

**Responsible Editor:** Maria Dolores Sánchez-Fernández, Ph.D.

**Associate Editor:** Manuel Portugal Ferreira, Ph.D.

**Evaluation Process:** Double Blind Review pelo SEER/OJS

## TRADICION ORAL DE ADULTOS MAYORES EN EL CAMINO DEL INCA-QHAPAC-ÑAN: UN APORTE AL TURISMO SUSTENTABLE DEL CARCHI-ECUADOR

### ORAL TRADITION OF SENIOR ADULTS ON THE ROAD OF THE INCA-QHAPACANÑAN: A CONTRIBUTION TO THE SUSTAINABLE TOURISM OF THE CARCHI-ECUADOR

Kennedy Rolando Lomas Tapia <sup>1</sup>

Carmen Amelia Trujillo <sup>2</sup>

Miguel Edmundo Naranjo Toro <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Universidad Técnica del Norte – Ecuador

E-mail: [lomas.kennedy@gmail.com](mailto:lomas.kennedy@gmail.com)



<sup>2</sup> Universidad Técnica del Norte – Ecuador

E-mail: [car.tru@hotmail.com](mailto:car.tru@hotmail.com)



<sup>3</sup> Universidad Técnica del Norte – Ecuador

E-mail: [menaranjo@utn.edu.ec](mailto:menaranjo@utn.edu.ec)



#### RESUMÉN

La presente investigación es un aporte a la calidad de vida de las comunidades de la provincia del Carchi-Ecuador, inmersas en el Qhapaq Ñan, o Camino del Inka. Este trayecto histórico es prioridad nacional para el desarrollo turístico-cultural y científico, al ser declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO. Los objetivos que guiaron la investigación fueron: (a) Caracterizar el contexto geo-histórico, social, ambiental, político y económico de las comunidades inmersas en el Qhapaq Ñan de la provincia del Carchi; (b) Conocer los saberes ancestrales de adultos mayores ubicados en el Qhapaq Ñan. La investigación de tipo cualitativo, descriptiva y de campo estuvo dirigida a 57 adultos mayores, entre 75 y 85 años de edad, con buen estado de salud, capacidad de retentiva, predisposición narrativa y nativos de los cantones: Tulcán, Huaca, Montúfar y Mira. Se aplicó una entrevista en profundidad mediante la observación participante. La información obtenida fue grabada en audio y vertida en fichas matriciales-temáticas del Instituto de Patrimonio Cultural INPC para su interpretación. Los resultados obtenidos fueron: el tramo del Qhapaq Ñan se encuentra en la memoria colectiva de los adultos mayores, quienes le conocen como el “camino antiguo”, en Huaca ha desaparecido, y en otros cantones está en proceso de desaparecer; se recopilaron cuentos, medicina andina, juegos tradicionales, coplas, gastronomía típica, artesanía, fiestas religiosas, y tradicionales, presentes en la memoria colectiva de los adultos mayores. El camino contiene la historia de los pueblos andinos del Carchi, y constituye un importante patrimonio intangible al turismo cultural-local.

**Palabras Clave:** Tradición oral; Adulto mayor; Turismo sustentable

#### ABSTRACT

The present research is a contribution to the quality of life of the communities of the province of Carchi-Ecuador, immersed in the Qhapaq Ñan, or Camino del Inka. This historical route is a national priority for tourist-cultural and scientific development, being declared a World Heritage Site by UNESCO. The objectives that guided the research were: (a) Characterize the geo-historical, social, environmental, political and economic context of the communities immersed in the Qhapaq Ñan of the province of Carchi; (b) Know the ancestral knowledge of older adults located in the Qhapaq Ñan. The qualitative research, descriptive and field type was aimed at 57 adults aged between 75 and 85 years old with good health, retentiveness, narrative predisposition and native of the cantons: Tulcán, Huaca, Montufar and Mira. An in-depth interview was applied through participant observation. The information obtained was recorded in audio and poured into matrix-thematic files of the INPC Cultural Heritage Institute for its interpretation. The results obtained were: the section of the Qhapaq Ñan is in the collective memory of the elderly, who know him as the "old way", in Huaca it has disappeared, and in other cantons it is in the process of disappearing; stories, legends, andean medicine, traditional games, couplets, typical gastronomy, crafts, religious festivals, and traditional ones present in the collective memory of older adults were collected. The road contains the history of the Andean towns of Carchi, and constitutes an important intangible heritage to cultural-local tourism.

**Keywords:** Oral tradition; Older adult; Sustainable tourism

#### How to Cite (APA)

Tapia, K., R., L., Trujillo, C., A. & Toro, M., E., N. (2019). Tradicion oral de adultos mayores en el camino del Inca- qhapaq- ñan: un aporte al turismo sustentable del carchi-Ecuador. *International Journal of Professional Business Review*, 4 (1), 53–80. DOI - 10.26668/businessreview/2019.v4i1.63

Received on June 30, 2018

Approved on October 06, 2018



## INTRODUCCIÓN

Lo trascendental de un territorio será su legado cultural e identitario, que como bien concebido busca trascender en todas las esferas evolutivas. En este ámbito, las diversas manifestaciones culturales han retomado mayor auge, porque en ellas reside la esencia del conocimiento o saber ancestral, el mismo que requiere salir a la luz y ser parte fundamental de un nuevo mirar del mundo actual, frente a la incesante e incontrolada pérdida de importantes legados culturales y naturales, a causa del avance científico y tecnológico que desconoce de su importancia para el desarrollo ético-sustentable.

Dentro de esta mirada, surge una alternativa de convivencia armónica social y natural, que rescata e impulsa el verdadero sentimiento de disfrutar participando y aprendiendo sobre las costumbres y tradiciones de los pueblos, que para el caso del turismo, sería la principal oferta y demanda turística orientada a garantizar espacios de reciprocidad y convivencia cultural, entre lo ancestral, tradicional y moderno.

Al respecto, es necesario comprender que la cultura no es estática, se encuentra en constante evolución; por tanto, requiere de una permanente conciencia social para otorgarle valor y sentido, a fin de visibilizar, resguardar y promocionar sus acontecimientos que son parte consustancial del patrimonio local y nacional.

A propósito, las diversas expresiones culturales articuladas al patrimonio natural, constituyen un constructo formativo-significativo para las generaciones presentes y futuras, por cuanto, se fundamenta en la memoria viva y colectiva de su gente, y es su mayor legado. Por tal razón, marcan la dinámica de identidad local y territorial de importancia, científica, educativa y socio-productiva, constituyéndose en un medio para recrear,

conocer y comprender las múltiples formas de actuar, vivir y convivir dentro de una comunidad de saberes y conocimientos ancestrales y tradicionales.

Precisamente, el turismo cultural y de naturaleza se encarga de hacer realidad esta convivencia, porque conlleva en su esencia la vida y el sentir de los pueblos andinos, expresados en valiosas costumbres y tradiciones que captan la atención de visitantes nacionales y extranjeros.

En este sentido, el interés y la motivación del turista por experimentar, disfrutar y descubrir le convierte en el ente protagonista de la reivindicación del patrimonio tangible e intangible, posibilitando la promoción y difusión de estos bienes patrimoniales concentrados en la memoria colectiva de los adultos mayores.

Desde esta perspectiva, la diversificación del producto turístico con valor agregado, marca la oferta diferenciada donde lo cultural es la premisa que conlleva a lograr una mejor posición dentro de las escalas del turismo alternativo en espacios rurales con potenciales histórico-culturales y naturales de singular valor, como es el caso de la provincia del Carchi.

En este contexto, surge la necesidad de registrar este valioso patrimonio cultural identificado en las diferentes comunidades y barrios de los cantones del Carchi como el testimonio físico-vivo del legado cultural de la provincia del Carchi-Ecuador, que se encuentra inmerso en el tramo del camino antiguo de los arrieros o Qhapaq Ñan.

## JUSTIFICACIÓN

Rescatar los valores del pasado para fortalecer el presente mediante la riqueza histórica-patrimonial, constituye una alternativa para el desarrollo local comunitario, con enfoque

de solidaridad, cooperación e integralidad de conocimientos en armonía con la práctica de saberes locales para conocimiento de la comunidad científica nacional e internacional al revivir lo nuestro. Toda esta herencia colectiva de un pueblo, nutrido de evidencias materiales y espirituales, de tradiciones y creencias, de formas de vivir y compartir el sentir de una experiencia humana acumulada a lo largo de la historia, es el objetivo de la presente investigación.

Por tanto, este trabajo investigativo abre nuevos retos y caminos para mejorar las condiciones de vida de los sectores urbano-marginales, mediante la puesta en valor patrimonial turístico de la riqueza oral, expresada a través del diálogo espontáneo, abierto y sincero del pueblo del Carchi, como parte de sus bienes patrimoniales y espirituales.

Empoderarse de aprendizajes y conocimientos ancestrales, mediante oportunidades de emprendimientos socio-productivos, con la premisa de un desarrollo humano sostenible, es fundamentar el patrimonio cultural en la experiencia estratégica de antaño, hacia un despertar de oportunidades de dinámica social y humana, integrando a la juventud y la niñez que vive y sueña en la construcción de una sociedad más comprometida con su legado histórico y social.

Los resultados y las experiencias emergidas de esta investigación contribuirán al enriquecimiento de la etnohistoria Ecuatoriana, porque la oralidad ancestral será parte sustantiva en la difusión turística cultural y científica de la provincia, logrando generar oportunidades de empleo y el rescate histórico de las costumbres ancestrales y vivencias propias de los pueblos originarios.

En este sentido, el objetivo principal de este trabajo, es rescatar la tradición oral para proyectar iniciativas locales sostenibles, involucrando a los turistas a compartir vivencias comunitarias, para valorar, difundir, participar y salvaguardar los conocimientos y saberes ancestrales como parte activa de su patrimonio identitario.

## **MATERIALES Y MÉTODOS**

### **Tipo de investigación y área de estudio**

La presente investigación fue realizada en cuatro cantones de la provincia del Carchi: Tulcán, Huaca, Montúfar y Mira, precisamente en los sectores por donde se encuentran vestigios del camino del Inka o Qhapac Ñan; tramo de gran importancia histórico-cultural, que atraviesa la Cordillera de los Andes, desde Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile y Argentina. Actualmente declarado Patrimonio Cultural por la UNESCO.

