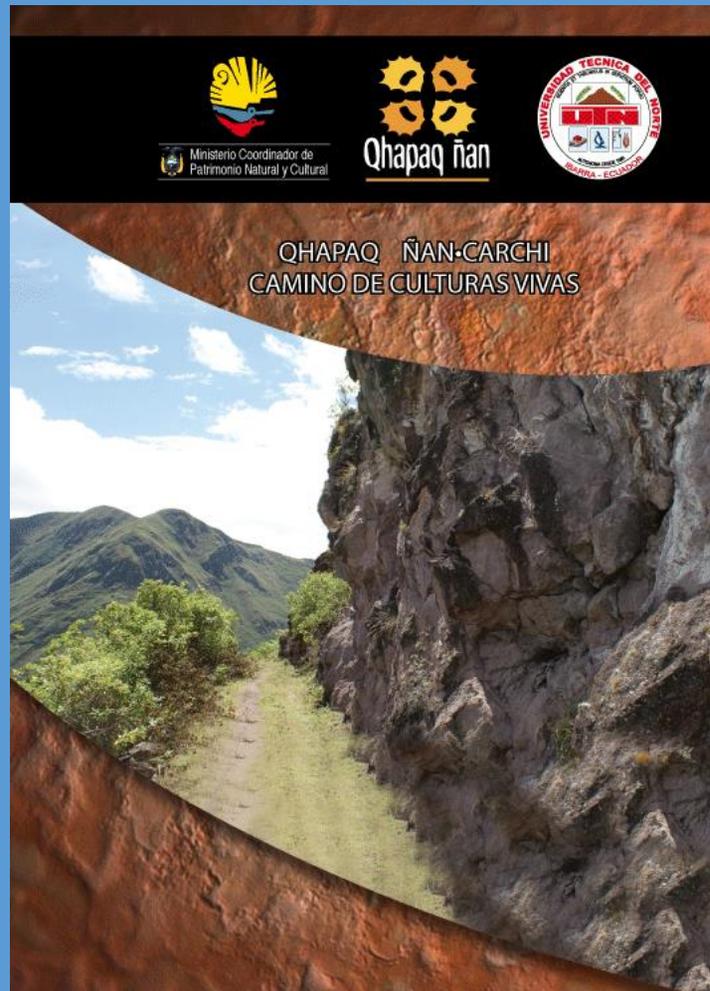


ARTESANÍA AUTÓCTONA



ISBN: 978-9942-11-969-8



Autores:

Dr. Miguel Naranjo

Dra. Carmen Trujillo

Msc. Rolando Lomas

RESUMEN

Ecuador un país multi y pluricultural, se enmarca en los lineamientos de los objetivos del nuevo milenio para consolidar un desarrollo más humano, más justo, equitativo y sobre todo responsable con su entorno natural y cultural, del cual es parte fundamental para el buen vivir, estableciendo el principio de armonía entre todos y todas.

No podía estar fuera de este contexto la verdadera identidad de un pueblo que por años siempre ha mantenido el espíritu de trabajo, dignidad, y perseverancia, como la premisa sobre la cual se imprime la actitud de todas las generaciones.

Este pequeño rincón del norte de la serranía ecuatoriana, es precisamente la provincia del Carchi, un lugar de contrastes culturales y paisajísticos que resuenan en la mente y corazón de quienes tienen el deseo de conocerlo.

Por tanto, este documento elaborado por Rolando Lomas y Carmen Trujillo, a través del Proyecto QÑ del Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y Cultural, conjuga todo el potencial cultural de esta interesante región norteña, dueña de un legado único y diverso.

De tal manera, la Agenda Cultural, fruto de una exhaustiva investigación de campo, describe de manera amena y pertinente, contenidos y aspectos relevantes concernientes al ámbito cultural de las zonas y poblados

Que ventajosamente se encuentran dentro de la demarcación del Camino Principal de los Andes.

Entidades Participantes

- ② Gobierno Municipal de Huaca
- ② Gobierno Municipal de Mira
- ② Juntas Parroquiales de Julio Andrade, Juan Montalvo y La Portada.
- ② Asociaciones y Organizaciones de base de los sectores motivo de investigación.

ANTECEDENTES

La necesidad de mantener y reforzar nuestra identidad cultural a través de estrategias de acción pública, privada y comunitaria, han hecho que se emprenda en la búsqueda incesante de los bienes patrimoniales que enmarcan un pasado con imagen y destino cultural.

Al respecto, las comunidades integradas en la red vial prehispánica “Qhapaq Ñan”, son: Julio Andrade (Tulcán), Paja Blanca (Huaca), Canchaguano (Montufar), Juan Montalvo y La Portada (Mira), cada una con características culturales únicas, expresadas en su gastronomía, vestimenta, oralidad, juegos populares, agricultura ancestral, arquitectura popular, música y danza, ritualidad, medicina ancestral, etnia y fiestas populares, que constituyen los pilares fundamentales para mantener los niveles de identidad de los distintos



colectivos sociales y comunitarios y hacer de esta fortaleza arquitectónica y artística del pasado, una verdadera maravilla cultural de América del Sur, a través de la nominación de Patrimonio Mundial de la Humanidad, por la UNESCO.

El Sistema Vial Andino es una verdadera obra de arte arquitectónica que fue reutilizada por los Incas en el siglo XVI, unió a las naciones andinas a través de redes de caminos transversales conectando a las zonas altas de clima frío con las partes bajas de clima cálido surgiendo el comercio de productos y el fácil acceso a los mismos.

Esta verdadera obra de sabiduría y arte, en la provincia del Carchi-Ecuador, conocida como el Camino Principal de los Andes, desde Rumichaca, Tajamar, Urbina, Pulcas, Troya, San Francisco del Troje, Chauchín, Julio Andrade, Huaca, Paja Blanca, Canchaguano, La Paz, La Calera, Río Chota, aquí se abre en dos ramales, uno hacia Pimampiro y otro a Yuracruz hasta llegar a Ibarra.



El Proyecto de Desarrollo Comunitario Qhapaq Ñan como un proyecto integral plantea vincular pasado y presente, cultura material e inmaterial, unir a poblaciones y países andinos, reuniendo aspectos sociales, productivos, políticos y religiosos.

OBJETIVOS

◆ **General**

Fomentar el rescate y preservación del patrimonio cultural de las comunidades integradas a la red vial prehispánica “Qhapaq Ñan”.

◆ **Específicos**

1. Integrar a las comunidades al ámbito socioeconómico, identificando su verdadera riqueza e identidad cultural.
2. Generar espacios de participación comunitaria basada en la propia cosmovisión andina, como valor adicional al mejoramiento de calidad de vida.
3. Empezar acciones de desarrollo local-cultural, con sentido de participación e intercambio de experiencias y saberes ancestrales.



JUSTIFICACIÓN

El presente documento, constituye un referente de rescate, preservación y valor histórico de la cultura popular presente en las poblaciones asentadas en las franjas territoriales, a lo largo y ancho de la provincia del Carchi, lo que constituye el “camino antiguo o de los arrieros”.

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

Rescatar, plasmar y dar un valor intangible a todo este cúmulo de expresiones culturales vivas, tomando en cuenta la oralidad, o comunicación de padres a hijos, plasmada en una noche estrellada, bajo el sonido misterioso del viento y el frío estremecedor recorriendo los pintorescos pueblos carchenses, es otro de los propósitos de esta obra, como aporte enriquecedor al patrimonio inmaterial, en la que se describen las vivencias recreativas, mediante la palabra dinámica y sonora, plasmada en leyendas, cuentos, coplas, dichos, adivinanzas; como símbolo cultural e histórico de los pueblos, a fin de que la niñez y juventud, conozcan y valoren su identidad cultural.

En cuanto a la gastronomía, es imperativo rescatar ciertas tradiciones y costumbres del arte culinario, que permiten deleitarnos con exquisitas viandas, postres, antojos y bebidas, tanto en fechas específicas y en todo momento.

Describir en forma minuciosa y rescatar estas delicias, como el referente activo de estos pueblos, es la contribución más significativa a la cultura popular, de este importante rincón del norte ecuatoriano.

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

Por otro lado, la fiesta popular, también es parte de la vivencia grupal y colectiva de este pueblo, como verdaderos puntales, sobre los cuales se siguen manteniendo los niveles de integración comunitaria con la participan de hombres y mujeres, en la planificación, organización y ejecución, especialmente de festividades religiosas, los grupos musicales focales, los juegos populares, acompañados de volatería y actividades lúdicas locales, como la “chingana de los choferes” (Julio



Andrade), “Novillo de Bomba” (La Portada), la “danza del paraguas” (Canchaguano), el “baile de remedos” (Juan Montalvo) y otros, forman parte de la expresión cultural, que se pretende dar a conocer a nivel nacional e internacional, a través de iniciativas de desarrollo económico con imagen comunitaria andina.

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

Aquí se describe la curación ancestral para males comunes como: mal aire, espanto, mal de calle, limpieza de hogares y lugares de trabajo, que son realizados mediante rituales, ungüentos, extracto de plantas nativas y fuentes de la madre tierra, considerados un “culto a la divinidad natural”.

Por tanto, este documento permite revivir un pasado nutrido de saberes, conocimientos, aprendizajes y experiencias únicas, como parte de las manifestaciones culturales que caracterizan el verdadero arte, sintetizado también en la construcción de sus pintorescas viviendas, su delicada religiosidad, su música y su colorida vestimenta, que fueron guardados en el baúl de sus recuerdos, y que hoy renacen para volverlos a disfrutar y

comprender el verdadero significado de identidad histórica del Carchi.

METODOLOGÍA

La metodología utilizada para la estructuración del presente documento se describe a continuación:

- a) Talleres participativos utilizando la técnica el “Círculo de Victoria”, mediante 4 grupos focales en cada comunidad, cada grupo compuesto por un determinado número, según el eje temático.
- b) Los grupos estuvieron integrados por los informantes más idóneos hombres y mujeres, de la etapa que denominamos el “recuento de la vida” (a partir de los 50 años), quienes tienen la sabiduría y experiencia a través de su vida y con predisposición para transmitirla.
- c) A estos grupos se les repartió tarjetas de cartulina a colores, previo un conversatorio explicativo, con preguntas abiertas referentes a las siguientes temáticas: festividades populares, gastronomía, platos típicos, medicina ancestral, juegos populares, oralidad. Aquí, cada participante expresa su idea y la expone de forma escrita y gráfica en plenaria.



- d) Las exposiciones de cada uno se registran en grabadoras digitales y video filmadoras, para sustentar la información y conjuntarla en un documento que constituye el plan de desarrollo temático.

A continuación se describe los aspectos más sobresalientes de cada zona donde tiene influencia el Camino Principal Andino o Qhapaq Ñan.

Parroquia de Julio Andrade

Según versiones de los pobladores, Julio Andrade fue



una antigua comarca, cubierta de exuberantes arrayanes, como símbolo de la diversidad florística de aquella época. El tiempo hizo que se fuera paulatinamente poblando, hasta convertirse en un pintoresco caserío, llamado “La Orejuela o Monte Oscuro”,

“DIAGNOSTICO CULTURAL “UNA MIRADA A LO HISTÓRICO”

que al parecer, existió un respeto profundo a la naturaleza, de allí este antiguo nombre.

Los habitantes de la Orejuela, sintieron la necesidad de independizarse de Huaca, y gracias al espíritu guerrero de personajes como María Borja, José Calvache, José Fuertes, José Martínez, lograron la Parroquialización, un día 7 de noviembre de 1929. Este atractivo e histórico poblado, mantiene aun en la retina de su gente, el camino antiguo, por donde transitaban “a pie” hacia los sectores de Chauchín, el Troje, Tulcán y Colombia.

Cantón Huaca

Huaca siempre se ha caracterizado por sus hombres y mujeres de trabajo, forjadores de ideales y grandes sueños, como es la construcción de un importante tramo de la carretera



Oriental; la Copa Vayas, es su mejor recompensa.

Importantes poblaciones como Julio Andrade, San Gabriel, La Paz, Bolívar, Los Andes, San Vicente de Pusir (Carchi), Pimampiro y Ambuquí (Imbabura), se unieron para cristalizar esta gran obra histórica.

Junto a esta monumental obra, también se perfilaba el camino de herradura, pasaba por la Florida, La Cruz, El caserío (hoy Barrio Norte), Julio Andrade, la Cofradía, San Agustín y finalmente Ipiales. Si el destino del recorrido era hacia Ibarra, este camino atravesaba por el Aliso, La Ranchería, San Luís, el Sigsal. En la hacienda la Florida existió un Tambo para descanso de los cacharreros que viajaban hacia el sur del país.

Comunidad de Canchaguano

Canchaguano, vocablo quichua que significa “majada tostada”. Tiempos atrás fue la hacienda de Ignacio



Fernández Salvador; se extendía desde la plaza de La Paz (Montufar), hasta la plaza de Huaca (cabecera parroquial del cantón Huaca). Fernández

Salvador fue soltero, y al morir heredaron tres sobrinos: Marielena Fernández Salvador, el sector denominado Indujel; Don Alfredo Fernández Salvador, el compartimento de La Bretaña y; Cuasmal a Don Ricardo Fernández Salvador.

Cada heredero destinó a un administrador para que dirija y organice a los peones o jornaleros encargados de la producción de estos predios. Indujel, paulatinamente fue parcelándose, al igual que el resto de propiedades. Este sector, tuvo como último propietario a Don Eliécer Campos; quien por su espíritu religioso, donó al sector de Canchaguano, un santo llamado “San Pedro”, para ser el patrono de esta comunidad, a quien veneran con ferviente devoción todo el pueblo.

En este pueblo, existe el camino de herradura que conectaba con el Chamizo, Pizan, La Paz y un sector denominado Rumichaca (no la zona de frontera). Hacia el sur se dirigía a la Gruta de la Paz, Yahir y La Calera. Por Pimampiro se a Aloburo y Yuracruz hasta ascender a Yahuarcocha.





Comunidad La Portada

En el territorio donde hoy es la Portada formaba parte de la extensa propiedad de Don Francisco Galarraga, lucharon para que se distribuya el territorio a quienes les pertenecía.



La Portada, antiguo tambo-hospedaje de los viajeros junto a sus cargas de cebada, trigo, arveja, habas, provenientes de la Rinconada (Espejo), San

Gabriel (Montufar), Julio Andrade (Tulcán), con rumbo a Ibarra-Quito; también fue sitio de descanso de tropas en conflicto, a finales del siglo XIX.

Las personas que se hospedaban, decían que la gente era “Bien *Portada*”, (muy gentil), de allí su nombre. En este lugar El Camino Antiguo, aún existe, hacia el norte se dirige a Puchués, la Rinconada Chiquita, La Ovejería, El paramo del Voladero (El Ángel-Espejo), quebrada de Piedras, Tulcán, Las Juntas e Ipiales. En dirección N-S, parte de las faldas del Hato, Moral e Ibarra.

