



# EL TRUQUE

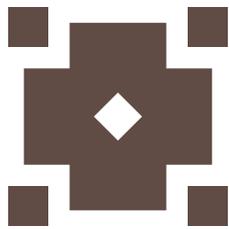
en San Pedro de Pimampiro

Alternativa Actual de una Práctica Ancestral

Marcelo Gómez Terán  
José Echeverría Almeida  
Miguel Naranjo Toro  
Winston Oviedo Pantoja







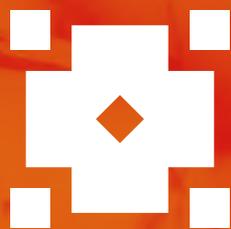
# EL TRUQUE

en San Pedro de Pimampiro  
Alternativa Actual de una Práctica Ancestral





Ing. Marcelo Gómez Terán  
Dr. José Echeverría Almeida  
Dr. Miguel Naranjo Toro  
Eco. Winston Oviedo Pantoja



# EL TRUQUEO

en San Pedro de Pimampiro  
Alternativa Actual de una Práctica Ancestral

Ibarra, Septiembre del 2018





“Somos como el agua, la piedra y la espuma, pues mientras el agua dice vámonos, la piedra dice: quedémonos, y la espuma dice bailemos, ¡Pero somos el río...!”

Juan Chiles



## **Agradecimiento**

La culminación exitosa de esta producción fue factible gracias a la Universidad Técnica del Norte (UTN), al apoyo del GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro y al Ministerio de Cultura y Patrimonio (MCyP) a quienes presentamos nuestro sincero reconocimiento.

Un agradecimiento y reconocimiento especial al Lic. Fernando Jara Ortiz, Gestor Cultural del Complejo Cultural Fábrica Imbabura - Ministerio de Cultura y Patrimonio y Dr. Jaime Pepinos de la Unidad de Cultura del GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro, por su invaluable aporte durante todo el proceso de la investigación.

De manera particular, nuestra gratitud al Gobierno Autónomo Descentralizado de San Pedro de Pimampiro, al Dr. Joaquín Moscoso y Antropóloga Karina Fonseca, Director Ejecutivo y Catalogadora del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, a la Msc. Cristina Muñoz, consultora independiente y PhD. Tamara Bray del Wayne State University de Michigan, por su apoyo con bibliografía y revisión del texto.





## CRÉDITOS

### EDITA



**EDITORIAL**  
**UTN**  
IBARRA - ECUADOR

Editorial Universidad Técnica del Norte  
Av 17 de Julio, 5-21  
IBARRA – IMBABURA – ECUADOR  
Tel. +593 (6) 2997800  
editorial@utn.edu.ec / www.utn.edu.ec

### AUTORES

Ing. Marcelo Gómez Terán  
Dr. José Echeverría Almeida  
Dr. Miguel Naranjo Toro  
Eco. Winston Oviedo Pantoja

### PRESENTACIÓN

Dr. Marcelo Cevallos Vallejos, Rector UTN

### COLABORADORES

Lcdo. Fernando Jara, Complejo Cultural Fábrica Imbabura – MCyP  
Dr. Jaime Pepinos, GAD Municipal San Pedro de Pimampiro  
Lcda. Nury Espinosa, Instituto de Altos Estudios UTN

### REVISORES ACADÉMICOS

Msc. Cristina Muñoz  
PhD. Tamara Bray

### REVISIÓN DE ESTILO

Dra. Silvia Arciniega, Docente FICA – UTN.

### FOTOGRAFÍA

Miguel Naranjo Toro  
Iván Guamán  
Alejandra Franco  
José Buitrón

Leonardo Vaca  
Nathaly Navarrete  
Omar Ipiales  
Xavier Lima

## **PORTADA Y DIAGRAMACIÓN**

Iván Guamán (Composición y acabados)  
Enrique Delgado (Retoque)  
Alejandra Franco, José Buitrón y Leonardo Vaca

## **EDICIÓN FOTOGRÁFICA**

Docente de la Carrera de Diseño y Publicidad

Msc.Iván Guamán

Estudiantes de la Carrera de Diseño y Publicidad

Alejandra Franco	Leonardo Vaca
Alexander Alquedán	Omar Ipiales
Carolina Cuasapaz	Nathaly Navarrete
Enrique Delgado	Xavier Lima
José Buitrón	

## **LEVANTAMIENTO DE ENCUESTAS, ENTREVISTAS, TRANSCRIPCIÓN**

Estudiantes Carrera de Ingeniería Industrial

Albán Jácome Luis Alejandro	Meneses Salazar Diego Andrés
Armas Tapia Carlos Augusto	Monteros Jarrín Diego Javier
Benavides Portilla Samantha Isabel	Narváez Montesdeoca Karen Adriana
Calderón Potosí Francis Javier	Novoa Cadena Henri Raúl
Chicaiza Gudiño Jorge Anibal	Paillocho Pérez María Belén
Chicaiza Villamarin Danny Alexander	Pérez Pinto Sergio Kevin
Cuchala Enríquez Renata Margarita	Pozo Morillo Leydi Gioconda
Cusín Imbacuan Miguel Ángel	Reyna Ortíz Stalin Mauricio
De La Cueva Hernandez Jonathan Mauricio	Rosero Portilla Daniela Estefanía
Gualavisí Gualavisí Carlos Vinicio	Suárez Rosero Alexandra Gabriela
Imbacuan Rueda Nancy Elizabeth	Tocagón Montoya Evelin Elizabeth
Imbaquingo Usiña Wilson Geovanny	Tulcán Tulcán Patricia Lissett
López Pantoja Jeferson Alexander	Ulcuango Conterón Alexis Ricardo
Meneses Pilamala Stalyn Daniel	Vinueza Flores Stalin Miguel

**ISBN DIGITAL: 978-9942-784-53-7**

# Índice de Contenidos



Resumen	12
Presentación	13
Introducción	15



LOS PISOS ECOLÓGICOS Y SU COMPLEMENTARIEDAD PRODUCTIVA
--

página 18



LA HISTORIA DEL INTERCAMBIO LOCAL Y REGIONAL
--

página 67



LA CONFORMACIÓN DE UN SISTEMA DE INTERCAMBIO REGIONAL
---

página 84



TEORÍAS SOBRE EL TRUEQUE O INTERCAMBIO

---

página 128



ACTORES COLECTIVOS QUE PARTICIPAN EN EL TRUEQUE

---

página 152



EL TRUEQUE COLECTIVO DE SAN PEDRO DE PIMAMPIRO PRESENTE Y FUTURO

---

página 189



EL TRUEQUE COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR

---

página 278



ACUERDO MINISTERIAL DM-2017-137

---

página 297



## RESUMEN

Más allá de la satisfacción económica, sin que intervenga moneda alguna, el trueque permite una vivencia intercultural en la que prima los valores humanos de la solidaridad, respeto y consideración, haciendo posible la unidad en la diversidad étnica y generacional. El cantón San Pedro de Pimampiro, a más de poseer una diversidad de pisos ecológicos muy cerca unos de otros y encontrarse geográficamente en un punto intermedio entre el Litoral y la Región Amazónica, es escenario de tres grupos étnicos: mestizos, indígenas y afroecuatorianos. Todas estas particularidades se conjugan para desarrollar anualmente, el viernes anterior al “Domingo de Ramos”, el trueque colectivo de productos agrícolas. La inclusión de esta manifestación socio-económica-cultural en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural del Ecuador es un valor agregado y un reconocimiento a la población de este cantón, para asegurar su desarrollo, permanencia en el tiempo y contrarrestar los efectos adversos de la globalización. La posibilidad de realizar el trueque vía internet y el trueque entre empresas ofrece nuevas posibilidades para dinamizar la economía local, nacional y mundial.





## PRESENTACIÓN

La idea de investigar el trueque que se realiza en el cantón San Pedro de Pimampiro nació desde hace tres años. En noviembre del 2016, se firmó un Convenio de Cooperación entre el GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro y la Universidad Técnica del Norte.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO (París, 2003) establece que el patrimonio cultural inmaterial esté conformado por: “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, conjuntamente con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales inherentes, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”.

Una manifestación cultural especial en la Sierra Norte del Ecuador es el trueque colectivo, que acontece en el centro poblado de Pimampiro, los días viernes y sábado anteriores al domingo de Ramos y que convoca a miles de personas de todas las edades, grupos étnicos, condición socio-económica, y procedencias geográficas.

Las actividades de este evento, desde su preparación hasta su desenlace, ocurren de manera espontánea y alegre, sintetizando en un solo espacio-tiempo los cientos de años de historia, de experiencia, de colorido multiétnico; la interculturalidad se vive y se goza en un ambiente recreado constantemente, para brindar a los participantes las condiciones más óptimas para el desarrollo del intercambio.

La feria del trueque no es un mercado más, es una alternativa de conseguir los productos necesarios de una manera más humana, en una interacción “cara a cara” con el que da o recibe, no hay uso de moneda sino de voces, sonrisas y bienes naturales - económicos, que pasan de unas manos a otras. Tradiciones y expresiones orales, conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo, que se transmiten de generación en generación a través de un aprendizaje colaborativo.

Este acontecimiento, que se vive año tras año, contó en el año 2017 con un agregado simbólico, su inclusión en el Registro Representativo del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación. La UTN, el GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro y el Ministerio de Cultura y Patrimonio (Zona 1) aunaron esfuerzos para visibilizar y socializar la información histórica-antropológica requerida para esta misión.



Sentimos un sano orgullo el haber concluido exitosamente una tarea asumida por la UTN. Entregamos al GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro, al Ministerio de Cultura y Patrimonio y a la población de la Zona 1, un cuerpo teórico que respalda la tradición prehispánica, colonial y republicana de las actividades relacionadas con el trueque colectivo que se desarrolla en la actual ciudad de Pimampiro.

La salvaguardia e inclusión del Trueque en Pimampiro en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación visibiliza un Ecuador pluriétnico y multicultural, y acrecienta el desarrollo sostenible de las relaciones humanas y económicas de la población asentada en el cantón Pimampiro, en particular, y en la Zona 1, en general.

El trabajo conjunto entre la Superintendencia del Poder del Mercado (SCPM), el Instituto de Altos Estudios, el Centro de Emprendimiento y la Carrera de Sistemas Computacionales de la Universidad Técnica del Norte (UTN), materializa la visión de trascender en el tiempo la actividad del trueque, para que las nuevas generaciones conozcan y mantengan esta tradición ancestral en vigencia a través de las tendencias modernas, elaborando un sistema automatizado para subirlo a la plataforma tecnológica de la Superintendencia de Control del Poder de Mercado y sea parte de la “Super Tienda Ecuador”.

PhD. Marcelo Cevallos Vallejos,  
**RECTOR UTN**





## INTRODUCCIÓN

“El trueque, alternativa actual de una práctica ancestral” sintetiza los requerimientos exigidos por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, para que esta actividad que involucra aspectos humanos y socio productivos sea considerada en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación. Para la consecución de este objetivo se firmó un convenio interinstitucional entre el GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro y la Universidad Técnica del Norte. La coordinación y el desarrollo de gran parte del trabajo recayó en los funcionarios y técnicos del Instituto de Altos Estudios, quienes prepararon la estructura del estudio y la conformación del equipo de investigación, en el que se integró a funcionarios-técnicos del GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro, del Ministerio de Cultura y Patrimonio de la Zona 1 y lógicamente otros técnicos y estudiantes de la UTN. En el esquema del trabajo se introdujo el aspecto geográfico, para resaltar la existencia de una variedad de pisos ecológicos muy cercanos unos de otros, esta realidad geográfica permitió el cultivo y aprovechamiento de una gran variedad de productos agrícolas, que a su vez impulsó el desarrollo del intercambio a nivel local, regional e interregional.

La actividad del trueque colectivo ha pervivido alrededor de ciento cincuenta años, atestiguada por la vivencia del adulto mayor, “guardián de la memoria” del cantón Pimampiro y reforzada en el tiempo con las evidencias arqueológicas y los datos aportados por los curas de Pimampiro, P. Antonio Borja ({1591}, 1965) y Pedro Ordóñez de Cevallos ({1614}; 1960).

La arqueóloga Tamara Bray del Wayne State University de Michigan encontró en sus varias temporadas de trabajo de campo en la jurisdicción de Pimampiro, pruebas materiales de la conexión entre tierras altas y las tierras bajas (Ceja de Montaña Oriental) y objetos provenientes de la Costa, como variedad de conchas bivalvos y gasterópodos en contextos culturales pertenecientes al período comprendido entre el 900 a.C., hasta la Colonia Temprana (1994; 1995a; 1995b; 2001; 2002; 2005). Echeverría y Uribe (1981; 1995) también aportan evidencias de un fuerte intercambio entre el área del Valle del Chota-Mira, Pimampiro, con las poblaciones ubicadas hacia los cuatro puntos cardinales. Otro aporte se tiene del científico alemán Udo Oberem, quien escribió sobre la organización económica y el intercambio en la Sierra Norte del Ecuador (1974; 1975; 1976; 1981).



El canje de una cosa por otra se hace de una manera muy simple, sin que intermediara siquiera una palabra. Ante esto, el Anónimo de Quito (1573) manifestó: “No hay más contrato que da esto y toma por ello y habiéndose concertado, pasan por ello, aunque, sin antes que se aparten alguna de las partes se arrepiente, con facilidad vuelve cada uno a tomar lo que antes era suyo; pero, en apartándose, si alguna de las partes no quiere, pasa adelante su concierto”.

Cada año, en el centro poblado del cantón San Pedro de Pimampiro se practica el trueque colectivo con participación de miles de personas. El día viernes anterior al “Domingo de Ramos”, el área del Polideportivo de la ciudad de Pimampiro se viste de colores, sabores, voces y productos agrícolas para el intercambio. La participación de personas de diversas edades y de distintos grupos étnicos es dinámica, puesto que atiborran esta actividad con un toque especial y la convierten en una experiencia socio-económica-productiva inolvidable.

Hemos manejado la hipótesis de que el trueque es una alternativa válida para contrarrestar los efectos negativos de la economía de mercado. Esta actividad va más allá de lo económico, la gente vive la interculturalidad no por ley u ordenanza, sino de manera natural y espontánea. El trueque ayuda a una consonancia personal y a un comercio más humano estableciendo un enlace de amistad y reciprocidad. Lo maravilloso es la espontaneidad, el gobierno local no controla, facilita y vigila que se den las condiciones propicias para el éxito de todas las actividades relacionadas con el trueque colectivo. En la práctica del trueque surgen varias preguntas, por ejemplo: ¿Es posible superar el valor de cambio de una mercancía? ¿La relación personal en el intercambio favorece la convivencia intercultural pacífica y armoniosa? ¿Alternar el mercado capitalista con el trueque puede ser la alternativa económica del futuro?

Como mencionamos al inicio, el objetivo primordial de este texto es entender en el tiempo y en el espacio la red simple y compleja del trueque ocurrido desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad. Como valor agregado se consiguió su inclusión en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación el 26 de diciembre de 2017, con el respectivo acuerdo Ministerial y el evento cultural de socialización. De aquí en adelante hay que poner en práctica el Plan de Salvaguarda, determinar las falencias e incrementar los aspectos positivos de una manera integral. Por ejemplo, mejorar las vías de acceso a los centros de producción, estimular al productor.





El “orgullo pimampireño” va de la mano con la responsabilidad. Pimampiro tiene a su haber un Patrimonio Cultural Inmaterial de valor nacional; pero también los ciudadanos deben hacer visible esta particularidad con el trabajo mancomunado en todas las esferas, desde los primeros niveles familiares, escolares, de gobierno y de trabajo.

Este texto comprende la revisión de la bibliografía especializada, recopilación de información primaria a través de la aplicación de cuestionarios y la realización de conversatorios y talleres, para determinar la situación anterior y actual de la actividad del trueque. Se explica el tema de estudio a través de datos histórico-narrativos. El ambiente natural, cultural y el contexto en el que se desarrolla es la fuente directa y básica del conocimiento. Enfatiza tanto los procesos como los resultados. Para el efecto se han desarrollado ocho talleres de investigación con representantes de los grupos más significativos del cantón siendo más de 200 actores sociales, entrevistas e historias de vida a 33 adultos mayores “Guardianes de la Memoria” y aplicación de una encuesta a 351 personas de todo el cantón; los representantes de los talleres pertenecen a instituciones públicas, asociaciones productivas del cantón y extranjeros residentes en el cantón San Pedro de Pimampiro.



## LOS PISOS ECOLÓGICOS Y SU COMPLEMENTARIEDAD PRODUCTIVA

Debido a la influencia e interacción existente entre el sur de Nariño y el norte de Ecuador desde épocas prehispánicas hasta la actualidad, presentamos una visión geográfica norte - sur y referenciamos las características geográficas del actual cantón San Pedro de Pimampiro.

La Cordillera de los Andes en el sur de Colombia, es considerada una extensión de la sierra ecuatoriana, y se junta con el territorio colombiano formando el Nudo de los Pastos. Este macizo, que empieza al norte de la línea divisoria entre Ecuador y Colombia, tiene aproximadamente entre 50 y 60 km de ancho, a partir de los cuales se bifurca en la cordillera Occidental y la Centro-Oriental, separadas por la cuenca profunda del río Guáitara y el Valle del Patía. El terreno del lado de la cordillera Central es bastante accidentado y con marcadas elevaciones, algunos valles y terrenos planos, así como regiones de colinas suaves como la del área Mayo-Juanambú. Del lado occidental o cuenca interandina, presenta profundos valles como el Patía y el Guáitara, y otros de ríos menos caudalosos. El terreno tiene algunas altiplanicies como la de Pasto, Ipiales y Túquerres, consideradas tierras de alta fertilidad<sup>1</sup>.

El altiplano está conformado por varias subregiones naturales como son el altiplano Túquerres, situado a más de 3000 msnm., la sabana de Guachucal, que se extiende a lo largo de la falda de los volcanes, visualmente plana e inclinada y el altiplano de Ipiales, localizado a 2.890 msnm., que incluye los actuales municipios de Aldana, Carlosama, Ipiales, Pupiales, Gualmatán y Contadero<sup>2</sup>.

Geológicamente, los suelos presentan formaciones del Período Terciario Superior e Inferior, con una gran cantidad de volcanes circundantes, como son: el Galeras, Chiles, Cumbal, Azufral, Doña Juana, Patascoy, Cerro La Quinta, La Envidia, Cerro Negro, Potrerillos, Soche, Chulamuez, Horqueta, los cuales, en tiempos de actividad han aportado a los suelos, una fuerte cantidad de material volcánico que permite una alta fertilidad. El volcanismo ha jugado un papel activo en la historia geológica de esta zona; muchos de los volcanes han mostrado permanente actividad desde la época colonial, y quizá desde mucho antes<sup>3</sup>. Es probable que los movimientos migratorios con dirección al territorio norte del actual Ecuador hayan estado provocados por los fenómenos vulcanológicos, al igual que la necesidad de intensificar las actividades relacionadas con el trueque.

---

<sup>1</sup>Perdomo, 1995, p. 156; Calero, 1991, p.15.

<sup>2</sup> Uribe, 1977/78, p. 62.

<sup>3</sup> Perdomo, 1995, p.157; Calero, 1991, pp.23-25.

<sup>4</sup> Hhttp: www.bundenet.com-Atlas Geográfico de Colombia; Perdomo, 1995, p.156.





En el sur de Colombia predomina una amplia variedad de flora y fauna debido al acceso a distintos pisos ecológicos, que debió ser un atractivo y un elemento importante para los antiguos pobladores. Se resalta la fabulosa hidrografía que baña esta zona: ríos Patía, Telembí, Putumayo, Caquetá, Mira, Juanambú y la conocida Laguna de la Cocha y La Verde, entre otras lagunas<sup>4</sup>.

Geográficamente, la zona se ha dividido en tres regiones naturales: la llanura del Pacífico al occidente, las tierras altas de los Andes en el centro y las tierras bajas de la hoya amazónica en el oriente, siendo la región oriental objeto de estudio que se caracteriza por encontrarse entre los 1.000 y 2.200 msnm en tierras templadas, y en gran parte corresponde a las hoyas de los ríos Mayo, Juanambú y Pasto, en las faldas orientales y occidentales de los Andes, así como también algunos valles y cañones interandinos, como el Valle del Sibundoy y el curso medio del río Guátara (Calero 1991, pp. 20-21; toda la descripción correspondiente a Colombia la debemos a Carlos Armando Rodríguez)<sup>5</sup>.



Figura 1. Ubicación del cantón San Pedro de Pimampiro en la sierra norte del Ecuador (Bray 2005, figura 1).

<sup>5</sup>Echeverría & Rodríguez, 2002; Echeverría, 2004.

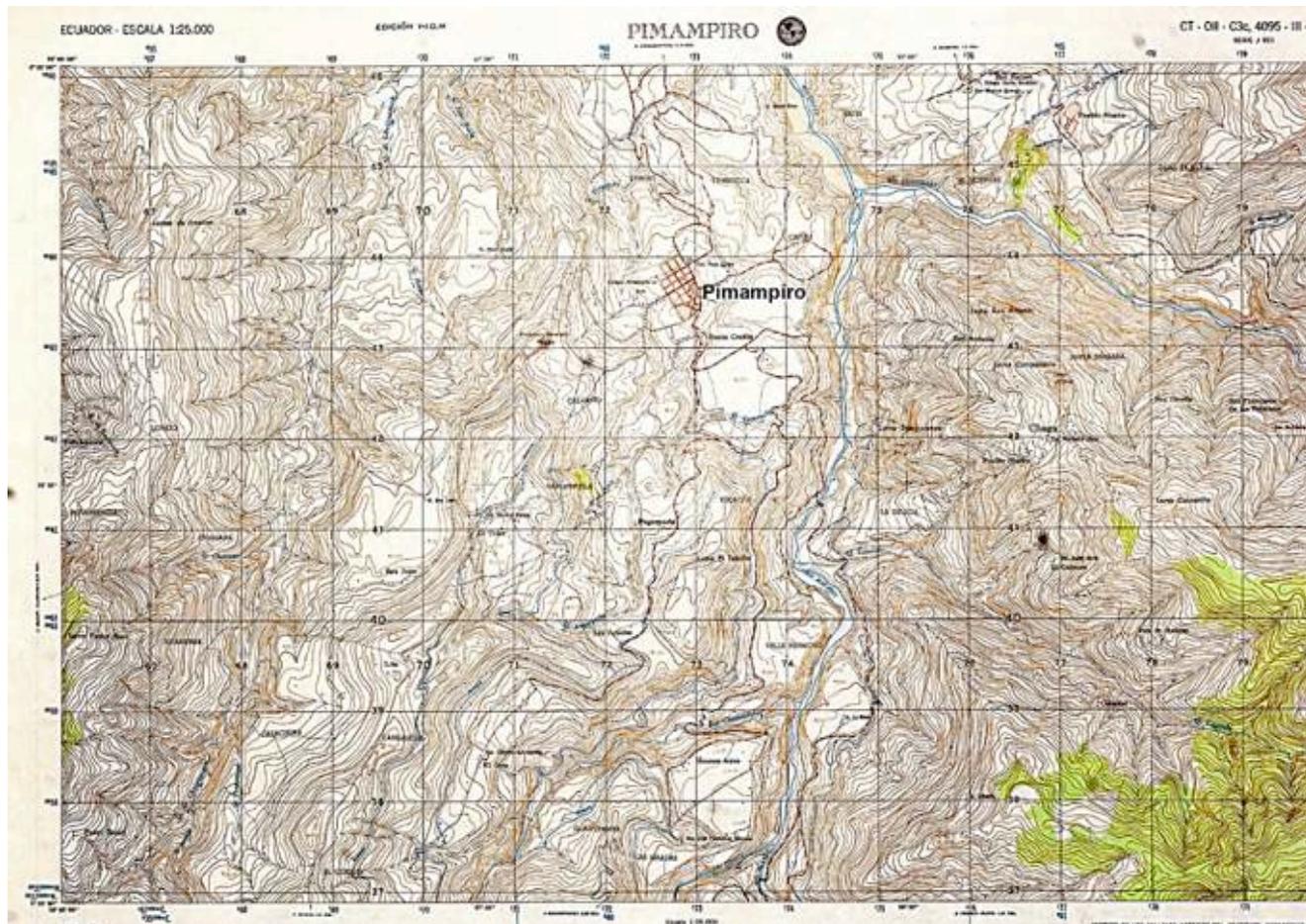


Figura 2. Carta Topográfica de Pimampiro (IGM, escala 1:25.000).

La Hoya del Carchi (figura 3) tiene la particularidad de tener poca altura en la Cordillera Central (3.200 msnm), este factor facilitó la movilización poblacional desde las tierras altas hasta las tierras bajas de la ceja montañosa oriental y viceversa.

En esta hoya se han identificado tres zonas climáticas: la fría, la templada y la cálida. La zona fría comprende el páramo y los humedales como el Nudo de Huaca, la llanura de San Gabriel, El Ángel, San Isidro. Esta zona es favorable a los pastizales de altura o pajonal (stipa ichu). Los suelos son profundos con textura franco-limosa y limo-arcillosa, de buena permeabilidad, aptos para el cultivo de tubérculos de altura como la papa, el melloco, la mashua, la oca, y la quinua. Entre los árboles maderables sobresalen: el cedro, el canelón, el zinzín, el encino, el helecho, el uvillo, el arrayán y hasta hace poco tiempo, en esta zona se podía encontrar osos, pumas, dantas, tigrillos, lobos, venados, conejos, sacha-cuyes y ardillas, aves de vistosos plumajes como el paletón, el colibrí y el cóndor.

La zona templada, en la que se ubican los poblados de Bolívar, La Paz y Mira es propicia para el crecimiento de árboles de nogal, cedro colorado, el higuerón, el guabo, el limoncillo. En esta zona se han detectado minas de oro, plata, antracita y mármol.





La zona cálida corresponde al valle del Chota<sup>6</sup> -Mira, entre 1500 y 2000 msnm, y las áreas occidentales de San Pedro de Piquer, La Concepción, Maldonado. En el valle del Chota-Mira, la vegetación natural es xerofítica y en las partes que alcanza el regadío, hay una explotación agrícola intensiva con alta productividad<sup>7</sup>.

Para efectos de explotación de variedad de recursos naturales y diversidad de cultivos, que favorecieron el intercambio, debemos enfatizar que la hoya del Chota se caracteriza por la multiplicidad de pisos ecológicos, desde los páramos hasta los valles subtropicales, con abras o pasos naturales en las dos cordilleras.

El valle del Chota-Mira es un oasis de un verdor frondoso que contrasta con la aridez de las colinas aledañas. El principal recurso hídrico en esta zona es el río Chota-Mira, que nace al sureste de la hoya, en las estribaciones de la Cordillera Central, contrafuerte de Mainas o Pimampiro, límite con la provincia de Sucumbíos. En la quebrada Espejo desemboca el río Córdova, que luego se denomina Escudillas, Caldera y finalmente Chota. En el sector de Tababuela se une con el Ambi originando el río Mira que se dirige hacia el Litoral para desembocar en el Océano Pacífico.

Rosario Coronel (1991) aporta mayor información respecto al río Chota-Mira:

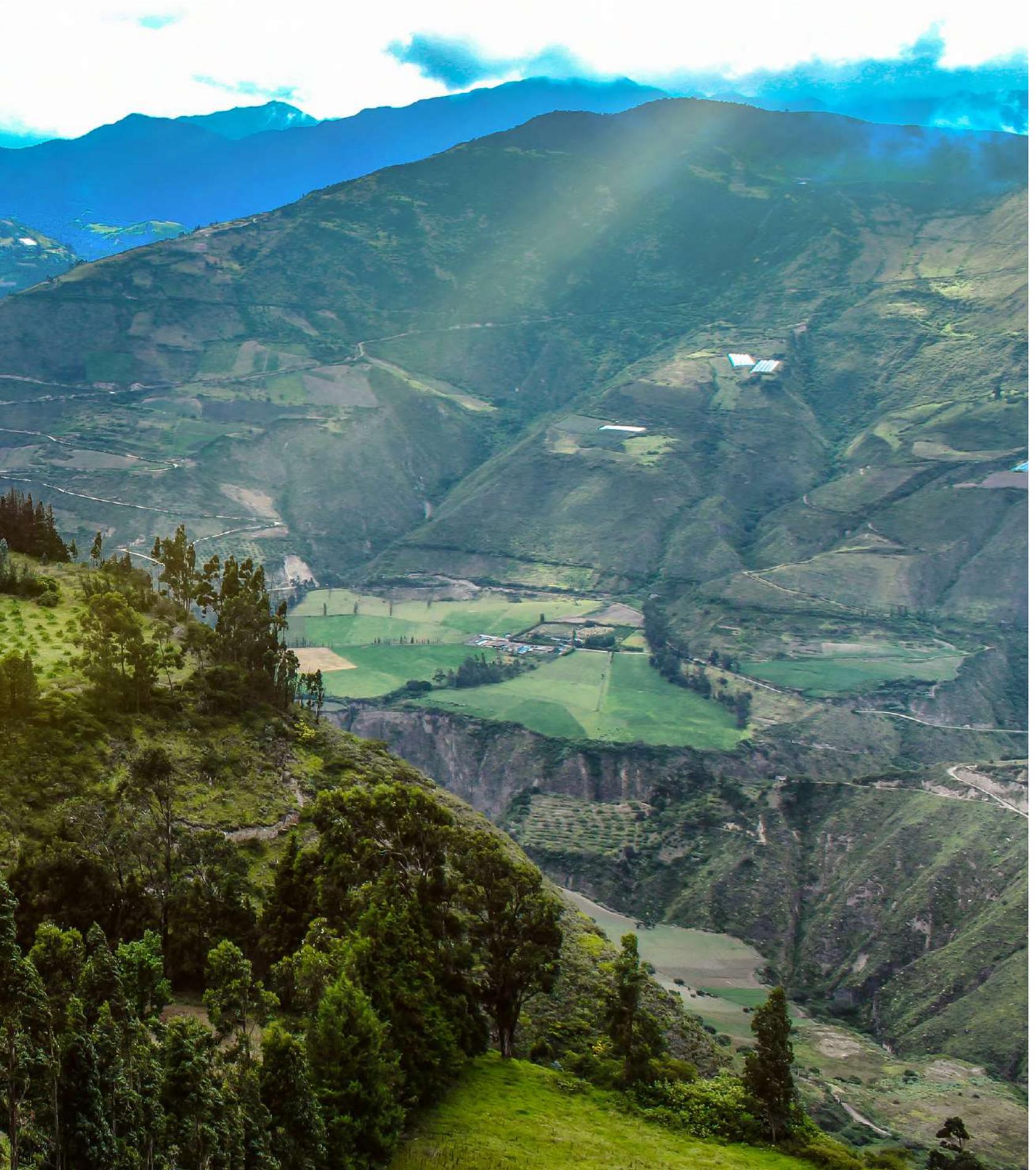
Cubre actualmente una extensión aproximada de 80km<sup>2</sup>, desde las cercanías de Pimampiro (Prov. de Imbabura) hasta el sitio de Concepción (Prov. del Carchi). En su largo recorrido, el río desciende desde los 3.000 msnm en la cordillera oriental con el nombre de Blanco, recibe las aguas de sus primeros afluentes, el Pisque y el Yuqui hasta la confluencia con el Guambi para tomar el nombre de Mataquí, que junto con las aguas del río Escudillas forman el Chota ya a 1.800 msnm, atraviesa las tierras de Chalguayaco y Caldera entre 1.670 y 1.633 m., continúa por Carpuela y Pusir a 1.626 y 1.591 msnm. Una vez que recibe las aguas de El Ambi se denomina Mira, conocido desde tiempos inmemoriales como el “Río grande”, avanza hasta la Concepción a una altura de 1.400 m.s.n.m., cruza Chamanal a 1.310 m., Sta. Lucía y Cuajara a 1.169 m. para perderse en la cordillera occidental rumbo al litoral ecuatoriano. Las tierras ubicadas en las dos márgenes del río abarcan diferentes pisos ecológicos: zona baja entre 1.200 y 1.800 msnm; zona intermedia entre 2.400 y 3.100 m. ocupando llanuras ligeramente onduladas; y, zona alta o de páramo a partir de 3.100 msnm (p. 22-23).

---

<sup>6</sup>El nombre “Chota” proviene de la cacica de Mira, doña Angelina Chota; anteriormente se denominó Mira y luego se aplicó el término Coangue, para significar tierra de calenturas malignas (Piedad y Alfredo Costales 1990, p. 57). “El sector oriental del valle del Chota-Mira fue conocido como Coangue durante el período más tardío” (de la época prehispánica) (Bray, 1994, p. 137). José Chala (2013: 89) cree que los nombres Chota y Coangue provienen de la República Democrática del Congo.

<sup>7</sup>José Echeverría. 2004. Las Sociedades Prehispánicas de la Sierra Norte del Ecuador. Una aproximación arqueológica y antropológica. Colección Otavalo en la Historia, Vol. 1, Quito: Imprenta Noción, pp. 30-32.























El cantón San Pedro de Pimampiro está influenciada por la cuenca del río Mataquí, que abarca 40.291 hectáreas (Plan Provincial de Riego y Drenaje en Imbabura. 2017) . Según esta misma fuente bibliográfica, tenemos los siguientes tipos de suelos:

Tipos de suelos según taxonomía: En el cantón Pimampiro, predominan ampliamente los molisoles, que se ubican en las zonas productivas de las parroquias de Mariano Acosta, Chugá, San Francisco de Sigsipamba y de su cabecera cantonal, donde se concentra la producción de tomate riñón bajo invernadero, en tanto que los restantes cultivos predominantes se distribuyen en toda la zona regada. Los entisoles conforman una mínima fracción en la zona de declive hacia el sector de Chalguayacu.

Tipos de suelos según textura: En el cantón Pimampiro, predomina ampliamente la textura media, se ubica en el corredor central de las parroquias Pimampiro y Chugá; la textura fina se concentra principalmente en las parroquias de San Francisco de Sigsipamba y Mariano Acosta. Existe una mínima presencia de textura gruesa, localizada en las zonas junto al páramo de la parroquia de San Francisco de Sigsipamba.

Tipo de clima en áreas regadas: Para el cantón Pimampiro, el tipo de clima que impera es el Ecuatorial mesotérmico semihúmedo, característico de toda la parte alta y media de este territorio, en tanto que una mínima fracción corresponde al clima Ecuatorial de alta montaña, principalmente en las zonas próximas al páramo de las parroquias de Mariano Acosta y San Francisco de Sigsipamba. (GAD Provincial de Imbabura 2017: 161, 164 y 165, respectivamente).



















En términos generales, el cantón San Pedro de Pimampiro posee suficientes recursos hídricos y un gran potencial en tierras fértiles y productivas ubicadas en diversos pisos climáticos. Una de las claves para conseguir abundante y diversa producción agrícola es disponer de suficientes sistemas de agua de riego, que abarque la totalidad de su territorio conformado actualmente por las parroquias rurales de Chugá, San Francisco de Sigsipamba, Mariano Acosta y la parroquia urbana Pimampiro. (GAD Provincial de Imbabura 2017: 148).

La preocupación de construir acequias de regadío viene desde la época aborígen, así lo describe el Padre Antonio Borja (1592-1965) al manifestar:

{...} el agua de que aquestos naturales del pueblo de Pimampiro sesirven, es de una quebrada que está en la montaña de Chapi ya dicha, y tráenla por una acequia a este pueblo de más de dos leguas y con el agua de la acequia riegan las sementeras de maíz que tienen en este pueblo, que las chacaras de coca y algodón que están en el valle, riéganlas con el agua del Río grande (p. 249).

Por otro lado el cura de Pimampiro Pedro Ordóñez de Ceballos, conocido como “El Clérigo Agradecido” (1614-1960) estuvo en Pimampiro aproximadamente por el año 1586 y expresó al respecto:

Había en aquel pueblo (Pimampiro) falta de agua y así estaban perdidos grandes campos... y descubrimos una acequia de los tiempos del Inca y vimos cómo podía venir gran golpe de agua... y acudieron tantos indios, que en quince días hicieron cinco leguas, una acequia de vara y media de hondo y otro tanto de ancho, que vinieron dos bueyes de agua(p.517).

Según Ruf y Núñez (1991) “el caudal de la acequia del pueblo se divide en dos partes iguales, la una para el pueblo y la otra para las dos haciendas situadas abajo de la acequia”.

“La acequia de “Pimampiro”, de 20 km de largo y un desnivel de más de 800 metros, nace en el sector de Pilcacho, al suroeste de Mariano Acosta, a una altura de 3.030 msnm. Según Mothes, la bocatoma está en el río Chamachán. Irriga aproximadamente 400 hectáreas de terreno; en este sector pudieron haber cultivado maíz.” (Mothes 1987:73; GAD Provincial de Imbabura 2017: 20).

Según Patricia Mothes (1987:71), la acequia del Pueblo de Pimampiro fue construida

“a prueba del tiempo”... “su excavación en una formación de Cangahua, un depósito volcanoplástico semirocoso (frecuentemente llamado toba) permite poca infiltración de agua y de ahí impide la exhudación del canal. “Los ingenieros en riego estiman que una acequia cavada en cangahua tendrá una pérdida por filtración global de un 15°/o del volumen de agua. La pérdida por filtración de un canal cavado en un suelo franco arcilloso





tendría una pérdida de más o menos 40°/o (J. Mancero, com. pers.). La eficacia de la acequia para el transporte de agua se incrementa más aún por medio de un enlucido de sílice (“barbasco”) como lo llaman los especialistas en riego del INERHI. Estas formas de enlucir las paredes y el fondo del canal impiden cualquier filtración significativa.

Un investigador debería mirar como una fuente de información de primera mano y como depositarios de la concepción indígena del riego. La acequia tiene otra ventaja, puesto que muy poca inversión se necesita para su mantenimiento. En primer lugar, la mano de obra humana, el conocimiento comunitario y materiales locales se usan 83 para su conservación. La acequia es parte de un paisaje cultural dinámico.” (1987: 83 - 84)

A más de las acequias, los aborígenes aplicaron varias técnicas para conservar el agua: cochas, terrazas, camellones o campos elevados. Según el Padre Antonio Borja (1584) el término “Pimampiro significa “laguna grande”, debido a que en este lugar existía un reservorio enorme de agua, que luego los moradores lo desaguaron para hacer sementeras. Caillavet (2000) manifiesta que el término ciénega, que se encuentra en la documentación temprana, servía para referirse a depósitos de agua, preservados expresamente por los aborígenes para resolver la distribución del agua en épocas de estiaje.

Con el fin de prevenir la erosión y favorecer la acumulación de suelo, infiltración de agua lluvia en terrenos con pendientes moderadas y fuertes, se modificó la superficie mediante la construcción de andenes y terrazas. La pendiente fue reducida acumulando tierra detrás del muro de contención, que fue construido de piedra, o simplemente, nivelando el terreno en forma escalonada. En la jurisdicción del cantón Pimampiro se han detectado terrazas para uso agrícola, habitacional o para defensa; sobresalen en los sectores de: Cebadal, Mataqui... (cfr. Gondard y López 1983; Echeverría 2004). “Los cultivos que se producían en los Andes, utilizando terrazas incluían maíz, coca, tubérculos y otros granos locales. En la montaña oriental, las terrazas agrícolas estaban asociadas con el cultivo de la coca.” (Bray, 1994, p. 145).