El trabajo se enmarca en la investigación cualitativa, descriptiva, de tipo etnográfico, que según Axpe-Caballero (2003), etnografía proviene del griego *ethnos*, que significa pueblo, y *grapen*, describir; por tanto, es el “estudio descriptivo de las costumbres y tradiciones de los pueblos” (p.15).

Esta misma concepción sostiene Martínez-Migueliz (2007) al mencionar que es la “descripción del estilo de vida de un grupo de personas habituadas a vivir juntas” (p.35).

A propósito, Habermas (1981) sustenta que la etnografía se refiere a pertenecer “al mundo de los otros” para describir su esencia, sus percepciones; lo cual requiere, entenderlos y ser parte de su vida comunitaria.

En este contexto, fue necesario realizar un acercamiento desde una perspectiva múltiple, diversa y compleja (González-Rey 2006) a través

del diálogo de saberes como el espacio esencial para lograr la predisposición, la voluntad incondicional y sobre todo la colaboración mutua de los informantes, quienes a través del tiempo mantuvieron su mundo de saberes y conocimientos en silencio. Esto permitió dar paso al sujeto activo, crítico y creativo en la infinita riqueza de su imaginación dialógica (Taylor y Bogdan, 1994), lo cual se logró en razón de que uno de los investigadores del presente trabajo, es nativo de la etnia del pueblo pasto de la provincia del Carchi.

Por tanto, se aplicaron entrevistas en profundidad de forma individual a los adultos mayores (informantes clave), quienes conocían sobre costumbres, tradiciones, juegos tradicionales, gastronomía típica, medicina ancestral y tradicional de sus pueblos, y con predisposición para brindar información clara y precisa, que se obtuvo hasta su saturación (repetición de versiones). La entrevista se sustentó en una guía de seis preguntas adaptada a los criterios de las matrices del INPC.

Al respecto, Taylor y Bogdan (1994), señala que este tipo de entrevista permite “reencuentros reiterados cara a cara” (p.44) en la comprensión de la realidad por parte de los informantes, creando una atmósfera de libertad expresada en sus propias palabras.

La información obtenida fue registrada en videos, libros de campo, fotografías y soportes de notas; seguidamente transcrita en fichas-matrices respectivas del Ministerio de Patrimonio Cultural (ANEXO A). Esto requirió escuchar detenidamente las grabaciones de audio, cuidando la sintaxis y el compendio de sensaciones vertidas y relacionadas con el consentimiento informado por parte de los informantes.

La técnica para lo antes expuesto, fue la observación participante, la cual requirió de: haber conocido a los informantes clave, tener empatía con ellos, haber sido parte del diario vivir comunitario, haber sentido el mismo sentir y haber experimentado sus propias vivencias. En definitiva, haber compartido una buena parte de la niñez y adolescencia, que fue el caso de uno de los investigadores de este trabajo.

### **Población y muestra**

La población de estudio estuvo conformada por adultos mayores entre 75 y 85 años, pertenecientes a la provincia del Carchi. Según el Censo de Población y Vivienda del 2010 (INEC, 2010) son 1757 personas mayores hombres y mujeres. De este total, se proyectó encuestar al 10% (175 personas); sin embargo, se encuestaron a 57 adultos mayores (Tabla 1), en razón de considerar ciertos criterios como: el estado de salud, la capacidad de retentiva, la predisposición para colaborar, trayectoria de liderazgo y ser nativos del lugar.

En este sentido, Rodríguez-Gómez, Gil-Flores y García-Jiménez (1996) señalan que “un buen informante es quien dispone del conocimiento y la experiencia que requiere el investigador y tiene habilidad para reflexionar, se expresa con claridad, dispone de tiempo e interés de participar en la investigación” (p.125).

A fin de proteger la identidad de los informantes, fue necesario utilizar el término Sujeto, adjunto a dos iniciales mayúsculas; la una relacionada con las manifestaciones culturales como: Fiestas (F), juegos tradicionales (J), gastronomía (G), medicina ancestral (M) y la otra referente al lugar investigado, así: Mira (M), La Portada (P), Tulcán-Julio Andrade (T), Huaca (H), Montúfar-Canchaguano (Fc). Ejm: (SujetoJT2),

que significa: Sujeto informante dos, de juegos adultos mayores de cada uno de los cantones de tradicionales del cantón Tulcán. la provincia del Carchi:

A continuación se exponen los datos de la población encuestada correspondiente a los

Población de adultos mayores							
Cantón	Edades entre 75-85 años (Censo 2010)		Adultos mayores por parroquia seleccionadas QÑ	Población encuestar parroquia y género		Total de encuestados, según criterios	
	F	M.		Femenina	Masculina		
Tulcán	28 5	237	El Carmelo	64	2	1	12
			Julio Andrade	199	5	4	
			Maldonado	35	0	0	
<b>Total</b>	<b>522</b>		<b>Total</b>	<b>298</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	
Mira	98	112	La Portada	57	4	4	16
			Juan Montalvo	51	4	4	
			<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
Montufar	15 6	211	Canchaguano	68	3	3	20
			La Paz	131	3	8	
			Piartal	57	2	1	
<b>Total</b>	<b>367</b>		<b>Total</b>	<b>256</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	
Huaca	13	33	Mariscal Sucre	48	5	4	9
			<b>Total</b>	<b>48</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	
<b>Total</b>	<b>1145</b>			<b>710</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>57</b>

Tabla 1 - Localización y distribución de adultos mayores encuestados en la provincia del Carchi

Fuente: INEC (2010)

Elaboración: Trujillo, Lomas y Naranjo (2016).

### VARIABLES EN ESTUDIO

Las variables consideradas fueron: saberes ancestrales: oralidad, costumbres, medicina ancestral, tradicional, juegos, gastronomía, fiestas religiosas, tradicionales, danza, artesanía, transmisión de los saberes ancestrales: abuelos a

nietos, padres a hijos, centros de capacitación, maestro-aprendiz y publicaciones.

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Con relación a la caracterización del contexto geo-histórico, social, político y económico de las

comunidades inmersas en el Qhapaq Ñan de la provincia del Carchi, se obtuvieron los siguientes resultados:

ASPECTOS	CANTONES/COMUNIDADES DEL CARCHI						
	TULCAN	HUACA	MONTÚFAR	MIRA			
	Julio Andrade	Huaca	Canchaguan o	La Paz	Mira	Juan Montalvo	La Portada
<b>Ubicación</b>	Ubicado entre El Carmelo y Tulcán	A 23.5 km. de Tulcán, y 34 km del límite con Colombia.	A 15 minutos de San Gabriel, al margen de la Panamericana Norte	A 22 km. de San Gabriel, y a 1 hora y 30" de Ibarra.	Al suroeste del Carchi, en un mirador "Balcón de los Andes"	Al Oeste de la cabecera cantonal (20 Km de distancia)	A 5 minutos de la cabecera cantonal de Mira
<b>Límites</b>	<b>Norte:</b> Estación Científica Guanderas <b>Oriente:</b> Provincia de Sucumbíos	<b>Norte:</b> Julio Andrade <b>Sur:</b> San Gabriel <b>Este:</b> Santa Martha de Cuba <b>Oeste:</b> Cerro Mirador	<b>Norte:</b> Comunidad Monte Verde <b>Sur:</b> Chilgual Grande <b>Este:</b> Indujel <b>Oeste:</b> Athal	<b>Norte:</b> San Gabriel <b>Sur:</b> Bolívar <b>Este:</b> Río Cuasmal <b>Oeste:</b> Panamericana norte	<b>Noroeste:</b> Tulcán <b>Noreste:</b> Espejo <b>Suroeste:</b> Imbabura <b>Sur este:</b> Bolívar	<b>Norte:</b> Mira, El Hato <b>Sur:</b> Río Mira <b>Este:</b> Mira, y Pisquer <b>Oeste:</b> Río Santiaguillo	<b>Norte:</b> Parroquia de Mira <b>Sur:</b> Río Chota <b>Este:</b> Río el Ángel <b>Oeste:</b> Piquer
<b>Habitantes</b>	7.653 hab.	6.856 hab.	2.709 hab.	2.400 hab.	4.500 hab.	1.434 hab.	600 hab.
<b>Grupos Étnicos</b>	Mestizo	Mestizo	Mestizo	Mestizos	Mestizo y afroecuatoriano	Mestizo y afroecuatorianos	Mestizo y afroecuatorianos
<b>Idioma</b>	Español	Español	Español	Español	Español	Español	Español
<b>Economía</b>	Agropecuaria: papas y leche	Agropecuaria: Emporio papero y productos de leche	Agropecuaria; papa, maíz, arveja, cebada, trigo; leche	Agricultura y ganadería	Agropecuaria: maíz, aguacate, café, frutas cítricas Artesanal	Agropecuaria	Agropecuaria: maíz, morocho, aguacate
<b>Altura msnm</b>	2.968	2.815	2.780	2.696	2.450	1.992	2.228
<b>Topografía</b>	Muy Irregular	Muy irregular	Muy irregular	Irregular	Irregular	Irregular	Irregular
<b>Hidrografía</b>	Río Obispo	Ríos: Obispo (Este) San Luis y Minas (Sur)	No posee	Río Apaquí	Ríos: San Juan El Chiltazón Santiaguillo	Ríos: Garbanzal, Santiaguillo, Mira <b>Quebradas</b> : Los Buitres	Quebrada la Chimba