Parroquia de Juan Montalvo



Un pueblo con alma de historia; antiguamente se llamó *San Ignacio de Quil*. Hombres y mujeres valientes y perseverantes, lucharon para que se constituya en parroquia con el nombre de *Juan Montalvo*, el 9 de enero de 1941.

A medida que el pueblo fue creciendo, necesitaba de mayor demanda productiva y, su gente luchó por 20 años, para conseguir los terrenos de Narchín, pertenecientes a la hacienda de Pisquer, propiedad de la familia Galárraga; recuperaron la mitad de dicha hacienda, mediante largos trámites legales y, realizaron una repartición equitativa de las tierras, por decreto de Ramón Castro Jijón.

Es sorprendente y su vez maravilloso caminar entre callejuelas y amplias calles, adornadas de casitas coloniales, en donde el tiempo y la vida misma, se detuvieron un instante.

Precisamente en este pequeño rincón Mireño, se puede apreciar al camino antiguo o Qhapaq Ñan, que conecta a los poblados de Piquer, Pisquer, Quebrada Honda, Mira, El Ángel; otro ramal, se dirige a la Concepción (pueblo negro).

La existencia de Chucchu Rummy, una gran roca, con historias y leyendas, llama de inmediato la atención e invita a escalarla, este constituye un sitio para divisar todo el paisaje cultural.

El parque central de este artístico pueblo, también tiene su historia, y los mayores cuentan que fue una extensa

plaza, donde ellos jugaban la pelota de guante, que lo característico de esta zona.

CARACTERÍSTICAS SOCIOCULTURALES

Las comunidades integradas a la red vial prehispánica Qhapaq Ñan: Julio Andrade (Tulcán), Paja Blanca (Huaca), Canchaguano (Montufar), Juan Montalvo y La Portada (Mira), tienen formas de integración social-comunitaria para su desarrollo integral a nivel local.

Participación Comunitaria



Estos procesos fortalecen el dialogo entre la administración política y los sectores interesados de la sociedad civil, a fin de cumplir los objetivos planteados y dar soluciones a problemas prioritarios; sobre todo de identidad cultural, educación, salud, valores, entre otros.

Como entidades representativas en este ámbito están:



- Juntas Parroquiales
- Cabildos
- Comunas
- Asociaciones
- Clubes
- Gremios de Profesionales
- Federaciones
- Instituciones Educativas (escuelas, colegios, universidades)
- Gobierno Provincial
- Gobiernos Municipales e Ilustres Municipios
- Cámara de la Pequeña industria
- Cámara de Comercio
- Ministerio de Inclusión Económica y Social MIES
- Ministerio de Salud Pública
- Ministerio de Industria y Competitividad
- Ministerio de Turismo
- Ministerio del Ambiente
- Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y Cultural
- Ministerio de Agricultura Ganadería acuicultura y Pesca
- Ministerio de Relaciones Exteriores

Manifestaciones culturales

Este componente forma parte del patrimonio cultural tangible e intangible de un pueblo, que por sus conocimientos, experiencias y valores ancestrales, han

permanecido a través del tiempo, inscribiendo su identidad.

Tal es el caso, de quienes construyeron el majestuoso Camino Andino sobre la cordillera de los Andes, plasmando su trabajo colectivo y mancomunado a través de la *Minga*, también esta tradición servía para la construcción de sus viviendas, el manejo sustentable del suelo y agua en el cultivo de productos agrícolas, mediante conocimientos ancestrales.



También fueron creadores de su propia indumentaria con variados modelos y colores, como las polleras, ponchos, chalinás y bufandas, para diferenciarse del resto de comunidades del país.

Los grupos sociales son quienes han construido su identidad cultural por sus festividades populares,



gastronomía, costumbres, tradiciones, educación, entorno social, valores intrínsecos y extrínsecos, como factores determinantes en la construcción de su autenticidad.

Equidad de género, como un principio para la participación equilibrada en el desarrollo económico-social de los pueblos de la provincia del Carchi, con igualdad de oportunidades y la toma de decisiones de hombres y mujeres autores de su propio progreso, a través de la formulación de grande proyectos de vida. Actualmente existe la participación decidida de la mujer, aunque antiguamente fue muy cuestionada, por lo que aun, todavía perdura el machismo carchense.

Salud Comunitaria

Antiguamente, los y las curanderas, o médicos tradicionales, brindaban sus servicios a quienes tenían enfermedades comunes de pueblo, utilizando plantas medicinales del entorno, ungüentos y esencias que decían traer de Colombia.



La medicina moderna ha hecho que estos legendarios conocimientos vayan paulatinamente desapareciendo, y mantener el valor de una “cultura médica ancestral”, o “medicina tradicional” con su conjunto de recursos y prácticas para el restablecimiento y mantenimiento de la salud: física, mental, emocional y espiritual es el objetivo de este documento.



La medicina tradicional como el conjunto de experiencias sobre el arte de curar siempre ha sido transmitida de padres a hijos, logrando satisfactoriamente la cura a problemas de salud más frecuentes en la población. Este legado de conocimientos y recursos curativos constituyen una parte importante en la expresión cultural del pueblo carchense.

Educación y Material Cultural

La familia juega un papel importante en la transmisión de saberes y prácticas tradicionales de generación a generación de padres a hijos, fortaleciendo la identidad cultural, los valores morales-espirituales y de la propia visión del mundo moderno y tecnológico.

Niños y jóvenes disponen de una infraestructura escolar de buenas condiciones en el sector urbano y rural, con tres tipos de centros a nivel administrativo, público y privado. La provincia cuenta además con centros de educación superior como la extensión de la UTN y la UPEC.

La educación influye en la transmisión de saberes y valores culturales, en las escuelas tienen como materia Entorno Natural y Social, donde se enseña sobre las etnias, el entorno natural por regiones, pero es necesario incrementar clases interactivas, que transmitan historia, costumbre, tradiciones y, leyendas del lugar natal, así como los juegos populares practicados desde niños, los padres y abuelos.

Sin embargo, la niñez no ha dejado de practicar los juegos tradicionales del trompo, la macateta, la rayuela, la perinola, las bolas. Esto demuestra que no se ha perdido los principales rasgos culturales que permanecen aun en la memoria histórica de cada pueblo, como patrimonio tangible intangible.



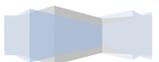


Desarrollo Humano y actividades culturales

Las zonas de influencia del camino antiguo poseen un patrimonio cultural incomparable que puede llegar a ser el sustento de las familias mediante proyectos de desarrollo cultural, tomando en cuenta toda esta riqueza del pasado, ya que genera fuentes de trabajo a grupos de danza, de teatro, artistas de música popular, artesanos, pintores, escultores, pirotécnicos, tejedoras, panaderos, cocineros que actualmente, hacen de la cultura popular su fuente de trabajo.



El telar de tiempos atrás fue uno de los instrumentos utilizados para realizar prendas de vestir como pantalones de lana que mitigaban el frío, chalinas, sacos, cobijas, bufandas, alfombras; hoy en día es utilizado para exponer al turista los saberes de confección y elaboración de vestido.



La cultura popular carchense por su riqueza material e inmaterial se puede aprovechar como atractivos culturales que mediante la oferta de productos turísticos incrementa la posibilidad de diversificar las fuentes de trabajo y el buen vivir de la población.



Infraestructura Cultural

Las viviendas, iglesias y las carreteras a través del tiempo, se han convertido en grandes obras de arte gracias a la creatividad, habilidad y esfuerzo de la población.



Cuando miramos las *viviendas antiguas* existentes en las diferentes áreas de influencia del Camino Real nos preguntamos...¿quién fue el autor de esta maravilla arquitectónica muy resistente?, la respuesta está en que las posibilidades económicas no alcanzaban para comprar teja quemada o pagar a tapieros, por lo que optaron utilizar materiales de la zona como: troncos de helechos, paja del páramo, bejuco, carrizo y barro, (construcción de *Bareque*), *Ej: Juan Montalvo, Huaca, La Portada y Julio Andrade*.

La construcción de vías de acceso, ha unido a través de la historia a pueblos de las provincias del Carchi, Imbabura y el vecino país de Colombia. Caminos transversales estrechos, con calzada de tierra y arena, con abundante vegetación a sus costados, son fieles testigos del comercio de aquella época, donde se intercambiaban productos alimenticios, vestimenta, utensilios de cocina, entre otros.





Estos componentes son representaciones artísticas de nuestros antepasados que dejan huellas imborrables en la cultura del Carchi.

Las mejores delicias del norte del país, están elaboradas por las manos creativas de las mujeres carchenses con ingredientes naturales para la variedad de platos típicos con esencia, aroma y sabor, como el hornado de Julio Andrade, los cuyes asados de Huaca, las paspas de Mira, el sancocho de guineo acompañado de tostado de manteca y choclos de Juan Montalvo, los deliciosos Vicundos y buñuelos en Canchaguano, el buen caldo de gallina de campo y sancocho de guineo en Juan Montalvo, y la tortillas de tiesto con café de chuspa hecho en casa de La Portada, y el aco (harina de cebada tostada y cernida con dulce) en toda esta zona.



Por otro lado, al hacer gala de una variedad de tradiciones, hábitos y oralidad, basta citar las coplas de los mireños:

- 📖 *Esta calle para arriba la voy hacer empedrar para que pase mi guambra vestida de militar.*
- 📖 *Allá arriba en esa loma vi correr un venado volé a soltar a mis perros y había sido mi cuñado*
- 📖 *Allá arriba en esa loma hay un palo colorado donde cuelgo mi sombrero cuando estoy enamorado*
- 📖 *Allá arriba en esa loma canta y silba una lechuza, en el silbo y en el canto dice amaré a una pastusa*
- 📖 *Allá en el rio Taguando mi sombrero va nadando, y en la copa va diciendo que mi amor se va acabando.*



Y no olvidemos, las festividades religiosas populares, que consisten en venerar a los santos y vírgenes, los comités de fiestas conjuntamente con el cura coordinan para realizar el programa. Los sacerdotes realizan desde trabajo comunitario (rifas, venta de alimentos, limosnas) hasta bailes de inocentes, con el fin de obtener fondos para comprar globos, un nuevo manto para los santos, juegos pirotécnicos, flores y velas para adornar la iglesia, pago de orquesta y grupos musicales, entre otros. Los Santos Reyes en Mira (Juan Montalvo y La Portada), aquí existe una gran creatividad e inventiva, al hacer adaptaciones de trajes y caretas de personajes políticos acompañado de música y danza autóctona de la zona.



La biodiversidad constituye la base fundamental para su desarrollo presente y futuro, relacionadas con las costumbres y tradiciones de los pueblos y nacionalidades en relación con las formas de propiedad y los derechos internos de acceso y uso de los recursos.



Recreación y Cultura

Las diferentes comunidades de la provincia del Carchi tienen servicios recreativos y deportivos, como canchas deportivas, parques, coliseos, estadios, galleras. Estos servicios son de gran importancia para el desempeño deportivo de niños, jóvenes y adultos mayores, que disfrutan del deporte como parte de una cultura deportiva.





De igual manera los servicios culturales y recreativos se identifican con la presencia de bibliotecas, elemento indispensable para que la población se incline por la lectura y por ende incrementar sus conocimientos sobre historia de los pueblos, etnias y biodiversidad; temas que aporta al enriquecimiento intelectual de las comunidades.



5. ANALISIS DE PROBLEMAS COMUNITARIOS Y ALTERNATIVAS DE SOLUCION

| COMPONENTES | PROBLEMAS | POSIBLES SOLUCIONES |
|--------------------------------------|--|--|
| Participación Comunitaria | Baja participación social en la toma de decisiones y aporte de ideas en proyectos de desarrollo comunitario. | Fortalecer el liderazgo en presidentes de comunidades para promover programas de rescate de la cultura con la participación de la población |
| | Incipiente liderazgo político en la creación de políticas para la preservación de la identidad cultural de los pueblos carchenses | Potenciar a las asociaciones, grupos de danza de teatro para que mediante la toma de decisiones mejore el desarrollo y desempeño de cada socio dentro de cada organización. |
| | Débil gestión municipal y de juntas parroquiales en la organización de grupos culturales. | Capacitar a los gobiernos locales para que estructuren estructuras participativas mediante cronogramas de actividades culturales. |
| | Ausente gestión de las autoridades locales para la organización de la población en asociaciones de saberes ancestrales para mejorar su estilo de vida. | Mediante la intervención de actores y el departamento de cultura de los municipios establecer políticas interculturales que incluyan la participación de la población de las comunidades de la provincia. Integrar una planificación de que integre a actores, asociaciones e instituciones culturales. |
| Educación y Material Cultural | Perdida de costumbres y tradiciones culturales por la presencia de nuevas tendencias culturales en escuelas y colegios. | Que se incluya en la malla curricular valores culturales y etnicos. Rescatar la identidad del pueblo carchense mediante la capacitación en escuelas y colegios sobre topicos relacionados con cultura. |
| | Conflictos internos escolares, por la falta de control, seguimiento y evaluación al personal docente. | Realizar campañas de concienciación sobre la conservación de la identidad y el manejo adecuado de los recursos naturales. Capacitar y educar a docentes, padres de familia y alumnos para que participen conjuntamente en el diseño de programas culturales. |
| | Desmotivación de la juventud para optar estudios a nivel secundario y superior. | Concienciar mediante capacitaciones a docentes de primaria y secundaria sobre valores culturales incluidos en el pensum de estudios. |
| | | |



| | | |
|---|--|---|
| | Fuga de capital humano por la falta de fuentes de trabajo y débil acción de líderes comunitarios. | Apoyar en el desarrollo artesanal y crear alternativas de trabajo y comercialización de productos. |
| | Débil organización en actividades productivas e insipientes estrategias de comercialización de productos artesanales | Fortalecer los valores culturales en cada sector incluido en la red vial Qhapaq Ñan |
| | Presencia de antivalores como el alcoholismo en la mayor parte de la población masculina lo que incrementa la alta tasa de desempleo. | Crear fuentes de trabajo alternativas dinamizando los recursos naturales y culturales por sectores |
| Desarrollo Humano a través de Actividades Culturales | Mercado invadido de comerciantes colombianos que expenden los productos a menor precio y se emplean por un mínimo sueldo. | Apoyar en el tramite legal para que las asociaciones tengan un respaldo juridico y puedan hacer de su empleo el comercio habitual que mejore su nivel de vida |
| | Migración de profesionales a las ciudades con mayor oferta de trabajo, para mitigar la pobreza | Fomentar la educación superior en los estudiantes que salen del colegio para incrementar profesionales que dirijan proyectos comunitarios |
| | Concentración del capital económico en las familias de mayores posibilidades económicas. | Fortalecer el apoyo para tanto hombre como mujeres tengan igualdad de oportunidades en lo laboral, educación y en la toma de desiciones. |
| | Fuga de capital económico en negocios fuera de los de influencia del Qhapaq Ñan como Tulcán, Ibarra, Quito. | Fomentar la equidad de género en la toma de desiciones |
| | Falta de infraestructura turística (alojamiento y alimentación) | Mejorar los servicios turísticos en alojamiento, alimentación, centros de entretenimiento |
| | Viviendas en malas condiciones por la falta de recursos económicos para la reconstrucción y acondicionamiento de las mismas. | Mejorar la potabilización del agua |
| Infraestructura Cultural | Servicios básicos deficientes, agua entubada en Huaca, La Paz, Juan Montalvo. | Crea microempresa comunitarias para el mantenimiento de vias de segunod y tercer orden |
| | Baja cobertura de alcantarillado, se da preferencia a las zonas urbanas. | Generar programas radio educativos sobre temas culturales y de concienciación ambiental |
| | Bajo nivel de gestión y planificación de servicios básicos para uso social, se nota la ausencia de los servicios en festividades culturales. | |