Por encontrarse los terrenos en pendiente y sin el valor agregado de las terrazas, los problemas de erosión son evidentes. De acuerdo a los estudios del GAD Provincial de Imbabura (2017: 110), en Pimampiro, la mayor parte de terrenos irrigados, presentan predisposición a la erosión entre severa y alta. A nivel provincial, más del 44% de las áreas de riego tiene una moderada susceptibilidad al riesgo de erosión. Con las ventajas geográficas y sistemas de riego enunciados anteriormente, la actual jurisdicción del cantón Pimampiro (Mapa ubicación geográfica) constituyó desde la época precolombina una área de asentamientos aborígenes de mucha importancia, por estar ubicados en sectores con acceso a variedad de pisos ecológicos, que posibilitaron el aprovechamiento de cultivo de diversos productos naturales y económicos.



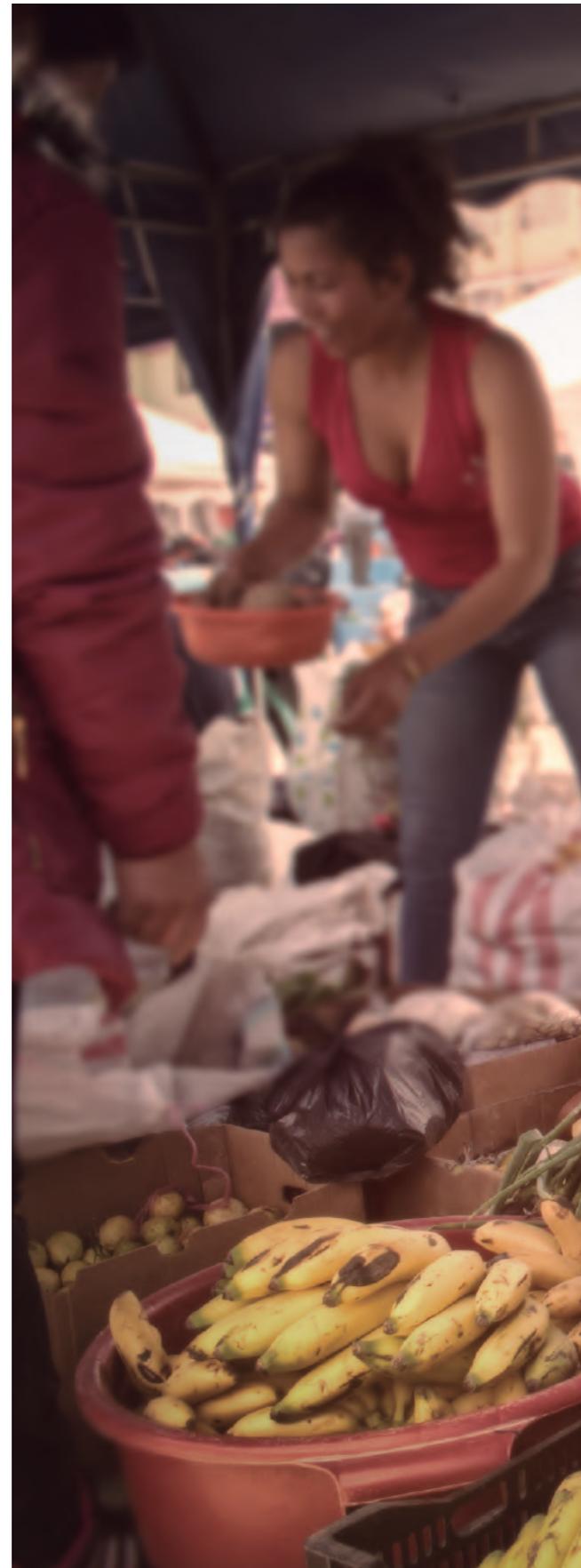
Actualmente los productores disponen de un terreno propio y de herramientas tradicionales para las actividades agrícolas. Únicamente los terrenos grandes utilizan maquinaria agrícola moderna. “La producción está destinada a mercados mayoristas locales, provinciales y ferias regionales, con la presencia permanente del intermediario.” (GAD Provincial de Imbabura 2017: 149.

Con relación a la altitud existe la **Zona Baja**: entre 1.680 y 2.440 msnm, con clima ecuatorial mesotérmico semihúmedo, temperatura promedio entre 15°C y 16°C; precipitación de 250 mm a 1.000 mm al año, siendo la ciudad poblada principal de esta zona, Pimampiro, que es cabecera cantonal.

La producción predominante en época prehispánica fue la hoja de coca, el algodón, el ají, tabaco, calabazas de corteza dura o mate<sup>8</sup>, maní, aguacate, el ciruelo (hobo), la chirimoya, guaba, granadilla, pepino, papaya, plátano, sandía; tubérculos como la yuca, el camote, la zanahoria blanca, tomate riñón. En la época de la Colonia se diversificó con la introducción de plantas del Viejo Mundo, como la caña de azúcar<sup>9</sup>, olivo y vid. En la actualidad se puede observar gran abundancia de: caña de azúcar, tomate riñón, fréjol, pepino, camote, yuca, cebolla paiteña, aguacate, chirimoya, hobo, guaba, papaya, plátano, maní, camote, ají, granadilla, mandarina, durazno, mora,...

<sup>8</sup> Sirvieron de recipientes o contenedores para servir líquidos, sólidos y transportar líquidos a manera de cantimploras, y para guardar algunos enseres y alimentos. En la época colonial, los mates alargados fueron aprovechados por los Negros o Afroecuatorianos para construir instrumentos de música.

<sup>9</sup> Los jesuitas dueños de casi todas las haciendas en el Valle del Chota-Mira popularizaron el cultivo de la caña de azúcar.









































En la época antigua predominaba el cultivo del maíz, fréjol y cucurbitáceas como el zambo y el zapallo, hasta hoy existentes.





En la Zona Alta comprendida entre 3200 y 3960 msnm, se hallan los páramos y humedales, Piso Frío o Ecuatorial de Alta Montaña o Zona Alta. Temperatura entre 7 y 12°C; precipitación superior a 1000 mm anuales. Sobresalen los cultivos de tubérculos de altura como la papa, melloco, oca, mashua, la zanahoria blanca, chocho, arveja, fréjol, cebolla larga o blanca, cebolla paiteña, quinua, col, coliflor, cebada y trigo.





Los páramos son considerados la reserva de proteína animal; en épocas anteriores se conseguía venado de páramo (*Odocoileus virginianus*), un animal que se apacienta o ramonea sin especialización, el soche enano (*Mazama rufina*), el ciervo enano (*Pudu mephistophiles*) y conejo. Las carnes eran curadas al sol, algo similar al charki andino (Newson, 1995, p. 42, Salomon, 1986, p. 82; citados por Athens 2002). Los montañeses, como los de Chapi, explotaron los árboles maderables y aportaron hasta la época de la Colonia con madera para las construcciones de viviendas e iglesias. La Zona Alta fue el proveedor de la paja (*stipa ichu*) para la cubierta de las viviendas tradicionales.

Según la publicación del GAD Provincial de Imbabura (2017: 177) se ha obtenido la siguiente producción: 428,32 ha de cultivo de fréjol; tomate de árbol 56,29 ha; aguacate 399,20 ha; arveja 308,45 ha; papa 61,25 ha; granadilla 328,37 ha (parroquias Sigsipamba y Chugá); tomate riñón 275,21 ha; mandarina 390,39 ha y cultivo de haba 18,56 ha.

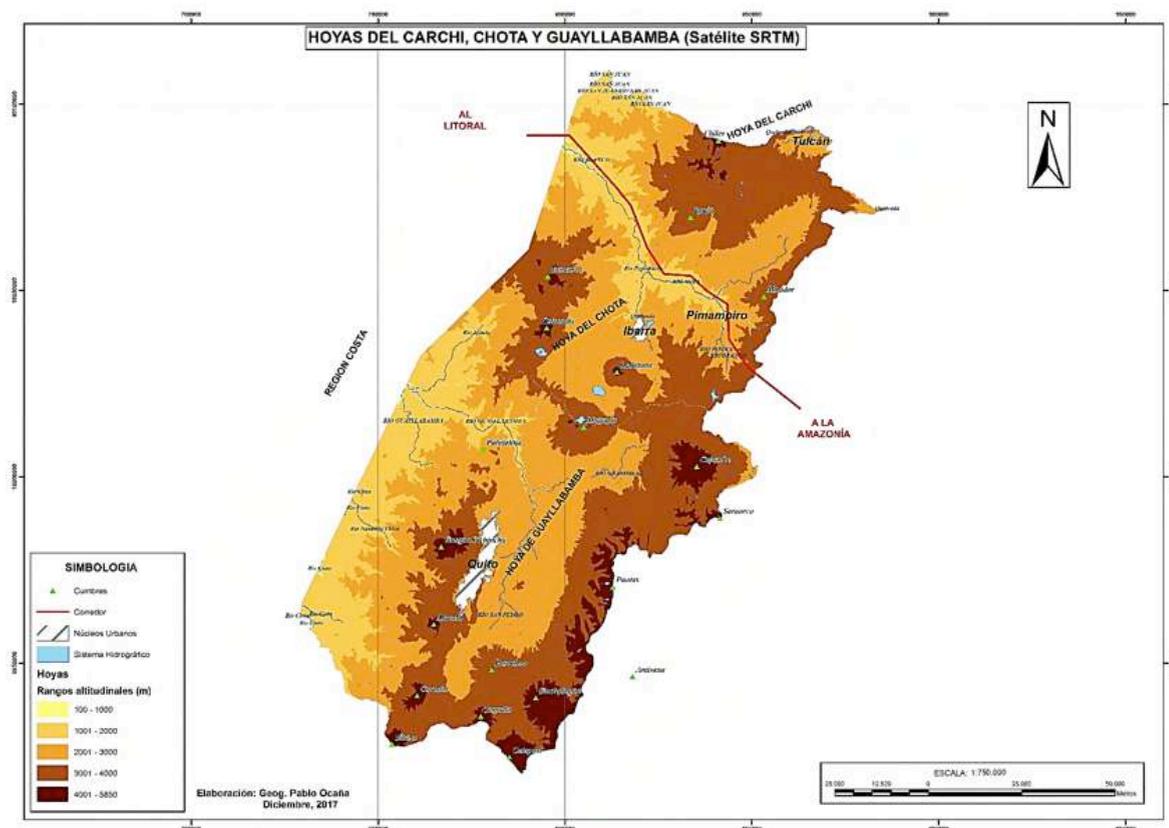


Figura 3. Hoyas del Carchi, Chota y Guayllabamba (Satélite SRTM, elaboración del geógrafo Pablo Ocaña, 2017).





## **La Sierra Norte y su diversidad ecológica**

En términos generales, la realidad geográfica de la Sierra Norte favoreció formas singulares en el aprovechamiento de los recursos tanto naturales como económicos. Una estrategia que dio buenos resultados a las poblaciones andinas y que ha sido tema de investigación, es la que Udo Oberem (1974; 1976) denomina “la microverticalidad”. Esta práctica consistía en tener chacras en diversas altitudes lo que permite la facilidad de tener acceso a productos naturales y económicos de diversa ecología, de tal modo que, en un solo día de camino se podía conseguir productos variados y asegurar así la autosubsistencia. Si por alguna causa, en especial de carácter natural, se perdían los productos en un piso climático y se tenía la alternativa de cosechar en otro piso, por lo que nunca faltó el necesario mantenimiento.

Según el cuadro cronológico de la Historia Aborigen del Ecuador, las mayores evidencias arqueológicas de productos de intercambio o provenientes de diversa ecología, las encontramos en el cuarto período (500 a 1550 d.C.), que exactamente está relacionado con el surgimiento y fortalecimiento de las sociedades tribales jerarquizadas de tipo cacical, que se caracterizaban por la diversificación en la producción y en las gestiones sociales; la generación permanente de excedentes de producción y la marcada diferenciación social (Villalba, 1997; Echeverría & Rodríguez, 2002). Se fortaleció el intercambio para proveerse de objetos exóticos, particularmente los provenientes del Litoral, en especial de la franja costanera como: la concha bivalva *Spondylus princeps*, *pictorum* o calcifer, la concha madre perla, los caracoles *Strombus* sp, objetos elaborados en oro, plata, platino; de la ceja de montaña oriental se obtenía: hoja de coca, plantas medicinales, plumas, animales vivos y disecados especialmente monos, aves de vistosos colores, madera de chonta. Al respecto hay una numerosa bibliografía, como se enumera a continuación: (cfr. Echeverría & Uribe 1995; Uribe 1985; Bray 1995; Salomón 1980; Caillavet 2000; Dyrddhal 2017).

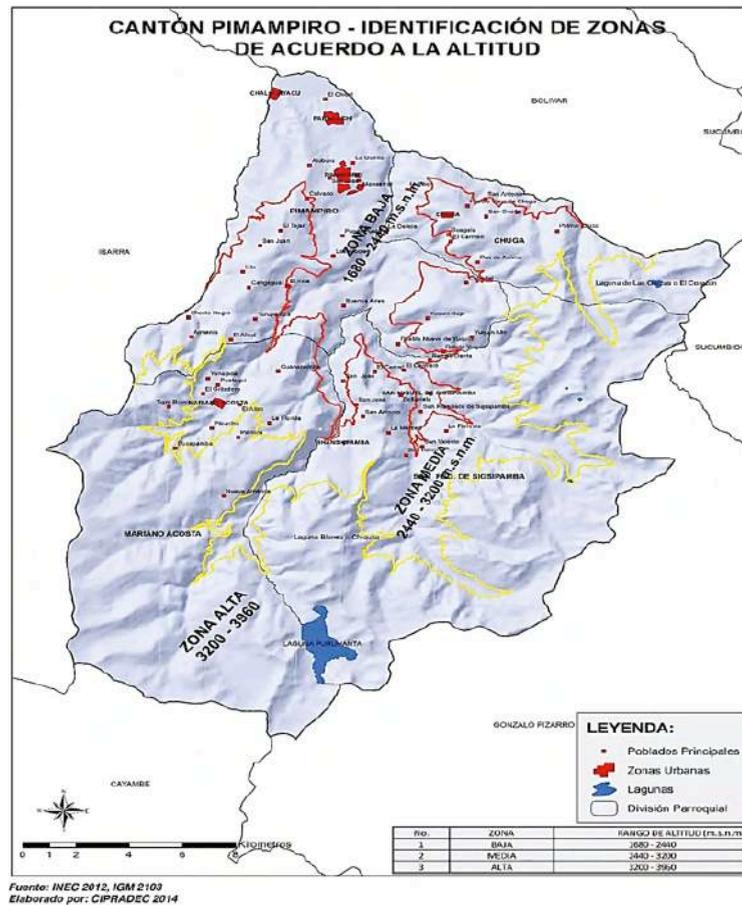


Figura 4. Cantón Pimampiro: zonas de acuerdo a la altitud (INEC, 2012; IGM 2103).

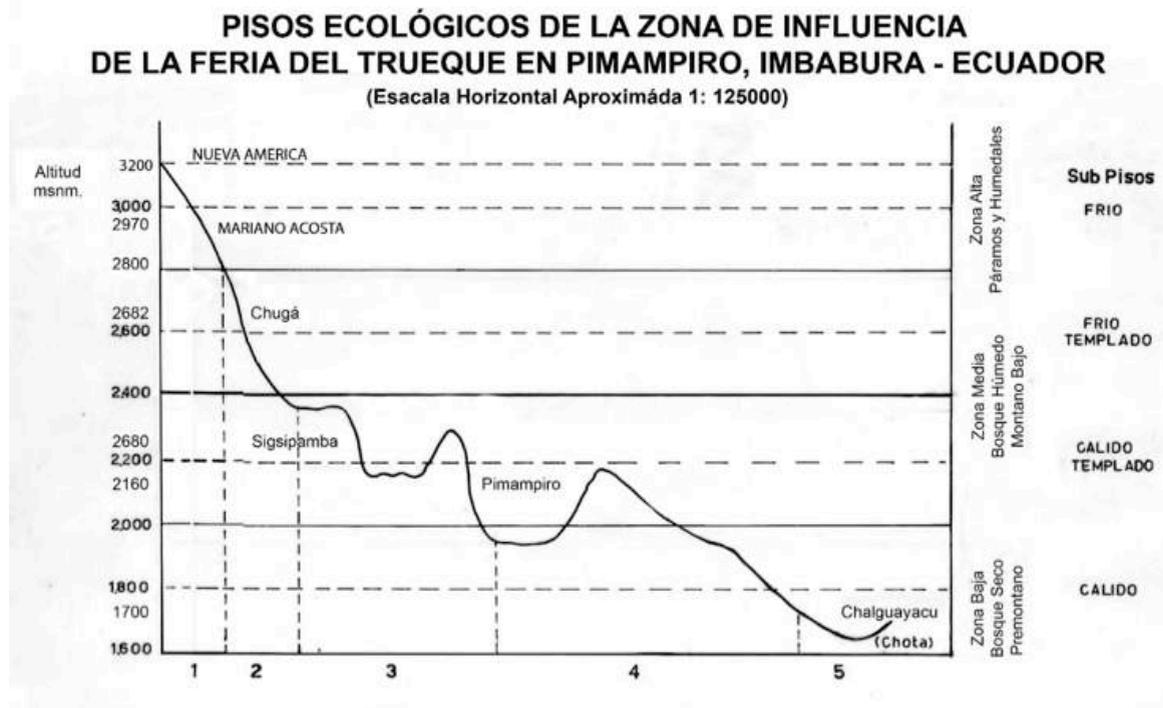


Figura 5. Representación esquemática de la variedad de pisos ecológicos en la jurisdicción del cantón San Pedro de Pimampiro (Elaborado por Echeverría, 2017).





## LA HISTORIA DEL INTERCAMBIO LOCAL Y REGIONAL

### **Evidencias arqueológicas y etnohistóricas**

De todo el callejón interandino de la Sierra Norte, el valle del Chota - Mira se presenta como una unidad, con buena expectativa para un tratamiento productivo, territorial y cultural. La información documental temprana refuerza la condición especial de este valle, al menos en el Período Tardío (1000 a 1500 d.C.) debido a la producción e intercambio de materias primas y productos elaborados importantes en la vida del ser humano andino, a saber: coca, algodón, ají, sal, entre otros. Los intercambios se efectuaron hacia y desde los cuatro puntos cardinales, algunos tan distantes como Latacunga y Sigchos, las cejas de montaña oriental y occidental. La hoja de coca fue un producto muy importante en la vida cotidiana y ceremonial de los andinos. Masticando esta hoja conseguían fuerza y lograban saciar el hambre, lo cual les resultaba muy útil especialmente para los viajes largos; además, la coca fue considerada objeto de ofrenda a los dioses y se usó para rituales de adivinación.

En la época de los Caranquis, probablemente, además de los terrenos de propiedad de los curacas, había también cocales de propiedad familiar. Los dueños de los cocales constituían un grupo económico privilegiado, pues eran considerados como indios ricos y los que no tenían cocales era contratada su fuerza de trabajo por días hasta semanas, y así los dueños de los cocales casi no trabajaban.

El cronista Antonio Borja ([1592]1965) escribió:

Son estos indios de muy poco trabajo, por causa del rescate de la coca, porque están enseñados que los indios extranjeros que les vienen a comprar la coca les labren las dichas chacaras de coca para tenerlos gratos, porque no venden la dicha coca a otros indios; y estos son como feligreses (parroquianos) que dicen (p. 249).

El cultivo de la coca requiere numerosa mano de obra principalmente para deshierbar o limpiar el terreno, luego para cosechar la hoja y secarla al sol. Los indios de otras etnias que llegaban al valle para conseguir esta preciada hoja, participaban directamente en estas labores, a fin de contentar a los dueños de los cocales y asegurar la consecución de la materia prima, al parecer objeto de mucha demanda. El término "feligreses" utilizado por el cronista, probablemente signifique que se trataba de clientes conocidos, con cuyo grupo étnico, parcialidad o curacazgo existía una interrelación por acuerdos de mutua ayuda.



De la misma manera, debieron haberse practicado las formas tradicionales de trabajo colectivo: el ayni y la minga. El ayni se refiere a la ayuda mutua entre dos personas, especialmente para trabajos agrícolas, y la minga es la ayuda de un grupo numeroso de personas, una parcialidad, una familia extendida a una persona de prestigio, que pudo ser el curaca.

En la prospección arqueológica preliminar realizada por José Echeverría y María Victoria Uribe<sup>10</sup>, se detectaron más de cuarenta posibles asentamientos, algunos con evidencias de varias ocupaciones, iniciados por una muchedumbre de tradición La Chimba, luego con otras etnias, especialmente Pastos y Cosangas, aparte de los Caranquis. Un trabajo amplio que perduró aproximadamente una década, lo realizó en la jurisdicción del cantón Pimampiro la arqueóloga norteamericana de la Universidad de Wayne State University, PhD. Tamara Bray; producto de este trabajo se tiene innumerables y valiosos papers y ponencias (1994; 1995; 2005).

La arqueología confirma las observaciones de la documentación etnohistórica, como lo señala en sus anotaciones el cronista Antonio Borja ([1592]1965):

Hay siempre a la continua en este pueblo de Pimampiro y en el valle del dicho Coangue más de trescientos indios forasteros de Otavalo, Caranqui, Latacunga y Sigchos y de otras tierras muy apartadas de esta, que vienen por caso de la coca a contratar con estos. También hay aquí más de doscientos indios de los Pastos que vienen al mismo rescate... (p. 252).

Es posible que la masiva presencia de Los Pastos en el valle del Chota-Mira no se debiera solamente a su vecindad y densidad demográfica, sino que en algún momento este valle pudo haber sido dominado por Los Pastos, que luego habrían sido superados por los Caranquis. En este valle encontramos tanto topónimos Otavalo como Pasto. “El balle pusput piru” y en otro nombre se llama pusir (Caillavet, 2000, p. 105). En razón de que las tierras tenían el nombre de sus dueños, este caso puede interpretarse como una sobreimposición del nombre por parte del nuevo dueño. Antes de Los Pastos, hay evidencias de la presencia de gente emparentada con costumbres de los grupos La Chimba Medio (Athens, 1978b).

Con seguridad, el valle del Chota-Mira fue un polo de atracción desde épocas antiguas, especialmente por sus características geográficas de valle subtropical y por sus condiciones de corredor natural con vías de acceso hacia los cuatro puntos cardinales. La proximidad de variados pisos ecológicos dan a esta área una particularidad especial: “Hay zonas de páramo, sobre los 3.500 m, debajo de los cuales se encuentran terrenos elevados, ocupados con sembríos de trigo. En los valles del Chota y del Ambi, alrededor de los 1700 msnm, se puede cultivar una variedad de productos subtropicales. El medio natural del fondo del valle es de carácter subtropical árido; las áreas superiores cultivadas son templadas subáridas

<sup>10</sup> Echeverría y Uribe 1995.

<sup>11</sup>Preston, 1972, p. 90.





y las de la Cordillera Oriental, templadas húmedas”<sup>11</sup>.

Con base en la documentación etnohistórica y de los datos obtenidos por la arqueología, la zona de páramo fue aprovechada para sementeras, obtención de madera y cacería; sobre los 2100 msnm se cultivaba preferentemente maíz, y bajo los 2.000 m, coca, algodón, ají, añil...; además, el valle se constituyó en área privilegiada por la existencia y explotación de la sal-tierra del sitio Las Salinas. Los terrenos aptos para el cultivo de la coca debieron ser muy limitados, en razón de que se requieren altitudes menores a 2.000 m, con temperaturas en el rango de 18 a 25°C<sup>12</sup>.

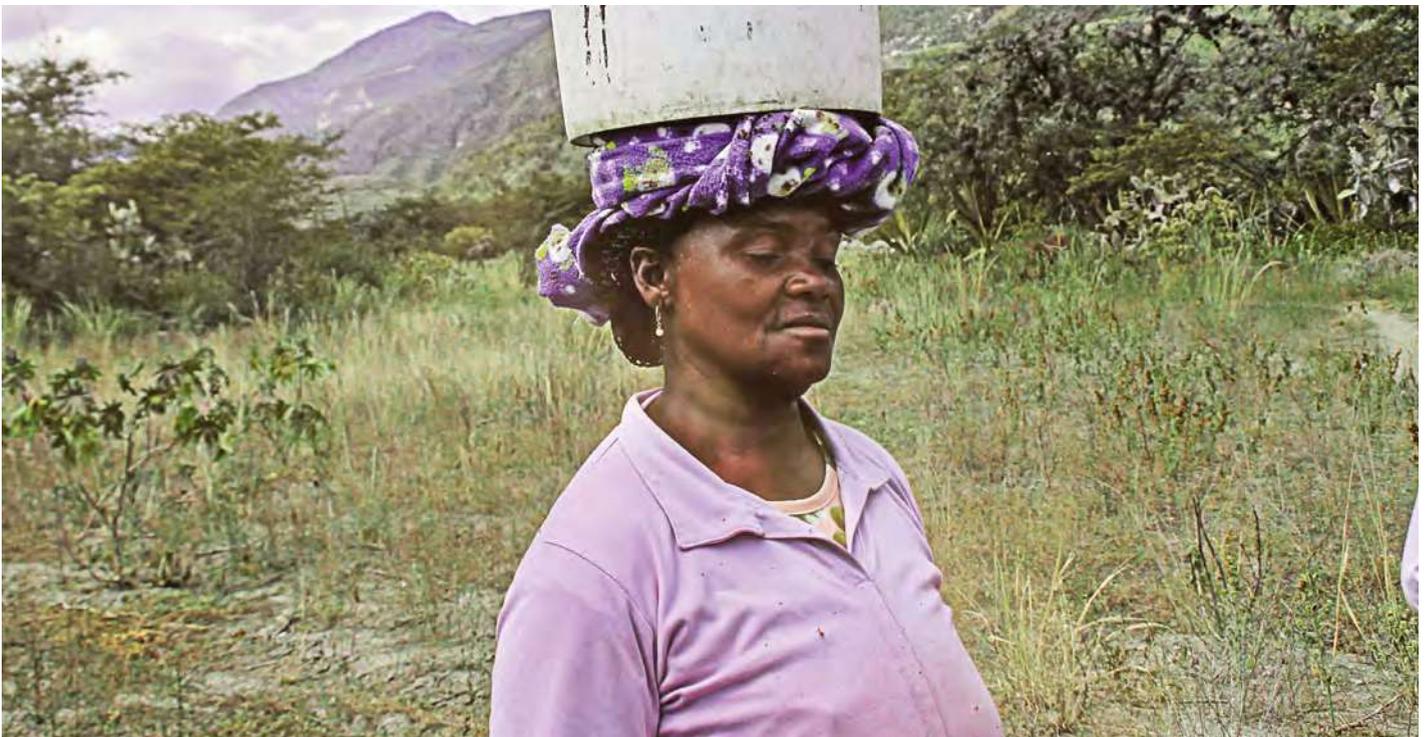
La existencia de sal, coca y algodón, productos básicos e indispensables para cualquier economía indígena, convirtieron al valle en época prehispánica, en un mercado natural, entendiéndose por esto, un lugar de intenso y continuo intercambio de productos, intra e interétnicos. La gran demanda de los productos cultivados y extraídos en el valle, determinó la aplicación de una serie de estrategias entre, los “dueños” de las áreas aptas para estos cultivos y las etnias vecinas. Por ejemplo: los mindalaes del altiplano Carchi-Nariño llegaban al valle del Chota-Mira (a 89 kilómetros de Tulcán) por productos suntuarios como la sal, el algodón, el ají y las chaquiras, los intercambiaban por mercaderías propias del altiplano de Túquerrez e Ipiales como el oro y las mantas de algodón<sup>13</sup>.

---

<sup>12</sup>Knapp, 1984, p. 243.

<sup>13</sup>Zarama, Benavides & Escobar 2016.

















Un objeto poco estudiado como elemento de intercambio entre Carchi-Nariño, culturas arqueológicas Capulí-Piartal-Tuza y las poblaciones ubicadas hacia el sur del valle del Chota-Mira, Culturas Arqueológicas Caranquis y Quitus <sup>14</sup> se encuentran las ocarinas y pitos, objetos cerámicos que imitan a los gasterópodos marinos (galeatus de Strombus (Tricornis), princeps de Fasciolaria, y Hexeplex, y miembros de la familia de Buccinidae (Rodríguez 1992:32-36) en Bray (2001).

Llama la atención la importancia simbólica de la Spondylus (fecundidad femenina) y del Strombus (fecundidad masculina), pues estas conchas constituyeron la ofrenda fúnebre de mayor status social, por lo que su imitación en arcilla pudo haber sido un reemplazo del original para los grupos humanos de menor status social (Bray 2001). La extracción de sonidos musicales y melodías de varias ocarinas y pitos del Carchi Precolombino realizada por el etnomusicólogo Lenin Alvear (2016), nos hizo pensar que debió haber existido “melodías de tránsito hacia el más allá”, y que estos mismos objetos, una vez culminada la ceremonia fúnebre, se constituían en ofrenda para continuar acompañando al difunto<sup>15</sup>.

En San Pedro de Pimampiro se han encontrado este tipo de ocarinas, que son típicas de las Culturas Arqueológicas de Carchi-Nariño, conocidas como Piartal y Tuza, y que actualmente se exhiben en varias colecciones privadas en Pimampiro (Bray, 1994; Echeverría, 2010) así como en otros museos y colecciones de Imbabura, y del país.

Evidencias físicas todavía visibles son, la plataforma semiconvexa de 31x6 metros, construida con lajas rectangulares de esquisto, 11 hiladas de 15 a 16 losas cada una. Algunas de estas exhibían figuras en alto relieve, motivos serpentiformes y honitomorfos que insinuaban nexos con la amazonía (Porrás, 1972). Por su lado Bray (1994) identificó varios sitios con terrazas, destacándose el del río Mataquí, “aproximadamente dos kilómetros al sur de la confluencia con el río Escudillas. Las terrazas en este sitio tienen en promedio 30 metros de largo, de 1.5 a 1.8 metros de altura, y entre 10 y 14 metros de ancho”. En un artículo referente al sitio arqueológico de la La Chimba (Echeverría 2010b) sugirió como hipótesis que, probablemente la técnica de terrazear las pendientes en las tierras altas, fue un aporte de los Cosanga de Ceja de Montaña Oriental.

---

<sup>14</sup>Echeverría, 2004:

<sup>15</sup>En la cosmovisión andina, el fallecimiento es final de una etapa e inicio de otro. “Los que se van” continúan viviendo con sus familiares y la comunidad. Los funerales tienen un carácter festivo por lo que las ocarinas y pitos debieron haber jugado una función muy importante.



La información etnohistórica temprana nos presenta cuatro asentamientos importantes, lo que se podría entender que hubo cuatro principales y que no hay correspondencia cronológica entre asentamientos, es decir, no son coetáneos. Señala el cronista Antonio Borja ([1582]1965, p. 248): “Los años pasados había en este dicho valle de Coangue, orillas desde río, poblados cuatro pueblos, y el visitador general, que fue el doctor Pedro de Hinojosa, oidor que fue de la Real Audiencia, los pobló y ajustó en este asiento de Pimampiro, porque en el dicho valle de Coangue no multiplicaban ni se criaban niños, por ser tierra muy caliente y enferma; y los pueblos eran pequeños, que el que más tenía no pasaba de cincuenta; y así están todos poblados en este dicho pueblo de Pimampiro”.

Al respecto Rosario Coronel (1987:52-53) escribió:

Gran parte de los Señoríos y Cacicazgos indígenas de la sierra norte poseyeron en las partes bajas de la cuenca cálida, en las dos márgenes del río Chota-Mira, extensas chacras de coca “que cogen de tres a tres meses” y mucho algodón “que cogen cada año” (ROI, T. III: 246), consideradas como la producción de mayor importancia estratégica en la zona. En la visita efectuada a Otavalo, en 1562, Gaspar de Valderrama decía: “alcanzan tierra caliente. . .en la cual se da algodón e coca e maíz e frisóles e trigo e otras muchas legumbres de que los naturales se sustentan, granjean e benefician para sus rescates. . .”(Auto de Número de la gente de la Visita del Repartimiento de Otavalo de Nov./1567 por Gaspar de Valderrama, AGI, Sevilla, microfilm IOA).

El maíz y las legumbres se cosechaban dos veces al año (Pedido de I). Diego Chalán Puento, 1578, AGI, microfilm IOA) y al igual que el ají, paltos, yuca, camote, fréjol y una variedad de árboles frutales se encontraron tanto en las tierras más altas del valle Pimampiro y sus alrededores -como al este de Cahuasquí -Puchimbuela y Palacara- (RGI, T.III: 240,246,249). En las riberas del río Chota (Coangue) abundó el añil, utilizado para el teñido del algodón “. . .en toda la ribera del río Coangue... hay y se cría sin sembraba y en mucha cantidad una yerba y de ellas se hace aquella tinta que nosotros llamamos añil. . .” (ibid: 241) 52. El control y producción de esta variedad de cultivos, sobre todo las plantas perennes o de larga maduración como los frutales, coca o algodón, requirieron de una fuerte estructura de riego, que con seguridad, utilizó una gran cantidad de trabajadores indígenas para su construcción y mantenimiento.

En toda esta subregión, al parecer, en la época prehispánica se destacaron las siguientes localidades, comenzando desde la Zona Alta:

1. Chapi.- Asentamiento multiétnico localizado a “dos leguas delante de Pimampiro, al pie de la cordillera de Los Quijos” (Borja 1965, p. 248), políticamente independiente. Por la información temprana, parece que





este asentamiento fue, no sólo políticamente autónomo sino también de etnias distintas. Posiblemente fue un lugar de avanzada de los indios de ceja de Montaña Oriental (denominados Los Coronados), y que quizá hicieron de “pueblo bisagra” para facilitar las actividades de comercio entre tierras altas y tierras bajas orientales, o como enfatiza Tamara Bray (2002) “Una puerta de acceso a la Amazonía”. Interpretando la información etnohistórica, principalmente del texto del Padre Antonio Borja (1965 [1592], Chapí fue un importante centro comercial para andinos y amazónicos manejado por comerciantes especializados en transacciones a corta, mediana y larga distancia, los mindalaes (ibid.:249-50; Salomón 1978, 1986; Echeverría 2017).

2. Pimampiro.- Asentamiento en el curso alto del río Chota, por su ubicación geográfica es estratégica y de mejores condiciones para asentamiento humano que el valle bajo, por lo visto, fue el asentamiento más importante y de seguro controló a los caciques de Coangue y Ambuquí. Señala Antonio Borja ([1592] 1965, p. 248): “Tiene este pueblo su asiento en el remate de una loma que sube del valle de Coangue, el cual dicho valle hace un río grande que se llama río de Mira, y está este pueblo a media legua poco más de este dicho valle, la loma arriba, en un llano que hace en lo alto de la loma”. En el sector San Francisco había algunas tolas, probablemente un sitio de control de acceso desde el valle hasta Pimampiro y viceversa. Según las investigaciones arqueológicas realizadas por Tamara Bray (1991; 1994, 1995, 2005), enfatizan la importancia de este territorio, Pimampiro, como un centro de comercio multiétnico.

3. Valle de Coangue.- Asentamientos de San Francisco de Caldera, El Juncal, Chalguayacu, Carpuela. Por las evidencias arqueológicas encontradas, seguramente en Caldera, sector Salache, existió un asentamiento importante.

4. El Valle de Ambuquí.- Compartido por el cacique de Pimampiro y el cacique de Caranqui. Allí sembraban ají, coca y algodón, pues existía facilidad de riego. El cronista Antonio Borja {1592} 1965, pp. 248-253) mencionó sobre Ambuquí: “Este valle debajo de Coangue hay una quebrada pequeña de poco más de un buey de agua, que se llama Amboquí, el cual nombre era de un principal que tenía allí cuarenta indios, la cual dicha quebrada hace un valle pequeño adonde los naturales deste pueblo tienen algunas rozas de coca y algodón”.

Las esporádicas situaciones de conflicto entre Chapis y Caranquis son descritas por algunos investigadores, como Piedad y Alfredo Costales (1959: 83), quienes mencionan que, el Cacique de Caranqui Don Cristóbal pidió apoyo a los españoles para someter a los Chapis y vengar la muerte de su padre.



Los asentamientos ubicados en la Sierra Norte del Ecuador , al parecer, formaban una red económica muy cohesionada para desarrollar el intercambio interno y extraregional. El párroco de Pimampiro, cronsita Antonio Borja ([1592] 1965), señaló al respecto:

“Tienen estos indios de la montaña (Chapi) contratación con los indios de guerra y rescatan los unos con los otros. Los indios de guerra traen muchas veces muchachos y muchachas a vender a trueque de mantas y sal y perros; y así hay algunos muchachos y muchachas en estos pueblos ya cristianos, y así hay algunos en la ciudad de Quito. Otras veces traen bandul ques una masa colorada que sacan de unos árboles, con que estos naturales se embijan y se pintan y tiñen mantas. Traen pita y traen papagayos y monos; traen muchas yerbas secas; traen una raíz que se llama contrahierba, con las cuales se curan estos naturales.” (p. 248-249).

Para comprender las áreas geográficas que estuvieron directamente relacionadas con el trueque en Pimampiro, es muy ilustrativa la figura publicada por Tamara Bray (2005: fig. 2).

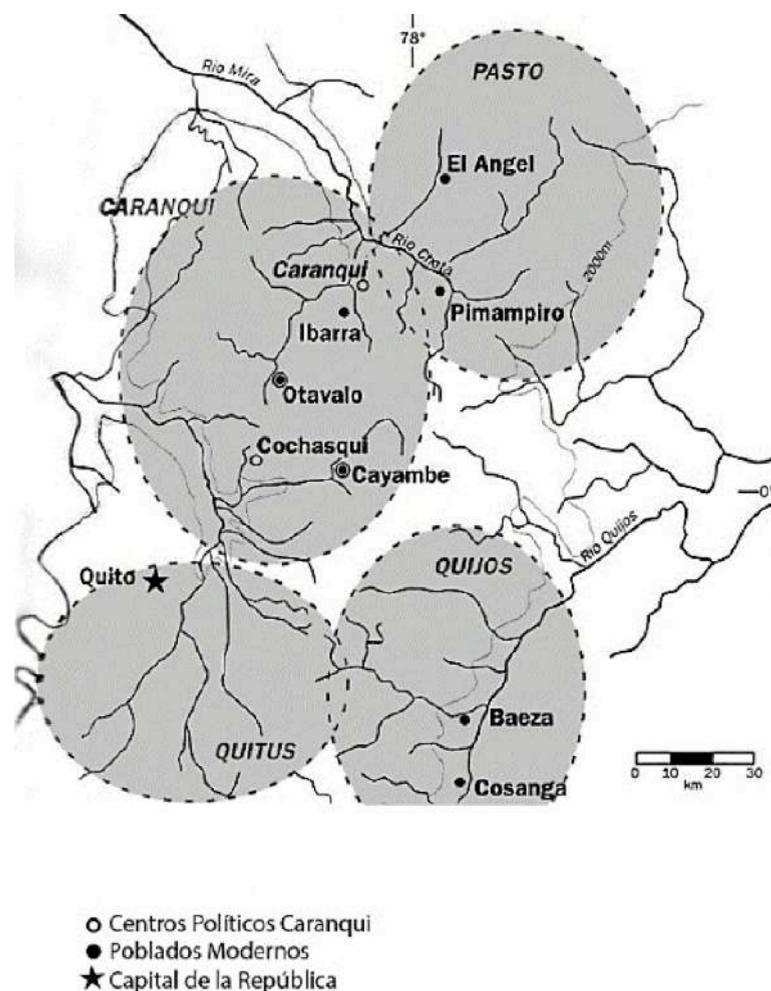


Figura 6. Distribución de los grupos étnicos en el norte del Ecuador durante el Período Tardío Último (Bray 2005: fig.2).