						Piquer, Coto Paridero, Pichila, totoral, Naranjo	
<b>Datos Climáticos</b>	Temperatura: 12° C Clima: Frío en altura, Templado frío	Temperatura: 12.2° C Humedad atmosférica: 83% Clima: Frío en altura	Temperatura: 15 °C Clima: Templado frío Pluviosidad anual: 750 mm	Temperatura: 15° C Clima: Templado frío	Temperatura: 18 ° C Clima: Templado Pluviosidad anual: 636 mm	Temperatura: 20° C Pluviosidad anual: 520 mm	Temperatura 18° C Clima: Templado
<b>Coordenadas</b>	18N 0197595	18N 0196946 0070662	18N 0181308 0068524	18N 0181102 0056524	17N 0829688 0061396	17N 0824348 065323	17N 0829184 0059917
<b>Distribución Administrativa</b>	<b>22 comunidades:</b>	<b>Una parroquia rural 16 Barrio:</b>	<b>9 Barrios:</b>	<b>3 Barrios 7 Caseríos</b>	<b>4 Barrios 5 comunids</b>	<b>3 Parroquias</b>	<b>2 Barrios</b>
<b>Histórico</b>	Se denominó Caserío de la Orejuela o "Monte Oscuro"	Proviene del nombre Guacán, en lengua Pasto significa Madre o Pueblo Antiguo. Perteneció a la fase Tuncahuán, Fase El Angel, o Piartal	Canchaguan o en kichwa es "majada tostada". Antes fue hacienda de Ignacio Fernández Salvador, se parceló al morir y dejó por herencia a sus tres sobrinos.	Su nombre es en honor a la Virgen de la Paz; fue encontrada en la gruta, donde ahora es su morada.	Mira pertenecía a los Shyris integrado por Imbayas-Caranquis y Otavalos. Asentamiento aborigen de la última fase del período Tardío.	Antes fue San Ignacio de Quil, Una lucha logro independizarse de la hacienda (Flia Galárraga). Por el decreto de Ramón Castro Jijón.	Antiguo tambo de hospedaje de cacharreros que venían de Ipiales llevando el cacharro.
<b>Tradiciones</b>	Platos típicos Medicina ancestral Fiestas religiosas, tradicionales, Artesanías en Telar, oralidad	Fiestas Religiosas, y tradicionales Gastronomía típica, Ferias Artesanales, Minga de la Copa Vayas, Oralidad	Fiestas religiosas, Oralidad Gastronomía popular	Medicina ancestral, Oralidad, Fiestas religiosas, Elaboración de quesos	Juegos Tradicionales Fiestas religiosas, Platos típicos, Artesanías	Medicina Ancestral, Juegos Populares, Oralidad Fiestas religiosa	Fiestas religiosas, Juegos populares, Oralidad, Gastronomía típica

<b>Presencia del Qhapaq Ñan</b>	Atraviesa por el caserío La Orejuela	Atraviesa por la calle 8 de diciembre (hoy avenida principal)	Atraviesa por Paja Blanca	Presencia de un tramo en el barrio Rumichaca	Se encuentra en deterioro	Existe un pequeño tramo en esta parroquia	En buen estado en esta comunidad
---------------------------------	--------------------------------------	---	---------------------------	--	---------------------------	---	----------------------------------

Tabla 2 - Características del contexto geo-histórico, social, político y económico de las comunidades inmersas en el Qhapaq Ñan de la provincia del Carchi.

Fuente: trabajo de campo de los autores 2010-2013

Los datos expuestos evidencian la versión obtenida por los adultos mayores, personas representativas de las comunidades (dirigentes) y documentos consultados.

Al respecto, es importante señalar el nivel educativo de los adultos del rango de 75-85 años de edad, quienes tuvieron mayor disponibilidad para compartir la tradición oral.

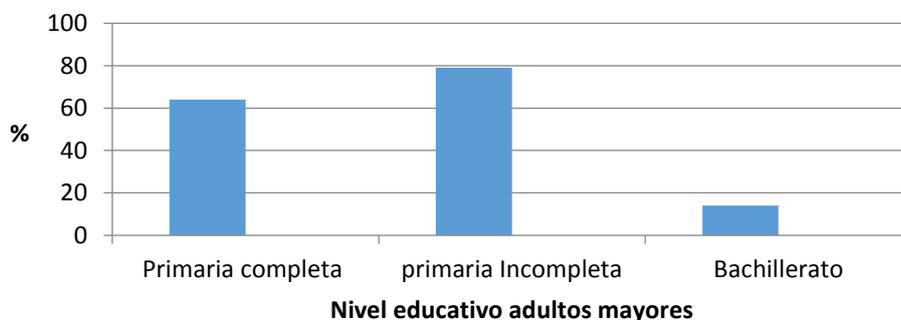


Figura 1 - Nivel educativo de los adultos mayores informantes

Como se puede apreciar, que a pesar de no tener una educación de nivel medio, no es un impedimento para que ellos puedan expresarse en su lenguaje propio, y además, este grupo de adultos mayores han desempeñado cargos importantes a nivel comunitario y de gobiernos locales. Ellos manifestaron que “antiguamente, el bachillerato era privilegio de pocas personas”,

“solamente los ricos iban a educarse”. (Sujeto M1 y Sujeto F4).

A continuación se presenta el compendio de riqueza oral expresada en sus manifestaciones culturales como: festividades, juegos tradicionales, gastronomía típica y medicina ancestral y tradicional de los cuatro cantones de la provincia del Carchi:

CELEBRACIÓN	LUGARES	Descripción
Fiesta de Santos Reyes 1 al 6 de Enero	Mira: Juan Montalvo	<i>En esta costumbre la población se disfraza con caretas, ropa y adornos; salen a las calles haciendo chistes de personajes famosos ... como políticos, pero sin ofender la dignidad de los personajes. Las mujeres llevan un acial para azotar a los jóvenes, mientras las señoritas se reúnen en el parque para bailar música autóctona de los adultos con bomba y guitarras; ¡la danza consiste en saltos y movimientos graciosos!, ¡así es!. (Sujeto MM1).</i>
Inocentes Enero	Montúfar: Canchaguano	<i>...sábados y domingos de enero se disfruta de los disfraces y bromas o chistes que realizan los pobladores de Canchaguano. ¡Hay creatividad de los trajes... de los concursantes!. Los de aquí y de otros sectores, se concentran en la plaza de la iglesia a ...las seis de la tarde para el concurso de la pareja que se destaca en el baile, se elige al ganador "Rey y Reina de los Inocentes",...¡bonito nocierto!,(sonríe). (Sujeto MF4).</i>
Fiestas de San Pedro 15 de Julio		<i>Se mantiene la danza tradicional del "paraguas"; ¡ los danzantes utilizan cintas de colores!; por la noche, la quema de castillos, vaca loca, torneo de ecua vóley, tire de cintas, ollas encantadas, torneo a caballo, y ...el baile con banda. ¡No falta la comida típica y los hervidos! (licor caliente con frutas cítricas). (Sujeto MF 4).</i>
Fiesta de la Virgen de la Purificación 2 de febrero	Huaca	<i>El 28 de enero es pregón de fiestas. El 2 de febrero, la misa campal, hay juegos tradicionales...carreras de coches de madera para niños y jóvenes, ciclismo, torneo de cintas a caballo, cacería del zorro...por la Lechería, pelea de gallos, puerco encebado, corrida de toros, campeonatos de fútbol, ecua voley, ¡sábados y domingos, quema de castillos, vacas locas, tire de globos y volatería!. ¡Luego el baile con orquesta!. ¡Los platos típicos!, como: hornado, cuyes, morocho y aguardiente (licor de caña) para disfrutar con todos. ¡Esto es bonito!, ¡vendrá, está invitada!. (Sujeto MH3)</i>
Fiesta de San Pedro de Huaca 29 de Junio		<i>¡Es tradicional la misa de vísperas!, quema de castillo, juegos pirotécnicos, quema de la chamiza con música de banda y el baile popular con banda u orquesta. ...juegos populares...el zapatito rojo de mujeres, torneo de ecua vóley, intercambios de regalos entre los priostes, ollas encantadas, comida típica, el cuy asado, hornado y preparado de aguardiente. (Sujeto MH2).</i>
Fiestas del Divino Niño Jesús	Mira: La Portada Segunda semana de enero	<i>¡La misa de vísperas es el viernes!; el sábado, torneo de pelota nacional, indor futbol de damas y caballeros!; se invita a grupos de San Vicente de Pusir y Mira. En la tarde... toros de pueblo con la presentación de la Cuadrilla del Hato con payasos y malabaristas. ¡La fiesta es con banda o disco móvil, según haya platitaj. En la noche ... el novillo de bombas y la quema de la chamiza, esto es muy alajaj (bonito). (Sujeto MP7).</i>
Carnaval	Tulcán Julio Andrade	<i>... el pregón del carnaval...por el grupo de Mujeres "Unidas por el Progreso",...carros alegóricos de la cultura de los julianos, acompañados de danzantes con trajes típicos y coloridos, ¡bailan música de moda!; otros carros alegóricos van regalando comida típica como: cuy asado, tortillas de tiesto a los visitantes. Se juega...con agua, espuma de carnaval y pintura. ¡En la noche hay grupos de música y disco móvil para festejar el fin del carnaval!. ¡y de pronto también un traguito de caña!. (Sujeto MT 5).</i>
Rey de la Papa Tercera semana de Octubre		<i>¡Se escoge a dos o tres personajes que durante el año hayan producido mayor cantidad de papas de buena calidad!;...la comisión de la Junta Parroquial se dirigen a las viviendas de los candidatos acompañados de músicos de aquí y licor. ¡Se le da serenata al</i>