| | | |
|---|--|---|
| Patrimonio Histórico-Cultural, Identidad Local y Biodiversidad | La deforestación es eminente en todos los cantones y sectores investigados, lo cual afecta al paisaje cultural. | Fomentar el desarrollo económico local, con el manejo sustentable de los recursos naturales y conservando su historia. |
| | Baja cultural ambiental, el recurso agua, suelo y suelo tiene un uso irracional en los cultivos convencionales. | Aprovechar mediante publicidad turística la Biodiversidad como un atractivo para el turismo nacional e internacional |
| | Insipiente apoyo a la cultura popular por parte de los departamentos de cultura de municipios. | Formar líderes comunitarios fortalecidos para el rescate del patrimonio cultural material e inmaterial. |
| | Falta de documentos que garanticen la historia de cada población, su origen, el proceso histórico. | Desarrollar proyectos de desarrollo comunitario a través del rescate y valoración de la cultura ancestral. |
| | Conocimientos ancestrales no valorados por los jóvenes que se inclinan por culturas extranjeras adquiridas por los medios masivos de comunicación. | Difundir mediante el departamento de cultura de los municipios las fiestas religiosas y cívicas a nivel local, regional y nacional. |
| | Falta de liderazgo en los responsables de las asociaciones culturales y artesanales. | Realizar emprendimientos culturales para mantener la tradición y buena comunicación entre pobladores de un pueblo. |
| Falta de políticas culturales que garanticen el uso y preservación de los mismos. | Apoyar a grupos tradicionales de danza y festejos como los santos reyes mediante el proyecto Qhapaq Ñan | |
| Servicios de Recreación y Cultura | Falta de centros recreacionales de buena calidad para el uso de niños y jóvenes. | Crear e espacios verdes a través de la forestación, reforestación y revegetación |
| | Escasos de servicios recreativos culturales como teatros, clubes sociales, bibliotecas. | Incrementar centros culturales donde de promociones los atractivos culturales y naturales. |
| | Baja cultura deportiva de las comunidades, la juventud se dedica a otros entretenimientos como el internet, bares, discotecas, salas de billar. | Mejorar la infraestructura recreativa deportiva y cultural mediante el continuo mantenimiento |
| | Inexistencia de balnearios que brinden servicio de calidad al turista. | Promover la cultura y la identidad mediante los centros de recreación existentes. |



6. FESTIVIDADES Y CELEBRACIONES POPULARES

| CELEBRACION | FECHA | LUGAR/ES | CARACTERISTICAS |
|--|-------------------------|---------------|---|
| Fiesta de Santos Reyes | Del 1 al 6 de enero | Juan Montalvo | La costumbre de Santos Reyes consiste en que la población se disfraza con caretas y ropa con adornos salen a las calles haciendo chistes de personajes famosos que causen impacto como políticos (sin ofender la dignidad de los personajes), las mujeres llevan un acial para azotar a los jóvenes y las señoritas para que se reúnan en el parque para bailar la música autóctona de los adultos con pomas, bomba y guitarras, la danza consiste en saltos y movimientos. |
| Inocentes | Enero | Canchaguano | Los días sábados y domingos del mes de enero se disfruta de los disfrases y bromas que realizan los pobladores de Canchaguano, la creatividad de los trajes es unico y característico de los concursantes, propios y extraños se concentran en la plaza de la Iglesia a partir de las seis de la tarde para el concurso de la pareja que se destaque en el baile allí se elige al ganador Rey y Reina de los Inocentes. |
| Fiesta de la Virgen de la Purificación | 2 de febrero | Huaca | El 28 de enero es el pregón de fiestas. El 2 de febrero la misa campal. Se organiza juegos tradicionales como carreras de coches de madera para niños y jóvenes, motos, ciclismo, torneo de cintas a caballo, cacería del zorro cuyo recorrido es por la Lechería, pelea de gallos, el puerco encebado, corrida de toros, campeonatos de fútbol y ecuavóley los días sábados y domingos, quema de castillos, vacas locas, globos y volateria, bailes con orquesta y platos típicos como hornado, cuyes, morocho y aguar ardiente para el deleite de los visitantes. |
| Fiestas del Divino Niño Jesús | Segunda semana de Enero | La Portada | La misa de vísperas es siempre el viernes, el sábado se realiza torneo de pelota nacional, indor futbol de damas y caballeros se invita a grupos de San Vicente de Pusir y Mira. En la tarde se organiza toros de pueblo con la presentacion de la cuadrilla del Hato con payasos y malavaristas. La fiesta es con banda o disco movil en la noche se hace el nobillo de bombas y la quema de la chamiza. |
| Carnaval | Febrero | Julio Andrade | Es tradicional el pregon del carnaval organizado por el grupo de Mujeres Unidas por el Progreso, se presentan carros alegóricos de la cultura de los julianos, los danzantes utilizan trajes típicos y coloridos bailan música de moda, otros carros alegóricos tienen como distintivo regalar comida típica como es el cuy asado, tortillas de tiesto a los visitantes. Juegan el carnaval con agua, espuma de carnaval y pintura, en la noche se presentan grupos de música y disco movil para festejar el fin del carnaval. |



| | | | |
|--|-------------------------------|-----------------------------|---|
| Semana Santa | Abril | Julio Andrade, Huaca | Se realiza el Via Crucis, para las procesiones los pobladores usan trajes de personajes bíblicos. La procesión comienza a partir del medio día hasta parte de la noche. Se prepara el plato típico de la fanesca, dulces de zambo con queso, molo con pescado. |
| Parroquialización de Mariscal Sucre | 15 de Mayo | Huaca | El 9 de mayo es el pregón de fiestas de parroquialización, el 15 de mayo se realiza el desfile cívico militar donde participan las autoridades del cantón, parroquias, escuelas y colegios. |
| Fiesta de María Auxiliadora | 24 de mayo | Julio Andrade | El 23 de mayo los devotos de la Virgen recorren con antorchas por la calle principal hasta llegar a la escuela María Auxiliadora donde está la Imagen, allí se presentan juegos pirotécnicos y luego la misa de vísperas. El 24 de mayo es la misa de fiestas de la Virgen, se brinda un refrigerio los niños, se organiza danzas, juegos ollas encantadas, torneo de ecuavoley. |
| Fiesta de San Pedro de Huaca | 29 de Junio | Huaca | Es tradicional la misa de vísperas, quema de castillo, juegos pirotécnicos, quema de la camiseta al son de la música de banda, baile popular con banda u orquesta, juegos populares como el sapatito rojo de mujeres, torneo de ecuavoley, intercambios de regalos entre los priores, ollas encantadas, comida típica como cuy asado, hornado y preparado de agua ardiente. |
| Fiestas del Divino Niño | Fines del mes de Junio | Julio Andrade | Realizan la novena con cánticos y rezos en cada una de las viviendas, los dueños de casa brindan a los asistentes alimentos como champús, morocho, chocolate con pan. En la misa de vísperas la comisión de fiestas brinda a los asistentes champús, a los más pobres se les obsequia alimentos (arroz, maíz, etc). En la noche se presentan grupos musicales, banda o disco móvil, volatería y juegos populares. |
| Fiestas de San Pedro | 15 de Julio | Canchaguano | Se mantiene la danza tradicional del paraguas donde los danzantes utilizan cintas de colores, se realiza en la noche la quema de castillo, vaca loca, juegos populares como torneo de ecuavoley, tira de cintas, ollas encantadas, torneo a caballo, y luego el baile con banda u orquesta, comida típica y licor preparado (hervidos). |
| Fiestas de Santa Teresita | 2 de Octubre | Julio Andrade | Es tradicional juegos como ollas encantadas, torneo de cintas, competencia de bicicletas, vaca loca, quema del castillo, bailes con grupos musicales, orquesta o banda y degustación de platos típicos como el hornado, cuy asado, champús, empanas con morocho. El último día de fiesta la organizan los choferes que contratan a grupos musicales de renombre nacional. |



| | | | |
|-------------------------------------|---------------------------|---|---|
| Rey de la Papa | Tercera semana de Octubre | Julio Andrade | Se escogita a dos o tres personajes que durante el año hayan producido mayor cantidad de papas y de calidad. Una comisión de la Junta Parroquial se dirigen a las viviendas de cada candidato con musicos y licor, se da serenata al candidato allí se conversa del proceso de cultivo, cuando se acaba las visitas a los candidatos se elige al mejor productor. La coronación se la realiza en el pregón de fiestas de parroquializacion, el Rey de la Papa es quién encabeza el pregrón junto a las autoridades. También se elige al Principe de la Papa que es el niño mas destacado en aspectos culturales, deportivos o educativos. |
| Día de los Difuntos | 2 de Noviembre | Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada y Juna Montalvo | La costumbre es visitar a sus seres queridos en el Cementerio llevan ramos de flores, coronas de papel y las expresivas tarjetas, además se invita a degustar de la calada morada con Pan de finados, con sus exquisitas variedades: buñuelos, pan de huevo, botadas, empanadas, guaguas y el champús con mote. |
| Fiestas del Jesús del Gran Poder | 6 de Diciembre | Julio Andrade | El 5 de diciembre se realiza la misa de vísperas y el 6 la misa de fiestas, se organiza volatería, quema de castillo, vaca loca, juegos populares. |
| Fiestas de Parroquialización | 7 de Noviembre | Julio Andrade | En el desfile cívico participan autoridades, escuelas y colegios. El pregón con carros alegóricos y la fiesta se realiza con corrida de toros por tres o cuatro sábados y domingos, campeonato de futbol y ecuavoley. Se organiza torneo de cabezales de trailers, el festival del loco de papa, concurso de la papa mas grande, concurso de quien pela mas rapido una cantidad de papas (mujeres y hombres). Los choferes organizan la chingana con grandes premios. |
| Cantonización de San Pedro de Huaca | 8 de Diciembre | Huaca | El 23 de noviembre se participa del pregon de fiestas de la cantonizacion de Huaca donde participan grupos de danza, instituciones publicas y asociaciones. El 8 de diciembre es el desfile cívico militar por la calle principal de la cabecera cantonal. |
| Pase del Niño | 24 de Diciembre | Julio Andrade | Se realiza el pase del Niño con la prosección que parte desde los distintos caseríos hasta llegar a la Iglesia de Santa Teresita, la poblacion y los niños de la catequesis participan con representaciones de los personajes bíblicos. En la noche en las viviendas festejan noche buena con alimentos y el intercambio de presentes. |
| Navidad | 25 de Diciembre | Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada y Juna Montalvo | Las instituciones públicas y privadas realizan actos sociales como entrega de fundas navideñas e intercambio de presentes, la unión familiar se consolida durante estas festividades en las que tradicionalmente se comparten platos propios de la época como son los buñuelos con miel, entre otros. |
| Fin de Año | 31 de Diciembre | Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada y Juna Montalvo | Los diferentes grupos deportivos, sociales o familiares elaboran con mucha creatividad, gracia y buen gusto los años Viejos en distintos puntos de los sectores, a las 12 de la Noche se realiza la quema de los monigotes luego de lo cual las familias se reúnen en sus hogares para el abrazo de Año nuevo y luego todos se agrupan en los bailes populares en las plazas centrales. |



7. JUEGOS POPULARES DEL CARCHI

| NOMBRE DEL JUEGO | LUGAR | ¿CUANTOS PARTICIPAN? | ¿COMO LO HACEN? |
|--------------------|--|----------------------------|---|
| LAS TORTAS | Canchaguano, Juan Montalvo, Mira | 5 participantes | Se hace cinco agujeros se numeraba 1, 2, 3, 4, 5 en la tierra uno para cada participante, con una pequeña pelota de caucho se lanza desde una distancia de cuatro pasos hacia atrás, si la pelota se ingresa en el agujero numero 5 por ejemplo se paga con tortas sea pares o nones segun la apuesta de los participantes el dueño del agujero. La tortas eran de colores negras, amarillas, tomates, cafés todas con pintas blancas. Ganaba el que más tortas tenía. |
| LA PERINOLA | Canchuaguano, Huaca, Mira, La Portada, Juan Montalvo | No hay límite de jugadores | La perinola es similar al trompo con la diferencia que tiene cuatro lados en cada lado de la perinola tenía letras: S saque (sacaba las tortas), P ponga (ponga tortas), D deje (no se retiraba ni se ponía tortas) y T todo (Se llevaba todas las tortas), se ponían una cantidad de tortas en la mesa, para luego turnarse en la perinola, cuando los jugadores se quedaban sin tortas allí se determinaban el juego. Los adultos apostaban dinero o licor. |
| LAS BOLAS | Julio Andrade, Mira, Juan Montalvo, La Portada,, Huaca | 5 participantes o más | Consistía en poner a una determinada cantidad de bolas (eso lo decidían los jugadores) dentro de un círculo dibujado en la tierra, se sacaban con otra bola que era más grande y muy especial para el jugador lo que se denominaba <i>tingar</i> , el que tenía mas bolas ganaba. |
| LOS TROMPOS | Julio Andrade, Huaca, La Portada, Mira | 5 o mas participantes | Este juego consistía en hacer girar al trompo, se dibujaba en la tierra un círculo y tenían que hacerle bailar al trompo dentro del círculo, otra forma era cogerlo con las manos y mientras bailaba. En Mira quien elaboraba los trompos eran don Carlos Rúaes que hacían de madera de cholán o cerote (madera liviana y duradera), utilizaba un tornio se compraba y cada niño le ponía un clavito en la punta y una piola ¡y a jugar!. |
| LA RAYUELA | Canchaguano, La Portada, Huaca, Mira, Juan Montalvo | 3 a 5 participantes | La rayuela de la semana, con siete cuadros, dibujados en el suelo representados en cada uno de ellos los días de la semana. Se utilizaba una cachita para lanzar, se comenzaba el juego poniendo la cachita en el primer cajón y se saltando con un solo pie cada uno de los cuadros hasta salir, en forma secuencial desde el lunes a domingo. Cada vez que el jugador terminaba los siete cajones, se marcaba con una equis X, el cajón escogido en el cual se podía asentar los dos pies ese cajón se denomina casa del jugador, en tanto que el otro jugador no podía saltar en la casa del otro jugador de esta manera se hacía más difícil el juego. Cuando pisaba raya o se pisaba con los dos pies perdía y le tocaba el turno a otra participante. |