### La sal de Salinas (Valle del Chota-Mira)

La sal se convirtió en épocas prehispánicas en un elemento de distinción, “comer con sal fue un privilegio”; y así sigue siendo en algunas comunidades de la Región Amazónica, en cuyo territorio habitaban grupos humanos que no la consumían directamente. Las cantidades de sal requeridas por el cuerpo humano varían de acuerdo con relación a la actividad física, al clima, así como también a algunos aspectos culturales. Por ejemplo: si para tierra fría, hipotéticamente, consideramos un consumo diario de 5 gramos de sal, y si suponemos, de forma moderada, que desde Quito hasta Pasto hubo en el Período Tardío unos 200.000 habitantes, resulta que, se requirieron al menos, un millón de gramos de sal diarios, sin contabilizar la cantidad necesaria para el intercambio con otras etnias más lejanas y lo que se necesitaba para efectos medicinales y tratamiento de carne, pieles, y otros...

La otra mina de sal se hallaba al norte de la actual provincia de Bolívar, denominada igualmente “Salinas”; es decir, alrededor de 300 km. de distancia entre una y otra mina de sal.

“Las Salinas” del Valle del Chota-Mira constituye una planicie a 1610 msnm, con terrenos franco - arenosos, ricos en materiales volcánicos, con ph alcalino alto, poca materia orgánica y baja retención de humedad. Este valle posee un estrato de contacto muy rico en sal de aproximadamente unos 15 cm de grosor. Boussingault (en Jaramillo, 1968, p. 24) “supone que, en la base traquítica sobre la que se extiende el arenal de Salinas se originan fuentes saladas que mantienen permanentemente en afloración el respectivo cloruro”.

En la época prehispánica cultivaron algodón, ají, maní y hoja de coca; no así, en la actualidad predomina el cultivo de la caña de azúcar. Pese a ello, los cronistas mencionan que este valle fue malsano, por lo que las poblaciones fijas debieron haber estado en los lugares donde actualmente se emplaza el moderno poblado de Tumbabiro. Al respecto Gondard y López proponen: “Quizá podamos situarlo un poco más alto, todavía más cerca de las fuentes de Chachimbiro... La presencia de numerosas tolas al oeste del Tumbabiro actual, refuerza esta hipótesis:...” (1983, p. 53).

La explotación y distribución de la sal obligó la aplicación de varias estrategias por parte de los Caranquis, Cayambis y Pastos. El intercambio produjo en el valle el desarrollo de un “tianguis” o mercado regional, al que llegaban pobladores de diversas ecologías y grupos étnicos, además de las diversas parcialidades de la misma etnia; así también los Pastos, que eran como “naturales” o camayos. Del oeste venían los Litas y grupos selváticos no conquistados; del este, los Quijos, quienes eran famosos por la industria textil y tenían como intermediarios a los indios de la Montaña de Chapi.



Paz Ponce de León ([1582]1965) manifiesta:

“...y desta sal hacen cantidad y con ella tienen grandísima contratación los dichos indios naturales de aquel pueblo (Salinas) que se van a mercar de todos los pueblos desta comarca, y también vienen a mercalla los indios infieles que no están conquistados” (pp. 239-240).

Entre los productos más codiciados que se intercambiaban por la sal, estaban los collares de mullo, cuentecillas coloradas (mullu puca puca) de concha spondylus y los caracoles grandes (*Strombus gigas*), que provenían de la Costa. A más del uso ritual y ceremonial, las cuentecillas de color rojo eran utilizadas como material profiláctico, se colocaban atadas en la muñeca izquierda de niños de corta edad para evitar ser ojeados (Caillavet, 2000, p. 45). Los caracoles grandes se utilizan todavía como instrumentos musicales en las fiestas de San Juan, Hantunpunlla o Inti Raimy. Para el año 1601, sobresalen en la parte norte del Litoral, los Cayapas “con un conjunto de etnias vinculadas lingüística y culturalmente por otra, los “Malabas”<sup>16</sup>.

Sobre el asunto existe una referencia interesante encontrada en el testamento de bienes declarado en Quito, con fecha 5 de julio de 1598, por don Diego Collín, cacique de Panzaleo, quien dijo: “Declaro que devo cuatro reales a la muger de Calumba que me los dio de sal, mando que se le paguen.” Según Caillavet, Columba es un antropónimo de la etnia Otavalo, productora de sal (2000, pp.450-453), que probablemente se refería a los Quilumba.

Por lo anterior y específicamente en relación a lo que hoy es la jurisdicción del actual cantón San Pedro de Pimampiro, resumimos con lo anotado por Tamara Bray (1994):

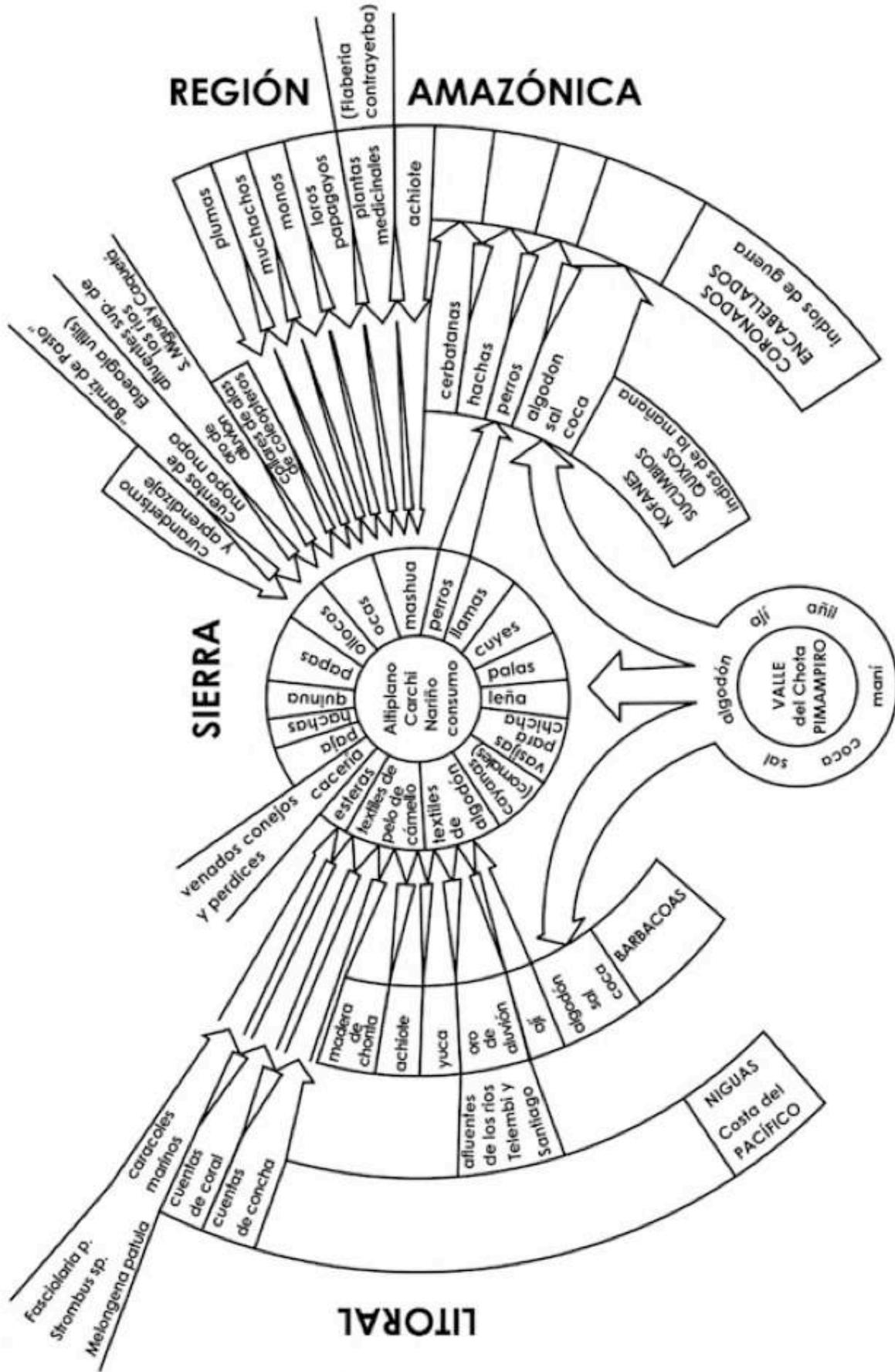
Referencias etnohistóricas dispersas indican que los lazos entre la sierra norte y el Oriente se caracterizaron por una complejidad de elementos políticos, comerciales e ideológicos. Citando un documento del siglo XVI, el estudiante alemán Oberem (1974:347) notó varios casos de casamiento inter-zonal y comentó sobre las implicaciones políticas de tales prácticas. Antonio Borja, sacerdote de la parroquia de Pimampiro hacia 1580, discutió los diferentes tipos de tributo e intercambio que existieron en esta región, destacando los aspectos comerciales del sistema regional económico. Referencias al uso de la parafernalia tropical como insignias de estatus (Caillavet 1983:17), y el respeto general que se les daba a los curanderos y a las hierbas medicinales de las tierras bajas (Oberem 1974:351) ponen de manifiesto las relaciones ideológicas entre ambas zonas (p. 136).

A continuación ilustramos la dinámica del intercambio regional de productos y materias primas que se realizaban entre los siglos XIII al XVI d.C., acorde con la información proporcionada por la Arqueología y los Cronistas. Ilustración modificada del original de María Victoria Uribe (1995: 452).

---

<sup>16</sup> Caillavet, 2000, p. 48 y 51.





**DINÁMICA DEL INTERCAMBIO REGIONAL DE PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS SIGLOS XIII A XVI D.C.**



## LA CONFORMACION DE UN SISTEMA DE INTERCAMBIO REGIONAL

El estudio del aspecto económico en épocas antiguas y las actuales tradiciones que subsisten frente a la modernidad y sistema capitalista es complejo y no puede ser abordado como algo particular, independiente de los otros elementos que componen el complejo mundo de la vida social. El trabajo y su producto entendidos conjuntamente con el ser humano, en su mundo particular y colectivo, dentro de sus respectivos contextos naturales y culturales ofrecen algunas pistas para entender el desarrollo de las sociedades prehispánicas y las continuidades en estos tiempos.

Desde la época prehispánica, la relación entre grupos humanos, especialmente con aquellos asentados en otras regiones, requirió de una red de caminos, derroteros, lugares o espacios físicos como puntos de encuentro previamente acordados, el conocimiento de cómo transportar la carga, pesos, medidas y “labia” para el éxito en la transacción y lógicamente, cuestiones personales de cómo eludir peligros en el camino, repelentes y bloqueadores solares, qué beber y qué comer en el trayecto. Exponemos algunos de estos elementos con información extraída de la arqueología, de la documentación escrita, de la tradición oral y de la propia experiencia de los autores:

### **Pasos naturales y caminos**<sup>17</sup>

La sierra norte del Ecuador y el sur de Colombia forman una suerte de corredor, enmarcado por las dos cordilleras (Cordillera Occidental y Cordillera Real), cruzado por “nudos” a manera de una gran escalera geográfica que da lugar a una gran variedad de pisos ecológicos, valles y terrazas. En los flancos andinos nacen innumerables ríos, que luego de recorrer por cauces superficiales o profundos, cortan las cordilleras para dirigirse hacia el Pacífico o la Región Amazónica. Estas abras o pasos naturales fueron aprovechados por los antepasados para comunicarse con sus semejantes ubicados en otras ecologías distantes.

Desde el Norte, en la Cordillera Oriental, se destacan las abras de:

En el Sur de Nariño, Colombia: abra que parte desde el territorio Pasto, vía Puerres o La Victoria-Monopamba, hasta salir a San Antonio de Guamués, en territorio Cofán.

En Ecuador, provincia del Carchi se destaca el abra que comprende el siguiente derrotero: Julio Andrade-río Chingual- río San Miguel y río Aguarico- área del Putumayo (ruta utilizada hasta la actualidad). En esta misma provincia: Pimampiro-Monte Olivo - río Cofanes- río Aguarico.

---

<sup>17</sup> José Echeverría. 2004. Las Sociedades Prehispánicas de la Sierra Norte del Ecuador. Una aproximación arqueológica y antropológica. Quito: Imprenta Noción. Pp. 25-28.





En la provincia de Imbabura fue importante la ruta Pimampiro- San Francisco de Sigsipamba- río Dorado – río Cofanes – río Aguarico. Esta ruta conectaba Pimampiro con las poblaciones de los Quijos, Yaguarzongos y Cofanes. Es importante resaltar que el Honorable Congreso de 1954 ya lo consideró como un proyecto de interés nacional y lo denominó “Carretera Ibarra-Pimampiro-Cofanes” (Martínez de la Vega 1956, p. 25).

Provincia de Pichincha: La Chimba- laguna de San Marcos – río Azuela - río Quijos (actualmente carrozable hasta la laguna de San Marcos). En esta provincia se encuentra también: Oyacachi-río Quijos. (A Oyacachi se accede por El Quinche y por Cangahua).

Otro camino principal que unía la zona de Quito con la zona Quijos fue la vía Pifo-Papallacta-Baeza, fue uno de los caminos importantes que unía la zona de Quito con la zona Quijos, en la actualidad hay carretero carrozable.

En la Cordillera Occidental fueron importantes las siguientes abras:

Por el río Carchi-San Juan (3000 m.s.n.m.). Esta antigua ruta fue utilizada en 1598 por el cacique de Tulcán de la etnia Pasto (Caillavet, 2000, p. 46).

En el caso de la Sierra norte del Ecuador, sucintamente en la provincia de Imbabura, hay tres posibles rutas, que debieron ser utilizadas por los prehispánicos para unir la Costa con la Sierra y superar unos 150 km, estas son:

- El río Mira, como derrotero, puesto que su cauce es muy profundo.
- El camino recientemente descubierto, que salía por los páramos de Piñán para comunicarse con Urcuquí (Iván Suárez, comunicación personal, 2005), y
- Una ruta que salía a las faldas occidentales del cerro Cotacachi.

Según Jacinto Jijón y Caamaño (1914):

El Esmeraldas y el Mira torrentosos y encajonados entre altos peñascos, no ofrecían a los aborígenes facilidad para comunicar la Costa con la Sierra; no así el río Santiago, que, navegable hasta poca distancia de la Cordillera, fue, desde tiempos remotos, como lo era hasta ahora poco la única vía para ir del Pacífico a Imbabura; remontando su curso, llegaba el indio Cayapa a los contrafuertes de los Andes, que en esta región son valles espaciosos y no profundas cañadas, como la mayor parte de la Cordillera, desde los cuales no es difícil el acenso a las más altas cimas de Itschimbalo y Yana-Urcu; así el comercio y las inmigraciones prehistóricas debieron dirigirse por las planicies de Urcuquí, la garganta de Cotacachi y el valle de Intag ( p.15).



CABINAS  
COPIAS  
IMPRESIONES









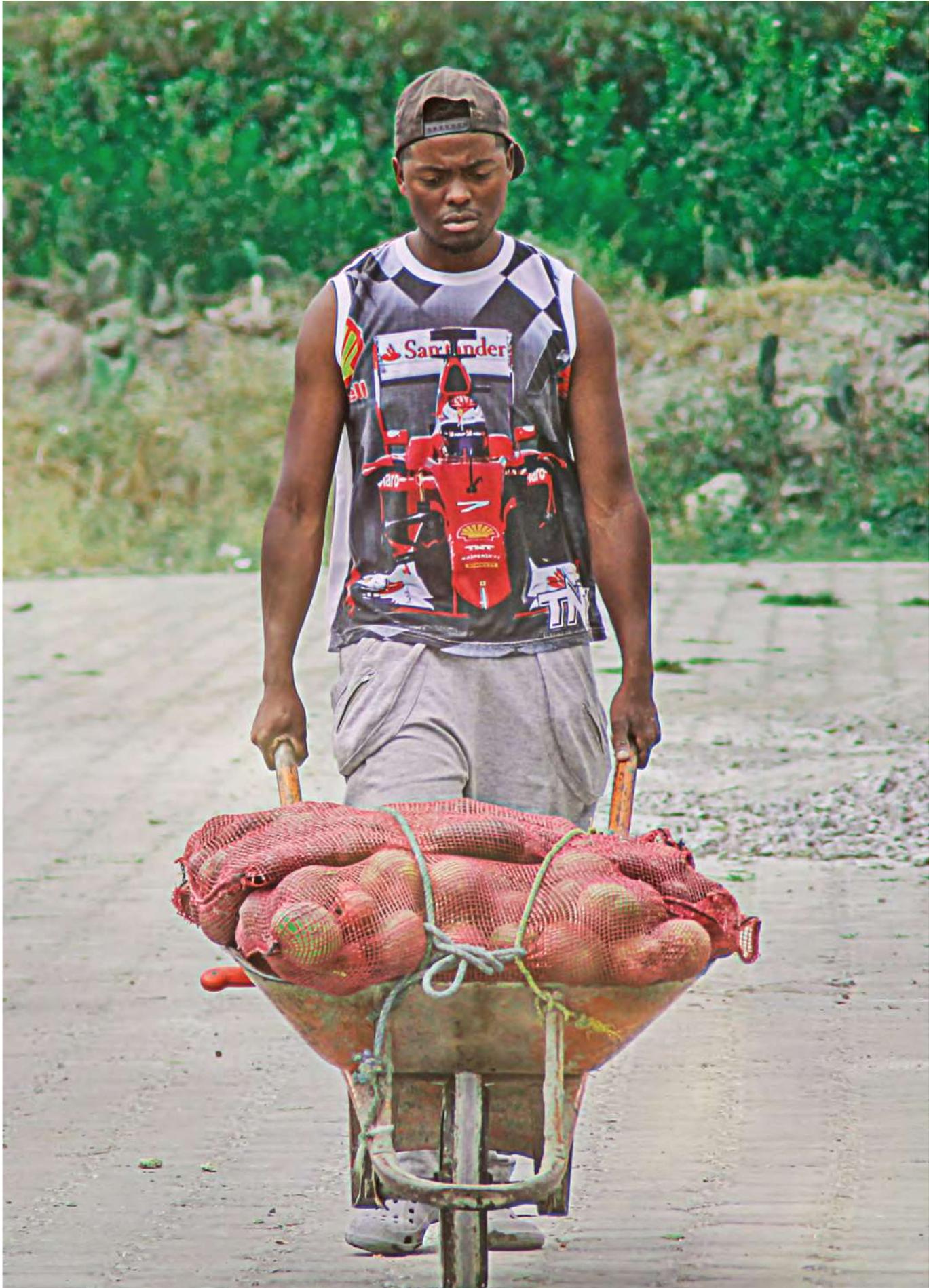














Con respecto al Qhapaq Ñan, Camino Principal Andino, en razón de la documentación solicitada por la UNESCO para la declaratoria de este bien cultural como Patrimonio de la Humanidad (2014), José Echeverría participó en la investigación llevada a cabo por la Universidad Central (2005) y luego, colaboró con el INPC, como Técnico Arqueólogo del Fondo de Salvamento de Patrimonio Cultural del Cantón Ibarra (Fonsalci) (2006), para la investigación en la provincia del Carchi. A nivel personal, continuó esta investigación en gran parte de la jurisdicción de la provincia de Imbabura.

En las dos provincias, Carchi e Imbabura existe un tramo oriental y un tramo occidental del Qhapaq Ñan. De norte a sur, el primero, parte de Rumichaca, avanza por Urbina, Gruta de La Paz-Alor-San Francisco de Caldera, desde donde se dirigía a Pimampiro. Otro camino continuaba por Pimán-Aloburo, cruzaba por el lado oriental de la laguna de Yahuarcocha-Alto de Reyes, se extendía por las actuales calles Juan Montalvo-calle río Quinindé-calle Huiracocha- carretera a la Esperanza y Zuleta.

El ramal occidental partía de Tufiño, pasaba por el Artezón, lagunas El Voladero, Poblado El Ángel, río EL Ángel, San Isidro, Carlizama, río Chota.

Desde El Ángel había otra ruta que iba por García Moreno-La Encañada- San José De Tinajillas- La Posta- Yascón-Loma Larga- río Chota.

Una ruta que es utilizada hasta la actualidad es Tulcán -Las Juntas-Reserva Ecológica El Ángel- El Ángel- río Chota.

Con excepción del ramal oriental que llegaba a San Francisco de Caldera, donde el cruce del río Chota no representaba problema alguno debido a la anchura del cauce, en el resto de tramos había forzosamente que utilizar el puente natural que todavía existe en el actual poblado de El Chota. Desde aquí podían dirigirse hacia Pimampiro o hacia Caranqui.

De acuerdo a algunos informantes de Mariano Acosta, el camino de Pimampiro continuaba por el sector occidental para llegar a lo que hoy es Ibarra. Asimismo, existe otra ruta prehispánica que todavía no ha sido investigada y va por la cima de la Cordillera de Angochahua.

Pimampiro, en particular, se ubica además en la mitad de un ingreso natural hacia el Litoral y hacia la Región Amazónica (figuras 1 y 3). En la documentación temprana, siglo XVI, se describe a Pimampiro como una entrada al Oriente y un centro multiétnico de comercio (Borja 1592; Ordoñez de Cevallos 1614). En el Período Tardío (500 a 1550 d.C.) constituyó un importante cacicazgo de la Etnia Caranqui, cuyos integrantes intensificaron la economía de esta región, juntamente con la participación de sus vecinos del norte, los Pastos, arqueológicamente conocidos como Culturas Capulí, Piartal y Tuza, y los vecinos de la Región Amazónica, los Cosanga. Precisamente, los vestigios arqueológicos



encontrados en excavaciones controladas (Bray 1994; 2001; 2002, 2005; Porras 1972) y en excavaciones ilícitas realizadas por los huaqueros, a más del material cultural propio que tiene filiación Caranqui, existen objetos provenientes de otras áreas, tanto cercanas como lejanas; así por ejemplo, de la Región Amazónica se ha conservado madera de chonta elaborada, como implementos de telar, taburetes, macanas, lanzas, bastones de mando, cucharas, descansanucas, figuritas antropomorfas, torteros, y varas, achiote, cráneos de monos. En las excavaciones arqueológicas realizadas por Tamara Bray (2005) en la jurisdicción de Pimampiro se encontró material cerámico perteneciente a Capulí, Piartal y Tuza, originarios de Carchi y Nariño; fragmentos de cerámica y una vasija de estilo Cosanga, indicativos del contacto con tierras bajas de Ceja de Montaña Oriental. Igualmente, Tamara Bray resalta los motivos y diseños de fauna tropical amazónica, tallados en una roca localizada en Shanshipamba (2005: figura 7).

De la Costa, especialmente de Tumaco-La Tolita provenían caracoles marinos, concha spondylus, cuentas de coral, oro y plata de Tumaco-La Tolita, así como también esmeraldas.

En cuanto a las excavaciones no autorizadas y realizadas por los huaqueros, principalmente en Sigsipamba y Shanshipamba, se han encontrado dentro de vasijas, restos de achiote (Bixa Orellana), comprobándose la observación de Paul Rivet (1912), quien escribió: “los pimampiros en Imbabura designaban de la misma manera (bandul) a una sustancia colorante que conseguían de las comarcas vecinas y tropicales del oriente, las de los Quijos”.

#### Experiencia histórica del trueque

La opinión que tienen los españoles con respecto al trueque, está basada en la experiencia histórica occidental y no sabemos si lograron discernir las tradiciones relacionadas con la reciprocidad y redistribución; sin embargo, al decir de Frank Salomón (1980), “el tianguéz conservaba algunas normas no españolas, como la preferencia por el trueque en lugar de la moneda en la mayoría de las transacciones”. Según el cronista Anónimo de Quito (1965): “lo común y ordinario es trocar entre los naturales una cosa por otra, como si yo he de menester sal, doy por ella maíz, algodón, lana, y otra cosa que yo tenga, de la cual como tenga necesidad el que vende, hace o conmuta dando uno por otro (...).” (p. 228).

El toma y daca de fuerza de trabajo, dentro de la reciprocidad y parentesco, parece que no fue claramente entendido por los españoles. En la práctica tradicional del ayni, de la minga (minka), el individuo no siempre recibe a cambio los mismos favores; lo material o “el servicio” brindado puede corresponderse en la adquisición de “poder simbólico” o de ubicarse en un status social superior (Pease, 1992, p. 92). En torno a esto el cronista peruano-hispano, sacerdote jesuita, Blas Valera Pérez denominaba mitachanacuy a los intercambios de energía humana.





Por otra parte, en Pimampiro existió un tianguéz; los cronistas utilizaban el término nahuatl “tianquiztli” (tianguéz = plaza) para referirse a sitios donde se hacían las ferias públicas. El término Kichwa es ccatu, cato o gato hatuk, significa el espacio destinado para el trueque; el término randi, para trocar un objeto por otro, como también el “presta manos” o trabajo que ofrezco en forma voluntaria. (Hartmann 1971; Oberem 1974).

Sin duda, no deja de llamar la atención la importación del término tianguéz introducido en el Antiguo Ecuador. ¿Por qué no se continuó utilizando el término aborigen ccatu, cato, gato, hatuk? Podría interpretarse que, en la Sierra Norte el espacio destinado para mercado, es decir, la plaza como espacio público, puede ser muy tardío, posiblemente cuando ya estaban establecidas las reglas del mercado por parte de los españoles. En la antigüedad, el intercambio pudo haberse realizado de puerta a puerta, de huerta a huerta, en el cruce de un camino, entre parientes y conocidos de la misma etnia o etnias vecinas (Pease, 1992, p. 63). En la actualidad, algunas personas averiguan donde están cosechando papas, maíz u otro producto, para intercambiar en el sitio. Echeverría constató este hecho en La Chimba, Olmedo, Cayambe, en el año 1989, cuando observó a dos mujeres afroecuatorianas del valle del Chota cambiando churos o caracolillos terrestres por papas<sup>18</sup>. Igualmente es posible que antes de los españoles, los catus eran multifuncionales; es decir, se utilizaban los mismos espacios en los que se realizaban determinadas ceremonias o festejos para intercambiar ciertos productos, que con los españoles se les dio el carácter exclusivo de espacio destinado para el trueque o cambeo<sup>19</sup>.

Un ejemplo claro de un espacio destinado al intercambio es la denominada “Plaza de San Francisco” en Quito. Referente a esto Paulina Terán (1998) escribió:

En este entorno, la llanada o plataforma topográfica sirvió en tiempos prehispánicos como un punto de encuentro periódico de diferentes grupos étnicos en el mercado o tianguéz para el trueque de diferentes productos. Se subraya en las crónicas tempranas la gran variedad de mercadería que provenían de varios nichos ecológicos y con una red adquisitiva de largo alcance. (Salomón 1980: 159). Actividad que reunía a un gran número de indígenas que se desplazaban desde las cejas de montaña del Este y Oeste de Los Andes, así como de varias partes de la región interandina. A este espacio “mercado”, llamado tianguéz o plaza se le conoce hoy en día, en la Plaza de San Francisco (pp.259-261).

Referente a esto, Tamara Bray (Comunicación personal, 20 de noviembre de 2017) no está de acuerdo, en razón de que no existen evidencias arqueológicas de un mercado en la plaza de San Francisco. Por su lado, Inés del Pino (2017) expone de forma simplificada la ubicación de los catus o mercados principales relacionados con la ciudad de Quito:

---

<sup>18</sup> Hoy, la actividad del trueque se ve favorecida por la existencia de caminos carrozables y transporte motorizado.

<sup>19</sup> En muchos pueblos, cuando no hay feria, el espacio se vuelve cancha de foot-ball y juego de pelota de mano y hasta una improvisada plaza de toros. Así era, por ejemplo, la antigua plaza de Andrade Marín (Antonio Ante), hoy convertida en parque.



La tradición de movilidad permanente es antigua; los señoríos aborígenes de la sierra tuvieron relaciones de intercambio con la costa y la Amazonía mediante los mercados temporales que se instalaban en las hoyas de la sierra y en donde se realizaron tratos interregionales pues no había moneda. Se conoce por Frank Salomón que el liderazgo en el manejo del mercado era rotativo en nueve mercados de la zona de Quito, denominados “Khatu” o “catu” en lengua quichua y aymara. Los conquistadores españoles trajeron de México la denominación de “tianguéz” (Salomón, Frank, 2011, pág. 185) (Gráfico 6). En la hoya del río Guayllabamba los nueve catu se distribuyeron de manera estratégica, en los pasos naturales de la cordillera y en zonas resguardas: Cachillacta y Cansacoto estaban fuera de la hoya pero eran importantes porque eran puntos intermedios en donde se intercambiaban bienes de consumo originarios de la costa y de interés para los pobladores de la sierra. En la meseta de Quito hubo tres mercados: el de Cotocollao al ingreso natural hacia la costa, el de Quito, en el emplazamiento del actual centro histórico y un tercero en el Sur, en Panzaleo (actual Machachi).

En los valles los catu se distribuyen uno al Norte y otro al Sur del volcán Ilaló. En el Norte está el de Pingolquí situado en la confluencia de los ríos Chiche y Guayllabamba, zona cálida y seca en donde se produjo fruta. El del Sur, en el Valle de Los Chillos localizado entre las poblaciones actuales de Uyumbicho y Amaguaña, importante por la producción de maíz. En la parte oriental de la hoya estuvo el mercado de El Inga, importante como centro de acopio de la producción proveniente de la amazonía, en particular la herbolaria curativa. Finalmente el mercado de Cayambe, ubicado en el Norte de la hoya es un modo de intercambio en dirección Norte Sur (p. 37-38).

Llama la atención un dato curioso que presentan Piedad y Alfredo Costales (1981), en 1788, el término cato vuelve a tomar vigencia en la Villa de Ambato, el Cabildo denomina Patacato (Pata-Cato) a la plazoleta o lugar de venta de productos, identificando a quienes participan en ella, así por ejemplo, mindalas, verduleras..., (p. 18-19).

En el área de Pasto, un centro de intercambio importante fue Ancuya (actual municipio del departamento de Nariño, ubicado a 70 km de San Juan de Pasto). Resulta interesante que, en Colombia todavía se mantiene la terminología mindalae. “Las mindalas somos las personas que vamos a llevar la encargatura de truequiar, la mindalita es la mujer y el mindalae es el hombre, -pero no son los alimentos-, los rejueros, el trueque y cambalache es el ejercicio que se hace.” Mamá Rosa Mueses. Encuentro regional AICO<sup>20</sup>.

Según las investigaciones arqueológicas y la documentación temprana (Landázuri, 1995), en el valle del Chota-Mira existió, por lo menos, dos centros de intercambio o tiangueces: Pimampiro y Las Salinas. Otros mercados importantes existieron en Quito, según información del Libro Primero de Cabildos de Quito,

<sup>20</sup> Manuel Nieto, Editor. Comida, territorio y memoria. Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos, FAO, 2015, p. 67).





Tomo I 1529-38 (citado por Hartmann 1971, p. 217). En estos documentos se autoriza a los españoles que residen en esta villa “a rescatar en esta villa con los indios del tianguéz de ella”. En otra parte se hace referencia al “tianguéz viejo”. Referente a Salinas (valle del Chota-Mira), Caillavet (2000, p. 260) escribe: “... este mercado estaba especializado en productos de alto valor: sal, coca, ají, algodón bruto y mantas de algodón, chaquiras de oro. Allí se reunía una clientela oriunda de la misma etnia Otavalo, y también de etnias vecinas venidas desde el Sur (Quito), Oeste (indígenas de Lita), Norte (valle de Pimampiro y Sur de Colombia, etnias pasto), de la parte Oriental (indígenas de la “Montaña de Quixos). Este mercado se realizaba cada once días.”

Con respecto al valle del Chota-Mira, a más de Pimampiro, un sitio donde se continúa practicando el trueque, está la Comunidad El Rosal, al norte de San Francisco de Caldera, provincia del Carchi. “El 2 de noviembre, fecha en la cual se celebra el Día de los Difuntos, se mantiene una de las costumbres que tienen un origen prehispánico, es el intercambio o trueque de productos entre las zonas bajas y altas de esta zona, esto deviene según la historia de los trueques que se realizaba anteriormente entre comunidades provenientes de la sierra, costa y oriente, y que en esta zona, incluida Pimampiro, fue el “gran mercado de intercambio”, que actualmente mantiene esta comunidad<sup>21</sup>.”

El canje de una cosa por otra se hacía de una forma muy simple, sin que mediara siquiera una palabra. El Anónimo de Quito (1573) escribió:

No hay más contrato que daca esto y toma por ello y habiéndose concertado, pasan por ello, aunque, si antes que se aparten alguna de las partes se arrepiente, con facilidad vuelve cada uno a tomar lo que antes era suyo; pero, en apartándose, si alguna de las partes no quiere, pasa adelante su concierto.

Algo parecido nos relata el Padre Bernabé Cobo (1653/1964):

Sus tratos y contratos no eran muchos, por contentarse con poco: sembrando y cogiendo cada uno lo que había menester, para sustentar su casa, o haciéndolo de la caza y pesca, de que muchos pueblos se mantenían. Raras veces había comercio de unas naciones con otras, que su gran rudeza y crueldad era causa de que se fiasen muy poco unos de otros. Aunque conocieron y estimaron el oro, plata y otros metales y se aprovecharon dellos en varios usos, de ninguno hicieron moneda ni hubo uso della en toda la América hasta que lo introdujeron los españoles. En lugar de compras y ventas trocaban unas cosas por otras, y la paga de los alquileres se hacía en especie.

---

<sup>21</sup> Carlos Landeta. 2006. Qhapaq Ñan. Componente socioeconómico de comunidades y pueblos. Convenio Fonsalci&INPC.



(Fuera destes dos no se conocía en ellos otra manera de contratos.) Verdad es que algunas cosas eran más generales para este menester, las cuales servían de dinero con que se compraban todas las que eran necesarias para la provisión de la vida. Estas eran ordinariamente las comidas que usaban por pan; excepto en la Nueva España, donde corría como moneda el cacao. En este reino del Perú valía para esto el maíz, y aun hasta hoy usan del los indios para comprar otras viandas; de donde se ha introducido la costumbre que vemos en los pueblos de españoles, que las indias (que son las que venden comúnmente en las plazas y mercados la hortaliza, frutas y otras cosas deste género) las suelen dar a trueco de pan, y así se suelen comprar con pan estas menudencias. No había puesto valor ni tasa por autoridad pública en estos rescates (así llaman en esta tierra a estas suertes de trueques o compras): esto se dejaba a satisfacción de las partes, como vemos el día de hoy casi en todos los pueblos de indios deste reino, que los días de fiesta salen las mujeres a rescatar a las plazas, trayendo cada una la mercadería que tiene: unas sacan fruta, otras maíz, otras carne guisada, otras pescado, carne cruda partida en piezas, sal, coca, ají, y deste tono las otras cosas en que contratan; y hacen sus rescates, dando una un plato de fruta por otro de guisado; cual con ají, compra sal; cual con maíz, carne, y así en lo demás; con que todos se proveen de lo que han menester a trueque de lo que tenían de sobra.

Bernabé Cobo, prosigue con la descripción prolija de cómo se realiza el trueque o intercambio, con muchos más detalles que el Anónimo de Quito<sup>22</sup>:

Y en verdad que no es maltrato de entretenimiento para los españoles que se hallan presentes, ponerse a mirar cómo se conciertan estos contratos y trueques, en que observa esta gente un modo bien particular, como yo lo he visto hacer algunas veces; es desta forma: ponen las indias toda su mercadería o parte della, si es fruta o cosa deste género, hecha montoncitos pequeños en ringlera, de valor de medio o de un real cada montoncillo, si es carne, partida en trozos del mismo valor, y por este orden las demás cosas. La india que llega a comprar con su maíz en lugar de dinero, se asienta muy despacio junto a la vendedora y hace un montoncito de maíz que piensa dar por precio de lo que compra, sin hablarse palabra la una a la otra; la que vende pone los ojos en el maíz, y si le parece poco, no dice nada ni hace señal alguna más que estárselo mirando, y mientras esta desta suerte, es dar a entender que no se contenta del precio; la que compra tiene puestos los ojos en la vendedora, y todo el tiempo que la ve estarse así sesga, va añadiendo a su montoncillo algunos granos más de maíz, que no son muchos; y si todavía se está reacia, añade

---

<sup>22</sup>P. Bernabé cobo escribió en 1653, como cien años después de la conquista española de Quito.





otra y otras muchas veces, pero siempre muy poca cosa, hasta que la que vende se contenta del precio y declara su beneplácito no de palabra, que desde el principio al cabo no se dicen ninguna, aunque dure el conformarse media hora, sino de hecho, extendiendo la mano y recogiendo para sí el maíz. De ninguna manera reparan en estos trueques si guardan o no la proporción aritmética que pide la justicia conmutativa, ni jamás hacen escrúpulo de haber llevado más del justo precio, ni se quedan obligados a restituir el exceso, ni menos lo que por cualquier vía usurparon al prójimo, aunque haya sido manifiesto logro, hurto o robo, a que poderosamente los lleva su natural inclinación; porque una vez apoderados de lo ajeno, no les pasa por la imaginación poner en práctica el descargar la conciencia. (p.26).

Por la descripción anterior, al parecer, en algunos lugares y después de más de un siglo de destrucción de la vida andina tradicional, las comunidades andinas utilizaron como equivalente de moneda el maíz en grano o preparado como comida, seguramente en forma de pan o tortillas. Por el Anónimo de Quito y por Bernabé Cobo se desprende también la importancia de los gestos, posturas, movimientos del cuerpo y especialmente del rostro, para transmitir información sobre las emociones; la comunicación es no verbal, por lo que la multiplicidad de lenguas que existió en la Sierra Norte no fue obstáculo para desarrollar el intercambio.

Acerca de los quixo (tierras bajas de la Región Oriental), Diego de Ortegón (1577) (en Porras 1973), escribió:

“... se juntan a un mercado y allí venden lo que tienen así ropa como joyas de oro, comida y otras cosas de la tierra”, ... “entre los indios tenían indios e indias esclavos que los vendían y regateaban por las cosas dichas y se servían dellos para sus labranzas...”