		<i>candidato!, allí se conversa del proceso de cultivo, y demás asuntos...!. ¡Durante las visitas y reunidos los candidatos se elige al mejor productor!. ¡La coronación es en el pregón de fiestas de Parroquialización!. “El Rey de la Papa” ... encabeza el pregón, junto a las autoridades. ¡También se elige al “Príncipe de la Papa”, ¡que es el niño más destacado, en lo cultural, deportivo o educativo!. (Sujeto MT1).</i>
Fiestas del Jesús del Gran Poder 6 de Diciembre		<i>Esto es el 5 de diciembre que se realiza la misa de vísperas, y el 6, la misa de fiestas. Se organiza volatería, quema de castillos, vaca loca, juegos populares.(SujetoMT5).</i>
Fiestas de Parroquialización 7 de Noviembre	Julio Andrade	<i>...hay el desfile cívico, participan autoridades, escuelas y colegios. El pregón con carros alegóricos y ...corrida de toros, por 3 o 4 sábados y domingos; campeonato de futbol y ecua vóley. Se organiza el torneo de cabezales de trailers, el festival del locro de papa, concurso de la papa más grande, concurso de quien pela más rápido una cantidad de papas (mujeres y hombres). Los choferes organizan la chingana con grandes premios. (Sujeto MT8).</i>
Pase del Niño 24 de Diciembre		<i>...el pase del Niño con la procesión desde los caseríos hasta llegar a la iglesia de Santa Teresita. La población y los niños de la catequesis participan disfrazados de personajes bíblicos. Por la noche ...festejan la “noche buena”, con alimentos y el intercambio de regalos. (SujetoMT7).</i>
Semana Santa	Tulcán: Julio Andrade Huaca Abril	<i>Se realiza el Vía Crucis; en las procesiones los pobladores usan trajes de personajes Bíblicos. La procesión comienza ...al mediodía hasta altas horas de la noche. Se prepara la fanesca, dulces de zambo (calabaza) con queso, molo con pescado. (SujetoMTH6).</i>
Día de los Difuntos 2 de Noviembre	Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada y Juan Montalvo	<i>Se acostumbre visitar a los seres queridos en el Cementerio, llevando flores, coronas de papel y tarjetas. ¡Aquí, se invita a degustar de la calada morada con pan de finados!: buñuelos, pan de huevo, botadas, empanadas, guaguas, borreguitos, caballos y el champús con mote.(Sujeto MT3).(SujetoMH4), (Sujeto MP1).</i>
Navidad 25 de Diciembre	Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada y Juan Montalvo	<i>¡Esto, es en todo el Ecuador y puedo decir que del mundo!. Las instituciones entregan fundas navideñas y entre ellas hacen intercambio de regalos. Aquí, hay más unión familiar porque es donde más se comparte platos de la época, como los buñuelos con miel y otras golosinas. (Sujeto ML3).</i>
Fin de Año 31 de diciembre	Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada y Juan Montalvo	<i>Los grupos deportivos, sociales o familiares elaboran con mucha creatividad, gracia y buen gusto, los Años Viejos en distintos partes. A las 12 de la Noche se les quema, y se da el abrazo de Año Nuevo, ...todos se agrupan en los bailes populares en las plaza central. (Sujeto MH3),</i>

Tabla 3 - Festividades-celebraciones populares en los sectores investigados de la provincia del Carchi: cantones y comunidades.

Fuente: trabajo de campo investigadores (2016)

Es evidente que la información expuesta, conlleva el concepto de identidad cultural por cuanto, hace referencia a hechos culturales, expresiones de la vida cotidiana-comunitaria e interactiva de un pueblo, su lenguaje identitario, único, expresado en la cultura popular local,

conjuntamente con su habilidad en arte escénico y la programación cronológica, especialmente religiosa, durante todo el año, resaltando en cada fase del tiempo, sus raíces culturales, su expresión literaria; acontecimientos que no han logrado ser extinguidos en función del tiempo,

sino más bien, han logrado posicionarse para enriquecer cada momento histórico y ser parte sustantiva de conocimientos que identifican y dignifican las relaciones sociales en un marco de conservación, diálogo y difusión de este legado cultural, fuente de intercambios, de innovación y de creatividad constante.

Al respecto, Medina (2010), señala que “la cultura aporta identidad cultural y adquiere formas diversas a través del tiempo, su diversidad se manifiesta en la originalidad y la pluralidad de las identidades que componen la humanidad”(p.4). Y precisamente, es esto lo que mantiene con vida a un pueblo, el legado

cultural, donde se puede apreciar y salvaguardar todo su patrimonio identitario, impidiendo su extinción, y se llegue a convertir en simples recuerdos de un pasado.

En este sentir, la fiesta popular, también es parte de la vivencia grupal y colectiva de este pueblo, como verdaderos puntales, sobre los cuales se siguen manteniendo los niveles de integración comunitaria con la participan de hombres y mujeres, en la planificación, organización y ejecución, especialmente de festividades religiosas con la participación de grupos musicales.

NOMBRE DEL JUEGO	Cantón/comunidad	DESCRIPCIÓN
LAS TORTAS 5 participantes	Canchaguano, Juan Montalvo Mira	<i>¡Se hacía cinco agujeros!, se numeraba: 1, 2, 3, 4, 5 en la tierra, uno para cada participante, y ¡con una pequeña pelota de caucho se lanza desde una distancia de cuatro pasos atrás!. ...Si la pelota ingresa en el agujero número 5, por ejemplo, ¡se pagaba con tortas, sea pares o nones!, ¡según la apuesta de los participantes con el dueño del agujero!. Las tortas eran de colores: negras, amarillas, tomates, cafés, todas con pintas blancas. ¡Ganaba el que más tortas tenía!. (Sujeto JM3).</i>
LOS MEDIOS 5 o más participantes		<i>Se hacía un círculo en la tierra y se ponían los medios, uno por cada jugador. ¡Con el mismo medio, se sacaba otro medio y los que podía del círculo!, ¡el que sacaba más medios, ganaba el juego y los medios!. (Sujeto JM1)</i>
LA PERINOLA No hay límite de jugadores	Canchaguano , Huaca, Mira, La Portada, Juan Montalvo	<i>¡La perinola es similar al trompo!, ¡con la diferencia que tiene cuatro lados!, en cada lado ...tenía letras: S era de saque, ¡sacaba las tortas!, la P, ¡ponga tortas!, la D, ¡deje!...no se retiraba, ni se ponía tortas!, y T, que era ¡todo!...se llevaba todas las tortas!. Se ponían una cantidad de tortas en la mesa, para luego turnarse en la perinola; cuando los jugadores se quedaban sin tortas, ¡allí se terminaba el juego!. ¡Los adultos apostaban dinero o licor!, ...¡era bonito esto, hoy ya no hay!. (Sujeto JL9).</i>
LAS BOLAS 5 participantes o más	Julio Andrade, Mira, Juan Montalvo, La Portada, Huaca	<i>Consistía en poner dentro de un círculo dibujado en la tierra una determinada cantidad de bolas,...¡eso lo decidían los jugadores!. ¡Se sacaban con otra bola que era más grande y muy especial para el jugador!, lo que se denominaba tingar. ¡El que tenía más bolas, ganaba!. (Sujeto JH7).</i>
LOS TROMPOS 5 o más participantes	Julio Andrade, Huaca, La Portada, Mira	<i>Este juego consistía en hacer girar al trompo, se dibujaba en la tierra un círculo y tenían que hacerle bailar al trompo dentro del círculo. Otra forma era</i>

		<i>cogerlo con las manos, mientras bailaba. ¡En Mira quien elaboraba los trompos, eran don Carlos Ruales!. Él hacía de madera de cholán o cerote,...¡una madera liviana y duradera, utilizaba un torno!; cada niño le ponía un clavito en la punta y una piola, ¡y a jugar!. (Sujeto JT), 7) y (Sujeto JL9).</i>
LA RAYUELA 3 a 5 participantes	Canchaguano, La Portada, Huaca, Mira, Juan Montalvo	<i>La rayuela de la semana, con siete cuadros dibujados en el suelo, representando cada día de la semana. Se utilizaba una cachita para lanzar al cuadro. Comenzaba el juego poniendo la cachita en el primer cajón o cuadro y saltando con un solo pie cada uno de los cuadros, hasta salir en orden todo, desde el lunes a domingo. Cada vez que el jugador terminaba los siete cajones, se marcaba con una equis el cajón escogido en el cual se podía asentar los dos pies, jese cajón se denomina casa del jugador!; ¡en tanto que el otro jugador, no podía saltar en la casa del otro jugador!. ¡De esta manera, se hacía más difícil el juego!. ¡Cuando pisaba raya, o se pisaba con los dos pies, perdía!, y le tocaba el turno a otro participante. (Sujeto JC2).</i>
SIN QUE TE ROCE 8 o más participantes		<i>...juego que realizábamos con muchas personas en los barrios, en las esquinas, plazas y parques con amigos, familiares, vecinos, hombres y mujeres. ¡El juego consistía en nombrar a la almohada que debía inclinarse para que el resto salte por encima del compañero, sin tener que rozarle el cuerpo!; ¡el que le rozaba a la almohada, perdía!, y ¡debía hacer de almohada!. ¡Esto era muy divertido!. (Sujeto JJ8).</i>
ROBA MUNDO 2 a 3 participantes	Mira, Juan Montalvo, La Portada	<i>El juego consiste en rayar en la tierra en forma de círculo o cuadrado dividiendo en dos partes iguales. Los participantes tienen que apuntar al centro para iniciar el juego; el primero en iniciar el juego tiene que botar el cuchillo o clavos de acero grandes en el suelo y que éste, ¡quede prendido!, y de acuerdo a la dirección de la parte cortante, ¡rayar a lo largo del territorio de su enemigo!, ¡y así ir sumando, más territorio a su favor!. ¡Para esto, el cuchillo debía estar bien prendido!, de lo contrario, ¡perdía el turno!. ¡El que tenía más territorio ganaba!. (Sujeto JL5).</i>
HUEVOS DE GATO 3 o más participantes	Mira, Juan Montalvo, La Portada, Canchaguano	<i>Se hacía huecos u hoyos profundos en el suelo, de acuerdo al número de participantes y el ancho suficiente para que entre la pelota pequeña. Cada hueco tenía su dueño y cada agujero tenía un premio. Desde una distancia de cinco pasos atrás, se lanzaba la pelota, y el dueño del hueco donde ingresaba tenía que ir por ella, ¡recogerla y golpear a los demás jugadores, quienes tenían que correr por todos los lados para no ser alcanzados!. ¡El que era tocado con la pelota, se retiraba del juego!, o ¡se le imponía una prenda y continuaba el juego!. ¡Se nombraba a un cuidador que se ponía detrás del círculo!, ¡era quien hacía de juez, para saber de quién era el agujero y quién perdía!. (Sujeto JM3).</i>