| | | | |
|------------------------|--|------------------------|---|
| SIN QUE TE ROCE | Mira, Juan Montalvo, La Portada | 8 o más participantes | Juego que se realizaba con muchas personas en los barrios, en las esquinas, plazas y parques con amigos, familiares, vecinos, hombres y mujeres. El juego consistía en nombrar a la almohada que debía inclinarse para que el resto salte por encima del compañero sin tener que rozarle el cuerpo, el que le rozaba a la almohada perdía y debía ser de almohada. |
| HUEVOS DE GATO | Mira, Juan Montalvo, La Portada, Canchaguano | 3 o más participantes | Se hacía huecos u hoyos profundos en el suelo, de acuerdo al número de participantes y el ancho suficiente para que entre la pelota pequeña. Cada hueco tenía su dueño y cada agujero tenía un premio, desde una distancia de cinco pasos atrás, se lanzaba la pelota y el dueño del hueco donde ingresaba tenía que ir por ella, recogerla y golpear a los demás jugadores, quienes tenían que correr por todos los lados para no ser alcanzados, el que era tocado con la pelota se retiraba del juego o se le imponía una prenda y continuaba el juego. Se nombraba a un cuidador que se ponía detrás del círculo era quien hacía de juez para saber de quién era el agujero y quién perdía. |
| ROBA MUNDO | Mira, Juan Montalvo, La portada | 2 a 3 participantes | El juego consiste en rayar en la tierra en forma de círculo o cuadrado dividiéndolas en dos partes iguales, los participantes tienen que apuntar al centro para iniciar el juego, el primero en iniciar el juego tiene que botar el cuchillo o clavos de acero (grandes) en el suelo y que éste quede prendido, y de acuerdo a la dirección de la parte cortante, rayar a lo largo del territorio de su enemigo y así ir sumando más territorio a su favor, para esto el cuchillo debía estar bien prendido de lo contrario perdía el turno. El que tenía más territorio ganaba. |
| EL CAMOTE | Mira | 10 a más participantes | Los participantes se colocaban uno tras otro sujetándose con las manos en la cintura, el primero se aseguraba fuertemente al poste de luz, pilastra o árbol del corredor de su casa o patio de la escuela. La persona que quedaba libre era quien tenía que ir ARRANCANDO LOS CAMOTES una por una, los participantes no debían soltarse, para no ser arrancada. Participaban niños o jóvenes, uno tras otro, los primeros se cogían de las manos y alaban uno del un lado y del otro, el que se zafaba perdía. |



| | | | |
|------------------------|----------------------------------|----------------------------|--|
| EL BOLICHE | Canchaguano | 3 a 5 participantes | El boliche era para hombres y para mujeres, se dibujaba en la tierra un churo grande y bien asentado las líneas en la tierra con una bolita se iba empujando el boliche el primero en llegar al centro ganaba, se apostaba cocos de palma para pagar y los mayores apostaban dinero, cuyes. |
| EL HOMBRE NEGRO | Canchaguano, Mira, La Portada | 8 o más participantes | Se hace un hueco profundo en la tierra y se lanzaba una pelota el que le acertaba en el hueco tenía que ponerse en la pared crucificado y el resto de niños le lanzaban las pelotas, el hombre negro cogía una del suelo y al que primero se le topaba le tocaba ponerse de hombre negro. |
| HABAS QUEMADAS | Canchaguano | 5 o mas participantes | Se tostaba en el tiesto las habas más grandes y quemaba de un solo lado, los jugadores ponían el número de habas con las que se va a jugar. El juego cominza cuando uno de los participantes lanza sus habas y al jugador que le sale más habas del lado quemado ganaba, al que menos veces le salía habas quemadas debía pagar con comida: miel con cuajada, espumilla; los mayores también jugaban ellos apostaban cuyes, botellas de trago, borregos. |
| LAS ESCONDIDAS | Juan Montalvo | No hay límite de jugadores | Se jugaba entre amigos, vecinos de la cuadra, primos tenían que esconderce y un participante tenía que encontrar al resto cuando miraba a uno de ellos tenía que salir corriendo a topar la cueva que era un palo o una piedra, el que no lograba topar la cueva le tocaba el turno de buscar el resto. |
| LOS CUSHPE | Mira, La Portada | 5 o mas participantes | El juego es similar a los trompos solo que el cushpe no tenia punta y se le envolvía una soga y se le hacía bailar de un lado para otro azotandoles con una piola, apostaban y el que más le hacía bailar por mas tiempo, ganaba. |
| LOS MEDIOS | Mira, Juan Montalvo, Canchaguano | 5 o más participantes | Se hacia un círculo en la tierra y se ponía los medios uno por cada jugador y se sacaba otro medio los que habían en el círculo, el que sacaba más medios ganaba el juego y los medios. |
| EL GALLINAZO | Mira, La Portda, Canchaguano | 10 o más participantes | Uno de los jugadores el más grandes y fuerte se cogía de un poste, árbol o pilar los otros uno tras otro se cojían de la cintura, había un niño que hacía de gallinazo que debía coger al último, se corría de un lado para otro sin dejar que le cojan al que estaba al final de la fila, cuando caía a uno de ellos se convertían en gallinazos. |

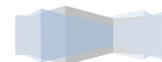


8. AROMAS Y SABORES DE LO NUESTRO

| PLATO TIPICO | LUGAR | INGREDIENTES | PREPARACION |
|----------------------------|--|--|---|
| Pan de Trigo | Julio Andrade | Harina de trigo, huevos, queso, polvo de hornear, sal o dulce al gusto, levadura. | Cierna la harina de trigo y agregue los huevos, el queso desmenuzado y una cucharadilla de polvo de hornear, mezcle los ingredientes y amase en una recipiente. Deje leudar por 15 minutos. De forma a la masa: trenzas, churos, rosas, etc. y lleve al horno de leña. Sirva con agua aromática o café. |
| Humitas | Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, Juan Montalvo | Choclo, queso, huevos, royal, bicarbonato, sal o panela, hojas de choclo | Desgrane los choclos y muele en el molido de mano, cierna la masa y mezcle con el queso, una cucharadilla de royal, una cucharilla de bicarbonato, sal o panela al gusto. Coloque la masa en hojas de choclo y cocine en una tamalera. Sirva con café o agua aromática. |
| Empanadas | Julio Andrade | <u>Para la masa:</u> harina flor, mantequilla, huevos, royal, jugo de naranja, miel de panela. <u>Para el relleno:</u> arroz, cebolla, cuero, manteca de chanco, achiote, un poco de comino. | Mezcle la harina flor en un recipiente con los huevos, la mantequilla, una cucharilla de royal, media taza de jugo de naranja y miel de panela. Para el relleno sazone la cebolla con manteca de chanco, achiote y una pizca de comino. de forma a las empanadas y coloque el relleno. Las empanadas se fritan con manteca vegetal y la paila sobre carbón. |
| El Chacrero | Julio Andrade | Mellocos, ocas, habas, choclo, zanahoria, papas, frejol, col, carne de cerdo, sal, aliño al gusto. | Los granos se coje de la chacra por eso se denomina Chacrero o 7 comidas, los ingredientes se lavan bien, cuando el agua esta hirviendo se vierte los mellocos, ocas, habas, choclo, zanahoria, papas, col, sal y aliño al gusto. Sirva con tostado. |
| Champús | Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada | Morocho blanco molido, arrayan, canela, miel de panela. | El morocho blanco muele en molino manual y ponga a fermentar en agua por tres días. Al tercer día se cierce y la colada obtenida cocine con arrayan, canela en paila de bronce, el dulce de panela se vierte cuando este cocinada la masamorra (colada). Sirva con mote. |
| Dulce de leche | Julio Andrade, Huaca Canchaguano | Leche, dulce, canela, congona, un poco de harina de maíz | Ponga a cocinar la leche con dos cucharadas de harina de maíz, agregue canela, panela, dos ramas de congona y mesa continuamente hasta que de punto. Sirva con pan o queso. |
| Tortillas de tiesto | Julio Andrade | Harina de trigo, manteca de puerco, mantequilla, bicarbonato, sal o miel de panela. | Mezcle la harina de trigo con manteca de puerco, mantequilla, bicarbonato y miel de panela, amase y deje reposar por 15 minutos. Haga las tortillas y coloque en el tiesto (paila de barro) que este caliente para evitar que se pegue la masa. Sirva con café. |



| | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| Cuyes asados | Julio Andrade, Huaca | Cuyes pelados y lavados, sal, cebolla y comino. | Los cuyes sazone con sal, cebolla y comino, deje que se concentre el aliño por una noche en un recipiente, al siguiente día se aza a la braza continuamente se untando manteca con achiote con el fin de que se dore. Sirva con papas, tostado y aji. |
| Sopa de arrancados | Julio Andrade | Harina de maiz, hojas de col, zanahoria, sal y aliño al gusto. | Prepare una masa de harina de trigo con sal y agua. Ponga en un recipiente agua y coloque en la hornilla, agregue la sazón (sal, cebolla, zanahoria, ajo) y el repollo picado (col), cuando esta hirviendo se pone tiritas de masa de trigo y deje cocinar. Sirva con tostado de manteca. |
| Pan de mote | Julio Andrade, Huaca | Mote, queso, sal. | Para pelar el mote utilice ceniza caliente, luego lave y desague por medio día. Muela el mote, en la masa obtenida agregue bastante queso picado en trozos pequeños, sal y se amasa hasta obtener una buena contextura. Se coloca la masa en hojas de achira o aliso, coloque en el horno de leña. Sirva con café o agua aromática. |
| Torta en olla de barro | Julio Andrade | Harina flor, azúcar, huevos, leche, una copita de vino. | La harina flor mezcle con azúcar, huevos, leche, una copa de vino y bata hasta formar una masa. Limpie la olla de barro y unte manteca de chancho para que no se pegue la masa, se pone a calentar la olla y se vierte la mezcla, tape con un plato de barro para que tenga suelo y cielo y encierre el calor. Sirva con café o agua aromática. |
| Caldo de gallina de campo | Huaca, Julio Andrade, Juan Montalvo | Cebolla, ajo, zanahoria, vainitas, arvejas. | Escoja la mejor gallina que este de pelar, coloque en la hornilla un recipiente con agua y deje hervir con las arvejas, zanahoria, vainitas, arroz quebrado, aliños, sal al gusto, cuando el agua este hirviendo agregue la gallina en presas. Sirva con papas, choclo (yuca o camote en Juan Montalvo). |
| Hornado | Huaca, Julio Andrade, Canchaguano | Ajo, comino, ajo, pimienta, cebolla paiteña, cebolla blanca y sal. | Se lava y raspado con jabón y cuchillo que salga todo el quemado, se saca la menudencia y lo cuelgan para que se desangre, luego lo sazonan con ajo, cebolla, comino y sal por un día, al siguiente día lo asan en horno de leña se utiliza leña de eucalipto. |
| Chicha de arroz | Huaca, Julio Andrade, Canchaguano | Arrocillo, hojas de limoncillo, cedrón, hojas de naranja, caña, naranjilla, guanabanas. | Remoje el arrocillo por un día y muela en el molino manual, en un recipiente agregue agua y vierta hierbas (limoncillo, cedrón, hoja de naranja) cuando el agua este hirviendo. Deje enfriar y agregue la caña machacada, naranjilla y el agua de arroz cernido, deje fermentar por tres días. Cernir el preparado y mezcle con jugo de guanábana. Se sirve frío. |



| | | | |
|----------------------------|---|---|---|
| Vicundos | Canchaguano | Maíz cao (maduro), manteca de puerco, huevos, cuajada (quesillo), panela, hojas de vicundo. | El maíz cao se pela y muele en el molino, la masa que se obtiene mezcla con manteca de cerdo, mantequilla, huevos, cuajada (queso) y miel de panela. Coloque esta mezcla en las hojas de vicundo. Cocine al vapor. (Las hojas de vicundo se trae del monte) |
| Buñuelos | Canchaguano | Harina de castilla, mantequilla, cuajada, huevos, sal. | La harina de castilla (harina flor) mezcla con mantequilla, cuajada, huevos y sal hasta obtener una masa, luego elabore rosquillas y utilice aceite bien caliente para freír. Se sirve con miel de panela. |
| Dulce de calabazo | Huaca, Julio Andrade, Canchaguano, La Portada | Calabaza madura, una ramita de congona, panela, raspadura de naranja, canela, piña. | Elija una calabaza madura, saque las pepas y corte en pequeños cuadros, ponga a cocinar en pequeña cantidad de agua, agregue canela, una rama de congona y raspadura de naranja. Deje dar punto y coloque piña en cuadritos, finalmente vierta miel de panela al gusto. Se sirve con cuajada o pan de maíz. |
| Tortillas de tiesto | La Portada | Harina de castilla, harina de maíz, cuajada, huevos, royal, azúcar, sal, agua caliente | La harina de castilla y harina de maíz se mezclan con huevos, una cucharilla de royal, agregue sal o azúcar al gusto, vierta agua tibia y amase. Forme las tortillas y coloque en el tiesto (paila de barro) bien caliente. Se sirve con café de chuspa. |
| Hornado | La Portada | Aliños: ajo, apio, cilantro, perejil, tomillo, jengibre, albaca, pimienta, cerveza, sal, comino, cebolla blanca y paitaña, zumo de seis naranjas agrias | Es necesario que el cerdo este lavado, deje con aliño por medio día, en la noche se coloca en la nevera. Al siguiente día se hornea en horno de leña toda una noche con leña de eucalipto o pino. |
| Arepas de camote | La Portada | Camote morado dulce, harina de maíz, cuajada, huevos, levadura, una pisca de sal y miel de panela | Los camotes se cocinan con toda cascara, se saca del fuego y se pela, machaque y mezcla con la cuajada, huevos, levadura y miel de panela, según la densidad de la masa ponga harina de maíz. Ponga en hojas de vicundo o achira y coloque en horno de leña que este caliente. Sirva con café. |



| | | | |
|---------------------------|---------------|---|--|
| Café de colar | La Portada | Café, habas, cascar de mandarina, morocho blanco y amarillo, cascara de naranja, soya, panela. | En el tiesto ponga los granos de café, habas, cáscara de mandarina y naranja, morocho, soya y panela, continuamente menear con cuchara de madera, deje reposar y cuando los granos esten casi fríos se muele en molino de mano, esta listo para colar. |
| Sango | La Portada | Harina de maiz tostado, panela o sal. | Con harina de maíz tostado prepare una masa con agua, sal o panela, coloque en un tiesto caliente y se sirve con café. |
| Pringa | Juan Montalvo | Mote pelado, leche | El mote seco pelado se muele en el molino manual, esto se pone a cocinar con leche. Se sirve frío o caliente. |
| Sancocho de guineo | Juan Montalvo | Plátanos guineo verdes, yuca, carne, cebolla blanca, comino, ajo y sal al gusto. | Los plátanos se lavan bien, se le suelta en la olla cuando esta hirviendo el agua se deja hasta que los trozos de plátano de cocinen bien sin sal, se pone el refrito de aliño (cebolla blanca, comino, ajo, sal) luego se pone la yuca y carne. Se sirve con tostado de manteca y choclo. |
| Torta de Camote | Juan Montalvo | Camotes maduros, queso. | Los camotes se cocinan en agua, cuando estan cocinados se maja, se mezcla con queso y se pone en un recipiente al horno. Se sirve con café o agua aromática. |
| Café para colar | Juan Montalvo | Café seco, azucar o panela. | Se escoge el café de la mata y se chanca en la piedra de moler hasta que salga solo la pepita de café se deja hasta el otro día, se tuesta el café en tiesto en leña con poco de azúcar o panela cuando los grnos tomen un color negro se saca del fuego, se deja reposar unos diez minutos y se procede a moler en el molino o piedra de moler. |
| Pan de maiz | Juan Montalvo | Harina de maíz reventado, cuajada, sal o azúcar, levadura, huevos. | En la harina se le pone cuajada, una pizca de sal y azúcar, levadura, huevos; se mezcla todos los ingredientes, cuando ya esta suave se tapa con un mantel y se deja leudar por una hora, luego se sigue haciendo el pan en formas de churo, largos, etc. y se pone en el horno de leña. Se sirve con café de casa. |
| Chicha de olores | Juan Montalvo | Cedrón, limoncillo, manzanilla, hierba buena, menta, hojas de naranja, guanabana, piña, naranjilla, azúcar. | Con los brujos (hongos) se pone a fermentar con agua hervida de plantas dulces como el cedrón, limoncillo, manzanilla, hierba buena, menta, naranjo, frutas como la guanábana, piña, naranjilla y al tercer día se pone azúcar. Se sirve frío. |



