoría, agrícolas y ganaderos que aportan directamente a la economía de la parroquia y del Cantón.

Sin embargo, a pesar de la importancia de la producción agrícola en la parroquia, los rendimientos de las cosechas son bajas y el alto costo de los insumos para el mantenimiento de los sembríos son altos, impactos que repercuten en la economía familiar.

Resultados

Los productores entrevistados, hombres y mujeres, tienen una edad promedio de 58 años, con un mínimo de 40 y un máximo de 75. Los mayores de 60 años se iniciaron en la agricultura desde los 7 años; en promedio cuentan con una experiencia de 53 años. En cuanto al nivel de educación correspondiente al nivel de infantes, ninguna de las personas equivalente a los 60 años en adelante terminó de estudiar. Por otra parte, los entrevistados del grupo 1 que cursan la edad de 40 a 55 años tienen un promedio de 30 años de experiencia, es decir, dedicándose desde los 10 años a la agricultura. En el nivel de escolaridad del G1, apenas el 20 % recibió educación básica de 2 a 4 años, mientras que el 80 % de los entrevistados recibieron educación entre 7 a 10 años, de los cuales el 30% recibió educación formal por 13 años hasta obtener el bachillerato. De los tres temas principales del guion de las entrevistas, se generaron 5 categorías y 16 subcategorías sobre el patrimonio agrícola en la parroquia Belisario Quevedo (Tabla 2).

Tabla 2. Categorías y subcategorías derivadas del análisis de las entrevistas a los agricultores de Belisario Quevedo, Latacunga.

Categoría	Subcategoría
Patrimonio agrícola	1a. Patrimonio Tangible 1b. Tipos de productos 1c. Calidad de los productos 1d. Recursos naturales 1e. Patrimonio intangible 1f. Prácticas agrícolas que se perdieron 1h. Saberes ancestrales
Motivos para mantener la agricultura	2a. Autosustento económico 2b. Autoconsumo familiar

Principales problemas de la producción	3a. Riesgos ambientales 3b. Precios altos de insumos y precios bajos de los productos. 3c. Los consumidores dan precio en vez de valor al producto.
Identidad social	4a. Auto identificación de los habitantes 4b. Características de la agricultura 4c. Diferencia entre alimentos orgánicos e industrializados.
Comercialización	5a. Intermediarios 5b. Industrias agrícolas 5c. Precios bajos

En virtud a la cantidad de informantes, se eliminaron las redundancias para seleccionar los fragmentos que son más representativos y cubren la percepción de los demás entrevistados sobre cada categoría. A continuación, se proporciona un análisis correspondiente a la codificación abierta.

Codificación abierta

Categoría 1. Patrimonio agrícola

El patrimonio agrícola se define como el legado histórico heredado durante generaciones, que abarca el conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles para la producción de la agricultura. De acuerdo a lo que menciona Silva, el patrimonio agrario es “Todo aquel legado relacionado con la herencia histórica de la explotación agropecuaria, entendida ésta en un sentido amplio (áreas de cultivo, dehesas, pastizales, plantaciones forestales)” (Silva Pérez, 2008) dentro de esta definición se divide el patrimonio material e inmaterial, que están relacionados con el agro para la complementación de una producción natural.

Por una parte, el patrimonio material o tangible es todo lo que constituye el paisaje agrícola, es decir, sus cultivos, tierras y materiales para el proceso de producción, como explica Branduini “El patrimonio

tangible pertenece a los elementos materiales del paisaje agrícola, a su autenticidad histórica y a su permanencia física durante el tiempo” (Esbah, Akyol, Steindl y Branduini, 2017, p 32.) en Belisario Quevedo “Las papas, el maíz, el frijol, el zambo, la oca y en las zonas más altas las habas, los mellocos y las hortalizas” (sic) (Inf-G1. (50)) son parte del patrimonio material que se mantienen hasta la actualidad en cantidades pequeñas.

Por otra parte, el patrimonio inmaterial o intangible son saberes que han sido transmitidos durante generaciones sobre las técnicas y habilidades para la obtención de un producto natural. Según establecen Villares y Branduini “El patrimonio inmaterial, o intangible, pertenecen a la interpretación y a la importancia atribuida por las personas a los lugares, como también a las técnicas y habilidades que han permitido la creación de paisajes” uno de los contribuidores para esta investigación dio un claro ejemplo de los conocimientos que se atribuyen como patrimonio intangible, que indica” (Villares y Branduini, 2017, p. 4). El chitque allí es bueno lo que es la yunta, porque el vapor de la yunta que va fatigado el toro eso hacía bueno para las plantas” (sic) (Inf-G1 (42). En la actualidad, las prácticas mencionadas en la cita, dejaron de aplicarse hace bastante tiempo.

El chitque, es el aporque (técnica utilizada en la agricultura para apilar tierra alrededor de la base de una planta. Se puede hacer a mano, con yuntas, maquinaria o tractor) con las yuntas después de tener sembrado durante dos meses las plantas, así mismo, la yunta de toros o bueyes se utilizaba para el arado de tierra, ya que, décadas atrás no existían tractores y según los agricultores, se creía que esta técnica era mejor que trabajar con maquinarias porque se explotaba menos a la tierra y la contaminación al suelo era escasa, además, las personas antiguas aprovechaban el vapor del sudor de los bueyes como fertilizante del terreno.

Otro de los saberes que se ha perdido en la parroquia, es la aplicación de ceniza como desinfectante de plagas. Este método natural protegía a los sembríos de hongos, moscas blancas y cualquier otro

tipo de bacterias que amenazaba con afectar a la agricultura, de igual forma no tenía ningún efecto sobrenatural en el sabor y textura de los productos. Tradicionalmente, varios cultivadores, por no decir todos, prestan atención a las etapas de la luna al plantar frutas y verduras, ya que las fases de la luna tienen un efecto en la producción de cultivos, sea negativo o positivo, dependiendo de cómo se lo haya aplicado.

Para la deshierba hay que ver la luna, para la aporque hay que ver la luna cuando está en el medio, que esté en el medio, hablamos de la luna llena, entonces la luna llena dice que las plantitas, cierto es, empieza a llenarse, lo que está triste empieza a llenarse más, hace cuposito (sic) (Inf-G2 (61)).

Es decir, el estado de la luna aporta al desarrollo de las plantas. Al referirse (cuposito) se entiende al crecimiento equilibrado y favorable de hojas y raíces. Durante este tiempo, fluye formidablemente el agua en el suelo, lo que proporciona su disponibilidad para las raíces “La luna en su fase creciente conduce, proyecta, admite, construye, inhala, almacena energía, acumula fuerza, invita al cuidado y al establecimiento, mientras que la luna en su fase menguante aclara, suda, exhala, seca y dispendio de energía” según indica (Paungger y Poppe, 1993, p.56).

Para las personas que se dedicaban al campo, la clasificación de semillas y seguir sembrando, era otra de las costumbres hereditarias que daba buenos resultados, se seleccionaba los mejores productos, ya sea granos, hortalizas y tubérculos para mantenerlos en un lugar seco, “Se clasificaba los mejores productos o las que estaban más buenas porque eso se guardaba en un lugar que esté fresco sin humedad y eso se mantenía por mucho tiempo sin ningún problema” (sic) (Inf-G2 (60)) es decir, no compraban semillas como lo hacen actualmente a causa de los químicos que le añaden para que dé frutos, conforme expresan los informantes “Las semillas antes se sacaba uno mismo clasificando los más buenos, ahora veo que la semilla viene ya curada viene verde viene rosado, así con colores, más antes no” (sic) (Inf-G2 (68)). Los saberes todavía se mantienen, pero están siendo reemplazados por la facilidad, al momento de adquirir semillas, de la agroindustria.

Categoría 2. Motivos para mantener la agricultura

Los campesinos de Belisario Quevedo que aún siguen cultivando, argumentan que los pocos sembríos que tienen, sirven para auto sustentarse económicamente, sin embargo, esto sería un ingreso extra por la competitividad que tienen con las industrias que opacan las pequeñas ventas de los productores familiares y dominan la mayor parte del mercado, como ratifica uno de los agricultores contribuidores de la investigación.

Una empresa grande viene deja un producto por menos precio o quizás viene entrega, en cambio ya uno no, uno va estar parado en la plaza, o a donde va a vender, tonces eso digamos ha causado mucho daño, tonces las personas digamos yo, cualquiera queda parado, no compran (sic) (Inf-G2 (73)).

Esto les ha obligado a tener otro empleo que ayude en el sustento del hogar, y a consecuencia, brindando menos prioridad a la agricultura y causando desinterés en los conocimientos y técnicas para una buena producción. Así mismo, el autoconsumo familiar es otra de las alternativas que tienen los habitantes, debido a que sus productos son naturales y no contienen químicos, tal como expresa uno de los colaboradores “De vez en cuando sembramos las papas, el maíz y las hortalizas porque lo nuestro son más naturales con abono de animales que nosotros mismo criamos, eso se mantiene aún un poco, pero ya es solo para consumo humano” (sic) (Inf-G1 (55)).

El temor a consumir productos cultivados con plaguicidas, se ha vuelto uno de los motivos para recuperar los conocimientos ancestrales acerca de cómo tener una agricultura natural. Los informantes han mostrado preocupación por la salud de los consumidores, sobre todo de los niños, que son los más vulnerables de la sociedad.

Es dañino, específicamente para los niños muy dañino diría yo porque hoy en día no saben cuántas hormonas tiene que aplicar en cada variedad o cada cultivo y eso imagínese que se alimente un niño de la ciudad o sea, él ya

que, o sea él ya está comprando enfermedad desde niño, no está comprando nutrición para vivir (Inf-G1 (40)).

El ecosistema también es afectado por el uso de químicos en los sembríos. El exceso de plaguicidas permite acelerar la producción de la agricultura, sin embargo, pierde el valor nutricional y afecta negativamente al suelo “El uso cotidiano de esos químicos contribuye a la crisis de la agricultura que dificulta la preservación de los ecosistemas, los recursos naturales, y afecta la salud de las comunidades rurales y de los consumidores urbano” (Del Puerto Rodríguez, 2014, p.374). El biol es uno de los recursos naturales que está siendo reemplazado por los agroquímicos debido al tiempo de elaboración y el proceso que conlleva obtenerlo, como indica uno de los informantes:

Se pone el estiércol del chanco, cuyes, borrego y de ahí la ortiga, por ejemplo; le lavo las raíces de las ortigas y eso boto en el tanque junto con la alfalfa, el marco, la paiteña, el ajo y un poco de suero, melaza, eso va deteriorando ahí dentro, y eso al mes toca destapar y sacar y con eso fumigar (sic) (Inf-G1. (54)).

El biol ayuda a que las plantas se vuelvan verdes y produzcan buenos frutos, como papas, maíz, trigo, frijoles, hortalizas y árboles frutales. Es útil después de heladas y granizo, no corrompe la fertilización del suelo, el agua, el aire ni los cultivos.

Categoría 3. Principales problemas de la producción

La categoría se refiere a los diferentes problemas que han surgido a lo largo de la historia agrícola de Belisario Quevedo, los mismos que han desalentado a los agricultores para seguir produciendo. La sobreexplotación de la tierra, causada por maquinarias agrícolas para el arado y cosecha, ha provocado que el suelo se vaya degradando y eliminando los nutrientes que son aptos para la agricultura. El suelo puede tardar años en recuperar su capacidad para que vuelva a ser productiva, “Por trabajar con mucho tractor, los nutrientes de la tierra

se pierden, porque el tractor pasa contaminando y va golpeando mucho el suelo, en cambio, con las yuntas no pasaba eso” (sic) (Inf-G2 (69)). Es decir, los entrevistados muestran inconformidad al adaptarse a los nuevos métodos de cultivo, porque, si bien es cierto, son más rápidos, pero menos eficientes.

Este problema ha ocasionado la venta de terrenos a inversionistas que utilizan para construcciones y urbanizaciones, “Algunos agricultores que han hecho viendo que no produce la tierra, ellos mejor prefieren vender y ahora los que están aprovechando son de grandes bienes raíces, ellos compran terreno, hacen edificios, departamentos y vende” (sic) (Inf-G1 (54)). Según los colaboradores de la investigación, es más fácil vender un terreno que está explotado y menos productivo que volver a sembrar, ya que “La tierra es una mercancía muy especial, porque no es un bien mueble, y porque puede ser utilizada con distintos fines y por varias personas al mismo tiempo” (Vogelgesang, 1996, p. 99).

Los precios altos de insumos y precios bajos de los productos, son otros de los problemas que enfrentan las ruralidades agrícolas de Belisario Quevedo, al adquirir los suministros en pesticidas, plaguicidas y fertilizantes están invirtiendo en un capital extra no reconocido por los consumidores, como señala uno de los informantes “La plaga y los productos químicos son demasiados caros, demasiado caros, pero como le digo la inversión es bastante fuerte”. (Inf-G1 (41)). Los precios bajos, al momento de comercializar, no cubren la inversión ni la mano de obra de los campesinos, por ende, buscan otro tipo de ingresos para la subsistencia que no sea del agro.

El poco valor proporcionado por los consumidores ha desmoralizado a los productores a seguir conservando la agricultura tradicional “El campo es fuerte, fuerte el mantenimiento, pero vaya digamos a la plaza o a la ciudad, vaya venda, uh, es algo, digamos algo espantoso, usted le sacrifica demasiado de aquí brindado” (sic) (Inf-G2 (62)). La diferencia entre precio y valor: el valor se constituye por la utilidad del tiempo, conocimientos y esfuerzo reconocido por el consumidor al productor, mientras que el precio es la cantidad de

dinero otorgado sólo al producto sin reconocer el esfuerzo del productor. Desde el Gobierno no existe ningún tipo de apoyo o programas para mantener la agricultura patrimonial.

De igual forma, el cambio climático es otro de los problemas en el mundo campesino de Belisario Quevedo, por ejemplo, la helada, fenómeno natural incontrolable por los campesinos. Cuando esto sucede, toda la agricultura se echa a perder, dejando endeudadas a las personas y sin el capital invertido en los sembríos. Asimismo, el agua se ha escaseado obligando a adoptar otro método de riego que es por aspersión, dejando atrás el riego por inundación.

Entonces nosotros más antes nosotros por medio de inundación compartíamos, allí podía amanecer, se consumía la tierra y la humedad aguantaba un mes, así por decir, ahora con este riego tecnificado que tenemos no se cambia rápido, más bien hace como que se hubiese encementado el piso bien duro, entonces toca aflojar la tierra para que la planta no se perjudique (sic) (Inf-G2 (70)).

Categoría 4. Identidad social

Los habitantes de Belisario Quevedo se identifican con la agricultura y se caracterizan por ser una de las primeras parroquias más productivas del Cantón y Provincia. Era reconocida como el granero de Cotopaxi por la cantidad de granos que comercializaba en diferentes ciudades del país, la calidad, la variedad y la naturalidad impulsaba a los consumidores a buscar a los agricultores de dicho sector. La cebada, el frijol, el maíz, la arveja, las habas y del mismo modo las hortalizas y los tubérculos, formaron, y varios de estos, siguen formando parte de los alimentos representativos y existentes del pueblo.

Si remontamos unos años atrás era agrícola y era conocida porque fue la más productiva del cantón, en la actualidad un porcentaje muy minoritario trabajan en la agricultura, esto ya no con el fin de comercializar, sino que, para su propio consumo, entre ellas están las papas, el maíz y en las zonas más altas de la parroquia están las ocas, el melloco, las habas (sic) (Inf-G2 (71)).

Conforme a lo que expresan los informantes, a medida que pasa el tiempo, la alimentación ha cambiado, debido a la aculturación de alimentos que no son originarios de la región. “Antes no consumían nada de arroz ni fideo, vivíamos solo con granos, cuando llegaba año comía arroz, más antes cuando era pequeña comía cebada, papas, maíz producido aquí mismo, esa era nuestra identidad, de poder alimentarnos solo con granos” (sic) (Inf-G2 (74)). Los alimentos industrializados se han apropiado al consumo de los hogares. De acuerdo a las opiniones de los entrevistados, la comida identitaria tiene más vitaminas y nutrientes que los industrializados, referenciando a la existencia de las personas mayores de 90 años debido a la alimentación de granos y tubérculos.

Le cuento que nuestros abuelos tienen noventa y ocho años y el otro tiene noventa y caminan duro, lo único, la diferencia es que en verdad ellos tienen una enfermedad que es del alzhéimer y se han olvidado algunas cosas pequeñas, pero ellos están fuertes, caminan duro todavía, ellos siempre alimentaron con productos que cultivaron ellos mismo (sic) (Inf-G1 (51)).

Por el contrario, los alimentos industriales no cuentan con los nutrientes y vitaminas de los productos agrícolas, razón por la cual los consumidores no llegan a cumplir la misma edad que los antiguos, expresan los colaboradores, el cual incide en la identidad de las personas oriundas de Belisario Quevedo por la importancia que les dan a los productos agrícolas.

Categoría 5. Comercialización

Los entrevistados manifestaron que enfrentan tres grandes problemas, el primero está relacionado con el efecto negativo ocasionado por los intermediarios como únicas fuentes para vender su producto, el segundo son las grandes industrias agrícolas que se han apoderado de los mercados y plazas comerciales, y por último está el bajo el precio que obtienen por la venta de los productos.

Los intermediarios son los más beneficiados de los productos porque “Son quienes se llevan una mayor ganancia por esta negociación frente a los agricultores, quienes no tienen los medios y las condiciones adecuadas para distribuir sus productos a los mercados” (Folleco Carreño y Sumba Nacipucha, 2021, p. 7). Después de todo, es el intermediario quien, posteriormente de recibir los productos, ejecuta un contrato con los supermercados o mercados y obtienen una gran rentabilidad, pagando a los campesinos solo por el producto y no por la inversión del cuidado y mantenimiento de los cultivos.

Lastimosamente en el mercado era muy barato, el productor iba a vender coge el intermediario y ellos son los que hacen dinero, si he hablado con autoridades al respecto pero no han hecho nada las autoridades, nada, nada, nada, ósea eso digo mi amigo, vivir de la agricultura es una suerte es una lotería. (sic) (Inf-G1 (48)).

Las industrias agrícolas han opacado las ventas de los pequeños comerciantes, obligándoles a dejar en precios más bajos para vender, sin embargo, les ha perjudicado, motivo por el cual están dejando de comercializar en las plazas y buscando otras opciones como vender en las calles o sitios que les permitan instalar con los productos.

Discusión

El análisis del patrimonio agrícola investigado, indica cómo se han transformado los saberes hereditarios, desde un enfoque comprensivo al valor inmaterial, hacia un entendimiento sociocultural del trabajo campesino. El no reconocimiento de las prácticas agrarias trascendentales, hacen que pierda el valor de una producción natural, introduciendo la industrialización en la agricultura y formando productos a base de químicos, de acuerdo a Castillo y Martínez, nuestra investigación identificó que es necesario reconocer el patrimonio agrícola intangible, como mencionan en su artículo acerca del patrimonio agrario en el ámbito de la UNESCO: “Es fundamental para

la conservación de la autenticidad de este patrimonio y la necesaria, y por ahora insuficiente, vinculación recíproca entre los valores inmateriales del patrimonio agrario y los espacios que son su soporte” (Castillo y Martínez, 2014, p.119).

En el tema de la agricultura, un rasgo como la historia, por su origen precolombino, puede establecerse cultural y simbólicamente, y entonces, a nivel nacional, se asocia el uso de la agricultura a la identidad de los sectores urbanos, y a nivel local, simboliza las identidades rurales. Conforme a nuestro estudio, determinamos que los habitantes de Belisario Quevedo, piensan que la llegada de los colonizadores fue el origen de la agricultura, pero, el profesor Rosati del Instituto de Historia de la Pontificia Universidad Católica de Chile, define a América Indígena como originario del “17% de los cultivos que se consumían entonces en todo el orbe. Entre ellas se pueden destacar: el maíz -base alimenticia de los indígenas-, la papa, los frijoles, el cacao, la mandioca o yuca” mientras que los europeos introdujeron otros productos como “cereales, leguminosas, diversas hortalizas, la vid, el olivo, la caña de azúcar y algunas especias, muchas de ellas de origen asiático” (Rosati, s/p, 1996).

Es muy necesario involucrar a las comunidades, barrios y sectores locales en el reconocimiento, promoción y protección del patrimonio intangible heredado por nuestros ancestros, para que la sociedad se identifique, eduque y valore la agricultura de Belisario Quevedo, por lo que sería factible que las autoridades ejecuten estrategias en la recuperación y mantenimiento de los métodos y técnicas adquiridos durante generaciones, en Perú, según sostiene Raúl Matta en su investigación, “Los distintos grupos implicados, teóricamente vistos como promotores “oficiales” -gobiernos, académicos, asociaciones- y receptores -comunidades-, defiendan un punto de vista de acuerdo con sus propias experiencias y necesidades, lo que implica una serie de negociaciones, dilemas o paradojas” (Matta, 2011, p.5). En nuestra investigación identificamos que no existe el apoyo de las autoridades ni el interés de los consumidores por sostener la agricultura tradicional,

perjudicando a los, campesinos y asociaciones agroecológicas interesados en preservar el patrimonio agrícola intangible.

Sin embargo, para que el patrimonio agrícola sea reconocido por entidades gubernamentales u organizaciones nacionales e internacionales, es necesario realizar vínculos con instituciones superiores, ONG, organizaciones estatales, locales y nacionales que ayuden a influenciar para lograr dicho reconocimiento.

Desde los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) organismo vinculado a la FAO se señala que el sistema agrícola autóctono está siendo amenazada por la desatención en los servicios rurales y la falta de promoción de las prácticas agrícolas, como indica a continuación, “La desatención por parte de la investigación y el desarrollo y de los servicios rurales hacia los sistemas agrícolas autóctonos e ingeniosos, amenazan los cimientos de la “cultura” agrícola” (Koohafkan y Altieri, 2011, p. 11). Asimismo, en nuestra investigación descubrimos que no es solo la desatención rural, sino también, la falta de apoyo de las autoridades cuando se originan tragedias sobrenaturales, lo cual perjudica a los campesinos, ya que, en mucho de los casos, realizan créditos en Instituciones Bancarias para invertir en la agricultura y no tienen los recursos necesarios para reponer las pérdidas.

La patrimonialización de la agricultura tradicional, son los cultivos que se mantienen en cantidades minoritarias y que pueden hacerse valorar socioculturalmente porque están vinculados con las raíces ancestrales de la región mediante lo “Histórico, cultural-simbólico, social, espiritual-religioso, estético” (De la Torre y Mason, 2002, p. 58). Para entender el valor tenemos que relacionarnos con los contextos sociales y trascendentales mediante la visión de quién está detallando y entendiendo el valor patrimonial, lo cual es emblemático para la parroquia que, busca el reconocimiento del uso comercial y no comercial de la existencia, elección y herencia de la agricultura

Actualmente, tratan de volver a recuperar los saberes de la producción agrícola, para que las tierras de cultivos no se urbanicen

y parar con la explotación del suelo. Al intentar recuperar la práctica, se está priorizando el sistema de producción agroecológica, procesamiento y utilización de la agricultura por medio de asociaciones agrícolas dedicadas a la concientización de los campesinos. No obstante, el problema más grande para que las familias campesinas no quieran retornar a la agricultura, es los bajos costos de los productos.

Conclusiones

Dentro de la investigación identificamos que Belisario Quevedo fue una de las parroquias rurales más importantes en cuanto al abastecimiento de productos agrícolas a nivel provincial y regional, las hortalizas, tubérculos y granos era la caracterización por el cual el sector se identificaba como una ruralidad productora. Los cultivos que se labraban poseían conocimientos ancestrales y eran orgánicos, causando que los consumidores busquen al campesino de la localidad, debido al sabor, textura y nutrientes de los productos. Sin embargo, el poco valor al trabajo, tiempo, saberes, técnicas y métodos aplicados para sembrar, no ha sido reconocido por la sociedad, originando la desmoralización del agricultor a continuar labrando en el campo.

Entre otros de los resultados obtenidos, determinamos que el reconocimiento del patrimonio agrícola, es la necesidad, no solo del campesino, sino también de los consumidores y autoridades, para no perder los saberes intergeneracionales acerca de una agricultura sin agroquímicos. El patrimonio agrícola se divide en dos categorías: tangible e intangible; en tangible o material, es todo lo que constituye el paisaje agrícola, sus cultivos, tierras y materiales para el proceso de producción natural. El intangible o inmaterial, se define como saberes que han sido transmitidos de generación en generación sobre las técnicas y habilidades de cómo obtener un producto natural.

Por una parte, ubicamos que el patrimonio agrícola intangible es la memoria del principio de la agricultura ancestral que no debería perderse, ya que forma parte de la cultura andina de nuestro país.

Los factores al perder una agricultura natural, es enfrentarse a las consecuencias de consumir productos, generados a base de químicos, como las enfermedades a la piel, órganos, sistemas biológicos, etc. que actualmente se puede visualizar en la salud de las personas.

Además, analizamos que la agro industrialización opaca las ventas, porque cubre la mayor parte del mercado, afectando económicamente a los pequeños agricultores, dado a los bajos precios en el que comercializan sin efectos negativos por la cantidad que entregan, siendo los únicos perjudicados las familias campesinas. Por ende, buscan otras opciones como, por ejemplo; arriesgarse a vender en las calles, parques, plazas, entre otros. Al respecto, la persistencia de la agricultura tradicional es consumida por una disparidad de consumidores, que buscan el bienestar de su familia.

Para finalizar, es necesario entender que el patrimonio es la percepción edificada en la sociedad, con fines tales como brindar apoyo simbólico y material para la formación de la identidad nacional. Las características respecto al patrimonio identitario consolidan vínculos que impulsan la diferencia de distintos grupos socioculturales. Por lo tanto, las distintas formas de tratar el patrimonio no son solo neutrales, sino que corresponden a intereses específicos que pueden fortalecer políticamente a la comunidad y fortalecer su enfoque en una determinada esfera de influencia. Por consiguiente, para embarcarse en un proceso patrimonial formal, las ruralidades tienen que analizar críticamente el propósito de cada punto de vista conceptual y permitirles evaluar su patrimonio e identificar vías y estrategias de conservación de los saberes ancestrales de acuerdo con sus objetivos.