Los indios Quijos del Oriente utilizaron como equivalente de moneda un collar de cuentas denominado “carato”<sup>23</sup> que consistía en una sarta de 24 cuentas de un material blanco, posiblemente hueso o caolinita. Este tipo de cuentas se han encontrado en forma de tumba en cementerios aborígenes de las provincias del Carchi e Imbabura.

Por lo que se conoce hasta hoy, los tianguis estuvieron localizados en sitios estratégicos y tuvieron la característica de ser un territorio neutral y seguro, hacia donde todos los participantes acudían con naturalidad. A estos lugares destinados específicamente para mercado, habría que añadir, como menciona Franklin Pease (1992), los sitios rituales, que generaban al mismo tiempo espacios

---

<sup>23</sup> Denominación dada a las cuentas encontradas en los sepulcros de El Ángel, posiblemente utilizadas como monedas entre los Quijos; están formadas por granos artificiales de arcilla muy bien amasada, de tamaño y colores variados: blancos, colorados, verdes; ensartados en un hilo de pita de palma, formando grupos enormes, que pesaban algunos kilos. Utilizados, probablemente, únicamente por los Régulos y Curacas. (Echeverría 2011, p. 187).



de intercambio, ritualmente establecidos (p. 46). Así lo advierte el mismo Pease (1992):

De un lado, puede pensarse en celebraciones prehispánicas que incluyeran “situaciones de intercambio”, en las cuales se ejercía “derechos” a los intercambios propiamente dichos, se formulaban o restablecían relaciones de parentesco y sus respectivas obligaciones. Encuentros o tinkuy, no necesariamente vinculados a competencias o guerras rituales, pero sí a reuniones rituales que, en un espacio étnico que incluya varios grupos de parentesco, podía reunirlos y propiciar u obligar a los intercambios. (p. 98).

El hecho de que muchas fiestas andinas están relacionadas con el ciclo agrícola, puede estar evidenciando que hubo momentos determinados para el intercambio. A nivel hipotético podríamos enunciar, que la cima de algunas tolas grandes sirvieron de “espacio público” para desarrollar el intercambio, vigilado por el cacique.

En la época colonial, Piedad y Alfredo Costales (1981) señalan lo siguiente: “Los que trabajan en el cato o tiangués conformaban un grupo social especial y especializado de yanacunas, denominados cateros y sus mujeres mindalas que establecían puestos (chinganas y huaylangas) de conformidad a los productos de las ventas” (p. 17).

Tanto los Pastos como los Caranquis-Cayambis, Quitos y etnias vecinas organizaron sus actividades de acuerdo a un calendario agrícola; estos grupos humanos conocieron los momentos de los solsticios y equinoccios, en base a los cuales se habría organizado un calendario. No se descarta que también pudieran haber desarrollado un calendario astronómico apoyado en la observación de la luna, las estrellas y las constelaciones, principalmente.

La necesidad de intercambio extraregional instó a adoptar unidades de tiempo regulares para coordinar las actividades económicas, sociales y culturales. Diego de Ortega (1579, en Porras 1973, p. 13) menciona que, entre los Quijos había mercado cada once días en sitios señalados que llamaban “gato”. Los datos arqueológicos también lo confirman: existían relaciones de intercambio entre las poblaciones de las tierras de ceja de montaña oriental con las poblaciones del altiplano, con seguridad desde los 300 a. C., en razón a las evidencias encontradas en las excavaciones arqueológicas realizadas en La Chimba, Olmedo, Cayambe (Echeverría 2010).

Para el caso de las tierras bajas, tanto orientales como occidentales, había que calcular no solo las temporadas de cosecha, sino también el tiempo necesario para secar determinados productos y poder transportarlos, tal es el caso de la hoja de coca, el achiote, el cacao, la quinua, el tabaco, hierbas medicinales, plantas alucinógenas. Igualmente en el altiplano, debido a la falta de condiciones para hacer el “chuño” (papa deshidratada a la manera del altiplano peruano-boliviano), debió haberse hecho el almidón de papa, de rizoma de achira, de





yuca, puesto que este producto bien seco puede durar mucho tiempo; así también, algunos preparados del maíz como la chuchuca y el mote pelado, que también pueden durar alrededor de un año sin dañarse.

En los valles del altiplano, el maíz, por las características de su cultivo y los varios usos del grano, como su transformación en chicha (Echeverría & Muñoz 1981), ofreció un ciclo de desarrollo bien marcado que pudo haber sido utilizado como un referente más generalizado para el cómputo del tiempo.

En la actualidad, en el área rural, se puede escuchar la descripción de acontecimientos, especialmente familiares, ligados a las etapas del crecimiento del maíz. A esto se añade que, entre algunas etnias serranas, la celebración de las fiestas más importantes tiene íntima relación con el ciclo agrícola. Por ejemplo: la fiesta de Los Caporales (primeras cosechas, grano tierno); la fiesta de Corpus Christi y de San Juan, Inty Raymi o Hatunpunlla (cosecha del maíz); la fiesta de Pendoneros y Capitán (siembra), entre otras.

Urbano (1975, p.10) tiene mucha razón al señalar que: “En torno al maíz ciertos pueblos elaboraron todo un discurso sobre el mundo y las cosas, midieron el tiempo, definieron espacios”. El cultivo del maíz, con sus diferentes fases enmarcadas en los dos grandes momentos astrales, el comienzo del invierno y el inicio del verano, era el reloj que determinaba el transcurso del tiempo en forma circular pero espiralada; es decir, aunque hay patrones que vuelven a repetirse, hay un avance dentro de una dinámica propiamente andina.

Debido a la geografía de la Sierra Norte ecuatoriana, principalmente por la presencia de valles calientes, es probable que no hubiera uniformidad en cuanto al ciclo de desarrollo del maíz, puesto que en sitios calientes el crecimiento de esta planta es más rápido y se puede cosechar, por lo menos, dos veces al año. De acuerdo a los trabajos realizados por Pierre Gondard y Freddy López (1983) en la sierra norte del Ecuador, el cultivo del maíz avanza hasta los 3000 msnm, y su zona propicia se da entre los 2500 a 2900m y la zona óptima, en los 2700 msnm.

La observación de Salinas Loyola (1571; 1992, p. 128) es muy ilustradora al respecto: “Que así como hay tierras de diferentes temples, no se tiene orden general en el sembrar y coger; aunque, por la mayor parte, el sembrar es desde mediados de octubre en adelante. Viénese a coger por mayo, y junio y julio.” Esta descripción refleja, por una parte, la diversidad ecológica y, por otra, el tiempo generalizado para la siembra y cosecha del maíz, puntos claves del calendario agrícola que coinciden también con los meses de siembra y cosecha actuales.

La fiesta es un rito que permite socializar determinadas ideas, mensajes, intereses, comportamientos, y es un aglutinante geográfico. El ritual es una manera poderosa de aglomeración. La historia es un presente en cada fiesta que marca



el paso de cada fase agrícola y con este el paso de los años (Bravo 1986:19). Agricultura y ritual religioso formaron una unidad y “el resultado del cultivo dependió de lo exitoso que fuera el ritual” (Osorio, 1994, p.175).

Adicional al calendario agrícola, paralela o concomitantemente, se realizaba la observación de la sombra que proyectaban los rayos solares sobre gnomos o construcciones levantadas con este propósito. Un ejemplo de ello, en 1803 Francisco José de Caldas alcanzó al observar estructuras arquitectónicas, posiblemente de uso astronómico; una estaba ubicada hacia el lado occidental de San Pablo y otra en Agato; estas estructuras tenían la forma de cilindros con dos aberturas diametralmente opuestas, con dirección Este-Oeste. Igualmente la observación de las estrellas, de las constelaciones, especialmente de las Pléyades y de Orión, fue importante, como dice Caillavet “...el rol simbólico de los astros es esencial en su cosmología, a la par que en el calendario agrícola”<sup>24</sup>.

Además de conocer los productos existentes para el intercambio, es indispensable saber cómo los antepasados conservaban y almacenaban determinadas mercancías.

---

<sup>24</sup>Caillavet, 2000, p. 48 y 51.































## Métodos de transporte y de carga

Con seguridad, al inicio de los tiempos del intercambio existían indios cargadores especializados en estos menesteres, posteriormente y en especial en la época de los Incas se generalizó el uso de las llamas o llamings como animales de carga. Los caminos eran senderos o derroteros lo más derecho posibles, pasando por todo tipo de lugares, desde montañas, cuestas, ciénegas, bordes escarpados, ríos, grandes quebradas, lomas imbricadas, subidas y bajadas en zig-zag; con vientos fuertes, heladas, caída de papacara en los páramos, neblinas espesas... En muchos trayectos existían animales salvajes que atacaban a los intrépidos caminantes. El descanso en la noche lo hacían en chozas o en cuevas sobre una estera o en paja de páramo.

Por la iconografía (platos Tuza, 1000 a 1700 d.C.) y por los dibujos de Wiener, siglo XIX, se ve que el transporte de carga se hacía a espalda humana, con formas variadas en cuanto al soporte de la carga.

Con la introducción del ganado equino (caballos, mulas, asnos), por parte de los conquistadores españoles, mejoraron las actividades relacionadas con la carga y transporte, así como también la inserción de los vehículos motorizados de carretera y la llegada de la locomotora a Ibarra en 1929, y en 1957 a San Lorenzo, Esmeraldas. Los arrieros de la provincia de Imbabura eran famosos, principalmente de Atuntaqui y Chaltura.



Figura 9. Representación de los mindalaes (ilustración de Wiener, siglo XIX).





Fiambre, avío, cucahui, maito, vitualla.

Cuando los lugares de intercambio se hallaban a más de un día de camino, había la necesidad de llevar alimentos y bebidas para soportar el hambre y la sed. Las porciones de alimentos para estos menesteres tenían varias denominaciones: fiambre, avío, cucavi, vitualla... La provisión de alimentos para viajes largos comúnmente estaba conformado por: maíz tostado en tiesto o tostado yanga (puede durar una semana, sin dañarse), ocas, mellocos, tortillas de maíz hechas en tiesto, camotes (extraídos con tierra, duran hasta dos semanas y una vez cocinados, pueden durar unos tres días sin dañarse), colada de almidón de achera, chicha de molle, chicha de maíz,... Nunca faltaba la horma de sal o la sal en grano y unos cuantos ajíes (*Capsicum annuum*).

Cuando había posibilidades de disponer de carne, ésta se deshidratava y se ahumaba, para que se conserve por largo tiempo, en este estado se denominaba con el término Kichwa de “charki”.

Al respecto Piedad y Alfredo Costales (1966) aportan la siguiente información:

El mucunchi, consiste en patatas menudas recogidas en las chalas, entremezcladas con habas tiernas, ocas, mellocos y mashuas. Este preparado lo llevan de cucahui a cualquier sitio en que deban realizar sus trabajos (p. 103).

Con la introducción de la cebada por parte de los españoles, se popularizó el uso de la máchica, la maqui-mashka y el pinol, la cual era mezclada con agua y convertirle en un apetitoso “chapo”. Con la caña de azúcar, se hizo popular el adobe de dulce o raspadura, que también era llevado en los viajes e incluso servía para dar a los animales de carga, cuando se cruzaba por sitios muy altos como los páramos.

Los alimentos se acondicionaban en una bolsa, shigra o en un costalillo, que podía ser llevado a espaldas .

Curaciones.

Los viajes que exigían varios días de camino no estaban exentos de peripecias y desgracias, tanto por causas naturales como antrópicas; incluso para la época colonial hay versiones de asaltos a los caminantes, arrieros,... Heridas y dolores tenían que ser curados “in situ” o durante el trayecto. Los andantes utilizaban emplastos de ramas de molle para el dolor artrítico de las articulaciones. Los arrieros se curaban la fiebre y los golpes con hierba mora y trago alcanforado. Para la tos ingerían agua de las dos borrajas, la blanca y la morada (*Borago officinalis*) y el tilo (*Tilia platyphyllos*). Para los bichos bebían agua de ajeno (*Artemisia absinthium*).

Objetos para transportar productos

La iconografía de la cerámica Pasto y las ilustraciones de Wiener señalan el uso generalizado del canasto confeccionado con fibra natural. Este objeto en la Sierra Norte se denomina ashanga y aún es utilizado básicamente en zonas subtropicales y tropicales (figura 10). Este cesto o canasto fabricado con fibras naturales provenía



especialmente de la Selva Tropical, de los Cayapas-Colorados.

Para transportar los líquidos, probablemente se utilizaron determinadas vasijas de arcilla y objetos hechos de puro o mate (*Crescentia cujete*) que tienen la corteza gruesa y liviana. En el valle del Chota, en la época de los negros o afrodescendientes, “la totumita” o puru alargado servía para transportar la miel de caña de azúcar. Al puru grande se le cortaba en la mitad y era denominada angarilla o angara, tiene la forma de lavacara y era utilizada para vender la fruta a los viajeros y llevar la ropa sucia hasta el río.

El quipe, era una tela grande a manera de sábana, en la cual se envolvía la mercadería y se lo transportaba a espalda humana. La shigra o bolso personal comúnmente de tamaño pequeño y mediano era utilizada para transportar el “cucayo” o cosas delicadas, y en las viviendas, esta servía para guardar las semillas de los cereales. La shigra era tejida con fibras de cabuya. Los costales o sacos de cabuya “eran utilizados para almacenar alimentos y así protegerlos de la humedad y prolongar su conservación. Éstos se guardaban en lugares especiales para almacenar alimentos como soberados o trojes” (Unigarro, 2010, p. 120 ) y servían para transportar los productos, especialmente cuando se los llevaba a lomo de mula, burro o caballo. Un recipiente bastante común es el canasto de zuro, de carrizo, de mimbre, de totora, de paja de páramo, paja toquilla y otras fibras naturales; objeto que todavía es visible en muchos mercados de la Sierra Norte. Los recipientes de calabaza de corteza dura persisten, como los mates, puros, porongos o jícaros (*Lagenaria siceraria*) de forma variada, desde globulares hasta alargados en forma de botella, según las subespecies eran también comunes, principalmente entre personas negras o afrodescendientes y entre los mestizos e indígenas de las zonas subtropicales y tropicales.

La implantación del cultivo de caña de azúcar sirvió para la elaboración de la panela, “los santos”, la cachaza, el alcohol. Estos dos últimos eran transportados en barricas de madera, confeccionadas expresamente para estos menesteres.

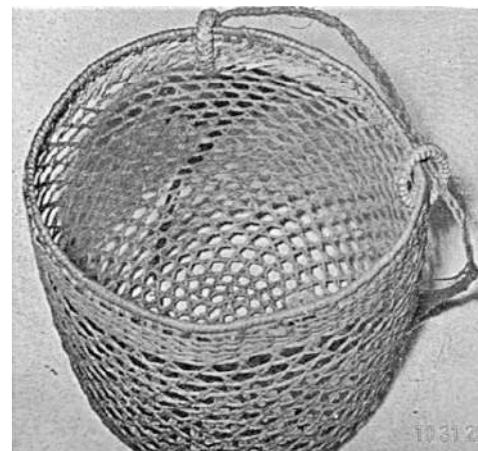


Fig. 10. Canastos de fibras naturales confeccionados en la Zona de Intag, Imbabura (Echeverría 2011).





## Almacenaje y conservación

Adicionalmente de aquellos alimentos que se distribuían o consumían inmediatamente, muchos productos debieron almacenarse para un intercambio organizado y prevenir situaciones anómalas de temporal o exigencias de alto consumo; así por ejemplo: para trabajos colectivos, mingas y festejos de varios días, como también para épocas largas de conflicto (guerras interétnicas).

Términos como “taquí”, “culca o cullca”, “troje-tola” deberían guiarnos para una investigación de posibles sitios de depósitos o graneros. (Por ejemplo: el topónimo Tontaquí, probablemente signifique “tierra de granos” haciendo alusión a que existieron en este lugar algunos depósitos de lo que se cosechaba periódicamente). (Echeverría, 2009).

A nivel de autosubsistencia o de requerimientos de poca cantidad, se cosechaba únicamente la porción necesaria, como se lo hace actualmente con los tubérculos, tanto en la Sierra con las papas, ocas, mashua, como en el Litoral o en la Amazonía, con la yuca.

En la Sierra Norte, una práctica, probablemente muy antigua, es colocar las papas, las ocas y la mashua en el soberado ubicado cerca de la cocina. Los tubérculos, previamente asoleados, se les coloca sobre una cama de paja de páramo (*Stipa ichu*). Con mayor seguridad, nuestros antepasados descubrieron que, los alimentos expuestos al humo de sus hogares no solo preservaban, sino que además mejoraban su sabor. Con la paja y el humo, los tubérculos se ponen chuños y podían aguantar sin dañarse hasta un año. Las ocas se pueden asolear durante 30 días, en cambio, la mashua, máximo cuatro días<sup>25</sup>. El ahumado fue utilizado también para preservar el maíz, costumbre que se mantiene hasta hoy en el sector rural del cantón Otavalo.

El maíz se mantiene comúnmente seis, siete y hasta ocho meses, consérvase mejor en mazorca, como se coja en tiempo seco... Muchas veces he visto que los indios lo tienen colgado, y en tierra caliente, algunos al humo, donde se conserva mucho mejor<sup>26</sup> que de otra manera<sup>27</sup>.

Mediante algunas preparaciones, el maíz puede durar sin dañarse hasta un año, por ejemplo: la chuchuka: los choclos maduros (kao en Kichwa) se desgranar y cocinan por espacio de cinco minutos, luego se desparraman los granos sobre una estera para secarlos al sol, una vez secos, se pueden guardar por espacio de un año, sin que se dañen. En la época prehispánica, las vasijas de arcilla con tapa o los mates grandes, denominados “angara,” eran ideales para guardar el maíz-chuchuka y así evitar el daño por parte de los roedores.

Las tortillas de maíz pueden conservarse hasta cinco días. Igualmente el tostado “yanga” o “camcha” (kamcha) significa maíz tostado y puede durar hasta cinco días.

---

<sup>25</sup><http://www.monografias.com/trabajos97/ahumado-carnes/ahumado-carnes.shtml#ixzz4RasDul00>.

<sup>26</sup> Chuchuka: .....Echeverría & Muñoz

<sup>27</sup> Anónimo, 1573; 1965, p. 212.



En la época de los Incas, en los tampus había siempre leña para hacer fuego y maíz, papas y carne seca para uso del viajero <sup>28</sup>.

### “Moneda-objeto”

Hay varios objetos que sirvieron de moneda, unos más generalizados y otros de uso local. Los objetos-moneda de uso extensivo en el antiguo Ecuador y que avanzó por el norte hasta Mesoamérica y por el sur hasta Chile, fue la concha *Spondylus* en estado natural y/o en forma de cuentas y otros adornos personales. En el Litoral ecuatoriano se utilizaron hachuelas de cobre y en el antiguo Perú, mantas de algodón. Probablemente, con amplio tráfico fue también la mazorca de cacao<sup>29</sup>. Con circulación local en determinadas áreas, parece que hubo “convención social” para que las mazorcas de maíz fueran consideradas “moneda-objeto”.

En relación al cacao hay una cédula explicativa muy sugerente en el Museo del Cacao de San Antonio de Pichincha.

“En un principio, los Aztecas utilizaban el grano de cacao como moneda de cambio, con lo cual, se podía comprar un conejo por 10 cacaos y un esclavo en buen estado de salud por 100 mazorcas de cacao.” <sup>30</sup> (Echeverría, visita al museo, enero 6 de 2018).

Equivalencias de cantidades para trueques en épocas antiguas

- 1 saco de maíz equivale a otro saco igual de papas, ocas...
- 1 saco de maíz equivale a 2 o 3 vellones de carnero.
- 1 saco de maíz equivale a 2 brazos de carne de huacada (llama).
- 2 arrobas de maíz equivalen a 1 carnero degollado, sin cuero.

En un mercado de Chinchero, Cuzco, el investigador Claudio Esteva Fabregat (1970:241) observó un domingo de julio de 1970, las siguientes correspondencias en materia de trueque:

- 50 ollucos o lisas (mellocos) = 6 tamales
- 1 mano doble de papa gorda = 2 mazorcas de maíz
- 2 manos dobles de papas pequeñas = 2 mazorcas de maíz
- 4 manos dobles de ocas = 5 mazorcas de maíz.

Por otro lado José Echeverría y Cristina Muñoz observaron en el mercado Imbaya (2015) el siguiente trueque: 10 huevos de campo por una papaya grande.

Otros lugares donde se practica el trueque con un poco más de intensidad es en Riobamba (Chimborazo) (Hans Meyer (1938). Los Cañaris del Azuay (Roberto Joseph Agro, 1947); en algunas comunidades de Imbabura (Portocarrero, 1976; Lamas, 1985); en Salcedo y Cusobamba (Colegio de Antropólogos y Linguistas de Pichincha 1984). Aquí los campesinos cambian maíz y cebada por frutas, mapawira, pan, vegetales, manteca...

---

<sup>28</sup>Von Hagen, 1973.

<sup>29</sup> Lucía Aranda Kilian. El uso de cacao como moneda en la época prehispánica y su pervivencia en la época colonial.

<sup>30</sup> Ibid, p. 1443.





Piedad y Alfredo Costales (1981, p. 29) encontraron en la provincia de Chimborazo el siguiente sistema de trueque:

Un huevo por cinco panecillos.

Una pequeña batea con capulíes por una taza o canasta de cebada o trigo o por una shigra de papas.

## **Medidas**

A pesar de que en el trueque las medidas para llegar a un acuerdo entre los participantes no tienen que ser necesariamente exactas o equivalentes en sentido matemático, hay algunas formas y objetos que facilitan el mutuo acuerdo en las transacciones.

En cuanto a medidas de capacidad, en la época de los Incas había la Pokcha, equivalente a media fanega (16kg), según el marco de castilla tenía un calendín o sea 27.7 litros, variables según las regiones de España (Rostworoski de Diez Canseco, 1981). En la costa central del Perú, calculaban el maíz en una medida llamada SIQUIS, correspondiente más o menos a medio almud castellano (0.3795kg) (AGN Testamento de indios año de 1597). En un documento del norte se menciona: “siete calabazas de maíz”. Aparte del uso de mates también se empleó en los Llanos una tinaja boquiancha como medida de media fanega.

En el Collao (Departamento de Puno) se utilizó el aymura, costal lleno, equivalente según Bertonio a una fanega (precisamente, la voz aymurantha significa henchir el costal hasta el tope).

Para la medición de líquidos había una gran variedad de cántaros y tinajas.

Para porciones pequeñas de maíz, fréjol, harinas, se utilizaba el poctoy o almozada, consistente en la dosis de cualquier cosa suelta que abarca en la concavidad que se forma juntando las palmas de las manos, o puñado. Aún en la actualidad, en la jurisdicción del cantón Otavalo, los indígenas utilizan como medida “el puñado”, “el manojo”, tanto si es para intercambio de determinados productos como para redistribuir gratuitamente. “El quipe”, consistía en productos que alcanzaba a cargar una mujer indígena, envuelto en una tela grande a manera de sábana, por ejemplo: un quipe de hojas de nabo.

En los puestos de venta ubicados en los alrededores del antiguo mercado “24 de mayo” todavía se podía apreciar medidas tradicionales como: “porción”, “ración”, “la taza”, “la shigra”, “manejo”, “costal o saco”, “costalillo”. La papa se vende por canastos de zuro o carrizo de diverso tamaño. Las indígenas “moterías”, vendían el mote en manojos, tacitas y pequeñas bateitas hechas en Oyacachi. El maíz por mazorcas o si era desgranado, se vendía por porciones, por tazas. La leña o la hierba para los animales se vendía por mula, cargas o por huangos. La carga fue una unidad de medida equivalente a unas 25 libras, utilizada para leña, forraje y para algunos productos agrícolas (Piedad y Alfredo Costales 1966, p. 321).

Con el cultivo de la caña de azúcar, se popularizó la venta de la raspadura o panela en “adobes”, atados y envueltos en hojas de caña o de plátano, tapas, medias tapas; el trago o “puntas” (aguardiente o alcohol etílico artesanal o doméstico) se vendía en botellas de un litro o en galones (cuatro litros); de igual manera, la chicha la expendían en pilches para servirse ese rato, o en botellas para llevar a la casa. Para la venta de la manteca y la mapawira se utilizaba como medida una cuchara de palo y como contenedor una hoja de col.



### **Medidas de peso y de cantidad**

Por otra parte y especialmente para pesar metales preciosos, en el Antiguo Ecuador se usaba la balanza tipo romana (Hartman y Holm 1984) a juzgar por la descripción hallada en la crónica Sámano-Xerez sobre el viaje de Bartolomé Ruiz. Al frente de lo que hoy es la provincia de Manabí encontraron una balsa de mercaderes nativos. “...traya unos pesos chiquitos de pesar oro como hechura de romana y muchas cosas...”

En la época colonial y republicana se popularizó el uso de la balanza romana para medir el peso de la mercancía antes de ser vendida. Roswith Hartmann y Olaf Holm (1981) ilustran y analizan la información sobre “la romana” encontrada en la Relación Sámano-Xerez (1527) y en la descripción hecha por Gonzalo Fernández de Oviedo (1535-50) llegan a la conclusión de que fue un instrumento aborigen para pesar oro y plata. Hartmann y Holm también se refieren a una nota hecha por Paul Rivet (1921) respecto al descubrimiento hecho por Tello y Miranda, de que los indígenas de Huarochirí, Perú, utilizaban una balanza llamada localmente

wipe (huipe, huipi), para pesar la hoja de coca<sup>31</sup>.

En la provincia de Pichincha, según Piedad y Alfredo Costales (1966) existía la botija, cesta de totora, carrizo o mimbre partido, que era utilizada como unidad de medida equivalente a doce libras y media o medio almud (p. 229).

A través de los años, cuando menos, durante un siglo, la población pimampireña ha desarrollado un hábitus (experiencia individual y social) y una costumbre (a nivel colectivo) respecto a las actividades relacionadas con el cambeo o trueque de productos, especialmente agrícolas, tanto así que ya forma parte del ethos individual y colectivo, entendido como un conjunto de costumbres repetidas de forma espontánea. De esta manera, desde la individualidad hasta la sociedad, el trueque o cambeo colectivo de Semana Santa constituye la visibilidad de las multifacéticas demostraciones de la cultura de la población perteneciente al cantón San Pedro de Pimampiro.

<sup>31</sup>Roswith Hartmann & Olaf Holm. 1981. La “Romana” en tiempos prehispánicos y su uso actual en la costa del Ecuador. En: Miscelánea antropológica ecuatoriana, Boletín de los Museos del Banco Central del Ecaudor: 1, pp.v155-173.







## TEORÍAS SOBRE EL TRUEQUE O INTERCAMBIO

Según la corriente liberal de la economía fundada por Adam Smith, el trueque, como intercambio libre entre individuos, es una práctica natural del ser humano para la cual debe existir previamente el excedente (exceso de bienes que no necesitan consumirse) y la división del trabajo (necesidad de un bien que no produce uno mismo), lo que converge en el concepto de propiedad privada <sup>32</sup>. Al respecto, hay que aclarar que no todas las familias o comunidades necesitan del intercambio para vivir, inclusive en la actualidad, en el siglo XXI, en la Región Amazónica ecuatoriana, se conoce familias, que por vivir muy alejadas de otros grupos humanos, son hasta cierto punto autárquicas o autosuficientes, viven de lo que les da la naturaleza y no requieren que exista algún tipo de moneda, porque adicionalmente a esto no hay tiendas ni vendedores ambulantes.

Por otra parte, para el intercambio o trueque no se procura que haya excedente, así por ejemplo: entre los indígenas del Pueblo Kichwa de Otavalo los cuyes, las aves de corral, los chanchos, los huevos de gallina son la reserva económica, que pueden ser cambiados por otras cosas, en caso de necesidad. Vendedores indígenas rurales, “informales”, se toman cualquier vereda de la ciudad de Otavalo para exhibir sus productos, que son en mínima cantidad, no lo hacen en el sentido capitalista de vender para obtener alguna ganancia y acumular, lo hacen para tomar contacto con la gente y enterarse de los últimos acontecimientos de la ciudad.

Con mayor seguridad y principalmente, por su ubicación geográfica y dificultades en la comunicación, es posible que haya familias o sociedades autárquicas o con economía autosuficiente; pero, la vida social exige otros componentes, como el vivir en armonía con los vecinos y el intercambio de conocimientos y productos, esto facilitaba la optimización del nivel de vida y mantener buenas relaciones con otras personas. El valor simbólico que se otorgó a determinados productos que provenían desde muy lejos o de difícil consecución, incentivaría la actividad del intercambio entre diversas localidades tanto cercanas como lejanas.

Por otra parte, un aspecto todavía poco o nada estudiado es el valor humano de la hospitalidad. Quien venía de lugares distantes con productos “exóticos” o poco conocidos era recibido con todas las atenciones, con servicios de albergue y eran retribuidos con los productos. Esta situación creaba lazos de amistad profundos y la “obligación” de ser recíprocos en casos similares (Comunicación personal de Marcelo Gómez Terán, diciembre de 2016).

---

<sup>32</sup> <https://es.wikipedia.org/wiki/Trueque>





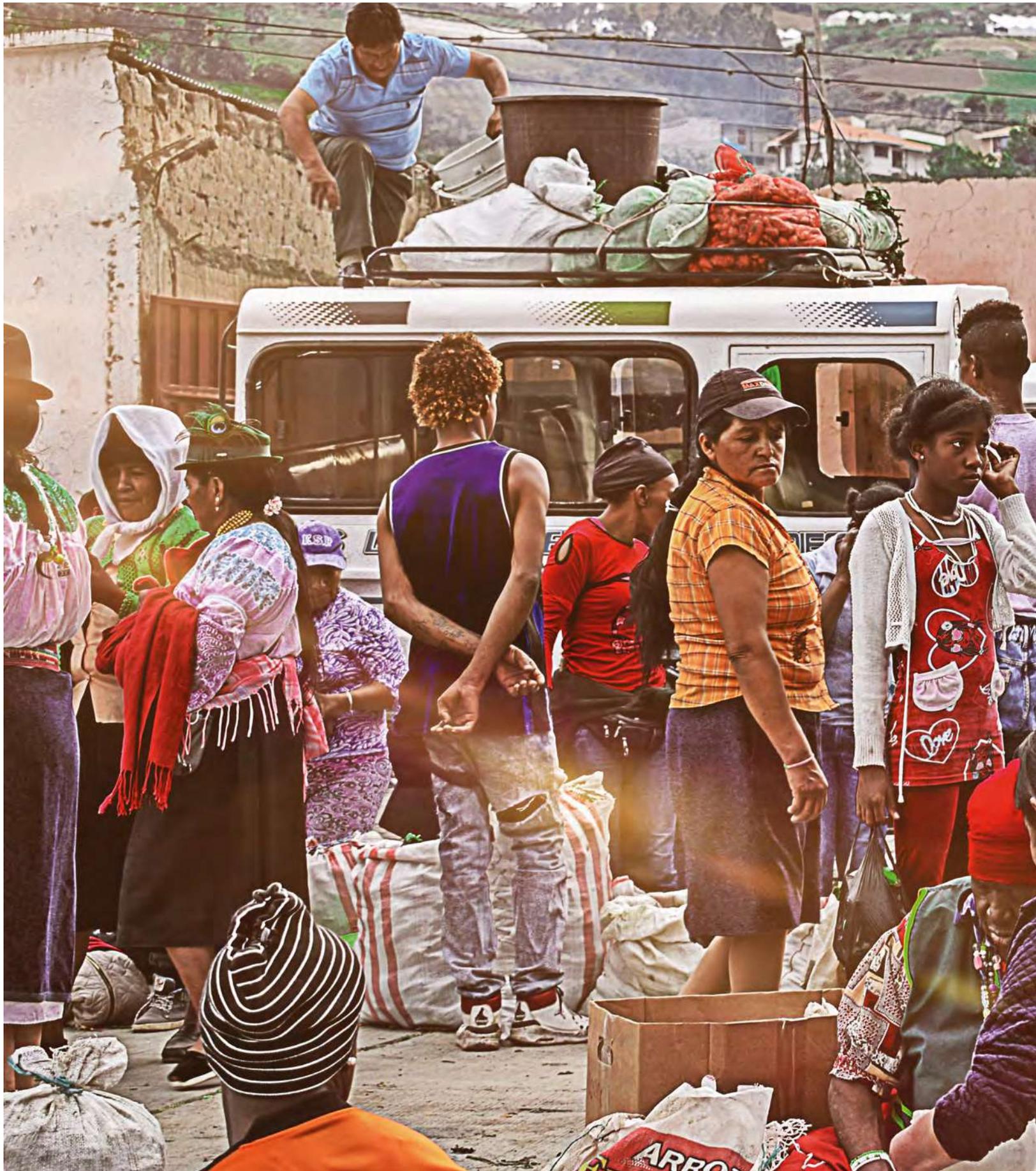
“Para Karl Marx, el intercambio solo tiene lugar cuando dos bienes tienen un valor equivalente y que puede determinarse objetivamente, esto es, cualquier tercero no involucrado puede determinarlo de acuerdo a criterios objetivos. Así, haciendo una abstracción del valor de uso de las mercancías, Marx llega a la conclusión de que el valor está determinado exclusivamente por la cantidad de trabajo abstracto, socialmente necesario para producir determinada mercancía. Esto es, en síntesis, la teoría del valor-trabajo que defendían muchos de los economistas clásicos, aunque en diferentes versiones, como Adam Smith y David Ricardo”<sup>33</sup>.

Con el respeto y admiración al aporte científico de Karl Marx, las actividades del intercambio, trueque o cambeo que se realizan en la jurisdicción de Pimampiro, provincia de Imbabura, principalmente los días anteriores a la Semana Santa, rompen con los esquemas clásicos de los economistas tradicionales. La acción de intercambiar esto por lo otro, en proporciones aceptadas por las dos partes, a los ojos de un tercero, puede parecer demasiado simple; pero, en este hecho se da una complejidad en el que se unen lo objetivo (productos y su proporción) y lo subjetivo (las intenciones, percepciones y emociones del que da y del que recibe). La acción del intercambio va más allá de lo económico, no hay equivalencias exactas medibles en horas de trabajo. Lo esencial parece ser la satisfacción del encuentro personal y el de tener lo que yo deseo sin que tenga que sacar del bolsillo moneda alguna.

El trueque entre dos personas o dos comunidades, poseedoras de productos que son mutuamente deseados, parece lo más elemental. Quien encuentra a quien para formar parejas o grupos pequeños y efectuar el intercambio puede estar influenciado por la persona o personas más que por el producto. Por ejemplo, si el producto es “plantas o hierbas medicinales”, y una de las dos partes es un niño o un chamán famoso, habrá más tendencia a realizar el trueque con el chamán. Si entre varias personas que tienen el mismo producto y una de ellas es una mujer joven bien agraciada, el sexo opuesto se inclinará en hacer el trueque con esta dama.

---

<sup>33</sup> <https://es.wikipedia.org/wiki/Trueque>

















A todas luces, lo que prevalece en el trueque es el “valor de uso”, es decir el valor que tiene un bien material o un servicio para una persona, determinado por la apreciación personal o familiar, por la satisfacción que produce la adquisición del otro producto.





Otra particularidad es que, al menos, nadie intercambia para luego “vender” o “revender” lo adquirido. El trueque es en cantidades pequeñas, es decir, lo indispensable para satisfacer las necesidades del individuo o de la familia.

José Luis Coraggio (1998) señala que, de las “operaciones individuales y ocasionales de trueque se puede pasar a redes de personas o comunidades que se organizan para intercambiar sistemáticamente bienes y servicios para satisfacer sus necesidades recíprocas, constituyéndose así verdaderos mercados “locales”, donde se encuentran los poseedores de distintas mercancías que no requieren dinero para efectivizar el intercambio de sus trabajos o posesiones, pues al desprenderse de su producto inmediatamente obtienen a cambio otro que consideran de valor equivalente. En tanto los oferentes son los mismos productores, surge así la figura del “prosumidor” (sic). Frente a esto escribió Elisa Lanas (2010, p. 25): “El “cambeo” se da “cara a cara”, pues es fundamental para la gente conocerse y reconocerse entre sí, así como identificar los cursos de la mercancía que se intercambia.” Así, un objeto puede adquirir mayor importancia por su procedencia lejana o porque confiere a su poseedor un “poder simbólico”.

José Luis Coraggio (1998) enfatiza:

Cuando las transacciones se vuelven recurrentes, los términos

del intercambio (cuántas empanadas por un saco tejido, cuántas horas de clase de yoga por el arreglo de una muela), pueden fijarse a partir de la valoración de las horas de trabajo de manera homogénea (cada hora vale lo mismo, sea de dentista o de cocinero) o ponderada (una hora de dentista equivale a 4 horas de cocinero), ya sea fijadas por un acuerdo entre los participantes individuales de la red, ya sea tomadas de las relaciones imperantes en el mercado capitalista del cual no se puede participar. Esas relaciones suelen estar reguladas por normas compartidas de justicia o de solidaridad entre los miembros de esa comunidad de intercambio.

Esto supone que los miembros de una red de trueque participan paralelamente en el mercado capitalista, sea para obtener los insumos que no pueden encontrar dentro de la red, sea para copiar diseños o adoptar tecnologías, sea para cubrir el espectro complejo de necesidades que la red solo cubre parcialmente. Participan, por tanto de dos sistemas de relaciones y valores contradictorios: los de la competencia y la relación objetivada del mercado capitalista, y los de la solidaridad y los acuerdos conscientes de la comunidad de trueque. Y ello plantea la cuestión de si es posible que ambos sistemas coexistan o si el mercado capitalista tarde o temprano desintegrará el mercado solidario<sup>34</sup>.

<sup>34</sup> José Luis Coraggio. Las redes de trueque como institución de la economía popular, 1998.



Si bien, Pimampiro ha comenzado a valorar primero el trueque o cambio principalmente de productos agrícolas, no obsta, que progresivamente se pueda extender el trueque a una gran variedad de productos naturales, económicos, de servicios... Igualmente, no está muy lejos el día en que trascienda los límites cantonales y pueda liderar un “mercado del trueque” en otras provincias del país y hasta en otros lugares de países vecinos.

“En la medida que constituyen un complemento y no la única vía posible para acceder a bienes y servicios por medio del trabajo, las comunidades de trueque deben ampliar continuamente la gama de bienes y servicios ofrecidos y por tanto el número de participantes en la red, si es que van a ser una alternativa permanente a la satisfacción de las necesidades que caracterizan una sociedad urbana marcada por la innovación continua en las formas de consumo” (Coraggio, 1998).

De este modo, el trueque o cambio puede convertirse en un modelo de comercio alternativo, especialmente cuando la crisis económica apremia y disminuye el circulante monetario. Al ser un espacio público creado expresamente, favorece las relaciones sociales entre diversos grupos étnicos. “La diferencia y la diversidad existente entre los seres humanos, como fuente de enriquecimiento personal y social cuando esa pluralidad se articula en virtud de relaciones cooperativas y solidarias. Asimismo, se acepta que tal diversidad conlleve, como consecuencia, divergencias, desencuentros y conflictos <sup>35</sup>.” Para vivir en armonía “uno en la diversidad”, es necesario crear espacios de mutuo conocimiento y de respeto, y es precisamente la feria del trueque o cambio colectivo el espacio-tiempo que favorece la práctica de las relaciones interétnicas positivas.