9. MEDICINA ANCESTRAL

| ENFERMEDAD | LUGAR | PLANTA MEDICINAL | TRATAMIENTO |
|---------------------------|---------------|---|---|
| Dolor de estómago | | Manzanilla | En infusión poner las flores de manzanilla, poner panela y tomar a soplos. |
| | | Raíz de cebolla blanca | En infusión tomar con con una pizca de bicarbonato. |
| | Julio Andrade | Tipo, anís o menta | Tomar agua en infusión caliente con raspadura de panela con gotitas de trago. |
| | | Platanillo | Tomar como agua de tiempo por tres días. |
| | | Planta del campo o mastuerzo | Agua en infusión tomar con una pizca de sal y gotas de trago (cuando es por frío). |
| | Canchaguano | Manzanilla y oregano | En infusión con un poquito de bicarbonato y gotas de limón |
| | La Portada | Mejorana | En infusión tomar con una pizca de sal y limón. |
| Dolor de cabeza | Julio Andrade | Barrabás | Tomar una copita de zumo de barrabás en la mañana. |
| | Canchaguano | Verbena | Tomar una copita de zumo de la verbena en la mañana y al medio día. |
| | Juan Montalvo | Mostaza | Las hojas machacadas ponerse en la frente dejar hasta que desaparezca la molestia. |
| Gripe | | Malva olorosa y sunfo | Tomar en infusión por tres días en las mañanas y en la noche. |
| | Julio Andrade | Alcachofa | Cuando el agua está hirviendo soltar las hojas de alcachofa y tomar por tres días en la mañana en la noche |
| | | Verbena | Tomar una copita de zumo de la verbena en la mañana por tres días. |
| | Juan Montalvo | Chicoria, verbena | Agua de chicoria que se encuentra en el páramo; agua de verbena con sal y limón, cualquier alternativa en infusión. |
| | | Verbena | En infusión se hierbe las flores de la verbena y se toma por tres días en las mañanas y al acostarse. |
| La Portada | Chuquiragua | En infusión tomar con gotitas de limón. | |
| Gases en los niños | Julio Andrade | Orégano | En infusión poner hojitas de orégano y tomar con unas gotitas de limón. |



| | | | |
|-------------------------------|---------------|--------------------------------|---|
| Bilis | Julio Andrade | Hojas de Uvilla | Tomar en infusión las hojas de uvilla con una pizca de sal y gotitas de limón |
| Dolor de corazon | Julio Andrade | Sunfo | Tomar en infusión de hojas de sunfo durante nueve mañanas en ayunas. |
| Pasmo | Julio Andrade | Ruda-ají | Con ramas de ruda frotar por el cuerpo de la persona conjuntamente con ají, huevo, tabaco y trago. |
| | Huaca | Ruda | Con ramas de ruda, un tabaco, un huevo y ají se frota a la persona especialmente la cabeza para que salga el mal espíritu. |
| | Canchaguano | Hierba de gallinazo y ruda | Con ramas de ruda, hierba de gallinazo y trago (puntas) se barre y se reza dos ave maría para que salga el espíritu del cuerpo. |
| | La Portada | Marco, mosquera | Con ramas de marco y mosquera se hace una escoba se limpia a la persona y se sopla agua ardiente para espantar a los espíritus. |
| | Juan Montalvo | Ruda, marco, mosquera, chilca. | Como escobita ramas de ruda, marco, mosquera, chilca y con trago, tabaco barrer a la persona. |
| | La Paz | Ruda, marco y guanto | Hacer un guango de cada planta y se barre a la persona que este con pasmo o mal aire, existe siete clase de pasmo: el sople, barre, llamado, fregado, quedado cada uno se cura con diferentes plantas y rituales. |
| Irritacion de los ojos | Julio Andrade | Sauco | Cocinar las hojas de sauco y bañarse los ojos con golpes suaves |
| Hemorragia nasal | Julio Andrade | Hierba buena | Tomar una copita de zumo de hierba buena por nueve mañanas en ayuna. |
| | Juan Montalvo | Alfalfa | El zumo de la alfalfa con gotitas de agua ardiente tomar en ayunas por nueve mañanas seguidas, se puede mezclar con zumo de zanahoria y naranja para mejorar el sabor. |
| Colerín | Julio Andrade | Orégano | Agua en infusión con sal y gotitas de limón. |
| | La Paz | Llantén, ortiga | Coloque tres hojas de llantén, tres cogollos de ortiga, te y limón en infusión, tomar para el vomito provocado por colerín. |



| | | | |
|-------------------------------------|---------------|--------------------------------------|---|
| <i>Infeccion instestinal</i> | Julio Andrade | Linaza | Tomar como agua de tiempo, agua en infusión. |
| <i>Colicos menstruales</i> | Julio Andrade | Borraja | Tomar agua de tallo de borraja en infusión con panela. |
| | Canchaguano | Flor de ruda | Poner las flores de ruda en infusión con panela y gotitas de trago. |
| <i>Heridas en la piel</i> | Julio Andrade | Pacta o barrabas | Desinfectar la herida con alcohol, el zumo de la pacta se pone en la herida y la planta machacada poner en la herida como emplasto. |
| <i>Dolores musculares</i> | Juan Montalvo | Matico y nogal | Se cocina el matico y nogal, se deja reposar, bañarse la parte afectada y masajear, repetir el tratamiento por tres días. |
| <i>Dolor de muela</i> | Canchaguano | Limon | El zumo de dos limones con media cucharadita de bicarbonato sirve como enjuagues bucales |
| | La Paz | Semilla de ortiga | Coloque un poco de trago con escancel, levadura y semillas de ortiga y mescle, aplique en el hinchado del dolor de muela. Repita el tratamiento por dos o tres días hasta que el dolor desaparezca. |
| <i>Fiebre</i> | Canchaguano | Agua ardiente | Se pone en una tazona trago con sal, se abriga bien al enfermo, se masajea bien todo el cuerpo con el trago y se envuelve con una sábana hasta el otro día. |
| <i>Tos</i> | Canchaguano | Hojas de borraja y capuli | Se cocina la leche con hojas de borraja o capulí para mejorar la carraspera de la garganta ocasionado por la tos. |
| | La Portada | Malva de pecho | En infusión dar de tomar a los niños en las mañanas. |
| <i>Dolor de garganta</i> | Canchaguano | Tomate de arbol y hojas de hortencia | Se soaza el tomate con aceite de almendras y se da a comer para el dolor de garganta, y otro tomate soazado en hojas de hortensia se pone en la garganta con una tela. |
| | Juan Montalvo | Manzanilla y llanten | Hervir agua con las hojas de llantén y manzanilla, agregar gotas de limón y hacer gárgaras. |
| <i>Diarrea en los niños</i> | Canchaguano | Té | Se da a tomar agua de té con gotitas de limón. |
| <i>Nervios</i> | Canchaguano | Toronjil | En una jarra con agua fría poner 2 ramas de toronjil se deja en el cereno por una noche, al siguiente día se toma como agua de tiempo. La rama de toronjil percibir por unos diez minutos y relajarse. |
| | La Paz | Valeriana Hojas de Ñagcha | Cocine hojas de valeriana para los nervios, tomar por quince días combinado con agua de toronjil y alelí. Hierva en un recipiente las hojas de ñagcha, deje reposar por diez minutos y tome un baño para mejorar sus estado de ánimo. |



| | | | |
|--|--------|---|---|
| <i>Estrés</i> | La Paz | Flor de alelí | Tomar cada mañana agua en infusión de flores de alelí, por quince días. |
| <i>Insolación</i> | La Paz | Agua enserenada | Ponga en un recipiente agua y se deja en el sereno, al siguiente día aplique compresas de agua en la cabeza para curar la insolación. |
| <i>Próstata</i> | La Paz | Casamarucha | Hervir las hojas de casamarucha en infusión, agregue panela y tome de tres a cinco vasos diarios por un mes. |
| <i>Caída del cabello</i> | La Paz | Romero, ortiga | Lavar el cabello tres veces en la semana para evitar la caída del cabello, mantenerlo suave y brillante. Ortigar el cabello para quitar las orquillas. |
| <i>Manchas en la piel (pañó, pecas)</i> | La Paz | Taraxaco | Tomar el agua de taraxaco como agua de tiempo por cuatro días seguidos con gotitas de limón y una cucharada de miel de abeja, para quitar las machas de la piel. No consumir en abundancia porque produce pérdida de memoria. |
| <i>Mal olor de la axilas</i> | La Paz | Ñaves de chilca | Las hojas de chilca tierna o ñaves con un poquito de jabón friegue las axilas para quitar el mal olor, deje actuar por cinco minutos y lave con agua fría. Repita el tratamiento por tres días a la semana. |
| <i>Inflamación de las amígdalas (paperas)</i> | La Paz | Hojas de carda | Calentar las hojas con poco de manteca en la ornilla de la cocina, aplique en las paperas por tres noches seguidas. |
| <i>Reumatismo</i> | La Paz | Cerote, laurel, romero | Cocine las cinco hojas o ramas de estas tres plantas y se baña la parte afectada del reumatismo por un quinde días seguidos, descanse cinco días y continúe el tratamiento por dos veces más. |
| | | Hierba mora | Tome en infusión el agua de hierba mora, un vaso diario por para el reumatismo. |
| <i>Anemia</i> | La Paz | Flor de Chiquiragua (planta del páramo) | Vertir las flores de chiquiragua en infusión, tomar un vaso por nueve días en ayunas para la anemia. |
| <i>Para curar la resaca</i> | La Paz | Llantén y linaza | Cocine en infusión llantén y linaza, tome como aguas frescas de tiempo con limón para curar pronto el chuchaqui (resaca). |
| <i>Buena suerte de la persona</i> | La Paz | Laurel, romero, rosas rojas y blancas | Coloque ramas de laurel, romero, rosas blancas y rojas y cocina, deje reposar por diez minutos y bañarse para la buena suerte de la persona. |



| | | | |
|--------------------------------------|---------------|--|---|
| Infecciones vaginales | La Paz | Flor de mejorana o chinchín | Toma como agua de tiempo el agua de flor de mejorana para las infecciones o secreciones vaginales, por nueve mañanas seguidas. |
| Bajar de peso | La Paz | Hojas secas de uvilla Ajenjo | Para bajar de peso, toma todos los días agua tibia de hojas de uvilla o ajenjo tres veces al día antes de cada comida. |
| Hemorroides | La Paz | Marco | Cocine ramas de marco, deje reposar por cinco minutos, coloque en un recipiente para baños de asiento para las hemorroides y estreñimiento. |
| Callos en los pies | La Paz | Ajo | Maje los ajos y ponga en los callos y lave con agua tibia, repita el tratamiento por diez minutos por tres días. |
| Mal olor de los pies (hongos) | La Paz | Semillas de guaranga | Lave los pies con agua de las hojas de guaranga. Tueste las semillas de guaranga, muele y el polvo ponga en los pies para quietar el mal olor o el pie de atleta. |
| | | Saúco, romero, laurel | Cocine dos ramas de cda planta y cuando esté tibia lavarse los pies para los hongos, repita el tratamiento por una semana todas las noches. |
| Infeccion de vias urinarias | La Portada | Cola de caballo, taraxaco, pepa del cerote, calaguala | Cocina en infusión los ingredientes y tomar como agua de tiempo. |
| | Huaca | Linaza, pelo de choclo, cachicerraja, cola de caballo, taraxaco, cerote, llanten, grama, toronjil, tamarindo | Se pone en infusión la linaza tostada, pelo de choclo, cachicerraja, cola de caballo, taraxaco, cerote, llanten y grama. Al sacar el agua se adiciona una rama de toronjil y se toma con tamarindo. |
| Golpes | Juan Montalvo | Hierba mora, matico y manzanilla | Bañarse el área afectada con agua hervida de hierba mora, matico y manzanilla (todas las plantas cocinar juntas). |



9.1 MEDICINA ANCESTRAL PARA ANTES Y DESPUES DEL PARTO

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



ESTRATEGIAS DE ACCIÓN

OBJETIVO N° 1

1. Integrar a las comunidades al ámbito socioeconómico identificando su verdadera riqueza e identidad cultural.

| Estrategias de Acción | Actividades | Indicadores de Resultado | Indicadores de Impacto |
|---|--|--|--|
| Determinar el patrimonio cultural de los cantones y comunidades ubicadas en la zona de influencia del Qhapaq Ñan. | <ul style="list-style-type: none"> • Socializar el proyecto con los líderes comunitarios. • Realizar entrevistas a los actores culturales y organizar reuniones comunitarias. • Inventariar el patrimonio cultural de las comunidades y sectores de la zona de influencia del Qhapaq Ñan. | <p>El 98% de las manifestaciones culturales integradas en el inventario del Patrimonio Cultural de las comunidades.</p> <p>El 90% de los actores culturales identificados en las comunidades participan en los talleres y capacitaciones comunitarias.</p> | <p>Patrimonio Cultural como potencial turístico</p> <p>Generación de fuentes de trabajo e ingresos económicos.</p> |
| Identificar emprendimientos culturales como base motivadora para el rescate de la identidad cultural. | <ul style="list-style-type: none"> • Organizar reuniones comunitarias y determinar la factibilidad de participación en los programas culturales • Formar grupos de trabajo y nombrar coordinadores para cada componente cultural. | <p>Emprendimientos culturales fortalecidos con recurso humano.</p> <p>Agenda de programas culturales acorde a las fiestas populares, cívicas y religiosas de cada sector.</p> | <p>Organización e integración de la comunidad</p> <p>Fortalecimiento de la identidad cultural de los pueblos</p> |



OBJETIVO N° 2

2. Generar espacios de participación comunitaria basada en la propia cosmovisión andina, como valor adicional al mejoramiento de la calidad de vida.