Referencias

- Andrade, S. (2016). La construcción del discurso sobre patrimonio intangible y las políticas culturales en Ecuador. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 31(52),221-247. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55749412015>

- Ardila, E. y Rueda, J. (2013). La saturación teórica en la teoría fundamentada: su de-limitación en el análisis de trayectorias de vida de víctimas del desplazamiento forzado en Colombia. *Revista Colombiana de Sociología*, 36 (2), 93-114.
- Burgo, B. (2021). El conocimiento tradicional y la etnobotánica en la gestión de la agricultura familiar. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(4), 431-438. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000400431&lng=es&tlng=es.
- Campo T., y Gómez, E. (2009). Técnicas e instrumentos cualitativos de recogida de datos. *Hydrobiologia* (45). <https://doi.org/10.1007/BF00006442>
- Castellanos, M., y Morales-Pérez, M. (2016). Análisis crítico sobre la conceptualización de la agricultura de precisión. *Ciencia en su PC*, (2), 23-33. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=181349391004>
- Castillo, J., y Martínez, C. (2014). El patrimonio agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO. *Boletín de la asociación de geógrafos españoles*. (66). <https://doi.org/10.21138/bage.1782>
- De la Torre, M. (2002). *Evaluación de los valores del patrimonio cultural: informe de investigación*. Instituto de Conservación Getty. Los Ángeles, USA. http://hdl.handle.net/10020/gci_pubs/values_cultural_heritage
- Del Puerto Rodríguez, A. M., Suárez Tamayo, S., & Palacio Estrada, D. E. (2014). Efectos de los plaguicidas sobre el ambiente y la salud. *Revista Cubana de Higiene y Epidemiología*, 52 (3), 372-387. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=223240764010>
- Eche, D. (2018). Migración y trabajo digno en la agricultura familiar del norte del Ecuador a lo largo del año 2016. *Cuadernos De Desarrollo Rural*, 14(80). <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cdr14-80.mtda>
- FAO (2018). Sistemas importantes del patrimonio agrícola mundial (SIPAM). La biodiversidad agrícola y los ecosistemas resilientes. Prácticas agrícolas tradicionales e identidad cultural. *Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture*. <https://www.fao.org/publications/card/fr/c/I9187ES/>
- Folleco, S. y Sumba N. (2021). Análisis de los efectos de la Intermediación en el precio de venta de productos agrícolas y economía de los agricultores del Guayas [Universidad Politécnica Salesiana]. Repositorio Institucional. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/22626/1/UPS-GTO03746.pdf>
- Frias, R. (2000). Una aproximación al concepto comunicación y sus consecuencias en la práctica de las instituciones. *Nómadas. Critical Journal of Social and Juridical Sciences* (1). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=18100103>

- GAD Belisario Quevedo. (2020). *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia rural de Belisario Quevedo*. <https://belisarioquevedo.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2021/06/PDOTGADPR-BQ-2019-2023.pdf>
- Gómez-Espinoza, J. A., y Gómez-González, G. (2006). Saberes tradicionales agrícolas indígenas y campesinos: rescate, sistematización e incorporación a la IEAS. *Ra Ximhai*, 2(1), 97-126. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46120106>
- Herrera, A. y García, L. (2021) Saberes y conocimientos tradicionales en torno a la agricultura urbana. *Saberes y conocimientos tradicionales*, 31. <https://ridum.umanizales.edu.co/xmlui/handle/20.500.12746/5474>
- Koohafkan, P. y Altieri, P. (2011). *Sistemas Ingeniosos del Patrimonio Agrícola Mundial*. Italia. https://www.fao.org/fileadmin/templates/giahs/PDF/GIAHS_Booklet_ES_WEB2011.pdf
- Loor, A. y Pérez, M. (2019). Las relaciones agrarias en Latinoamérica. Sus manifestaciones en el Ecuador. *Economía y Desarrollo*, 162(2). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=425560735016>
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes* 24 (2): 196-207.
- Osornio, M. (2022). Rescate de los saberes agrícolas tradicionales en los ñätho hñähñu. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 13(4), 727-733. <https://doi.org/10.29312/remexca.v13i4.3201>
- Paungger, J & Poppe, T. (1993). La influencia de la luna. Barcelona, España. 205 pp.
- PDYOT B. Q. 2015-2023. (2015). GAD Belisario Quevedo. Sistema Nacional de Información (SNI). https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/0560017270001_DIAGNOSTICO_BELISARIO_QUEVEDO_29-10-2015_06-04-53.pdf
- Rodríguez, A., y Pérez, A (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, (82), 1-26. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=20652069006>
- Rosati, H. (1996). La america española colonial: Siglo XVI - XVII y XVIII. Economía y sociedad en el mundo colonial, agricultura. http://www7.uc.cl/sw_educ/historia/america/html/indice.html
- Silva, R. (2008). Hacia una valoración patrimonial de la agricultura. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias sociales*, 12, (275). <https://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-275.htm>
- Villares, D.C. y Braduini, N. (2017). Patrimonio y agricultura urbana en Recife. Análisis y directrices para el barrio de Várzea. *Urbano*, (36), 30-41. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=19853617004>

Vogelgesang, F. (1996). Los derechos de propiedad y el mercado de la tierra rural en América Latina. *Revista de la CEPAL*. <http://hdl.handle.net/11362/12016>

Capítulo 4

La fiesta de San Miguel como una manifestación religiosa y cultural en el cantón Salcedo

Luis Gonzalo Vargas Medina

Fernanda Stephania Martínez Ramos

Mg. Juan Pablo Toro Bravo

Universidad Técnica de Cotopaxi

Nataly Marlene Guerrero Troya

Universidad Estatal de Bolívar

Resumen

La fiesta de San Miguel se ha convertido en una tradición a lo largo de los años, los salcedenses han querido rescatar las costumbres de sus antepasados y efectuar la festividad de acuerdo a como se realizaba hace más de cuatrocientos años, rescatando a sus personajes autóctonos y adaptando a nuevos protagonistas folclóricos que son muy representativos del cantón Salcedo. En esta investigación bibliográfica y de fondo, se ha recopilado datos, la falta de información digital, ha llevado a buscar fuentes directas con historiadores y personas de la localidad. Se ha localizado documentos y libros físicos que han aportado con el conocimiento previo de todo el contexto que tiene esta manifestación cultural. Los datos históricos recogidos de estas obras, fueron de gran ayuda para poder iniciar con la investigación a profundidad, permitiendo esclarecer ciertos vacíos que algunas investigaciones dejaron a medias. Conocer los antecedentes históricos de la fiesta ha sido un reto para esta investigación,

los datos proporcionados en las entrevistas, fortalecieron este artículo. Conocer cada uno de los personajes y desde cuándo se originaron, llenó de datos nuevos que pueden ser de gran valía para cultivar la tradición que manejaron los pueblos originarios. Los resultados obtenidos mediante esta investigación, han permitido visualizar que la falta de información ha sido la causa del desconocimiento de las tradiciones en la misma población, provocando que exista la alteración de manifestación cultural, con la introducción de rituales ajenos a la fiesta y la alteración de las actividades y vestimenta de sus personajes.

Palabras clave: religión, costumbres, pueblos originarios, fiesta ancestral, cultura

Introducción

Luego de la conquista española en América Latina se impusieron nuevas costumbres a las tradiciones que la sociedad antigua tenía. A través del tiempo las costumbres invasoras y originales del continente americano, se han ido sincronizando y dando origen a nuevos ritos y celebraciones que la civilización ha ido acogiendo y haciéndolas suyas (Gualpa, 2022). En países como Perú, México, Colombia y Ecuador se puede apreciar distintos rituales, en dónde ponen en manifiesto como protagonistas de los festejos a imágenes que fueron traídas desde Europa.

En Ecuador estas costumbres han sido acogidas desde hace centenares de años, tanto en la parte norte, sur y centro del país, se puede determinar que existió un proceso de aculturación, por tal motivo existen distintas manifestaciones culturales y se mantiene esa sincronía entre las costumbres de los pueblos autóctonos y las interpuestas por la religión católica. Según Sánchez, Ontaneda, y Sandoya (2019) indican que “los pueblos indígenas, asumieron algunos aspectos de la cultura europea. Esto en muchos casos ocurrió de forma impuesta por los conquistadores, y así los indígenas se apropiaron del idioma, la religión, las formas de gobierno y otras costumbres españolas” (p. 4).

Por tal motivo esta investigación se desarrolló la recolección de información de la fiesta y en sus distintas manifestaciones que se dan en honor al Príncipe San Miguel. Sin embargo, esta festividad se ha visto afectada por un determinado factor el cual tiene que ver con la falta de información en las distintas plataformas digitales que indiquen específicamente acerca de la celebración y de su valor histórico.

Detallar todos los ámbitos de la festividad, adaptándola a los requerimientos del siglo XXI, es decir, proveer de información más específica y actual de la celebración, para que todas las personas puedan acceder tanto académicamente o personalmente a esta investigación y así vayan conociendo todos los detalles de cómo se originó esta manifestación y de la evolución que ha tenido hasta la actualidad.

Registrar los cambios y evolución que en los últimos años han tenido cada una de las representaciones dentro de la manifestación folclórica, y así se podrá analizar cómo se ha ido desenvolviendo los desfiles culturales que han organizado todos los priostes de turno en conjunto con los coordinadores.

Interpretar el sentido de pertenencia de los san migueleños con respeto al valor de fe, el valor histórico, identitario y cultural que representa la imagen de San Miguel y sus personajes, cuando se trata de participar dentro de las actividades que se realizan en el mes de septiembre.

Metodología

La investigación bibliográfica y las entrevistas, son las metodologías investigativas cualitativas que se aplicaron en este artículo académico para analizar la información recabada, y poder sustentar todos los datos que aportaron a la redacción del trabajo. Mismo que se pretende ser difundido con la finalidad de llegar a la población de San Miguel y de ser posible fuera de las fronteras de este territorio, para que se conozca toda la realidad de esta manifestación.

Para defender esta investigación, en los siguientes párrafos se ofrecerá una amplia contextualización sobre el origen y desarrollo de la celebración. Posteriormente, se señalará cuáles son sus personajes autóctonos, su significación, su historia, y sobre todo se dará una explicación exacta sobre todo lo que engloba la parte cultural y la evolución que ha tenido en estos últimos años la fiesta.

Figura 1. San Miguel Patrono de los salcedenses



Nota. Imagen de San Miguel en el altar de la iglesia matriz del cantón Salcedo.

Resultados

Con la conquista de los españoles, se fijaron nuevas ideologías, todas estas interpuestas por la iglesia para exponer su hegemonía y dominar de cierta manera a los nuevos territorios subyugados por la corona. Como menciona Rojas (2004) “los pueblos latinoamericanos perdieron gran parte de su identidad. Al ser descubiertos fueron obligados a asumir la identidad del colonizador” (p. 4). La imposición de nuevas culturas fue inminente y los pueblos originarios debieron adaptarse.

De esta manera se inició la aculturación a los indios, sin embargo, quienes se apropiaron de las tierras suramericanas, específicamente hablando de Ecuador, los sacerdotes tuvieron que aprender el idioma quechua para poder evangelizar a las personas. Gualpa (2022) indicó “que los curas no pudieron avanzar con la evangelización sino enseñaban la palabra de Dios aplicando el idioma nativo” aquí se da inicio al proceso de cultivar las nuevas creencias traídas por parte de la iglesia y se dio inicio a esa sincronía de culturas.

En San Miguel de Mollehambato no fue la excepción, los curas tuvieron que lidiar mucho para poder obligar a los moradores del pueblo a adorar a los nuevos dioses. Navas (2022) manifiesta que “existió esa resistencia por adoptar las nuevas ideologías, los curas decidieron optar por mezclar las costumbres de los pueblos autóctonos con las trasladadas de España” y así se da inicio a la cultura que hoy se mantiene vigente en conmemoración a San Miguel Arcángel.

Figura 2. *San Miguel da la bienvenida al cantón Salcedo*



Nota. El Monumento se construyó por los años 2003 – 2004.

Origen de la fiesta

Existen algunas versiones acerca de la fecha exacta en la que se originó la fiesta. Según Navas (2022) indicó que, “en el 29 de septiembre de 1574, luego que se dio la fundación de San Miguel de Mollehambato. Esto fue conducido por el obispo de Quito el padre Pedro de la Peña”, quien dio inicio a la ceremonia en honor al Arcángel San Miguel. En esta parte Gualpa (2022) aseguró que “la fiesta inició en el año 1573, porque está ligado con reducción aborígen de San Miguel de Mollehambato. El comisionado español Antonio Clavijo fue uno de los agraciados en el siglo XIX”, él fue quien impuso la reducción aborígen de algunos lugares y recibió a cambio de su trabajo varias propiedades. De tal manera, que la fiesta de San Miguel se circunscribe a hechos de masacre de indios que existió en ese entonces. Aquí se impuso la práctica de la religión como parte del proceso de subyugamiento y dominación ideológica y luego económica.

Coincide con el año de inicio Zambonino (2010) pero hace énfasis en que “la fiesta se dio origen el 29 de septiembre de 1573, día consagrado a la memoria del Arcángel San Miguel”. Pero resalta que están a la espera de la publicación del libro donde se destacará la vida del comisionado Antonio Clavijo Fundador del pueblo de San Miguel que se investiga por parte del Dr. Fernando Jurado. Sin embargo, en investigaciones recientes Sandoval (2019) afirma que la fecha que estaba en discusión es el 29 de septiembre de 1573, dando fin a la incertidumbre existente.

Las ideologías traídas desde Europa, sobre todo las impuestas por la iglesia. Román (2019) hace referencia que “durante la conquista del Ecuador, se aplicaron nuevas normativas a los habitantes de los pueblos autóctonos, una de ellas era las reducciones, también la enseñanza de los rezos, educación y exclusivamente la evangelización en los espacios indígenas”, esto estaría a cargo de los curas doctrineros. Aquel proceso no fue la excepción en San Miguel de Mollehambato, por eso se impuso esta doctrina de asignar a un santo como patrono.

No obstante, los habitantes de los pueblos autóctonos de San Miguel de Mollehambato, se resistían a perder sus costumbres y realizaban sus rituales en adoración al Dios Sol en su Chamtaki (Cerro El Calvario) aquí siempre cumplían con sus ritos, danzas y todo lo que efectuaban de acuerdo a sus costumbres. Para cumplir sus rituales “los indios hacían sus alabanzas en las noches, el motivo era porque los obispos no permitían realizar estos actos a la luz del día, por lo que aprovechaban de la oscuridad para poner en marcha estas actividades y así evitaban la persecución de los curas” (Navas, 2022).

A la fiesta de adoración al Dios Sol asistían miles de indígenas, por lo que fue imposible controlar esta manifestación por parte de los religiosos. Salcedo estuvo conformado en gran parte de su extensión por indígenas. Garcés (1969) detalla que “a pesar de ser impuestas nuevas creencias en esta sociedad relacionadas a la religión católica, no dejaron de practicar actos que están involucrados en la sangre misma de su raza”, era imposible que las nuevas ideologías interpuestas sean adoptadas por los habitantes.

Esto causó preocupación en las autoridades eclesiásticas, porque los indios no iban con el mismo entusiasmo a la iglesia, en relación a cuando realizaban sus rituales. Inmediatamente sugirieron hacer un sincretismo religioso, es decir:

las actividades que los indios hacían en honor a sus dioses, debieron adaptarse a la religión católica. En este caso se tuvo que poner a San Miguel como protagonista, para que los indígenas se aficien a la imagen y así dar origen a la fiesta en honor al santo” (Navas 2022).

Con el contexto mencionado los sanmiguelenos acogieron a la imagen como su patrono, de esta manera se dio origen a una fiesta llena de jerigonzas y el folklor que tenían en sus festejos antiguamente, para que se organice con la misma alegría con la que efectuaban sus rituales, es decir continuar con sus ritos, pero en este caso la fiesta estaría dedicada a San Miguel. Desde allí se instauró que cada 29 de septiembre se realizaría la celebración en honor a San Miguel Arcángel.

Esta manifestación religiosa y cultural se desarrolló hasta mediados de la década de los setenta del siglo pasado, todo esto a causa de que se designaban a personas que estén al frente de la festividad. Con datos recogidos se detalla que “a partir del año 1975 como resultado del Concilio del Vaticano, dada la magnitud del compromiso y la falta de recursos para cumplir con semejante encargo” (Gualpa et al. 2017) se fueron perdiendo las actividades que se realizaban tanto culturales y tradicionales.

Con la llegada del Párroco Antonio Vaca al cantón Salcedo en el año 1978 (Guerrero, 2018), se vio la necesidad de rescatar esta festividad patronal. Pero para retomar las actividades que se realizaban, se fueron considerando algunos cambios. El cura decidió entregar la celebración a la ciudadanía del centro parroquial, para que ellos fueran los protagonistas de la fiesta. Todos los historiadores locales y personas que conocen de esta manifestación cultural, indicaron que fue una decisión acertada la idea del padre. Se cambió la nominación de priostes de personas particulares a organizaciones e instituciones que forman parte de la ciudad. Ahora la modalidad sería el de nominar como priostes a distintas instituciones que residen en la parroquia de San Miguel, estos priostes representarán a la comunidad san migueleña.

Figura 3. San Miguel dentro de su urna



Nota. Los priostes adornan el altar de San Miguel previo a la misa campal.

Actividades dentro de la festividad

Uno de los factores que conserva la cultura hispana “es continuar rescatando sus actividades ancestrales, pero también existe ese sincretismo de sometimiento ideológico, se representa a personajes que estuvieron involucrados en la conquista” (Brisset, 2001), es decir, que la mezcla de ideologías fue necesaria para que la religión y creencias ancestrales vayan de la mano y en la actualidad se ve reflejado esta mezcla de costumbres en estas ceremonias.

Por tal motivo, fue inevitable rescatar todo tipo de manifestación ancestral de las fiestas en honor a San Miguel. Muchas personas han estado al pendiente de los informes que se han ido brindando por parte de los historiadores que en algún momento publicaron sobre la fiesta patronal. Es así que la mayoría coincide que el acto religioso tuvo dos maneras de manifestarse. Los actos de los denominados blancos

(personas de posibilidades económicas) y la fiesta de los indios (la fiesta organizada por el pueblo) quienes tenían su manera particular de organizar sus cultos.

La fiesta de los denominados blancos no se las conoce como estaban estructuradas, porque existía un hermetismo en ese entonces, pocos eran los privilegiados en poder ingresar a estos actos. Según detalla Gualpa (2022) “estas personas solían realizar el acto religioso en honor a San Miguel en la iglesia y para posterior trasladarse a sus propiedades a realizar el evento social”. Allí dentro no se sabe qué actividades hacían mientras compartían con sus selectos invitados.

No obstante, en la fiesta de los indios que era más popular, la gente de ese entonces festejaba con toda la algarabía a su patrono. Según se conoce los festejos lo realizaban por 8 días seguidos. Garcés (1969) detalla en su obra *Monografía del Cantón Salcedo* provincia de Cotopaxi, que “los toros populares, era lo que más llamaba la atención dentro de estas fiestas populares”, este detalle lo confirma Gualpa (2022) quién manifiesta que esta es una de las costumbres que se han perdido, pero al igual que todos los sanmigueleños anhela que se vuelva a retomar este espectáculo de entretenimiento.

Todas estas manifestaciones han sido consideradas un elemento esencial para ir rescatando esos valores culturales que se presentó a inicios de la fiesta patronal. Tanto el acto religioso como las costumbres se han ido adaptando a la actualidad, pero siempre rescatando esa identidad que fue característica del pueblo de San Miguel de Mollehambato.

Desde el año 1996 esta manifestación religioso – cultural, ha dado un giro de 360 grados gracias a la intervención del líder religioso de esta parroquia. Con la determinación de entregar la fiesta a la colectividad san migueleña y ya no a una persona, la fiesta se tornó más social. Existe el interés de participación de toda la ciudadanía del lugar para colaborar en el desarrollo de la festividad.

Cada 29 de septiembre en el evento religioso que se realiza en un amplio espacio (cubierta de la plaza Eloy Alfaro) se nombra a quienes

serán los próximos priostes, desde este punto quienes encabezarón la fiesta tienen conocimiento de la gran responsabilidad que tendrán para el próximo año. Con alegría y fe, reciben este nombramiento e inmediatamente empiezan a programar sus actividades con el fin de solventar todas las circunstancias que conlleva ser el prioste mayor.

A la siguiente semana, como es característico de esta festividad, los nuevos priostes deben ratificar su nominación en la casa parroquial. Previo a la confirmación cada uno de los cinco priostes, en asamblea ponen en conocimiento de sus grupos la nominación y de manera inmediata aceptan ser los encargados de la fiesta en honor al Bermejo. Mencionar que, en la historia de las fiestas patronales, ninguna organización se ha negado ser prioste, de tal manera que esta costumbre ha ido desarrollándose con normalidad como hace 449 años atrás Gualpa (2022).

El camino inicia luego de la aceptación, los priostes deben organizarse de manera que puedan conseguir los suficientes recursos para poder solventar los gastos que vienen. En consecuencia, se proyecta organizar eventos para recaudar los fondos económicos a destinarse para la fiesta. Platos típicos, eventos deportivos y sociales se desarrollan bajo la firma de los priostes a lo largo del año. Para Zapata (2022) fue un largo trajinar el haber estado al frente del barrio al cual preside y les tocó honrosamente ser los priostes, se hizo el esfuerzo y se tomó en cuenta hasta el mínimo detalle para poder sobrellevar el encargo que le dejaron en el año 2021.

Figura 5. EL párroco designa a los nuevos priostes



Nota. Última ceremonia del padre Antonio Vaca, párroco del cantón Salcedo año 2017. El párroco tuvo la iniciativa de nombrar a instituciones como priostes y así toda la colectividad salcedense sea partícipe de la fiesta. Rescató parte de la cultura de Salcedo.

Figura 6. Priostes desde 1997 hasta 2023

PRIOSTES 1997	PRIOSTES 1998
- Barrio Urbano: Augusto Dávalos - Barrio Rural: Anchilivi - Institución (Privada/ Pública) : Sociedad de Peluqueros - Club / Organización Deportiva: Halcones - Cooperativa de Transportes: San Miguel	- Barrio Urbano: Eloy Alfaro - Barrio Rural: San Marcos - Institución (Privada/ Pública): Artesanos de la Madera y Afines - Club / Organización Deportiva: Unión Juvenil - Cooperativa de Transportes: 19 de Septiembre
PRIOSTES 1999	PRIOSTES 2000
- Barrio Urbano: América - Barrio Rural: Yanayacu - Institución (Privada/ Pública) : Sindicato de Mecánicos - Club / Organización Deportiva: Salcedo Junior - Cooperativa de Transportes: Salcedo	- Barrio Urbano: Norte - Barrio Rural: Rumipamba de Navas - Institución (Privada/ Pública): Aso. Sastres y Modistas - Club / Organización Deportiva: Liga Deportiva Cantonal de Salcedo - Cooperativa de Transportes: Salcedefiita

PRIOSTES 2001

- Barrio Urbano: Palmira
- Barrio Rural: Chipoaló
- Institución (Privada/ Pública): Aso. Empleados Municipales
- Club / Organización Deportiva: Diablos Rojos
- Cooperativa de Transportes: Primavera

PRIOSTES 2002

- Barrio Urbano: Sur
- Barrio Rural: San Francisco
- Institución (Privada/ Pública): Aso. Profesores Colegio "Salcedo"
- Club / Organización Deportiva: Oriente
- Cooperativa de Transportes: Nuevos Horizontes

PRIOSTES 2003

- Barrio Urbano: Ciudadela El Maestro
- Barrio Rural: Langaza
- Institución (Privada/ Pública): Junta de Regadío Rumipamba Jesús del Gran Poder
- Club / Organización Deportiva: España
- Cooperativa de Transportes: Sindicato de Choferes Profesionales del Cantón

PRIOSTES 2004

- Barrio Urbano: La Florida
- Barrio Rural: Anchilivi
- Institución (Privada/ Pública): Aso. De Jubilados y Militares en retiro
- Club / Organización Deportiva: Bulls
- Cooperativa de Transportes: Taxis Salcedo - Tena

PRIOSTES 2005

- Barrio Urbano: San Antonio No. 1
- Barrio Rural: San Marcos
- Institución (Privada/ Pública): Cooperativa de Ahorro y Crédito 9 de Octubre
- Club / Organización Deportiva: Sangay
- Cooperativa de Transportes: Mercado Central

PRIOSTES 2006

- Barrio Urbano: La Tebaida
- Barrio Rural: Yanayacu
- Institución (Privada/ Pública): CODERECO
- Club / Organización Deportiva: Sencillos
- Cooperativa de Transportes: COSUTREX

PRIOSTES 2007

- Barrio Urbano: Eloy Alfaro
- Barrio Rural: La Argentina
- Institución (Privada/ Pública): Junta de Aguas de Tohaylin
- Club / Organización Deportiva: Técnico Estudiantil
- Cooperativa de Transportes: Fonseca – Ramírez

PRIOSTES 2008

- Barrio Urbano: San Antonio 2
- Barrio Rural: Chipoalo
- Institución (Privada/ Pública): Colegio de Ingenieros Civiles
- Club / Organización Deportiva: Cruzeiro
- Cooperativa de Transportes: Rutas Salcedenses

PRIOSTES 2009

- Barrio Urbano: Augusto Dávalos
- Barrio Rural: Rumipamba de Navas
- Institución (Privada/ Pública): Aso. Chagras Rienda Brava
- Club / Organización Deportiva: América
- Cooperativa de Transportes: San Miguel

PRIOSTES 2010

- Barrio Urbano: Norte
- Barrio Rural: San Francisco
- Institución (Privada/ Pública): Sociedad de Peluqueros
- Club / Organización Deportiva: Nepal
- Cooperativa de Transportes: 19 de Septiembre

PRIOSTES 2011



- Barrio Urbano: América
- Barrio Rural: Rumipamba Central
- Institución (Privada/ Pública): Coop. De Ahorro y Crédito Fray Manuel Salcedo
- Club / Organización Deportiva: Mexico
- Cooperativa de Transportes: Salcedo

PRIOSTES 2012



- Barrio Urbano: La Florida
- Barrio Rural: Rumipamba de la Universidad
- Institución (Privada/ Pública): Junta de Aguas Virgen del Quince
- Club / Organización Deportiva: Juvenil Salcedo
- Cooperativa de Transportes: Nuevos Horizontes

PRIOSTES 2013



- Barrio Urbano: Palmira
- Barrio Rural: Calvario
- Institución (Privada/ Pública): Artesanos de la Madera y Clínica Central
- Club / Organización Deportiva: Boca Junior
- Cooperativa de Transportes: Primavera

PRIOSTES 2014



- Barrio Urbano: Maestro
- Barrio Rural: la Victoria
- Institución (Privada/ Pública): Sindicato de Mecánicos
- Club / Organización Deportiva: Salcedo Automóvil Club
- Cooperativa de Transportes: Salcedañita

PRIOSTES 2015



- Barrio Urbano: Sur
- Barrio Rural: Campo Alegre
- Institución (Privada/ Pública): Aso. Sastres y Modistas
- Club / Organización Deportiva: Libertadores
- Cooperativa de Transportes: Taxis Guillermo Pacheco

PRIOSTES 2016



- Barrio Urbano: San Antonio 1
- Barrio Rural: Anchilivi
- Institución (Privada/ Pública) : GAD Municipal de Salcedo
- Club / Organización Deportiva: Amazonas
- Cooperativa de Transportes: San Miguel Drive

PRIOSTES 2017



- Barrio Urbano: La Tebaida
- Barrio Rural: Chipalo
- Institución (Privada/ Pública) : Junta de Aguas de Tohaylin
- Club / Organización Deportiva: Halcones
- Cooperativa de Transportes: Rutas Salcedenses

PRIOSTES 2018



- Barrio Urbano: San Antonio 2
- Barrio Rural: Rumipamba de la Universidad
- Institución (Privada/ Pública) : Cuerpo de Bomberos Salcedo
- Club / Organización Deportiva: Huracán
- Cooperativa de Transportes: Taxis Salcedo -Tena

PRIOSTES 2019



- Barrio Urbano: Rumipamba de las Rosas
- Barrio Rural: Miraflores
- Institución (Privada/ Pública) : Agro Argentina
- Club / Organización Deportiva: Fluminense
- Cooperativa de Transportes: Unión Salcedense

PRIOSTES 2020



- Barrio Urbano: Eloy Alfaro
- Barrio Rural: Yachil
- Institución (Privada/ Pública) : Trabajadores de Pasteurizadora El Ranchito
- Club / Organización Deportiva: MAMPESA
- Cooperativa de Transportes: Mollehambato

PRIOSTES 2021

- Barrio Urbano: Eloy Alfaro
- Barrio Rural: Yachil
- Institución (Privada/ Pública): Trabajadores de Pasteurizadora El Ranchito
- Club / Organización Deportiva: MAMPESA
- Cooperativa de Transportes: Taxis Gonzalo Jiménez Rivas

PRIOSTES 2022

- Barrio Urbano: Augusto Dávalos
- Barrio Rural: San Marcos
- Institución (Privada/ Pública): Sindicato de Trabajadores del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo
- Club / Organización Deportiva: Liga Deportiva Cantonal de Salcedo
- Cooperativa de Transportes: Sindicato de Choferes Profesionales de Salcedo

PRIOSTES 2023

- Barrio Urbano: Nuestro Pueblo
- Barrio Rural: Rumipamba de Leopoldo Navas
- Institución (Privada/ Pública): Asociación de Chagras Rienda Brava
- Club / Organización Deportiva: DKT
- Cooperativa de Transportes: Gacela car

Nota. Desde que se cambió la nominación de prioste persona a prioste institucional, ninguna de las organizaciones ha negado su participación

En año 2020 en tiempo de pandemia fueron ratificados los priostes a excepción de los representantes del transporte, quienes fueron los encargados en representar a la clase del volante fueron la compañía de taxis Gonzalo Jiménez Rivas (Guerrero, 2021).

Las Jochas

En la actualidad el significado de jochas para los salcedenses, es la contribución de un pedido que realiza el prioste al Jochado, en donde se puede solicitar comida, bebida, música. Puntualizar en este aspecto que en el reglamento publicado en el año 2019 en el artículo 8, indica que las jochas deben ser consideradas de acuerdo a lo que requiera cada prioste, no se debe pedir por ninguna circunstancia jochas en efectivo. En este aspecto Paredes (2020) que “por parte del jochante deberá ser recíproco en algún momento y tendrá que devolver el doble de la ayuda recibida”.

Esta actividad en la antigüedad era un ritual, según Gualpa (2022) “en el imperio Inca tenían la costumbre de recurrir a las armas para la conquista de los pueblos. Pero algunas concentraciones indígenas preferían unirse voluntariamente y formar parte del territorio Inca”. Aquí sellaron acuerdos por medio de regalos, obsequios y agasajos. Bajo estas condiciones la gran mayoría de pueblos autóctonos, preferían ser parte del gran imperio, a eso se llamaba la reciprocidad, es decir, yo te doy tú me das, eso es parte del inicio de la jocha y la fiesta.