EL CAMOTE 10 a más participantes	Mira	<i>Los participantes se colocaban uno tras otro sujetándose con las manos en la cintura; ¡el primero se aseguraba fuertemente al poste de luz, pilastra o árbol de su casa, o patio de la escuela!. La persona que quedaba libre, era quien tenía que ir ARRANCANDO LOS CAMOTES, ¡una por una!. ¡Los participantes no debían soltarse, para no ser arrancada la cadena!. ¡Participaban, niños o jóvenes, uno, tras otro!. Los primeros se cogían de las manos y alaban: ¡uno de un lado y del otro!, el que se zafaba, ¡perdía!. (Sujeto JM7).</i>
EL BOLICHE 3 a 5 participantes	Canchaguano	<i>El boliche era para hombres y mujeres, se dibujaba en la tierra un churo grande y bien asentado las líneas. Con una bolita se iba empujando el boliche; el primero en llegar al centro, ganaba. Se apostaba cocos de palma para pagar, y los mayores apostaban dinero, cuyes. (Sujeto JF9).</i>
HABAS QUEMADAS 5 o más participantes		<i>Se tostaba en el tiesto las habas más grandes y quemadas de un solo lado, los jugadores ponían el número de habas con las que se iba a jugar. El juego era cuando uno de los participantes lanzaba sus habas, y al jugador que le salía más habas del lado quemado,...¡ganaba!; ¡al que menos veces le salía, debía pagar con comida! como: miel con cuajada, espumilla. Los mayores también jugábamos, apostábamos, cuyes, botellas de trago, borregos. (Sujeto JC4).</i>
EL HOMBRE NEGRO 8 o más participantes	Mira, La Portada, Canchaguano	<i>Se hacía un hueco profundo en la tierra y se lanzaba una pelota. ¡el que le acertaba en el hueco, tenía que ponerse en la pared crucificado!, y el resto de niños le lanzaban las pelotas. ¡El hombre negro cogía una pelota del suelo, ¡y al que primero le topaba, le tocaba ponerse de hombre negro!. (Sujeto JM1), (Sujeto JP7), (Sujeto JF7).</i>
EL GALLINAZO 10 o más participantes		<i>Uno de los jugadores el más grandes y fuertes se cogía de un poste, árbol o pilar; los otros, ¡uno, tras otro!, ¡se cogían de la cintura!. Había un niño que hacía de gallinazo, ¡que debía coger al último!. ¡Se corría de un lado para otro!, ¡sin dejar que le cojan al que estaba al final de la fila!; cuando, cogía a uno de ellos, ¡se convertían en gallinazos!. (Sujeto JF7).</i>
LOS CUSHPES 5 o más participantes	Mira, La Portada	<i>El juego es similar a los trompos, solo que el cushpe no tenía punta y se le envolvía una soga y se le hacía bailar de un lado, para otro ir azotándole con una piola. Apostaban, ¡y el que más le hacía bailar por más tiempo, ganaba!. (Sujeto JM2).</i>

Tabla 4 - Juegos populares y tradicionales del Carchi: cantones y comunidades

\*values in bold represent the square root of the AVEs

La información expuesta conlleva una serie de acontecimientos relacionados a la actividad lúdica de los pueblos andinos, quienes, a través de los juegos tradicionales, expresan sus

habilidades, conocimientos, expresiones de integración social, acompañados de la diversión, la recreación y el dinamismo personal, colectivo y comunitario que motiva a mantener viva esta

tradición, símbolo vivo de la identidad cultural de los pueblos del norte ecuatoriano.

A propósito, Tabares (2010) señala que “los juegos populares y tradicionales siempre hablarán de lugares concretos, de dinámicas complejas, de orígenes múltiples, de configuraciones y reconfiguraciones” (p. 6).

En este orden de ideas, los juegos populares, acompañados de volatería y actividades lúdicas locales, como la “chingana de los choferes” (Julio Andrade), “Novillo de Bomba” (La Portada), la “danza del paraguas” (Canchaguano), el “baile de remedos” (Juan Montalvo) y otros, forman parte de la expresión cultural, que se pretende dar a

conocer a nivel nacional e internacional, a través de iniciativas de desarrollo económico con imagen comunitaria andina.

La vigencia de esta identidad cultural, siempre ha permanecido y estará presente en la memoria colectiva de las actuales y futuras generaciones, a través del involucramiento de todos/as los actores socio-culturales, para generar una visión de integración comunitaria al mundo entero, a través de la conexión física, espiritual y humana (Trujillo, lomas, Aranguren, Moncada, Erazo, 2016).

PLATO TÍPICO	LUGAR	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
El Chacrero	Julio Andrade	Mellocos, ocas, habas, choclo, zanahoria, papas, fréjol, col, carne de cerdo, sal, aliño al gusto.	<i>Los granos se coge de la chacra, ¡por eso se denomina Chacrero o 7 comidas!. ¡Los ingredientes se lavan bien!. Cuando el agua está hirviendo, se vierte los mellocos, ocas, habas, choclo, zanahoria, papas, col, sal y aliño al gusto. ¡Servir con tostado!. (Sujeto GT4).</i>
Sopa de arrancados		Harina de maíz, hojas de col, zanahoria, sal y aliño al gusto	<i>Hay que hacer una masa de harina de trigo con sal y agua. Poner en un recipiente agua y colocar en la hornilla, agregue la sazón (sal, cebolla, zanahoria, ajo) y el repollo picado (col). ¡Cuando está hirviendo!, se pone tiritas de masa de trigo y dejar cocinar. Servir con tostado de manteca. (Sujeto GT4).</i>
Tortillas de tiesto		Harina de trigo, manteca de puerco, mantequilla, bicarbonato, sal o miel de panela.	<i>Mezclar la harina de trigo con manteca de puerco, mantequilla, bicarbonato y miel de panela, amasar bien y dejar reposar por 15 minutos. ¡Hacer las tortillas y colocar en el tiesto (paila de barro), ¡que esté caliente!, para evitar que se pegue la masa. Servir con café. (Sujeto GT2).</i>
Champús	Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada	Morocho blanco molido, arrayan, canela, miel de panela.	<i>El morocho blanco se muele en molino manual y luego poner a fermentar en agua por tres días. Al tercer día se cierne y la colada obtenida cocinar con arrayan, canela, en una paila de bronce. El dulce de panela se vierte cuando esté cocinada la mazamorra (colada). Servir con mote. (Sujeto GP1), (Sujeto GF4), (Sujeto GM6).</i>
Dulce de calabazo		Calabaza madura, una ramita de congona, panela, raspadura de naranja, canela, piña.	<i>Elija una calabaza madura, saque las pepas y corte en pequeños cuadros, ponga a cocinar en pequeña cantidad de agua, agregue canela, una rama de congona y raspadura de naranja. Dejar “dar punto” y</i>

			<i>colocar piña en cuadritos; finalmente vierta miel de panela al gusto. Se sirve con cuajada o pan de maíz. (Sujeto GP2), (Sujeto GP7), (Sujeto GF8),</i>
Cuyes asados	Julio Andrade, Huaca	Cuyes pelados y lavados, sal, cebolla y comino.	<i>Los cuyes sazonar con sal, cebolla y comino, dejar que se concentre el aliño por una noche en un recipiente, al siguiente día asar en la brasa constantemente untando manteca de chanco con achiote, para que dore bien, bien. Sirva con papas, tostado y ají. (Sujeto GH1), (Sujeto GT2).</i>
Caldo de gallina de campo	Huaca, Julio Andrade, Juan Montalvo	Cebolla, ajo, zanahoria, vainitas, arvejas.	<i>Se escoge la mejor gallina que esté de pelar, coloque en la hornilla un recipiente con agua y deje hervir con las arvejas, zanahoria, vainitas, arroz quebrado, aliños, sal al gusto. Cuando el agua esté hirviendo, agregue la gallina en presas. Sirva con papas, choclo, aquí en Juan Montalvo servimos con yuca o camote. (Sujeto GM3), (Sujeto GT1).</i>
Hornado	Huaca, Julio Andrade, Canchaguano	Ajo, comino, pimienta, cebolla paiteña, cebolla blanca y sal.	<i>Se lava y raspa con jabón y cuchillo que salga todo el quemado, se saca la menudencia y se lo cuelga para que se desangre, luego sazonarlo con ajo, cebolla, comino y sal por un día; al siguiente día, asarlo en horno de leña. ¡Se utiliza leña de eucalipto!, así preparamos aquí en Julio Andrade. (Sujeto GT8), (Sujeto GF5).</i>
Chicha de arroz		Arrocillo, hojas de limoncillo, cedrón, hojas de naranja, caña, naranjilla, guanábanas.	<i>Remoje el arroncillo por un día y muele en el molino manual. En un recipiente se agrega agua y hierbas como limoncillo, cedrón, hoja de naranja, cuando el agua este hirviendo. Dejar enfriar y agregarle la caña machacada, naranjilla y el agua de arroz cernido. Esto se deja fermentar por tres días. Cernir el preparado y mezclar con jugo de guanábana. ¡Se sirve frío!. (Sujeto GF2); (Sujeto GH1).</i>
Buñuelos	Canchaguano	Harina de castilla, mantequilla, cuajada, huevos, sal.	<i>La harina de castilla (harina flor) mezcle con mantequilla, cuajada, huevos y sal hasta obtener una masa, luego elabore rosquillas y utilice aceite bien caliente para freír. Se sirve con miel de panela. (Sujeto GF8).</i>
Hornado	La Portada	Aliños: ajo, apio, cilantro, perejil, tomillo, jengibre, albaca, pimienta, cerveza, sal, comino, cebolla blanca y paiteña, zumo de seis naranjas agrias.	<i>Es necesario que el cerdo esté lavado, dejarlo con aliño por medio día. En la noche se coloca en la nevera. Al siguiente día se hornea en horno de leña ¡toda una noche!, con leña de eucalipto o pino. (Sujeto GP7).</i>
Arepas de camote		Camote morado dulce, harina de maíz, cuajada, huevos, levadura, una pisca	<i>Los camotes se cocinan con todo cáscara, se saca del fuego y se pela, machar y mezclar con la cuajada, huevos, levadura y miel de panela. Según el espesor de la masa poner</i>

		de sal y miel de panela.	<i>harina de maíz. Esto se hace en hojas de vicundo o achira y se coloca en el horno de leña, que este bien caliente!. Servir con cafecito. (Sujeto GF9),</i>
Café de colar		Café, habas, cáscara de mandarina, morocho blanco y amarillo, cáscara de naranja, soya, panela.	<i>En el tiesto poner los granos de café, habas, cáscara de mandarina y naranja, morocho, soya y panela; ¡menear continuamente con cuchara de madera!; ¡dejar reposar!, y cuando los granos estén casi fríos se muele en molino de mano, ¡está listo para colar!. (Sujeto GM8).</i>
Sango	La Portada	Harina de maíz tostado, panela o sal.	<i>Se coge harina de maíz tostado y se hace una masa con agua, sal, se coloca en un tiesto caliente, se cocina bien y servir con café. (Sujeto GM5).</i>
Pringa		Mote pelado, leche.	<i>El mote seco pelado se muele en el molino manual, se pone a cocinar con leche. Hay que tener cuidado porque al hervir, salta mucho y ¡te puede quemar! . Se sirve frío o caliente. (Sujeto GP3).</i>
Café para colar	Juan Montalvo	Café seco, azúcar o panela.	<i>Se escoge el café de la mata, se chanca en la piedra de moler hasta que salga solo la pepita de café, ¡se deja al otro día!, luego se tuesta el café en tiesto, en leña con poco de azúcar o panela. ¡Cuando los granos toman un color negro se saca del fuego!, se deja reposar unos 10 minutos y se procede a moler en el molino o piedra de moler. (Sujeto GM7).</i>
Chicha de olores		Cedrón, limoncillo, manzanilla, hierba buena, menta, hojas de naranja, guanábana, piña, naranjilla, azúcar.	<i>Los brujos (hongos), se pone a fermentar con agua hervida de plantas dulces como el cedrón, limoncillo, manzanilla, hierba buena, menta, naranjo, frutas como, guanábana, piña, naranjilla, al tercer día se pone azúcar. Se sirve frío. (Sujeto GM5).</i>

Tabla 5 - Gastronomía típica del Carchi: cantones y comunidades

En cuanto a la gastronomía, es imperativo rescatar ciertas tradiciones y costumbres del arte culinario popular, que permiten deleitarse con exquisitas viandas, postres y bebidas, tanto en fechas específicas y en eventos programados con motivo festivo y de integración social-productiva local.