Las acciones sociales positivas permanecen en el tiempo y se van adaptando a las condiciones de cada momento. Es así que las actividades del trueque colectivo en Pimampiro se ha convertido en un rasgo dinámico de identidad local con vigencia plena. Las actividades del trueque colectivo son vividas en forma directa o indirecta por una parte de la población de Pimampiro y por personas llegadas de otros lugares. La propuesta teórica y la inclusión en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI del Ecuador), son externas al conglomerado humano beneficiado, por lo que deberán agotarse todas las formas de socialización del proyecto para obtener el consentimiento libre, previo e informado de los involucrados.

---

<sup>35</sup><http://escolapau.uab.cat/img/programas/educacion/home/educacion007.pdf>





## La Reciprocidad

Los antropólogos subrayan el hecho de que las motivaciones para producir, intercambiar y consumir bienes y servicios están moldeadas por las tradiciones culturales. Entre los pueblos tradicionales andinos, el reino de las cosas personales posee un poder espiritual -HAU- que obliga a devolver la atención, esto es a reciprocitar, que parece estar dotado de individualidad, este poder es conferido por su relación con el propietario. Se ofrece algo propio, parte de la naturaleza y de su sustancia. Aceptar “algo, una cosa, significa aceptar una chispa de su esencia espiritual, de su alma, dándose en diferentes espacio-tiempos, como son las ferias y fiestas o en la vida cotidiana” (Ponce, 1988).

“El Don”, por su parte, se refiere a la moral de la reciprocidad, no solamente entre la gente, sino, también, con la naturaleza y con el mundo espiritual. Para las comunidades andinas, estas formas de intercambio están basadas en una agradable historia y en estrategias de supervivencia, que en la actualidad posibilitan una búsqueda para redescubrir su base ética, cuya ética de la reciprocidad se refleja en el destino del producto. Si hay un excedente en la producción, este es redistribuido en el contexto de las necesidades materiales, los festivales y los rituales. Compartir los productos da prestigio, por lo tanto, es una forma de redistribución (ampliada) de los productos fuera del ciclo económico, generado por las relaciones de reciprocidad y parentesco, y retroalimentado por la vida espiritual (Mayer 1974).

El tema de la reciprocidad ha sido ampliamente tratado en la antropología cultural y es entendida generalmente, como el intercambio de bienes y servicios de manera informal. Acorde a Marshal Sahlins (1972) hay una reciprocidad generalizada, que se enmarca dentro de la ayuda mutua entre parientes, compadres, vecinos y conocidos. El “devolver favores” no tiene tiempo, hay un compromiso tácito de devengar cuando se pueda o cuando la otra parte lo requiera.

“El principio de la reciprocidad se lo puede apreciar, vivir y aplicar en cualquier campo de la vida, desde lo cotidiano y aparentemente personal hasta lo trascendental y cósmico.” (Ávila Santamaría, 2012: 45)<sup>36</sup>.

---

<sup>36</sup>Echeverría, J. Diario El Norte, miércoles 26 de abril 2017



## **Más allá de la realidad objetivante - El aprendizaje.**

Las actividades del trueque colectivo pueden interpretarse como un medio social de aprendizaje por parte de los niños y adolescentes. “Aprender haciendo”. Existe una participación de todos los miembros de la familia que aprueban la actividad y la legitiman. La permanencia de estas prácticas colectivas están garantizadas, en parte, por la participación de las nuevas generaciones, que van interiorizando consciente e inconscientemente como actividad individual y social de carácter espontáneo y no normado por el Gobierno Local u otra institución. La continuidad de las prácticas del trueque en por lo menos los últimos ciento cincuenta años, han infundido las formas del intercambio y determinados valores de comportamiento.

La tradición, pese a su connotación de “pasado” se vuelve un medio para dinamizar la cultura actual. Se producen nuevos símbolos y se actualizan o transforman los símbolos viejos.

El fin económico del intercambio va imbricándose año tras año con finalidades más humanas como la amistad, la solidaridad, el interés hacia las personas, principalmente de otros grupos étnicos. La cohesión social en el tiempo-espacio del trueque toma otras dimensiones y se lo vive en su máximo nivel. La actuación en común, las emociones estimulan la práctica de otros valores humanos que van más allá del interés económico.

Por otra parte, conviene recordar como lo hace la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) que “lo tradicional no implica necesariamente antigüedad ni relación directa con los pueblos indígenas, sino que, al contrario, significa el dinamismo y la recreación constante a los que están sujetas las sabidurías tradicionales. Estos se crean cada día y evolucionan a medida que las personas y las comunidades responden a los desafíos planteados por su entorno social. Este aspecto actual es un justificativo más para su protección jurídica<sup>37</sup>.”

---

<sup>37</sup>Citado por Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2011, p. 85.























## ACTORES COLECTIVOS QUE PARTICIPAN EN EL TRUEQUE

La geografía de la jurisdicción del cantón San Pedro de Pimampiro se caracteriza por la variedad de pisos ecológicos, a esto se añade la diversidad étnica de su población: mestizos, negros o afroecuatorianos <sup>38</sup> e indígenas.



<sup>38</sup> Jhon Antón Sánchez.2010. La experiencia afrodescendiente y la visibilidad estadística en el Ecuador, Documento de Proyecto, CIESPAL, P. 2010.





















### **Pueblo Indígena**

“Hasta 1915, el cabo superior de la acequia y los cerros adyacentes estaban cubiertos de bosques. Las comunidades de Mariano Acosta, Puetaquí y Guanupamba fueron instaladas recientemente por los indígenas que migraron de Angochagua y La Rinconada al sur de Ibarra (Theisen y Costales, 1969). Esto marca la reiniciación de la agricultura intensiva en el área, por primera vez desde la reducción de los Chapi por los españoles 400 años antes.” (Mothes 1987: 75).







## **Pueblo negro o afroecuatoriano**

La Zona Baja o valle caliente se caracteriza por la presencia de asentamientos de población afroecuatoriana. En el cantón Pimampiro se halla el anejo de Chalguayacu (1600 msnm). Según información recopilada por Echeverría (2017/01/26), Chalguayacu tiene 1.100 habitantes y 350 familias (comunicación de Pedro Santos, Vicepresidente de la Comuna); 3.583 habitantes, según el Ministerio de Salud, y 1.790, según otros informantes.









En el valle se cultivaba desde tiempos antiguos: coca, algodón y ají. Con la llegada de los españoles, el paludismo diezmo a los indios del Chota. “En 1550, los primeros estancieros españoles intentan un repoblamiento indígena, con el objeto de cultivar la vid, el olivo, el algodón y la caña de azúcar. Al parecer, estos esfuerzos fueron productivos porque en 1570 se da una bonanza de los cultivos de coca y algodón; el censo del pueblo de Pimampiro acusa 738 indígenas” (Jurado, 1999).

Para cubrir la falta de mano de obra indígena y el hecho de que este grupo étnico no estaba adaptado para trabajar en forma continua en valles calientes, trajeron fuerza de trabajo negra. La primera importación de negros para trabajar en el valle del Chota lo debemos al cacique de Tulcán, García Tulcanaza, año 1575. Provenían del continente africano, específicamente de Guinea, al norte, grupos Mandingas y de Babaras, y de Angola, al sur. Llegaron a Sudamérica, vía Puerto de Cartagena (Piedad Peñaherrera de Costales y Alfredo Costales, 1959).













“Entre 1580 y 1590, debido a la presencia de los primeros negros en el valle, los indios del Chota se sintieron incómodos y migraron a Pimampiro. Según un censo de 1582, se encontraron 2350 indios en los lugares de Chapí y Pimampiro.

Según el cura Antonio de Borja, en Coangue (Valle del Chota), vivían seis españoles que cultivaban viñas, para lo cual eran utilizados algunos negros; pero, de manera curiosa en este lugar no existía ningún niño y la población tendía a desaparecer.” (Jurado, 1999).

Si bien para 1598 ha disminuido a 500 tributarios, con un decrecimiento anual de 3,7%, su población aún podía mantener no sólo su producción e intercambio sino los requerimientos de la Corona para prestar servicios como mitayos. Los siguientes 60 años el decrecimiento es imparable: entre la Navidad de 1666 y San Juan de 1667, apenas se encuentran en Pimampiro 21 indígenas tributarios (ANH-Q, Ind., 1648).

Ya en 1584 Venegas de Cañaveral redactó algunas provisiones para el buen gobierno de los indígenas, sustituyendo a estos con esclavos de procedencia africana, “única manera de conservar la salud de los indios; desde entonces, empezó la importación masiva de negros al Valle del Chota” (Espinoza Soriano, 1980: 244; Rosario Coronel, 2015, pp.81-84).

Entre 1600 y 1635 los españoles se dedicaron a cultivar viñedos, olivares y luego caña de azúcar. Por su parte los indígenas, para evitar el maltrato huyeron a Otavalo y al Oriente.





La presencia de los jesuitas en la Sierra Norte se inicia en el año 1620, cuando adquieren la hacienda Chorlaví. Desde 1627 comienzan a comprar negros en Cartagena de Indias. El grupo preferido a partir de 1638 fue el de los Minas, quienes procedían de Costa del Oro.



En 1627, el jesuita Fernando Cortéz compró en Pimampiro alrededor de 100 hectáreas para cultivar coca, algodón, viñedos y caña, quien para estos trabajos consiguió 14 esclavos. Diez años más tarde, el jesuita Madrigal vendió en Ibarra 114 esclavos al capitán Andrés de Sevilla, demostrando uno y otro su condición de comerciantes esclavistas.

En 1648, los jesuitas deciden mixtificar la mano de obra esclavista con trabajo indígena y para esto trasladan a varios grupos indígenas de sus lugares de clima frío a siete valles calientes, entre ellos a los de Mira, Pimampiro, Chota, Santiago y Salinas.

Asimismo desde 1660, personas particulares incursionan en la compra de negros ya sea en Ibarra o en Cartagena, entre ellos sobresale Juan de Espinosa de los Monteros, propietario de la hacienda de Cuajara, quien tuvo 15 esclavos.

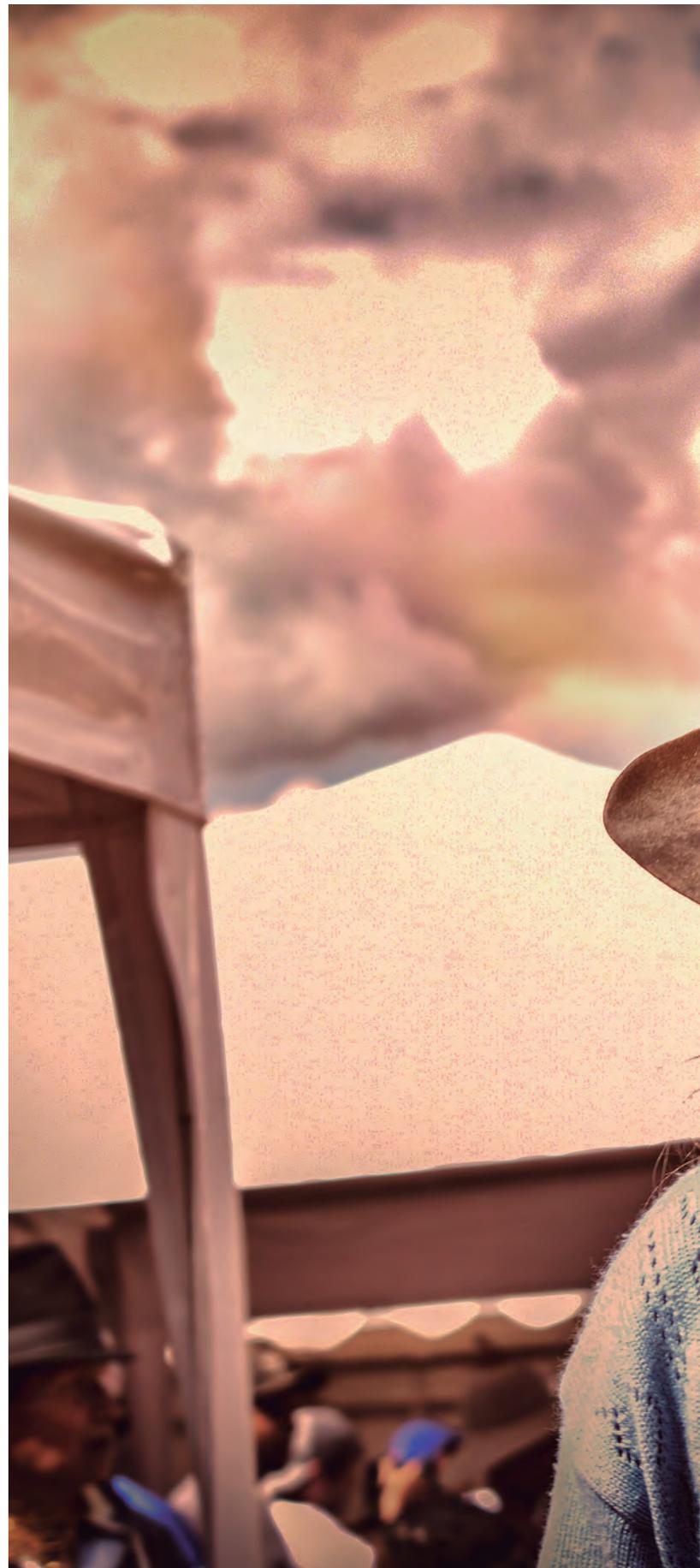






En 1680, a más de la mano de obra indígena, los jesuitas seguían importando esclavos. En 1682, compran cañaverales y trapiche en la Concepción, Valle de Mira, que comprendían 180 caballerías, y la hacienda Cuajara de Espinosa de los Monteros; esta propiedad partía desde el río Mira hasta el páramo. Los jesuitas hicieron una nueva importación de esclavos, desde 1690 trajeron a varios negros del grupo de los Carabalíes (Jurado, 1999).

La composición multiétnica del cantón San Pedro de Pimampiro fue considerada en la investigación, por lo que fue necesario identificar geográficamente a los actores colectivos del trueque o cambeo en este territorio. Metodológicamente fue de gran ayuda para la investigación de campo, la observación de los varios sectores territoriales en la cual en forma diaria y semanal se practica el trueque o cambeo de bienes naturales y económicos, como una manera no solo de satisfacer necesidades primarias, sino de mantener la amistad, buena vecindad, solidaridad y reciprocidad.















Hasta la actualidad, el territorio de San Pedro de Pimampiro se ha caracterizado por el desarrollo de las actividades agrícolas y su correspondiente comercialización local, regional, nacional e internacional. Conocer los principales productos que provienen de cada parroquia, ayuda a entender el fenómeno del trueque o cambio motivado por la complementariedad económica entre diversos pisos ecológicos. La distancia en kilómetros, entre el centro urbano del cantón San Pedro de Pimampiro y el centro urbano de las parroquias es cercana, siendo Mariano Acosta la más distante, 19,36 km.

Tomando como referencia que el ser humano puede caminar cinco kilómetros por hora, inferimos que en un solo día, se podía llegar a otro piso ecológico, hacer el intercambio y regresar al lugar de partida. Con la apertura de caminos, la utilización de animales de carga y posteriormente de vehículos motorizados, la movilización y proceso de la transacción comercial fue más rápido y ágil.











## CANTÓN PIMAMPIRO - MAPA SITUACIONAL

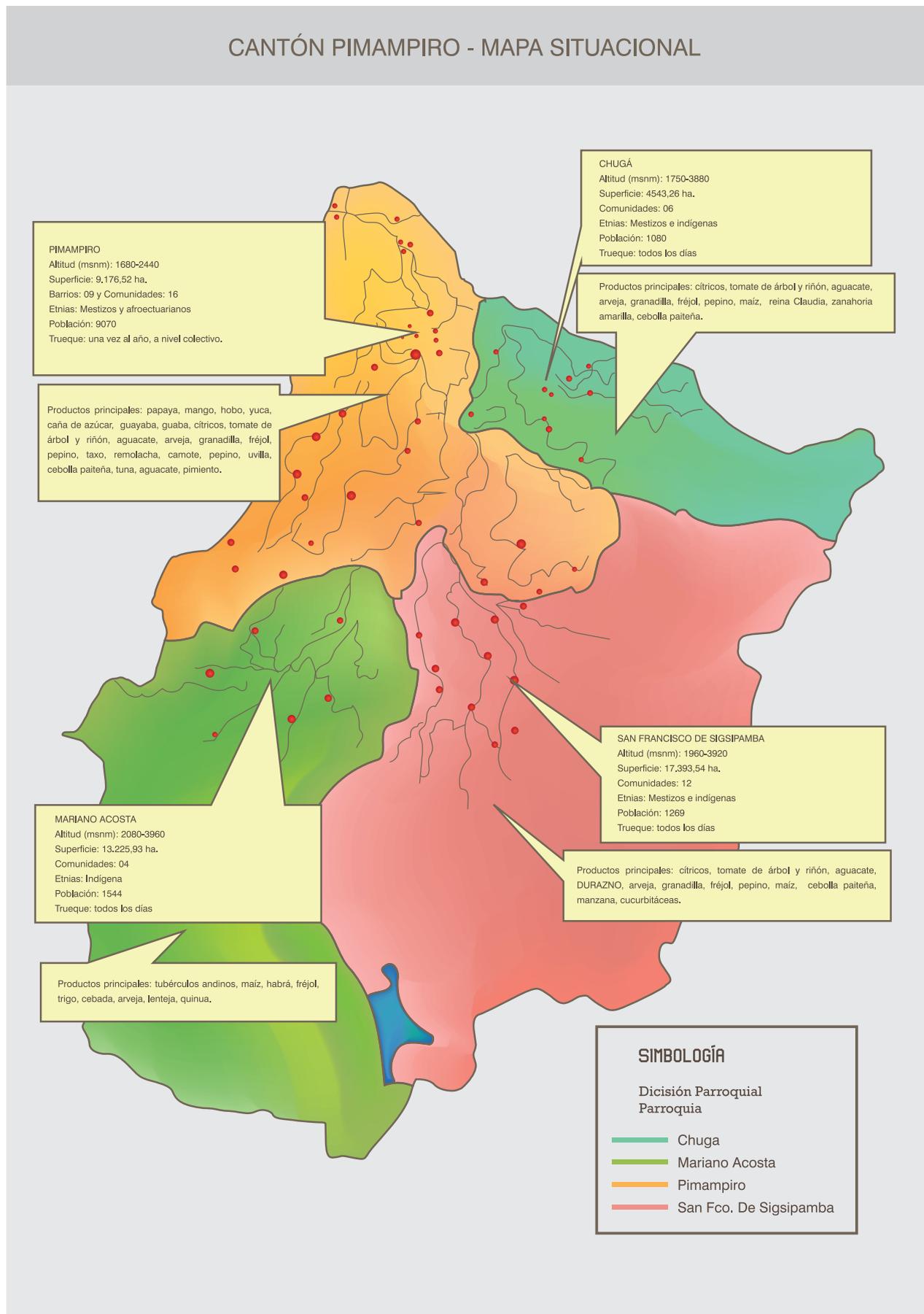


Figura 8. Mapa situacional del cantón San Pedro de Pimampiro (CIPRADEC 2015, p. 43, Mapa 8).





## EL TRUEQUE COLECTIVO DE SAN PEDRO DE PIMAMPIRO, PRESENTE Y FUTURO

San Pedro de Pimampiro cumple como cantón 37 años de vida política y administrativa, su población es de 12.970 habitantes<sup>39</sup>, mayoritariamente rural (64%), conformado por 4 parroquias, una urbana<sup>40</sup> que es Pimampiro, y tres rurales: Mariano Acosta, San Francisco de Sigsipamba y Chugá.

En las parroquias rurales de San Pedro de Pimampiro coexisten dos etnias predominantes, mestizos e indígenas, y en la parroquia urbana la mestiza y la negra<sup>41</sup>.

La Constitución del Ecuador es mandatoria en cuanto a los derechos de los Pueblos y Nacionalidades, al expresar: “El buen vivir requerirá que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades gocen efectivamente de sus derechos, y ejerzan responsabilidades en el marco de la interculturalidad, del respeto a sus diversidades y de la convivencia armónica con la naturaleza”<sup>42</sup>.

La población que participa en el trueque, proviene mayoritariamente de la zona rural; sin embargo, el evento colectivo del trueque se lo realiza en un espacio público ubicado en la zona urbana por comodidad, accesibilidad y servicios.



<sup>39</sup>INEC, Censo de Población y vivienda 2010.

<sup>40</sup>Urbano: área circunscrita dentro de la metrópoli o ciudad, cabecera provincial o cantonal, cuenta con la infraestructura y servicios básicos necesarios. Rural: áreas apartadas de la ciudad principal o cabecera cantonal.

<sup>41</sup>Los indígenas pertenecen a los Pueblos Otavalo, Karanki, Kayambi, de la Nacionalidad Kichwa de la Sierra; provienen de Sociedades Originarias. Los Negros vienen desde África, vía Cartagena, importados por el Cacique García Tulcanaza, 1575 (Jurado Noboa 2002).

<sup>42</sup> Constitución del Ecuador, 2008, “El Estado se organiza territorialmente en regiones, provincias, cantones y parroquias rurales”. Art. 275.



A nivel cantonal existen 6.448 hombres (49,71%) y 6.522 mujeres (50,28%), una distribución equitativa de género; sin embargo, en la investigación se consulta mayoritariamente a las mujeres (60%) debido al rol histórico expresado en su dedicación a actividades de comercio<sup>43</sup>, intercambio y complementariedad, no así, el rol de su pareja que es el de productor, roles que se inician desde temprana edad, a partir de la niñez con el apoyo diario a sus familias.

---

<sup>43</sup>Asignación puestos de mercado actual, GAD Pimampiro.







### **Proceso actual del trueque o cambeo en San Pedro de Pimampiro.**

Para los representantes de las Instituciones Públicas, las siguientes fueron las primeras iniciativas<sup>44</sup> que permiten coordinar el intercambio de productos:

- Creación de una ordenanza en la cual se señale la forma en la que se va a promocionar y organizar el evento.
- Acercamiento e invitación a los GADs parroquiales y Comunidades con el fin de que participen en el Trueque.
- Promoción del evento.









Las tres acciones se pueden considerar básicas o elementales, puesto que se refieren primordialmente a la cuestión externa del evento, es decir, la forma. Aunque actualmente se lo considere demasiado obvio, estas iniciativas permitieron conservar las costumbres ancestrales preservadas por la familia y la colectividad para dar al intercambio mayor atención y planificación año tras año.

El trueque colectivo ha sido fortalecido en el Cantón San Pedro de Pimampiro, siendo el único a nivel nacional donde se practica el trueque o canjeo de bienes y servicios que convoca a miles de participantes en un solo lugar y en una fecha determinada.





Los Adultos Mayores consultados (Centros del Adulto Mayor del cantón Pimampiro, 2017) recuerdan que las actividades relacionadas con el trueque colectivo, lo realizaban en los días anteriores a la Semana Santa, generalmente el día viernes de concilio<sup>45</sup>.

Las personas dormían en las veredas del área de la plazoleta “Manuela Cañizares”, ubicada en el centro de la cabecera cantonal de Pimampiro. Aquí intercambiaban los productos provenientes de las tres Zonas productivas: Alta, Media y Baja.

De la parte alta traían productos como: trigo, cebada, papas, entre otros, que se cambiaban con productos del valle provistos por los negros tales como: frutas, yuca, fréjol... El trueque colectivo se extendía hasta el día Domingo de Ramos.



La señora Carmela Dávila de 98 años y Don Jorge Mejía de 102 años<sup>46</sup>, considerados en Pimampiro como Guardianes de la Memoria, comentan haber participado del trueque desde niños y recuerdan sus experiencias del intercambio con sus padres y abuelos.

Con esta información se puede estimar que la práctica del trueque colectivo en San Pedro de Pimampiro se la viene practicando de forma continua (anualmente) desde hace unos 150 años.



44Investigación UTN efectuada en los años 2016, 2017 y 2018.

45Viernes anterior al Domingo de Ramos, inicio de las celebraciones de Semana Santa. Calendario Católico.

46Centro Asociación Nueva Vida; Carmela Dávila vivía en el Barrio San Vicente y Jorge Mejía en la comuna San José de Aloburo.

47Entrevista realizada en el Centro del Adulto Mayor de Pimampiro el día viernes 3 de febrero de 2017.





## Gráfico 1 Participación en el trueque



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

Entre los encuestados se encuentran personas que dicen haber participado del evento del trueque, cuando menos, 5 años entre los más recientes, alcanzando algunos que aseguran venir participando desde hace 70 años atrás<sup>47</sup>.

La información obtenida sobre el trueque o cambeo de los “Guardianes de la Memoria”, es considerada como “historia oral”, constituye un respaldo actual y vivo sobre la larga práctica del trueque o cambeo a través del tiempo, que permite enlazar el presente con el pasado para visibilizar la antigüedad de este sistema de comercio alternativo.

Los Guardianes de la Memoria entrevistados, cuyas edades oscilan entre 85 a 90 años, recuerdan que sus padres y abuelos ya realizaban actividades de trueque o cambeo. Cuentan ellos el empleo de burros y caballos para trasladarse a otros lugares a intercambiar los productos. El Juncal, Chalguayacu y todo el Valle del Chota en la parte baja y las partes altas de Pimampiro, eran los lugares preferidos por la variedad de sus productos.





Estos productos satisfacen las necesidades de los pobladores, sirven para complementar la dieta y en especial aquellos utilizados en la preparación de la fanesca durante la temporada de Semana Santa. La práctica del trueque se la realiza también en épocas muy especiales, sobre todo en temporadas de escasez.

Los adultos mayores recuerdan que la práctica del trueque o cambeo, empezaban a realizar desde los 7 u 8 años, acompañando y ayudando a sus padres. Los niños aprovechaban de estos momentos para relacionarse y jugar con otros, a la vez aprendían mediante la observación y práctica de la experiencia de sus padres, reafirmando así la cultura del pueblo.











Muchos pobladores de San Pedro de Pimampiro tienen su procedencia en la provincia del Carchi, algunos de ellos manifiestan que, al radicarse en esta tierra conocieron sobre la práctica del trueque, lo cual les llamó mucho la atención, se acoplaron a este sistema y adoptaron al trueque como una forma de vida. (Por ejemplo, entrevista a Julio Benavides Cuásquer y a Carlos Chalparizán Guancha)<sup>48</sup>

## Productos que se intercambiaban en el trueque

**Cuadro 1. Productos por piso climático**

CLIMA CÁLIDO ZONA BAJA	CLIMA TEMPLADO ZONA MEDIA	CLIMA FRÍO ZONA ALTA
-Papaya *	-Pimiento	-Haba
-Mango *	-Aguacate *	-Maíz-Choclo *
-Hobo *	-Limón	-Papa *
-Yuca *	-Col	-Zambo *
-Caña de azúcar	-Lechuga	-Melloco *
Guaba *	Tomate riñón *	Oca *
Plátano	Tomate de árbol*	Arveja
Guayaba *	Zanahoria blanca *	Zapallo *
Mandarina	Zanahoria amarilla	Chocho *
Churo *	Churo *	Fréjol *
Tuna*	Durazno	Trigo
Fréjol *	Manzana	Cebada
Camote *	Granadilla *	Huevos de Campo
Hierbas medicinales*	Fréjol *	Queso
Cebolla paiteña	Ají *	Leche
Naranja	Semillas	Quinoa *
	Remolacha	Hierbas medicinales*
	Camote *	Lenteja
	Chirimoya *	Cebolla larga
	Pepino *	Ajo
	Uvilla *	Mashua *
	Hierbas medicinales	
	Higo	
	Nispero	
	Cebolla paiteña	

\*Productos originarios de América

Fuente: Entrevistas a Guardianes de la memoria – UTN – 2017.

Cerca del 50% de los productos que se intercambiaban son originarios de América <sup>49</sup>. La mayoría de estos son los requeridos para la elaboración de la fanesca; sin embargo, el intercambio propicia la recepción y entrega de todos los productos que se dan en la variedad de pisos climáticos de la región y gracias a la destreza agrícola de sus pobladores.

<sup>48</sup>Centro del Adulto Mayor de Paragachi. Entrevistas realizadas el día lunes 06 de febrero de 2017, de 14:30 a 15:00).

<sup>49</sup>Echeverría, J. "Las Sociedades Prehispánicas de la Sierra Norte del Ecuador. Una aproximación arqueológica y antropológica", Quito: Editorial Noción, 2004.









Cabe mencionar que, entre los principales problemas que tenían los pobladores para trasladar sus productos y realizar el trueque en Pimampiro, según comentan los guardianes de la memoria, se encuentran: la inexistencia de una red vial adecuada, situación que se volvía grave en las temporadas lluviosas, donde la accesibilidad se tornaba más compleja, con el detrimento de la calidad de los productos transportados, aspectos que se complementaban con los contenedores poco adecuados para cada uno de los productos.



Los adultos mayores afirman que las personas que venían a Pimampiro para intercambiar los productos lo hacían desde: Mariano Acosta, Chalguayacu, San Francisco, Guanupamba, Juncal, Colimburro, Ramosdanta, La Floresta, San Miguel, Huaca, así como varios lugares de la provincia del Carchi y de Colombia<sup>50</sup>.

El hombre, siempre ha sido el responsable de la producción, quien en sus terrenos labran la tierra y cosechan los productos, los cuales son entregados a las mujeres de la familia para que ellas, en base a la necesidad del hogar intercambien sus productos por otros que les haga falta.

El trueque o cambeo se originó a nivel familiar o unidad doméstica, el “buscar la vida”, sintetiza todo el accionar de la familia para proveerse de productos complementarios o de otras ecologías. La familia puede controlar “nichos de intercambio” a nivel horizontal, preferentemente, los lugares cercanos a la familia, tanto a nivel geográfico como de parentesco (consanguíneo y político), a distancias que recorrían no más de un día de camino. Las actividades de trueque a nivel familiar, no requerían de la existencia de un mercado visto como espacio o lugar determinado; al contrario, las transacciones se realizaban directamente en cada hogar o en algunos sectores determinados, ubicados en los caminos y senderos existentes.

---

<sup>50</sup>Verónica Cuasquer, participante en la feria del trueque, 07 y 08 de abril de 2017) comentó que proviene de la provincia del Carchi y que trae para intercambiar: papas, habas, quesos. Jessica Portilla, vino desde Ipiales, Colombia, trayendo para el trueque: calabazas, mellocos, papas.







En la actualidad, el compadrazgo es seleccionado bajo un análisis del interés económico, del prestigio de las personas para equilibrar relaciones sociales asimétricas.

Este tipo de trueque todavía se conserva, el dar, recibir y devolver, que son acciones que caracterizan la vida diaria y festiva del habitante del campo, especialmente indígena, permitiéndole mitigar los impactos negativos de la crisis económica global y mantener consciente o inconscientemente algunos valores humanos: el sentido del núcleo familiar, la importancia del vecindario y la comunidad, la simbiosis con la naturaleza, el respeto a la memoria y tradición de los mayores .

En la actualidad, el compadrazgo es seleccionado bajo un análisis del interés económico, del prestigio de las personas para equilibrar relaciones sociales asimétricas.

Este tipo de trueque todavía se conserva, el dar, recibir y devolver, que son acciones que caracterizan la vida diaria y festiva del habitante del campo, especialmente indígena, permitiéndole mitigar los impactos negativos de la crisis económica global y mantener consciente o inconscientemente algunos valores humanos: el sentido del núcleo familiar, la importancia del vecindario y la comunidad, la simbiosis con la naturaleza, el respeto a la memoria y tradición de los mayores<sup>51</sup>.

---

<sup>51</sup> José Echeverría. El intercambio prehispánico en la Sierra Norte del Ecuador, a la luz del trueque colectivo que se realiza en el cantón San Pedro de Pimampiro. *International Journal of South American Archaeology – IJSA*, 2017, N°11, pp. 6-18.







El intercambio a nivel familiar y de especialistas se mantuvo no solo por asuntos económicos, sino también por acrecentar un poder simbólico, conservar un status, jerarquía social, buenas relaciones, seguridad e identidad; aspectos que persisten hasta la actualidad como prácticas culturales y responden a un mundo globalizado.

El trueque a nivel colectivo, practicado entre varias familias y personas especializadas en el intercambio “mindaláes”<sup>52</sup> en la época prehispánica, posiblemente requirió de la participación de los caciques, quienes requerían conseguir bienes exóticos populares como: algodón, sal, ají, y bienes exóticos suntuarios como: coca, concha spondylus, plumas de vistosos colores y objetos de ostentación, estos últimos de uso restringido para los caciques por sus connotaciones político-simbólicas.

La gran demanda de determinados objetos requirió la identificación de varios “nichos de intercambio” con el fin de evitar la rivalidad entre los comerciantes. Así surgirían posteriormente los espacios con funcionalidad de mercado, con seguridad, este nivel de intercambio demandó la existencia de un calendario agrícola-festivo.

Entre las experiencias más recordadas por los guardianes de la memoria, están entre otras, la presencia de los negros de Chalguayacu a las partes altas de Pimampiro, a pesar de la inexistencia de carreteras, puesto que se movilizaban a pie y en burros.

El canje de una cosa por otra se hacía de una manera muy simple, sin que intermediara siquiera la palabra. El Anónimo de Quito (1573) escribe: “No hay más contrato que daca esto y toma por ello y habiéndose concertado, pasan por ello, aunque, sin antes que se aparten alguna de las partes se arrepiente, con facilidad vuelve cada uno a tomar lo que antes era suyo; pero, en apartándose, si alguna de las partes no quiere, pasa adelante su concierto”.

<sup>52</sup>Mindalae: Persona especializada de la época prehispánica en el intercambio de productos y materia prima a corta, mediana y larga distancia.





Para realizar el trueque o cambio utilizaban recipientes como unidades de medida (lavacaras, platos, mates, costales, canastos,...). Además, como en ese tiempo poco o nada se conocía el precio de cada producto, el intercambio se realizaba por mutuo acuerdo en base al regateo, o en su defecto se daba un cambio equitativo (uno por uno) de productos, con la finalidad de que las dos partes queden satisfechas.



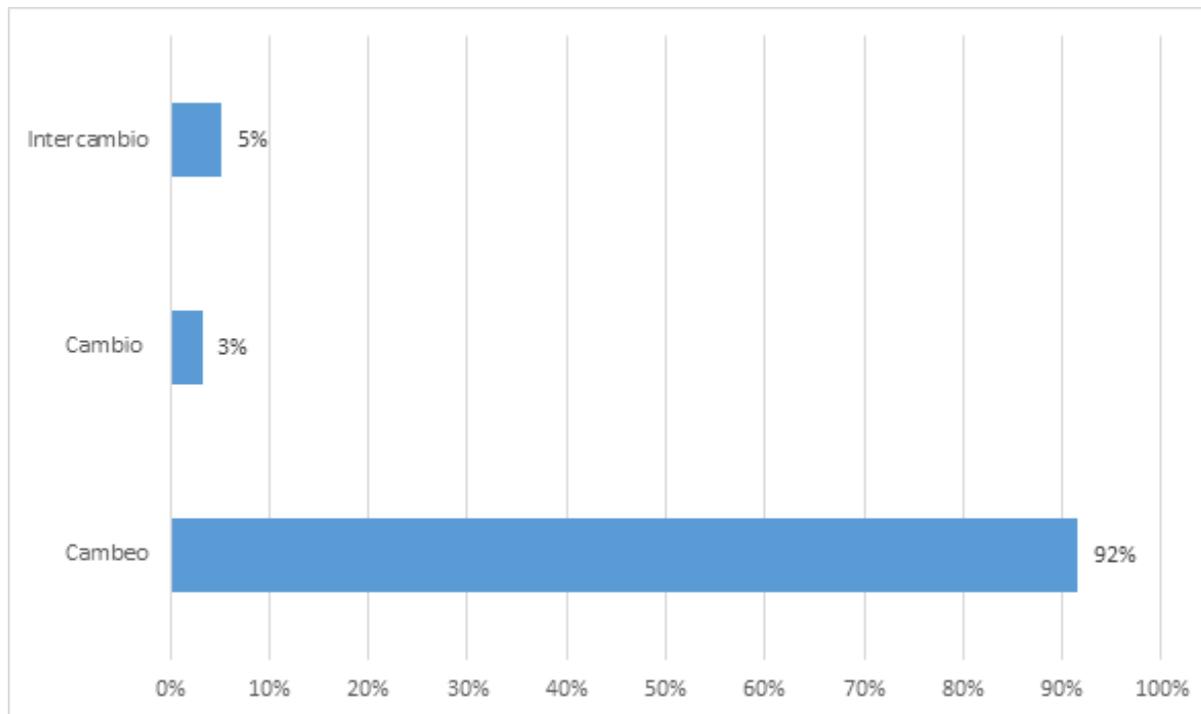
Los recipientes antiguos estaban hechos de calabaza dura, mates o puros, y las tinajas o recipientes de cerámica fueron con el tiempo reemplazados por lavacaras y baldes de plástico. El almud<sup>53</sup>, como medida de cantidad, popular desde la Colonia hasta hace unos cincuenta años, al igual que los recipientes, actualmente ya no se los utiliza en el mercado del trueque en Pimampiro. La “carga” y el “guango”, eran utilizadas como medidas de cantidad para la leña, hierba, alfalfa; “el manojo” con una mano o dos utilizada para ciertos productos, tampoco ha persistido en el tiempo.

---

<sup>53</sup>Almud: medida de volumen equivalente a 25 libras.



**Gráfico 2 Denominaciones del trueque en Pimampiro**



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

El término intercambio es utilizado para dar a conocer el acto de cambiar algo recíprocamente y que puede darse entre varias personas, “En el ámbito del marketing se llamará intercambio a aquella comunicación que se establece entre dos o más partes para conseguir de parte de la otra algo que se valora infinitamente”<sup>54</sup>.

Cambio: La acción y efecto de cambiar se conoce como cambio (del latín cambium). En muchos casos, se utiliza como sinónimo de reemplazo, permuta o sustitución. El verbo cambiar, por su parte, hace referencia a dejar una cosa o situación para tomar otra.

Cambeo: Localismo, del Latín locus, loci, significa lugar. Esta locución, posiblemente de origen afroecuatoriano tiene uso únicamente en la jurisdicción del cantón Pimampiro y significa la comunicación personal y directa, orientada a intercambiar productos, básicamente en el trueque colectivo que ocurre unos días antes de Semana Santa <sup>55</sup>. El término utilizado por el grupo indígena local es “inugllar”. Los entrevistados para la presente investigación no han mencionado este término. En el Diccionario de ecuatorianismos de Carlos Joaquín Córdova Malo (1995) tampoco se han encontrado los términos “cambeo” e “inugllar”<sup>56</sup>.