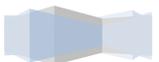
| Estrategias de Acción | Actividades | Indicadores de Resultado | Indicadores de Impacto |
|--|--|--|---|
| Implementar programa de capacitación para promover el rescate de la identidad cultural enfocándose en la actividad turística | <ul style="list-style-type: none"> • Diseño del programa de capacitación (temas, contenidos, recursos) • Desarrollo de la capacitación en las comunidades y sectores | <p>Un documento validado por la propia comunidad.</p> <p>Actores culturales capacitados y dispuestos a trabajar en cada uno de los componentes culturales.</p> <p>Un convenio firmado para el trabajo mancomunado.</p> | <p>Desarrollo de turismo cultural</p> <p>Guías culturales locales</p> |
| Diseño y ejecución de un plan de marketing para promocionar el patrimonio cultural de las comunidades y sectores del Qhapaq Ñan. | <ul style="list-style-type: none"> • Diseño de la imagen corporativa (slogan, logotipo) • Diseño y elaboración de publicidad impresa • Diseño de publicidad visual para los medios de comunicación • Participar en programas de Televisión local | <p>Slogan y logotipo característico por comunidad.</p> <p>Trípticos, postales, volantes, afiches.</p> <p>Video promocional</p> <p>Entrevistas en programas de televisión local</p> | <p>Presencia de turistas nacionales e internacionales.</p> <p>Identidad cultural como oferta turística.</p> |



OBJETIVO N° 3

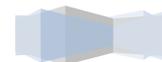
3. Empezar acciones de desarrollo local cultural, con sentido de participación e intercambio de experiencias y saberes ancestrales.

| Estrategias de Acción | Actividades | Indicadores de Resultado | Indicadores de Impacto |
|--|---|---|---|
| Gestionar proyectos de desarrollo entre Gobiernos Seccionales y la Comunidad, que permitan aprovechar la riqueza cultural y conocimientos ancestrales. | <ul style="list-style-type: none"> • Convenios de trabajo con los gobiernos locales u otras redes para impulsar el desarrollo local cultural. • Propiciar encuentros de participación con otras comunidades inmersas en el proceso. | <p>Actores culturales como entes propulsores de actividades culturales con la comunidad</p> <p>Memorias del Intercambio productivo de experiencias y saberes ancestrales con otras comunidades.</p> | <p>Fortalecimiento organizativo para el trabajo conjunto.</p> <p>Preservación del patrimonio cultural tangible e intangible para las futuras generaciones.</p> <p>Enriquecimiento sociocultural con nuevas experiencias y conocimientos</p> |
| Enriquecer las iniciativas culturales productivas vinculadas con el Qhapaq Ñan. | <ul style="list-style-type: none"> • Realizar enlaces de cooperación mutua entre comunidades para el trabajo asociativo. | 5 comunidades ubicadas en la zona del Qhapaq Ñan en una ruta turística | <p>Ruta turística conocida en el mercado turístico</p> <p>Mejoramiento de la calidad de vida mediante la generación de proyectos de participación comunitaria local.</p> |

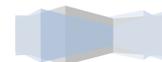


CRONOGRAMA

| Objetivo Nro. | Estrategias de acción y actividades | Responsable | Apoyo Externo | Plazo Meses | | | | | | | | |
|---------------|--|---------------------------|---------------------|-------------|----|-----|----|-------|----|-----|----|--|
| | | | | 2009 | | | | | | | | |
| | | | | Mayo | | | | Junio | | | | |
| | | | | I | II | III | IV | I | II | III | IV | |
| 1 | 1. Estrategia Determinar el patrimonio cultural de los cantones y comunidades ubicadas en la zona de influencia del Qhapaq Ñan. Actividades <ul style="list-style-type: none"> • Convenios de trabajo con los gobiernos locales u otras redes para impulsar el desarrollo local cultural. • Propiciar encuentros de participación con otras comunidades inmersas en el proceso | Equipo Técnico Qhapaq Ñan | Juntas Parroquiales | X | X | | | | | | | |
| | Municipios | | X | X | | | | | | | | |
| | 2. Estrategia Enriquecer las iniciativas culturales productivas vinculadas con el Qhapaq Ñan. Actividades <ul style="list-style-type: none"> • Organizar reuniones comunitarias y determinar la factibilidad de participación en los programas culturales • Formar grupos de trabajo y nombrar coordinadores para cada componente cultural. | Equipo Técnico Qhapaq Ñan | Juntas Parroquiales | | | X | | | | | | |
| | Municipios | | | | X | | | | | | | |
| | | | Otros | | | | | | | | | |



| Objetivo Nro. | Estrategias de acción y actividades | Responsable | Apoyo Externo | Plazo Meses | | | | | | | |
|---------------|---|---------------------------|--|-------------|----|-----|----|-------|----|-----|----|
| | | | | 2009 | | | | | | | |
| | | | | Mayo | | | | Junio | | | |
| | | | | I | II | III | IV | I | II | III | IV |
| 2 | 1. Estrategia Implementar programa de capacitación para promover el rescate de la identidad cultural enfocándose en la actividad turística Actividades <ul style="list-style-type: none"> • Diseño del programa de capacitación (temas, contenidos, recursos) • Desarrollo de la capacitación en las comunidades y sectores | Equipo Técnico Qhapaq Ñan | Juntas Parroquiales Municipios Otros | | | | X | | | | |
| | 2. Estrategia Diseño y ejecución de un plan de marketing para promocionar el patrimonio cultural de las comunidades y sectores del Qhapaq Ñan. Actividades <ul style="list-style-type: none"> • Diseño de la imagen corporativa (slogan, logotipo) • Diseño y elaboración de publicidad impresa • Diseño de publicidad visual para | Equipo Técnico Qhapaq Ñan | Juntas Parroquiales Municipios Otros | | | | | | X | X | |



| | <p>los medios de comunicación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participar en programas de Televisión local • Diseño de trípticos, calendarios y folletos para la difusión de sus festividades. • Creación de una página web para la promoción nacional e internacional. | | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|---------------------------|---|------|----|-----|----|---|----|-----|---|---|--|
| Objetivo Nro. | Estrategias de acción y actividades | Responsable | Apoyo Externo | Mayo | | | | | | | | | |
| | | | | I | II | III | IV | I | II | III | | | |
| 3 | <p>1. Estrategia Establecer proyectos de desarrollo entre Gobiernos Seccionales y la Comunidad, que permitan aprovechar la riqueza cultural y conocimientos ancestrales.</p> <p>Actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Convenios de trabajo con los gobiernos locales u otras redes para impulsar el desarrollo local cultural. • Propiciar encuentros de participación con otras comunidades inmersas en el proceso | Equipo Técnico Qhapaq Ñan | <p>Juntas Parroquiales</p> <p>Municipios</p> <p>Otros</p> | | | | | | | | X | | |
| | | | | | | | | | | | | X | |



| | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>2. Estrategia Enriquecer las iniciativas culturales productivas vinculadas con el Qhapaq Ñan.</p> <p>Actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar enlaces de cooperación mutua entre comunidades para el trabajo asociativo. | <p>Equipo Técnico Qhapaq Ñan</p> | <p>Juntas Parroquiales</p> <p>Municipios</p> <p>Otros</p> | | | | | | | |
|--|--|----------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|



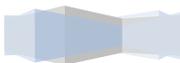
CONCLUSIONES

1. El Patrimonio Cultural de la zona 1 del Qhapaq Ñan es diverso, se refleja en una extensa gama de manifestaciones CULTURALES que forman parte del legado de los antepasados de la cultura Pasto.
2. La parroquia Julio Andrade se caracteriza por ser un pueblo que aun conserva los conocimientos de la medicina ancestral, las fiestas tradicionales tomando como referente la fiesta del Rey de la Papa, celebración importante que lo identifica como un pueblo agrícola.
3. La Portada mantiene los juegos tradicionales como parte de su identidad cultural; el juego de la pelota de GUANTE o de los “Bambaros”, las tortas, los huevos de gato, el cushpe, juegos que cada tarde fortalece la unión de los amigos en este sector.
4. Juan Montalvo es característico por la longevidad de su gente que aun recuerda los cuentos, leyendas, historias que contaban sus antepasados. Este pueblo es un referente de la oralidad como manifestación cultural y de la presencia física del camino principal andino QÑ.
5. La Paz es un ícono de la religiosidad de estos pueblos, al encontrarse la Gruta de la Virgen, milagrosa y por la cual se organizan fiestas con la participación de gente de los sectores y devotos que llegan de diferentes partes del país.
6. Huaca constituye un referente artesanal, identificado por las hábiles manos de las mujeres que tejen, pintan cerámica y tela, bordan, diseñan y confeccionan vestidos para su venerada Virgen “La Purita”, patrona del cantón, por lo que organizan las mejores fiestas religiosas del Norte del Ecuador.
7. La diversidad cultural de las comunidades y sectores que integran la Zona 1 del Camino Principal Andino, constituyen la base para generar los emprendimientos e integrar cadenas productivas para el rescate del Patrimonio Cultural identificado.



Bibliografía

Estudio de campo: Equipo Técnico QÑ-CARCHI-UTN (2009), Ibarra-Imbabura-Ecuador.

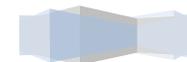


ANEXO

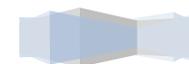
QHAPAQ ÑAN-CARCHI-UTN **Patrimonio Cultural Étnico y Oral**

Registro de actores culturales

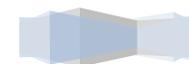
| NOMBRE | EDAD | CONOCIMIENTO | LUGAR |
|-------------------------------------|-------------|--|---------------|
| Sr. Segundo Joaquín Castillo | 55 años | Leyendas, fiestas, gastronomía, vestimenta, medicina ancestral. | Julio Andrade |
| Sra. Rosa Carvajal | 80 años | Leyendas, Qhapaq Ñan, dichos y refranes, vestimenta, fiestas, música, gastronomía y medicina ancestral. | Julio Andrade |
| Sr. Elías Erazo | 85 años | Leyendas, mitología, refranes, medicina ancestral. | Julio Andrade |
| Sr. Nabor Villarreal | 81 años | Leyendas, mitología, adivinanzas, historias. | Julio Andrade |
| Sra. Maruja del Castillo | 69 años | Leyendas, medicina ancestral, gastronomía, fiestas populares. | Julio Andrade |
| Sra. Maruja Cárdenas | 71 años | Medicina ancestral, vestimenta, vivienda, el telar, leyendas, coplas, comida típica, trabalenguas, juegos tradicionales. | Julio Andrade |
| Sr. Horacio Enríquez | 75 años | Qhapaq Ñan, infieles y entierros, leyendas. | Huaca |



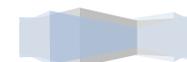
| | | | |
|----------------------------------|---------|---|---------------|
| Sr. Manuel Portilla | 41 años | Elaboración de juegos pirotécnicos, fiestas populares. | Huaca |
| Sra. Purificación Guevara | 83 años | Vestidos para la Virgen La Purita, gastronomía típica, leyendas, dichos y adivinanzas. | Huaca |
| Sra. Lidia Ortega | 55 años | Conocimiento de cuentos y leyendas | Huaca |
| Sr. Duval Rúales | 71 años | Qhapaq Ñan, construcción de la iglesia, leyendas, coplas, adivinanzas, cachos, gastronomía, juegos populares, huacas, medicina ancestral. | Mira |
| Sr. Alberto Garrido | 77 años | Qhapaq Ñan, construcción de la iglesia, leyendas, coplas, adivinanzas, cachos, gastronomía, juegos populares. | Mira |
| Sr. Efraín López | 86 años | Cuentos y leyendas | Juan Montalvo |
| Sr. Guillermo Ponce | 81 años | Cuentos y leyendas | Juan Montalvo |
| Sra. Carlota Tapia Ruiz | 92 años | Qhapaq Ñan, leyendas, vivienda, vestimenta. | Juan Montalvo |
| Sr. Saúl Recalde | 78 años | Qhapaq Ñan, leyendas, vivienda. | Juan Montalvo |
| Sr. Erasmo Recalde | 66 años | Qhapaq Ñan, leyendas, vivienda. | Juan Montalvo |
| Sra. Bertha Recalde | 70 años | Medicina ancestral, el parto. | Juan Montalvo |



| | | | |
|-------------------------------------|---------|---|---------------|
| Sra. Clara Erazo | 50 años | Cocina popular | Julio Andrade |
| Sra. Esther Alarcón | 81 años | Historia, cuentos y leyendas, vestimenta, personajes | Julio Andrade |
| Sra. Silvana Ayala | 41 años | Artesanías, fiestas populares, fiestas familiares. | Julio Andrade |
| Sr. Aníbal Osejos | 76 años | Cuentos y leyendas, la minga. | Huaca |
| Sr. Manuel Aguilar | 78 años | Cuentos y leyendas, vestimenta, fiestas, cocina popular. | Huaca |
| Sr. Ulpiano Andrade | 79 años | Conocimiento de música autóctona. | Huaca |
| Sra. María Magdalena Aguilar | 71 años | Cuentos y leyendas del pueblo. | Huaca |
| Sr. Federico Portilla | 78 años | Cuentos y leyendas | Huaca |
| Sr. Segundo Méndez | 56 años | Cuentos y leyendas | Juan Montalvo |
| Sr. Nelson Erazo | 45 años | Fiestas tradicionales, gastronomía, juegos populares. | Huaca |
| Sr. Aníbal Osejos | 74 años | Mitología | Huaca |
| Sr. Arquímedes | 91 años | Mitología | Huaca |
| Sr. Luis Sigifredo Patiño | | Historia, fiestas tradicionales, gastronomía, mitología, juegos populares. | La Portada |
| Sra. Rosa Imbaquingo Revelo | | Historia, fiestas populares, gastronomía típica, mitología, juegos populares. | La Paz |



| | | | |
|--------------------------------|---------|---|---------------|
| Sra. Anita Escobar | | Historia, fiestas populares, gastronomía típica. | Julio Andrade |
| Sra. Eremita Padilla | 73 años | Historia, mitología, fiestas populares. | Juan Montalvo |
| Sra. Luz Angélica Muñoz | 62 años | Historia, fiestas, gastronomía típica, coplas, adivinanzas. | Canchaguano |
| Janneth Orbe | 40 años | Juegos populares | Canchaguano |



PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

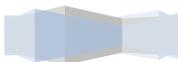
CULTURAL



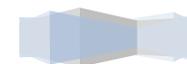
PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL E INMATERIAL

Objetivo: Recuperar el patrimonio material e inmaterial, fortaleciendo la interacción de saberes colectivos a través de la memoria histórica local.

| CONTENIDOS | DESTREZAS | RECURSOS |
|---------------------|---|---|
| ARQUITECTURA | | |
| Iglesias | <p>Reproducción en miniatura de iglesias en cerámica de los distintos lugares del camino Qhapaq Ñan, con una pequeña leyenda de la historia de la construcción de la iglesia en papel pergamino.</p> <p>Recuerdos en figurillas de Santos de cada comunidad elaborados en cerámica, con una historia de cada santo plasmado en papel pergamino.</p> <p>Bordados de cuadros en punto de cruz de las fachadas de iglesias de cada comunidad y enmarcadas en cuadros de bejuco.</p> <p>Dijes hechos en coco y nogal tallado en bajo relieve la imagen de santos y vírgenes, con un mensaje para el visitante: Dije de la prosperidad y felicidad.</p> <p>Elaborar vestidos para las figurillas de los santos con tela de colores y</p> | <p>Molde de yeso y/o caucho</p> <p>Cerámica y/o resina, barro</p> <p>Papel pergamino</p> <p>Pintura para cerámica</p> <p>Pinceles</p> <p>Fanelas</p> <p>Bejuco</p> <p>Nogal y cocos</p> <p>Tela esterilla</p> <p>Hilos de colores</p> <p>Agujas</p> <p>Tambores para bordar</p> <p>Tela dacrón (pintura en tela)</p> <p>Lentejuelas</p> |



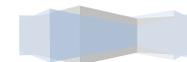
| | | |
|---------------------------------|--|--|
| | <p>lentejuelas, encajes, mullos.</p> <p>Participar en la guianza de la colección de los vestidos de La Virgen de la Purificación (Huaca), y de las festividades más sobresalientes de las comunidades a través de actores culturales.</p> | <p>Encajes</p> <p>Mullos</p> |
| <p>Viviendas Típicas</p> | <p>Recuerdos en barro o cerámica de viviendas típicas (de tapia y bareque) con techo de paja sobrepuesta.</p> <p>Pintura de viviendas tradicionales en jarrones de cerámica. (Técnica envejecido).</p> <p>Apliques de pared de interiores de vivienda típica de cada sector.</p> <p>Representación de poblados en miniatura en cerámica y/o resina.</p> <p>Representaciones de paisajes del sector en apliques en alto relieve.</p> <p>Recorrido por las viviendas más antiguas de las comunidades con un guía (adulto anciano) que transmita los procesos de construcción</p> | <p>Moldes de yeso y/o caucho</p> <p>Pintura de cerámica</p> <p>Paja de páramo</p> <p>Pinceles</p> <p>Fanelas</p> |



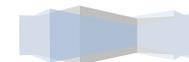
| | | |
|-------------------|---|---|
| | antigua. | |
| ETNOGRAFÍA | | |
| Oralidad | <p>Bordados de cuadros en punto de cruz de personajes representativos de cuentos y leyendas.</p> <p>Pintura en tela para cojines, de personajes mitológicos de cuentos y leyendas.</p> <p>El novillo de bombas en cerámica y/o resina sobre una base de madera, con descripción de la leyenda del Novillo de Bombas.</p> <p>Personajes mitológicos (duende, viuda, el carro de la otra vida, las voladoras, la sapa, y otros) elaborados en resina como llaveros y adornos para los vehículos.</p> <p>Dijes hechos en coco o nogal con motivos de la Sapa (Huaca), con un</p> | <p>Pintura de tela</p> <p>Tela</p> <p>Pelón</p> <p>Moldes de yeso y/o caucho</p> <p>Pintura y cerámica</p> <p>Pinceles</p> <p>Argollas para llaveros</p> <p>Fibras naturales (cabuya, maguey, yute)</p> <p>Agujas</p> <p>Tela esterilla</p> |



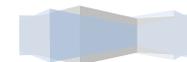
| | | |
|--|---|--|
| | <p>mensaje: Sapa de la buena suerte.</p> <p>Maseteros hechos en cerámica con motivos de personajes de cuento y leyendas (duendes, la sapa).</p> <p>Bomboneras elaboradas en cerámica con representaciones de la Sapa de Huaca, en el cuerpo de la bombonera irá un resumen del cuento de dicho personaje.</p> <p>Folleto que exponga los cuentos, leyendas e historias de los relatos más sobresalientes de cada lugar.</p> <p>Concurso de coplas, cachos, adivinanzas.</p> <p>Noches de Cuentos y Leyenda al calor de la fogata y al sabor del tardón con la presencia de actores culturales que transmitan importante información a los visitantes.</p> <p>Noches de ronda con la participación de los actores de todas las comunidades para un concurso de cánticos.</p> | <p>Hilos de colores para bordar</p> <p>Tambor para bordar</p> <p>Anilina (para tinturar)</p> <p>Nogal y cocos</p> <p>Papel pergamino</p> |
|--|---|--|



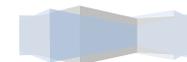
| | | |
|-------------------------|--|--|
| <p>Artesanía</p> | <p>Recuerdos de las diferentes etnias: afroecuatorianos y mestizos elaborados en cerámica.</p> <p>Mujer y hombre pastuso con su indumentaria antigua elaborados en cerámica, y en papel pergamino donde se describe cada prenda de vestir.</p> <p>Sacos, bufandas, guantes, ponchos, gorras con la frase: Qhapaq Ñan: Camino de Culturas Vivas.</p> <p>Alfombras y cobijas hechas en telar con el logotipo del Qhapaq Ñan.</p> <p>Alfombras hechas en cabuya con el logotipo del Sol-Pasto y Qhapaq Ñan.</p> <p>Marcos hechos en fibras naturales.</p> <p>Personajes del pastuso y pastusa elaborados en hojas de catulo y otras hojas naturales disecadas, con una descripción en papel pergamino de la personalidad de los pastusos.</p> <p>Representación de telares en miniatura elaborados en madera, con un mensaje: Recuerdo de... nombre de la comunidad, Qhapaq Ñan-Carchi.</p> <p>Maseteros y bolsos tejidos con fibras naturales de cabuya, con</p> | |
|-------------------------|--|--|



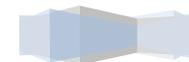
| | | |
|--|--|--|
| | <p>adornos de semillas representando al Sol-Pasto/Qhapaq Ñan.</p> <p>Arreglos florales de centro de mesa hechos en base de hojas y flores de plantas silvestres disecadas.</p> <p>Figuras del pastuso con la yunta, elaborado en cerámica y/o resina con base de madera con el símbolo del Qhapaq Ñan.</p> <p>Porta lapiceros hechos en cerámica y/o resina con el logotipo del Qhapaq Ñan, inserto el mensaje "Camino de Culturas Vivas-Carchi".</p> <p>Réplicas de cerámicas de piezas arqueológicas encontradas en el lugar destacando la pintura negativa y las representaciones antropomorfas, zoomorfas, ornitomorfas.</p> <p>Botones y bisutería elaborada en base a semillas, coco y nogal con varios diseños representando al Sol Pasto-Qhapaq Ñan.</p> <p>Llaveros elaborados en cerámica y/o resina con el logo del Qhapaq Ñan-Carchi.</p> <p>Tejido en crochet con el símbolo del Qhapaq Ñan en tapetes.</p> | <p>Moldes de yeso y/o caucho</p> <p>Pintura de cerámica</p> <p>Pinceles</p> <p>Papel pergamino</p> <p>Lana de borrego (para tejidos)</p> <p>Madera</p> <p>Fibras naturales (cabuya)</p> <p>Hojas de catulo</p> <p>Semillas de plantas silvestres</p> <p>Hojas de plantas disecadas</p> <p>Máquina pulidora de botones</p> <p>Escarcha</p> <p>Coco y nogal</p> <p>Argollas para llaveros</p> <p>Hilo o lana (pata tapetes)</p> <p>Agujetas</p> <p>Frutos de pino</p> <p>Carrizo, bejuco</p> <p>Fibras naturales (cabuya)</p> <p>Semillas de plantas nativas</p> |
|--|--|--|



| | | |
|--|---|--|
| | <p>Proceso de teñido en fibras naturales (cabuya, lana).</p> <p>Elaboración de adornos del fruto del pino (ejemplo Guirnaldas de navidad, guirnaldas de la buena a suerte, floreros decorativos).</p> <p>Pondos decorados con el símbolo del Qhapaq Ñan.</p> <p>Adornos para el hogar elaborados en carrizo y bejuco.</p> <p>Llaveros elaborados en coco con el símbolo del Qhapaq Ñan.</p> <p>Billeteras elaboradas en fibra de cabuya con el símbolo del Sol Pasto, con el mensaje Culturas Vivas, Qhapaq Ñan, Carchi-Ecuador.</p> <p>Apliques para pared hechos en cerámica con motivos de telar, la yunta.</p> <p>Elaboración de pilches con representaciones del Qhapaq Ñan.</p> | |
|--|---|--|



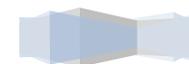
| | | |
|------------------------------|---|--|
| | <p>Elaboración de manillas y collares de fibras de cabuya con semillas de plantas de las comunidades.</p> <p>Maseteros hechas en raíz de helecho con motivos de animales silvestres de las comunidades, el pastuso, y con el símbolo del Sol Pasto y Qhapaq Ñan.</p> <p>Réplica de petroglifos en cerámica y/o resina.</p> <p>Creación de centros artesanales, de tallados.</p> | |
| <p>Música y Danza</p> | <p>Grupo de Danza “Huacán” presentan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Danza de la Sapa (Huaca) ■ Danza de la Minga-Copa Vayas (Huaca) ■ Danza del Paraguas (Canchaguano) ■ Danza de los Inocentes (Juan Montalvo) con el uso de indumentaria apropiada que represente dichas actividades culturales. | <p>Información escrita en guiones de cuentos sobresalientes de las comunidades para los grupos culturales.</p> <p>Carrizo y bejuco</p> |



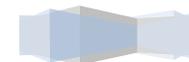
| | | |
|--|--|--|
| | <p>El Grupo de Teatro los Chuecos (Mira) dramatizan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cuento de Las Voladoras (Mira-Julio Andrade) ■ Cuento del Carro de la otra Vida (La Portada) ■ Cuento de La Viuda (todos las comunidades) ■ Cuento de La vieja del Monte (todos las comunidades) ■ Cuento del Duende (todas las comunidades) ■ Historia de la Portada y Juan Montalvo. ■ Celebración de los Santos Reyes (La Portada-Canchaguano). <p>La Orquesta Los Satélites a través de la música rescaten los cantos antiguos como La Luna por el Oriente, El Chinchinal, entre otros.</p> <p>Instrumentos musicales: flautas y quenas elaboradas en carrizo y bejuco. Con un mensaje: “Energícese con el sonido de los Andes”.</p> <p>Personajes representativos de teatro y danza elaborados en cerámica y/o resina como apliques de pared en alto relieve.</p> <p>Elaboración de figurillas de réplica de la Copa Vayas (Huaca).</p> <p>Pintura en camisetas con motivos de danza y teatro Qhapaq Ñan-Carchi.</p> | <p>Moldes de yeso y/o caucho</p> <p>Pintura de cerámica</p> <p>Pinceles</p> <p>Tela dacrón</p> <p>Camisetas</p> <p>Pintura de tela</p> <p>Pelón</p> <p>Pinceles para pintura en tela</p> |
|--|--|--|



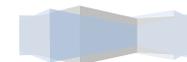
| | | |
|---------------------------|---|---|
| | <p>Representación en cerámica y/o resina de los personajes de los Santos Reyes.</p> <p>Concurso de los mejores Santos Reyes.</p> | |
| <p>Gastronomía</p> | <p>Jarras y sets utilitarios para mesa (salero, pimentero, azucarero, aceitero, porta cubiertos) elaborados en cerámica en forma de productos agrícolas de los sectores: aguacate, maíz, arveja, mellocos, papa, trigo, habas, ocas, café, camote/ naranja, mandarina, durazno, reina claudia, chímbalos, chamburos (chilacuanes), babacos, manzana.</p> <p>Pintura en tela para manteles y servilletas con productos agrícolas que se utilizan en la preparación de platos típicos.</p> <p>Porta-vasos tejidos en fibra natural (cabuya) con diseño de logo del Qhapaq Ñan.</p> <p>Apliques para nevera hecho en cerámica y/o resina con motivos de la tulpá, canasta agrícola carchense, canasta de café, el hornado.</p> | <p>Moldes de yeso y/o caucho</p> <p>Pintura de cerámica</p> <p>Pinceles</p> <p>Franelas</p> <p>Laca</p> <p>Tela</p> |



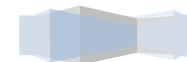
| | | |
|--|--|---|
| | <p>Pintura en vasos de cristal con motivos de elementos utilizados en la gastronomía.</p> <p>Preparación y exposición de platos típicos (cuyes, hornado, tortillas de tiesto) para la degustación del visitante.</p> <p>El Tardón, Vino de Uvilla y Licor de caña de maíz, Aceite de Aguacate en bolsos tejidos en cabuya con el logotipo del Qhapaq Ñan.</p> <p>Café Mireño presentado al público en bolsos tejidos en cabuya con adornos de semillas de plantas silvestres del sector, con un mensaje: "Café de Café, con aroma andino-Qhapaq Ñan".</p> <p>El cuy pastuso más grande del Ecuador.</p> <p>Elaboración de quimbolitos de mote, pan de mote, vicundos (Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada).</p> <p>Mermelada de tuna, mora, uvilla, durazno.</p> | <p>Pintura de tela</p> <p>Fibras naturales (cabuya)</p> <p>Semillas de plantas silvestres</p> <p>Vasos de cristal</p> <p>Pintura en cristal</p> <p>Utencillos de cocina</p> <p>Ingredientes de platos típicos</p> |
|--|--|---|