Describir en forma minuciosa y rescatar este valioso patrimonio gastronómico, como el referente activo de estos pueblos, es la contribución más significativa a la cultura popular, de este importante rincón histórico de los pastos en el norte ecuatoriano.

La fanesca, el champús, la variedad de panes de las abuelas, los cuyes asados en moscovita, el dulce de zambo, quimbolitos, hornado, buñuelos, humitas, el delicioso sango de sal y dulce, el caldo de gallina de campo, la fritada, el café de chuspa con tortillas de tiesto, las empanadas de queso con miel, entre otras, son deleites que siempre han permanecido latentes en la vida cotidiana de la provincia del Carchi y elaborados específicamente por manos creativas de las mujeres carchenses, quienes adquirieron conocimiento y experiencia, en las tulpas u

hornillas de sus madres y abuelas (Trujillo, Lomas, 2016).

ENFERMEDAD	LUGAR	PLANTA MEDICINAL	TRATAMIENTO
Dolor de estómago	Julio Andrade, Canchaguano, La Portada	Manzanilla	<i>En infusión poner las flores de manzanilla, panela y tomar a soplos. (Sujeto MT7).</i>
		Raíz de cebolla blanca	<i>En infusión tomar con una pizca de bicarbonato. . (Sujeto MF2).</i>
		Tipo, anís o menta Platanillo	<i>Tomar agua en infusión caliente con raspadura de panela con gotitas de trago. Tomar como agua de tiempo por tres días. (Sujeto MM1).</i>
		mastuerzo	<i>Tomar como agua de tiempo por tres días. (Sujeto MM1).</i>
		Orégano	<i>Poner en agua en infusión, tomar con una pizca de sal y gotas de trago (cuando es por frio). . (Sujeto MT5).</i>
Dolor de cabeza	Julio Andrade, Canchaguano, , Juan Montalvo	Mejorana	<i>En infusión con un poquito de bicarbonato y gotas de limón . (Sujeto MT7).</i>  <i>En infusión tomar con una pizca de sal y limón. . (Sujeto MF7).</i>
		Barrabás	<i>Tomar una copita de zumo de barrabás en la mañana. . (Sujeto MT2).</i>
Gripe	Julio Andrade, La Portada, Juan Montalvo	Verbena	<i>Tomar una copita de zumo de verbena en la mañana y al medio día. . (Sujeto MF2).</i>
		Mostaza	<i>Las hojas machacadas ponerse en la frente dejar hasta que desaparezca la molestia. . (Sujeto MM3).</i>
		Malva olorosa y sunfo	<i>Tomar en infusión por tres días en las mañanas y en la noche, ¡es muy buena la malva!. . (Sujeto MT3).</i>
		Alcachofa	<i>Cuando el agua esté hirviendo soltar las hojas de alcachofa y tomar por tres días en la mañana y en la noche. (Sujeto MM1).</i>
Gripe	Julio Andrade, La Portada, Juan Montalvo	Verbena	<i>Tomar una copita de zumo de la verbena en la mañana por tres días. (Sujeto MM1).</i>
		Achicoria	<i>Agua de chicoria que se encuentra en el páramo; agua de verbena con sal y limón, cualquier alternativa en infusión. (Sujeto MP2).</i>
			<i>En infusión se hierbe las flores de la verbena y se toma por tres días en las mañanas y al acostarse. (Sujeto MT1).</i>  <i>En infusión tomar verbena con gotitas de limón, ¡cura enseguida la gripe y no gasta en medicina! (Sujeto MT1).</i>

Gases en los niños	Julio Andrade	Orégano	<i>En infusión poner las hojitas de orégano y tomar con unas gotitas de limón. (Sujeto MT1).</i>
Bilis		Hojas de uvilla	<i>Tomar en infusión las hojas de uvilla con una pizca de sal y gotitas de limón. (Sujeto MT4).</i>
Dolor de corazón		Sunfo	<i>Tomar en infusión las hojas de sunfo durante nueve mañanas en ayunas. (Sujeto MT4).</i>
Pasma	Julio Andrade, Canchaguano, La Portada, Juan Montalvo, Huaca, La Paz	Ruda – ají	<i>Con ramas de ruda frotar por el cuerpo de la persona conjuntamente con ají, huevo, tabaco y trago. (Sujeto MF1).</i>
		Hierba de gallinazo y ruda Marco, mosquera	<i>Con ramas de ruda, un tabaco un huevo y ají se frota a la persona especialmente la cabeza para que salga el mal espíritu. (Sujeto MH1).</i>
		marco, hierba de gallinazo, chilca	<i>Con ramas de ruda, hierba de gallinazo, chilca y trago (puntas) se barre y se reza dos Ave María, para que salga el espíritu del cuerpo. (Sujeto MH3).</i>
		Ruda, marco y guanto	<i>Con ramas de marco y mosquera se hace una escoba se limpia a la persona y se sopla aguardiente para espantar a los espíritus. (Sujeto MT1).</i>  <i>Como escobita ramas de ruda, marco, mosquera, chilca y con trago, tabaco barrer a la persona. (Sujeto MF1).</i>  <i>Hacer un guango de cada planta y se barre a la persona que esté con pasmo o mal aire. Existe siete clases de pasmo: el sople, barre, llamado, fregado, quedado; cada uno se cura con diferentes plantas y rituales. (Sujeto MF6).</i>
Irritación de los ojos	Julio Andrade	Sauco	<i>Cocinar las hojas de sauco y bañarse los ojos con golpes suaves. (Sujeto MT8).</i>
Hemorragia nasal	Julio Andrade Juan Montalvo	Hierba buena  Alfalfa	<i>Tomar una copita de zumo de hierba buena por nueve mañanas en ayunas. (Sujeto MT3).</i>  <i>El zumo de la alfalfa con gotitas de aguardiente tomar en ayunas por nueve mañanas seguidas, se puede mezclar con zumo de zanahoria y naranja para mejorar el sabor. (Sujeto MT4).</i>
Colerín	Julio Andrade, La Paz	Orégano  Llantén, ortiga	<i>Agua en infusión con sal y gotitas de limón. (Sujeto MT1).</i>  <i>Coloque tres hojas de llantén, tres cogollos de ortiga, té y limón en infusión, tomar para el vómito provocado por el colerín. (Sujeto MF6).</i>
Infección intestinal		Linaza	<i>Tomar como agua de tiempo, agua en infusión. (Sujeto MM1).</i>

Heridas en la piel		Pacta, barrabás o lengua de vaca	<i>Desinfectar la herida con alcohol, el zumo de la pacta se pone en la herida y la planta machacada poner en la herida como emplasto. (Sujeto MF3).</i>
Cólicos menstruales	Julio Andrade, Canchaguano	Borraja Flor de ruda	<i>Tomar agua de tallo de borraja en infusión con panela. (Sujeto MT6).  Poner las flores de ruda en infusión con panela y gotitas de trago. (Sujeto MF6).</i>
Dolores musculares	Juan Montalvo	Matico y nogal	<i>Se cocina el matico y nogal, se deja reposar, bañarse la parte afectada y masajear, repetir el tratamiento por tres días. (Sujeto MM1).</i>
Golpes		Hierba mora, matico y manzanilla	<i>Bañarse el área afectada con agua hervida de hierba mora, matico y manzanilla. ¡Todas las plantas cocinar juntas!. (Sujeto MM5).</i>
Dolor de muela	Canchaguano, La Paz	Limón Semilla de ortiga	<i>El zumo de dos limones con media cucharadita de bicarbonato sirve como enjuagues bucales. (Sujeto MF6).  Coloque un poco de trago con escancel, levadura y semillas de ortiga y mezcle. Aplique en el hinchado del dolor de muela. Repita el tratamiento por dos o tres días, hasta que el dolor desaparezca. (Sujeto MF5).</i>
Fiebre	Canchaguano	Agua ardiente	<i>Se pone en una tazona trago con sal, se abriga bien al enfermo, se masajea bien todo el cuerpo con el trago y se envuelve con una sábana hasta el otro día. (Sujeto MF1).</i>
Diarrea en los niños		Té	<i>Se da a tomar agua de té con gotitas de limón. (Sujeto MF1).</i>
Tos	Canchaguano, La Portada	Hojas de borraja y capulí Malva de pecho	<i>Se cocina la leche con hojas de borraja o capulí para mejorar la carraspera de la garganta ocasionado por la tos. (Sujeto MP3).  En infusión dar de tomar a los niños en las mañanas. (Sujeto MM5).</i>
Dolor de garganta	Canchaguano, Juan Montalvo	Tomate de árbol y hojas de hortencia Manzanilla y Llantén	<i>Se suaza el tomate con aceite de almendras y se da a comer para el dolor de garganta, y otro tomate suazado en hojas de hortencia se pone en la garganta con una tela. (Sujeto MF1).  Hervir agua con las hojas de llantén y manzanilla, agregar gotas de limón y hacer gárgaras. (Sujeto MM8).</i>
Nervios	Canchaguano, La Paz	Toronjil Valeriana Hojas de Ñagcha	<i>En una jarra con agua fría poner 2 ramas de toronjil, se deja en el sereno por una noche, al siguiente día se toma como agua de tiempo. La rama de toronjil percibir por unos diez minutos y relajarse. (Sujeto MF2).  Cocine hojas de valeriana para los nervios, tomar por quince días combinado con agua de toronjil y alelí. Hervir en un recipiente las</i>