Hasta la actualidad se siguen conservando estas costumbres, los priostes siguen solicitando la ayuda a las instituciones afín. Guerrero (2022) indicó que “se debe estructurar un cronograma de visitas que inician en el mes de julio”. Además, hace referencia a la frase “al Bermejo no se le niega nada”, en este aspecto el pueblo se identifica y se aprecia su sentido de pertenencia, al colaborar de cualquier manera. Esto es lo que da sentido a lo que el extinto párroco Antonio Vaca anhelaba, que la fiesta sea desarrollada con la participación de la colectividad salcedense.

Algo que se ha hecho costumbre dentro de las jochas y que es muy particular de esta tradición salcedense, son las conocidas postas, nada se menciona de esta actividad, sin embargo, es una costumbre que se viene realizando desde el año 1996, que consiste en visitar a los jochados y luego de acabado el ritual de agradecimiento por parte del prioste, el jochado debe trasladar la imagen de San Miguel hasta el próximo colaborador y así sucesivamente hasta concluir con las visitas programadas a todos quienes serán partícipes de la celebración.

Las jochas es una de las tareas más extenuantes que deben cumplir, debido a que se las realiza en toda una jornada, entre soles o lluvias en algunos casos. Concluida esta actividad, ya se van fijando las siguientes actividades como las mingas, novenas, eventos sociales y la más importante que es la ceremonia religiosa que se la realiza en la plaza Eloy Alfaro.

Figura 7. La posta es una actividad que se encuentra dentro de las jochas



Nota. Los jochados deben acompañar a los priostes durante toda la jornada de actividades.

Eventos Religiosos

A vísperas de la fiesta donde se concentran los salcedenses, una de las actividades de mayor importancia son las novenas, nueve días previo al 29 de septiembre, el párroco se organiza con los priostes para poder desarrollar los sacramentos, aquí se distribuye a cada organización para que encabece este acto religioso. Cantos y oraciones especiales, se preparan para estos días donde la comunidad católica se concentra con la finalidad de pedir protección y salud a San Miguel.

Con mucha algarabía terminan las novenas, para continuar con las tradicionales vísperas, según Gualpa et al. (2017) “en procesión y acompañados de bandas de pueblo, los priostes se dirigen a la parte sur occidental del cantón a la denominada ex plaza de animales, donde por años se realizan las vísperas”, cada prioste tiene designado un tiempo para cumplir con las actividades designadas dentro de este punto. La quema de chamizas, la quema de los chiguaguas (juegos pirotécnicos de pequeña escala), y los castillos que son el atractivo de la noche.

Figura 8. Las vísperas de San Miguel

Nota. Luego de las novenas, a ritmo de banda y viva el Príncipe San Miguel, los priostes se dirigen hacia el Barrio Económico para desarrollar las vísperas y así brindar a los presentes unas canelas y deleitarlos con juegos artificiales y chamarascas.

Llegado el 29 de septiembre la colectividad salcedense acude hasta las inmediaciones de la iglesia matriz para ser partícipes de la salida de la imponente imagen del Arcángel San Miguel. Aquí también se cumplen ciertos rituales que ya son tradición de la ceremonia, se efectúa el pase de las flores, velas, los nacidos, que serán colocados en el altar del templo que se ha levantado para la magna misa campal. Detrás del párroco de la ciudad le siguen los devotos portando la urna con San Miguel y a continuación una gran cantidad de personas que acudirán a escuchar la misa donde los cinco párrocos del cantón brindan su contingente para el desarrollo de la eucaristía.

Aproximadamente una hora y media dura la misa, misma que una vez concluida el sacerdote prosigue a la nominación de los nuevos priostes. Conocidas las nuevas instituciones que estarán al frente, continúan con la parte cultural en donde se involucran a los personajes que son característicos de la fiesta y todos los acompañantes de los priostes. En primera instancia la procesión es formal con la imagen de retorno al templo matriz. Allí se ubica a San Miguel en su lugar de origen y se prosigue con los rituales en donde se hace énfasis a la fe que le tienen los lugareños.

Cada ritual tiene su significado, es la representación de una alabanza al patrono de la ciudad, los personajes que tienen más antigüedad hacen reverencias y oraciones. Cada delegación debe ir cumpliendo con cierto ritual a la entrada principal de la iglesia y así continuar con su trayecto hasta llegar al lugar donde se dará por concluida la fiesta con la recepción de los invitados en la sede de los priostes o el lugar donde se contempló el evento social.

Figura 9. La misa campal Barrio Alfaro



Nota. Priostes, acompañantes y ciudadanía en general, acuden a escuchar la ceremonia religiosa

En la plaza Eloy Alfaro, se efectúa la magna concentración de fieles, aquí priostes y acompañantes permanecen por casi una hora y media para continuar con la manifestación cultural

Personajes

Como preámbulo antes de dar a conocer los personajes, debemos considerar que existen leyes que rigen entorno a la conservación de las manifestaciones culturales, se hace mención sobre el rescate de las tradiciones. En el artículo 21 de la Constitución de la República indica que: “Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad” (Asamblea, pág. 15) esto implica a que la misma sociedad debe rescatar sus raíces que en ocasiones se ha ido perdiendo por el mismo

desconocimiento y de dónde se originan todas estas manifestaciones religiosas y culturales.

Para la Constitución del Ecuador, “la aplicación de políticas culturales es un requerimiento esencial que permite seguir construyendo la responsabilidad de promover un territorio que garantice la pluralidad, libertad e identidad” (INPC, 2018). Igualmente, para Mejía (2014) “la cultura se convierte en un objeto de naturaleza pública”, por lo que es obligación del Estado cumplir a cabalidad con su aplicación.

Desde el año 2018 las autoridades de turno de Salcedo, han restado importancia a esta fiesta, a sabiendas de que el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (2010) (COOTAD) en el artículo 54 literal q) indica que: “la obligación de los municipios es: Promover y patrocinar las culturas, las artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad”.

Es por ello que, la esencia misma de la identidad de la fiesta cultural, radica en el vestuario de cada uno de los personajes, el cual se caracteriza por estar compuesto de una diversidad de colores, texturas y adornos, cada uno de estos elementos hacen que las vestimentas sean únicas, permitiendo así que quienes porten estas prendas, logren destacarse en los desfiles.

Navas (2022) manifiesta que “cada uno de los personajes debe interpretar su coreografía o su actuación dependiendo el personaje que le fuera solicitado en las jochas”. Esto es con la finalidad de ir rescatando esos valores ancestrales que vinieron cultivando a través de los años como es la vestimenta, las danzas, las costumbres, la gastronomía misma de estas fechas y cada una de las actividades que se debieron cumplir hace más de cuatrocientos cuarenta y nueve años atrás.

Los personajes tienen una connotación ancestral autóctona y están incrustados dentro de una fiesta eminentemente católica como es la de San Miguel, es decir, los pueblos a través de la resistencia pasiva que en el fondo no es tan pasivo, porque ha logrado permanecer ahí incrustada 500 años. Gualpa (2022) manifiesta que:

En diferentes aspectos los danzantes del Corpus Christi de Pujilí, esas manifestaciones de carácter que fueron religioso-culturales, ahora se han convertido en patrimonio cultural, pero en el fondo todo esto es lo que constituye una muestra de que los pueblos aún vencidos militarmente, aún sojuzgados, encontraron la manera para mantenerse fieles a sus creencias a sus costumbres y religión.

Figura 10. 32 personajes definidos tienen esta manifestación cultural



Nota. Los cinco priostes por sorteo reciben los personajes que estarán incluidos en sus delegaciones, cada uno debe estar pendiente que se cumpla con la normativa de la vestimenta y las coreografías.

Arcángel San Miguel

En la actualidad esta fiesta cuenta con 32 personajes, de los cuales todos hacen referencia a la historia misma de San Miguel de Mollehambato y personajes que a lo largo de la historia se han ido incluyendo y son originarios en su mayoría del cantón Salcedo. Cada uno de los personajes tiene su significado especial y deben obligatoriamente vestirse tal y como venían haciéndolo.

El principal personaje de esta festividad es el Arcángel San Miguel, que es representado en una imagen gótica que fue presentada por el siglo XIII y está vestido con una túnica larga y ceñida por la cintura, que al pasar de los tiempos según Navas (2011) “fue variando hasta tener la apariencia que actualmente se presenta a los salcedenses, es decir con una vestimenta de un general romano y su corona que está ubicada sobre sus sienes” (p. 19). Hasta el presente, la imagen conserva su vestimenta original y se la puede apreciar cada 29 de septiembre cuando recorre las principales calles de la ciudad en procesión hasta llegar a la misa campal y de retorno hasta la iglesia matriz.

Imagen 11. EL color de San Miguel originalmente sería moreno



Nota. Los repintes que tuvo a lo largo de la historia lo convirtieron en Bermejo (Rubio).

Prioste

Siguiendo la secuencia de los personajes está el prioste, quien es el encargado de estar al frente de todas las actividades referentes a la fiesta. Este personaje según data la historia y según Gualpa (2022) por

considerarse una festividad popular indicó que: “el prioste debería llevar poncho rojo, sombrero blanco de lana, la camisa blanca, el pantalón blanco y alpargatas. Ya en el siglo XIX ahí se habla de que el prioste podía utilizar el poncho de castilla”.

Imagen 12. El prioste se viste de manera especial



Nota. El prioste debe distinguirse de los acompañantes con una vistosa vestimenta.

La prioste

Es quien acompaña en todo el trayecto del desfile y los actos religiosos a su esposo, esta persona debe portar una botella de la tradicional mistela y debe ir compartiendo este licor con algunas personas del público. También Gualpa (2022) indica que “la mujer del prioste, que es una mujer indígena, tiene que llevar alpargatas y blusa de color negro o azul con bordados de la parte de abajo, un anaco con faja de lana en la cintura bordada”.

Imagen 13. La pareja del prioste



Nota. Cada año la prioste muestra distinto tipo de vestimenta, en algunos años se respeta el reglamento y otros no se proyecta lo que estipula las normativas de la fiesta.

La frutera

Este personaje tiene una vestimenta muy particular, viste alpargatas de colores, camisón blanco bordado con hilo de lana en varios colores, sombrero de paño en colores vivos y dos trenzas gruesas que caen al pecho. Pero lo que le caracteriza es que porta una canasta con frutas pequeñas y caramelos. Debe bailar al son de la banda de pueblo e ir entregando estos productos a lo largo del trayecto del desfile en señal de agradecimiento.

Imagen 14. Las fruteras en la actualidad



Nota. Son las encargadas de brindar frutas y caramelos al público.

Los acompañantes

Son los invitados especiales del prioste, se hace mención que existe dos tipos de acompañantes tanto el urinsayas (hombre) como hanansayas (mujer), quienes desfilan en tres parejas de fondo y llevan una botella con mistela que brindan a sus conocidos mientras desfilan.

La característica de su vestimenta en el caso del urinsaya, “es el sombrero de lana de borrego, según la tradición el poncho debe ser totalmente rojo, una camisa blanca, el pantalón debe ser de color blanco que lo sostiene una faja de lana y alpargatas elaboradas con planta de sogá” (Gualpa et al. 2017).

Imagen 15. Siguen al prioste mayor



Nota. Los acompañantes siguen el paso del prioste mayor hasta llegar al lugar del evento social.

Las acompañantes

En el caso de la hanansaya debe portar alpargatas de colores, camisión blanco con bordado en el pecho y puños, anaco bordado en borde inferior, color negro, azul o verde ceñido en la cintura con una faja ancha, chauchera de cuero, tupilla de colores vivos y un y sobrero de lana blanco con un cintillo verde.

Imagen 16. Las acompañantes



El Abanderado

Personaje que va montado sobre su corcel, usa un uniforme parecido a un escolta presidencial, esta indumentaria la utilizaban en los combates de la independencia su vestimenta consiste en: “pantalón color blanco, con líneas rojas a los costados en todo lo largo, camisa blanca llana y sin cuello, casaca de paño de color azul con cuello, solapas y puños de paño rojo, botones de metal dorados” (Gualpa et al. 2017).

Imagen 17. Cabalgando junto a su corcel



Nota. El abanderado siempre debe ser una persona que sepa cabalgar, así lo indica el reglamento.

El Capitán

Según data los antecedentes este personaje también debe ir montado a caballo, su característica es ser cordial, saludar al público, su vestimenta es muy distintiva, hace prevalecer su rango al tener un cargo muy importante en el ejército, luce un uniforme militar de tricolor

(casimir color gris) el pantalón luce una franja color azul bandera o rojo a cada lado de las costuras de los costados, la chaqueta cuelgan sus condecoraciones y desde sus hombros cuelgan cordones dorados signo de su rango (Gualpa et al. 2017).

Su incidencia en la fiesta principalmente, se debe a las connotaciones que se han ido dando dentro del cantón Salcedo, como por ejemplo aquella de que alguna vez estaban en una de estas revoluciones y contrarrevoluciones, cuando de pronto los soldados que estaban de paso por esta zona patrullando, escucharon disparos, fueron y cogieron presos a dos profesores porque decían que estaban disparando en contra de los soldados y no sabían que estaban haciendo las vísperas de la fiesta de la escuela. Entonces estas cosas hacen determinar de que el personaje los militares son un recuerdo de este paso permanente que siempre hubo.

Imagen 18 y 19. Capitán 2019, Capitán 2022



Nota. El capitán comanda a los sargentos o militares hasta el lugar donde se entrega la jocha al Prioste Mayor, con una coreografía al final del desfile se le indica al anfitrión que el ofrecimiento está cumplido.

El Sargento

San Miguel de Mollehambato fue un lugar obligado de paso de los ejércitos, por tal motivo y haciendo referencia a este personaje se lo adoptó en la fiesta cultural. Detrás del capitán, le sigue un escuadrón de

militares, los cuales representan maniobras de los antiguos combates, por lo general visten uniformes de camuflaje del ejército o de la marina.

Imagen 20 y 21. Sargento y militar 2022, Militares 2016



Nota. Su paso por el desfile en ocasiones recrea una parada militar, o a su vez danza una coreografía con ritmos contemporáneos.

El Maestrocampo

El maestro de campo también es una copia del personaje en la colonia. Esta persona es el encargado vigilar que todo esté debidamente ordenado, por ejemplo, el tema de abastecimiento y también en el ámbito civil. Entonces el maestro de campo es el teniente del prioste porque se encarga de toda la logística, porque debe vigilar que todo se cumpla en los tiempos planificados. Su vestimenta tiene pantalones idénticos al del prioste, una camisa blanca, pero aquí está la diferencia: usa un poncho hecho de un gran pañuelo de seda y en la cabeza usa algo que parece un sombrero de plumas y porta un bastón con cinta de colores el cual es símbolo de su poder.

Imagen 22 y 23. Maestrocampo 2019, Maestrocampo 2022



Nota. El maestrocampo siempre ha tenido distinta vestimenta, existe el reglamento que los jochados en ocasiones no consideran para rescatar el personaje de Salcedo.

El Alférez

Son dos personas que acompañan al Maestrocampo, visten un traje de color blanco parecido a los marineros. Visten pantalón de lanilla blanca, galón dorado en costura externa, casaca de lanilla blanca con insignias marinas, tres galones transversales al final de la manga, gorra de marino con adornos azules y dorados, llevan una especie de sable.

Imagen 24. Vestidos de blanco desfilan a ritmo de banda



Nota. Su vestimenta es idéntica al uniforme de un marino.

Sahumeriantes

Son aquellos que ofrendan humo aromático al Príncipe San Miguel, es un conjunto de tres disfrazados cuyas vestimentas poseen las siguientes prendas: una camisa blanca, pantalón blanco, una macana que cruza sobre el pecho y espalda desde el hombro izquierdo y un poncho negro con filo de cinta de color rojo azul o verde (Vega, 2018). Dos saumeriantes portan un brasero con carbón y lo van meciendo de adelante para atrás y el tercer saumeriante con una cuchara pone el sahumerio y alhucema, que dan un olor agradable y siempre van acompañando la imagen de San Miguel en su recorrido.

Imagen 25. Aromatizan el recorrido



Nota. Son tres personas que van quemando en el trayecto del desfile

Los loantes o loadores.

Son tres personas que se desplazan a lo largo del desfile montados a caballo, tienen el encargo de recitar loas al Príncipe San Miguel. Según Hernández (2018) su indumentaria es la siguiente: “pantalón amarillo, azul o verde de tela espejo, con encaje y bordados en la costura externa,

camisa del mismo color con mangas largas y sin puño, cuello militar y abertura hacia atrás con gafetes, lleva una corona dorada de cartón”.

Imagen 26. Loas a San Miguel



Nota. Este personaje en su recorrido recita loas en honor al Bermejo.

La Mama Negra

Este personaje tiene su particularidad a relación de la Mama Negra de Latacunga, el conjunto que la acompaña está conformado por: La Mama Negra, sus dos hijos que van comiendo cuy, un palafrenero que conduce al caballo de las bridas, un encargado de manejar el quitasol, a los costados van los copleros o chapuceros con la cara pintada de color negro, ellos brindan el champús a sus amistades, al tiempo que pronuncian coplas picarescas. Detrás de ella va un negrito y sus dos ayudantes, cargados la ashanga donde va el conocido mediano que es la contribución de Baltazara para cumplir con la fiesta.

Según (Gualpa, 2022) indica que: “la mama negra de Salcedo va haciendo bailar y realiza humor e inclusive brinda cuy asado a sus conocidos y naturalmente los negros van dando coplas burlándose del ámbito político y otros temas”.

Imagen 27. Tiene su particularidad



Nota. La Mama Negra de Salcedo debe ser distinta a la de Latacunga, sin embargo, las personas que representan el personaje no consideran las normas establecidas con respecto al personaje.

El Negro Coplero

Este personaje va haciendo de las suyas en todo el trayecto de la fiesta, brinda al público loas que tienen contenido picaresco. “Su vestimenta es similar a la de los Yumbos y consiste en camisa de manga larga de tela brillante con colores vivos y vistosos, pantalón bombacho de tela de las mismas características de la camisa, pero en otro color, una capa pequeña que cubre parte de su espalda bordado con lentejuelas, una gorra color negra con visera que está adornada igualmente con lentejuelas” (Gualpa et al. 2017).

Este personaje debe tener un carisma muy divertido, capaz de contagiar la alegría al público que los observa, los versos que exponen deben ser muy humorísticos.

Figura 28. Personaje humorístico



Nota. Este grupo de personas en su recorrido hacen de las suyas recitando coplas picarescas al público.

La Vaca Loca

Es un conjunto de aproximadamente ocho personas, quienes hacen la representación de las tradicionales corridas de toros populares. Para esta representación se elabora un armazón que simula ser un toro. “Los disfrazados llevan; zapatillas de lona, pantalón de tela espejo, camisa ancha de la misma tela y del mismo color, lleva un gorro decorado con lentejuelas, bordados y pequeñas plumas de varios colores” (Hernández, 2018)

Figura 29. Representación de corridas de toros populares



Nota. Una de las tradiciones que se han perdido son las corridas de toros en honor a San Miguel, anteriormente era uno de los puntos atractivos de la fiesta.

Urcuyaya

Otro de los personajes importantes, es el Urcuyaya, qué significa padre cerro que engendra. Sobre esto Gualpa (2022) indica que:

Hasta hace muy pocos años en los sectores rurales, especialmente del sector indígena, se tenía el convencimiento de que, si una chica casadera salía en la tarde hacer alguna actividad en el páramo, corría el riesgo de que se enamorara el cerro y la embarace y que los hijos de esos amoríos del cerro con la chica, eran los niños albinos. Existe otra leyenda sobre este personaje que no son solamente basadas en lo imaginario, sino que están en costumbres ancestrales, pues también se dice que una chica cuando empieza a caer una zarpa, es decir, una llovizna ligerísima tiene que inmediatamente regresar a la casa porque ese es un símbolo de que el cerro le está enamorando, entonces ese es el Urcuyaya.

En el desfile a este personaje se lo ve montado en un burro, va cubierto de musgo y puesto todos los productos vegetales que da el páramo, entre ellos también a algunos animales como tórtolas, conejos, cuyes, eso en el fondo es una representación no solamente del cerro, sino que también es una representación de la Pachamama.

Figura 30, 31. Padre Cerro 2019 - Padre cerro 2022



Nota. Los jochados tienen distintas maneras de representar a este personaje, en el 2019 una persona se colocó musgo y desfiló todo el trayecto con esta carga, en el 2022 el Barrio Yatchil representó al personaje en una infraestructura de madera.

Los Huacos

Palabra que se origina de Waca que significa: “un lugar u objeto sagrado, tumba antigua, Dios, familiar” (Ecuador, 2009) Representan a los curanderos, hechiceros o shamanes, Según data su energía la transmiten desde los cerros, por tal motivo se los escucha invocar al Cotopaxi, Chimborazo, Illiniza, Cariguayrazo, que son parte de las grandes montañas que tenemos en la región interandina del país.

Actúan con rituales de shamanes y proceden a seleccionar a varias personas del público que visualiza el desfile, para realizarles una limpia de las malas energías, en retribución de la limpia las personas que fueron parte del ritual, les colaboran con una moneda.

Figura 32, 33. Los Huacos y sus distintas maneras de vestirse



Nota. Representan a los conocidos shamanes, el público aprovecha de la presencia de este personaje para realizarse una limpia y así sacarse las malas energías.

Los Chicheros

Es una coreografía autóctona, está conformado por un grupo de dieciséis parejas que al ritmo de una canción antigua recorren con su danza especial. Al ritmo del tono Huasca de Corales, realizan su coreografía a lo largo del trayecto. Las huarmis (mujeres) son quienes acompañan al chichero repartiendo esta bebida, los caris (hombres) son los encargados de cargar el pondo con chicha.

Figura 34. Brindar la chicha



Nota. Hombres y mujeres reparten esta bebida que es un fermento de maíz, bebida tradicional de los pueblos autóctonos.

Los Caporales

De igual manera se conforma de un conjunto de dieciséis parejas, su coreografía representa, la siembra, el cultivo y cosecha del maíz y la cebada. Durante la danza realizan movimientos con sus herramientas simulando que están labrando la tierra, su vestimenta se asemeja al del acompañante, alpargatas de sogá, pantalón blanco que los sostiene una faja roja, camisa blanca y poncho rojo con un sombrero blanco de lana.

Figura 35. Cultivan la tierra

Nota. Representan a los indígenas que labran día a día la tierra para dotar de sus productos a las grandes ciudades.

El peluquero

Otro importante personaje que se visualiza dentro de la manifestación cultural es el peluquero, quien recrea a este personaje y simula realizar el corte de pelo al público en general. Gualpa (2022) hacer referencia a lo que antiguamente representaba este personaje en salcedo:

El ancestro del peluquero no solamente eran peluqueras sino el dentista, porque el peluquero siempre fue el dentista y el dentista siempre fue el médico. De tal suerte que recordemos con claridad que hasta la década de 1968 había el único peluquero y odontólogo en Salcedo, era el maestro José María Gualpa que tenía la peluquería y su consultorio de extracción de piezas dentales. Por tal motivo ser un peluquero en esa época era algo importantísimo y lo que va haciendo ahora es simulando que corta el cabello y hace sus afeites a los transeúntes.

Su vestimenta es, alpargatas blancas, pantalón negro tipo mosquete, camisa blanca, poncho pequeño, careta de malla y sombrero negro de ala corta.

Imagen 36. Personaje reconocido de Salcedo



Nota. En su recorrido interceptan a algún ciudadano despistado para hacerle el pelo y la barba. Por los años sesenta fue un personaje importante del cantón.

Las Guarichas o Camisonas

La guaricha naturalmente, es una representación de las mujeres que seguían a sus esposos o amantes en las guerras, iban atrás de ellos y en algún momento se convirtieron también en soldados. Gualpa (2022) indica que “siempre se lo ha asociado de alguna manera que tiene amoríos con el peluquero”. Ruiz (2022) quien personificó al peluquero dijo que “la leyenda siempre fue acompañado por esta mujer y se encargaba de traer a los clientes, por tal motivo en el desfile se ve acompañando a la Guaricha a su querido”.

Imagen 37. Mujer exagerada y atrevida



Nota. Con su fute va abriendo camino y busca al padre de su hijo entre el público.

El Capariche

Representa a quienes madrugan a hacer la limpieza de las calles de la ciudad, realizan una representación de los barrenderos y además comparten su cucayo (comida) a sus amigos, alimento que consiste en maíz tostado, que lo portan en una pequeña shigra (bolso) que la llevan colgada en su hombro, realizan una coreografía vistosa, simulando barrer las calles y también barren los pies de los curiosos que están metidos dentro de la comparsa con el fin de abrir camino para que el desfile continúe. Su vestimenta está conformada de: alpargatas blancas, pantalón blanco, sobre este lleva un anaco bordado, una faja de colores, camisa blanca y una careta (Navas, 2022).

Imagen 38. Personaje de limpieza



Nota. El capariche es considerado como el personal que realiza el aseo de la ciudad. En la representación su coreografía simula ir barriendo las calles.

Los Gitanos

Hay otros personajes que no tendrán la misma antigüedad que el Urcuyaya, pero sí tienen ciertas connotaciones, el personaje denominado de los gitanos. Hace muchos años hasta la década de los 80 del siglo anterior. Estas personas al tener su paso por el cantón también fueron acogidas para tener su participación en el desfile cultural, aquí Gualpa (2022) destaca:

Había grupos de gitanos que generalmente acá se les conocía como los turcos, estos gitanos tienen sus costumbres y se asentaban en algunos sitios determinados y ahí se quedaban un par de meses, a veces las mujeres se dedicaban a la lectura de las cartas y los hombres a las riñas de gallos, por lo que en algún momento a alguien se le ocurrió que eso podía ser una manifestación festiva y actualmente son parte del desfile cultural de San Miguel.

En la actualidad realizan su representación con los tradicionales trajes que se los conocen el caso del hombre porta botas negras,

pantalón negro, cinturón de cuero, camisa blanca, chaleco negro, un pañolón negro amarrado a la cabeza y unos aretes.

Las mujeres visten zapatos de taco alto grueso, falda floreada de distintos colores, blusa blanca con encajes, un pañolón en la cabeza. Al ritmo de un pasodoble hacen su coreografía y en cierto tiempo se detienen para leer la mano al público.

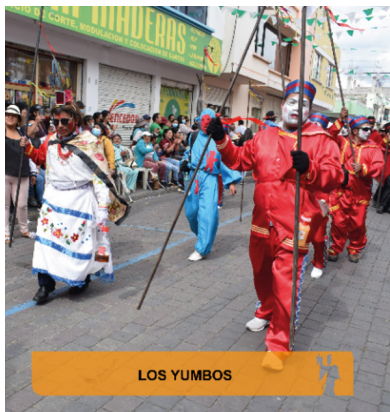
Imagen 39. Danza adoptada para la festividad



Nota. Al ritmo de pasodoble caminan realizan su coreografía, leen las cartas y las líneas de la mano a las personas.

Yumbos

Estos llevan un uniforme muy bonito que es que, de tela brillante de colores rojos, azules verdes, amarillos y adornados a los costados, van pintados la cara con un gorro redondo también con plumas. La mamá yumba se supone que es la que les guía y en algún momento determinado como el símbolo de su poder, se para sobre las flechas y va caminando en el desfile, haciendo prevalecer su don de mando, su importancia y poder.

Imagen 40, 41. Jíbaros

Nota. Una de las coreografías ancestrales lo realizan este grupo de personas, con silbos y gritos, hacen notar de su presencia al público, quienes también interactúan con los ciudadanos haciéndoles partícipes de su ritual.

Los Animales

Dentro de la fiesta cultural se ha involucrado la presencia de los animales, representaciones que hacen llamativa a esta festividad por la vestimenta que se colocan año tras año. En ocasiones los disfraces tienen el toque especial y original de las personas que participarán en el desfile. A continuación, detallamos a cada uno de ellos.

Los Monos

Este personaje se caracteriza por ir haciendo travesuras durante el trayecto del desfile, su disfraz consiste en un traje de color café oscuro de felpa y una careta, como cinturón utilizan un cabresto que lo manipulan para abrir camino.

Imagen 42. Los monos y sus gracias

Nota. El grupo de personas tiene como propósito dentro del desfile, asustar a los despistados o pasarles aji por la boca a quienes están descuidados.

El Oso

Se viste de negro el cuerpo entero y se coloca una careta de oso de material de caucho, en su caminar van bailando como si fueran adiestrados. Son parte de la fauna existente en el parque nacional Llanganates, allí se puede encontrar gran variedad de animales, entre ellos los osos de anteojos.

Imagen 43. Fauna de Salcedo

Nota. Nota. Al igual que los monos, el oso pretende asustar a las personas que están descuidadas con sus gruñidos y gestos agresivos.

El Tigre

Su disfraz es totalmente amarillo con rayas negras y de tela afelpada, en algunos casos se colocan careta de tigre o se pintan sobre sus rostros reflejando los colores de este animal.

Imagen 44. Los tigres



Nota. Algunos de los personajes han sido representados por niños, lo que le da ese plus especial al desfile cultural.