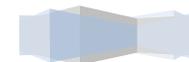
| | | |
|-------------------------|--|--|
| | <p>Concurso de la humita con café más sabrosa del Carchi.</p> <p>Concurso del morocho más delicioso de Julio Andrade.</p> | |
| Juegos Populares | <p>Demostración de juegos tradicionales de los adultos ancianos de cada comunidad a los turistas.</p> <p>Pintura en porta lapiceros y jarros para los niños con motivos de juegos tradicionales como el trompo, la perinola, la pelota, las tortas, la rayuela, los huevos de gato, e inserto las instrucciones del juego.</p> <p>Elaboración de las piezas para los juegos tradicionales: trompos, perinola y cushpes en madera de espino.</p> <p>Llaveros hechos en resina de replicas de la tabla y guante de la pelota nacional, trompo, perinola.</p> | <p>Moldes de yeso y/o caucho</p> <p>Pintura de cerámica</p> <p>Pinceles</p> <p>Cadenas para llaveros</p> <p>Pinceles</p> <p>Tela esterilla</p> <p>Hilos de colores</p> <p>Agujas</p> <p>Tambores para bordar</p> |



| | | |
|----------------------------------|---|---|
| | <p>Réplica en miniatura de un jugador de la pelota nacional hecho en cerámica y/o resina, con una breve explicación de la historia de dicho juego.</p> <p>Concurso de juegos tradicionales: como el cushpe, trompos, rayuela, huevos de gato, el hombre negro, las cogidas, las tortas, el camote, el desmonte.</p> <p>Preparación a niños y jóvenes sobre danza y artesanías en aspecto típicos de cada lugar.</p> <p>Representación en cerámica de juegos tradicionales: el cushpe, trompos, rayuela, huevos de gato, el hombre negro, las cogidas, las tortas, el camote, el desmonte y en la parte posterior describir las instrucciones de cada juego.</p> <p>Guía de juegos tradicionales más representativos de cada sector.</p> | |
| <p>Medicina Ancestral</p> | <p>Visitar los huertos donde se dará explicación sobre la diversidad de plantas y las propiedades curativas por comunidad.</p> | <p>Modelos de yeso y/o caucho</p> <p>Pinturas para cerámica</p> |



| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| | <p>Demostraciones sobre la curación de enfermedades con la preparación de infusiones de plantas medicinales.</p> <p>Figurillas representativas de medicina ancestral.</p> | <p>Pinceles</p> <p>Caladores</p> <p>Franelas</p> |
| <p>Fiestas Tradicionales</p> | <p>Figurillas en resina del Bailes del paraguas sobre una base del mismo material.</p> <p>Pintura de cuadros en lienzo, representando festividades religiosas y procesiones más sobresalientes de cada comunidad.</p> <p>Bordado para cuadros en punto de cruz de actividades culturales: torneo de cintas, cerdo encebado, palo encebado.</p> <p>Fortalecer las actividades culturales que se realizan en las fiestas de San Pedro (Canchaguano).</p> <p>Réplica del Rey de la Papa en cerámica y/o resina, llevará una banda con un mensaje: Rey de la Papa-Qhapaq Ñan.</p> | <p>Moldes de yeso y/o caucho</p> <p>Pinturas de cerámica</p> <p>Pinceles</p> <p>Tela esterilla</p> <p>Agujas</p> <p>Hilos de colores</p> <p>Tambor para bordar</p> <p>Bejuco</p> <p>Papel crepé</p> |



| | | |
|-----------------------------|--|--|
| | <p>Castillos de juegos pirotécnicos elaborados en bejucos y papel crepé.</p> <p>Elaboración de un calendario de fiestas populares.</p> | |
| <p>MICROEMPRESAS</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Fortalecer concurso de disfraces de cuyes (ya existe). ■ Microempresa para la producción de mora, durazno, uvilla (La Portada) <ul style="list-style-type: none"> ■ Crianza de cuyes, cerdos (en todas las comunidades). <ul style="list-style-type: none"> ■ Industrialización de jugos. ■ Industrialización de productos a base de miel de abeja (cosmetología) <ul style="list-style-type: none"> ■ MIRAEXPORT-Aguacate Mira exportador de aguacate ■ Zumo de penca embasado para mantenimiento de objetos metálicos. <ul style="list-style-type: none"> ■ Plantaciones de aguacate (viveros, semilleros) ■ Producción de Chaguarmishque azul (para diabéticos) ■ Producción de pitajaya (para osteoporosis) ■ Proceso de elaboración de alpargatas de cabuya para turistas. ■ Canasta agrícola en miniatura en cerámica y/o resina con todas las frutas de cada lugar. ■ Elaboración de Portadores de la Prosperidad en vidrio, de granos de las todas las comunidades. ■ Promoción del emprendimiento de la fabricación de quesos del Sr. Luís Pérez, en la página Web de la UTN y del Ministerio Coordinador de Patrimonio Cultural y Natural. <ul style="list-style-type: none"> ■ Fortalecer al Grupo Huacán con indumentaria y bailes tradicionales. | |



TURISMO CULTURAL

Objetivo: Promover el Turismo Cultural en las comunidades que integran el Camino Principal Andino Qhapaq Ñan

| CONTENIDOS | DESTREZAS | RECURSOS |
|--------------------------------|---|---------------------------------------|
| <p>TURISMO CULTURAL</p> | <p>Motivar a los actores artesanales y culturales a desarrollar el turismo cultural a través de la gira de observación.</p> <p>Gira de observación a Pujilí (Riobamba), Totorá SISA (San Pablo del Lago), Calle del Arte (San Antonio), Comunidad San Clemente (Ibarra), Barrio Santa Rosa del Tejar (Ibarra).</p> | <p>Transporte</p> <p>Alimentación</p> |
| | <p>Diseñar productos y servicios turísticos en las comunidades. (Perfil del Turista y Habitante)</p> | |
| | <p>Elaborar una Ruta temática cultural de gastronomía, oralidad y medicina ancestral donde intervengan las comunidades que integran el Camino Qhapaq Ñan.</p> <p>Participación de todos los actores culturales y artesanales para determinar los aspectos más relevantes de gastronomía, oralidad y medicina ancestral.</p> | |
| | <p>Diseñar un circuito turístico cultural "Alma Viva de los Pueblos"</p> | |



EMPRENDIMIENTOS DE LA CULTURA GASTRONÓMICA TÍPICA

OFERTA GASTRONÓMICA

“AROMAS Y SABORES DE LO NUESTRO”

La Gastronomía Típica de las comunidades que integran el camino del Qhapaq Ñan, presenta recetas caseras con el uso de una diversidad de productos agrícolas que expresa la cultura, historia y arte de hombres y mujeres en la preparación de platos típicos que poseen sabores y aromas únicos reconocido por quienes visitan los sectores de la provincia del Carchi.

Esta variada oferta gastronómica se desarrolla durante todos los meses del año, especialmente en celebraciones religiosas, fiestas cívicas y fiestas familiares. La comida tradicional se realizará conjuntamente con actividades culturales de cada lugar.

A continuación se presenta una lista gastronómica de las comunidades de Julio Andrade, Huaca, Canchaguano, La Portada y Juan Montalvo desde el mes de enero hasta diciembre, tomando en cuenta las recetas más relevantes con sus respectivas actividades culturales por cada región:



| MES | PLATO TIPICO | MOTIVOS CULTURALES A CELEBRARSE |
|------------------|---------------------------|--|
| Enero | Hornado | Fiestas de la Virgen de la Purificación |
| | Caldo de Gallina | |
| Abril | Fanezca | Semana Santa |
| Octubre | Empanadas | Fiestas de Santa Teresita de Julio Andrade |
| | Cuyes Asados | |
| Noviembre | Colada Morada | Día de Difuntos |
| | Champús | |
| | Muñecas de Pan | |
| Diciembre | Pavo relleno/ pollo asado | Noche Buena/ Navidad |
| | Chicha | Fiestas Familiares |
| | Café de colar | Bebida habitual de las comunidades |

Los diferentes platos tradicionales se preparan en fiestas populares en fechas determinadas, con la participación de mestizos y afroecuatorianos (Mira), se cree conveniente a cada fase gastronómica por meses, darle

el nombre de una ruta turística interpretativa y el despliegue de nombres de las rutas pequeñas que a continuación se describe:



| RUTA GASTRONÓMICA: "Aromas y Sabores de lo Nuestro" | | |
|--|---------------------------|---------------------------------------|
| MES | PLATO TIPICO | NOMBRE DE LA RUTA GASTRONOMICA |
| Enero | Hornado | Cueros del sol |
| | Caldo de Gallina | Gallina a la Cacerola |
| Abril | Fanezca | Granos de la Sabiduría |
| Octubre | Empanadas | Masa Inflada |
| | Cuyes Asados | Cuyes en Moscovita |
| Noviembre | Colada Morada | Colada Silvestre |
| | Champús | Maíz a la escudilla |
| | Muñecas de Pan | Figurillas dos sabores |
| Diciembre | Pavo relleno/ pollo asado | Cola de abanico |
| | Chicha | Esencias de la naturaleza |
| | Café de colar | Negrito Estimulante |

De igual manera, a continuación se detalla las rutas gastronómicas que se dio a conocer en el cuadro anterior:



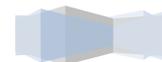
| RUTA GASTRONÓMICA | DESCRIPCIÓN |
|--------------------------------------|--|
| <i>Cueros del Sol</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Visitar a las familias y participar del cuidado y alimentación de los cerdos. - Intervenir en la preparación de aliños para sazonar al cerdo y la cocción de mote y papas en leña para el acompañado con el hornado. - Recorrido por los lugares conociendo los hornos de leña donde se asan los cerdos. - Visita a la Iglesia de la Virgen de la Purificación y la colección de vestidos de la santa. - Participación de los diferentes actividades culturales y deportivas como: el tire de cintas, ollas encantadas, campeonatos de fútbol y vóley. |
| <i>Granos de la Sabiduría</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Recolectar los granos en las chacras de las familias. - Aprender conjuntamente con las abuelas la preparación de la fanezca en donde también participan los miembros de la familia: hijos, nietos, sobrinos, etc. - Presenciar el Vía Crucis donde participan los habitantes por las calles principales de las comunidades. - Intervenir en la preparación de parrilladas y variedad de postres y dulces que se prepara en esta época como el dulce de calabaza, manjar de leche. - Participar con las familias anfitrionas de la oralidad de los adultos ancianos (narraciones de historias y leyendas de cómo celebraban la Semana Santa). |



| | |
|--|---|
| <p><i>Gallina a la cacerola</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Visitar las familias y participar en el correteo para coger la gallina. - Participar en la preparación del caldo de gallina conjuntamente con las mujeres que se dedican al arte de la culinaria. - Visitar el orquideario donde puede conocer una diversidad de especies de orquídeas y artesanías en raíz de helecho. - Presenciar la quema de juegos pirotécnicos como el castillo, vaca loca, cuetes, así como de la música en vivo de orquestas y grupos musicales |
| <p><i>Cuyes en moscovita</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Participar conjuntamente con las abuelas de cada lugar en la preparación y asado de los cuyes. - Visitar el telar de mano donde se elaboran alfombras y cobijas. - Presenciar la elaboración de vino y yogurt de uvilla que elaboran los julianos. - Participar de la costumbre de fiestas de la Virgen Santa Teresita como es la misa de vísperas de fiestas. - Intervenir en actividades para como ollas encantadas, torneo de cintas, competencia de bicicletas, vaca loca, quema del castillo, bailes con grupos musicales, orquesta o banda. |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Participar en la elaboración de empanadas conjuntamente con las mujeres del lugar. - Presenciar la elaboración artesanal de quesos en la familia del Sr. Luís Pérez. - Visitar la feria de ganado y de productos agrícolas en Julio Andrade. - Conocer sobre la historia del Rey de la Papa y el |



| | |
|-----------------------------------|--|
| <i>Masa Inflada</i> | <p>festejo de dicho acontecimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intervenir en los conversatorios de los adultos ancianos de la oralidad (Historia y milagros de la Santa) |
| <i>Colada silvestre</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Visitar a las familias y participar en la recolección de moras y mortiños en el páramo. - Intervenir en la elaboración de la colada morada con las abuelitas de la familia visitada. - Participar en la costumbre de visitar a sus seres queridos en el cementerio con ramos de flores y tarjetas con mensajes religiosos. |
| <i>Maíz a la escudilla</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Aprender a escoger el morocho blanco o amarillo y conocer el proceso de fermentación del maíz. - Participar conjuntamente con las mujeres del hogar en la elaboración del champús, además conocer los ingredientes y secretos ancestrales para su preparación. - Saber como cocinar el mote en leña, todo el proceso para que al final este alimento se acompañe con el champús. - Intervenir en las misas de difuntos que se celebra en los lugares que integran el camino Andino. |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer el proceso de recolección del trigo y maíz para llevarlo al molino y obtener la harina para un posterior amasamiento. - Participar en la preparación de las harinas de trigo, |



| | |
|--|---|
| <p><i>Figurillas dos sabores</i></p> | <p>maíz y flor e ingredientes adicionales para elaborar panes de sal y dulce, guaguas, borregos, caballitos, pájaros de pan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visitar a las familias para conocer los tipos de hornos de leña y gas que utilizan para hornear el pan. - Participar con la familia visitada la oralidad (cuentos y leyendas de difuntos). |
| <p><i>Cola de Abanico</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Participar en la preparación del pavo relleno conjuntamente con las mujeres que saben de culinaria. - Conocer el aliño ideal, ingredientes para el relleno y el tiempo de horneado en horno de leña y horno a gas. - Intervenir en las costumbres navideñas como novena al Niño Jesús, arreglo del pesebre y árbol de navidad, cena de noche buena, intercambio de regalos. - Presenciar las fiestas navideñas en escuelas de la localidad, conociendo la tradición mediante actividades culturales que se programa en cada institución. - Participar en la elaboración de buñuelos y cuajada con miel con mujeres como postres que se acostumbra a degustar en estas fechas. |
| <p><i>Esencias de la naturaleza</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer los distintos tipos de chichas: de arroz, de hierbas aromáticas (de Olores en Juan Montalvo), chicha de avena. - Intervenir en la preparación de la chicha conjuntamente con las mujeres adultas de la comunidad. - Identificar las plantas aromáticas que se utilizan en la preparación de la chicha y otras plantas con usos medicinales. |



Negrito estimulante

- Visitar las parcelas con cultivos de café orgánico (Mira) y conocer sobre el cultivo, cuidado y cosecha de este producto.
- Participar en la recolección del café y la clasificación de las semillas para su proceso.
- Intervenir en la elaboración del café mediante un proceso casero con el uso de tiesto y otros granos como el haba, fréjol, soya, entre otras. (La Portada-Juan Montalvo).
- Visitar la feria de Sábados Culturales en donde se exponen artesanías y gastronomía.
- Presenciar el juego de la Pelota Nacional que se realiza todos los días a partir de las cuatro de la tarde en el coliseo abierto de Mira.



| “AROMAS Y SABORES DE LO NUESTRO” | |
|---|---|
| Tipo de Producto | Descripción |
| Producto Auxiliar | <p>Servicio de Fax, Teléfono, Internet</p> <p>Líderes comunitarios, Grupos de Danzantes, Músico, Sanqueros</p> <p>Chefs locales</p> |
| Producto de Apoyo | <p>Fiestas religiosas y cívicas. Elaboración de platos típicos. Ferias de comercialización de productos (Julio Andrade, gastronómicas (Mira).</p> |
| Producto Aumentado | <p>Reserva Guanderas, Camino Principal Andino, bosques nativos, artesanías autóctonas.</p> |