Cambalachar: Hacer trueque o cambio de productos u objetos buscando siempre alguna forma compensatoria<sup>57</sup>. Tampoco es un término utilizado en Pimampiro.

<sup>54</sup><http://www.definicionabc.com/general/intercambio.php>

<sup>55</sup>Entrevista a dos integrantes del Grupo Musical “Las Tres Marías” María Magdalena Pavón Julio, Gloria María Piedad Pavón Julio, del Centro del Adulto Mayor de Chalguyacu, día viernes 03 de febrero de 2017.

<sup>56</sup> Obando Isauro, comunicación personal, 27/03/2017

<sup>57</sup>Córdova, 1995, p. 108. |

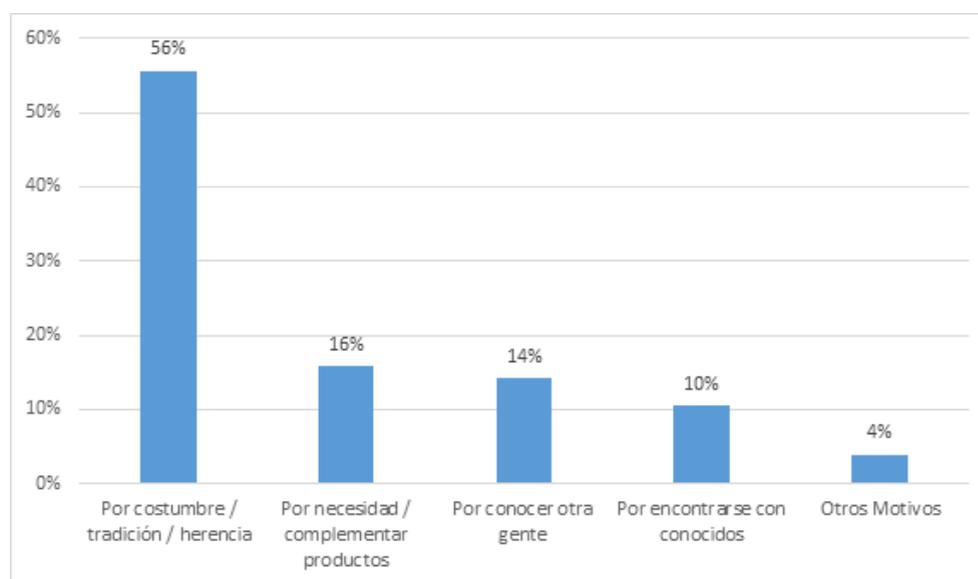




### Motivaciones para la participación en el trueque

Las motivaciones entendidas como la energía interna que activa la necesidad, voluntad y habilidades de las personas para incorporarse a un proceso social, cultural y colectivo de intercambio de productos en un espacio, momento y ambiente determinados.

**Gráfico 3 Motivaciones de participación en el trueque**



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

En la encuesta aplicada a la población de San Pedro de Pimampiro, se pudo deducir que las principales motivaciones son las expresadas en el gráfico anterior, de las cuales se puede enunciar las siguientes:

Por costumbre/tradición/herencia, esto comunica “que para cada pueblo, escribir y reescribir su historia es una necesidad de supervivencia”<sup>58</sup>. Todo pueblo, comunidad, organización social necesita la definición de un marco espacio-temporal, y por lo tanto construcción de imaginarios sobre el origen, el presente y el devenir<sup>59</sup>.

<sup>58</sup>Ayala Mora Enrique. Editor. Nueva Historia del Ecuador. Volumen I. 1983. P. 7

<sup>59</sup>Lechner Nobert. Orden y Memoria. 1999.





HARINA DE TRIGO  
Fortificada  
Para -

Plus

MARCH



Por costumbre/tradición/herencia, comunica que una de las primeras funciones de la Memoria Social histórica es definir un “nosotros”, frente a un “ellos” y dotar a la sociedad de una conciencia del sí, como es el trueque que se practica en San Pedro de Pimampiro, recordando que la “lectura del pasado es una lectura interesada”<sup>60</sup>, por lo tanto, la Memoria es una construcción deliberada que identifica elementos del pasado, pone un valor frente a procesos homogeneizadores o aquellos que los quieren descartar.

Por costumbre /tradición / herencia, comunica que la sociedad que practica el trueque es la que la detenta y el bien cultural - trueque - deja de ser un objeto para convertirse en un referente de identidad en el presente y futuro.

Por costumbre /tradición / herencia apunta a fortalecer el sentimiento de identidad de los grupos, comunidades y portadores involucrados en la práctica del trueque y, a partir de ello, la salvaguardia direcciona a la generación de capacidades locales que permitan fortalecer los procesos de desarrollo local.





Para las Asociaciones Productivas del Cantón San Pedro de Pimampiro<sup>61</sup>, las mayores motivaciones que tiene la gente para participar en el trueque son:

- Reencuentro con familiares y amigos,
- Vivir la interculturalidad,
- Compartir valores de solidaridad y amistad,
- Conseguir nuevos productos,
- Mantener la costumbre ancestral,
- Vivir un día festivo.

Al visualizar como primera motivación el reencuentro familiar y de amigos, compartir momentos con personas pertenecientes a otros grupos étnicos, a otras culturas, mantener costumbres propias de manera espontánea y alegre, se demuestra que en estas poblaciones aún no contaminadas totalmente por el capitalismo, por la sociedad del consumismo, donde lo que cuenta es la mercancía y no el sujeto, hay un cúmulo de valores humanos que debemos conservar, apreciar y tomar como referente, para recomponer poblaciones alienadas por el consumismo. Es importante resaltar que, muchas de estas personas sencillas, solo habrán aprendido en la “Universidad de la Vida”, la que enseña que el mejor patrimonio es el ser humano.





<sup>60</sup>Lechner Nobert. Orden y Memoria. 1999.

<sup>61</sup>Por ejemplo, Taller "Vivencia del Trueque, martes 21 de febrero de 2017, a partir de las 8:30, Jaime Carrera, Asociación Manos Unidas; Martha Hurtado, asociación Unión y Progreso; Alexandra Bejarano, Asociación Tierra del Sol. (Cfr. Anexo....).





Las Asociaciones Productivas consideran que las principales motivaciones se encuentran ligadas a recuperar y fortalecer los momentos de familiaridad y amistad, debilitados por procesos relacionados con el trabajo, estudio y separaciones geográficas, permitiéndoles estrechar sus vínculos familiares y sociales, vivir momentos de alegría, recordar otros tiempos, dialogar, exponer experiencias, socializar visiones, criticar acciones y proponer soluciones; todo esto en un ambiente de respeto, amistad y amor a la tierra, facilitado por un diálogo ameno, equitativo, intercultural e intergeneracional.

La vivencia de la interculturalidad es otra de las motivaciones que tienen las asociaciones productivas, comprenden que el trueque rebasa el carácter étnico, convoca al diálogo equitativo entre saberes, prácticas distintas y aporta al enriquecimiento entre varias culturas; posibilita la negociación, alianza, relaciones, surgimiento de experiencias organizativas en pro de la salvaguardia del trueque de San Pedro de Pimampiro como patrimonio cultural inmaterial.

El intercambio es un encuentro de mestizos, negros e indígenas, locales, nacionales y extranjeros; clases económicas diversas; lenguas, dialectos e idiomas distintos; costumbres y tradiciones múltiples; métodos, técnicas y tácticas diferenciadas; simbolismos, frases, términos y modismos propios de cada cultura; todos relacionados en un solo momento y cumpliendo una sola actividad que es la de intercambiar productos.

La vivencia de valores humanos es fundamental para las Asociaciones Productivas, en especial la solidaridad y la amistad; la práctica es permanente e inculcada por medio del ejemplo de padres a hijos, se complementa con las relaciones de buena vecindad y se fortalece en los procesos organizativos comunitarios. La manifestación de solidaridad dentro del proceso del trueque se expresa a través de la adhesión circunstancial a la causa, expresión y manifestación cultural ancestral, y la amistad en las relaciones interpersonales y transpersonales en un ambiente pacífico, humano y de convivencia interétnico e intercultural.



La geografía privilegiada del territorio cantonal de San Pedro de Pimampiro y de la sierra norte del Ecuador, facilita la cosecha de múltiples productos naturales y económicos propios de diversos pisos climáticos.

Con estas ventajas, se da la necesidad de complementar la dieta alimenticia familiar, de manera específica, con los ingredientes requeridos para la preparación del plato tradicional de Semana Santa, denominada “la fanesca” y así satisfacer al paladar de la población con productos exóticos. Las asociaciones productivas exhortan aprovechar de este momento para intercambiar los productos de su zona con los provenientes de otras regiones.

Para el grupo étnico negro asentado en el Valle Ancestral Chota-Mira el objetivo principal es conseguir los productos de las partes altas y medias procedentes de los grupos étnicos mestizos e indígenas, generalmente cereales, hortalizas y tubérculos (papas, mellocos, mashua, ocas), a cambio de frutas y tubérculos (yuca, camote) propios de su zona.

El amor a su tierra, el respeto por sus ancestros, el orgullo de su pasado, el sentido de pertenencia, el valor de su trabajo son entre otros, los principales sentires en los que se inspiran las asociaciones productivas para mantener vivo el “espíritu del cambeo”, permitiendo así una apropiación del proceso que garantice su continuidad en el tiempo hacia las futuras generaciones.





La transmisión del proceso del trueque a través del tiempo ha sido posible gracias al ejemplo y práctica diaria, ejercidos por las familias, vecindad y comunidades, con el compartir de sus conocimientos, saberes, técnicas, habilidades y destrezas que han perdurado en el tiempo.

Las asociaciones productivas indican que el participar en el trueque colectivo es una experiencia donde se comparten momentos imperecederos, en los cuales prima la alegría, la amistad, el encuentro y el disfrute que aflora en un espíritu festivo individual y grupal. Personas de toda índole y condición, voces de niños, jóvenes y adultos, productos agrícolas de diversos tamaños, colores, sabores y procedencias, se mezclan con gestos y símbolos identitarios, que convierten a la actividad del trueque o cambeo en una vivencia individual y colectiva inolvidable.

### **Motivaciones para los extranjeros**

Para las personas extranjeras que residen en Pimampiro<sup>62</sup>, las razones que les lleva a participar en el trueque son:

- Encontrar buena cantidad y buena calidad de productos.
- Curiosidad por sentir nuevas experiencias.
- Conseguir amabilidad y una buena atención.

Estas personas llegan motivadas por conocer las dinámicas organizativas internas de las comunidades del cantón Pimampiro, donde se generan espacios de participación, inclusión de seres humanos al territorio, en el cual se concibe esta práctica cultural, originando relaciones que se fortalecen con los usos tradicionales de los espacios físicos y simbólicos que tienen una significación cultural, un manejo particular y que respondan a los intereses del extranjero para el abastecimiento de productos de buena calidad y en cantidades que en procesos normales del mercado, no lo podrían conseguir.





Al tiempo que les permite mezclarse en una experiencia de compartimiento de conocimientos y prácticas, basados en relaciones personales directas con distintos miembros y colectividades, que se sustentan en una vivencia de valores humanos, sobre todo la amabilidad y el buen trato presentes en todo momento. Práctica que aporta al cumplimiento de los derechos culturales y principios de interculturalidad.

Las motivaciones demostradas por los extranjeros obliga a los participantes directos e indirectos, a las instituciones locales y nacionales a mantener una preocupación constante por realizar un ordenamiento territorial que respete el espacio de los sectores productivos y los espacios con evidencias de procesos productivos prehispánicos.

Al ser interrogados a los extranjeros sobre su deseo de volver a vivir esta experiencia, en su mayoría responden de forma afirmativa, argumentando que el trueque en Pimampiro resulta una hermosa experiencia perdurable.

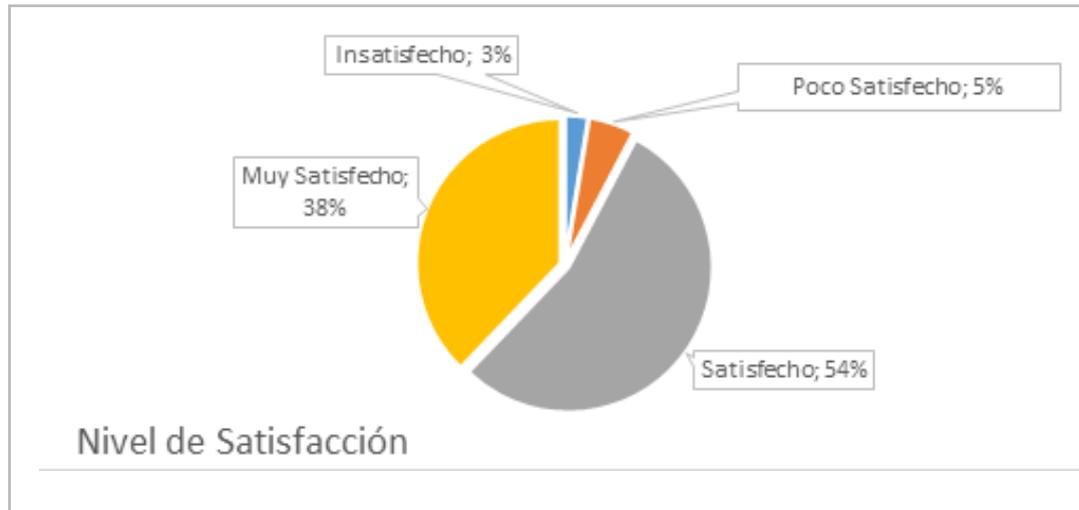
De igual manera se garantiza la calidad de los productos a través de un asesoramiento permanente al agricultor en todo el proceso productivo, desde la preparación de la tierra hasta las actividades de poscosecha; mantener la red vial y transporte en óptimas condiciones, son responsabilidades que deben ser asumidas en conjunto entre los Gobiernos Locales y Nacional, de acuerdo a sus competencias.

---

<sup>62</sup>Por ejemplo, Milagros Tablada (nicarahuense), María del Carmen González (colombiana), David Félix Sansón Cordero (cubano), participantes en el Taller “Vivencias del Trueque”, martes 21 de febrero de 2017, a partir de las 8:30.



#### Gráfico 4 Niveles de satisfacción



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

La positiva percepción de la gente y el nivel de satisfacción son la mejor propaganda para que cada año exista mayor afluencia de personas en el trueque colectivo.

El nivel de satisfacción declarado como muy satisfecho y satisfecho, expresa que la gente que practica el trueque se ha apropiado del patrimonio cultural, se siente afín con él, lo adopta como elemento de pertenencia y de reflexión, instrumento que le ayuda a entender quiénes son y hacia dónde desean ir, provocando un cambio de actitud de sujetos pasivos a sujetos activos.

El nivel de satisfacción declarado como muy satisfecho y satisfecho, expresa que el trueque siendo una transacción no monetaria genera cierto nivel de satisfacción que se fundamenta en la reciprocidad, el intercambio y la racionalidad; esto mencionado por los propios encuestados, quienes comunican que la realización como seres humanos no necesita estar condicionada por el dinero y sostienen que es posible reemplazar la competencia estéril, el lucro y la especulación, por la reciprocidad entre las personas, el diálogo, el encuentro, el intercambio, la alegría; todo esto constituido en una pauta de comportamiento y estándar de vida frente a una tendencia homogenizante de una cultura global que degrada, caracterizada por el consumismo, el dinero y la imagen.





El sentimiento de pertenencia del patrimonio cultural en las poblaciones cercanas a los bienes culturales, debe ser estimulado tanto a nivel simbólico como material. “Únicamente desde una sólida conciencia de pertenencia, construida desde el ejercicio de los derechos fundamentales, de la participación y el fortalecimiento de la democracia, podremos responder como país, a las amenazas de un modelo de desarrollo depredador e irrespetuoso de la naturaleza y de la diversidad cultural”<sup>63</sup>.

El Gobierno Local, Regional y Nacional así como las empresas constructoras que requieren realizar su intervención, deben garantizar un equilibrio entre la conservación y desarrollo,

respetando las áreas agrícolas o productivas y no transformarles en desiertos y junglas de cemento.

Un aspecto importante dentro de las responsabilidades de los GADs a nivel cantonal, es el de propiciar toda una estrategia de divulgación a los diferentes públicos ubicados en la provincia, país y a nivel internacional; que sobre esta práctica ancestral unida al potencial y riqueza geográfica, gastronómica, arqueológica, productiva y cultural se propicie un turismo masivo, ecológico y comunitario que genere el desarrollo sostenible del Cantón.

---

<sup>63</sup>Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y Cultural, Revista Patrimonio, 2008, p.19



## **Estrategias, funciones y procesos del trueque en el centro urbano de Pimampiro.**

Para los representantes de las Instituciones públicas, las estrategias para mantener la práctica del trueque dentro del cantón se han considerado las siguientes:

- Mejorar la comodidad de los participantes, brindándoles espacios adecuados, seguridad pertinente y control en el desarrollo del evento.
- Ubicación de señalética en la red vial.
- Prohibición del uso de dinero en el evento del Trueque y en sus calles aledañas.
- Realización de foros con los estudiantes del cantón.
- Transformación del mercado convencional en una fiesta popular a nivel nacional e internacional.
- Invitación a este evento por parte del Alcalde a través de medios radiales y televisivos nacionales.





Los Gobiernos Autónomos Descentralizados tanto Municipal como Parroquiales, en cumplimiento de las competencias respecto del patrimonio deben afianzar y desarrollar sus identidades mediante proyectos donde la cultura, el patrimonio, la identidad sea parte fundamental de su desarrollo; lo que quiere decir, que brote la “vida cultural local”, puesto que los verdaderos protagonistas son los ciudadanos como contenedores y portadores del patrimonio, aportando también como consumidores conjuntamente con la ciudadanía y turistas dentro de cada una de sus localidades.

La práctica colectiva del trueque se da en una fecha y lugar determinados, por lo que se debe dar las comodidades y facilidades a los participantes de esta práctica ancestral, convirtiéndolo al evento en algo muy significativo e inmemorable. La creatividad, el interés y el reconocimiento de esta actividad serán las impulsoras para que las autoridades cada año puedan invertir mayores recursos en este evento, que de a poco revertirá su inversión en mayor turismo para el cantón.





La transmisión del conocimiento y de la experiencia del trueque realizado de padres a hijos en el ambiente familiar, se lo potencia a nivel cantonal a través de foros y conversatorios organizados en las entidades educativas. A través de estos medios el GAD Municipal puede socializar los resultados alcanzados en años anteriores, abrir espacios de discusión y reflexión sobre la práctica de sus antepasados e inclusive recrear esta conducta en su medio escolar.

El apoyo decidido por parte de las autoridades, del cantón de la “Tierra del Sol”, es muy importante para que año a año se cuente con la promoción, organización y asignación de espacios para que propios y extraños puedan desarrollar con normalidad este gran evento que concita a la ciudadanía local, regional, nacional e inclusive internacional.

Las funciones descritas por los representantes de las entidades públicas, enfatizan que para garantizar el normal proceso del trueque se requiere:

- Liderar acciones en las que tiene la responsabilidad de informar, organizar, dirigir y controlar el evento.
- Gestionar, organizar y fomentar los servicios complementarios como hospedaje, transporte y alimentación.
- Capacitar a los habitantes sobre los atractivos del Trueque.
- Implementar el desarrollo de eventos artísticos y culturales complementarios.







Sin lugar a dudas, el organismo que ha venido liderando este proceso en el cantón, ha sido el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de San Pedro de Pimampiro, de tal manera que se lo considera como una de las funciones principales dentro de las obligaciones del gobierno en la planificación anual. Para ello, organizan, dirigen, capacitan, coordinan y a la vez controlan que el evento trueque se desarrolle en armonía, alegría, orden y bajo un ambiente de fiesta y reencuentro.

Una de las funciones recomendadas por la ciudadanía para complementar el momento del trueque colectivo, es el de gestionar y organizar eventos de carácter cultural en el que se demuestre, adicionalmente el potencial cultural y artístico del cantón, con lo que se atraería de mejor manera al turismo y se fortalecería esta práctica, convirtiéndole en un atractivo para todos quienes acuden en estas fechas al cantón.

Las asociaciones productivas, han manifestado no tener acercamientos, diálogos y acuerdos previos para determinar los productos que llevarán al trueque; al contrario, la comunicación y las decisiones se realizan en función de los requerimientos exigidos para la preparación de la fanesca a nivel familiar.

Para ello sus representantes señalan que su participación en el trueque exige la realización de las siguientes actividades:

- Preparación pero no de forma asociativa, sino de manera particular o familiar y lo hacen de la siguiente manera:
- Planifican los tiempos de siembra para cosechar antes de la Semana Santa.
- Conversan con la familia y con vecinos cercanos entre 2 a 8 días antes.
- Coordinan para definir la manera de transportarse.
- Revisan lo que tienen y las necesidades de otros pisos climáticos, así como también revisan en función de los ingredientes necesarios para la preparación de la fanesca.

La información provista por las asociaciones hace referencia al proceso creativo, dinámico, multidimensional del patrimonio en el que se incorpora saberes relacionados con el manejo, uso, respeto a la tierra, a las costumbres y a las experiencias sociales, así como su acercamiento integral en la vinculación con los otros, la divinidad, la naturaleza, y todo aquello que al final potencia la cultura y el patrimonio.









## Medios de transporte y contenedores de productos utilizados en el trueque.

Los representantes de las asociaciones productivas expresan que para su movilización y transporte desde sus comunidades, barrios y parroquias utilizan varios mecanismos, siendo entre los principales los que se muestran en el siguiente cuadro:



**Cuadro 2. Medios de Transporte y Contenedores utilizados en el trueque**

<b>MEDIOS DE TRANSPORTE UTILIZADOS</b>	<b>CONTENEDORES MAYORITARIAMENTE UTILIZADOS</b>
A pie	Gavetas
A la espalda	Costales
Caballo	Pondos
Burro	Talegas
Camiones	Canastas de carrizo
Buses	Cajas de madera
Camionetas	Bateas
Taxis	Canastos
Tricimoto	
Motos	

Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.



**Cantidades, unidades de medida, pesos y equivalencias de los productos que intercambian.**

Para los representantes de las Asociaciones productivas, el trueque es un sistema en el que “No se requiere dinero, no se aplican pesos, precios, ni medidas convencionales”. El intercambio se lo realiza de manera espontánea, creativa y natural, utilizando como herramienta principal la comunicación, entendida como “labia”<sup>64</sup>, poder de convencer, picardía, regateo y criterio personal; todo esto, en un momento de alegría compartimiento y de fiesta.

---

<sup>64</sup>Labia: Elocuencia y gracia para hablar y convencer a los demás, <http://www.wordreference.com>.







Esta definición del trueque es fortalecida mediante estos criterios. “No siempre es un cambio equitativo en función de valores de cambio, se aplica sobre todo el valor de uso y la complementariedad de necesidades”.

Las unidades de medida más utilizadas para mostrar y convencer al “truequear” los productos son: tazas de fibras naturales, baldes, ollas, montones, platos de madera, porciones, recipientes, lavacaras, platos, tinas, guangos, manojos, entre muchas otras, estableciéndose el intercambio por acuerdo mutuo en base a la necesidad de los productos que se busca.

Es necesario resaltar que los contenedores utilizados por sus antepasados, padres y abuelos a nivel familiar, se siguen manteniendo principalmente: costales, pondos, talegas, canastas de carrizo, cajas de madera y bateas; los cuales son elaborados por ellos mismos y que conservan su forma de ser y hacer las cosas a través del paso del tiempo. Varios de estos artículos que en la cultura urbana ya se los mantiene exhibiéndose como vestigios del pasado, en Pimampiro se los puede visualizar en pleno uso y al servicio de los habitantes con el fin de cumplir con las funciones para las cuales fueron creados.







## **Servicios que podrían incorporarse en el trueque**

Para las Instituciones públicas, los servicios que podrían incorporarse al trueque son:

- Servicios médicos.
- Servicios educativos.
- Servicios de transporte.
- Servicios de alimentación.
- Servicios de hospedaje.
- Servicio de peluquería.
- Servicio de asesoría de producción agrícola.

Para las asociaciones productivas, los servicios que requerirían ser implementados dentro del trueque están:

- Medicina.
- Sastrería
- Transporte.
- Artesanías
- Cerrajería
- Alimentación
- Servicios de información
- Asesorías
- Servicios artísticos
- Servicios de hospedaje
- Servicios de recreación
- Peluquería

Por su parte, para los extranjeros residentes en Pimampiro sugieren que los servicios sean:

- Servicios de belleza.
- Vestimenta.
- Alimentación.
- Transporte.
- Asistencia técnica.
- Asistencia Legal.
- Reparación de enseres (tv, vehículo, lavadoras, etc.).

En los años de práctica del trueque en San Pedro de Pimampiro, no se ha evidenciado la oferta de servicios; sin embargo, al ser consultados sobre esta posibilidad cada sector se ha manifestado de una manera positiva y creativa, sugiriendo la posterior y paulatina incorporación de estos requerimientos, sin que afecte el espíritu original del mismo.





**Cuadro 3 Productos ofertados por piso climático**

CLIMA CÁLIDO	CLIMA TEMPLADO	CLIMA FRÍO
Papaya * Mango * Hobo * Yuca * Caña de azúcar Guaba * Plátano Guayaba * Mandarina Churo * Tuna* Fréjol * Camote * Hierbas medicinales* Cebolla paiteña Naranjas	Pimiento Aguacate * Limón Col Lechuga Tomate riñón * Zanahoria blanca * Zanahoria amarilla Churo * Durazno Manzanas Granadilla * Fréjol * Ají * Semillas Tomate de árbol * Remolacha Camote * Chirimoya * Pepino * Uvilla * Hierbas medicinales* Higo Níspero Cebolla paiteña	Haba Maíz-Choclo * Papa * Zambo * Melloco * Oca * Arveja Zapallo * Maíz * Chocho * Fréjol * Trigo Cebada Huevos de Campo Queso Leche Quinua * Hierbas medicinales* Lenteja Cebolla larga Ajo Mashua *

\*Productos originarios de América

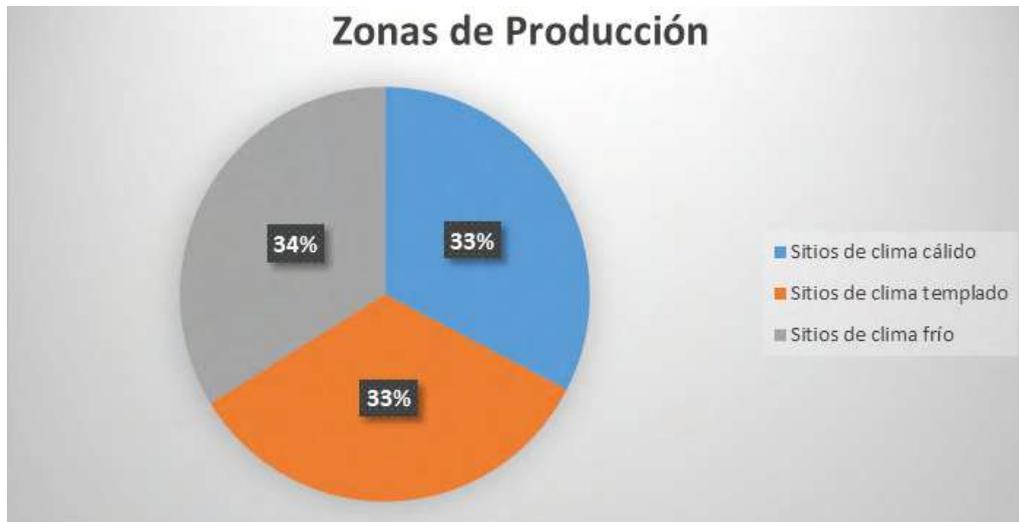
Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.







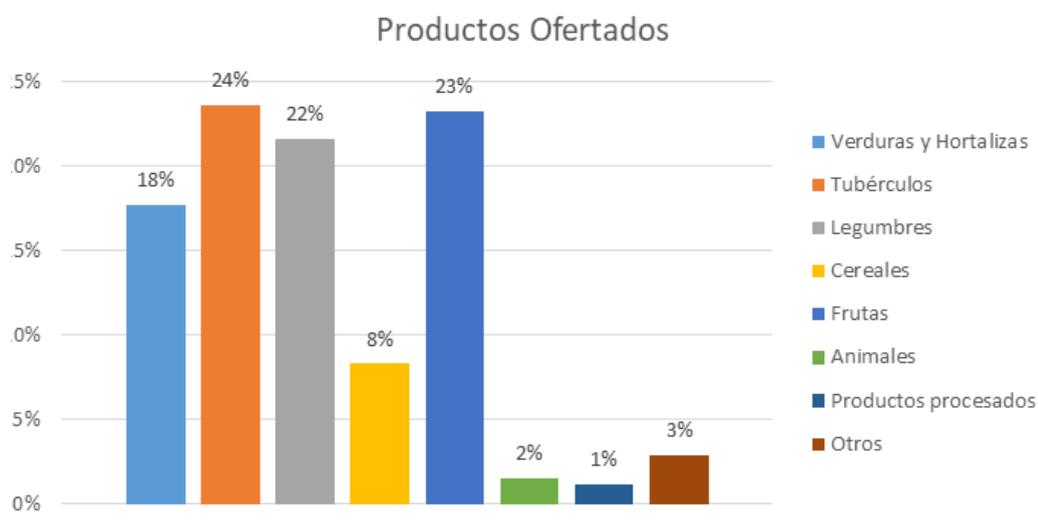
**Gráfico 5 Zonas de producción por piso climático**



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

Debido a las condiciones geográficas privilegiadas existentes en la zona, cada uno de los pisos climáticos aporta con productos propios en igualdad de porcentajes, facilitando el encuentro participativo y multiétnico en el espacio previsto para la realización del trueque, lo que genera una suficiente y variada oferta de los alimentos que complementan la dieta diaria y festiva que los convoca a ser parte del intercambio.

**Gráfico 6 Productos ofertados en el trueque**



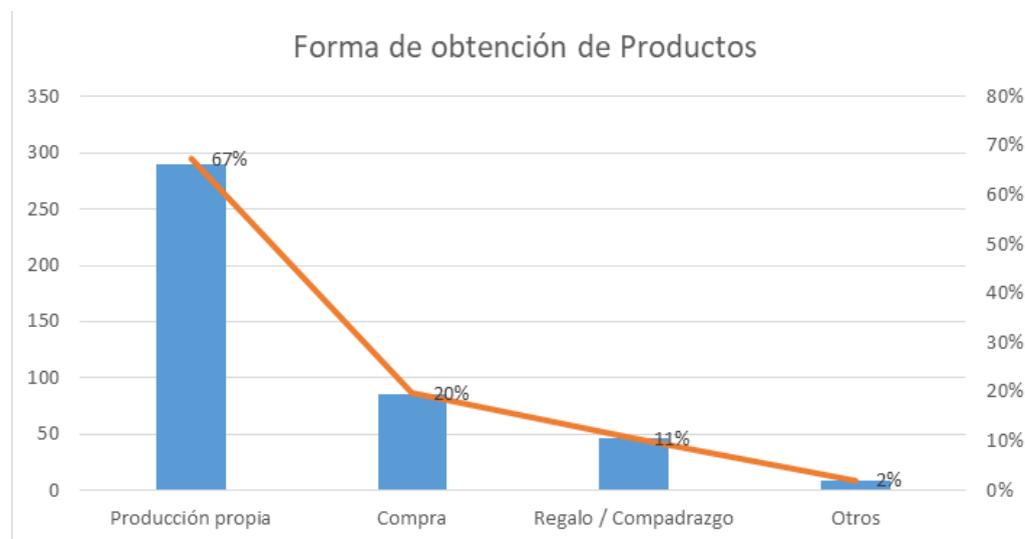
Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.





En función de que el trueque gira alrededor de la obtención de los ingredientes necesarios para la elaboración del plato de temporada conocido como “fanescas”, los productos mayoritariamente ofertados responden a esta demanda, complementándose con otros de temporada y frutas de cada uno de sus pisos climáticos.

**Gráfico 7 Obtención de los productos**



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

El alto porcentaje (67%) de la producción proveniente de la propia chacra es un indicador de las características culturales del pimampireño como el vivir, comer y disfrutar de la tierra, lo que le ha permitido mantener su identidad, sostener su familia y a través de la transferencia de su conocimiento llevar a las futuras generaciones una forma de vida ligado a la tierra, los valores, buenas prácticas y sostenimiento.

El interés incesante para ser partícipe del trueque colectivo, incita a las personas a comprar productos que puedan ser intercambiados por otros de su necesidad, son personas que no poseen tierra propia o producción por el momento.

Cabe recalcar que el origen del trueque se debe al compadrazgo, relaciones familiares y sociales, quienes en sus primeras manifestaciones realizaban la visita a sus allegados, siempre llevando algo para regalar, a manera de un presente y como una muestra de afecto, gratitud, estrategia de fortalecimiento y generación de amistad, provocando en quienes reciben una acción recíproca de entregar otros productos, constituyéndose esta práctica en una costumbre sana y a nivel colectivo en un círculo virtuoso rodeado de valores humanos, sin la intermediación del dinero.



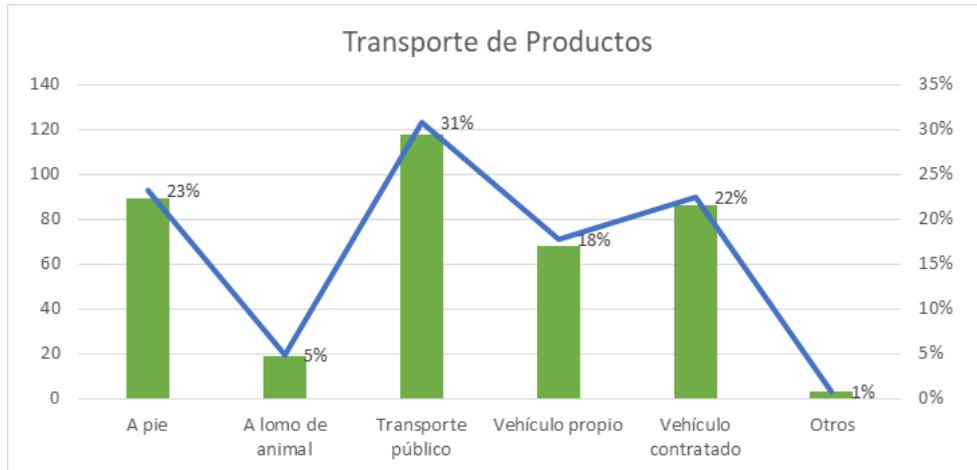
La práctica de este sistema “dar, recibir y devolver” ha sido transmitida de generación en generación mediante la práctica, la oralidad, la observación y la participación, convirtiéndose con el tiempo en lo que ahora se conoce como patrimonio cultural inmaterial.







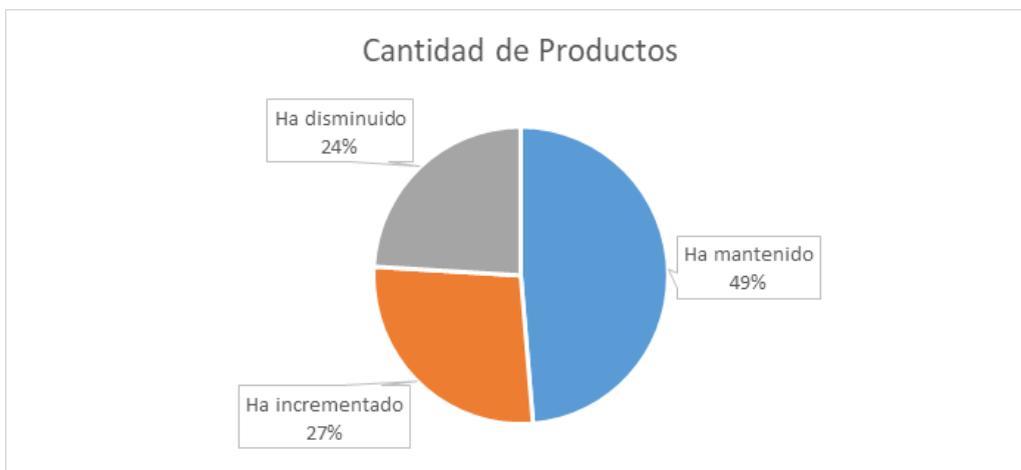
### Gráfico 8 Medios de transporte para los productos



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

En tiempos antiguos, el transporte de los productos se lo realizaba utilizando animales de carga, en especial los llamingos; posteriormente, con la llegada de los españoles incorporaron burros, caballos y mulas, lo que facilitaba la carga a las personas, quienes también llevaban objetos pesados y transitaban a pie de un pueblo a otro. Ya en tiempos contemporáneos con la utilización de vehículos motorizados y la ampliación cada vez mayor de las vías de comunicación y transporte, los participantes del trueque llevan sus productos utilizando en su mayoría el transporte público, que brinda servicio a las comunidades y parroquias aledañas.

### Gráfico 9 Proyección de la cantidad de productos ofertados



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.





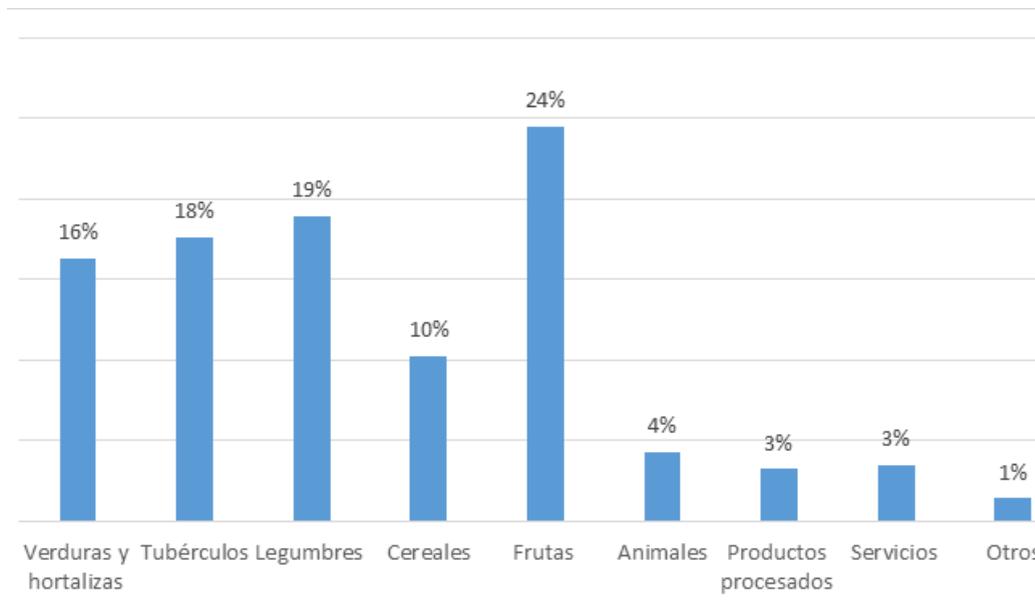
Para la mayoría de los consultados, la cantidad de los productos ofertados en el mercado del trueque se viene manteniendo en el tiempo, lo que hace que esta práctica se mantenga en el tiempo, conservando sus características ancestrales y por lo tanto fortaleciéndose cada año, a donde acuden cada vez más participantes, lo que garantiza el equilibrio entre ofertantes y demandantes de los productos. El acrecentamiento de esta actividad ha permitido para que el tiempo de duración del trueque se lo extienda, de unas horas al inicio a

dos o tres días en la actualidad, quedándose hasta muy tarde cada día.