El Puma

Viste su cuerpo con un traje de color habano, al igual que el tigre en algunos años se vio al personaje portando una careta o pintados los rostros con el color que se hace referencia para este personaje.

A este animalito se lo puede encontrar en los páramos andinos, y es parte del entorno de la madre naturaleza que rodea el territorio salcedense.

Imagen 45. Los pumas

Nota. Para este tipo de coreografías se busca siempre que participen niños, con su inocencia y carisma dan otro toque al desfile.

El Cóndor

Ave ícono de nuestra región interandina y que hace presencia en los páramos de los Llanganates. Para representar a este personaje, su vestimenta debe ser totalmente negra, en los brazos se elaboran alas amplias y su cabeza se la elabora de cartón o material plástico y sobre sus zapatos una especie de garras, durante su participación hace movimientos de aleteo con los brazos extendidos.

Imagen 46. Ave ícono

Nota. En los cerros de los Llanganates se puede apreciar a esta majestuosa ave por tal motivo, se la adoptó en el desfile cultural.

El Guarro

Una especie de águila pequeña que merodea en los campos casando animales como roedores o pollos pequeños. Su representación indica que debe vestirse con un traje café oscuro, con alas y su cabeza debe ser elaborada de cartón o material plástico. Su ritual dentro del desfile es hacer una especie de pelea entre ellos dándose de picotazos.

Imagen 47. Ave rapaz



Nota. En los campos se puede observar a esta ave intentando cazar animales pequeños como pollos o roedores.

Los Pollitos y las Garzas

Este personaje tiene una característica especial porque para hacer su presentación se dice que antiguamente los priostes buscaban a los niños para que lo personifiquen. Existen datos importantes que detallan cómo se jochaban a los niños para esto Gualpa (2022) manifiesta:

Antes para hacer el personaje de los pollitos el prioste tenía que ir a las casas y jochar para que les permitan que los niños se disfracen, entonces mientras más adinerado era el prioste tenía más pollitos, este personaje es tan especial pues se disfrazan niños de ocho o diez años a los cuales les pegaban en el cuerpo pluma reales de las gallinas, el pegamento era miel.

Pasados los años, este personaje adoptó el disfraz elaborado totalmente de felpa amarilla y es acolchonado dando el volumen que tiene un pollo.

Algo para destacar es que dentro de esta coreografía los pollitos van acompañados de las garzas, no se sabe el dato exacto del porque esta representación contempla a este personaje que es quien guía a los pollitos en todo el desfile.

Imagen 48 y 49. Pollitos 2022, 2019



Nota. Anteriormente se jochaba a la Unidad Educativa Cristóbal Colón para que sean quienes represente este personaje, en el reglamento indica que quienes se disfrazen de pollitos deben ser netamente niños.

Los Heladeros y Piloneros

El personaje los heladeros y los pinoleros son tan contemporáneos, fue propuesta del Club Halcones en 1997, porque para esta organización deportiva la fiesta es la representación de la globalidad de toda la gente, y entonces creyeron que el pinol y los helados se han convertido en elementos básicos de la gastronomía. Quizás son los productos que más consumo tienen como parte de la propuesta gastronómica. Entonces por ese motivo, se propuso que sean los dos personajes fueran parte de la fiesta.

Una vez que se aceptó por los priostes y también por parte del párroco Antonio Vaca, se había decidido que en ambos casos sean comparsas completas es decir más o menos un grupo conformado en el mejor de

los casos de unos 10 hombres y 10 mujeres. En este sentido, se ha visto durante todos estos 24 años los heladeros y los pinoleros, han ido regalando heladitos minúsculos y bolsas de pinol, eso también es parte de un proceso cultural dinámico si por ahí ha habido alguien que ha tomado esa determinación de que quiere ser un una heladera o un heladero, tiene la libertad, siempre y cuando no se cambie su connotación ni su significado. (Gualpa et al. 2017)

La vestimenta de los heladeros consta de zapatillas blancas, calcetines de color verde, pantalón blanco, camisa blanca, un mandil, corbata de laso y un cinturón del mismo color de los calcetines.

En el caso del pinolero se viste con zapatillas blancas, calcetines de color café, pantalón y camisa de color caqui, mandil, corbata de laso, una gorra tipo kepis de color café con un cintillo y visera blanca.

Imagen 50. Parte de la gastronomía salcedense



Nota. Los helados de Salcedo, se han convertido en uno de los tradicionales productos que vienen a disfrutar los turistas nacionales y extranjeros. Este producto gastronómico es muy conocido a nivel nacional.

Imagen 51 y 52. Producto de máchica con panela



Nota. Parte de la tradición gastronómica salcedense es el consumo del pinol. Cada año Marcelo Remache Madrid, quien conserva la tradición, entrega miles de fundas de este producto al público

Las Hornaderas

Es la última comparsa en integrarse a esta manifestación cultural. Por el año 2017 el barrio América representó por primera vez esta coreografía. Como referente histórico Gualpa et al. (2017) manifestó que “desde aproximadamente cien años atrás en la conocida plaza América se vendía ya el hornado con fritada, desde allí se tornó conocido este plato que fue convirtiéndose en ícono gastronómico de Salcedo”. Se inserta este personaje por la destacada participación de las comerciantes de hornado en el concurso denominado el Mundial del Hornado organizado por el Gobierno Nacional y quedando en destacados lugares e hicieron conocer el potencial gastronómico de la ciudad. Por tal motivo, el primer grupo en representar esta comparsa fueron los moradores del barrio América, al frente el Dr. Rubén Tipantasig León, los moradores se encargaron de confeccionar los trajes, que aparecieron de la siguiente manera, para la hornadera se consideró un gorro tipo chef femenino, un delantal con encajes, una falda verde y naranja con pliegues, una blusa multicolor y zapatos color marrón. Para los hornaderos se propuso una máscara con la figura de un cerdo, pantalón negro, camisa negra, un corbatín negro y zapatos color marrón.

Imagen 53 y 54. Hornaderas 2018, 2022

Nota. En el año 2018 se presentó por primera vez la propuesta de vestimenta de este personaje. Los jochados van adaptando la vestimenta a su criterio y por tal motivo se ven distintas vestimentas cada año.

Los Moros

Este personaje que va montado en caballo y que se dice que en la época que estamos hablando del esplendor de esta fiesta, a inicios del siglo XX, hacia la entrada en la plaza de toros, entonces se manifiesta que era impresionante porque en algún momento habían 90 o 100 moros entrando a todo galope y daban la vuelta a la plaza de toros y en la actualidad son quienes cierran el desfile de la fiesta.

Imagen 55. Último personaje

Nota. Los Moros son los encargados de cerrar el desfile. Montados a caballo siempre será el personaje que indique que es el final de la manifestación cultural.

Resultados

A nivel del país existen “diecinueve manifestaciones culturales” (INPC, s.f.) que han ido ganando su espacio y han sido declarados como patrimonio inmaterial de la nación. La fiesta de San Miguel, busca entrar en esta categoría, por tal motivo un grupo de personas entre historiadores, docentes y ciudadanos particulares, han ido elaborando un documento para poder crear la salvaguarda.

En Cotopaxi existen dos fiestas que son consideradas como Patrimonio Inmaterial del Ecuador, La fiesta de la Mama Negra (Latacunga) y La fiesta del Corpus Cristi (Pujilí) que son reconocidas a nivel nacional e internacional, en Salcedo desde el año 2018, se ha buscado el apoyo de las autoridades municipales para que se destine el recurso necesario para contratar las consultorías necesarias y los especialistas como antropólogos, sociólogos, etc., que se encargaría de verificar toda la información para entregársela al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador (INPC).

La fiesta de San Miguel cuenta con una actualización de registro, la cual se dio el 21 de junio del 2018 por el INPC, todo esto amparado en el artículo 79 de la Ley Orgánica de Cultura del Ecuador, según indica el documento (INPC, 2018) fecha en la que los salcedenses recibieron con júbilo esta actualización y se comprometieron en conservar los valores ancestrales que se introdujeron en esta festividad religiosa y cultural desde que se dio inicio en el siglo XIX.

Desde el año 2018 las autoridades de turno de Salcedo, han restado importancia a esta fiesta, a sabiendas de que el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD (2010) indica en el “artículo 54 literal q): la obligación de los municipios es: Promover y patrocinar las culturas, las artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad”. Pero nada se ha visto que intenten hacer desde el mismo Municipio de Salcedo. No existe la Voluntad Política de parte de las autoridades coincidieron los historiadores Wilmo Gualpa y Oswaldo Navas. Motivo por el cual se

estaría poniendo en riesgo la anhelada declaratoria de Patrimonio Inmaterial de la Nación.

En segundo lugar, se ha determinado que la fiesta en honor al Príncipe San Miguel, se encuentra en una fase crítica, ante la pérdida de valores y prácticas que hacen de aquella celebración un espacio de encuentro cultural y religioso. “El mismo ciudadano salcedense ha demostrado perder esa estrecha relación entre su identidad cultural y el valor de seguir manteniendo sus costumbres y tradiciones” Gualpa (2022).

No ha existido el involucramiento ciudadano y político necesario para defender el patrimonio de la localidad, en algunas ocasiones se ha intentado insertar manifestaciones culturales ajenas a la tradición salcedense. Se cree que aquello tendría que ver principalmente con la falta de información, la cual es una gran limitante para los habitantes, al igual que para quienes investigan sobre esta fiesta religiosa-cultural.

Pocos fueron los recursos que se obtuvieron de fuentes digitales, sin embargo, estos trabajos tampoco cuentan con los datos necesarios, pues en la mayoría no se hace énfasis en todos los personajes, tan solo se toma como referencia a una pequeña parte de estos, lo que se convierte una gran desventaja para esta festividad. Libros, revistas y entrevistas, fueron la base de datos que se pudieron encontrar para dar origen a esta investigación.

Son pocas las personas que se han interesado por investigar el origen y los personajes de la fiesta, la cual se estructura solamente en base a un libro publicado en el año 2011 por el historiador Oswaldo Navas. Desde esa perspectiva todos los priostes han ido año tras año basándose en la información de la vestimenta y algunas características de la fiesta. Por tal motivo desde la aparición del libro se empezó a dar cierto orden en la manifestación cultural y los ciudadanos comenzaron a tomar en cuenta ciertas normas que debían cumplir para participar de la celebración.

Desde el año 1997 que se dio el cambio denominación de persona prioste a instituciones priostes, se ha visto el cambio del tipo de

vestimenta que se ha dado en cada desfile, no se tiene definido muy exactamente las características del atuendo para cada uno de los personajes, por lo que va de acuerdo a la iniciativa del jochado la manera que van a presentarse durante el desarrollo mismo del desfile cultural.

Por otra parte, las distintas expresiones que se van presentando en el desfile cada año son diferentes, los jochados que participan de la actividad cultural van innovando las coreografías según lo que ellos consideran.

Hace falta que las instituciones educativas se involucren en la enseñanza de las costumbres y tradiciones que tiene cada uno de sus pueblos, en Salcedo la institución que ha fortalecido e institucionalizado una actividad referente a las fiestas de San Miguel es la Unidad Educativa Cristóbal Colón.

Finalmente existe el sentido de pertenencia de los salcedenses, muchas personas muestran su fe hacia el Bermejo (Príncipe San Miguel) y a pesar de no encontrarse en su territorio siguen realizando actividades para recordar este acontecimiento muy importante para quienes nacieron en Salcedo.

Discusión y Conclusiones

Discusión

Dentro de los datos recogidos, hay muchas interrogantes con respecto a la certificación de Patrimonio Inmaterial a la fiesta de San Miguel. El municipio de Salcedo, es el ente encargado de velar para que las distintas manifestaciones culturales puedan conservarse. Aquí Navas (2022) indica que: “hace falta que el GAD Cantonal destine el recurso para que un antropólogo del aval para que certifique que toda la información encontrada del inicio de fiesta tanto religiosa y cultural hasta la actualidad es verídica”. Sin embargo, Gualpa (2022) dijo que: “se requiere un estudio minucioso de toda la festividad, para lo cual es necesario contratar a una consultoría que se encargue de verificar

toda la información, y así continuar con el proceso de declaratoria de Patrimonio Inmaterial de la nación”. Hasta mientras el documento entregado por el INPC en el año 2018 solo es un papel que se encuentra reposando entre otros procesos que se encuentran estancados por falta del aporte municipal.

Con referencia al sentido de pertenencia cultural que deberían mostrar todos los sanmiguelños, se ha podido observar que, en algunas delegaciones, se intenta insertar otras manifestaciones culturales ajenas a la tradición de la fiesta. En el año 2016 en la que estuvo en representación del transporte la organización San Miguel Drive como prioste mayor, se intentó insertar una comparsa de la Diablada Pillareña, esto fue reprochado por Gualpa (2022) manifestó: “que va a conocer de la ordenanza el actual alcalde si fue el primero en intentar poner una delegación de diablos dentro del desfile de San Miguel” situación que puso en ese año en riesgo la certificación otorgada por el INPC. Por tal motivo, se requiere poner en conocimiento todos los antecedentes históricos e ir estructurando la festividad.

Para esto los coordinadores siempre han estado pendientes de que no se involucren delegaciones extrañas a la cultura de la localidad Arias (2022) dijo que “no podemos salir de los elementos que están establecidos de que nuestros ancestros lo dejaron”. Los coordinadores han sido quienes vigilan que en el desfile cultural no se inserten otras coreografías ajenas a la fiesta.

No se debe desviar por ningún motivo las diferentes expresiones que son originarias de la festividad, Guerrero (2019) indica “no se debe permitir salir disfrazados, que no son parte de la fiesta, que no representan la trayectoria, el ancestro de la sanmigueleñidad, por cuanto dijo que se debe conversar con los portadores para mejorar la fiesta”. Por otra parte, Tibán (2022) aclara que: “si una comparsa tiene que entrar a las fiestas de Salcedo, tiene que ser aprobado por los priostes del año” cada año podría considerarse este punto, pero se pretende no incluir más personajes por el momento.

En la actualidad el Internet es una gran base de datos que puede proveer de la información necesaria. Sin embargo, en el tema planteado no existe una verdadera investigación a fondo, que permita de una u otra manera obtener los datos necesarios. Esto genera que exista el desconocimiento para las nuevas generaciones y sepan de dónde viene nuestra identidad, lo que crea un analfabetismo cultural en las actuales generaciones. Gualpa (2022) asegura que: “la gente no se interesa por qué no hay esos fundamentos y porque no hay quien sistematice todo lo que existe en los documentos y se haga publicaciones para que la mayoría de la gente conozca”.

También en este aspecto Navas (2022) dijo “se han recogido datos que son parte del sincretismo cultural, todo esto se debe documentar y publicar en medios digitales que lleven esta tradición a millones de personas a nivel mundial”. Los historiadores concuerdan que se debe digitalizar toda la documentación, pero siguiendo el respectivo proceso que valide la información con la que se cuenta, de esta manera se podrá dar a conocer la esencia misma de la fiesta patronal. La documentación digital puede promover en el mundo de internet la expansión del conocimiento de la cultura salcedense

Por otra parte, la discusión existe entre quienes conocen de la historia de la vestimenta, por un lado, en el libro publicado por Navas (2011) se hace referencia al tipo de atuendos que deben llevar cada uno de los personajes existentes y prácticamente se les obliga a las personas a cumplir con lo expuesto en esta publicación. Sin embargo, Gualpa (2022) contrapone el criterio del libro en donde indica que: “los priostes no deben portar el Capisayo (poncho) como lo están haciendo actualmente, porque recuerden que la fiesta es netamente indígena y los priostes de ese entonces portarían un poncho rojo que representa a los pueblos autóctonos”. Sin embargo, quienes hacen de priostes se rigen a lo que está expuesto en el libro de Oswaldo Navas y a pesar de haber otros textos se limitan a obedecer lo que se describe dentro de la obra “La Fiesta Mayor Homenaje a San Miguel Arcángel”. Zapata (2022) hace mención que “hay un reglamento, pero también nos basamos en

el libro que ha hecho el señor Navas y también hay otros textos a los cuales tratamos de seguir fielmente las indicaciones y las vestimentas”.

Continuando con el tema de la vestimenta en los personajes, los jochados o acompañantes van adoptando el rol que deben cumplir, aclarando que no en su totalidad se hace lo que estipula el reglamento existente y refiere que se deben vestir como hacían las personas antiguamente, y era el portar un poncho rojo y un sombrero de lana color blanco con alpargatas. Tipantasig (2022) indicó: “todos los sanmiguelños, tenemos que tomar conciencia de que una vestimenta muy fundamental es el poncho rojo” en los últimos años ya la ciudadanía salcedense ha razonado sobre el poncho que se debe portar. Navas (2022) con datos más certeros dijo que: “80, 90%, ya están con poncho rojo, pero todavía hay un 10% necio que sigue poniéndose poncho rayado” existe poca resistencia del ciudadano local para asumir las normativas planteadas para la conservación de las tradiciones, pero se piensa que a posterior ya todos asimilaron el reglamento.

El Urcuyaya en la última edición de la fiesta tuvo una connotación distinta a la de años anteriores, quien representaba al personaje era una persona, la cual se la cubría con musgo, y todos complementos que portaba este protagonista. Sin embargo, el pasado 29 de septiembre del 2022, se apreció a un burrito cargado una pirámide musgo y ya no estaba la persona que solía portar todos los elementos que representan el personaje, según la persona que estuvo a cargo del Urcuyaya no se modifica el significado que representa este personaje. Quispe (2022), dijo que “el representar al Urcuyaya es representar a la Pachamama representa a la gente antigua y que vive en el momento. Este personaje actualmente es parte de la tradición” Aquí Arias (2022) indica que “algunas representaciones han ido teniendo cambios considerables que podrían distorsionar el significado de la fiesta”. Lo que pondría en riesgo todo lo que se ha trabajado por parte de quienes están al frente de esta manifestación cultural y pretenden alcanzar la declaratoria definitiva de Patrimonio Inmaterial de la Nación.

Las coreografías han ido cambiando su tonalidad, dentro de las normativas establecidas en el caso de Gualpa et al. (2017) “el capariche no debe mostrar su rostro debe utilizar una careta”, pero se dio un giro de 360° y en la última edición de la fiesta los bailarines con su sonrisa amplia no utilizaron este accesorio que complementa el disfraz. Navas (2011) publica que “los capariches deben simular que están barriendo la calle y de vez en cuando barrer los pies de los curiosos” los grupos de danza crean sus propias dinámicas que en parte agrada a la gente y por otra parte se estaría dejando de lado la tradición que se debe cumplir.

Los peluqueros son personajes tradicionales que tienen también su historia, pero en contexto Ruiz (2022) manifiesta “el peluquero es del pueblo, pues el servicial, el peluquero es donde todo el mundo llegaba a los comentarios. Un peluquero dentro de un pueblo está junto a su guaricha que dice según la leyenda era amante del peluquero”, versión que contrapone Gualpa (2022) en Salcedo se hace mención de que “estas personas a parte que fueron excelentes profesionales en el arreglo del cabello, también cumplían con otras funciones como doctores o dentistas” no descarta que haya sido la guaricha la ayudante del peluquero.

Aunque el personaje de la Mama Negra, no cumple un papel principal dentro de la fiesta, si es importante recalcar que su actuación dentro de la misma, es muy distinta a la Mama Negra de Latacunga, en esto Gualpa et al. (2017) indica que:

En Salcedo este personaje que va en caballo, lleva en las ancas del mismo animal dos negritos metidos dentro de unos costales y comiendo cuy, en cambio la Mama Negra de Latacunga solamente tiene su chisguete con leche. Además, la mama negra de Salcedo va haciendo bailar y realiza humor e inclusive brinda cuyes asados y a sus conocidos y naturalmente los negros van dando coplas burlándose del ámbito político, etc.

Por su parte, Navas coincide frente a este argumento indicando que:

La Mama Negra y sus dos hijos negritos, los mismos que metidos en las árguenas de la montura, van comiendo cuy, además este disfrazado es una personificación es la esclava de la negra, extrovertida, habladora que goza concurriendo a la fiesta del folclore aborígen.

La ciudadanía en general no tiene conocimiento de algunos antecedentes de la manifestación cultural, por tal motivo se requiere espacios de difusión de toda información que es referente a la fiesta y la vestimenta de los personajes. Para que de esta manera no se vaya cambiando cada año la indumentaria de cada uno de los personajes.

Por otra parte, se plantea espacios de educación en las mismas escuelas de la ciudad, espacios de difusión en medios de comunicación, espacios donde se puedan relatar los hechos que acontecieron previos a la fiesta y así los habitantes puedan acoger su identidad cultural y se pueda ir difundiendo toda la información necesaria. Hernández (2018) ve el problema de la falta de espacios para enseñanza e indica:

las actuales generaciones no tienen un amplio conocimiento de todo el proceso que engloba a la fiesta como la designación de personajes, ritos realización de las vísperas, entradas, etc., pese al valor histórico y social de esta festividad, no cuenta con un instrumento técnico que rijan y motive a la conservación de las manifestaciones culturales.

Ciertas instituciones educativas han visto la necesidad de poner en conocimiento la identidad de los salcedenses, aportando con la recreación de la fiesta dentro de las escuelas. Los docentes y autoridades de la Unidad educativa Cristóbal Colón, enfocados en la enseñanza de la cultura representan como actividad de sus festividades la dinámica del Príncipe San Miguel, pero con niños Guerrero (2019) “en cada grado los docentes de la unidad educativa Cristóbal Colón, explican de qué se trata cada una de las actividades, es similar como se vive esta festividad, así no dejan ningún vacío de esta fiesta patrimonial de los salcedenses”. Coincide también Navas (2022) “los niños de la escuela Cristóbal Colón están representando al folclor, pero claro, son niños, con los jóvenes se haría un mejor trabajo” hace falta que los adolescentes se identifiquen

con los conceptos de la fiesta para que a posterior no se pierda la esencia de las costumbres y cultura que son parte de la fiesta de San Miguel.

Esta celebración ha traspasado fronteras, los salcedenses no han olvidado su cultura por lo que la replican en otros países, como antecedente Wilmo (2022)

En la década de los 80 la gente empieza a salir hacia los Estados Unidos y al inicio de este siglo empiezan a irse a Europa, particularmente a Italia y España, pero pasa que entre el año 1997 cuando se inicia la fiesta actual como se la conoce de San Miguel, llega un momento dado en que pocos años después se reúnen todas las personas de ascendencia o de origen salcedense con sus hijos, ya prácticamente de nacionalidad europea. Hay un testimonio en donde se cuenta que a un grupo de trabajadores de Lorquí un pueblo de España les regalaron y les enviaron un cuadro de San Miguel Arcángel para que les proteja. Lo cual les significó algo muy valioso, por lo que la nostalgia de estar lejos de su tierra salcedense los llevó al punto de que en 2004 se reúnan y deciden hacer la fiesta por primera vez la fiesta de San Miguel Arcángel en este pueblo llamado Lorquí

Desde ese entonces se visualiza que las comunidades migrantes de ecuatorianos han ido realizando muchas actividades similares a las que se proyecta en Salcedo, eso significa que la gente que está en lejanas latitudes, vive una realidad cultural con otro contexto social e inclusive idiomático, pero encuentran el espacio para efectuar la fiesta religiosa popular y qué mejor que sea en honor a su patrono San Miguel. Aquí hallan su propia identidad, eso es lo importante de la fiesta, lo religioso.

Se tiene que admitir que la gran mayoría de la gente salcedense, es extremadamente católica y por eso tiene esta relación directa con el Bermejo. Se ha visto que la colectividad san migueleña que reside en Salcedo como en el exterior, se identifica con su patrono y comparte esa empatía con esta festividad tanto religiosa como cultural.

Conclusiones

1. Amparados en el artículo que impulsa el reglamento de la declaratoria de la fiesta, se indica que la vestimenta de los personajes se debe mantener, aquí queda abierta nuevas líneas de investigación para que se indague la verdadera vestimenta y que se dé cumplimiento al reglamento de salvaguardia, con la finalidad que estas prendas no se vean alteradas año tras año en el desarrollo de la festividad.
2. Se identificó que existe una deficiencia preocupante en lo que respecta a educación cultural, debido a que el mismo ciudadano salcedense desconoce sobre la cultura, creencias, arte y tradiciones que confina la festividad del Príncipe San Miguel.
3. Se determinó que el valor patrimonial de la fiesta del Príncipe San Miguel es altamente valioso, por lo tanto, es necesario que las autoridades del cantón Salcedo, promuevan la conservación, difusión y el empleo de ordenanzas que amparen a esta celebración, con el objetivo de no caer en el desconocimiento y seguir conservando sus raíces culturales.
4. La fiesta del Príncipe San Miguel, todavía no cuenta con una certificación, sino solamente con una actualización de registro, esto a consecuencia de la ineficiencia que las autoridades de turno han demostrado en el desempeño de sus responsabilidades, por lo que es necesario que se investigue esta situación para determinar las causas que han ocasionado que una fiesta con alta importancia, todavía no esté registrada con toda la documentación correspondiente y se encuentre estancado su proceso.
5. El sentido de pertenencia de los sanmigueleros es amplio, puesto que al mencionarse las palabras San Miguel, llega a la mente de todos los ciudadanos, el valor religioso que representa su patrono. Decir San Miguel, es para los salcedenses una imagen de Fe y creencia de algo divino que les representa. Es

común escuchar a los salcedenses las palabras “Mi Bermejito, mi colorete por el hago todo lo posible para darle una misita”, Por tal motivo existe ese compromiso de colaborar con los sacerdotes de turno.

6. Se necesita una reestructuración y el compromiso de todos los medios de comunicación del cantón Salcedo, para que se conviertan en los principales promotores de la difusión de la fiesta y así se eduque a la ciudadanía local.

Referencias

- Arias, E. (29 de septiembre de 2022). Fiestas de San Miguel. (F. Martínez, Entrevistador)
- Asamblea Nacional. (04 de octubre de 2010). *CODIGO ORGANICO DE ORGANIZACION TERRITORIAL, AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN*. Asamblea Nacional: <https://www.cpcs.gob.ec/wp-content/uploads/2020/01/cootad.pdf>
- Briset Martín, D. (09 de 01 de 2001). *Fiestas hispanas de moros y cristianos. Historia y significados*. Gazeta de Antropología: <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=3232>
- Brito Román, J. C. (2019). *Pensamiento educativo internacional y ecuatoriano en las diferentes etapas históricas (aborigen, colonial y republicana)*. Repositorio Digital de la Universidad Nacional de Educación UNAE: <http://repositorio.unae.edu.ec/handle/56000/510>
- Cruz, F. (29 de septiembre de 2022). El Capitán y los sargentos. (L. Vargas, Entrevistador)
- Ecuador, G. (2009). *Diccionario. Runa Shimi - Mishu Shimi, Kichwa – Castellano, Mishu Shimi - Runa Shimi, Castellano - Kichwa*. Ministerio de Educación: <https://fundacion-rama.com/wp-content/uploads/2022/03/248.-Diccionario.-Runa-Shimi-Mishu-Shimi-Kichwa-%E2%80%93Castellano-%E2%80%A6Gobierno-del-Ecuador.pdf>
- Garces Posso, M. (1969). *Monografía del Cantón Salcedo Provincia de COTOPAXI - Homenaje por las Bodas Cantonales*. Salcedo: Impresora Alexander - Quito.