			<i>hojas de ñagcha, dejar reposar por 10 minutos y tomar un baño para mejorar su estado de ánimo. (Sujeto MF6).</i>
Estrés	La Paz	Flor de alelí	<i>Tomar cada mañana agua en infusión de flores de alelí, por 15 días. (Sujeto MF1).</i>
Insolación		Agua enserenada	<i>Ponga en un recipiente agua y se deja en el sereno, al siguiente día aplique compresas de agua en la cabeza para curar la insolación. (Sujeto MF1).</i>
Próstata		Casamarucha	<i>Hervir las hojas de Casamarucha en infusión, agregue panela, tome de tres a cinco vasos diarios por un mes. (Sujeto MF3).</i>
Caída del cabello		Romero, ortiga	<i>Lavar el cabello tres veces en semana para evitar la caída del cabello, Esto mantiene suave y brillante. Ortigar el cabello para quitar las orquillas. (Sujeto MF4).</i>
Manchas en la piel (paño, pecas)		Taraxaco	<i>Tomar el agua de taraxaco como agua de tiempo por cuatro días seguidos con gotitas de limón, una cucharada de miel de abeja, para quitar las manchas en la piel. No consumir en abundancia porque produce pérdida de memoria. (Sujeto MF1).</i>
Mal olor de las axilas		Ñaves de chilca	<i>Las hojas de chilca tierna o ñaves (yemas), con un poquito de jabón friegue las axilas para quitar el mal olor, deje actuar por cinco minutos y lave con agua fría. Repita el tratamiento por tres días a la semana. (Sujeto MF5).</i>
Inflamación de las amígdalas (paperas)		Hojas de carda	<i>Calentar las hojas con un poco de manteca en la hornilla de la cocina, aplique en las paperas por tres noches seguidas. (Sujeto MF1).</i>
Reumatismo		Cerote, laurel, romero, Hierba mora	<i>Cocine cinco hojas o ramas de estas tres plantas y se baña la parte afectada del reumatismo por un quince días seguidos, descanse cinco días y continúe el tratamiento por dos veces más. Tome en infusión el agua de hierba mora, un vaso diario para el reumatismo. (Sujeto MF1).</i>
Anemia		Flor de Chiquiragua (planta del páramo)	<i>¡Poner las flores de Chiquiragua en infusión, tomar un vaso por nueve días en ayunas para la anemia. (Sujeto MF3).</i>
Para curar la Resaca		Llantén y linaza	<i>Cocine en infusión llantén y linaza, tome como aguas frescas de tiempo con limón para curar pronto el chuchaqui (resaca). (Sujeto MF3).</i>
Buena suerte de la persona		Laurel, romero, rosas rojas y blancas	<i>Coloque ramas de laurel, romero, rosas blancas y rojas y cocine, deje reposar por diez minutos y bañarse para la buena suerte de la persona. (Sujeto MF1). También es bueno bañarse en los ríos, cascadas, vertientes, pero teniendo cuidado de que no sean fuertes (torrentosos), mi papacito decía que hay que primero saludarlos, decirles una palabras bonitas y</i>

			<i>darles algo luego para que haga bien. (Sujeto MM5).</i>
Infecciones vaginales		Flor de mejorana o chinchín	<i>Tome como agua de tiempo el agua de flor de mejorana para las infecciones o secreciones vaginales, por nueve mañanas seguidas. (Sujeto MF1).</i>
Bajar de peso		Hojas secas de uvilla, ajeno	<i>Para bajar de peso, toma todos los días agua tibia de hojas de uvilla o ajeno tres veces al día antes de cada comida. (Sujeto MF1).</i>
Hemorroides		Marco	<i>Cocine ramas de marco, deje reposar por cinco minutos, coloque en un recipiente para baños de asiento para las hemorroides y estreñimiento. (Sujeto MF1).</i>
Callos en los pies		Ajo	<i>Maje los ajos y ponga en los callos y lave con agua tibia, repita el tratamiento por diez minutos por tres días. (Sujeto MF1).</i>
Mal olor de los pies (hongos)		Semillas de guaranga Saúco, romero, laurel	<i>Lave los pies con agua de las hojas de guaranga. Tueste las semillas de guaranga, muele y el polvo ponga en los pies para quietar el mal olor o el pie de atleta. (Sujeto MF3). Cocine dos ramas de cada planta y cuando esté tibia lavarse los pies para los hongos, repita el tratamiento por una semana todas las noches. (Sujeto MF3).</i>
Infección de vías urinarias	La Portada, Huaca	Cola de caballo, taraxaco, pepa del cerote, calaguala Linaza, pelo de choclo, cachicerraja, cola de caballo, taraxaco, cerote, llantén, grama, toronjil, tamarindo	<i>Cocine en infusión los ingredientes y tomar como agua de tiempo. (Sujeto MH1). Se pone en infusión la linaza tostada, pelo de choclo, cachicerraja, cola de caballo, taraxaco, cerote, llantén y grama. Al sacar el agua se pone una rama de toronjil y se toma con tamarindo. (Sujeto MM3).</i>

Tabla 6 - Medicina ancestral del Carchi: cantones y comunidades

Las prácticas de medicina ancestral, un elemento referencial de patrimonio inmaterial, en el que resalta la convivencia armónica y equilibrada entre el ser humano y la naturaleza, como el laboratorio in situ, para aliviar dolencias y conseguir el bienestar físico, mental y espiritual, al contacto directo con el poder curativo de las plantas medicinales cultivadas y silvestres, utilizadas con sumo cuidado por personas sabias de la localidad.

Aquí se describe la curación ancestral para males comunes como: mal aire, espanto, mal de calle, limpieza de hogares y lugares de trabajo,

que son realizados mediante rituales, ungüentos, extracto de plantas nativas y fuentes de la madre tierra, considerados un “culto a la divinidad natural”.

Los pueblos indígenas a través del tiempo han practicado y transmitido la etnomedicina andina, en calidad de alternativa preventiva para garantizar el estado de salud y bienestar de sus familias. El carácter de permanecer en contacto directo con la naturaleza, constituye un espacio para adquirir y enriquecer sus conocimientos que en la actualidad son aplicados en diferentes

campos de la medicina naturopática (Trujillo, 2015).

De igual forma, las fuentes hídricas son consideradas una fuente de limpieza y curación espiritual. Esto. También es frecuente dentro de las comunidades indígenas, en donde consideran a las “wakas”, que son sitios eminentemente sagrados o centros ceremoniales, en donde moran espíritus o deidades que curan a las personas (Cachiguango, 2010). Estos lugares son las cascadas, las vertientes, lagos, lagunas, el mar, las uniones de los ríos y demás relacionados con este líquido esencial, razón por la cual, el

agua siempre ha sido motivo de deidad dentro del mundo andino.

Es preciso señalar que el agua es una parte importante en el convivir indígena de los Andes, sobre todo cuando existe de por medio una tradición en la utilización con sentido curativo-sagrado; tal como sostiene Burneo (2011) “el agua es un elemento noble, cura el cuerpo y el espíritu; se la encuentra ya con poderes medicinales en fuentes de agua termal y mineral, o se la puede hacer medicinal mediante baños con hierbas y otros ingredientes naturales” (p. 70).

ENFERMEDAD	LUGAR	PLANTA MEDICINAL	TRATAMIENTO
Mujeres en embarazo	Julio Andrade	Platanillo	<i>Tomar agua de platanillo en infusión con canela, panela y gotitas de trago, un mes antes de dar a luz, de preferencia tomar en la noche para sacar el frío del vientre. (Sujeto MT2).</i>
Luego del parto		Nogal y marco	<i>Cocinar las hojas de nogal y marco para baños de la madre, luego de los 8 días de haber dado a luz. (Sujeto MT2).</i>
Dolor de estómago después del parto	Canchaguano	Orégano, manzanilla, menta, hierba buena, anís, malva olorosa	<i>Para después del parto cuando dolía el estómago se tomaba aguas de orégano, anís, para las madres y recién nacidos. (Sujeto MM2).</i>
Desinflamar el vientre	Juan Montalvo	Borraja	<i>En infusión tomar después de dar a luz. (Sujeto MM2).</i>
Purga		Aceite de almendras o aceite de castor	<i>Ingerir cualquiera de los aceites para eliminar las impurezas del cuerpo de la madre, y también de la leche materna. (Sujeto MM2).</i>
Gases en la madre y recién nacido		Anís	<i>Gotita tras gotita dar de tomar al niño para que despida gases con palmaditas en la espalda, a la madre dar de tomar cada hora una taza de agua caliente. (Sujeto MM2).</i>
Diarrea en los recién nacidos		Hierba buena y ruda	<i>Mediante un gotero dar de tomar agua en infusión, cada hora. (Sujeto MM4).</i>
Senos agrietados		Hierba mora	<i>Se diluye el alcanfor en manteca de cacao y se hace emplastro con las hojas de hierba mora y se aplica en los senos: Repetir el tratamiento hasta que sane la parte afectada. (Sujeto MM4).</i>
Después del parto-Dieta		Zanahoria blanca	<i>Comer cocinada para la dieta después de dar a luz, es muy bueno para mejorar el metabolismo. (Sujeto MM1).</i>
Sobre-parto		Hierba Luisa	<i>Es ideal tomar agua de hierba luisa en infusión, tres veces al día. (Sujeto MM2).</i>

Tabla 7 - Medicina ancestral para antes y después del parto provincia del Carchi: cantones y comunidades

En la actualidad la medicina tradicional constituye un valioso aporte a la medicina científica o alternativa, en el sentido de articular el saber local-comunitario plasmado de experiencias, conocimientos y aprendizajes que las mujeres del Carchi dan a conocer de manera franca y deliberada. Muchas de las dolencias, especialmente en la fase de gestación y después de ésta, han sido aliviadas por personas mayores, quienes participan de sus conocimientos a sus generaciones.