La perspectiva demostrada en el ejercicio anual del trueque, demanda una coordinación y acompañamiento a los participantes en procesos de producción, movilización y oferta de productos; a la par, conlleva procesos educativos dirigidos a toda la población, especialmente pimampireña y procesos de promoción para generar mayor turismo en el sector.



### Gráfico 10 Productos demandados en el trueque



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

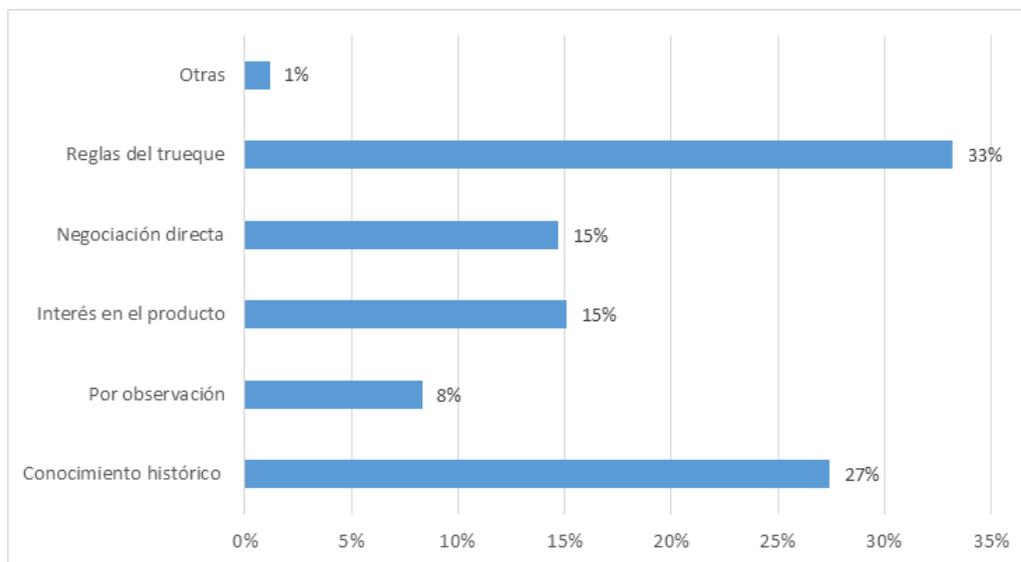
La orientación original del trueque, que privilegiaba la consecución de los ingredientes básicos para la preparación de la fanesca y otros platos propios de la Semana Santa, continúa siendo complementada por una nueva preferencia; las frutas.

Estos gustos al paladar concuerdan con las nuevas oportunidades de producción agrícola que se van generalizando en el territorio de Pimampiro; el cultivo de frutas, que al parecer, puede aventajar en variedad y calidad a muchos productos cosechados en otros lugares del país.





### Gráfico 11 Equivalencias de los productos truequeados



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

La mayoría de personas que intervienen en el trueque colectivo son amas de casa y campesinos, que necesitan de otros productos que no disponen y requieren para complementar los ingredientes de su dieta diaria o específica de la temporada. Determinar las equivalencias de los productos que se intercambian, obedece a criterios que surgen de experiencias pasadas: el conocimiento, la práctica, la técnica, las estrategias transmitidas de generación en generación y estrategias actualizadas.

No hay reglas escritas; sin embargo, los participantes creen tenerlas y las aplican en mutuo acuerdo entre las partes. En esta actividad del trueque hay un cúmulo de conocimientos, saberes ancestrales y tradicionales, que son transmitidos de generación en generación y todos los respetan. Los resultados de la negociación tienen que ver con “la labia” de los participantes en la transacción, con la simpatía, afinidad que se crea en ese momento y el interés por los productos a intercambiar.





De acuerdo con las características del producto, en el trueque se utilizan “unidades”, “montones”, “porciones”, “lavacaras”, “baldes”, entre otros, que son intercambiados por otros medidos en similares o distintas condiciones.

Existen ciertos productos muy apetecidos o que responden a una necesidad específica de alguien, estos se podrían intercambiar sin observar ni obedecer equivalencias, simplemente el satisfacer la necesidad o el gusto.

### **El trueque o cambeo colectivo en otras fechas y/o lugares**

La práctica del trueque o cambeo colectivo en la cabecera cantonal se lo realiza desde hace mucho tiempo, todos los grupos consultados y personas encuestadas coinciden en que este evento se lo debe fortalecer y potenciar para desarrollarlo y convertirlo en el evento ícono del cantón y fuente del desarrollo local.

En las encuestas aplicadas a los representantes de las Instituciones públicas, sobre las posibilidades de que el trueque o cambeo colectivo se lo realice en otras fechas y lugares, se indica que se lo podría hacer en los siguientes tiempos y lugares:

- En las tres parroquias rurales del cantón durante sus fiestas de Parroquialización o en el Inti Raymi, debido a la afluencia de personas y también en épocas de cosechas.
- En el mes de Mayo por las fiestas de Pimampiro, porque existe mucha afluencia de personas.
- Cada mes, por cuanto en la actualidad se lo practica semanalmente pero de una forma espontánea no institucionalizada.
- En noviembre, por la conmemoración de los finados<sup>65</sup>, donde se intercambiarían productos para la elaboración de la colada morada.
- En temporada de sobreproducción agrícola, en el que el agricultor decidiría intercambiar su producto en lugar de dejar que se malogre su cosecha.
- No es conveniente en ninguna fecha ni en otro lugar, por cuanto se dispersaría el impulso que se le da a la actual fecha y lugar.

---

<sup>65</sup>Día de los difuntos.





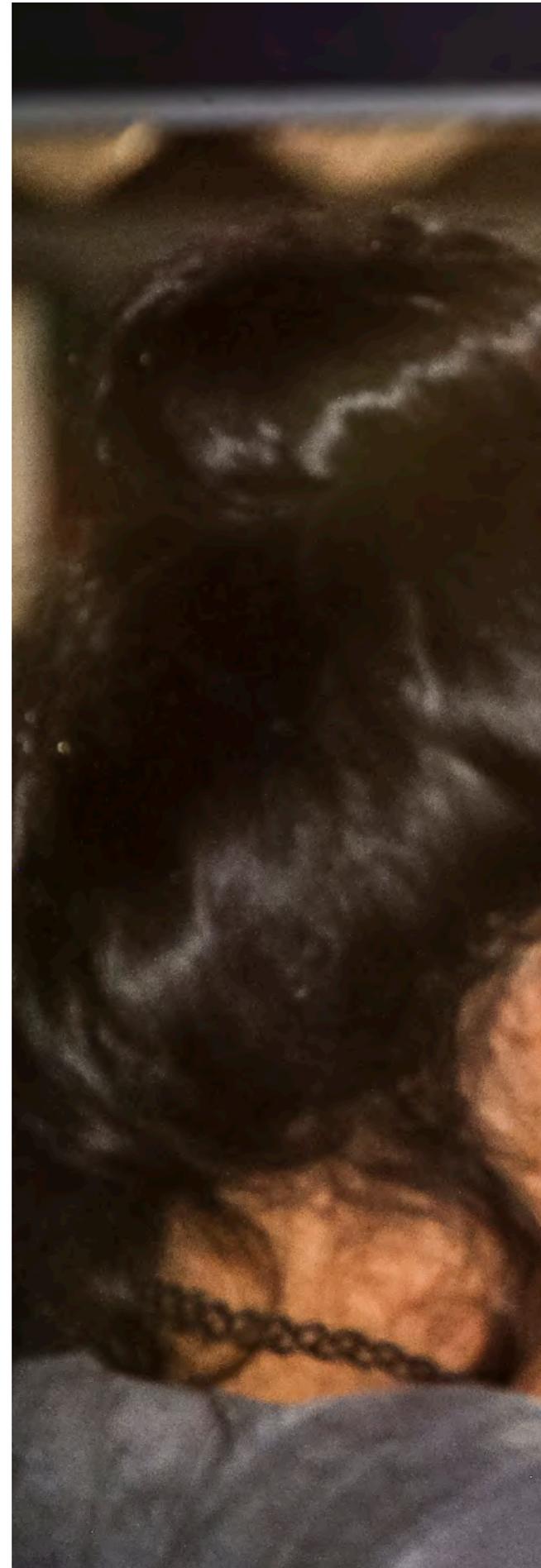


Para los representantes de las asociaciones productivas, los criterios todavía se encuentran divididos, varias personas coinciden en que no es conveniente proponer otras fechas debido a que se perdería la tradición, al contrario se debería fortalecer la existente.

Algunas de las personas encuestadas sugieren realizar en noviembre para la preparación de la colada morada y el champús, aprovechando la temporada de cosecha de frutas (noviembre-enero); sin embargo, otras indican que se debería realizar en agosto en la temporada de cosechas de granos; hay personas que proponen en mayo por las fiestas del cantón; muchas coinciden en que deberían realizarse los sábados en las ferias, durante las ferias solidarias y días cívicos.

Los resultados de las encuestas indican que la costumbre del trueque o canjeo debe mantenerse dentro de la cultura de los habitantes, transmitiendo a las nuevas generaciones y convirtiéndola en una práctica permanente en las familias como un modo de vida, mientras que el trueque colectivo se lo realizaría siempre en la fecha establecida.

Manifiestan que la tradición debe mantenerse entre familias, amistades y vecinos de forma permanente, saben que quien entrega algún producto, esa acción tiene un efecto recíproco; muchas veces se recibe el mismo producto pero ya preparado, así por ejemplo: entregan choclos y reciben humitas, reparten higos y reciben dulce de higos, maíz o harina a cambio de pan, dan sus granos y reciben fanesca.











## **El rol de la comunicación en el trueque.**

Al ser interrogados acerca de las estrategias de comunicación que deberían implementarse para convocar a más personas al evento del trueque o cambeo, las asociaciones productivas manifiestan que, en primer lugar la municipalidad debe realizar la publicidad en medios, pues estos tienen una gran incidencia en el criterio de la población en general, pudiendo ser útiles en la transmisión de mensajes de interculturalidad y herencia ancestral manifestados en el trueque.

La difusión del trueque en los medios de comunicación masiva, está plenamente justificada por la competencia exclusiva que mantiene este nivel de gobierno para preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón, con el fin de socializar las expresiones culturales que se practican en el trueque.

Los lineamientos planteados por las asociaciones productivas para la difusión, proponen que debe existir claridad en la información referente a los procesos necesarios del trueque, especialmente en lo que concierne a la hora, lugar, fecha y coordinación del evento de intercambio.

Señalan además, que una estrategia de comunicación para concentrar más personas en la práctica del trueque, sería incluir la promoción en agencias de viajes e integrarla al proyecto “Pimampiro es tu destino”.

En la actualidad las tecnologías de información y comunicación posibilitan el acercamiento de las personas mediante la plataforma del internet, fenómeno social que ha permitido impulsar la capacidad de los individuos y las instituciones para compartir con el mundo sus experiencias y productos, logrando una comunicación directa y efectiva.

Las estrategias de comunicación utilizadas por las instituciones públicas y privadas pueden lograr una difusión efectiva de la práctica ancestral del trueque, lo que se complementa y potencializa con la autoresponsabilidad de las personas por mantener esta costumbre arraigada en la población; por lo que, primordialmente la difusión la asumen los individuos o grupos detentores hacia sus familiares, vecinos y amistades, convirtiéndose en una estrategia de difusión personalizada válida y necesaria para garantizar el éxito del trueque en todo su proceso.





La difusión del trueque de persona a persona, en el entorno de aquellas que lo practican, valida el proceso de transmisión interpersonal e intergeneracional, muy indispensable para que la práctica no se pierda.

Otra forma sugerida para difundir e invitar a la población y turistas a participar del trueque, es a través de materiales impresos como hojas volantes, afiches y mapas, que han sido utilizados con éxito en los últimos años, permitiendo la promoción específica de esta práctica ancestral, cuyos contenidos visibilizan parte de la historia, información gráfica y ubicación del evento.

La invitación pública es difundida utilizando el altoparlante, que es un medio tradicional del cantón, recorre calles, plazas y mercados dentro de la parte urbana; mientras que, en las zonas rurales utilizan altavoces, puesto que muchos sectores no cuentan con otros sistemas de comunicación.







Los extranjeros residentes en el cantón Pimampiro que han sido consultados, han concluido que, se podrían realizar spots publicitarios a nivel internacional para difundir la práctica del trueque a manera de una campaña publicitaria internacional; sin embargo, los costos de este tipo de difusión son un factor importante a considerar.

Una de las propuestas interesantes planteada por los extranjeros, es la de difundir la práctica del trueque mediante publicaciones de la Unesco, entre otras Organizaciones especializadas en Patrimonio Cultural. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura es sin duda un socio importante que se debe considerar a la hora de difundir el patrimonio cultural. Los extranjeros reconocen la práctica ancestral del trueque como una manifestación cultural digna de ser difundida a través de los medios internacionales.

Los guardianes de la memoria mencionan que hace falta mayor difusión del trueque, no solo para que se incremente la oferta de productos, sino también, para que Pimampiro sea reconocido como el mayor centro de ejecución de esta tradición colectiva, parte intrínseca de la identidad del pimampireño, que les llena de orgullo y satisfacción.

### **Trueque y fortalecimiento en el turismo.**

Los representantes de las Instituciones públicas consideran que las acciones que debe ejecutar el GAD Municipal serían:

- Capacitar a representantes de comunidades como guías nativos de turismo.
- Elaborar croquis de la red vial y sitios de atracción turística.
- Capacitar a los ciudadanos en atención al cliente y emprendimientos turísticos.
- Garantizar que todos los servicios complementarios del Trueque se brinden de forma adecuada.
- Fomentar la buena imagen y el ornato del cantón durante el desarrollo del Trueque.
- Elaborar convenios con empresas que brindan servicios turísticos.
- Aprovechar la campaña “Pimampiro es tu destino” para enfatizar el evento del Trueque.
- Implementar centros de interpretación turística permanentes, en lugares estratégicos (peajes, centros comerciales, hosterías,...)





Los representantes de las asociaciones productivas indican por su parte que las acciones a realizar serían las siguientes:

- Declarar al trueque como un día festivo.
- Hacer publicidad por todos los medios de comunicación.
- Realizar la difusión de la guía turística.
- Fomentar la cultura del buen trato a los turistas.
- Complementar con paquetes turísticos.
- Organizar y capacitar a las comunidades para que den un buen servicio al turista.
- Coordinar con los GAD Parroquiales del cantón Pimampiro.
- Mantener un registro de la asistencia y proyección de visitantes y turistas.
- Definir los platos, bebidas y productos (artesanías) típicos del cantón.
- Difundir el talento local.

Los extranjeros residentes en Pimampiro manifiestan sentir emoción y gusto al ver la interacción de las personas en el trueque o cambeo, expresan además haberse integrado a la experiencia por lazos de amistad y de familiaridad.

Con la Coordinación de Proyectos y Cooperación del GAD Municipal de Pimampiro se ha identificado el potencial turístico existente en el cantón, definiendo ciertos productos turísticos que pueden constituir un atractivo para fomentar el turismo en las fiestas como: Carnaval del Sol, Guagua Negro, Trueque del Sol, Jornadas Culturales de Aniversario Cantonal, la tradicional Carrera de Coches de Madera, Inti Raymi, Peregrinación a la Virgen María del Rosario de Shanshipamba, las Jornadas Culturales de Navidad y Fin de Año, las Jornadas Culturales en honor a San Francisco Javier en la comunidad de Chalguayacu, entre otras.







En los últimos años, la empresa privada ha construido infraestructura hotelera que permite al turista hospedarse en el territorio, esto ha generado nuevas oportunidades de ingreso de recursos al cantón, aspecto que debería complementarse con procesos de capacitación, implementar guías locales que conozcan el territorio, las comunidades y sus recursos articularlos al proceso de desarrollo local.

La campaña turística “PIMAMPIRO ES TU DESTINO” engloba: productos gráficos, guías y mapas turísticos, a esto se suma el apoyo de empresas que brindan servicios turísticos como la de La Ruta del Vértigo, ubicada en la comunidad de San José de Sigsipamba, que da a conocer estas y otras potencialidades turísticas del cantón Pimampiro, la misma que mantiene una coordinación permanente con el MINTUR.

Para el turista lo más llamativo del trueque, es la visualización del momento como un acto festivo que concentra a propios y extraños, es único en el país; las relaciones inter e intrapersonales son de alegría, de motivación, de paz, de fortaleza de valores humanos y ante todo, de buena vecindad y amistad.

Las asociaciones productivas del cantón Pimampiro recomiendan que el GAD Municipal frente a la manifestación cultural del Trueque o Cambeo, debe hacer publicidad por todos los medios de comunicación masiva a través de: dípticos, trípticos, afiches, flayers, audios y videos promocionales, ruedas de prensa y publicidad rodante. Adicionalmente se debe aprovechar las redes sociales para la promoción de las fiestas como el YouTube, Facebook, Twitter y otros, usando la tecnología y el internet.

Ante esto el GAD Municipal ya se encuentra difundiendo la guía turística a nivel nacional con el objetivo de dar a conocer el cantón San Pedro de Pimampiro, este es un proceso de entrega a todas las personas y entidades que manejan la actividad turística como agencias, operadoras, universidades y ministerios; a la vez, publicitan a través de las redes sociales y página propia del Municipio.

La experiencia de llevar una bitácora de los asistentes a cada evento anual del trueque, ha hecho posible contactar a la población colombiana de Yaramal, Pasto e Ipiales con el fin de invitarlos e impulsar su participación. El GAD Municipal se encuentra ejecutando un proyecto dentro del programa del área del turismo para convertir a Pimampiro en un destino turístico, donde se contempla el estudio y fortalecimiento de una identidad gastronómica del cantón que combine platos, bebidas y productos artesanales típicos del cantón, así lo explican y recomiendan las asociaciones productivas.





Con la finalidad de generar información y seguridad al turista, en el cantón podemos encontrar señalética que orienta al viajero hacia los distintos lugares considerados como potencialidades dignos de ser visitados por propios y extraños.

### **Inscripción del trueque o cambeo en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la nación.**

Para los representantes de las Instituciones públicas, las ventajas que tendría el cantón San Pedro de Pimampiro al obtener la inscripción del trueque o cambeo en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, son las siguientes:

- Pimampiro mantendría el liderazgo en la realización del Trueque, como un medio para preservar las costumbres y tradiciones.
- Potenciaría el desarrollo las actividades relacionadas con el turismo.
- Incrementaría las actividades relacionadas con la producción, el comercio y la creación de nuevas fuentes de trabajo.
- Lograría la integración cultural y agrícola con los demás cantones y provincias.
- Demostraría que existe una alternativa económica sin uso del dinero que favorece la sostenibilidad de la producción y la soberanía alimentaria.

El gobierno nacional, municipal y parroquial, cuando toman en cuenta el planteamiento intercultural simplemente aportan al cambio de situaciones de exclusión y discriminación desde el “poder”, de esta forma se mantiene fortalecida la relación entre el Estado y la sociedad, obteniendo como resultado la inclusión en los programas e iniciativas concretas, y así aprovechar los recursos culturales, patrimoniales e identitarios.







La formulación y aplicación de las políticas públicas culturales como la inscripción del trueque como patrimonio cultural inmaterial del cantón de San Pedro de Pimampiro, incorpora el enfoque intercultural, la razón socioética, la razón política-cívica, la razón técnica-operativa-instrumental, la igualdad de derechos, las responsabilidades y oportunidades de todos los ciudadanos, el respeto a las identidades, la interacción positiva y convivencia social, así como la equidad y la participación ciudadana activa<sup>66</sup>.

La ventaja principal que se obtendría con la inscripción del trueque como patrimonio cultural inmaterial, es la visibilización del cambio en el paradigma del desarrollo. Cabe resaltar la alternativa que se encuentra en los modos y prácticas culturales de las sociedades, han vivido en armonía con la naturaleza siendo parte de ella; por lo tanto, todos los procesos de desarrollo están finalmente determinados por factores culturales, “no es la cultura la que está inmersa en el desarrollo, es el desarrollo el que está inmerso en las culturas”<sup>67</sup>.

Lo anteriormente expresado, corrobora lo propuesto por los representantes de las instituciones públicas, en el sentido de que el trueque potencia el desarrollo, las actividades relacionadas con el turismo; potencia las actividades relacionadas con la producción, el comercio y la creación de nuevas fuentes de trabajo; permite la integración cultural y agrícola con los demás cantones y provincias; demuestra que existe una alternativa económica sin uso del dinero que favorece la sostenibilidad de la producción y la soberanía alimentaria.

La inscripción del trueque como patrimonio cultural inmaterial permite que la cultura sea un insumo estratégico de la economía -muchos de cuyos productos y prácticas tradicionales van agregando cada vez más riquezas simbólicas, riquezas de patrimonio y diversidad cultural para convertirlas en valores económicos<sup>68</sup>; las políticas públicas culturales, expresadas de manera concreta en la inscripción del trueque como patrimonio cultural inmaterial, definen el hecho de que las riquezas del futuro serán la creatividad de las sociedades, la diversidad y patrimonio cultural.

---

<sup>66</sup> Sartori. Políticas Públicas 2002.

<sup>67</sup> Lourdes Arizpe: 2004

<sup>68</sup> PNUD. Desarrollo Humano en Chile. Nosotros los chilenos: un desafío cultural, 2002.

<sup>69</sup> Ibid, p. 43.







La inscripción del trueque como patrimonio cultural inmaterial, muestra que la cultura proporciona no solo la integración y la identidad como parte constitutiva de la sociedad, es condición y recurso potencial para actuar, siendo fundamental para crear capital social (Klisberg, 2004, en Mota, 2005, P. 415-416): Fortalecer las tradiciones culturales y las identidades de una comunidad podrían robustecer simultáneamente sus capacidades de acción colectiva .

La inscripción del trueque como patrimonio cultural inmaterial, potencia el pensamiento ancestral que es fundamentalmente colectivo y se relaciona con la concepción del Buen Vivir, cuando en su práctica recurre a la idea del “nosotros”; es la comunidad diversa la que cobija, protege, demanda; es sustento y base de la reproducción del sujeto colectivo en la que todas, todos y cada uno, “somos”.

### **Recomendaciones al proceso**

Los representantes de las instituciones públicas recomiendan:

- Apoyar al agricultor, para así mejorar la producción agrícola en calidad y diversidad, incentivando al cultivo orgánico de los productos de intercambio.
- Difundir el evento a través de medios de comunicación masiva y en diferentes idiomas.
- Mejorar la red vial.
- Capacitar a la población para que sepa informar y relacionarse con el turista.
- Instruir al agricultor en embalaje y presentación de los productos.

Los aspectos positivos descritos por los representantes de las Instituciones públicas, en especial en el actual espacio abierto del Polideportivo Municipal ubicado en la calle Rocafuerte y Paquisha se consideran los siguientes:

- Es visible
- Buena accesibilidad
- Facilitación de carpas
- Existen calles aledañas en el perímetro



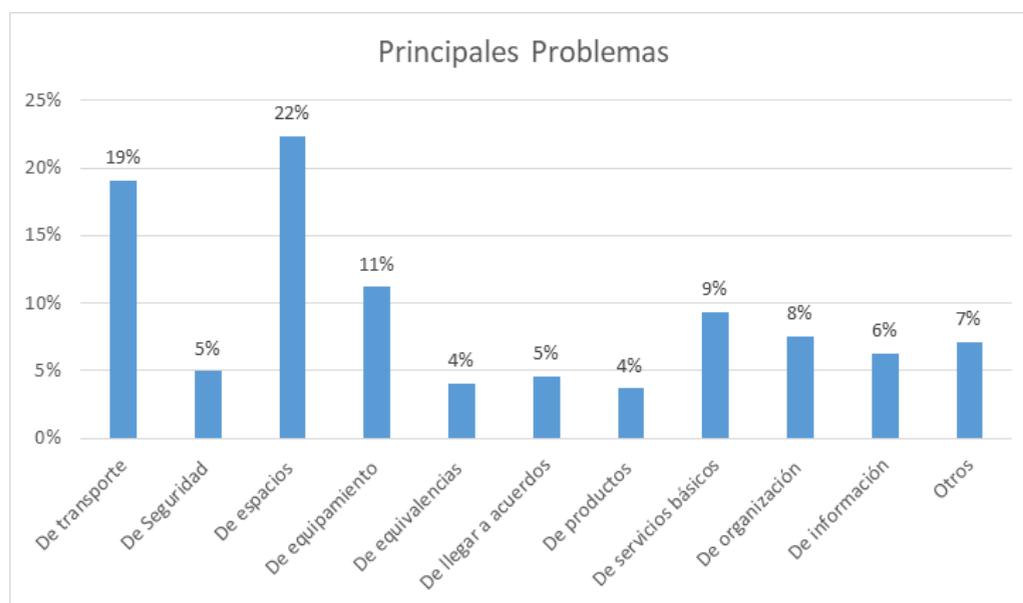


- Espacio amplio
- Servicios básicos

En cuanto a los aspectos negativos descritos por las Asociaciones Productivas, contemplan los siguientes:

- Lugar estrecho.
- No se aprovecha el coliseo
- Pocas baterías sanitarias
- Escasez de parqueaderos
- Falta de organización (distribución física, organización de los productos, de servicios, de alimentación, parqueaderos,...).

**Gráfico 12 Principales problemas que se presentan en el trueque**



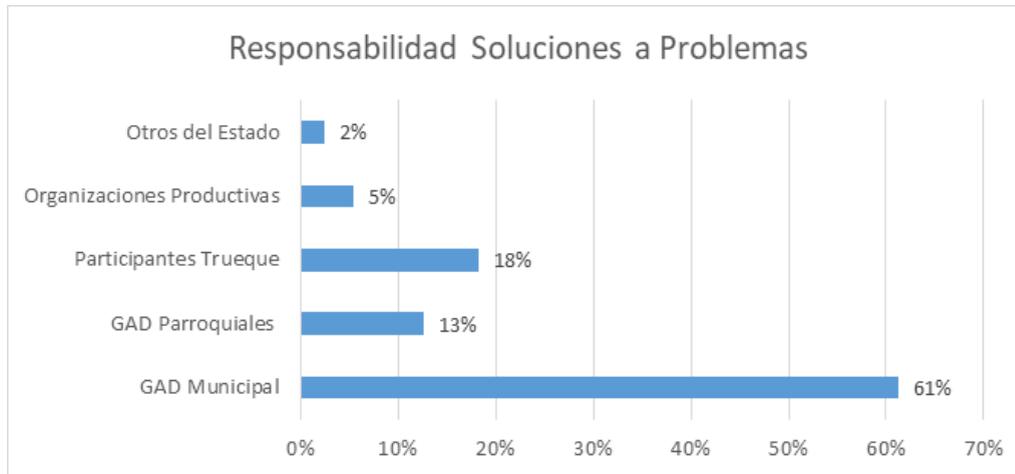
Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.



Las recomendaciones emitidas por parte de los extranjeros para que el trueque se lo realice de la mejor manera son:

- Brindar hospedaje
- Mejorar el control de la basura
- Atraer gente mediante una fiesta.
- Aumentar las baterías sanitarias.
- Difundir la información.
- Construir un museo.
- Planificar todas las actividades del trueque.
- Mejorar Imagen de presentación.
- Mejorar el control y seguridad.

### Gráfico 13 Responsables de la solución de los problemas



Fuente: UTN – Instituto Altos Estudios, 2017.

Todos los aspectos positivos, negativos y recomendaciones son abordados dentro del plan de salvaguarda del trueque o cambio descrito en el siguiente capítulo de la presente investigación.







## EL TRUEQUE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR

La Ley Orgánica de Cultura, publicada en el Registro Oficial, sexto suplemento No. 913, de 30 de diciembre de 2016, establece en su artículo 52.- Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo; y, en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano.

Según la Guía Metodológica para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial<sup>70</sup>, las actividades relacionadas con el trueque en el cantón San Pedro de Pimampiro, corresponden al cuarto ámbito del Patrimonio Cultural Inmaterial.

---

<sup>70</sup>La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO (París, 2003) establece que el patrimonio cultural inmaterial se constituye por los “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”.









## **Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.**

Desde el punto de vista del marco legal, está relacionado con el Título II Derechos, Capítulo IV Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades.

Art. 57- Numerales referentes a identidad, manejo de la biodiversidad, formas de convivencia y organización social, derecho consuetudinario, lugares rituales y sagrados, patrimonio cultural e histórico, participación en la formulación de políticas públicas, y el Título VI Régimen de Desarrollo, Capítulo Tercero Soberanía Alimentaria.

Un conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas relacionadas con el trueque o cambeo en el cantón Pimampiro se transmiten de generación en generación a través de su aplicación diaria y semanal, a nivel familiar, de parientes y de vecinos. La solidaridad, la cohesión social se nutre mediante el compartir cosas, muchas veces sin esperar algo a cambio, solo la compensación de conservar y acrecentar una amistad, sentir la satisfacción de hacer un bien común y confiar en la reciprocidad.

Esta manifestación cotidiana y semanal tiene su clímax los días viernes y sábados anteriores al Domingo de Ramos, en los cuales la necesidad de conseguir los ingredientes básicos para preparar la fanesca, convoca a miles de personas en el espacio del Polideportivo del cantón Pimampiro.

Actualmente, el trueque privilegia el intercambio de productos agrícolas provenientes de las diversas zonas ecológicas de este cantón y de otros lugares de la provincia de Imbabura, del Carchi, del departamento de Nariño (Colombia) e incluso de áreas más lejanas ubicadas en los cuatro puntos cardinales. La mayoría de los participantes son de tradición agrícola (47.8%), poseedores de pequeñas huertas con cultivos diversos acorde a los pisos climáticos: Zona Baja (1680 a 2440 msnm.), Zona Media (2440 a 3200 msnm), y Zona Alta (3.200 a 3.960 msnm); al tipo de suelo (Entisol, inceptisol, molisol); a la posibilidad de agua de riego; a las áreas protegidas (Cayambe-Coca); movimientos migratorios; índices de pobreza (NBI 71.32 en 2010) y rentabilidad en la producción<sup>71</sup>.

---

<sup>71</sup>GAD Municipal San Pedro de Pimampiro







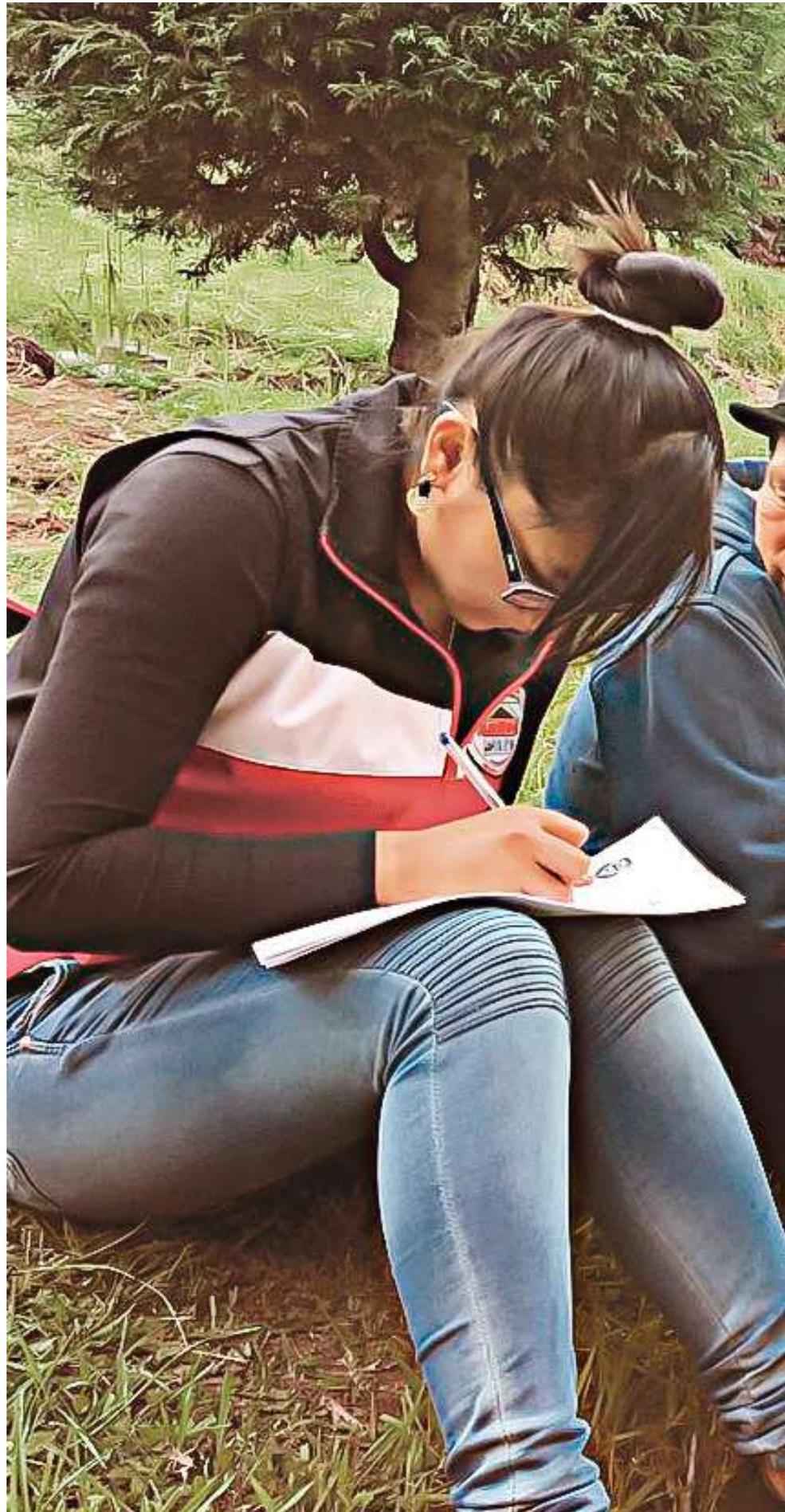


La mayoría de los agricultores aplican conocimientos ancestrales y hay poca asistencia técnica y económica por parte de las Instituciones del Estado. Lo tradicional que puede ser visto en la actualidad como una restricción a la modernidad, es por el contrario un aspecto positivo que favorece la práctica de cultivos orgánicos, un sustento de construcción de identidades, de relación familiar y comunitaria. La práctica de determinados valores humanos como la solidaridad, la cooperación, la complementariedad de contrarios, es más perceptible y valioso que si se desarrollara una agricultura capitalista.



### **Importancia de la inclusión en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador**

Justipreciar el patrimonio cultural inmaterial es valorar al ser humano en todo su contexto, geográfico-histórico, de conocimientos y experiencias, de procesos identitarios y de búsqueda del Sumay kawsay, del Buen Vivir.









La práctica comunitaria tradicional relacionada con las actividades del trueque o cambio tiene en Pimampiro una connotación especial, una raigambre histórica muy antigua, de cientos y miles de años, que involucra personas de todas las edades, grupos étnicos, condiciones sociales y lugares. Es un espacio de vivencia intercultural y de complementariedad, una alternativa para sobrevivir de espaldas al capitalismo inhumano que extiende sus tentáculos a todas las regiones y lugares de la Tierra.

Más allá de los productos que se intercambian o del aspecto económico de la transacción, se encuentra la satisfacción que siente el ser humano de interrelacionarse con sus prójimos al compartir productos y saberes que son parte de su vida diaria.

El intercambio de productos realizado en un solo lugar y de manera colectiva, requiere desarrollar la creatividad y determinados valores humanos para que el trueque o cambio se realice en un ambiente de armonía entre las partes y el canje sea lo más justo posible. Valores como la solidaridad, tolerancia, respeto al otro diferente, priman en las actividades del trueque o cambio en Pimampiro.



Una apreciación parecida lo hizo el antropólogo Pablo Minda (2014, p.7): “...la intervención del Estado, con fines de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, debe apuntar al fortalecimiento de la vida de las comunidades”.

Por su parte, Juan Carlos Coellar (2011) manifiesta:

...el Patrimonio Inmaterial... pone en valor los signos de identidad, las prácticas colectivas y la memoria espacial. Significa un poderoso recurso que contribuye a la cohesión de los grupos sociales y conlleva una creciente dimensión simbólica de la unidad nacional en la diversidad de sus culturas, como elemento clave en la construcción del buen vivir y del bienestar (p. 21)







A nivel local, la inclusión en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial refuerza la Ordenanza para que la salvaguardia de este bien cultural no sea eliminada por asuntos políticos, y las autoridades nacionales, regionales y locales prevean las amenazas externas e internas a la continuidad de este Patrimonio Cultural Inmaterial. “... patrimonializar ciertas prácticas, expresiones u objetos permite crear obligaciones a los Estados...” (Unigarro, 2010, p. 208).

Adicionalmente el trueque, puede convertirse una alternativa de solución a problemas de desabastecimiento y de inflación, a problemas de competencia desleal o a factores ambientales. Al romper la cadena de intermediación, puede ofrecer pistas para fomentar organizaciones en el campo y articulaciones en la ciudad, para una red de mercado, que abarate costos.







El trueque como alternativa de economía popular, permite trincar la explotación tanto en el nivel de producción como en la venta de productos (Graziano Masón, 1999, p. 167-172).

El ejemplo de Maquita Cushunchic (MCCH), que significa “Démonos las manos”, actualmente reúne a unas 400 organizaciones rurales y urbanas, donde organizan su producción y ayudan a comercializar sus propios productos (Legarda, 2006, p. 1; Jiménez, 1999, p. 1), abre la posibilidad de enfrentar con dignidad, la superación de algunos niveles de pobreza.

En el trueque se opera la reciprocidad necesariamente dual, entre quien inicia la acción de dar, pero al mismo tiempo se aplica el recibir y devolver que involucra tácitamente a toda la familia y la sociedad; de modo que, a pesar de que se vea aparentemente una acción simple entre dos personas, los involucrados son más, especialmente quién produce, quién transporta y quiénes se benefician<sup>72</sup>.

---

<sup>72</sup> Quispe 2012, Quispe 2012, p. 161





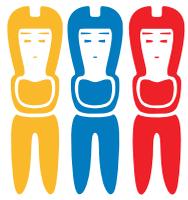


Firma de Convenio GAD Pimampiro y UTN. Eco. Oscar Narváez, Alcalde del GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro y Dr. Miguel Naranjo Toro, Rector de la Universidad Técnica del Norte (2016).



Entrega del Acuerdo Ministerial por Isabel Rohn Subsecretaria del Ministerio de Cultura y Patrimonio a Oscar Narváez, Alcalde del GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro.





Ministerio  
de **Cultura**  
y **Patrimonio**

## **ACUERDO MINISTERIAL N° DM-2017-137**

Raúl Pérez Torres

**MINISTRO DE CULTURA Y PATRIMONIO**

### **CONSIDERANDO**

Que, la Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 3 numeral 7, dispone: “Son deberes primordiales del Estado: (...) 7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país”:

Que, el artículo 154 numeral 1 de la Carta Magna, señala: “A las ministras y ministros de Estado, además de las atribuciones establecidas en la ley, les corresponde.