- García López, A. (2008). *Patrimonio Cultural: Distintas Formas*. ARQUEOWEB. Revista sobre Arqueología en Internet: <https://www.guao.org/sites/default/files/biblioteca/Patrimonio%20cultural.%20Diferentes%20perspectivas.pdf>
- Gerrero Troya, N. M. (26 de marzo de 2019). La fiesta del Príncipe San Miguel se realiza en las escuelas. *La Gaceta*. <https://lagaceta.com.ec/la-fiesta-del-principe-san-miguel-se-realiza-en-las-escuelas/>
- Gualpa Cando, W. A. (22 de Noviembre de 2022). Historia de San Miguel de Mollambato. (L. Vargas, Entrevistador)
- Gualpa Cando, W., Córdova Pacheco, C., Quispe Santamaría, I., Toapanta Chiquito, M., Pozo Reinoso, R., Velástegui Córdova, R., Velástegui Córdova, M., Zambonino Córdova, C., & Cárdenas, L. H. (2017). *San Miguel 444 años entre nosotros*. Salcedo: Editorial Charito.
- Guerrero Troya, N. M. (02 de marzo de 2018). Cambio de párroco en Salcedo. *La Gaceta*. La Gaceta: <https://lagaceta.com.ec/cambio-de-parroco-en-salcedo/>
- Guerrero Troya, N. M. (30 de septiembre de 2019). Fiesta del Príncipe San Miguel convocó miles de ciudadanos. *La Gaceta*. <https://lagaceta.com.ec/fiesta-del-principe-san-miguel-convoco-a-miles-de-ciudadanos/>
- Guerrero, F. (9 de julio de 2022). Jochas de San Miguel. (L. Vargas, Entrevistador)
- Hernández Reinoso, J. E. (2018). *Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la fiesta del Príncipe San Miguel, cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi*. Repositorio de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10317/1/23To705.pdf>
- INPC. (21 de junio de 2018). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Fiesta Príncipe San Miguel de Salcedo: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/fiesta-principe-san-miguel-de-salcedo/>
- INPC. (s.f.). *Patrimonios Inmateriales del Ecuador*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/patrimonios-inmateriales-del-ecuador/>
- Mejía Salazar, Á. (2014). *El patrimonio cultural como derecho: el caso ecuatoriano*. Revista de Derecho, n.º 21: <https://revistas.uasb.edu.ec/index.php/foro/article/view/430/425>

- Nacional, A. (13 de julio de 2011). *Constitucion de la República del Ecuador 2008*. Constitucion de la República del Ecuador 2008: <https://www.cec-epn.edu.ec/wp-content/uploads/2016/03/Constitucion.pdf>
- Navas Albán, O. (2011). *La Fiesta Mayor Homenaje a San Miguel Arcángel*. Salcedo: Producción Gráfica.
- Navas Albán, O. (10 de noviembre de 2022). Fiesta de San Miguel. (L. Vargas, Entrevistador)
- Paredes Tonato, A. E. (marzo de 2020). *LA FESTIVIDAD DEL PRÍNCIPE SAN MIGUEL Y SU VALOR PATRIMONIAL*. Repositorio Universidad Técnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/31028/1/0550059497%20Paredes%20Tonato%20Amanda%20Estefania.pdf>
- Portadores. (2019). Reglamento. *Reglamento del desfile Folklórico, Fiesta del Príncipe San Miguel*, 17. Salcedo, Cotopaxi, Ecuador.
- Prats, L. (1998). *El concepto de Patrimonio Cultural*. Universidad de Barcelona - Política y Sociedad: <http://docencia.uaeh.edu.mx/estudios-pertinencia/docs/cultural/99.pdf>
- Quispe, C. (29 de septiembre de 2022). Urcuyaya. (L. Vargas, Entrevistador)
- Rojas de Rojas, M. (octubre de 2004). *Identidad y Cultura*. Endurece La Revista Venezolana de Educación: <https://www.redalyc.org/pdf/356/35602707.pdf>
- Ruiz, D. (29 de septiembre de 2022). Capariche. (L. Vargas, Entrevistador)
- Sánchez Martínez, H., Ontaneda Andrade, S. E., & Sandoya Valdiviezo, C. T. (Mayo de 2019). *Práctica y conservación de costumbres y tradiciones culturales en jóvenes del cantón Chaguarpamba de Loja, Ecuador*. Revista Caribeña de Ciencias Sociales: <https://www.eumed.net/rev/caribe/2019/05/conservacion-costumbres-tradiciones.zip>
- Sandoval Sandoval, M. A. (Agosto de 2019). *Guía Descriptiva de la Fiesta de la Ciudad de Salcedo*. Repositorio Digital Universidad Técnica de Cotopaxi: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/5361/6/PC-000784.pdf>
- Soria, G. (2 de agosto de 2022). Historia de San Miguel. (F. Martínez, Entrevistador)
- Tipantasig León, R. (29 de septiembre de 2022). Los sargentos. (S. Martínez, Entrevistador)

- Vega Navas, A. E. (octubre de 2018). *Estudio de la Fiesta popular del príncipe San Miguel de Salcedo, y su identificación a través de la ilustración*. Repositorio de la Universidad Técnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/28907/1/Vega%20Estefania.pdf>
- Zambonino Jácome, A. (2010). *Síntesis Monográfica del Cantón Salcedo Tercera Edición*. Latacunga: Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión” Núcleo de Cotopaxi.
- Zapata, K. (29 de septiembre de 2022). Responsabilidad del prioste mayor. (F. Martínez, Entrevistador)

Capítulo 5

Análisis semiótico del personaje Ángel de la Estrella en la fiesta “Mamá Negra” de septiembre y noviembre en Latacunga

Lorena Alvarez

Francisco Ulloa

Doménica Arcos

Universidad Técnica de Cotopaxi

Resumen

La presente investigación se plantea realizar un análisis desde el enfoque semiótico del personaje del “Ángel de la Estrella” en las dos fiestas de la “Mama Negra”, consideradas las más importantes de la ciudad de Latacunga que se realizan en septiembre en homenaje a la virgen de La Merced y en el mes de noviembre por la independencia del cantón. La celebración es un homenaje a la liberación de los negros de la esclavitud, por lo que “La Mama negra” es un verdadero símbolo de multiculturalidad. El objetivo de la investigación es realizar un análisis semiótico del personaje del Ángel de la Estrella en la fiesta de septiembre y noviembre. La metodología empleada fue un análisis gráfico semiótico de dicho personaje en ambas fiestas, además se desarrollaron historias de vida y entrevistas a profundidad. Dentro de los principales hallazgos en la investigación se encontraron que en La Mama Negra de noviembre hay una presencia del Ángel de la Estrella percibida como política, de parodia y además pagana, mientras que en el mes de septiembre la presencia del personaje es de devoción, fe y anonimato, en cuanto a la trajería y vestimenta las dos tienen un significado semiótico diferente en especial en el rostro. Las dos fiestas siendo casi

similares, tienen diferencias notables, en la centralidad de la una están la religión, el catolicismo, la fe, la devoción mientras que la otra se distingue por su organización política, pagana y derroche.

Palabras claves: Cultura, devoción, festividades, religiosidad

Introducción

Las festividades tienen un impacto importante en la población, analizarlas reafirma su identidad, para el presente caso se propone hacer un análisis semiótico del Ángel de la Estrella por ser un personaje importante de la festividad de La Mama Negra en Latacunga que se celebra en los meses de septiembre y noviembre.

A lo largo del texto se irá haciendo un abordaje de la fiesta y el personaje como tal, así como conceptualizaciones sobre semiótica, cultura, religiosidad popular, entre otros.

Dentro de los antecedentes e investigaciones previas, se encontraron varias investigaciones de semiótica, comunicación, cultura, religiosidad, festividades, llama la atención lo que dice el autor Vidales:

La semiótica describe los procesos de comunicación no a través del intercambio de mensajes, sino a través de la creación de significado, la función del signo, la semiosis, los procesos de producción de significado, los sistemas de significado, los procesos culturales o el intercambio de símbolos, todo lo cual parece extender el significado más allá de la “comunicación” al objeto, sino a su naturaleza ontológica, epistemológica y fenoménica. (Vidales, 2018 p.32)

Es decir, el punto de vista semiótico señala que la comunicación no sólo aparece como la emisión y recepción de mensajes y tampoco aparece necesariamente vinculada a los medios de comunicación de masas, sino que aparece como algo más, como un elemento constructivo y generador de estructuralidad tanto a nivel biológico como a nivel social.

Se realizan diversas celebraciones en muchas partes del mundo y el Ecuador es uno de los lugares donde cada año se vive este tipo de herencia espiritual por sus singulares, coloridas y ricas expresiones culturales. En Ecuador existen pocos estudios internacionales sobre este tipo de cultura, donde estas celebraciones traen características ancestrales o indígenas y mestizas que han fortalecido el sentido de pertenencia a una determinada comunidad, de acuerdo con Corrales: (2019)

Para hacer el análisis de investigación, se requiere saber: ¿Qué es una fiesta popular? Estamos en Ecuador, donde hay un sinnúmero de fiestas, las principales son: La Diablada Pillareña, Fiesta de la Flor y la Fruta, Carnaval de Guaranda, Inti Raymi, Paseo del Chagra, Mama Negra, Yamor y Rodeo Montubio. En cada rincón del país de Ecuador encontrarás diferentes lugares donde se celebran fechas importantes durante todo el año. (Corrales, 2019, p 25)

Leonel Escudero en este orden menciona que: la cultura popular tradicional es una combinación de participación activa de creadores y portadores de valores en la espontaneidad del proceso. De manera que, el carácter tradicional comprende todas las relaciones sociales que moldean la percepción de las personas sobre la vida de las personas durante el cambio de generaciones en el tiempo y el espacio, algunas de las investigaciones sobre este tema se limitan a un tratamiento descriptivo o eventual del fenómeno. Identificar los principales sentimientos y significados que emanan de la tradición sin que la comunidad comprenda los procesos involucrados (Escudero, 2017).

Se puede definir cultura popular como las diversas manifestaciones artísticas y folclóricas que transmite a las personas, porque la cultura popular como tal es propiedad de cada ciudad y está mediada por expresiones culturales de acuerdo a determinados intereses sociales.

En el Ecuador, “la cultura popular tradicional se adquiere e identifica la forma de un impulso interno de solidaridad, desarrollado a lo largo de los siglos con la formación de una memoria común. La cultura popular

tradicional no tiene un tema oficial. Gracias a esto, la imaginación cambia y se convierte en los impulsos anónimos de los hombres y mujeres sin nombre de las naciones” (Andrango, 2011, p 38).

La investigación realizada a profundidad demuestra que las fiestas folklóricas son formas de expresión cultural, lo que transmite un mensaje del pasado que viene a crear la identidad cultural de una determinada nación, este tipo de fiesta se vuelve dinámica y cambia con el tiempo. Sin embargo, las personas protegen a estas fiestas cuando comunican valores e historias comunes, animándolos a compartir una identidad colectiva que también funciona como una identidad individual.

De esta forma, se puede definir qué cultura es un conjunto de características espirituales y materiales, intelectuales y afectivas que pueden representar o caracterizar a la sociedad, las personas y los grupos sociales, que pueden incluir escritos, artes, estilos de vida, tradiciones y creencias. En palabras de Tiban (2009) para fortalecer la identidad de una nación o de una persona, es necesario redescubrir y apreciar las características de una nación y al mismo tiempo aprender de otras naciones todo aquello que puede fortalecer la propia identidad y salvaguardar mejor.

La importancia y significado de la celebración es un vínculo entre ésta y la ciudad que la creó y se considera un espacio lleno de figuras y hechos simbólicos a través de los cuales cada ciudad puede renovar su mirada tiene sobre sí mismo y el mundo que lo rodea. (Valarezo ,2009, pg)

De tal forma que, en una celebración o tradición se orientan y reorganizan las relaciones dentro del grupo, se comparten preguntas sobre el valor y el poder y, sobre todo, uno se repite comunicando su identidad y vistiendo símbolos de diversas formas.

Una celebración o fiesta popular está asociada a un ritual, que a su vez está asociado a una historia mítica. El concepto de ritual dice que es una representación de un mito, haciéndolo visible y un hecho real,

es un espacio donde se realiza un conjunto de acciones que incorpora los elementos que componen los mitos. Es un evento importante en los grupos sociales por todas las dinámicas que genera, desde la elaboración del mito hasta su dramatización (Carate, 2001).

Con este concepto de cultura se puede inferir que es un conjunto de prácticas humanas que tienen diferentes manifestaciones religiosas, económicas y sociales, considerando que las naciones carecen de expresiones culturales y folclóricas, por lo que se considera que estos conceptos desarrollan la celebración evento y proceso de cambio social. Los partidos políticos populares suelen tener una mezcla de expresiones culturales, detalles coloridos e instrumentos varios, y lo que no se puede pasar por alto son las comparaciones y comparaciones de quienes están al frente de esos partidos. (Bayardo 2013).

La fiesta de la Mama Negra

En términos de la cultura del Ecuador, se trata de la fiesta de “La Mama Negra”, que se celebra en los meses de septiembre y noviembre en la ciudad de Latacunga en la provincia de Cotopaxi. Esta celebración es considerada patrimonio cultural y espiritual del país, se denomina tragedia sagrada ya que muestra las culturas indígena, española y africana del Ecuador.

En el cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi, a 90 kilómetros al sur de Quito, se celebra todos los años la fiesta de “La Mama negra”. Según Schneider (2007), esta fiesta se celebra dos veces al año en septiembre y noviembre. Lo que artesanos y comerciantes celebran en honor a la Virgen de las Mercedes los días 23 y 24 de septiembre. Mientras que, el municipio de Latacunga realiza el evento de noviembre en fechas que coinciden con la independencia del cantón de Latacunga. Por tanto, esta celebración es un homenaje a la liberación de los negros de la esclavitud, por lo que ‘ ‘ La Mama negra ’ ’ es un verdadero símbolo de multiculturalidad.

Según investigaciones de Herrera y Cáceres (2019), hablar de esta festividad llega a lo más profundo de la comunidad. Mencionarlo es abordar todos aquellos aspectos que revelan cómo es una persona como individuo y parte de una comunidad. En esta celebración se encuentran la alegría y el sufrimiento, el dolor y el amor, la muerte y el tiempo, porque sin duda estos eventos, que son cíclicos (transitivos) en la comunidad, son eventos privilegiados en su vida (reflexivos), porque la comunidad no se limita a celebrar algo, pero se celebra a sí mismo.

Encontrar el origen exacto de esta celebración no es fácil porque su recorrido es muy largo, desde la época colonial y podemos perdernos en lo más profundo de la historia, pero hay dos corrientes de conocimiento común. El primero dice que sucedió en la época precolombina; la otra en el colonialismo español, aun refiriéndose a un posible origen latinoamericano, no concreto ni probado, sólo existen hipótesis sobre el origen de ciertos elementos basados en la antigüedad o el autoctonismo (Karolys, 2005).

Refiere Naranjo (1996) que el origen de esta celebración y el nacimiento de la Mama Negra como figura están relacionados con la leyenda:

... apareció un creyente que se negó a participar como prioste, se le apareció el demonio en forma de mujer diablo mujer negra, para felicitarlo por no celebrar la fiesta de la Virgen de la Merced. Habiendo relatado este devoto tal aparición a quien debía servir como prioste, en la siguiente fiesta se incluyó a la Mama Negra, quien desde entonces es el personaje más importante de esta celebración, que cuenta con loantes, música, dramatizaciones, actos de fe y una gran diversidad de personajes (p. 110).

En septiembre, el festival se lleva a cabo durante dos días; 23 y 24 de septiembre, tiene un tono puramente religioso, que se realiza con sacrificios religiosos, y en noviembre hay una fiesta organizada por el municipio, y es de carácter más cívico, las diferencias son muy claras, pero viven como uno sola, Maya (2005) refiere que:

Las dos fiestas coexisten: la tradicional de septiembre y la de noviembre, la primera con mayores matices religiosos; la segunda con proyección que trata de conservar las características del folclore cotopaxense y de la ciudad, que persigue obviamente atraer al turismo que vive la conmemoración en una sola (Maya, 2005, p. 15)

Es muy importante hacer una diferenciación de estas dos fechas para comprender la connotación simbólica que tiene cada una, ya que, a pesar de tener a los mismos personajes, su enfoque cultural es distinto y eso hace que se plantee distintos puntos de vista hacia los mismos.

Para 1800 la fiesta ya estaba institucionalizada como parte de la tradición de la zona rural de Latacunga, por factores como la migración de la fiesta decayó entre los campesinos y se suspendió cerca de 1980, pero por su importancia simbólica la retomaron los sacerdotes de la iglesia de la Merced junto a las personas que trabajaban en el mercado cercano a la parroquia y esta vez el motivo de la fiesta sería adorar a la Virgen de la Merced como protectora de Latacunga (Carate, 2007)

De tal forma que, la fiesta que se efectúa en noviembre es un divertimento, en donde los actores tratan de representar un papel que no les corresponde, que lo adoptan con un sentido de responsabilidad ciudadana...

La novembrina tiene sus propios valores en el sentido de que la repetición o recreación del auto teatral impone disciplina no exenta de imaginación, además de que se ha constituido en un honor ser designado para un determinado papel en la comparsa. (Barriga, 2005, p. 24).

Los mismos latacungueños no conocen a ciencia cierta cuál es su origen, pero sostienen que es la conjugación de las costumbres y tradiciones de los diferentes grupos étnicos que habitaron la región. La Mama Negra es indígena, africana e hispana y en esta trilogía radica la belleza de su contenido expresado en la variedad de sus personajes, atuendos, danzas, máscaras, comparsas, ritmos, canciones, comidas, bebidas y espectáculos que dan vida y realidad a esta fiesta que no

es otra cosa que una gigantesca y maravillosa farsa o tragicomedia protagonizada por todo el pueblo. (Pino, Alves)

Según una investigación realizada por Herrera y Cáceres (ob. cit.), la fiesta de ‘la Mama Negra’, se desarrolla en dos periodos septiembre y noviembre, se entendería que la primera es una celebración con características religiosas mientras que la segunda en el año tiene componentes más turísticos, permitiendo una reproducción de valores culturales de diferentes sectores que conviven entre sí y que de alguna manera se representan en el mismo espacio festivo.

Considerando que la fiesta religiosa es un espacio de repetición, creatividad e interpretación y, por lo tanto, clave en la comprensión de la religión popular, se configura en el territorio propicio para la emancipación que conduce a los actores sociales hacia la liberación dentro de un sistema social represivo, por lo que es innegable que los individuos como parte de esa liberación acoplen a su tradicional vestimenta - por ejemplo- elementos introducidos de otras culturas, inclusión de elementos distintos a los tradicionales durante la ejecución de la fiesta, y eso se verá reflejado en el uso de disfraces - otros materiales diferentes a los tradicionales -, bailes, declamación de coplas, entre otros, es decir que es parte de un proceso de transculturación. (Herrera y Cáceres, 2018)

La razón por la cual existen actualmente en una misma ciudad dos fiestas con nombres idénticos y, en lo esencial, con máscaras y mitos iguales, encuentra su explicación en la estratificación social presente en Latacunga. Es así como, la fiesta de septiembre recibe el nombre de la Mama Negra de los pobres. En ésta fiesta participan los mestizos más pobres y más morenos de los barrios periféricos, así como los comerciantes, “aculturados pero con mayor raíz indígena” (Guerrero Arias, 1991, p. 102).

Al desfile de noviembre, fundado como una copia de la fiesta de septiembre en 1963, se le ha dado el nombre de la Mama Negra de los blancos. Esta fiesta es a su vez celebrada por la clase media alta y blanca del barrio más céntrico de la ciudad. Únicamente los hombres

respetados y nacidos en Latacunga, es decir, los miembros de las familias más arraigadas, pueden representar los personajes principales (Schneider, 2007).

Contexto de los personajes de "La Mama Negra"

La fiesta de la Mama negra tiene cinco personajes principales que se detallan a continuación:

Ángel de la Estrella

Personaje relacionado con la religión católica, pues representa al Ángel de la Anunciación, viste todo de blanco, con túnica larga de seda, capa de gran dimensión, alas de moderado diseño, lleva corona y un cetro; generalmente es un/a joven que va en caballo blanco, debidamente adornado, conducido por uno o dos palafreneros. Es el primer personaje ecuestre que sale anunciando la apertura de la fiesta, luego recita las plegarias y ´"loas" de alabanza a la Virgen María, alternándose con el Rey Moro para tal propósito.

Abanderado

Personaje singular que porta en sus manos una bandera de tela espejo cuadrangular de siete colores diversos, con la que rinde honores al Capitán de la fiesta. Su traje es generalmente oscuro, con charreteras, camisa blanca de cuello con "tahalí" en el pecho y detalles que lo engalanan, en una composición cromática que recorre el desfile en señal de una "unidad grupal", en recordación de algunos personajes heráldicos, militares y quizás indígenas, que con destrezas y habilidades agitan la bandera multicolor de gran tamaño en los llamados "autos sacramentales".

Mama Negra

Personaje de la fiesta popular religiosa que se realiza anualmente el 24 de septiembre en honor a la Virgen de las Mercedes; además es el personaje principal de la fiesta de proyección folklórica, que se evidencia desde 1964 a inicios de noviembre de cada año, en recordación de Emancipación Política de Latacunga.

La Mama Negra, con trajería vistosa y colorida, recorre a caballo junto a su hija María Mercedes, compartiendo alegría con su “sopleta”, junto a los palafreneros y su ‘negritos’ en las argüenas, con sus máscaras y demás elementos decorativos de gran cromatismo, es una mujer negra robusta, que bien podría representar a los esclavos cautivos en el mundo, que fueron liberados por los Mercedarios desde el año 1218, por iniciativa de San Pedro Nolasco al fundar la Orden Religiosa y Caballeresca mencionada. En la festividad de noviembre desfila al final.

Capitán

Personaje principal de la fiesta, de allí el nombre del teatro popular: “Capitanía de la Mama Negra”. Representada a una autoridad colonial local, viste de traje militar y es el prioste mayor de la fiesta. Recibe honores, luego de los realizados a la Virgen María; en el pecho le cruza un “tahalí” de forma rectangular, como parte de su singular trajería, propia del personaje que representa.

El recorrido de septiembre, tiene puesto fijo, es acompañado de sus “escoltas” y marcha al final del desfile popular, seguido solamente por las cholas, que llevan las ofrendas.

Rey Moro

Uno de los tres personajes ecuestres de la fiesta, muy engalanado, es acompañado de sus palafreneros; traje vistoso y colorido, propio de nuestro folklore, lleva en su cabeza una corona grande –o capirote– debidamente ornamentada, no usa máscara, su capa es amplia y en el pecho tiene un “tahalí” que lo cruza en forma de cruz; con un

Cetro en su mano, procura imponer un aire de autoridad y demás se pueden escuchar sus plegarias, que las pronunciara abriendo los brazos. Representada al rey de los moros, que fueron liberados por los mercedarios desde su fundación en el siglo XIII, sin separar su vinculación con quienes adoraron el Niño Jesús en su natividad.

Análisis semiótico del Ángel de la Estrella

Por lo antes dicho se precisa realizar el análisis semiótico del personaje Ángel de la Estrella de septiembre y noviembre en Latacunga. De manera que surge la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál es el análisis semiótico que se puede hacer del personaje Ángel de la Estrella de septiembre y noviembre en Latacunga?, interesa conocer:Cuál es la representación simbólica del Ángel de la Estrella, qué significado tiene el Ángel de la Estrella en la fiesta de “La Mama Negra” y cuál es el simbolismo de la vestimenta del Ángel de la Estrella en septiembre y noviembre.

Para la presente investigación se desarrolló una investigación cualitativa de análisis semiótico del personaje “Ángel de la estrella”, para lo cual se hizo uso de un análisis gráfico semiótico, mediante gráficos comparativos de la vestimenta del ángel de la estrella de septiembre y noviembre, los cuales se basan en registros fotográficos obtenidos estas últimas fiestas. Además, se desarrollaron historias de vida a personajes relevantes y entrevistas a profundidad a dos expertos en el tema.

Cuadro comparativo del angel de la estrella de septiembre y noviembre

A continuación, se presenta un cuadro comparativo a detalle del personaje del Ángel de la Estrella de la fiesta de “La Mama Negra” tanto de septiembre y noviembre, en el que se hace una caracterización de ambos bajo tres indicadores: personaje, participación verbal y trajería.

Ángel de la Estrella (Septiembre)	Ángel de la Estrella (Noviembre)
	
Personaje Generalmente es una niña entre los 9 hasta los 14 años que representa a una de las familias de los comerciantes del mercado tanto de donantes y devotos de la virgen de la merced, quienes han donado el personaje gracias a las obras recibidas (milagros concedidos) por devoción.	Personaje La persona quien lo representa es un adulto o joven nacido o erradicado en el cantón Latacunga, es designado por el comité permanente organizador de <i>La Mama Negra</i> cuerpo colegiado amparado en una ordenanza municipal vigente en 1979 con sus diferentes modificaciones que se encarga designar personajes, coordinar, organizar y ejecutar un presupuesto determinado para la celebración.
Participación verbal Recita de memoria sus plegarias y versos en decasílabos en símbolo de agradecimiento enfrente de la virgen de las Mercedes.	Participación verbal Recita, improvisa y lee sus plegarias a la virgen y rinde honores a esta, el lugar de esta ceremonia se elabora en dos tiempos diferentes: la primera en la trasmisión de manda y el día de la fiesta.
Trajería La trajería que se porta para esta fiesta que se realiza el 23 y 24 de septiembre tiene mayor valor histórico, simbólico y religioso sin perder su significado y su autoctonía.	Trajería La trajería que se porta en esta fiesta realizada en noviembre en la ciudad de Latacunga, es elitista y en ocasiones no se considera la autoctonía del traje.

Historia de vida

Miguel Ángel Rengifo el escritor que representó al Ángel de la Estrella en noviembre del 2014

Miguel Ángel Rengifo es un ciudadano latacungueño, se autodefine como escritor, periodista, comunicador social e investigador de la historia local y apasionado con los temas culturales e históricos. Dice que su interés en lo imaginario del gentilicio de los latacungueños, ha publicado libros con temas históricos, es funcionario público vinculado a la búsqueda de elementos de servicios culturales en la dirección de turismo, cultura y patrimonio del Municipio de Latacunga.

Recibió la designación como Ángel de la Estrella el 2014, esta noticia lo asumió con recelo por este tipo de celebración, dice que la experiencia de ser partícipe de esta fiesta le ha llevado a investigar las narrativas y algunos elementos que están inmersos en esta celebración. Después de esta vivencia escribió un texto convertido en un libro inédito que se llama “En la Piel del Ángel”, crónica inédita de la fiesta de La Mama Negra.

Ser Ángel de la Estrella significó mucho para su carrera profesional, que lo reflejó en casi 300 páginas de su libro, el cual no solo era transcribir las emotividades si no hacer una investigación a profundidad para describir desde la parte no gráfica, la parte antropológica, la parte semiótica, la parte comunicativa e investigativa y un testimonio de vida en base a una vivencia.

Para él es importante salvaguardar el patrimonio, aunque reconoce que miró el proceso con “recelo, distanciamiento y resistencia” en el hecho de que era una representación un poco subyugada a la crítica. Así que en el mismo instante que aceptó sabía que tenía que hacerlo de manera coherente y delicada, el pilar fundamental en todo este proceso es la investigación, la representación, y como lo iba a transmitir a todos los Latacungueños.

El círculo social de Miguel Ángel R. contaba con ex-personajes de La Mama Negra (2006), diseñadores e investigadores quienes ayudaron a una asesoría para una investigación sobre la trajería perfecta que iba a usar ese día y que simbolizará tanto semióticamente lo que significa el Ángel de la Estrella y el significado que tiene en esta festividad, claro tomando en cuenta que la vestimenta tanto para septiembre y noviembre es diferente pero se tenía que mantener la costumbre y tradición y que no desapareciera como últimamente se ha perdido.

La niña anónima que representa al Ángel de la Estrella de septiembre

No dice su nombre pues la fiesta así lo requiere, ella con sus 14 años ha sido designada como Ángel de Estrella para la fiesta de septiembre del 2022, sabe que llevará su rostro de blanco y que debe recitarle a la virgen, Su nombre como su madre dice “no es importante”, doña María explica que en la fiesta de septiembre las personas son anónimas pues es un acto de Fé en el que se lleva al pie de la letra aquello de “lo que haga tu mano derecha no sepa la izquierda”. Toda la familia está involucrada desde hace varias generaciones, se dedican a la venta de vegetales en el Mercado de la Merced y saben que septiembre es de la “Virgencita”, saben que hay que bailarle a la Virgen para agradecerle los favores recibidos y también para hacerle peticiones.

Para la niña que representa al Ángel de la estrella su vida es ir a la escuela, ayudar en casa y aprenderse los versos para la Virgen, también cuenta que le costó aprender a controlar al caballo por la gran cantidad de gente que había,

Mas que preocuparles el traje, que en su mayoría es alquilado dice que su mayor preocupación era de dar de comer a quienes bailaron en la comparsa y a los músicos, pero como lo señala “la virgencita mismo nos da”.

Espera en los próximos años seguir representando al Ángel de la Estrella, lo podrá hacer mientras mantenga su pureza y su niñez.

El traje del Ángel de la Estrella y su representación semiótica

El traje del Ángel de la Estrella de Noviembre tiene varias representaciones entre las que se menciona: El templo de la Merced, la coronación de la Virgen a través de las columnas corintias, la concha bautismal, ángeles, arcángeles y querubines fue lo que consistió el traje representando de forma simbólica y semiótica lo que significa el Ángel de la estrella.

En esta fiesta se debe tomar en cuenta la uniformidad de colores y seguir una regla cromática, selección de telas, materiales que se van a implementar para la elaboración de la trajería.

Para poder escoger el traje perfecto y que contengan todos estos elementos mencionados se necesita una buena investigación de campo para ver el significado tanto semiótico, semántico y simbólico de una profunda raigambre devota y religiosa, no hay que descartar los lenguajes que se dan a través de la trajería está precisamente inmerso a lo imaginario que se sustenta no solo en el asunto de septiembre si no que este teatro popular debe conciliar con estos preparativos del cuerpo festivo.