Rescatar, plasmar y dar un valor intangible a todo este cúmulo de experiencias culturales vivas, tomando en cuenta a la oralidad, o comunicación de madres a hijas, y plasmada en un diálogo de saberes, constituye un aporte enriquecedor al patrimonio inmaterial, en la que se expresan los saberes locales, las vivencias de sanación, mediante la palabra dinámica a ser conocida, difundida y cultivada.

Para Amaya (2016), “la tradición oral es una fuente excelente de información sobre la vida cotidiana de un sujeto o de las masas populares. Los datos que provienen de lo oral se consideran valiosos para esclarecer la cultura de un grupo social” (p.28).

Espino (1999) por su parte, menciona que “cuando se habla de tradición oral estamos ante un tipo de textualidad que tiene el arte verbal, su realización con ciertas características, y es un acto único, en el cual los que escuchan y participan se interpelan recíprocamente” (p.45).

Para Santana (2003), la tradición oral es una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura, elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico.

Esta la razón para que la sabiduría ancestral, sea revaloriza y aplicada en su esencia; por tanto, constituye un “modelo de vida auténtico y equilibrado, conducente a la evolución ontológica y axiológica” (Houtart, 2013:14).

## CONCLUSIONES

La tradición oral se mantiene latente en los pueblos inmersos en el camino del Inka o Qhapaq Ñan. Los adultos mayores tienen gran representatividad local por ser depositarios de saberes y conocimientos tradicionales, a quienes se les reconoce como expertos es medicina tradicional, gastronomía, religión, juegos tradicionales y creencias mágicas, que son parte esencial de la cultura popular, llegando a conformar el sello que los identifica en un mundo de sapiencia, unidad, humildad y satisfacción personal con sentido de empoderamiento de su propia identidad.

Las tradiciones orales nacen y se desarrollan en las comunidades como una expresión espontánea-identitaria, que busca a través del tiempo, su conservación y difusión, por ser un patrimonio vivo que requiere del compromiso y decisión de sus generaciones y autoridades para continuar construyendo la historia cultural del pueblo pasto.

Los saberes locales mantienen un vínculo más íntimo dentro de la dinámica social, intelectual, afectiva y espiritual de familias, comunidades y grupos de personas, por cuanto, las expresiones se transmiten de forma verbal y personal, mediante el uso de una lengua propia que constituye un fenómeno histórico social para convertirse en un valioso recurso turístico, estableciendo nexos entre comunidad y visitantes y, rescatando la palabra viva, a partir

del testimonio que conlleva a un acercamiento de identidad local.

## RECOMENDACIONES

Todas estas expresiones de los adultos mayores deben ser consideradas para que las presentes y futuras generaciones conozcan sus raíces culturales en un lenguaje popular, el mismo, que es necesario preservarlo para mantener vivo este patrimonio intangible del

Carchi, mediante convenios interinstitucionales entre el Ministerio de Patrimonio Cultural las instituciones educativas y academia.

Generar políticas de difusión cultural a través de los medios de difusión masiva locales, regionales y nacionales, mediante convenios de apoyo bilateral, a fin de institucionalizar la tradición oral del pueblo Carchi y ser promocionada en el ámbito internacional con ayuda del turismo cultural-comunitario.

## REFERENCIAS

Amaya, M. (2016). Aportes de la Tradición Oral Afrocolombiana a la Reconstrucción del Lenguaje, la Memoria y la Identidad en el Aula. Tesis de licenciatura publicada. Universidad de Antioquia. Medellín. Colombia.

Axpe-Caballero, M-A. La investigación etnográfica en el campo de la educación: una aproximación meta-analítica. Tesis doctoral publicada. Universidad de la Laguna. España.

Burneo, N. (2011). Prácticas culturales vinculadas al agua. Fundación Museo de la Ciudad. Yacu Parque Museo del agua. Cuenca-Ecuador.

Cachiguango, L. (2010). Hatun yachay: principios y fundamentos de la sabiduría andina de sanación. Quito-Ecuador.

González-Rey, F. (2006). Investigación cualitativa y subjetividad. Oficina de Derechos Humanos del Arzobispado de Guatemala ODHAG. Guatemala.

Habermas, J. (1981). Teoría de la acción comunicativa. Madrid: Taurus

Houtart; F. (2013). El bien común de la humanidad (1ª. ed.). Quito: Editorial Instituto de Altos Estudios Nacionales IAEN.

Espino, G. (1999). La Literatura Oral. Quito: Docu Tech.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC. (2010). Quito: autor.

Martínez, Miguéliz, M. (2007). La investigación cualitativa etnográfica en educación. Manual Teórico-Práctico. México D.F.: Trillas

Rodríguez-Gómez, G., Gil-Flores, J., García-Jiménez, E. (1996). Metodología de la investigación. España: ediciones ALJIBE

Ruiz, J. (2012). Metodología de la Investigación Cualitativa. Bilbao: DEUSTO.

Tabares, F. (2010). Juegos Populares y Tradicionales, ocio y diferenciación colonial. POLIS, Revista latinoamericana [en línea], 9 (26): 1-12 (sin mes): [Fecha de consulta: 4 de noviembre de 2017] Disponible en:

<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30515373008>> ISSN 0717-6554.

Libertador de Venezuela. Caracas, Venezuela.

Taylor, S.J. y Bogdan, R. (1994). Introducción a los métodos cualitativos de la investigación (2da. reimpresión). España: Ediciones Paidós, S.A.

Trujillo, C., Lomas, R. y Naranjo, M. (2016). Camino de Culturas Vivas. Qhapaq Ñan- Patrimonio Vivo en el Sistema Vial Andino (2da edición). Ecuador: Editorial Universidad Técnica del Norte.

Trujillo, C. (2015). Significados del agua en comunidades indígenas kichwas de Otavalo: Orientaciones educativas ambientales para la sustentabilidad del agua. Tesis Doctoral no publicada. Universidad Pedagógica Experimental

Trujillo, C. Lomas, R., Moncada, J.A., Aranguren, J., y Erazo, M. (2017). La Paz: Turismo, Desarrollo y Cultura. Ecuador: Editorial Universidad Técnica del Norte.

**ANEXO "A" EJEMPLO: MATRICES PATRIMONIO INMATERIAL MINISTERIO DE CULTURA**

	CODIGO
<b>1. DATOS DE LOCALIZACION</b>	
<b>Provincia:</b> Carchi	<b>Cantón:</b> Tulcán
<b>Parroquia:</b> Julio Andrade	( ) Urbana ( X ) Rural
<b>Localidad:</b> Julio Andrade	
<b>Coordenadas</b>	
<b>2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL</b>	



**Descripcion de la fotografía:**

<b>Código fotografico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACION</b>		
<b>Denominación</b>		
Pan de trigo	<b>D1</b>	
	<b>D2</b>	
<b>Grupo Social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	<b>L1</b>	Español
	<b>L2</b>	
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía típica		
<b>Breve reseña</b>		
<p>La señora Rosa recuerda que su abuela le enseñó junto a sus hermanas y primas a preparar el pan, nos sentaba en la banca de madera que había en la cocina y allí héramos parte de la elaboración, nos ponía tareas a cada una de nosotras: cernir la harina, traer los huevos de los tacines, lavar el quesillo bien con abundante agua, raspara el dulce con un cuchillo para el pan de dulce. Luego nos decía "lavaránse las manos bien para que hagan las rosquitas".....nos sentabamos en la banca a mirar paso a paso la preparación hasta que la masa estaba lista y era la hora de hacer las rosquitas y ella hacia otras formas de pan. Pasaron muchos años hasta cuando ya fui señorita y ya hacíamos panes casa junto a mis hermanas y mi madre. La experiencia de hacer cada semana pan para todos los en mi casa hizo que cada vez el pan salga de mejor sabor incluso cuando me casé fue mi iniciativa agregar otros ingredientes a la masa y mejor su sabor y apariencia. Recuerdo que quienes visitaban mi casa me pedían que les venda el pan, para luego hacer pan ya casi todos los días porque mas vecinos compraban el tradicional pan de doña Rosita.</p>		
<b>4. DESCRIPCION</b>		
<p>El pan de trigo horneado en horno de leña es infaltable en la mesa de los julianos acompañado con el café de la mañana y de la tarde, esto constituye una tradición familiar que se mantiene hasta a actualidad.</p> <p>Los ingredientes que utilizan para elaborar el pan son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Harina de trigo</li> <li>- Huevos</li> <li>- Quesillo</li> <li>- Polvo de hornear</li> <li>- Sal o dulce al gusto</li> <li>- Levadura</li> </ul> <p>Preparación: las mujeres julianas preparan el pan primero ciernen la harina de trigo y se mezcla con los huevos y el quesillo, a esta mezcla se añade una cucharada de polvo de hornear, se amasa con las manos en una batea de madera y se deja leudar por media hora. Se da forma a la masa: trenzas, churos, rosas, etc. y se lleva al horno de leña. Se sirve con agua aromática o café.</p>		
<b>Fecha o período</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Annual	El pan de trigo se vende a diario a las familias julianas ya que se ha convertido en un alimento que no debe faltar en las mesas de los habitantes.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
	Local	

	Provincial	Los turistas que visitan la parroquia de Ibarra, Quito, Latacunga, Riobamba, Ambato, etre otras compran este delicioso pan para llevar a familiares y amigos,.			
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1					
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1					
<b>5. PORTADORES/ SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Rosa Carvajal	40 años		Julio Andrade	Julio Andrade
Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	La señora Rosa Carvajal menciona que este saber ancestral heredó su abuela, ya que ella siempre les involucraba en las labores de elaboración del pan.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres-hijos	Los pasos al igual que la receta para la elaboración del pan lo heredo de su abuela.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACION</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La elaboración del Pan de trigo de trigo es una de las labores mÁs importantes porque en dicha elaboración se hace participes a otros miembros familiares consolidando al núcleo familiar, además de esta manera se transmite esta sabiduría para que esta tradición ancestral permanezca por varias generaciones.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Los habitantes del sector han sustituido el pan de trigo por pan que se expende en panaderías, sin embargo turistas que visitan la parroquia compran este pan para llevar hasta sus hogares.			
X	Media				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES			
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo
Rosa Carvajal			Femenino
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalles del subámbito
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora:			
Inventariado por: Carmen Trujillo		Fecha de inventario: 2013	
Revisado por:		Fecha de revisión:	
Aprobado por:		Fecha de aprobación:	
Registro fotográfico:			