1. Ejercer la rectoría de las políticas públicas del área a su cargo y expedir los acuerdos y resoluciones administrativas que requiera su gestión”;

Que, el artículo 379 numeral 2 de la Constitución, establece: “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: (...)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”;

Que, el artículo 380 numeral 1 de la norma. *ibídem*, manifiesta: “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”;

Que, el artículo 389 de la norma *ibídem*, manifiesta “El Estado protegerá a las personas, las colectividades y la naturaleza frente a los efectos negativos de los desastres de origen natural o antrópico mediante la prevención ante el riesgo, la mitigación de desastres, la recuperación y Mejoramiento de las condiciones sociales, económicas y ambientales, con el objetivo de minimizar la condición de vulnerabilidad.”;



Entrega de reconocimiento a la UTN por parte del GAD Pimampiro. Dr. Marcelo Cevallos (Rector UTN 2017)



Equipo de investigadores UTN recibiendo reconocimiento. Eco. Winston Oviedo, Ing. Marcelo Gómez, Dr. Marcelo Cevallos (Rector), Dr. Miguel Naranjo, Dr. Jaime Pepinós (GAD Pimampiro), Dr. José Echeverría, Lic, Fernando Jara (MCyP).





Que, el artículo 79 de la Ley Orgánica de Cultura señala que “Pertencen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural.// Las que se transmiten de generación en generación, dotadas de una representatividad específica, creadas y recreadas colectivamente como un proceso permanente de transmisión de saberes y cuyos significados cambian en función de los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y naturales,’ otorgando a las sociedades un sentido de identidad”;

Que, el artículo 80 de La Ley Orgánica de Cultura señala que se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, aquellas que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales;

Que, el artículo 81 de la misma ley señala que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de Régimen Especial, adoptarán las medidas necesarias para mantener un registro digital permanentemente actualizado de las manifestaciones culturales que corresponden al patrimonio intangible, según las directrices que dicte el ente rector de la Cultura y el Patrimonio. Toda la información generada formará parte del Sistema Integral de Información Cultural SIIC;

Que, el artículo 82 de la misma ley le otorga al Estado, el deber de asumir la naturaleza dinámica y evolutiva de las manifestaciones de la cultura intangible o inmaterial, y evitará toda forma y procedimiento de institucionalización que limite su propio proceso de evolución, así como la obligación cuando se encuentren en situación de riesgo o vulnerabilidad, del ente rector de la Cultura y Patrimonio, de adoptar e implementar las medidas de protección y salvaguarda;

Que, la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, se constituye como un mecanismo de salvaguarda de las manifestaciones, usos, tradiciones y costumbres, que mantengan reconocimiento en el ámbito nacional y sean representativas de la diversidad cultural del país en concordancia con el artículo 65 del Reglamento a la Ley Orgánica de Cultura en el cual se señala que la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador tiene como Finalidad fomentar la salvaguardia, el respeto y la valoración del patrimonio cultural inmaterial y la diversidad cultural del país;

Que, el Ministerio de Cultura y Patrimonio, podrá incorporar una manifestación a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, previo informe técnico emitido por el INPC que demuestre que dicha manifestación cumple con



los criterios de valoración establecidos en la norma técnica. Las manifestaciones que se encuentren en situación de riesgo o vulnerabilidad tendrán prioridad para ser incorporadas a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural inmaterial con el fin de adoptar e implementar las medidas de protección y salvaguarda. El INPC deberá emitir la normativa técnica correspondiente;

Que, el Ministerio de Cultura fue creado mediante Decreto Ejecutivo 5, de 15 de enero de 2007, publicado en el Registro Oficial 22 de 14 de febrero del mismo año, hoy denominado Ministerio de Cultura y Patrimonio, de conformidad con el artículo 5 del Decreto Ejecutivo 1507, de 08 de mayo de 2013, cuya misión radica en ejercer la rectoría del Sistema Nacional de Cultura para fortalecer la identidad nacional y la interculturalidad; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguarda de la memoria social y el patrimonio cultural, garantizando el ejercicio pleno de los derechos culturales; a partir de la descolonización del saber y del poder; y, de una nueva relación entre el ser humano y la naturaleza, contribuyendo a la materialización del Buen Vivir; Que, mediante Oficio No. INPC-2017-1338-0, de 22 de noviembre de 2017,

suscrito por el Dr. Joaquín Moscoso, Director Ejecutivo del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, se remite a esta Cartera de Estado, el requerimiento de revisión del expediente del “Trueque o cambeo en el Cantón Pimampiro de la Provincia de Imbabura”, petición a la que se anexa el Expediente y Plan de Salvaguarda, Fotografías, Videos, así como el Documento de Acuerdo Libre, previo e informado firmado por miembros de la comunidad de Pimampiro, también se incluye los Informes Técnicos correspondientes del INPC (5 informes).

Que, se desprende del informe técnico del “Trueque o cambeo en el Cantón Pimampiro de la Provincia de Imbabura” realizado por la Universidad Técnica del Norte- Instituto de Altos Estudios — Centro de Desarrollo Empresarial, en sus recomendaciones que, esta inclusión complementa y potencializa en las personas de la localidad su auto responsabilidad de mantener ésta costumbre arraigada en la población; por lo que, “primordialmente la difusión la asumen los individuos o grupos detentores hacia sus familiares, vecinos y amistades, conviniéndose en una estrategia de invitación y difusión personalizada, mucho más válida y necesaria para garantizar el éxito del trueque en todo su proceso. //La difusión del trueque de persona a persona, en el entorno de aquellas que lo practican, valida el proceso de transmisión interpersonal e intergeneracional necesario para que la práctica no se pierda”.

Que, los estudios o investigaciones que sustentan esta declaratoria no implican la posibilidad de apropiarse de los derechos de conocimientos tradicionales de la localidad.





Que, mediante informe de viabilidad elaborado por la magister Paulina Vásquez, se determina en las conclusiones que la petición de inclusión en la lista representativa cumple con los requisitos formales en su presentación ya que cuenta con la argumentación histórico — antropológica su carácter patrimonial inmaterial que mantiene su transmisión intergeneracional y se mantiene plenamente vigente.

Que, mediante memorando Nro. MCYP-SPC-17-0553-M. de 11 de diciembre de 2017, suscrito por la subsecretaria de Patrimonio Cultural, la misma adjunta informe técnico de viabilidad de condiciones y solicita se disponga a la Coordinación de Asesoría Jurídica elabore el Acuerdo Ministerial para la inclusión de la manifestación del “Trueque o Cambeo en el Cantón Pimampiro de la Provincia de Imbabura” a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.

Que, mediante nota marginada inserta de fecha 11 de diciembre de 2017, en el memorando MCYP-SPC-17-0553-M, el señor ministro de Cultura dispone, mediante visto bueno, a la Coordinación de Asesoría Jurídica la elaboración del Acuerdo.

Que, mediante Decreto Ejecutivo No. 8, de 24 de mayo de 2017, el licenciado Lenin Moreno Garcés, Presidente Constitucional de la República del Ecuador, nombró al señor Raúl Pérez Torres, como Ministro de Cultura y Patrimonio;

**EN EJERCICIO** de las atribuciones que le confiere el artículo 154 de la Constitución de la República del Ecuador; el artículo 17 del Estatuto del Régimen Jurídico Administrativo de la Función Ejecutiva; y, en el artículo 61 del Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura,

**ACUERDA:**

**Artículo 1.-**Incorporar en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Nacional Inmaterial del Ecuador al “Trueque o Cambeo en el Cantón Pimampiro de la Provincia de Imbabura”, práctica de transmisión intergeneracional que se sustenta en una fuerte interacción social.

**Artículo 2.-** Encargar al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural la incorporación en el Registro Nacional permanente y actualizado a esta manifestación cultural, en coordinación con el GAD Municipal de San Pedro de Pimampiro,, registrando toda la información generada en el Sistema Integral de Información Cultural SIIC. El INPC realizará un proceso de seguimiento y evaluación de los Planes de Salvaguarda y del estado de las manifestaciones incorporadas a la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial.



**Artículo 3.-** Encargar a la Subsecretaría de Patrimonio Cultural de esta Cartera de Estado, la notificación con el contenido del Acuerdo Ministerial al Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, al GAD Municipal y a los requirentes, quienes adoptarán e implementarán las medidas de protección y salvaguarda.

Este acuerdo entrará en vigencia a partir de su expedición, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial y de su ejecución encárguese a la Subsecretaría de Patrimonio Cultural.

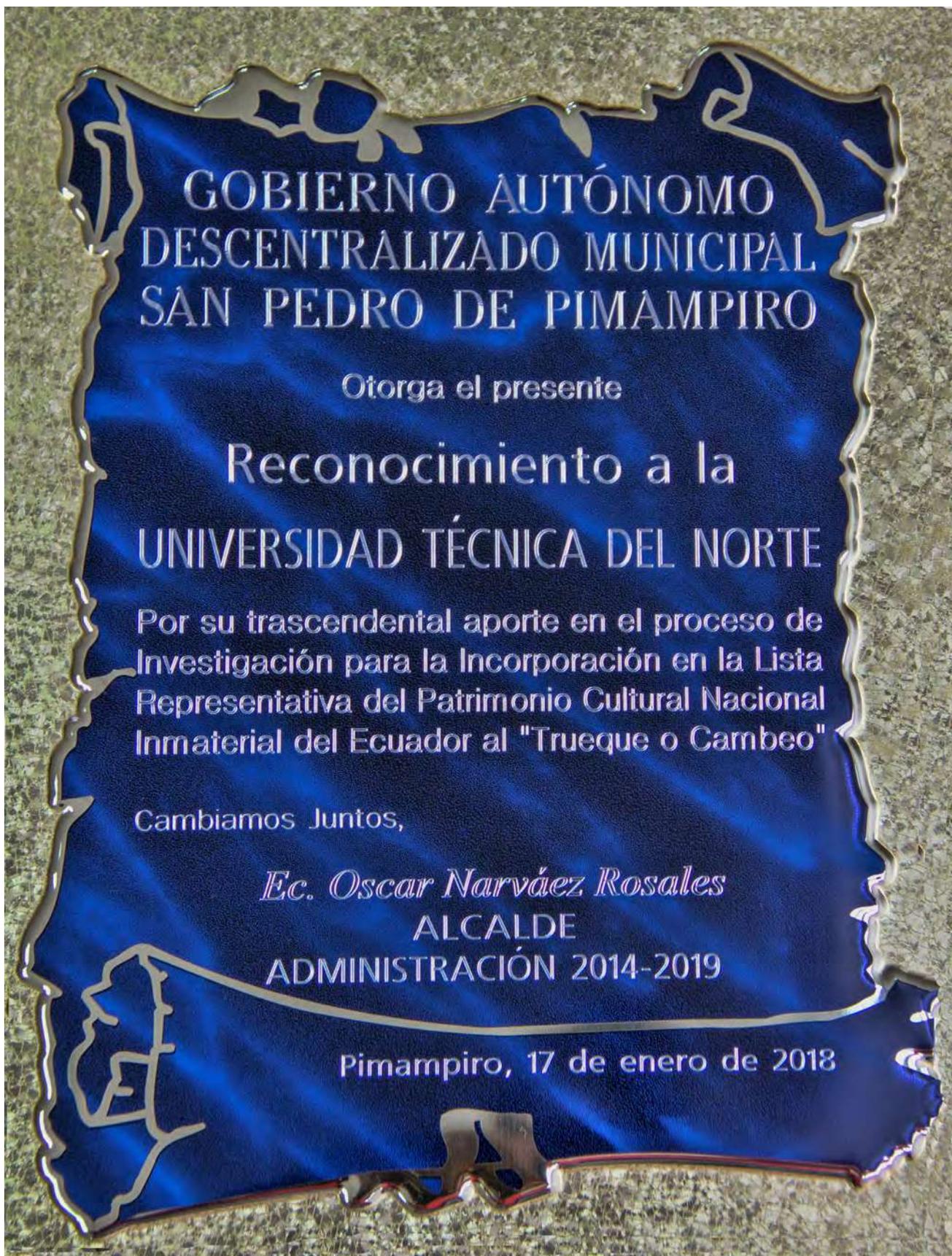
Comuníquese y publíquese. -

Dado en la ciudad de Quito Distrito Metropolitano, a veintisiete días de diciembre de 2017.

Raúl Pérez Torres

**MINISTRO DE CULTURA Y PATRIMONIO**







## FUENTES DE INFORMACIÓN

Acosta Solís, M. (1970). "Las tierras áridas y xerofíticas de los valles del Chota y Guayllabamba". Quito: Contribución del Instituto Ecuatoriano de Ciencias Naturales N°20.

Acosta Solís, M. (1973). El paisaje y la cubierta vegetal del Reino de Quito al arribo de los conquistadores. Quito : Instituto Ecuatoriano de Ciencias Naturales, Contribución N° 80.

Agro, R. J. (1947). "La pasada del huagra, el ritual para fertilidad entre los indios cañaris del Azuay y otros elementos afines a este". Cuenca: Revista de Antropología N° 5.

Anónimo. (1965). "La ciudad de San Francisco de Quito" en Relaciones Geográficas de Indias . Madrid: Ediciones Atlas, Vol II .

Antón, J. (2010) La experiencia afrodescendiente y la visibilidad estadística en el Ecuador. Quito: Ciespal, Documento de proeycto.

Arizpe, L. (2004). El espacio cultrual global. En: Nestor García Canclini (Coordinador). Reabrir espacios públicos. Políticas culturales y ciudadanía. Universidad Autónoma Metropolitana. Impreso en México, pp. 43-58.

Athens, J. S. (1978a). Evolutionary Process in Complex Societies and the Late Period-Cara Occupation of Northern Highland Ecuador. México: Doctoral dissertation, Department of Anthropology, University of New México. University Microfilms, Ann Arbor.

Athens, J. S. (1978b). Formative Period Occupation in the Highland of Ecuador. A comment on Myers. American Antiquity 43: 493-496.

Ayala, E. (Editor). (1983). Nueva Historia del Ecuador. Volùmen I, p. 7.

Bernal, A. (1999). "La circulación de productos entre los Pastos en el siglo XVI" Ponencia. Simposio de Arqueología y etnohistoria de Los Pastos y Quillacingas. San Juan de Pasto: Centro Cultural Leopoldo López Álvarez.

Borchart de Moreno, C. (1998). La Audicencia de Quito. Aspectos económicos y sociales (Siglos XVI-XVIII). Quito: Ediciones del Banco Central y Abya-Yala.

Borja, A. ([1592] 1965). "Relación en suma de la doctrina y beneficio de Pimampiro y de las cosas notables que en ella hay, de la cual es beneficiado el P. Antonio Borja" en Marco Jiménez de la Espada. Madrid: Relaciones Geográficas de Indias, Vol. II; pp 248-253 Ediciones Atlas.





Bray, T. (1991). Pimampiro un importante centro multiétnico de comercio. Pimampiro: Informe de Trabajo de Campo.

Bray, T. (1994). Vínculos Andinos-Amazónicos en la Prehistoria Ecuatoriana: La Conexión Pimampiro. *Sarance* 20:135-146. Otavalo, Ecuador.

Bray, T. 1995a "Pimampiro y Puertos de Comercio: Investigaciones Arqueológicas Recientes en la Sierra Norte del Ecuador," in Cristóbal Gnecco, ed., *Perspectivas Regionales en la Arqueología del Suroccidente de Colombia y Norte del Ecuador*. Popayan, Colombia: Editorial Universidad del Cauca, 30-47.

Bray, T. 1995b "The Panzaleo Puzzle: Non-Local Pottery in Northern Highland Ecuador," *Journal of Field Archaeology* 22: 137\_148.

Bray, T. (2001). Conchas de Cerámica Skeuomorphs en los Andes Septentrionales: Ideología, Emulación e Intercambio a Larga Distancia. En, *Arqueología del Area Intermedia* 3:11-24.

Bray, T. (2002). Rock art, historical memory,. En Helaine Silverman y William Isbell (Edited). *Andean Archaeology II, art, Landscape y society*. Kluwer Academic/ Plenum Publishers, 2002.

Bray, t. (2005). Multi-Ethnic Settlement and Interregional Exchange in Pimampiro, Ecuador. *Journal of Field Archaeology*, Vol. 30, No. 2 (Summer, 2005), pp. 119-141

Caillavet, C. (2000). *Etnias del Norte, Etnohistoria e Historia de Ecuador*. Quito: Casa de Velásquez IFEA, Abya-Yala.

Caldas, F. J. (1909). *Viaje de Quito a las Costas del Océano Pacífico por Malbucho, hecho en julio y agosto de 1803*. Madrid: Mendoza Diego: Expedición Botánica de José Celestino Mutis al Nuevo Reino de Granada y Memorias inéditas ales, P. &A. Costales. (1981). *El Quishihuar o "El árbol de Dios"*, Tomo 3, Letras FGH, Quito: Ediciones IADAP.

Costales, P. & A. Costales. 1990. *Completando la Historia Nacional . Ambrosio Mondongo Rebelde del Chota*. En: *El Negro en la Historia. Aportes para el conocimiento de las raíces en América Latina. Conferencias del Segundo Congreso XI Jornadas de Historia Social y Genealogía*, Esmeraldas, 7-9 septiembre 1990. Centro Cultural Afro-Ecuatoriano.

De Avendaño, J. (1985). *Imagen del Ecuador. Economía y sociedad vistas por un viajero del siglo XIX*. Quito: Corporación Editora Nacional.

Deler, J.-P. (1996). "Tiempos y espacios de una orogénesis. Los territorios fronterizos entre Colombia y Ecuador" en *Frontera y poblamiento: estudios de historia y antropología de Colombia y Ecuador*, compilado por Chanta Caillavet



y Ximena Pachón. Santafé de Bogotá: Instituto Francés de Estudios Andinos, Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas y Departamento de Antropología, Universidad de los Andes, pp. 23-40.

Del Pino, Inés. (2017). Espacio urbano en la historia de Quito: Territorio, traza y espacios ciudadanos. Tesis presentada como requisito para optar al título de: Doctora en Arte y Arquitectura, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 2017

Dyrdahl, Eric. (2017). Interregional interaction and craft production at Las Orquídeas, Imbabura, Ecuador, during the late formative (800 – 400 cal b.C.). A Dissertation in Anthropology, The Pennsylvania State University, The Graduate School, College of the Liberal Arts, August 2017.

Echeverría, J. (1996). ¿Estuvo el calendario indígena basado en el ciclo agrícola?" Una aproximación al caso de la región interandina ecuatoriana" Quitumbe N° 10. Quito: Revista de la AEH-PUCE Quito, pp. 11-30.

Echeverría, J. (2004). Las Sociedades Prehispánicas de la Sierra Norte del Ecuador. Una aproximación arqueológica y antropológica. Quito: Colección Otavalo en la Historia, Serie I, Perspectiva Histórica, Volumen N°1, Imprenta Noción.

Echeverría, J. (2005). Esquema preliminar de la Propuesta Nacional (Ecuador) en el Marco del Plan de Acción Regional para el desarrollo del Qhapaq Ñan-Camino Principal Andino. Componente Arqueología. Quito: Universidad Central del Ecuador.

Echeverría, J. (2006). Qhapaq Ñan, Expediente Binacional. Ecuador-Colombia.

Echeverría, J. (2009). El Qhapaq Ñan, camino principal andino, un eje articulador del desarrollo comunitario en la provincia de Imbabura. Datos generales y propuesta para el segmento Pucahuaycu-desaguadero de la laguna de San Pablo, cantones Antonio Ante y Otavalo. Ibarra: Consultoría realizada con auspicios del Ministerio de Turismo-Gerencia Regional Sierra Norte Ibarra (N° GRSN-MT-024-2009).

Echeverría, José. 2009. "El cacicazgo de Tontaqui, una unidad política importante de la etnia caranqui". En Revista Imbabura N° XVI, Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, Núcleo de Imbabura, pp. 23-40.

Echeverría, José. 2010a. "Inventario y catalogación de los bienes arqueológicos procedentes del huaquerismo en Pimampiro. Contrato de Consultoría N°CDC-INPC-000051 (Proceso N° CDC-INPC-035-2010).

Echeverría, José. 2010b. "Las Sociedades Cacicales de Páramo, "Pueblos Bisagra" entre tierra altas y tierras bajas. El caso de La Chimba, Pichincha, Ecuador." En Revista Imbabura N° 56, Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, Núcleo de Imbabura, pp. 151-162.

Echeverría, José. 2011. "La ruta de la hoja de coca en época precolombina. intercambio extra-regional entre el área noreste de Quito y los asentamientos ubicados en ceja de montaña oriental." En Revista Imbabura N° XVI, Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, Núcleo de Imbabura, pp. 151-160.





Echeverría, J.&M.Uribe (1981). "Papel del Valle del Chota-Mira en la economía internadina de los Andes Septentrionales del Ecuador" en Sarance N° 9, Revista del Instituto Otavaleño de Antropología . Otavalo: Gallocapitán, pp 23-45.

Echeverría, J. & C. Muñoz. (1988). Maíz: Regalo de los dioses. Otavalo: Colección Curiñán N° 1, IOA.

Echeverría, J. & M. Uribe (1995). Área Septentrional Andina Norte: Arqueología y Etnohistoria. Colección Pendoneros N° 8, Banco Central del Ecuador, IOA. Quito: Ediciones Abya-Yala.

Echeverría, J. &C. Rodríguez (2002). "Las sociedades prehispánicas de la sierra norte del Ecuador y el sur andino de Colombia (inédito). Otavalo.

Echeverría, J. (2016). Pimampiro: "el mercado del trueque" ayer y hoy, en Diario El Norte, 16 de marzo de 2016.

Echeverría, J. (2016). La reciprocidad, en Diario El Norte, 26 de abril de 2016.

Echeverría, J. (2017). El intercambio prehispánico en la sierra norte del Ecuador a la luz del intercambio colectivo que se realiza en el cantón San Pedro de Pimampiro. En: International Journal of South American Archaeology, N°11, pp. 6-18.

Espinosa, M. 2011. Patrimonios. Eje Fundamental del Buen Vivir. En: Un aporte para la construcción de Políticas Públicas sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial. Quito: Ministerio Coordinador de Patrimonio. Impresión: MassGráficos, pp. 13-15.

Esteva Fabregat, C. (1970). "Un mercado en Chinchero, Cuzco". Anuario Indigenista, Vol XXX, diciembre, pp 213-254.

Estupiñán Viteri, T. (1977). El mercado interno de la Audicencia de Quito. Quito: Ediciones del Banco Central del Ecuador.

Gnecco, C.(1992). Relaciones de intercambio y bienes de elite entre los cacicazgos del suroccidente de Colombia. VI Congreso de Antropología en Colombia, Bogotá: Universidad de Los Andes.

Gobierno Provincial de Imbabura. 2017. Plan Provincial de Riego y Drenaje en Imbabura. (En proceso de publicación).

Gondard, P/ F. López (1983). Inventario Arqueológico Preliminar de los Andes Septentrionales del Ecuador. MAG, PRONAREG, ORSTOM, Banco Central del Ecuador. Quito.

Grijalva, C. E. (1993). Monografía de Tulcán. s.c.: s.e.



Guerrón, A.; v. Velasco y a.Morales ( 2015). Diagnóstico de la red de antiguos trapiches en la Sierra Centro y Norte.

Gutiérrez, R. (1897). “Riquezas Naturales y manufactureras del sur de Colombia”, en el Repertorio Colombiano N° 16:414-435.

Hartmann, R. (1971). “Mercados y ferias prehispánicos en el área andina”, en Boletín de la Academia Nacional de Historia, N° 118. Quito: Editorial Ecuatoriana pp. 214-235.

Hartmann, R. y. (1984). La Romana en Tiempos Prehistóricos y su uso actual en la Costa del Ecuador. Guayaquil: Miscelánea Antropológica del Ecuador, N° 1, Año 1, Banco Central del Ecuador.

Herrera, F. y. (1935). “El mundo vegetal de los antiguos peruanos”. Lima: Revista del Museo Nacional, Tomo IV, N° 1, pp 31-102.

Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía. (1953). Pusir, Informe N° 2. Quito.

Insuasty et al. (2007). “Caracterización físicoquímica preliminar de la resina del mopa-mopa (*Elaeagia pastoensis* Mora) Barniz de Pasto” . Scientia et technica Vol: 13 N° 3:365-367.

Jaramillo, V. A. (1968). Repertorio Arqueológico Imbaya. Otavalo: Instituto del Hombre Americano.

Jijón y Caamaño, J. (1914). Contribución al conocimiento de los aborígenes de la Provincia de Imbabura en la República del Ecuador . Madrid: Estudios de Prehistoria Americana, Vol II.

Jiménez, H. (1999). La experiencia de Maquita cushunchic (MCCH). En Vladimir Serrano, Economía de solidaridad y cosmovisión indígena. Quito: Abya-Yala.

Jurado Noboa F. (1999) Una visión global sobre El Chota 1475- 1813. Abya Yala FLACSO. Quito, Ecuador (e <http://afros.wordpress.com/historia/valle-del-chota/>).

Knapp, G. (1977). “El nicho ecológico llanura húmeda en la economía prehistórica de los Andes de Altura: Evidencia etnohistórica, geográfica y arqueológica”. Otavalo: Sarance N° 8, IOA, pp 21-47.

Knapp, G. (1984). Soil, Slope and Water in the Equatorial Andes. A Study of Prehistoric Agircultural Adaptation, Doctoral dissertation, Departament of Geography, University of Wisconsin, Madison University Microfilms, Ann Arbor.

Lamas, V. (1985). “La alfarería tradicional utilitaria en el área de Otavalo y sus intermediaciones”. Otavalo-Ecuador: Sarance N° 26 IOA, pp 13-28.





Lanas, E. (2010). El trueque, una forma de economía solidaria en Pimampiro. Otavalo: Revista Sarance N° 26 IOA, pp 13.

Lanas, E. (2010). El trueque, una forma de economía solidaria en Pimampiro. Otavalo : Revista Sarance N° 26 IOA, pp 13-28.

Landázuri, C. (1991). “Pueblos Indígenas de los valles interandinos: El caso de Pimampiro (siglo XVI)” en Quitumbe N° 7. Quito: Revista del Departamento de Ciencias Históricas de la Universidad Católica pp. 11-36.

Landázuri, C. (1992). “Las sociedades indígenas de las cuencas de los ríos Mira y Chanchán, siglos XVI y XVII: Estudio de Casos, en Jaime Espín et al. Quito: Campesinos del Mira y del Chanchán, Parte III, pp 1-77.

Landázuri, C. (1995). Curacazgos Pastos Preshispánicos: Agricultura y Comercio, Siglo XVI. Quito: Colección Pendoneros N° 13, Ediciones Abya-Yala.

Langebaek, C. 1996). Noticias de caciques muy mayores. Origen y desarrollo de sociedades complejas en el nororiente de Colombia y norte de Venezuela. Santafé de Bogotá: Ediciones Uniandes, Editorial Universidad de Antioquia-antropología.

Legarda, V. (2006). Modelo de Desarrollo Emergente: Caso Ecuador Fundación Maquita Cushunchic, Comercializando Como Hermanos. Estudio realizado para la Red de Universidades de las Américas para Estudios Cooperativos y Asociativismo, UNIRCOOP, Mayo 2006.

López C, L. (1961). Estudio preliminar de las zonas agrícolas del Ecuador. Quito: Junta Nacional de Planificación y Coordinación Económica, Quito (mimiografiado).

Martínez de la Vega, L. 1956. Monografía de la parroquia de Pimampiro. Ibarra: Imprenta Municipal.

Masón, G. (1999) Economía, solidaridad y estrategia de desarrollo. En Vladimir Serrano, Economía de solidaridad y cosmovisión indígena. Quito: Abya-Yala  
Mera, A. (2009). Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión” Núcleo del Carchi. Tulcán : Monografía de Tulcán.

Meyers, H. (1938). En los Altos Andes del Ecuador, Chimborazo, Cotopaxi, etc. Viajes y estudios. Quito: Ed. Publicaciones de la Universidad Central, traducido del alemán por Jonás Guerrero de la edición de 1907.

Minda, P. Patrimonio Cultural Inmaterial: entre la autonomía y la intervención estatal. Revista PCI N° 13, INPC, mayo-agosto de 2014

Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y Cultural, Revista Patrimonio, 2008, p.19



Moreno, J. (1991). "Las doctrinas de la Audiencia de Quito". Quito: Revista del Instituto de Historia Eclesiástica Ecuatoriana (1991):23-112.

Moreno, S. 2017. Simbolismo y ritual en las sublevaciones indígenas. Quito: Universidad andina Simón Bolívar, Sede Ecuador&Corporación Editoria Nacional. Biblioteca de historia N<sup>o</sup>47.

Mota, L. 2005. Promover la Ética: Una necesidad Urgente para el Desarrollo Humano y Sostenible en América Latina. Libro "Más ética, más desarrollo" de Bernardo Klisberg. En: Convergencia. Revista de Ciencias Sociales, Vol. 12, N<sup>o</sup>38, pp. 413-421, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.

Mothes, Patricia, (1986) La acequia del pueblo de Pimampiro: Riego tradicional en el norte de Ecuador. Ecuador Debate N<sup>o</sup>14, Quito: Centro Andino de Acción Popular, pp. 47-68.

Muñoz, L. I. (2015). Presentación, en Academia Nariñense de Historia. Lenguaje de los Pastos. San Juan de Pasto: Vocabulario Básico y Etimologías Sagradas.

Murra, J. V. (1975). Formaciones económicas y políticas del mundo andino. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

Nieto, M. (Editor) (2015). Comida, territorio y memoria. Situación alimentaria de los pueblos indígenas colombianos, FAO.

Oberem, U. (1974). "Trade and trade goods in the Ecuadorian montaña". Native South Americans, Patricia Lyon, E. Little Brown & Co. Boston.

Oberem, U. (1976). "El acceso a recursos naturales de diferentes ecologías en la sierra ecuatoriana, Siglo XVI". Simposio Interdisciplinario sobre Organización Social y Complementariedad económica en los Andes, Congreso Internacional de Americanistas, Paris- Bonn.

Oberem, U. (1981). "El acceso a recursos naturales de diferentes ecologías en la sierra ecuatoriana, Siglo XVI en Segundo Moreno y Udo Oberem, Contribución a la etnohistoria ecuatoriana. Otavalo: Colección Pendoneros N<sup>o</sup>20, Editorial Gallo capitán, Otavalo, pp 45-72.

Ordóñez de Cevallos, P. (1959). "Historia y Viaje del mundo del Clérigo Agradecido". Puebla: Biblioteca Ecuatoriana Mínima, Cronistas Coloniales, pp 477-519 Editorial J.M Cajica.

Osorio, A. (1994). Una interpretación sobre la extirpación de idolatrías en el Perú. Cuzco..

Pacheco, L. P. (1981). Religiosidad Kekchí alrededor del maíz. Guatemala Indígena, XVI(3/4). Instituto Indigenista Nacional, Ministerio de Educación.

Paz Ponce de León, S. (1965). "Relación y descripción de los pueblos del partido de Otavalo". Otavalo: Imprenta Cultural.





Paz Ponce de León, S. (1965). "Relación y descripción de los pueblos del partido de Otavalo". Relaciones Geográficas de Indias, Tomo II Ediciones Atlas, Madrid.

Pease, F. (1992). Curacas, Reciprocidad y riqueza. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial.

Perdomo, L. (1995). Arqueología Colombiana, Visión Panorámica. Bogotá: Intermedio Editores.

Peñaherrera de Costales, P. & A. Costales. 1959. Coangue o historia cultural y social de los negros del Chota y Salinas. Lacta, Vol. VII, pp. 5-305.

Pimampiro, G. M. (2017). Ordenanza Sustitutiva Trueque.

PNUD. 2002. Desarrollo humano en Chile. Nosotros los chilenos: un desafío cultural. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, Impresión Fyrma Gráfica, Santiago de Chile.

Porras, P. (1972). "Una plataforma convexa de lajas de esquisto, varias de estas esculpidas en forma de arabescos con motivos zoológicos y asociadas a cerámica del Carchi y de Cosanga (Quixos), se descubre en Pimampiro, provincia de Imbabura". Guayaquil: Cuadernos de Historia y Arqueología, Año XXIII, N° 39, Guayaquil, pp. 210-234.

Porras, P. I. (1973). "Descripción de la gobernación de Quixos, Sumaco y La Canela, por el Lcdo. Diego de Ortega, Oidor de la Real Audiencia de Quito". Guayaquil: Separata de Cuadernos de Historia y Arqueología, Año XXIII, N° 40, Casa de la Cultura, Guayaquil, 1973: 3-27.

Porras, P. I. (1973). "Descripción de la gobernación de Quixos, Sumaco y La Canela, por el Lcdo. Diego de Ortega, Oidor de la Real Audiencia de Quito". Guayaquil: Separata de Cuadernos de Historia y Arqueología, Año XXIII, N° 40, Casa de la Cultura, Guayaquil, 1973: 3-27.

Portocarrero, J. L. (1976). Informe final sobre las ferias de Otavalo y Pimampiro. . Otavalo: Centro de documentación del IOA, Otavalo.

Preston, D. (1972). "Negros, mestizos e indios en un medio andino". Quito: Revista Geográfica N° 7 pp. 89-116.

Quispe, J. (2012). La economía comunitaria de reciprocidad en el nuevo contexto de la Economía Social y Solidaria: Una mirada desde Bolivia. Otra Economía, 6(11):159-170, julio-diciembre 2012 © 2012 by Unisinos - doi: 10.4013/otra.2012.611.06

Ramírez de Jara, M. C. (1996). Frontera fluida entre Andes, Piedemonte y Selva: el caso del valle de Sibundoy, siglos XVI-XVIII . Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.



Rodríguez, E. (1918). Por tierras hermanas de Bogotá por Quito a la frontera sur: Impresiones de un viaje. Bogotá: Libr. Americana.

Rodríguez, G.; J. Flores; E. García. (1996). Metodología de la investigación cualitativa. Ediciones Aljibe. Granada (España).

Rostworoski de Diez Canseco, M. (1977). "Mercedes del Valle de Chíncha en la época prehispánica: Un documento y unos comentarios". Lima: Etnia y Sociedad; Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

Rostworoski de Diez Canseco, M. (1977). "Plantaciones prehispánicas de coca en la vertiente del Pacífico". Lima: Etnia y Sociedad: Instituto de Estudios Peruanos.

Rostworoski de Diez Canseco, M. (1981). "Mediciones y cálculos en el antiguo Perú", en la Tecnología en el Mundo Andino, Tomo I Subsistencia y Mensuración. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas 1ª edición, pp 379-406.

Salinas Loyola, J. d. (1965). Relación y descripción de la ciudad de Loxa, en Relaciones Geográficas de Indias, Marcos Jiménez de la Espada, ed T.2 pp 291-306. Madrid: Ediciones Atlas, Biblioteca de Autores Españoles T CLXXXIV.

Salomon, F. (1980) Los Señores Étnicos de Quito en la época de los Incas. Colección Pendoneros N°10, Instituto Otavaleño de Antropología, Otavalo.

Sánchez. J. (2010). La experiencia afrodescendiente y la visibilidad estadística en el Ecuador. CEPAL, Santiago de Chile.

Terán, P. (1998). El mercado prehispánico y la sobreposición ideológica del siglo XVI, en el Valle de Quito. En: El Área Septentrional . Arqueología y etnohistoria. Quito: Biblioteca Abya-Yala N°59.(pp. 257-275).

Tyrer, R. B. (1988). Historia demográfica y económica de la Audiencia de Quito. Quito: Banco Central del Ecuador.

Uhle, M. (1933). Estudio sobre las Civilizaciones de Carchi e Imbabura. Quito: Anales de la Universidad Central del Ecuador 50:351-409.

UNESCO. 2003. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París, 17 de octubre.

Unigarro, c. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultura. Cartografía de la Memoria.

Urbano, H. O. (1975). "La representación andina del tiempo y del espacio en la fiesta". Cuzco: Allpanchis Phuturinga N° 7, Cuzco pp. 9-48.

Uribe, M. V. (1974). Relaciones prehispánicas entre las costas del Pacífico y el Altiplano Nariñense, Colombia". Bogotá: Revista Colombiana de Antropología W.





XX, pp. 13-24, Bogotá.

Uribe, M. V. (1977-78). Asentamientos prehispánicos en el Altiplano de Ipiales, Colombia”. Bogotá: Revista Colombiana de Antropología, Vol. XXI, pp. 57-196, Bogotá.

Uribe, M. V. (1985). Pastos y protopastos: la red regional de intercambio de productos y materias primas de los siglos X a XVI d.C. En: Maguare, Vol. 3 (3): 33-46, Revista del Departamento de Antropología, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.

Vega, E. 2010. Cultura e interculturalidad. En: INPC Revista del Patrimonio Cultural del Ecuador N°4, pp. 8-19, Quito: Diseño e impresión Gráfikos.

Villalba, M. (1988). “Cotocollao: Una aldea formativa del valle de Quito” en Museos del Banco Central del Ecuador M.A.E. Quito: Serie Monográfica 2, Quito.

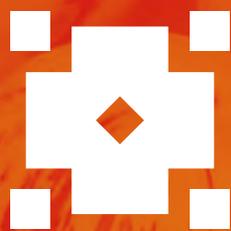
Villalba, M. (1997). “Bases Teórico-Metodológicas para una nueva periodificación arqueológica Ecuatoriana. Quito: 49 Congreso Internacional de Americanistas, Quito: 7-11.

Von Hagen, V. (1973). Los Incas, Pueblo del Sol (Título original: The Incas, People of the Sun. Traducción de Carlos Villegas. México: Novena Edición , Editorial Joaquín Moruz S.A Tabasco 106, México 7, D.F .

Yacovleff, E. y. (1934). “El mundo vegetal de los antiguos peruanos”. Lima: Revista del Museo Nacional de Lima, Vol. 3, N° 1 Lima.

Zarama, R., & Herrera, F. B. (2016). Ipiales y Tulcán: entre la cotidianidad y la construcción de la identidad en la frontera , 1886-1916. Medellín: Una aproximación a las fuentes documentales, en la Revista Historia y Sociedad.



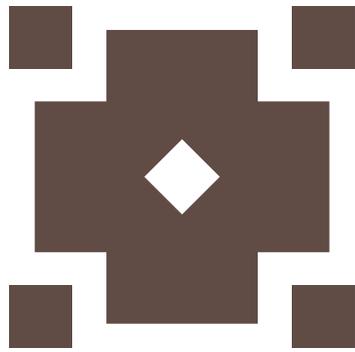


# EL TRUQUE

en San Pedro de Pimampiro  
Alternativa Actual de una Práctica Ancestral



EDITORIAL  
**UTN**  
IBARRA - ECUADOR







ISBN: 978-9942-784-53-7



9 789942 784537



**EDITORIAL**  
**UTN**  
IBARRA - ECUADOR