Mientras que, en septiembre, la trajería autóctona de este personaje es una túnica o bata blanca larga, con un cetro dorado, alas blancas, caballo blanco y una corona dorada representando al Ángel que anuncia a María, el significado semiótico de esta trajería es la sencillez de los antepasados y los colores que significa pureza y riqueza.

Durante los años siguen pasando el traje va cambiando, pero no la esencia de sencillez.

Entrevistas especializadas

Para el doctor Paolo Arévalo, docente investigador, la semiótica es una ciencia que estudia los símbolos, dentro de aspectos culturales la semiótica cumple un papel importante debido a un análisis de significado y significación de signos tanto como visual, verbal o todo lo que podemos observar dentro de una cultura, esto es fundamental

en la semiótica porque todos estos tipos de estudios permiten conocer los orígenes de cómo fueron concebidos para la realización tanto de una festividad, un personaje, trajería de como se lo va a representar, las causas, el por qué lo hicieron, si eso tiene una repercusión dentro de la sociedad.

El estudio semiótico es fundamental porque vamos hablar sobre los orígenes que tiene que ver con el estudio del arte y la representación de lo que significa distintas obras, dentro de este análisis semiótico existen categorías: análisis semiótico, interpretación semiótica e interpretación iconológica.

En una fiesta en este caso La Mama Negra está inmerso la vestimenta y dentro de la vestimenta hay distintos abalorios, distintas formas de lo que representa el vestuario como tal sin embargo hay que mencionar que surge y se obtiene algunos cambios dentro de una alta trayectoria, por el motivo que no se va a usar los trajes cada año el mismo si no que se elaboran nuevos trajes basándose en ciertas características, significado y la semiótica, se implementa algunos tipos de alegorías, ornamentos que cada uno va a obtener significado diferente pero que se tiene cosas en comunes.

Es por eso que el análisis semiótico y simbólico es valioso para una fiesta porque se va a definir qué es lo que se representa, va a representar y lo que va a significar al momento de desfilar. Estos estudios lingüísticos van a hacer fundamental tanto para una fiesta y para un traje ya que van manteniendo lo que, en un principio paso, al paso de los años la trajería va cambiando y evolucionando, pero para hacer estos tipos de cambios se necesita un análisis de contenido, análisis de imagen para poder ver cómo ha cambiado y si tiene el mismo significado o quizás están realizados con los mismos materiales.

Mientras que para el doctor Francisco Ulloa, la semiótica es un lenguaje de símbolos a partir de signos que se expresan en lo que significa ropajes u otra superficie y que responde a otro referente cultural. La Mama Negra como tal es un símbolo de resiliencia basado fundamentalmente en una creencia por un lado religiosa-católica y por

otro lado en creencias paganas, en tal virtud la fiesta de La Mama Negra tiene un simbolismo de recuperación frente a lo que significa: desastres naturales y la relación del ser humano con la naturaleza y esta relación lo establece tanto desde la visión religiosa católica cunado hacen la ofrenda a la Virgen de las Mercedes como desde la cosmovisión Andina y la conexión con los volcanes que son Dioses.

El Ángel de la Estrella como tal forma parte de las creencias de corte religioso católico, tomando en cuenta que La Mama Negra tiene tres fuentes nutricias fundamentales en su expresión como tal: una que es indígena, una de carácter mestizo y una de carácter ibérico tomando en cuenta que la de carácter ibérico viene dada por las creencias de orden religioso, por lo tanto, el Ángel de la Estrella es una representación de lo que significa el mensajero de Dios en este caso el mensajero de la Virgen para recibir y trasladar los mensajes de súplica a Dios.

Las dos fiestas que se realiza tanto como en septiembre y noviembre son distintas en lo que significa en su origen y su simbolismo, mientras que la una parte de una creencia de pueblos de forma masiva y anónima, la otra es una especie de parodia o remedo de la primera fiesta que surgió al calor de lo que significa un homenaje por la independencia de la ciudad (11 de noviembre). El Ángel de la Estrella en él un caso (septiembre) básicamente su simbolismo es de ingenuidad y pureza que viene dado la representación simbólica de un niño o una niña (recordando que el Ángel es un ser asexuado, que no tiene sexo); en el caso de La Mama Negra (noviembre) se busca un personaje de la sociedad civil más representativa de la ciudad que reúne características que son: buena persona, buenas relaciones con los seres humanos pero más es una designación de carácter político ideológico.

Los simbolismos como tal confluyen en suplicas a la Virgen de las Mercedes y sus gestualidades son parecidas, más bien el origen es el que difiere, porque en el caso de la de noviembre al ser una representación de carácter político y al ser una parodia no necesariamente forma parte de las creencias de un pueblo si no mas es considerada como una proyección folclórica para turistas en donde muchos de los caso los

personajes en cuento sus vestimentas buscan lucirse con las mejores galas, mientras que en la de septiembre destaca la simplicidad y el blanco puro, que simple y llanamente hace que se encarne el personaje de la anunciación.

Discusión y conclusiones

Finalmente después de haber interpretado los resultados de las comparaciones y la información recopilada sobre la celebración popular denominada “La Mama Negra”, es posible concluir que las dos fiestas que se celebran en dos temporadas del año son casi similares y que la diferencia es notable; ya que la una es de carácter religioso, católico, fe y devoción; mientras que fiesta de noviembre es política, parodia y pagana por el hecho que se realiza en forma cívica por la independencia de la ciudad, en trajería y vestimenta las dos tienen un significado semiótico diferente pero el personaje sigue manteniendo el mismo significado en la festividad.

Ambos fomentan pertinencia e identidad, como refiere el portal “La mamá negra” (2020) que señala que “representa al ángel de la anunciación a la virgen María”, viste traje blanco con alas, lleva en su mano un cetro que termina en estrella, recita versos en honor a María. El personaje hace alusión al arcángel Gabriel. El cual es un mensajero, que en ambas celebraciones guarda relación con la solicitud de bienestar, salud y estabilidad para los pueblos. La estrella se vincula con la esperanza. En ambas fiestas siendo casi similares, su diferencia notable tiene que ver que la una es de carácter religioso, católico, fe, devoción mientras que la otra política y pagana.

Referencias

- Andrango, C. (2011). *La identidad ecuatoriana a partir de la música y la poesía popular de las guerras de la independencia* <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28217003007>
- Bayardo, R. (2013). *Cultura, artes y gestión. La profesionalización de la gestión cultural*. http://blogs.fad.unam.mx/asignatura/adriana_raggi/wp-content/uploads/2013/01/gestion_de_la_cultura.pdf
- Cárate, S. (2007). *La capitanía de la Mama Negra Santísima Tragedia*
- Carate, S. (2001). *Dinámicas simbólicas en una fiesta popular andina. El caso de la mama negra de Latacunga* Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Corrales, F. (2019). *El personaje de la mama negra como representación social y su simbología en la fiesta de la santísima tragedia o capitanía realizada en septiembre en Latacunga*. <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/30367/1/FJCS-CS-573.pdf>
- Escudero, L. (2017). *Las fiestas populares en el Ecuador: un factor de interacción comunitaria*. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202017000300004
- Guerrero, E. (1991): “La Fiesta de la Mama Negra: Sincretismo, cambio cultural y resistencia”. In: Botero, Luis Fernando (ed.): *Compadres y priostes: La fiesta andina como espacio de memoria y resistencia cultural*. Quito: Abya-Yala, pp. 65-111.
- Herrera, S; Cáceres, N. (2019). *La fiesta de La Mama Negra, uno de los patrimonios culturales intangibles de la ciudad de Latacunga, Ecuador*. <https://revistas.up.edu.mx/ESDAI/article/view/2056>
- Herrera, S y Cáceres, N. (2020). *La fiesta de la Mama Negra, uno de los patrimonios culturales inmateriales de la ciudad de Latacunga-Ecuador*. <https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/671>
- Herrera, S y Cáceres, N (2020) *La fiesta de la Mama Negra, uno de los patrimonios culturales intangibles de la ciudad de Latacunga, Ecuador*.
- Karolys, M. (2005). *La Mama Negra*. En M.d. *Latacunga, Latacunga y la Mama Negra* (pág. 77). Quito, Ecuador.

- La mamá negra (2020). *El ángel de la estrella*. Disponible en: <https://www.mamanegra.com.ec/personajes/el-angel-de-la-estrella>
- Naranjo, M (1996). *La cultura popular en el Ecuador*, tomo II, Cotopaxi, Quito, Ecuador: Centro interamericano de artesanías y artes populares. <http://biblioteca.unae.edu.ec/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=1218>
- Pino, A. *La Mama Negra*. <http://www.encyclopediadelecuador.com/historia-del-ecuador/la-mama-negra/>
- Ruiz, O (2007). *El derecho a la identidad cultural de los pueblos indígenas y las minorías nacionales. Una mirada desde el sistema interamericano* http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So041-86332007000100007#notas
- Schneider, D (2007). *La Mama Negra - ¿símbolo de la multiculturalidad ecuatoriana?* <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=247016522007>
- Tamayo, K (2014) *Compartiendo la tradicional Mama Negra 2014* (Fotografía) <https://www.facebook.com/1506848729595227/photos/compartiendo-la-tradicional-mama-negra-2014-con-mi-amigo-miguel-angel-rengifo-an/1509796872633746/>
- Tibán, A (2009) *Identidad, cultura y género* <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/54941.pdf>
- Vidales, C (2008-2009). *La relación entre la semiótica y los estudios de la comunicación: un diálogo por construir*. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So188-252X2009000100003

Capítulo 6

Análisis semiótico de la *trajería* del Rey Moro, personaje de la fiesta de la Mama Negra de noviembre, en la ciudad de Latacunga, Ecuador

Miguelángel Rengifo Robayo
Universidad Técnica de Cotopaxi

Resumen

La construcción y de-construcción minuciosa, como descriptiva, del análisis semiótico e interpretativo de la *trajería* del Rey Moro, personaje de la fiesta de la Mama Negra de noviembre, del cantón Latacunga, se enmarca a ser un elemento de representación útil, preciso, para la comprensión simbólica de los elementos del vestuario festivo de este personaje. Teniendo en cuenta que la narrativa simbólica predomina, se guía, y enuncia en la “trajería” del Rey Moro, rasgos incaicos desde elementos preponderantes como el cetro, tahalí, capirote y capa. Mal llamado El Rey Moro, es un personaje incluido posteriormente en esta comparsa, es una creación que personifica a los *Jacho de Tacunga*, caciques muy importantes en estos lares, que es representado por un adulto que va montado a caballo. En esta investigación se analizan los distintos espacios semióticos para la interpretación de la indumentaria festiva del Rey Moro, con análisis retórico y discursivo de los elementos imprescindibles del ropaje, para poder descifrar los códigos simbólicos de los mismos, finalmente se desarrolla la interpretación de cada elemento vestuario.

Palabras clave: Semiótica, Interpretación, Rey Moro, Mama Negra de noviembre, “Trajería”, Cuerpo festivo.

Preliminar

Refieren como “Mama Negra de noviembre” a la expresión que identifica la fiesta de la Capitanía, que celebran en la ciudad de Latacunga, como número central del entretenimiento en la programación elaborada para conmemorar el 11 de noviembre, fecha de la independencia de esta ciudad, alcanzada el año 1820; con el paso del tiempo, en 1978, se municipaliza esta acción como ente organizador de la misma mediante ordenanza (Karolys, 2005, p.90).

La Mama Negra de noviembre es uno de los legados culturales declarado como bien patrimonial inmaterial de la ciudad de Latacunga; por tal motivo, desde su inicio en los años 1964 y 1968, sea por el entusiasmo de los latacungueños organizados en el llamado “Barrio Centro”, que tendían a mejorar las festividades de conmemoración de independencia, procedieron a fijar su representación en una fecha y sobre un motivo totalmente distinto a los mantenidos por la tradición. Desde el año 1974 con la participación de todos los barrios de la ciudad, llegó a convertirse en un importante número del programa oficial de las fiestas de independencia de Latacunga del Once de Noviembre.

En los últimos años la organización se ha dado de acuerdo con los intereses políticos de las diversas administraciones municipales de turno, ya que nunca se aplica la ordenanza, no funciona el Comité Permanente, se eligen los personajes de acuerdo al criterio del Alcalde de turno; pues faltando dos meses para que se presente la Mama Negra comienzan a actuar los estamentos comprometidos con la fiesta (Alcalde, Concejales, Personal del Municipio, Comité de Fiestas, Comité de la Mama Negra, Autoridades Provinciales y Personajes nombrados), causando contratiempos para el mejor desenvolvimiento de la fiesta.

En la celebración de la Mama Negra de noviembre se encuentran personajes de diversas tradiciones culturales, de distintas funciones y coloridos, que hacen de su presentación un espectáculo maravilloso: están los *capariches*, los *huacos*, el Ángel de la Estrella, los *palafreneros* y *guioneros*, los *ashangas*, los *chapuceros*, los *engastadores*, los *loantes*

o *loadores*, el Capitán, la Mama Negra, las *camisonas*, los *urcuyayas*, los *curiquingues*, la Priosta, los yumbos, los volantines y, por supuesto, el Rey Moro componen un desfile festivo lleno de significaciones con raíces culturales heterogéneas que se entrecruzan en la danza, en la música, la algarabía y en la construcción de sentidos y enunciados simbólicos a partir de la cada vestimenta festiva.

Marco Karolys Baca, historiador, argumenta entorno a la fiesta de la Capitanía que ésta cuenta con una profunda influencia morisca a causa de la invasión de los moros a España, cuya presencia se expresa en el Rey Moro (Karolys, 1987, p.10). Esta información es contradicha por Eduardo Paredes Ortega quien considera que la fiesta no tiene origen moro, ni que pudo haber sido traída por los españoles puesto que esta celebración, con esas características, solo se realiza en Latacunga; si se hubiera tratado de una fiesta originaria de España -argumenta- debió extenderse a otras regiones de América (Paredes Ortega, 1980, p.15).

En los apuntes sobre el sincretismo en la fiesta de la Mama Negra se asevera, también, que: “Este personaje por su indumentaria es un “Orejón inca”, ya que el capirote que lleva es parecido al que usaron los orejones precolombinos, y el que conservaron, según lo prueban los dibujos de Stubel, los indígenas del Ecuador, hasta bien entrado el siglo XIX” (Karolys, 1987, p.28).

Figura 1. Representación pictórica de Huáscar y Atahualpa con su indumentaria imperial Inca. Nótese los tocados, joyas, telas, y apliques de oro y plata, así como de los elementos decorativos de manos y cabeza: narigueras, mancuernas, aretes, como del alfanje o cetro ceremonial. A esta apariencia real inca los españoles llamaron orejones. Genealogía de los Incas, Cuzco, ca. 1835-1845. Óleo sobre lienzo, 102,9 x 102,9 cm. Museo Pedro de Osma, Lima.



El Rey quien personifica al Jacho de *Tacunga* – “Señor étnico, gobernante de 22 parcialidades menores” – (Paredes Ortega, 2005, p.24). Personaje con cierto poder económico, pero acaso sin nobleza como la española; este fue insertado en la fiesta desde 1.964 y en 1.980 “fue bautizado como Rey Moro por el Señor Jorge Mogro” bien entrado el final del siglo XX (Paredes Ortega, 2005, p.45). Anteriormente a este personaje también se le conocía con el nombre de REY. Se presenta en otras fiestas religiosas populares de la provincia de Cotopaxi, con las mismas características, pero diferentes denominaciones:

El 6 de enero en Zumbahua, Tigua: en las fiestas de REYES.

El 24 de junio en Guaytacama, en la fiesta en honor al San Juan, Patrono de esta parroquia rural, fiesta que es conocida como de “Los Moros”.

El 24 de diciembre en Saquisilí, Pujilí (Hacienda Isinche), La Victoria, Zumbahua: por la NAVIDAD. (Karolys, 2005, p.120.)

En el lenguaje ancestral la trajería posee sus interpretaciones, entendimientos y convencionalismos, ataviar y salvaguardar el cuerpo festivo, además de prepararlo, tiene su espacio y en él su ceremonial; no se pueden obviar o prescindir la estrecha línea hermenéutica con la que legitima y precisa la tradición (Zecchetto, 2002, p.97); en su complejidad las variaciones sustanciales, menosprecios e innovaciones quieren prevalecer como verídicas, continúan siendo excesos e imposturas en esta particular festividad y su singularidad primada en la parodia, el remedo y la burla que la impulsó en noviembre de 1964 en el centro urbano.

La festividad popular guarda su estrecho argumento con la espontaneidad y el anonimato, los aportes interpretativos seguirán cometiendo el mismo desliz capital de ser arbitrarios por pretender un concepto de universalidad, y no es que esté vetado, en esa ambición historiográfica, antropológica o hasta etnográfica se construye un mundo reinventado a través de lo corpóreo y su interpretación, asumir la tradición como reiteración o monotonía es la operación que impera (trasciende) y salva el intento. El cuerpo cotidiano se dispone al atavío, a la careta, al maquillaje, las alhajas, mullos, zarcillos, bordados, cetro, capirote, coronas, banderas y prendas que sirven para la interpretación del personaje (Rengifo, 2016, p120.).

La falta de un manual de uso para la confección y elaboración del traje del Rey Moro, personaje de la fiesta de la Mama Negra, la relación e influencia de los espacios y sujetos en la intersubjetividad y la acción creativa e innovadora de la vestimenta festiva; la falta de información y conocimiento específico, como general, en torno a la fiesta de la Capitanía o Mama Negra de noviembre; la significación de sus personajes; el atavío o el revestimiento del cuerpo festivo para su interpretación; los espacios de la ritualidad, los tiempos, como la definición, comprensión de signos, símbolos y leguajes en relación al elemento vestuario, se convierten en la urgencia integral a ser tratada desde la semiótica y la semántica.

El escaso registro bibliográfico sobre la genealogía de la fiesta, por ende, el limitado acervo bibliográfico como de estudios compilatorios que registren la confección y significaciones del traje del Rey Moro, son también relevantes como problemática.

La representación en niveles comparativos colegidos al método de investigación empeñado en este análisis semiótico ha permitido conocer la realidad de la construcción simbólica, alejada de una posición ortodoxa o convencional de la ciencia social, optimizando al Diseño Gráfico como mecanismo de comprensión, deconstrucción e interpretación del elemento festivo de la *trajería*, para nuestro fin el del Rey Moro 2018, mediante la elaboración de material infográfico que explique de manera simplificada el análisis semiótico de los elementos constitutivos de la *trajería*.

Deconstrucción de la *trajería*

Uno de los tres personajes ecuestres de la fiesta de la Mama Negra, de noviembre, es el Rey Moro, que es representado por un adulto; de exagerado atavío, vistoso y colorido, lleva en su cabeza una corona grande conocida como *capirote*, debidamente ornamentada; como todos los personajes de esta celebración que son resultado de una parodia de la auténtica, de la celebración de septiembre que se realiza en honor a la Virgen de la Merced, no usa máscara sino pintarrajea su cara con motivos moros; lleva una capa larga y amplia con bordados y adornos moriscos de exagerada fastuosidad y prominencia; lleva en el pecho un “*tahalí*” que lo cruza en forma de cruz, donde coloca el escudo de la orden mercedaria o la heráldica del apellido de quien lo representa; porta un centro en su mano diestra, con el que da indulgencias y alabanzas ante la Virgen peregrina de La Merced; utiliza calzado acorde a los motivos moros; se evidencian otros elementos ajenos, impuestos como arbitrarios de acuerdo al gusto subjetividad o influencia propios o sugeridos por terceros.

El individuo que representa a este personaje en la Mama Negra de noviembre es un adulto nacido o que ha radicado en el cantón Latacunga por determinado tiempo, es *designado* por el Comité Permanente Organizador de la Mama Negra, cuerpo colegiado, amparado en una ordenanza municipal vigente desde 1979 con sus diferentes modificaciones, que se encarga de designar personajes, coordinar, organizar y ejecutar un presupuesto determinado para la celebración. Para dicha designación, El GAD Municipal del cantón Latacunga, mediante acápite especial de sus atribuciones da cumplimiento al Artículo 4, inciso a.- que, atribuye el: “*designar a los ciudadanos destacados y respetables que merezcan por sus altos valores de ética, servicio, respeto, convivencia y bienestar público; ejemplo de buenas costumbres y correcta actuación; como de consecuencia cívica y alto mérito ciudadano.*” (Rengifo, 2020, p.13) el encarnar y cumplir los roles del personaje de Rey Moro, de la fiesta de la Capitania, Santísima Tragedia o Mama Negra.

Para ello, tradicionalmente, proceden a presentar de forma oficial a la persona que representará al personaje en cada uno de los eventos, como de los actos ceremoniales y tradicionales, de la fiesta latacungeña; este acto ritual, en noviembre, concita la atención pública a través de la *jocha* al personaje, que no es más que el pedido oficial que las autoridades solicitan a quien es nombrado y que se lleva a cabo en el domicilio del designado acompañado de sus seres más íntimos y vecindario en evento público de manos del alcalde, prioste mayor, de quien recibe el pedido oficial de jocha escrito en un pergamino, el encargo de representar al Rey Moro, leído y ratificado por el relator oficial de la fiesta, que expone:

Con la anuencia del Comité, representante de la entidad Municipal,
Quienes han *designado a distinguido caballero ser personaje principal*
Como *Rey Moro* de la edición novembrina,
Méritos que destaca y por los cuales lo nomina:
Actor de importante bien intangible y patrimonial.

El designado Rey Moro deberá solemnemente
Pronunciarse ante la Virgen con un discurso ritual
Irrumpiéndolo varias veces por su banda musical;

*Deberá llevar cetro, tahalí, capirote y una capa de vistoso color,
Que a su paso ecuestre por entre las calles exponga su candor;
Como homenaje a la siempre Latacunga hospitalaria,
Que celebra en estas fechas su fiesta libertaria. (Rengifo, 2018, p.1)*

Este texto forma parte del pedido oficial de jocha que el Comité permanente de Mama Negra realiza a quien es designado como personaje Rey Moro, a través de la lectura pública y elaborado por el relator oficial de la fiesta. En el que se indica los símbolos elementales que debe portar como de su rol y representación.

En la nueva normativa presentada para su aprobación por el GAD municipal de Latacunga, en las últimas ediciones, para fortalecer mediante procesos motivados, debidamente difundidos, y consensuados con los portadores, se cumple en garantizar la política pública de salvaguardar la manifestación de la Mama Negra que goza mediante acuerdo ministerial N.º 0351, de fecha 1 de noviembre de 2005, de la declaratoria como "Bien perteneciente al patrimonio cultural inmaterial del estado"; en su parte pertinente se señala sobre las condicionantes específicas que debe tener el vestuario festivo de este personaje:

En el cuerpo reglamentario específico que consta en el nuevo Proyecto de ordenanza que norma los elementos fundamentales del "Manual de Uso de la Trajería de la Mama Negra, y el de sus personajes", considerado y aplicado con anuencia del Comité Permanente Organizador de la fiesta, refiérase:

Trajería de Rey Moro. - lucirá una gran corona ovalada, forrada con tela espejo, y bien ataviada con bordados, cintas, mullos, espejos, piedras semipreciosas, etc., llamada "capirote"; llevará su rostro pintado con una abultada barba y las mejillas con formas redondas y coloreadas. El traje será de tela espejo o terciopelo, de colores contrastantes con los mismos

bordados de la corona (el pantalón es bombacho); capa larga con bordados inspirados en la flora y fauna. La capa tiene flecos que descansa en las ancas del caballo. La parte principal de su trajería es el “*tahali*”, que le cruza el pecho, tiene la forma de una cruz y está adornado con motivos geométricos, animales, perlas, piedras y lentejuelas; guantes blancos y en la mano derecha portará un cetro adornado con cintas de colores; lucirá en sus pies babuchas bien adornadas. (Rengifo, 2020, p.20)

Además, asume cumplir con los roles y desempeños como el de recitar, leer o improvisar alabanzas a la Virgen de las Mercedes para rendirle honores a ésta; el lugar de este ceremonial lo realiza en dos tiempos: el primero en la “transmisión del mando” y en el día del desfile que se realiza el sábado anterior al 11 de noviembre, siempre en el altar que se improvisa o implementa de acuerdo al recorrido designado por la administración o comité de turno.

Con estos antecedentes, normados por ordenanza, el traje del personaje de noviembre comprende de: Capirote o su variante (turbante, *humawatarina*), cetro, capa, tahalí, heráldicas, babuchas, guantes. Camisa y pantalón bombachos en telas doradas o metálicas con adornos y bordados tupidos de oropel y lentejuelas, vestimentas que representan la cultura morisca o mora en la fiesta.

Este personaje va sobre un caballo adornado con un faldón y guiado por dos palafreneros o *trota freneros* además de un grupo nutrido de negros *loeros* que sirven como cordón de seguridad, y un grupo de *engastadores* quienes custodian al personaje en todo el tramo por donde desfila (Karolys, 2005, p.120).

El Rey Moro es el segundo personaje en ocupar el lugar en la comparsaría, luego del Ángel de la Estrella, y detrás de él va el Abanderado; el recorrido comprende en una ruta que atraviesa la ciudad en un solo sentido.

El Rey Moro recuerda la influencia morisca trasplantada por los españoles. Se afirma que éstos representan aquellos personajes que tenían poder en tiempos anteriores a la conquista. Otra acepción ve en ellos a los orejones precolombinos, que fueron poblaciones

jerarquizadas que cumplieron funciones organizativas, de control y mando en los enclaves incaicos dentro de los espacios sometidos, esto por la profunda raíz *Mitimae* de la que proviene nuestro antiguo asiento, pues incluso el capirote que usa en la cabeza el Rey Moro actual recuerda al utilizado antiguamente por los orejones que simboliza el hecho de que, sin profesar la religión dominante, rinde culto a la virgen a quien los Moros respetaban profundamente y que en el ceremonial de la Mama Negra significa. Viste una capa de vistoso color, monta a caballo y le cruza el pecho un tahalí; es el encargado de pronunciar con solemnidad un discurso ritual en honor a la Virgen, interrumpiéndolo varias veces para pedir música a la banda. Este mensaje es escuchado atentamente y con devoción por todos (Barriga López, 2006, p.156).

El atavío y la trajería anteceden el sentido festivo, quienes se encargan de esta tarea y oficio participan conjuntamente con los personajes designados, sumados a quienes han “pasado la fiesta” y familiares recomendaciones, sugerencias, sobre la elaboración de la vestimenta festiva, los detalles, la selección de telas, adornos, joyas, y elementos indispensables que custodian la historia y su diversidad (Rodríguez Moya, 2009, p.45).

El personaje Rey Moro debe preparar y escoger, según su profundo compromiso, el traje y su representación; afanar conjuntamente con su familia la confección de su “trajería” su interpretación correcta salvaguardando el sentido simbólico de sus prendas, joyas y elementos significantes, se destacan de entre los principales: *capirote*, *cetrol*, *tahalí* y *capa*, que desglosaremos el análisis, estudio e interpretación semiótica.

REY MORO. Representaba al estatus de los incas orejones quienes tuvieron un puesto ceremonial en las clases sociales del imperio, el uso de la capa, la indumentaria a modo de turbante o delantal con bordados e inclusiones de piedras preciosas o joyas en oro y plata, un capirote coronado en la tez del *Ati*, quien participaba de las ceremonias de adoración y festejo al dios sol o Inti, una pintura del siglo XVI que refleja al Auqui del emperador inca, lleva en una de sus manos un blasón a

Figura 2. Cuadro infográfico que deconstruye semióticamente los elementos principales de la vestimenta del REY MORO, 2018.



modo de cruz, sincretismo sutilmente expuesto al bastón o tocte, flor del maíz, que era portado por el sacerdote o jerarca inca como símbolo de poder y mando. (Karolys Baca, 1987, p.29)

Figura 3: Representación Niño Jesús Inca siglo XVIII. Escuela cuzqueña peruana que detalla elementos vestuarios ceremoniales pertenecientes a los Incas Orejones.



Figura 4: Ilustración Códice para describir vestimenta ritual del Inga por Cronistas: Betanzos, Garcilaso de la Vega. Como sus antecesores, para los incas la importancia de los textiles fue ritual, social y política. Así, por ejemplo, los característicos ponchos dameros, de color blanco, negro y rojo, con adornos de oro y plata o *mullu* solo se destinaban a los Orejones o militares de alto estatus cercanos al Inca.



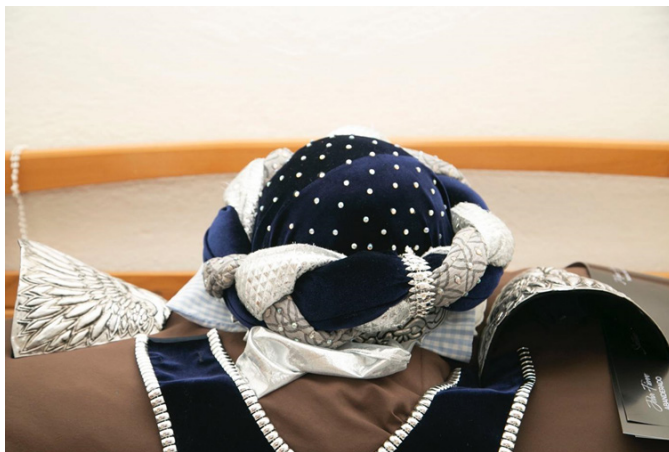
CAPIROTE. – m. Nombre con el que se le conoce a la corona grande que lleva en su cabeza el personaje que representa al Rey Moro en noviembre. Se elabora con cartón en forma ovalada, luego se forra con tela espejo y se ornamenta con bordados, lentejuelas, cintas multicolores, espejos, piedras semipreciosas, etc. En tiempos pasados, el armazón era de carrizo. Este tipo de armazón, tejido al estilo del canasto, ha vuelto a ser utilizado. Varios de los personajes, que han

representado al Rey Moro, han acudido donde los tejedores de canastos, que trabajan en el triángulo del Niágara (sur de Latacunga) para que les elaboren el capirote de carrizo, que es forrado después, con tela de terciopelo, de cualquier color, al gusto del personaje. Se lo adorna con bagatelas, adquiridas en los bazares de la ciudad (Karolys, 2005, p.31).

Figura 5. Detalle de Capirote con plumas de aves reales, Ilustración de inca, vestimenta ceremonial bélica, la nobleza inca y sus representantes como sus descendientes y caciques se ataviaban con esta indumentaria que refleja la casta, fastuosidad y elegancia.



Figura 6. *Humawatarina*, tocado que porta el personaje Rey Moro 2018. Incrustado con pedrería de diamantes, hilos y apliques de plata, en una base repujada con motivos moros. Fotografía Fernando Lagla. Archivo FLS.



CETRO. - m. Vara de oro, plata u otro material, labrada con destreza y arte, que usan solamente los emperadores y reyes como insignia de su dignidad, y demostración de su “supremacía”. El cetro también es utilizado por congregaciones, cofradías o sacramentales en los actos públicos y es llevado por sus mayordomos o diputados. En la religión católica es muy común ver las imágenes (estatuas o bultos) de santos, vírgenes, etc., ornamentadas con un cetro en las manos.

En la Mama Negra de septiembre y noviembre el Ángel de la Estrella y el Rey Moro portan en sus manos un cetro. Desde los inicios de la fiesta de noviembre, en la ciudad de Latacunga vienen elaborando la corona del Ángel de la Estrella, su cetro y el del Rey Moro los señores Alfonso Aguilera Parreño y Luis Eduardo Vivas, en su taller de metal – mecánica, ubicado en la calle Dos de Mayo N.º 5-85. (Karolys, 2005, p.119).

Figura 7: Rey Moro, 2018, noviembre, en su personificación ataviado con la indumentaria y con cada uno de sus símbolos rituales y festivos entre el fragor y alegría de los espectadores. Fotografía Fernando Lagla Salazar. Archivo FLL.



Figura 8. Las civilizaciones precolombinas, no solo la inca, incluyendo la azteca o maya, también representaban sus vestiduras ceremoniales y de supremacía jerárquica con elementos como la implementación de escudos de armas o heráldicas que cumplían funciones de identificación o relaciones de dependencia política, no necesariamente aludían a nomenclaturas genealógicas o a apelativos o nombres propios.



TAHALÍ. - m. Faja diagonal o en forma de cruz que se prende sobre el pecho, comúnmente desde el hombro derecho, por el lado izquierdo, hasta la cintura, donde se juntan los dos cabos. El tahalí se elabora con tela y se ornamenta con pedazos de espejo, mullos o cuentas, bordados

de motivos eucarísticos o inspirados en la flora y fauna, piedras preciosas, lentejuelas, etc. Es una prenda que representa autoridad y jerarquía. (Karolys, 2005, p.127)

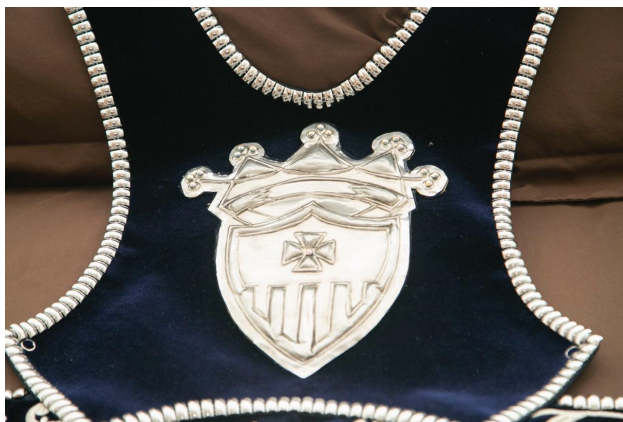
En la fiesta de la Mama Negra del mes de septiembre, un tahalí diagonal lleva: el Embajador, el Capitán y sus Sargentos, el Abanderado y sus Guardias; mientras que el Rey Moro usa tahalí en forma de cruz. En la fiesta de noviembre, tahalíes diagonales utilizan el Capitán y sus Sargentos; y en forma de cruz el Rey Moro.

El investigador Segundo E. Moreno Yáñez en su libro *Sublevaciones indígenas en la Audiencia de Quito*, capítulo: Levantamientos en San Felipe 1771, pág. 137, nos habla sobre la importancia del uso del tahalí para denotar niveles de jerarquía.

Figura 9. Inca Mitimae con nariguera y aros en sus orejas, lleva un Tahalí, *Gargantúa* y medallón cruzado por un tahalí. Pintura del siglo 17, ilustración del Museo Nacional del Perú.



Figura 10. Detalle de Tahalí bordeado de piedras y en el centro la heráldica mercedaria con una corona de cinco puntas, figura pentagonal. Fotografía de Fernando Lagla. Archivo FLS.



CAPA. - f. Prenda exterior de vestir, de uso femenino y masculino, que sirve para cubrir la espalda. Consiste en una pieza de tela suelta, sin mangas, que se lleva sobre los hombros, sujeta al cuello por dos finas tiras encima del vestido (quedando abierta por el pecho) (Karolys, 2005, p.30).

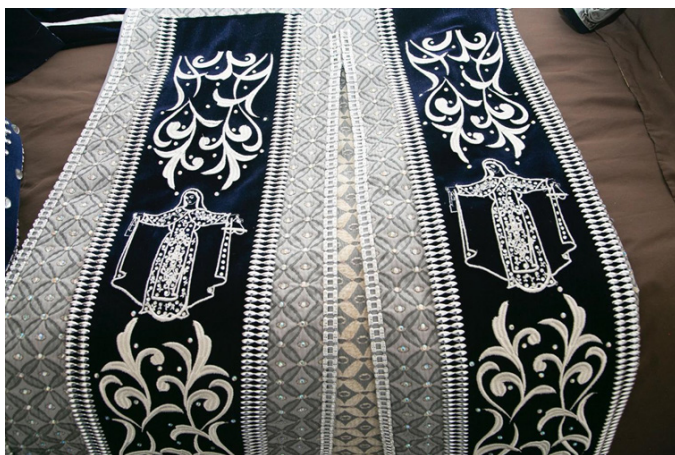
La Yumbada, Negros Ashangas, Palafreneros, Champuseros y Loeros utilizan pequeñas capas coloridas confeccionadas con tela brillante, adornadas con bordados de hilo y lentejuelas inspiradas en variados motivos (flores, plantas, alegorías, aves, símbolos eucarísticos, etc.), y flecos alrededor de todo el filo de ésta, como parte de su indumentaria. (Esta prenda también era usada por los niños de las arguenas) (Barriga López, 2005, p.25).

En cambio, el Rey Moro y el Ángel de la Estrella, visten capas igualmente adornadas, pero con la diferencia que éstas son muy largas (llegando a cubrir las ancas del caballo, cuando el personaje está cabalgando).

Figura 11. Dos hombreras sostienen el despliegue y caída de la Capa del Rey Moro de la Mama Negra que guarda elementos simbólicos en sus bordados y pedrería fina. Fotografía Fernando Lagla Salazar. Archivo FLS.



Figura 12. Detalle frontal del tocado del traje del Rey Moro donde se incrustan delicadamente la imagen de la virgen de La Merced con alegorías sutiles del conjunto simbólico del espacio ceremonial de los honores el “*Portón del Perdón*”; en el diseño se complementa a un conjunto vestuario que hace juego con los símbolos o joyas representativas del Rey Moro: capirote, cetro, tahalí, mancuernas, heráldica, bordados. Fotografía Fernando Lagla Salazar. Archivo FLS.



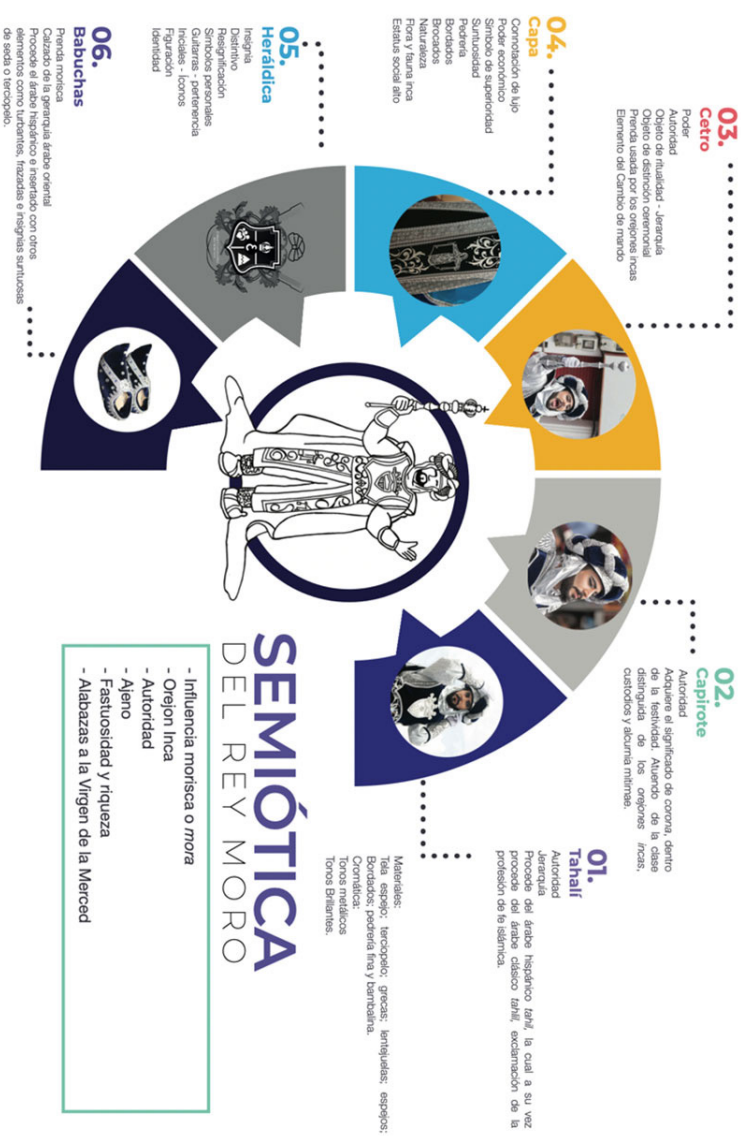
BABUCHAS, (*Del árabe babux ó del persa papux: cubrepíe*). f. Especie de zapatillas, tanto de uso femenino como masculino, comúnmente sin talón ni tacón, usadas por la mayoría de los pueblos árabes, moros, berberiscos, hebreos y nubios del noreste de África. Su uso data de la Edad Media, en que las empezaron a llevar los mahometanos. Estos se las quitaban al entrar en una casa o en sus mezquitas, como signo de respeto, dejándolas a la puerta. El Rey Moro de la fiesta novembrina, calza babuchas puntiagudas y levantadas por delante, con talón y bien adornadas (Karolys, 2005, p.18).

Reflexiones finales

Las acepciones populares de los elementos de la trajería del Rey Moro son concebidas como objeto adorno, solamente; para el personaje de noviembre induce a relacionarlo con lo aparente impostado, una suerte de competición y supuesto; investido o ataviado su trajería es un símbolo de la influencia morisca trasplantada por los españoles: signo de la interpretación de los valores culturales, válida en relación al aporte colonial al legado nativo. La Virgen mercedaria en la España feudal, merecía el respeto de los gobernantes moros, aunque estos (los moros) profesarán la fe islámica. (Karolys, 2005, p.119) Relacionado con los orejones incas, stirpe aristocrática de esta cultura precolombina con poder supremo que el mismo inca, por la vestimenta de este personaje, de modo especial con el capirote, contrastados con las ilustraciones de Stubel, donde indígenas del Ecuador del entrado siglo XIX todavía lo conservan.

El capirote se asume como signo de poder y alcurnia precolonial sólo significado dentro del espacio de la fiesta de la Mama Negra, como corona que es portada por un Rey, esta resignificación complementa cetro y capa; el *tahali* como prenda festiva signa la acepción, que incluso la RAE define de etimología árabe clásica: *tahlil*, de exclamación de la profesión de fe islámica. Este elemento figura sobre el pecho del

Figura 13: Acepciones singulares del estudio semiótico del vestuario festivo del REY MORO 2018.



personaje y está confeccionado en bordados bondadosos en frondas de heráldicas o escudos con metales incluso, pero esto depende de recomendaciones o sugerencias como complemento estético.

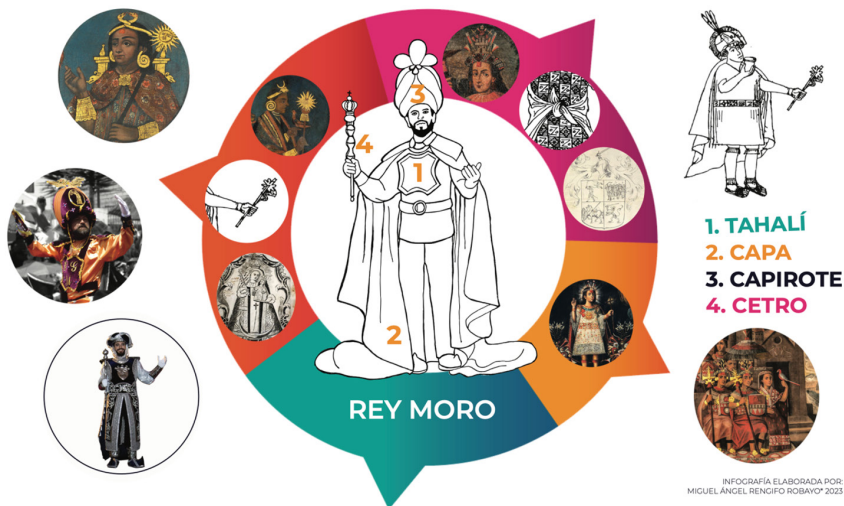
El terciopelo, la seda, los brocados, adornos con pedrería hacen que los textiles adquieran una connotación social, pues al usar estos materiales y adornar la vestimenta festiva con estos elementos se reinterpreta el realce al personaje, adquiriendo una significación coercitiva única para la función social y etnográfica; la camisa y pantalón son holgados y bombachos que asumen por su pertenencia hacia la cultura morisca, viéndose al personaje ya no solo como Rey sino como un Rey Moro.

La Capa, prenda exterior de vestir, cubre la espalda sujeta al cuello que en el caso del Rey Moro se alarga hasta cubrir las ancas del caballo que lo transporta por entre la comparsería, bordada minuciosamente utilizan símbolos orgánicos asociados a la naturaleza como la figura de un pavo real, símiles o réplicas icónicas del tahalí; la capa dentro del espacio semiótico de la fiesta de la Mama Negra simboliza superioridad, contrastando y atribuyéndole al personaje autoridad y superioridad con relación a otros. También (la capa) cuenta con adornos con borlas, pedrería o bordados orgánicos, elementos de connotación de suntuosidad y poder económico.

El Cetro, complemento icónico del Rey Moro, elaborado generalmente en metal o materiales que simulan el oro o la plata, insignia que denota poder y autoridad, es el símbolo de trascendencia que se pasa de personaje a otro de manera pública en el cambio de mando.

La concepción conjunta de estos elementos de la trajería del Rey Moro de noviembre tiene variables signícas que se consideran como importantes a considerar en su elaboración en los materiales textiles como: tela espejo, terciopelo, grecas, lentejuelas, espejos, bordados, hilos metalizados, pedrería; cromática variante de tonos metálicos y brillantes; elementos gráficos como heráldicas, escudos de identidad religiosa, símbolos orgánicos de la naturaleza entre flora y fauna.

Figura 14: Signos y significaciones semióticas simplificadas del vestuario festivo del REY MORO, personaje de la Mama Negra de noviembre.



Todo ello con un solo sentido: preparar el cuerpo cotidiano para la auto popular y revestirlo de festividad con ostentación para alcanzar la interpretación con recursos de maquillaje y trajería. El cuerpo predomina, transmuta, en el uso de recursos simbólicos, significantes, enraizados en las identidades, en el ceremonial que replica el legado hacia nuevas generaciones, en la tradición, como predominio y legitimidad entorno a la fiesta de la Mama Negra de noviembre.

Referencias

- Barriga López, F. (2006). *Pluma de Libertad*. Pedro Jorge Vera de la Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión”.
- Barriga López, L. (2005). *Latacunga y la Mama Negra*. Equinoccio.
- Karolys, M. (1987). *La Mama Negra*. SENDIP Secretaría Ecuatoriana Nacional de Información y Prensa.

- Karolys, M. (2005). *Lenguaje popular de la fiesta de la Mama Negra*. Impresora Charito.
- Paredes Ortega, E. (1980). *Tradiciones de Cotopaxi*. Andrade Hermanos.
- Paredes Ortega, E. (2005). *Mama Negra novembrina 1964 - 2004*. Gráficos Unidos.
- Rengifo, M. (2016). *En la Piel del Ángel: crónica inédita de la fiesta latacungueña de la Mama Negra*. El Ángel.
- Rengifo, M. (2018) *Pergamino: Pedido Oficial de Jocha al Rey Moro*. Independiente.
- Rengifo, M. (2022). *Reglamento de funcionamiento del Comité permanente organizador de la fiesta de la Santísima Tragedia, Capitanía o Mama Negra*, Gaceta Municipal.
- Rodríguez Moya, I. (2009). *La fiesta barroca: Los Virreinos Americanos 1560 - 1808*. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Zecchetto, V. (2002). *LA DANZA DE LOS SIGNOS; Nociones de semiótica general*. Abya-Yala.

Capítulo 7

La convergencia tecnológica en la difusión del patrimonio histórico cultural intangible de Latacunga

Alexandra Carolina Herrera Uribe

Edison Fabián Vega Luzpa

Roberto Paolo Arévalo Ortiz

Universidad Técnica de Cotopaxi

Resumen

En la actualidad la sociedad, se caracteriza por el uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) en todos los ámbitos de la vida cotidiana, el internet se ha convertido en un importante medio de propagación de información de los distintos medios de comunicación tradicionales para la respectiva difusión del patrimonio cultural inmaterial. El desarrollo de la llamada web 2.0 nace de la idea que los usuarios pudieran producir y compartir sus propios contenidos además de recibirlos, la presente investigación utiliza metodologías cualitativas y cuantitativas para analizar la difusión del patrimonio histórico cultural intangible de Latacunga, cuya conservación y expansión se realiza a través de la aplicación de herramientas que utilizan los 18 medios de comunicación tradicionales debidamente inscritos en el registro de medios, de esta manera se realiza el respectivo diagnóstico de la aplicación de las competencias asignadas mediante el Código Orgánico de Organización Territorial (COOTAD). Se analiza las fortalezas y debilidades de la aplicación de los medios tradicionales en la convergencia tecnológica considerando la innovación de la tecnología de la época la cual permite la readecuación de los procesos analógicos y medios tradicionales como la prensa, radio

y televisión, además de la inclusión de nuevas formas y expresiones de comunicación tales como las redes sociales o las plataformas ligadas a la web 2.0 como beneficio principal. Como resultados se obtuvo que existe un acceso inmediato a la información por redes sociales del patrimonio cultural intangible de Latacunga, tomando en cuenta que este ha permitido aprovechar las herramientas tecnológicas para difundir el contenido por medio del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Latacunga.

Palabras clave: convergencia tecnológica, Latacunga, patrimonio histórico

Introducción

La conservación y difusión del espacio es una función social que debe acercar a las personas y no puede ser ignorada por el clamor y las voces del desarrollo. Para ello, la tecnología juega el papel de facilitador mediático a través del cual se puede llegar a diferentes espacios y lugares de trascendencia histórica pero inaccesibles por su desaparición. Los espacios culturalmente significativos enriquecen la existencia de las personas, aportan un sentido de pertinencia profunda, trayendo escenas del pasado a la memoria, pero testificando y nutriendo el pasado a través de la experiencia compartida, revelando valor estético, histórico, científico, social y espiritual. Perder un patrimonio, olvidarlo e ignorarlo es un enorme riesgo para una sociedad que debe establecer las normas espirituales y sociales con las que construye su identidad. El Patrimonio es un recurso no renovable en lo que respecta a la historia, es por ello su manifestación inmaterial lo hace irremplazable para un pueblo.

Es necesario reconocer que las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) se han incrementado en las últimas décadas, no solo con la ampliación de la comunicación sino con la transformación de los medios de comunicación tradicional, ofreciendo mejoras técnicas en el campo comunicativo, educomunicacional, siendo este último una pieza esencial en la formación y sensibilidad social. De acuerdo a las cifras obtenidas del informe sobre el desarrollo mundial

de las telecomunicaciones y base de datos con corte al año 2020, 1.23 mil millones de personas tienen una suscripción a una banda ancha fija y un 60 % de las personas a nivel mundial tienen acceso a internet (Banco Mundial, 2020) también se debe considerar que la capacidad de carga-descarga y velocidad puede variar de acuerdo a la región en función del desarrollo de la región a nivel mundial.

De acuerdo con lo señalado se puede indicar que la convergencia digital a nivel general no solo crea productos y servicios de mejor calidad, sino que incide de forma mayoritaria en la difusión de contenidos a través de recursos cuasi universales que ofrecen una mejor competencia. De acuerdo con Ramos y Zapata (2021) América Latina está experimentando un crecimiento vertiginoso. Para lo cual Lavca, en el 2020 destaca que se invirtieron en este sector aproximadamente USD 4.093 millones a través de 488 transacciones, con la participación de gestores locales y globales. El cambio tecnológico en la disputa de competencias y globalización convoca a Ecuador a la posibilidad de la interconexión y sus consecuencias derivando a nuevas formas de comunicación e interrelación a través del desarrollo tecnológico determinando la aparición de audiencias digitales que influyen en actividades relacionadas con cambios estructurales a la comunicación tradicional permitiendo de esta manera la migración o una convergencia de los medios en las diversas ramas.

Desde esta perspectiva la consolidación de políticas, técnicas y administrativas los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) Municipales de acuerdo a sus respectivas competencias, resulta indispensable mantener identidad cultural buscando estrategias para la difusión en de las distintas plataformas disponibles que permitan la interacción con las personas. El GAD Municipal de Latacunga con el afán de enfrentar el desafío de planificar y gestionar catorce competencias estratégicas para el desarrollo cantonal emite el Estatuto de gestión organizacional por procesos del GAD Municipal de Latacunga, con resolución administrativa NRO. 003-2021-PSM-AL en donde alineadas a las competencias determinadas en el Código Orgánico de

Organización Territorial Autonomía y Descentralización - COOTAD y el direccionamiento estratégico que rige a la institución enfocan una cadena institucional con un direccionamiento a la satisfacción de las necesidades de la población; entre ellas, la conservación del patrimonio cultural siendo esta una de las más importantes, establece políticas permanentes para la conservación, restauración, protección y respeto del patrimonio cultural material e inmaterial, de la riqueza histórica, lingüística y arqueológica de la nación, cuando indica que:

La promoción del turismo cultural tendrá espacio preponderante con el fin de que los valores históricos, artísticos, religiosos, arqueológicos, paisajísticos, étnicos lingüísticos, etc., con que cuenta el cantón sean difundidos y divulgados a nivel nacional e internacional como sello de nuestra identidad. Para el efecto, realizará acciones y campañas tendientes a concienciar a la población el valor que tiene el patrimonio cultural de Latacunga (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Latacunga, 2006, p. 26).

El artículo 240 de la Constitución de la República del Ecuador (2011), establece a los gobiernos autónomos descentralizados cantonales facultades normativas, en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales, en concordancia con el Estatuto de Gestión Organizacional por Procesos en la estructura orgánica determina que el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Latacunga ha definido una estructura organizacional que considera sus procesos y competencias institucionales para alinear la gestión de sus unidades administrativas, entidades adscritas y desconcentradas. Inga y Cruz (2020), acerca de la estructura describen las unidades administrativas de acuerdo a las respectivas competencias donde la misión de la Dirección de Turismo, Cultura y Patrimonio es el fomento del desarrollo cultural e intercultural como potenciador socio cultural y de promoción turística aportando al mejoramiento de la calidad de la población local.

Desde este marco, las políticas públicas es necesario destacar que en la ciudad de Latacunga existe una variedad de medios de comunicación tradicionales *prensa, radio, televisión* y un número importante de medios digitales que han permitido la variación del consumo, y ha desafiado a los profesionales en la búsqueda herramientas de difusión del Patrimonio y garantizar de esta manera la transmisión de la cultura a través de las TICS. Estatuto de Gestión

El patrimonio inmaterial en Ecuador

El patrimonio cultural inmaterial incluye todos los elementos que favorecen la diversidad cultural y su disfrute, al mismo tiempo que enriquecen el capital social y otorgan a la sociedad un sentido de pertenencia, capaz de mantener la cohesión social y territorial. Esto incluye expresiones de vida heredadas, tradiciones orales, usos sociales, eventos festivos, conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza, técnicas artesanales tradicionales, etc. En este sentido Inga y Cruz (2020) mencionan que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, fundiéndolos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

La protección del patrimonio cultural nacional es mucho más que restaurar y exhibir objetos o revivir expresiones culturales, se trata de fortalecer la relación de las personas con estos objetos e incluso con las expresiones del patrimonio inmaterial, sabiendo que este patrimonio es el principal factor activador de la identidad de las personas. Todas estas expresiones son consideradas y protegidas en medida a los derechos humanos como: acceder, disfrutar y participar de ellas como parte de su dignidad. Sólo con el fin de proteger el ejercicio adecuado de los derechos humanos culturales, se ha formulado un conjunto de

normas para reconocer o constituir una serie de derechos conexos al servicio de este derecho básico. Concordante con ello la Constitución de la República del Ecuador (2011), garantiza la protección en los siguientes artículos:

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Art. 380.- Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.
2. Promover la restitución y recuperación de los bienes patrimoniales expoliados.

En base a los artículos citados se puede indicar que los lineamientos de política para la salvaguardia del Patrimonio Inmaterial pretenden fortalecer, sensibilizar y reconocer el patrimonio cultural inmaterial y material en base a una planificación nacional y local.

Difusión del patrimonio y su problemática

Concordante con el rol histórico de la sociedad, el patrimonio es tan importante como vulnerable, se sustenta la historia, identidad y características culturales únicas de cada uno de los pueblos. Las nuevas generaciones deben tener la posibilidad de disfrutar, aprender y mantener vivas las costumbres, tradiciones para reforzar su identidad, la difusión patrimonial aparece como uno de los medios cualificados para conservar el entorno histórico de la sociedad para Piñero y Igartua (2012), al margen de las valoraciones de tipo histórico y social que podemos realizar, que son múltiples y variadas, nos encontramos con autores que hacen hincapié en el potencial de las TICS como un interesante objeto de estudio.

En cuanto a las limitaciones de la difusión de los contenidos sobre el patrimonio, hay que identificar la cultura analógica impresa que los medios de comunicación han aplicado a través de la presentación del conocimiento mediante formato estático o lineal (Sánchez, 2008). El Patrimonio Cultural forma parte de los recursos no renovables en los que intenta respetar su pasado, y se manifiesta de forma intangible e irremplazable de los pueblos. El patrimonio está desplazándose hacia los ámbitos estratégicos del desarrollo, alineando los recursos de la cultura, de las identidades, del patrimonio inmaterial (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2017).

La interactividad con la web

Desarrollada a inicios de la década de los 90 por Berners-Lee (1999), la www es un espacio dentro de internet que se caracteriza por su interface gráfica con el usuario y que pertenece a una muy extensa familia de aplicaciones hipertextuales. Es el primer sistema de su tipo en funcionar dentro de la llamada red de redes, logrando un explosivo crecimiento que lo ha llevado a convertirse en uno de los servicios más

usados en este entorno electrónico. Sin embargo, la web está lejos de reflejar la forma en que el hipertexto había sido concebido por sus pioneros, cerca de 30 años atrás, este tipo de estructuras relacionales establecidas por medio de enlaces entre un conjunto de nodos, debía ser capaz de operar con características que privilegiaran la interactividad entre usuarios y contenidos. De forma específica, algunas de sus principales funcionalidades se relacionan con aspectos como la posibilidad de agregar nodos y contenidos sin restricción alguna; marcar nodos e insertar comentarios sobre ellos; establecer enlaces entre estos nodos de forma tanto unidireccional como bidireccional; identificar qué enlaces conducen a un nodo determinado; administrar y llevar un historial de la adición, cambio y eliminación de nodos y enlaces; establecer sistemas de recuperación de información de los contenidos de los nodos.

La Web 1.0 se trataba enteramente de conectar personas para Laningham (2020), es un espacio interactivo donde la Web 2.0 es sólo una jerga que nadie sabe qué significa. Si para ti la Web 2.0 es sinónimo de blogs y wikis, entonces esto es gente en contacto con gente. Pero desde el principio, de eso se trataba la Web, y de hecho, esta supuesta Web 2.0 significa el uso de estándares desarrollados por todas las personas que hicieron posible la Web 1.0. Esto quiere decir que se usa el modelo del html y el http. Es construir usando los estándares de la web. De esta manera, para algunas personas la Web 2.0 significa hacer más inmediatas las acciones de los usuarios, pero la idea de la Web como un espacio de interacción, constituye lo que realmente la Web es. Y eso fue lo que se diseñó originalmente: un espacio interactivo en el que la gente pudiera relacionarse.

La Web 2.0 comenzó con una sesión entre O'Reilly y *MediaLive International* (Pérez, 2011). Dale Dougherty, pionero de la web y vicepresidente de la primera, hizo notar que, lejos de haber colapsado luego de la crisis del punto-com, la web era más importante que nunca, con nuevas y excitantes aplicaciones y sitios apareciendo con sorprendente regularidad. Lo que, es más, las compañías que había

sobrevivido el colapso parecían tener algunas cosas en común ¿Sería posible que luego de la caída del punto-com, se presentara una especie de retorno de la web que diera sentido a algo que podría ser llamado “Web 2.0”? Así lo creímos y fue como nació la Conferencia Web 2.0.

Convergencia tecnológica

Las tecnologías de información y comunicación (TIC) han revolucionado el concepto de producción y distribución de la información a lo largo y ancho del globo terráqueo (Romero, 2022). El Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD, 2002), en el informe sobre el desarrollo en Venezuela citado por (Sánchez, 2007) presenta una definición más específica que indica que Las TIC se conciben como el universo de dos conjuntos, representados por las tradicionales Tecnologías de la Comunicación (TC) –constituidas principalmente por la radio, la televisión y la telefonía convencional– y por las Tecnologías de la Información (TI) caracterizadas por la digitalización de las tecnologías de registros de contenidos informática, de las comunicaciones, telemática y de las interfaces.

Es posible que el uso de diferentes aplicaciones de la TIC presente una influencia sobre los procesos mentales que realizan los usuarios para la adquisición de conocimientos, más que sobre los propios conocimientos adquiridos. En los distintos análisis realizados, sobre la sociedad de la información, se remarca la enorme importancia de la inmensidad de información a la que permite acceder Internet (Belloch, s/f). Las herramientas TIC ayudan a satisfacer las necesidades de adquisición y construcción de conocimiento de la sociedad al facilitar la información y comunicación de sus integrantes al aplicar dichas tecnologías (Baelo y Cantón, 2009). De acuerdo con lo indicado se puede definirse en dos sentidos como tecnologías tradicionales empleadas en la comunicación como la radio, prensa, televisión convencional y las tecnologías informativas modernas caracterizadas en la convergencia de contenidos y sus interfaces.

Entre las nuevas tecnologías y la interactividad y flexibilidad del espacio digital, entono a la mayor influencia sobre los procesos de los productos, según Beck (1998), el impacto de las TIC no se refleja únicamente en un individuo, grupo, sector o país, sino que, se extiende al conjunto de las sociedades del planeta. Los propios conceptos de la sociedad de la información y la globalización tratan de referirse a este proceso. Así, los efectos se extenderán a todos los habitantes, grupos e instituciones conllevando importantes cambios, cuya complejidad está en el debate social hoy en día. La convergencia digital y la unificación de los medios alternativos de comunicación permiten que los usuarios creen contenidos de manera libre; uno de los principales retos de generar esta información es la adaptación a las nuevas herramientas tecnológicas (Sánchez y Mullo, 2020).

El patrimonio como base fundamental del turismo

El patrimonio está adquiriendo un valor social que tan sólo hace unos años era impensable, fruto de la labor que están llevando a cabo fundamentalmente en las administraciones públicas, dentro de programas de investigación, protección, conservación y difusión del patrimonio de diversa índole. La Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural celebrada por la Unesco (1972), acordó en su artículo 1 considerar como patrimonio cultural:

- a) los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia;
- b) los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia;
- c) los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos, que

tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico.

En el artículo 2 de dicha Convención se habla sobre «patrimonio natural, estipulando como tal:

- a) los monumentos naturales constituidos por formaciones físicas y biológicas o por grupos de esas formaciones que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico;
- b) las formaciones geológicas y fisiográficas y las zonas estrictamente delimitadas que constituyan el hábitat de especies, animal y vegetal, amenazadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico;
- c) los lugares naturales o las zonas naturales estrictamente delimitadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural.

El patrimonio cultural revalorizado como recurso turístico dinamiza distintos sectores económicos, fomenta inversiones e incrementa las posibilidades de ingresos de la población local. Otra consideración que realza el valor del patrimonio como un motor de desarrollo es la que sigue: en el discurso económico, el patrimonio se convierte, sobre todo en las sociedades capitalistas avanzadas, en un objeto de mercado, añadiendo este carácter de mercancía al transformarse en objeto decorativo o en destino turístico a su naturaleza simbólica en tanto que representación de la memoria colectiva de una sociedad.

Metodología

El desarrollo de los contenidos digitales al aplicar la convergencia digital en los medios de comunicación tradicionales, está estrechamente ligados al análisis del cumplimiento de la normativa vigente sobre la dinámica de ubicar en la difusión de los contenidos sobre el patrimonio histórico cultural intangible de Latacunga. Los objetivos aplicados

a la investigación se resalta el que se relaciona directamente con el público ciudadano consumista de los medios de comunicación, el cual es, identificar como la convergencia tecnológica ha permitido a los medios tradicionales aplicar herramientas digitales acertadas para difundir información a través de la Web 2.0. Es por ello que el impacto de la convergencia tecnológica aplicado a medios de comunicación tradicionales e instituciones, donde el uso y la participación ciudadana son cruciales para el dominio de la preservación cultural inmaterial.

La metodología para el proceso de recolección de datos es de carácter cualitativo y cuantitativo descriptivo, para lo cual se emplean dos instrumentos: encuestas, y entrevistas. La aplicación de estos instrumentos investigativos se realiza en el cantón de Latacunga considerando las siguientes variables: Identificación de los medios de comunicación tradicional del cantón Latacunga que se encuentren en el registro público de medios; Uso de elementos web 2.0 por parte de los medios de comunicación analizados.

Según Registro de medios del Consejo de Comunicación (2021) al momento se registran 18 medios de comunicación tradicional en el cantón Latacunga incluyendo al GAD de Latacunga de igual forma se destaca el manejo de elementos web 2.0 por parte de los mismos. Además, se recurrió a la aplicación de herramientas cuantitativas como la encuesta mediante muestreo probabilístico para medir la percepción, el conocimiento, los canales por los que prefiere que se difunda el patrimonio histórico cultural intangible de Latacunga, considerando que los encargados de preservar el patrimonio cultural son todos los ciudadanos que viven en la ciudad, para entender la apreciación del colectivo social en torno a la información que reciben los consumidores sobre la difusión del patrimonio inmaterial de Latacunga, a través de la convergencia de los medios de comunicación locales se aplicó 334 encuestas tomando en consideración la población urbana del cantón, comprendida en las Parroquias La matriz, Eloy Alfaro, San Buenaventura, Juan Montalvo, Ignacio Flores, con la finalidad de conseguir la comparabilidad de la difusión del patrimonio de acuerdo

a las diversas perspectivas, soportado en la determinación de la audiencia que considera haber consumido la difusión del Patrimonio de Latacunga. Con los resultados obtenidos se realiza un análisis estadístico de datos para medir los datos obtenidos y exponerlos, con el afán de obtener datos de la población en relación al patrimonio cultural edificado de la ciudad y al tema en cuestión.

Finalmente, para contrarrestar los datos obtenidos previamente en las encuestas y realizar un breve análisis del cumplimiento de las normas establecidas en las competencias que rigen a los gobiernos locales, donde se ha aplicado la entrevista semi estructurada a directores de Turismo y Comunicación del Autónomo Descentralizado del cantón Latacunga, en el cual se consultaron aspectos como los medios de difusión cultural, medios que se utilizan para difundir el Patrimonio, las herramientas tecnológicas para difundir el contenido, tipo de medios y/o plataformas que se utilizan para consumir noticias y/o publicidad y así conocer la difusión del Patrimonio, a través de plataformas que apliquen la web 2.0. En cuanto a la aplicación de las herramientas tienen ciertas limitaciones como la subjetividad en los resultados cualitativos, considerando que se toma como referencia de medios de comunicación tradicional y el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Latacunga.

Resultados

En la ciudad de Latacunga, según el Registro Público de Medios (RPM) se determina que existen 18 medios de comunicación tradicional, prensa, radio y televisión, de los cuales priman las radios teniendo un total de 14 radios en la señal AM y FM, 3 canales de televisión de los cuales la respectiva parrilla de contenido existente en los medios de comunicación se basan en programación cultural, educativo, boletín informativo, magazine, deportivo, musical en forma prevalente, este tipo de contenidos proponen la calidad ratificados en la Constitución

de la República del Ecuador considerando, un medio de prensa escrita que está compuesta con secciones culturales, informativas, educativas y de formación la cual da realce a los diferentes temas de trascendencia cultural, existen otros medios de comunicación registrados que son nativos digitales y su transmisión es activa en la Red. Además, se establece que de los 18 medios de comunicación transmiten su programación mediante la frecuencia normal y a través de las plataformas de redes sociales o páginas web. De acuerdo a los artículos 4 y 55 del Código Orgánico Organización Territorial (2010), donde se indica que “La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural” y “Preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón y construir los espacios públicos para estos fines” (pp. 8; 28).

De la aplicación de las encuestas realizadas a través de Google Forms aplicada a 334 personas comprendidas en las parroquias de La Matriz, Eloy Alfaro, San Buenaventura, Juan Montalvo, Ignacio Flores, de la ciudad de Latacunga se determinan que el top 5 en mayor difusión cultural a través de los diversos mecanismos aplicados por los medios (parrilla de contenido, sitios web, redes sociales) son: Editorial la GACETA S.A., Tv Color canal 36, Radio Latacunga, UTC Radio, Radio Hechizo FM.

La investigación sobre el patrimonio se ha centrado en análisis multidisciplinar y académico en relación a elementos y tipologías patrimoniales, difusión y conservación. Una de las constantes preocupaciones al aplicar la encuesta es saber cómo la información referente al patrimonio inmaterial pasa por procesos de destrucción paulatina a cuenta del decrecimiento en la sensibilidad hacia su reconocimiento y valoración por parte de las nuevas generaciones y los diversos medios de comunicación aplicando la respectiva convergencia tecnológica considerando que los prosumidores carecen veracidad en el contenido; la divulgación de información patrimonial a través

de herramientas tecnológicas que no son amigables para el usuario comprendido en las generaciones X denominados como migrantes digitales, es necesario destacar que para este análisis se enlista varios medios de comunicación de la ciudad para conocer la difusión del patrimonio cultural intangible en los medios de comunicación, cabe resaltar que el GAD Latacunga a percepción de los encuestados difunde información aplicando herramientas de la Web 2.0 como lo ilustra la tabla 1.

Tabla 1. Difusión cultural

Nro.	Medio de Comunicación	Formato	Tipo de Medio	Frecuencia
1.	Gad Latacunga	Institución	Institución Pública	83
2.	Editorial la GACETA s.a.	Prensa	Privado	144
3.	Color Stereo	Radio	Privado	40
4.	Radio Cotopaxi	Radio	Publico	47
5.	Radio Elite Fm	Radio	Privado	24
6.	Radio hechizo Fm	Radio	Privado	50
7.	Radio la voz del Quilotoa	Radio	Privado	12
8.	Radio Latacunga Am	Radio	Privado	29
9.	Radio Latacunga Fm	Radio	Privado	59
10.	Radio Latina 90.1 Fm	Radio	Privado	44
11.	Radio Municipal Latacunga	Radio	Publico	26
12.	Radio Novedades	Radio	Privado	27
13.	Radio Nuevos Horizontes	Radio	Privado	15
14.	Radio Runatacuyac	Radio	Comunitario	2
15.	UTC radio	Radio	Público	58
16.	VTV radio	Radio	Privado	21
17.	Elite Tv	Televisión	Privado	24
18.	Tv MICC18 canal 47	Televisión	Comunitario	41
19.	Tv Color canal 36	Televisión	Privado	87

Fuente: Elaboración propia

La tabla muestra la percepción de los encuestados sobre la difusión del patrimonio cultural intangible los medios de comunicación y los tipos de institución a la que corresponden como pública o privada de la ciudad de Latacunga, como resultado de los valores de la misma, de acuerdo a las competencias generadas por parte del gobierno central el GAD de Latacunga en donde realiza mayor difusión de este tipo de contenido.

El acceso y difusión de contenido a través de plataformas digitales por parte de los medios de comunicación e institución analizados nos da como resultados que de las 334 personas encuestadas la mayoría tiene un acceso inmediato a la información por redes sociales, Internet (redes sociales, plataformas de *streaming*, páginas web) del patrimonio cultural intangible de Latacunga, tomando en cuenta que este ha permitido aprovechar las herramientas tecnológicas para difundir el contenido por medio del Gad Municipal, así también la aplicación de herramientas correspondientes a Web 2.0 para ampliar y priorizar el consumo de la información en donde de acuerdo a las competencias dadas a través del COOTAD la institución asignada tiene un 70% de su contenido en fortalecer la cultura, la cual permita a través del conocimiento el fortalecimiento de la cultura así lo dio a conocer Mónica Armendáris Directora de Comunicación del municipio de Latacunga, por otra parte según Andrés Quintana Director de Turismo encargado, dio a conocer que en lo que tiene que ver con promoción y difusión del patrimonio inmaterial y de la manifestación de la mamá negra como manifestación cultural lo que se ha realizado es promocionar a través de la página web y de todos los canales virtuales, de igual manera se ha impreso material promocional que ha sido distribuido a nivel provincial y nacional, para ello se aprecia en la tabla 2, el tipo de medios que usa el GAD para difundir, esto a través de la percepción de los encuestados.

Tabla 2. Medios que usa el GAD para difundir el Patrimonio

Alternativa	Resultados
Internet (Redes Sociales, plataformas de Streaming, Páginas Web)	178
Islas turísticas	19
Medios Tradicionales (Prensa, Televisión, Radio)	69
No lo realiza	68

Fuente: Elaboración propia

En el cantón Latacunga, se visualiza que todos los medios de comunicación analizados poseen redes sociales, página Web, y la transmisión de contenidos se realiza a través de *streaming* de audio y video con un 24% en medios tradicionales (prensa, televisión, radio), herramientas que ofrecen las plataformas digitales. Durante el estudio de variables, se determina que existe una transmisión tradicional por parte de los medios de comunicación además de la aplicabilidad y herramientas para distribuir su contenido en las diversas plataformas comprendidas en la Web. Los medios de comunicación y el GAD de Latacunga hacen un esfuerzo por innovar y suplir los requerimientos de la audiencia adecuando su contenido para los targets, esto permite que se posesionen logrando una transmedialidad.

Con respecto a la priorización de la expansión de contenido patrimonial de Latacunga y la posibilidad de aplicar la convergencia tecnológica para la distribución del contenido, se verifica que un 69%, usa redes sociales para lo que Soini y Dessein (2016), proponen para entender la cultura dentro del paradigma sostenible. Se refieren a esta como una fuerza mediadora que permite conceptualizar, regular y dar forma a los procesos del desarrollo a través del valor de la cultura material e inmaterial, y los criterios y percepciones culturales de los diversos actores en la consecución de la sostenibilidad, es por ello la forma más eficaz de aumentar la conciencia de la sociedad sobre la importancia del patrimonio cultural es a través de la difusión y el conocimiento del patrimonio cultural. Para la UNESCO (2020) la noción de patrimonio es importante para la cultura y el futuro porque constituye

el potencial cultural de las sociedades contemporáneas, contribuye a la revalorización continua de las culturas y de las identidades siendo un vehículo importante para la transmisión de experiencias, aptitudes y conocimientos entre las generaciones. Además, el patrimonio es fuente de inspiración para la creatividad y la innovación que generan productos culturales contemporáneos y futuros. En este sentido, la labor de las instituciones públicas y de la empresa privada es fundamental para la conservación preventiva del patrimonio humano. Los medios más tradicionales, juegan un papel fundamental a la hora de comunicar el valor del patrimonio cultural; la radio, la prensa y la televisión, logran llegar a audiencias muy específicas que pueden no tener acceso o no utilizar internet en absoluto.

De la población encuestada en el casco urbano del cantón Latacunga, el 86% de las personas creen que el mundo digital ha abierto la posibilidad de aprovechar las herramientas tecnológicas para difundir el contenido, mientras que el 4% cree lo contrario, el 10% restante indica que tal vez, llegando a un total del 100% de las personas encuestadas. Es decir que el mayor porcentaje de la población cree que las herramientas tecnológicas han permitido la difusión masiva del contenido cultural. Como lo ilustra la tabla 3. Para ello se debe considerar que, de la población encuestada el 93 % de la población utiliza las plataformas digitales como son Redes Sociales y plataformas digitales, además utilizan diversas plataformas para consumir noticias y/o publicidad, mientras que el 7% restante ocupa consume medios tradicionales como es la Prensa, Televisión y Radio.

Tabla 3. ¿Qué tipo de medios y/o plataformas utiliza usted para consumir noticias y/o publicidad?

Alternativas	Personas	Porcentaje
Medios Tradicionales (Prensa, Televisión, Radio)	79	24%
Redes Sociales	232	69%
Sitios Web de los medios de comunicación	23	7%
Total	334	100%

Fuente: Elaboración propia

La convergencia tecnológica de los medios de comunicación desde la perspectiva de los directores del GAD Latacunga en concordancia a lo estipulado en el Código Orgánico Organización Territorial, el GAD del Cantón Latacunga considera que es importante la convergencia tecnológica de los medios de comunicación. Principalmente para poder llegar a las generaciones Z y alfa quienes son nativos digitales, que en su mayoría consumen información distribuida a través de las plataformas digitales que son redes sociales, plataformas digitales mediante internet. A su vez el alcance que puede llegar a tener permite que la información pueda ser consumida de manera inmediata, que es a donde se enfocan los medios de comunicación para de esta manera satisfacer las necesidades de información inmediata de la sociedad.

Artículo 144.- Ejercicio de la competencia de preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural. - Corresponde a los gobiernos autónomos descentralizados municipales, formular, aprobar, ejecutar y evaluar los planes, programas y proyectos destinados a la preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio arquitectónico, cultural y natural, de su circunscripción y construir los espacios públicos para estos fines. Para el efecto, el patrimonio en referencia será considerado con todas sus expresiones tangibles e intangibles. La preservación abarácará el conjunto de acciones que permitan su conservación, defensa y protección; el mantenimiento garantizará su sostenimiento integral en el tiempo; y la difusión procurará la propagación permanente en la sociedad de los valores que representa. (...). Los gobiernos autónomos descentralizados municipales podrán, mediante convenios, gestionar concurrentemente con otros niveles de gobierno las competencias de preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio cultural material e inmaterial (...) (Código Orgánico Organización Territorial, 2010, p. 6).

Mónica Armendáriz directora de Comunicación del GAD enfatiza las bondades que ha tenido la tecnología en los últimos años y su inmediatez de la información que se transmite en las diversas plataformas, además destaca que las redes sociales no han sido explotadas de manera favorable para los consumidores y prosumidores, mientras que Andrés Quintana (2021) director de Turismo (E) destaca

el trabajo que ha venido realizando la dirección para difundir a través de la convergencia digital la respectiva difusión, es así que entre los productos notables presentados a la ciudadanía fue la creación de un paso virtual del museo de la mama negra que está ubicada en la casa de los marqueses, además del respectivo uso de herramientas tecnológicas como redes sociales, página web institucional considerando que en la actualidad los turistas buscan destinos turísticos específico a través de las plataformas digitales, esto como consecuencia a la pandemia del COVID-19. El trabajo que ha venido realizando la institución a través de los medios digitales se basa en la consolidación de información con historiadores, académicos con el fin de proporcionar una información relevante y sustentada considerando la correcta difusión de contenidos para la sociedad.

Conclusiones

En el presente trabajo de investigación se puede concluir en una sociedad hiperconectada donde la difusión del patrimonio histórico cultural tiene como objetivo principal proteger y difundir, de esta manera evitar la destrucción de la cultura considerando que forma parte del legado de la sociedad, partiendo de ello se debe tener en cuenta que la Constitución de la República del Ecuador en concordancia con el Código orgánico de organización Territorial y la Ley de Cultura establecen como deber primordial el *Proteger el patrimonio natural y cultural del país*, de esta manera los medios de comunicación analizados y el GAD de Latacunga juegan un papel importante en la tarea de la difusión.

Para ello, se ha demostrado un aumento en las capacidades de difusión del contenido por parte del GAD hacia los medios de comunicación y en la aplicación de herramientas tecnológicas como redes sociales y plataformas digitales, en donde ayudan a la difusión del contenido, cumpliendo de esta manera la difusión de información del contenido como lo establece las leyes de manera respectiva, así también

las nuevas tecnologías permiten que las personas puedan consumir la información de forma oportuna y cómoda permitiendo, facilitando al ser humano de estar en contacto con todo un enlace directo y de primera mano de la información.

A través de las competencias asignadas al GAD Municipal de Latacunga, se habla de un proceso de salvaguardia del patrimonio cultural Inmaterial a través de una metodología limitada de trabajo para aplicar en diferentes tipos de manifestaciones culturales al igual que en las diversas plataformas tecnológicas. En este caso en particular, la dinámica propia de las plataformas digitales que es redes sociales y plataformas digitales que se difunde a la comunidad favorece la preservación de la memoria colectiva quedando en riesgo la construcción de una comunidad muy fuertemente establecida en las plataformas digitales donde los prosumidores no cuentan con la suficiente credibilidad del consumo de la información.

Desde el contexto de *modernidad reflexiva*, en el que el proceso de globalización y la excavación de la mayoría de los contextos tradicionales de acción proceden en paralelo, se altera el equilibrio entre tradición y modernidad. Así, la tradición controla el espacio controlando el tiempo, mientras que la globalización hace lo contrario. Esto es esencialmente “acción a distancia”; la ausencia triunfa sobre la presencia, no la precipitación del tiempo, sino la reorganización del espacio. También diríamos que las nuevas tecnologías de la información y la comunicación son un momento y un lugar propicios para esta reorganización, en base a ello se puede indicar que la convergencia tecnológica es el resultado de la innovación de los medios tradicionales como la prensa, radio y televisión; inclusión de nuevas formas y expresiones comunicativas tales como las redes sociales o las plataformas ligadas a la Web 2.0.

El impacto de la convergencia tecnológica que se ha desempeñado a través de medios de comunicación tradicionales e institucionales locales en el cual permite su permanencia en un mundo cambiante donde la cooperación y la diversificación de las bases y canales de distribución son el camino para la difusión patrimonial inmaterial de

Latacunga. En definitiva, la innovación se postula como elemento clave para la competitividad de los medios de comunicación tradicionales, sin lugar a duda han trazado una gran importancia a lo largo de la historia, a través de ellos es posible reconstruir una diversidad cultural. El trabajo de investigación contempla una aproximación cuantitativa y cualitativa a través encuestas y entrevistas, desde el punto de vista de la ciudadanía objeto de la muestra aplicada en la población urbana del cantón Latacunga, comprendida en las Parroquias La matriz, Eloy Alfaro, San Buenaventura, Juan Montalvo, Ignacio Flores, considerando que son los principales prosumidores desde el punto de vista técnico tecnológico, los cuales están en un constante proceso de migración a las diversas plataformas digitales y son más accesibles para la difusión de la comunidad, permitiendo la apropiación de la identidad cultural.

Referencias

- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. (2017). *Introducción al Patrimonio Cultural*. <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introduccion-al-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- Baelo Álvarez, R., & Cantón Mayo, I. (2009). Las tecnologías de la información y la comunicación en la educación superior. Estudio descriptivo y de revisión. *Revista Iberoamericana De Educación*, 50(7), 1-12. <https://doi.org/10.35362/rie5071965>
- Banco Mundial. (2020). *Suscripciones a banda ancha fija*. <https://datos.bancomundial.org/indicador/IT.NET.BBND>
- Beck, U. (1998). ¿Qué es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la globalización. Barcelona, España: Paidós.
- Belloch, C. (s/f). *Las tecnologías de la información y comunicación (t.i.c.)*. <http://pregrado.udg.mx/sites/default/files/formatosControlEscolar/pwtic1.pdf>
- Berners-Lee, T. (1999). *Weaving the Web. The Original Design and Ultimate Destiny of the World Wide Web*. Harper San Francisco.
- Código Orgánico Organización Territorial. (2010). Código orgánico organización territorial. https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_org.pdf
- Consejo de Comunicación. (2021). Listado de medios de comunicación Social. <https://www.consejodecomunicacion.gob.ec>

- Constitución de la República del Ecuador. (13 de Julio de 2011). Constitución de la República del Ecuador. https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Latacunga. (2021). Estatuto Orgánico Funcional: <https://drive.google.com/file/d/1-Dxe1P5jSTgD2I7l-fpFWBfEVry3kziSa/view>
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Latacunga. (28 de Marzo de 2006). *Ordenanza de creación del fondo de salvamento del Patrimonio Cultural del Cantón Latacunga*. https://latacunga.gob.ec/images/pdf/Ordenanzas/1_62_ordenanza_creacion_fondo_salvamento_patrimonial_cultural.pdf
- Inga, C., y Cruz, M. (2020). Patrimonio Cultural Inmaterial como factor del desarrollo turístico del Cantón Colta, Provincia de Chimborazo. *Kairós, Revista de Ciencias Económicas, Jurídicas y Administrativas*, 3(4), 175-175. <https://kairos.unach.edu.ec/index.php/kairos/article/view/66/93>
- Laningham, S. (2020). (T. Berners-Le, Entrevistador)
- Pérez, G. (2011). *La Web 2.0 y la sociedad de la información*. *Revista mexicana de ciencias políticas y sociales*, 56(212), 57-68
- Piñeiro, V., y Igartua, J. (2012). La difusión del patrimonio a través de internet. el caso de Castilla y León. *Cuadernos de Turismo*, (30), 191-217. <https://www.redalyc.org/pdf/398/39824503009.pdf>
- Ramos, R., y Zapata, E. (2021). *Oportunidades y retos de invertir en innovación tecnológica del sector público latinoamericano: el caso de las govtech*. <https://www.caf.com/es/conocimiento/visiones/2021/09/oportunidades-y-retos-de-invertir-en-innovacion-tecnologica-del-sector-publico-latinoamericano-el-caso-de-las-govtech/>
- Romero, A. (2002). Las redes de información y su importancia para la investigación científica. *Revista Venezolana de Gerencia*, 7(19), 425-441.
- Sánchez, M., y Mullo, A. (2020.). *Importancia de una revista digital para fomentar la cultura y tradición Del Barrio Cuicuno de la Parroquia Guaytacama del Cantón Latacunga* [Tesis de Grado, Universidad Técnica de Cotopaxi]. <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/2270/1/T-UTC-3781.pdf>
- Sánchez, E. (2007). *Las tecnologías de información y comunicación (tic) desde una perspectiva social*. <https://www.redalyc.org/pdf/1941/194114584020.pdf>
- Sánchez, S. (2008). *Desarrollo de contenidos digitales en la difusión audiovisual del patrimonio histórico-artístico valenciano*. desarrollo de contenidos digitales en la difusión audiovisual del patrimonio histórico-artístico valenciano

- Soini, K., y Dessein, J. (2016). Culture-Sustainability Relation: Towards a Conceptual Framework. Sustainability. <https://doi.org/167>
- UNESCO (1972). Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural. <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>
- UNESCO (2020). Patrimonio cultural. <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>